



D.O.Q. Priorat

D.O.Q. PRIORAT

El Priorat que da nombre a esta denominación, es una pequeña y singular área vinícola de negras colinas en la que desde hace casi diez siglos se elabora un intenso y profundo vino tinto reconocido por su calidad y exquisitez. Pese a esta larga tradición, no fue hasta 1989 cuando se produjo la gran revolución de los vinos del Priorat, al redescubrirse estos territorios naturalmente dotados para la vid.

RECORD DE VENTAS EN EL PRIORAT

A pesar del actual contexto económico, el año pasado las cifras fueron de récord: se vendieron 3,7 millones de botellas con etiqueta de la D.O.Q. Priorat, un 29% más que en 2010. De ellas, 1,9 millones se vendieron en el mercado estatal, que también realizó un salto espectacular, ya que el año anterior la cifra fue de 1,4 millones. El resto –más o menos el 50% de la producción– se exportó a países como Estados Unidos, Alemania, Suiza, Israel, Japón o Rusia. Es de destacar que a nivel global las ventas de los vinos prioratinos ha ido aumentando paulatinamente desde 2005 y siguen en ascenso.

Este salto a la fama se debió principalmente a la aplicación de nuevas tecnologías en la elaboración del vino.

El Priorat se caracteriza por ser uno de los territorios más complejos y accidentados pero también más codiciados del mundo a nivel vinícola. Tierras áridas y pobres pero ricas en minerales compuestas básicamente por *licorella*, como llaman en esta zona a la pizarra. Las variedades autóctonas que aquí se producen son garnacha y cariñena. A partir de los años 80, a ellas se unieron uvas francesas que dieron lugar a los nuevos prioratos, convirtiéndolos en pocos años en unos de los vinos más conocidos y reconocidos de España y del mundo.

Un poco de historia

Como su vecina la D.O. Montsant, los vinos de la actual D.O.Q. Priorat deben mucho a los monjes cartujos venidos de Francia que a finales del S. XII fundaron la Cartuja de Scala Dei. Con el paso del tiempo la cartuja y su prior controlaron una amplia zona de pintorescos valles, escarpadas montañas y ríos, un verdadero capri-

DOQ PRIORAT



cho geológico que acabó llamándose Priorat haciendo alusión al monje. Su vino cobró gran fama pero en 1836, con la Desamortización de Mendizábal, los lugareños se rebelaron e incendiaron Scala Dei. Después de atravesar una grave crisis producida por la filoxera, a partir de los años 70 del siglo XX, se produjo una recuperación muy rápida de su pasada gloria y en pocos lustros, el Priorat pasó de vender vino de garrafa a producir unos elaborados de altísima calidad avalados por una denominación de origen que en el año 2000 consiguió la categoría de "calificada". Otro dato que ilustra este cambio lo ofrecen las bodegas: en un cuarto de siglo el Priorat pasó de tener cuatro bodegas a disponer de 96.

En la actualidad a los vinos del Priorat se los considera entre los mejores del mundo, ocupando lugares muy destacados en las listas y clasificaciones.

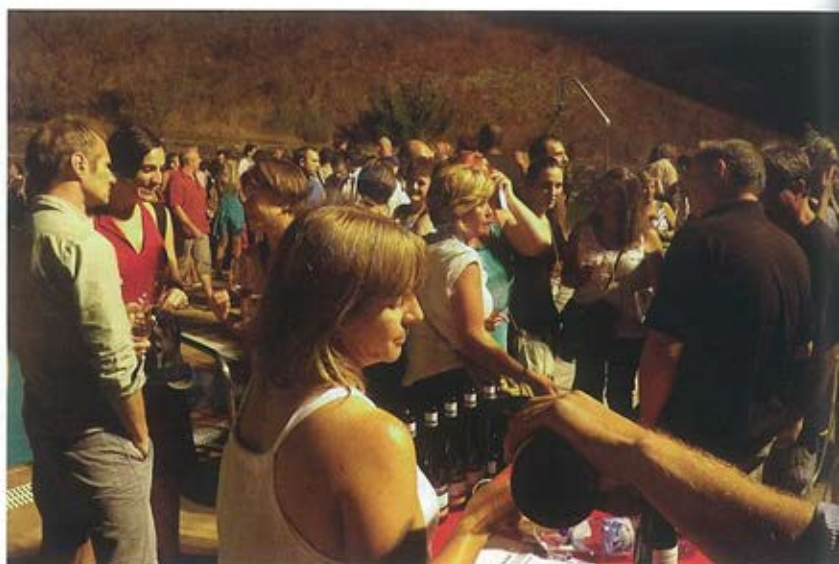
Para mantener la competitividad sin bajar los precios, las bodegas y la D.O.Q. Priorat profundizan en la singularidad del producto y en la diversificación de los mercados

