

El vimblanc, entre secret i miracle

Vinebre celebra la cinquena edició de la Festa del Vimblanc, constatant el ressorgiment d'aquest vi dolç de panses amb solera



Vimblanc elaborat a l'Escola Les Eres. | Francesc Biset.

"No en bec, però vull contribuir a conservar la tradició". Ho diu en plena celebració de la cinquena Festa del Vimblanc de Vinebre, **Josep Maria Manero**, veí del municipi. Sobre la taula de la casa renaixentista Ca Don Joan hi ha *Arsiseta*, el vi dolç que elaboren a casa i que envelleixen en bótes de castanyer. De 100 quilos que en cullen, amb l'assecat només en disposen 17 per fer vimblanc. "El present és dolçor. Perquè fins ara al vimblanc el coneixíem només al poble i voltants. Era el vi típic per servir i repartir a l'ermita en els dinars de germanor. I a mida que la gent s'anava fent gran, es perdia. Però ara ha tornat a ressorgir. Hi ha dos cellers que en comercialitzen a dins i a fora de la DO Tarragona i les cases i la gent jove no n'abandonen l'elaboració per a consum propi", comenta l'enòloga i regidora, **Sandra Rico**.



Tallers educatius amb bótes de vi. Foto: Francesc Biset.

A Vinebre, a la Ribera d'Ebre, hi comença a haver orgull de preservar una joia enològica i ganes de compartir-la. És un vi blanc dolç monovarietal que antigament s'elaborava amb pansal o macabeu. Avui també s'hi suma la Pedro Ximenez. El raïm s'asselella i es sobremadura sobre canyissars. Es fermenta amb bótes de roure, sense addició d'alcohol, i la màgia està en les soleres, tamany i estil de bótes, i en com es cria a cada casa, preferentment als baixos o a les golfes en alguns casos, assolint un grau alcohòlic al voltant dels 11 graus. A Vinebre moltes famílies n'elaboren per a consum propi. A la cinquena edició de la Festa del Vimblanc se'n presenten 4 d'artesanals de diferents: *Dolces Illes de Cal Papió*, *Dolces Illes*, *De Ca l'Auberto* i *l'Arseta*. Els matisos de dolçor, profunditat i color són manifestos. Hi ha un joc d'equilibris i tensió evident entre la dolçor en boca i l'acidesa que dona frescor. El vimblanc és la carta de presentació més amable i generosa que pot tenir una casa vinebrenca. És un patrimoni enològic únic que té ganes de saber-se més valorat i begut. Enòlegs referents al país com **Joan Asens** (Orto Vins) estan al darrere d'algunes de les elaboracions enològiques de Vinebre, on hi té una colla d'amics: "És tradició i és història. Amb ell ens remuntem a l'època medieval, a la Catalunya dels monjos i de la Cartoixa. I també és família, és una manera casolana i particular de fer vi i que es deixa beure entre col·legues".



Elaboració de vimblanc. Foto: Francesc Biset.

Molí de Rué elabora vimblanc des de fa 10 anys; el 2012 va sortir al mercat el seu *Sol i Serena*, un vi de panses amb criança amb soleres, elaborat amb la varietat macabeu, sota l'empareda de la DO Tarragona. En aquest decenni ha rebut premis importants tant al concurs de vins de la DO com als Premis Vinari que convoca Vadevi per reconèixer els millors vins catalans. L'enòloga **Noemí Poquet** insisteix en què "és un lligam amb el passat. El primer vimblanc que vam elaborar el vam fer amb el iaio Miquel, de manera que homenatja a tota una generació de pagesos que van custodiar un territori i un estil d'elaboració. Tenim ganes de projectar-la a futur i que sigui una carta de presentació del que som i del que fem". Reconeix que en aquest temps han estat capaços de consolidar-se dins de la categoria dels vins dolços gràcies als guardons rebuts, però insisteix: "M'agradaria que tingués més oportunitats en una sobretaula o en un aperitiu. Penso que hauríem de donar una empenta a tot el patrimoni de dolços i rancis perquè és un tresor de la nostra regió i la primera feina és dels cellers. Hem d'intentar fer més soroll i posar-los a l'abast del consumidor, guanyar terreny als *xupitos* i orujos. Com a celler, el vimblanc ha estat una molt bona carta de presentació i estem orgullosos d'haver recuperat una elaboració que s'anava perdent". *Sol i Serena* és un vimblanc de color ambre, amb molta llàgrima, però la graduació és baixa. Aromàticament dominen les panses, els orellons, les figues i els torrats de la criança. Té una entrada dolça i intuosa, però l'acidesa el fa equilibrat.



