

## Espai Priorat: el ADN de unos vinos únicos enamora a los profesionales

VICENT ESCAMILLA (SeVi nº 3399 - 25-05-13) - Actualizado el 17/5/2013 11:22:46

El suelo (la característica llicorella pizarrosa, pero mucho más), un clima y una orografía peculiar definen (entre otros vectores) el terroir de la D.O.Ca. Priorat y esta palabra a veces manida en exceso toma en este pequeño enclave vitivinícola en la comarca de Tarragona su más amplio significado. Es lo que inculca personalidad a unos vinos únicos que ahondaron un poco más en el camino internacional gracias a la segunda edición de Espai Priorat (segunda Muestra Internacional de Vinos de la D.O.Ca. Priorat), que se celebró del 13 al 15 de mayo y en la que pudimos catar más de 160 vinos y conocer los viñedos y bodegas de la zona.

Los profesionales españoles (periodistas especializados, sumilleres y exportadores) que fuimos invitados, compartimos la experiencia con unos 60 expertos internacionales procedentes de los EE.UU., Brasil, Canadá, Rusia, India, Corea, China, Japón, Noruega o Suiza, por citar solo alguno. Todos, en un gran ambiente, nos sumergimos durante tres intensos días en los vinos, el territorio, el paisaje y la gastronomía de la Denominación de Origen Calificada Priorat.

Antes de avanzar, ofrezcamos algunos datos para situar la realidad actual del Priorat vitivinícola. A 31 de diciembre de 2012 contaba con 1.891,54 hectáreas de viñas plantadas, fundamentalmente en bancales y Costers; 615 viticultores y 97 bodegas. La producción en 2012 fue de 4.813.854 kilos de uva. Las variedades reinas son la Garnacha Tinta y la Carinyena o Samsó (sinonimias de Mazuelo), que son las más tradicionales y las recomendadas, aunque no se puede olvidar de la Cabernet Sauvignon, la Syrah o la Merlot (protagonistas en parte de aquel renacer del Priorat de los años 90). Además de las citadas, el C.R.D.O.Ca. tiene como autorizadas a las variedades Garnacha Peluda, Cabernet Franc, Ull de Llebre, Pinot Noir y la Picapoll Negra, entre las tintas y Garnacha Blanca, Macabeo, Pedro Ximénez, Chenin, Moscatel de Alejandría, Moscatel de Grano Menudo, Pansal, Picapoll Blanca y Viognier.

En esta interesante muestra participaron 36 bodegas, a mi juicio de una forma muy inteligente, pues les permitió tener una relación directa con los profesionales que han de dar a conocer sus elaboraciones, aquellos que los eligen y recomiendan para sus restaurantes o quienes han de importarlos a sus respectivos mercados. Todo ello en el corazón del Priorat, alojados en los encantadores municipios que los configuran y probando la magnífica gastronomía que se elabora con sus productos.

Los visitantes internacionales eran, fundamentalmente, profesionales de los terceros países (ajenos a la UE), de hecho, Espai Priorat volvió a contar con el apoyo de los programas de la UE de internacionalización del vino en estos mercados. Muchos de ellos conocían por su labor profesional los vinos de la D.O.Ca. Priorat, pero ahora quedaron impregnados de su ADN, de su entorno natural, las villas y el encanto de las personas que los elaboran. En palabras de Toni Alcover, presidente de la D.O.Ca.: "les hemos hecho posible que descubran con nosotros cuál es la realidad del terruño de llicorella, de nuestros Costers y terrazas y de los olores y colores que nos acompañan día a día en nuestra tarea de cultivo y producción".

Tras una recepción a los participantes y una comida en Monvínic (Barcelona), la comitiva se dirigió al Priorat, donde siguió la muestra gastronómica con una cena en La Morera del Montsant. En todas las comidas (a excepción de la del martes 14 de mayo) en las mesas se alternaban productores y profesionales participantes. Muy hábilmente, la organización (con el apoyo de Fòrum Gastronòmic) hizo juegos malabares para que pudiéramos comer en cada ocasión con productores diferentes y probar sus vinos mientras nos los explicaban sus responsables.

La actividad del martes y miércoles fue frenética. Desde las 8.00 horas los bodegueros fueron recogiendo a los invitados, en grupos muy reducidos, en sus vehículos particulares para trasladarlos a sus viñedos y bodegas. Era lo que la organización denominó el programa "Vino y Paisaje", que generó un total de 93 visitas a viñas y bodegas.

