

Destil·lats i aiguardents del Priorat intenten fer-se un lloc entre els licors d'alguns dels millors restaurants del món

## Buscant l'essència de l'aiguardent

**TONI ORENSANZ**  
Tarragona

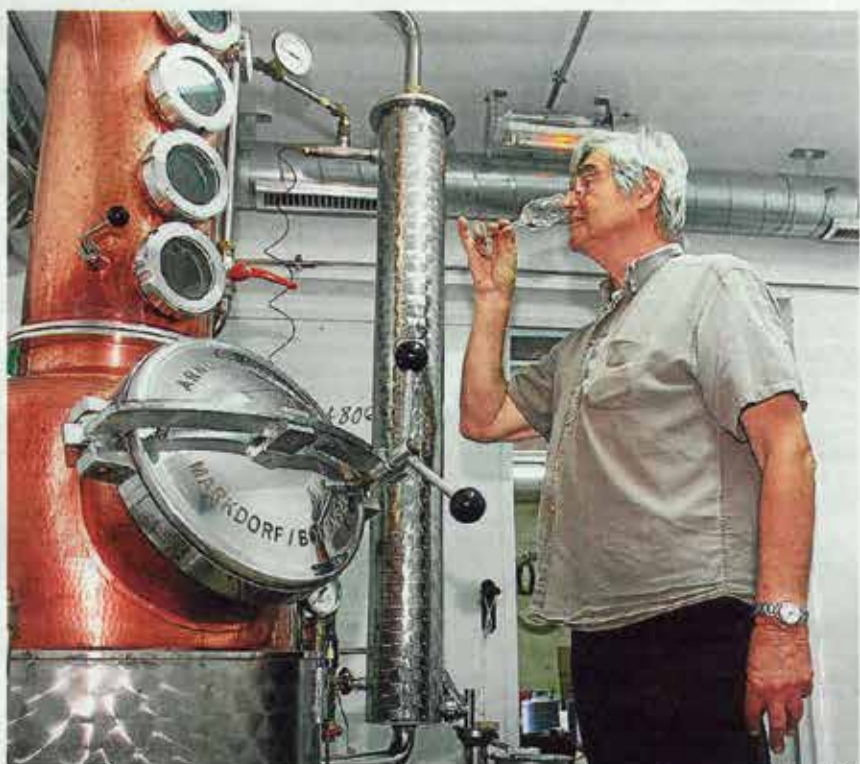
**L**a comarca del Priorat, històricament, tenia una important tradició en la destil·lació d'aiguardents. Fins ben entrat el segle XX, hi havia alcoholeres i eren nombroses les famílies que destil·laven a casa seva. El comerç de l'alcohol no era una activitat gens menyspreable. La tradició, però, es va anar diluint fins que ha acabat gairebé per extingir-se. Ara, però, en ple segle XXI, hi ha qui torna a fer aiguardents, qui torna a tenir a casa una destil·leria pròpia amb la idea de donar més valor afegit a la vinya i els productes agrícoles. Un cop més,

leria especialitzada fora de Catalunya. Aquest no és el cas dels aiguardents de La Quinta Essència dels Llops, que van un pas més enllà en haver estat elaborats en una destil·leria artesanal situada al terme municipal de Marçà i que té com socis el vinater René Barbier i el mestre artesà i químic Phillippe Gerareert. Una destil·leria que, a dia d'avui, és la més petita (reconeguda oficialment) de Catalunya.

**En ple segle XXI hi ha qui torna a tenir a casa una destil·leria pròpia**

terminats productes agrícoles, que són de molt bona qualitat però que, massa vegades, no s'elaboren prou acuradament" afegeix. Bona part del valor afegit d'aquests destil·lats prové de la matèria primera a partir de la qual es treballa. Un dels destil·lats es fa a partir de les lies del vi de Clos Mogador, un dels vins més reputats de la DOQ Priorat, de Catalunya i d'Espanya, elaborat per René Barbier. Les lies és el nom que es dona als sòlids que s'acumulen en el fons dels dipòsits en el procés de vinificació o d'envelliment del vi. "Possiblement som dels pocs que fa un destil·lat així al món", opina Gerareert.

El mateix fan amb d'altres aiguardents, fets a partir de les li-



El mestre artesà i químic Phillippe Gerareert, soci de René Barbier, a la destil·leria de Marçà

darrera la iniciativa, hi ha, com a inspirador, l'infatigable René Barbier. En un país com Espanya (on el destil·lat ha acabat en mans de grans empreses), l'experiència artesanal busca obrir nous camins en l'elaboració d'aiguardents.

De la comarca del Priorat se'n comercialitzen avui dos aiguardents. Des de fa uns anys es troba al mercat Licorelium, del celler Terra de Verema, fet a partir de garnatxes del Priorat però elaborat en una destil·-

Aquesta era una idea que feia anys li rondava pel cap a René Barbier. Un altre somni que havia deixat aparcat per a un moment millor. I aquest moment va ser la coneixença del químic belga Phillippe Gerareert. "Els destil·lats espanyols no tenen bona fama, com si que en tenen els italians, per exemple, i això és una cosa que ens agradaria començar a canviar", raona Gerareert. "En aquest país cal seguir treballant per donar valor afegit i reputació a de-

es dels vins de cellers de la DOQ Priorat i DO Montsant com Laurona, Mas Martinet o Venus. "Busquem en els destil·lats el mateix que es busca en un bon vi: trobar-hi les essències d'un territori i en el destil·lat de Clos Mogador hi has de poder trobar les aromes i el caràcter que trobes en el vi", diu Gerareert.

Destil·lats i aiguardents que busquen fer-se un lloc entre els licors d'alguns dels millors restaurants del món.●