Molí de Rué. Foto: Francesc Biset.

Cellers Unió també ha recuperat en els últims anys la vinificació del vimblanc. Els seus orígens es remunten a l'època dels cartoixans al Priorat. En aquesta regió veïna, s'elaborava amb garnatxa. Unió ho fa amb la varietat Pedro Ximenez i el comercialitza sense denominació d'origen. La solera original de 1999 està repartida en 9 bótes, que remullen la nova anyada afegint tocs rancis i oxidatius al vi. El resultat és un vimblanc de color castany intens amb reflexes daurats. Evoca la mel i les figues, amb notes finals de vainilla i pebre. És dens i untuós, i equilibrat pel joc amb l'acidesa.



Cellers Unió. Foto: Francesc Biset.

La cooperativa **Vins DesAntesos** al capdavant de la qual hi ha l'enòloga **Ari Servelló** rumia si treure'n una referència al mercat. El seu pare ja n'elabora d'artesanal i podria ser el punt de partida. Ella hi participa des de petita, amb la verema i custodiant-ne les bótes, de manera que el llegat de la tradició està garantit. Des del consistori els animen a comercialitzar-ne. "El futur no el sé veure, el que està clar és que no podem fer-ne tant com per arribar a tot arreu. El que hem d'aconseguir és que sigui un privilegi tenir-ne. Disposar d'una ampolleta de vimblanc, beguda a didalets, com una ratafia, hauria de ser una sort. Per poder degustar amb xocolata, pastissos o perrill salat. No podem arribar a tot arreu, però podem ser més. I ens agradaria que Vins DesAntesos també s'animessin a comercialitzar-ne", avança Sandra Rico. L'enòloga és una de les artífexs del ressorgiment del vimblanc. A Vinebre van tenir clar que per conservar la tradició calia ensenyar-la a l'escola. Des de fa cinc anys, els alumnes de Les Eres elaboren vimblanc amb raïms de macabeu de Molí de Rué que s'assequen al pati i premsen amb els peus, coincidint amb la Festa del Vimblanc. Les etiquetes dels pocs centenars d'ampolles que surten al mercat, són creacions artístiques dels escolars. És una experiència enriquidora per a petits i grans que perpetua una tradició i els fa ser ambaixadors de l'autenticitat de Vinebre.



Vins DesAntesos. Foto: Francesc Biset.

"Comencem a sortir a fora del poble, se'n comença a parlar del vimblanc més enllà de la Ribera d'Ebre i això ens fa contents, però som conscients del poc rendiment que se n'obté, d'entre un 12 i un 15% del volum de raïm, després de l'assecat. Per tant, amb què hi hagués una petita representació a cada casa, ja estariem contents", resumeix Sandra Rico. La regidora avança: "El que farem ara és un estudi amb l'**Escola Agrària de Gandesa** per analitzar rendiments de les diferents varietats autoritzades a la DO Tarragona, ja siguin blanques o negres. I els resultats els exposarem en el marc de la propera edició de la Fira del Vimblanc i serviran per plantejar futures elaboracions". Hi ha voluntat de seguir aprofundint en l'elaboració d'un estil de vi senzill en la forma i sofisticat en el fons. Un vi que s'evapora, que s'ha de beure a petits glops i que com resa el poema "La delimitació" de la vilafranquina Anna Gual - publicat a *Les Ocultacions*, Premi Miquel de Palol - està entre el secret i el miracle:

"Hi ha secrets que,
si fossin compartits,
serien miracles".

La del vimblanc és una identitat valuosa que tot just comença a explicar-se i que ve a dir que el sud del país, l'Ebre i la Ribera, són rebost i orgull, especialment enològic.