No obstante, el eje central fue el showroom en el que los 36 productores inscritos presentaron más de 140 referencias vinícolas, en un marco incomparable, como el refectorio recientemente restaurado de la Cartuja de Scala Dei. Las bodegas que participaron fueron: Álvaro Palacios, Bodegas Mas Alta, Casa Gran del Siurana, Celler Cal Pla, Celler Cesca Vicent, Celler de l'Encastell, Celler Hidalgo Albert, Celler Mas Doix, Celler Pasanau, Celler Vall Llach, Cellers Ripoll Sans Cal Batllet, Cellers Scala Dei, Cellers Unió, Cims de Porrera, Clos del Portal, Clos Figueras, Clos i Terrasses, Clos Mogador, Costers del Priorat, De Muller, Domini de La Cartoixa, Ferrer Bobet, Gran Clos, Gratavinum, L'infernàl-Combièr-Fischer-Gerin, La Conreria d'Scala Dei, Marco Abella, Mas Blanc-Pinord, Mas Martinet Viticultors, Sangenis i Vaqué, Terres de Vidalba, Terroir al Limit, Torres Priorat, Trossos del Priorat, Vinícola del Priorat y Viticultors Mas d'en Gil.

Sería interminable describir uno a uno los vinos catados. Algunas observaciones: la recuperación de las variedades tradicionales es un hecho; las nuevas elaboraciones monovarietales de Carinyena van a dar mucho que hablar; atentos a los grandes blancos que están saliendo del Priorat (digo saliendo pues la exportación es su mercado natural).

Por citar algunos nombres concretos, la conocida bodega Álvaro Palacios presentó su L'Ermita 2011 y un avance de L'Ermita 2012. El 2011 fabuloso, complejo... lo que se espera de este vino. El 2012 aún pendiente de afinar, pero fragante y envolvente. De Mas Martinet nos gustaron especialmente su Martinet Bru 2009

Translate this page

Microsoft® Translator



Ago 2013						
Lu	Ma	Mi	Ju	Vi	Sa	Do
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

- ▶ Sep 21 - Sep 23  
GastrÃ³noma 2013  
Valencia
- ▶ Sep 28  
XIX Cata Concurso

(posiblemente el vino perfecto para iniciarse en el Priorat) y Clos Martinet 2009, todo elegancia. De Cims de Porrera (en pleno proceso de cambio en las denominaciones de sus vinos), destacamos el Porrera Vi de Vila 2009 (70% Carinyena). De Cellar Vall Llach, su Vall Llach 2009, profundo y estructurado, así como su nuevo Vi de Vila Porrera de Vall Llach. Un caso paradigmático a nuestro juicio de la situación del Priorat lo vimos en Viticultors Mas d'En Gil, donde una segunda generación de elaboradores están siguiendo la senda que marcaron sus padres pero con nuevos pasos.

También nos sorprendió gratamente el Nit de Nin 2011, de (Familia Nin-Ortiz en el stand de Clos i Terrases). A nuestro juicio un vino perfecto de Garnacha y Carinyena con 16 meses en barrica. Habrá que seguir con atención también a Marco Abella, que lanzará al mercado un monovarietal Carinyena que pudimos probar en avance, así como a las elaboraciones que salgan de Mas Alta, cuyos enólogos son una pareja encantadora de origen francés que transmiten toda su pasión a los vinos. Nos dejamos a muchos y nos duele ser conscientes de ello. El ADN del Priorat también nos ha atrapado. Enhorabuena a la organización y a los participantes.

--- Para visualizar el resto del artículo tiene que ser suscriptor y estar registrado en la web ---  
Tenga presente nuestras *Condiciones de uso* y si utiliza esta información recuerde citar siempre *www.sevi.net* y *La Semana Vitivinícola* como fuente.



- Nacional de Vinos Ciudad de Córdoba-Premios Mezquita Córdoba 2013
- ▶ Sep 28 Premios Mezquita
- ▶ Oct 2 - Oct 3 Spain Gourmet Fair-Tokio (JapÃ³n)
- ▶ Oct 2 - Oct 4 Congreso y feria Vegetal World



Los usuarios son responsables de sus propios comentarios.

Enviar comentario

í»¿