

Anécdotas del Priorato y Clos Mogador

Por Amaryllis Dávila
Especial para ESCENARIO

La pizarra, lo bueno que tiene, es que ofrece, en la profundidad donde habitan las raíces de estas viñas, un sitio fresco y húmedo que revitaliza la cepa. Si regáramos, las raíces no tendrían necesidad de profundizar tanto, pero tampoco subiría a través de los cientos de caminitos por donde sube el suministro de minerales y humedad los componentes que impregnan la uva de identidad. Es decir, no se daría la comunión entre fruta y entorno que define la mitad del terroir. Esto se nota en las uvas a partir de los diez años luego que se siembra una cepa. En esta primera etapa de maduración las raíces alcanzan profundidad.



El bançal y el coster

Primero que todo, el coster se tiene que hacer todo con mula. En el bançal podemos trabajar con tractor. Estáticamente es más bonito el coster, pero a nivel cualitativo, seguramente el bançal sea mejor por el abastecimiento de agua, un suministro que no es abundante en el Priorato. Pero realmente es en la combinación de ambos que se consigue esas sensaciones dinámicas evidentes en los grandes Prioratos.

Cuanta viña hay en el Priorato

En total hay 1,800 hectáreas. Eso incluye las doscientas que ha comprado Torres y las de Osbor-



FOTOS ESPECIAL PARA ESCENARIO / Amaryllis Dávila

VIÑEDO DE LAS MAS viejas cepas de carifena de René Barbier.

ne, que son casi cien. Otras grandes firmas del Penedés también han llegado recientemente y tendrán otras doscientos. Como "clos", Mogador está entre los más grandes con varias parcelas juntas que suman unas sesenta asentadas al amparo del Mont Figueres, que colinda con el Mont Sant. "La verdad es que el que viene con tiempo puede ver

sitios de los que se acordará toda la vida de los bellos que son. Todo este entorno de montes y viñas es muy especial". Lo nuestro es un trabajo de mucho empeño y logrado a través de veinticinco años, cuando empezamos de absoluto cero. Su mayor recurso era la ilusión. □



Les invitan a la presentación de la reconocida publicación de vinos

Guía Proensa

Su autor Andrés Proensa, uno de los más destacados periodistas del mundo del vino español, con 20 años de trayectoria, estará en Puerto Rico para hablar de su carrera y las propuestas que hacen única la **Guía Proensa.**



Martes 22 de junio, 7:00pm
Restaurante Ramiro's, Condado
Cena Degustación con
Andrés Proensa
Reservaciones:
787-721-9049

Miércoles, 23 de junio, 7:00pm
Border's, Plaza las Américas
Presentación oficial de la
Guía Proensa
Para más información:
787-777-0916

Jueves, 24 de junio, 7:00PM
Degustación de vinos
La Bodega de Méndez
Para más información:
Melissa Monteagudo,
787-277-5880



ANFITRION. ramiro's



BORDER'S.
BOOKS MUSIC MOVIES CAFE



The RITZ-CARLTON®