El éxito de los vinos del Priorat se debe a que han logrado reinventarse, eran como un diamante en bruto que estaba por pulir. Hace treinta años el Priorat era una comarca casi abandonada –pero por tan-

to bien preservada— que producía vinos a granel. En ese momento, algunos pioneros —como Josep Lluís Pérez y René Barbier— pensaron que estaban ante un terroir con un enorme potencial y decidieron trabajarlo. A principios de los años noventa Robert Parker elevó estos vinos a los primeros puestos de su lista y a finales de esa década, en 1999, se subastó en la sala Christie's de Nueva York una botella Magnum de la Ermita de Álvaro Palacios que alcanzó las 68.000 pesetas de la época. Era el espaldarazo definitivo, a partir de entonces los vinos del Priorat se empezaron a conocer y a apreciar en todo el mundo.

El futuro es de los jóvenes

Actualmente, una nueva generación de jóvenes viticultores —considerados como la generación 3.0— van a dar que hablar, más aún si cabe, de los vinos del Priorat, unos vinos fruto de una zona que alberga una diversidad notable de terroirs y que conserva después de diez siglos una gran capacidad de fascinación y atractivo. Estos jóvenes, a diferencia de la generación precedente, han intentado reconciliarse con generaciones pasadas, por ejemplo recuperando la cariñena, una variedad que durante algunos años se rechazó por considerarse demasiado ruda.

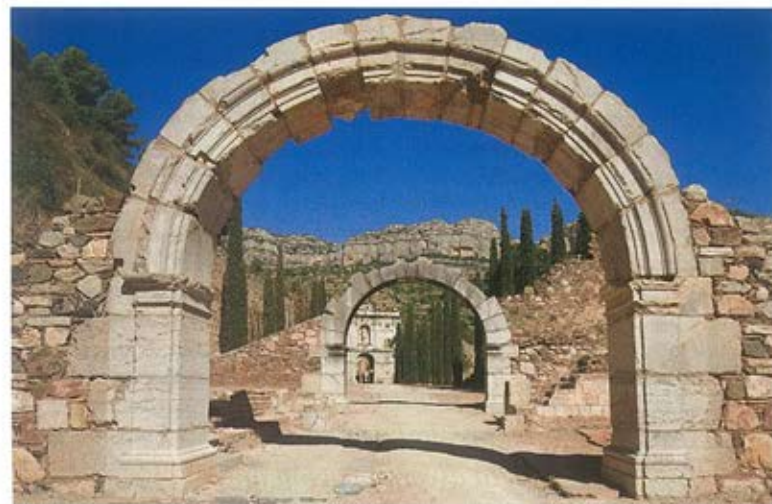


Nit de vins de Torroja

D.O.Q. Priorat

DOMINIO DE LOS PRIORATOS EN EL PRIMER INFORME PARKER DE NEAL MARTIN

El pasado mes de abril se publicaron los resultados de las catas que el nuevo hombre de Parker en España, Neal Martin, realizó en el primer trimestre del año. La famosa lista aparecida en el número 200 de la revista *Wine Advocate* situó 9 vinos de la D.O.Q. Priorat entre los 10 mejores vinos tintos. El listado, que analiza y puntúa 681 vinos y cavas catalanes —incluyendo algunos mallorquines— considera que 28 prioratos merecen estar entre los mejores 40 tintos. De entre los vinos con una puntuación superior a 92 puntos, hay 50 de un total de 74 que pertenecen a la D.O.Q. Priorat.



Cartuja de Scala Dei

D.O.Q. Priorat

Esta nueva estirpe de enólogos —como corresponde a su generación— apostaron hace ya algunos años por la agricultura ecológica, les interesa la biodinámica y se empeñan en buscar lo auténtico.

Los vinos prioratinos

Los vinos del Priorat se podrían definir como fruto de una producción de bajo volumen pero vinculada a una gran calidad basada en un microclima y un suelo únicos. El resultado son unos vinos singulares, capaces de ser reconocidos casi al instante. Son cálidos pero frescos a la vez y conservan los aromas de la garriga y la mineralidad que le aportan los característicos suelos de pizarra.