Ses Vernes, el cava amb raïm de Blanes

El projecte va néixer fa set anys i aquest juliol van sortir a la venda les primeres ampolles

qualitat i localisme", aquests són els dos conceptes que inflen les veles del nou projecte de cava, sorgit al cor de Blanes. Es tracta de Ses Vernes i el seu cava elaborat únicament amb raïm de la localitat de la Selva. Entre el mar i la muntanya, recollint l'herència literària de Joaquim Ruyra, tot just fa pocs anys que aquest projecte va començar a caminar, però no ha estat fins aquest estiu que n'han sorgit els primers fruits: al juliol van sortir al mercat les primeres ampolles.

L'inici es remunta a 7 anys enrere, quan Climent Polls i la seva dona, Montserrat Saura, propietaris de diverses perfumeries i botigues de pell, van decidir recuperar les antigues vinyes de la família Saura. Són només dues hectàrees de terreny, on s'elabora tot el raïm amb què fan el cava. "Això es fa per un caprici personal, per fer alguna cosa que quedi bé la meva dona i jo, i fem tots els passos que s'hagin de fer amb tot el temps que calgui", explica Polls.

Compten amb l'assessorament d'una empresa de Cantallops, Carops SL, que gairebé cada setmana visita les vinyes per controlar la producció. El procés és totalment artesanal i, segons destaca el propietari, s'arriba a tenir molta cura del raïm. "Ningú fa la vinya i la verema com la fem nosaltres, perquè això no es pot pagar. Ho fem tot de manera molt artesanal, cuidant molt cada detall del procés i amb pretensió d'excel·lència", explica Polls, que afegeix que la "cursa no és per fer quilos, sinó per fer qualitat". De fet, aquest és l'objectiu que s'han marcat: aconseguir un producte d'excel·lència i reivindicant la denominació d'origen. "Si un producte és d'on tu ets, t'agrada, però si a més és bo, en pressumeixes", afirma. "Pretenem fer un cava que doni prestigi, que pugui ser tingut en compte. Molt poca producció, molt petit, molt artesà, però bo", comenta Polls, que afegeix que encara els falta camí, però que els diuen que van "bé". L'elaboració del cava, però, no es fa a Blanes, sinó al Penedès, perquè tota la instal·lació ja estava feta allà.

De moment, a Ses Vernes fan dos tipus de cava: un de rosat (amb una producció limitada de 7.600 ampolles) i un brut nature (del qual fan 3.900 ampolles). Van provar de fer un vi negre, però ho van deixar estar, perquè estan massa a prop del mar. Pel rosat utilitzen varietats pròpies i "oblidades" com la Garnatxa negra i un 4% de Monastrell. El propietari de la finca assegura que el rosat és el seu preferit: "El Dalí i la Gala només demanaven cava rosat i ho deien i el que passa amb els artistes, el van posar de moda. El rosat és elegant, queda bé prendre'n una copa", explica Polls. El brut nature s'elabora amb varietats autòctones com la malvasia i la pansa blanca (xarel·lo) a parts iguals.

Tot en el procés d'elaboració d'aquestes ampolles de cava està extremadament cuidat. Les etiquetes, per exemple, estan impreses amb paper de pedra, que és un nou producte ecològic mineral sense cel·lulosa i pel qual no s'utilitzen arbres. A més, el disseny de les etiquetes és obra de l'artista blanenca Laia Bedós Bonaterra. I les futures etiquetes també seran fetes per artistes blanencs, assegura Polls. Els taps de suro, que s'elaboren a Cassà de la Selva, també són d'alta qualitat.

De moment, el cava de Ses Vernes només es ven en diversos establiments de Blanes i es pot tastar a bars i restaurants de la localitat. I el preu de les ampolles a botiga és d'11,50 euros. En definitiva, Ses Vernes té com a objectiu continuar millorant el producte, elaborat únicament a partir de les sis quarteres de vinya que tenen a Blanes.

Jordi Vera
Blanes

Font del document:
http://www.diaridegirona.cat/comarques/2011/10/30/vernes-cava-raim-blanes/525869.html?utm_source=rss