

Vinebre recupera el tradicional 'Vimblanc'

■ El celler Molí de Rué de Vinebre, a la Ribera d'Ebre, ha recuperat un tradicional vi dolç del municipi conegut popularment com a 'Vimblanc'. Es tracta d'un vi dolç, que es produeix a partir del raïm en pansa, i que es servia amb les postres en les grans celebracions.

La producció de 'Vimblanc' s'havia anat perdent al municipi i la zona. Després de cinc anys de proves i cupatges, el vi està llest per ser comercialitzat i es vendrà sota la marca 'Soli Serena' -en homenatge al seu procés d'elaboració. Es podrà trobar a l'agrobotiga del celler Molí de Rué. Més endavant s'iniciarà un procés de distribució per donar-lo a conèixer més enllà de Vinebre i la comarca.

Noemí Poquet és l'enòloga del celler Molí de Rué i la impulsora de la recuperació del 'Vimblanc'. Poquet havia après a elaborar aquest tradicional vi amb el seu avi i, davant del fet que pocs veïns el seguien produint i que la cooperativa del poble ja no el comercialitzava, va decidir, ja fa cinc anys, intentar recuperar la seva producció i comercialització. «No podíem deixar perdre aquesta tradició», ha explicat.

El primer 'Vimblanc' es va provar al celler Molí de Rué l'any 2008. Des de llavors cada campanya de verema n'ha anat elaborant a mode de prova, fins que s'ha aconseguit un cupatge òptim per a la seva comercialització. «És un vi fet amb raïm estès al sol un cop veremat, que s'ha d'anar pansint», ha explicat l'enòloga. El vi es fa amb panses de la varietat macabeu curosament seleccionades, es premsa a molta pressió, i s'acaba envellint en barriques de roure francès. -ACN