

29-01-2015

PRIORAT. VUELTA AL PESO IDEAL

Escrito por [Redacción](#) | tamaño de la fuente | Imprimir | Email | ¡Escribe el primer comentario!

Valora este artículo

(0 votos)



El Priorat se hizo famoso en su día con vinos vigorosos. A menudo era la Cabernet Sauvignon la que le daba estructura. Pero ahora soplan vientos frescos por los montes de pizarra de Tarragona. Los vinicultores están centrando más su atención en las variedades de cepa tradicionales, enfocándose más en la vivacidad y la mineralidad.

Texto: André Dominé / Fotos: Heinz Hebeisen

Ester Nin y Carles Ortiz esperan en la plaza de Porrera, uno de los nueve pueblos del Priorat, en el sur de Cataluña. Mi destartalado Nissan asciende penosamente hasta allí. "Nuestra bodega es diminuta, mejor te enseñamos los viñedos", me susurra Ester, mirándome con ojos despiertos bajo una melena de rastas. Vamos allá. Tras una docena de curvas en la carretera a Falset, Carles dobla a la derecha por un camino rural. Durante kilómetros, las curvas de la pista serpentean al borde del precipicio. Vamos subiendo poco a poco hasta llegar al estrecho espinazo de una montaña. "Mas d'en Caçador", comenta Carles. "Allí abajo se ve Falset y allá enfrente, Porrera". Mas d'en Caçador resulta ser un puzle de majuelos inclinados. Sus cinco trabajadores están ocupándose de la parcela más elevada. Uno de ellos dirige la mula por entre las hileras de vides, arando. Los otros cuatro liberan cuidadosamente las cepas con el azadón de mano, como merecen, pues datan de 1905.

En un abrir y cerrar de ojos, Carles despliega la mesa, la cubre con un mantel blanco y dispone las botellas y las copas. Ella acude con el sacacorchos. Ester, enóloga y bióloga del Penedès, trabaja para Daphne Glorian y su Clos Erasmus. Con Nit de Nin, pues así se llama el vino del Mas, empezó su proyecto propio en 2003. Desde entonces, la superficie ha aumentado. En 2008 se le sumó Carles con Planetes, unas estrechas terrazas cerca de Porrera plantadas de Garnacha desde el año 2000, y en 2007 le siguieron unos viñedos inclinados plantados de Cariñena. Trabajan únicamente con estas dos viejas variedades sobre los típicos suelos de pizarra, llamada llicorella. A la manera biodinámica y con fermentación espontánea.

Allí arriba salta a la vista la diversidad del Priorat, con sus diferentes alturas sobre el mar y la cambiante orientación de sus laderas. Diversidad, profundidad y singularidad de los viñedos y las vides nos hablan desde el vino. Es la esencia del cielo y la tierra, como ya apreciaban los monjes cartujos del convento de Scala Dei (escalera de Dios). En el extremo sur de la Denominación de Origen Calificada (el Priorat, junto con La Rioja, son las únicas regiones españolas que han logrado esta distinción, en catalán DOQ), en la comarca de Bellmunt, se halla Mas d'en Gil, una preciosa finca a 300 metros de altitud con olivares, plantaciones de almendros y avellanos, y 45 hectáreas de viña. Un oasis en el árido Priorat. Cuando yo llego, Roland Ulrich, alemán asesor en biodinámica y compost, está comprobando la evolución de la temperatura en tres enormes montones de compost. Desde que Marta Rovira lleva la finca familiar con mucho encanto e intuición, se orienta decididamente hacia la

máxima calidad, tanto en los viñedos como en la bodega. Allí solo ha introducido cubas. Su Coma Vella Blanco 2012 encarna esta transformación de la manera más clara, con textura sedosa, mucha elegancia y matices minerales.

Renacimiento tardío

El Priorat le debe el despertar de su largo sueño a René Barbier. Ya en 1979 adquirió, junto con su mujer, Isabelle, el primer trozo de tierra junto a Gratallops que sería el germen de Clos Mogador. Siempre dispuestos a compartir su pasión por el vino, el arte y la naturaleza, invitaron a una panda de amigos. Con la añada de 1989, lanzaron juntos el renacimiento del Priorat. Desde el principio, a René le pareció sospechoso el monocultivo. Así que se afanó por plantar por todas partes olivos, almendros y árboles frutales entre las terrazas de sus viñas. Ahora planta trigo entre las hileras de vides y un mulo tira del arado. Mientras que su hijo Christian, de 22 años, se dedica enteramente a la naturaleza y la viticultura, su hijo René, que ahora tiene 41, se convirtió pronto en el cómplice de su padre. Juntos han llevado a cabo proyectos magníficos, como Manyetes y Nelín. Pero la actual finura y equilibrio de los vinos se debe al hijo menor. Además ha realizado junto con su mujer, Sara Pérez, proyectos tan interesantes como Partida Bellvisos, La Viña del Vuit y Venus la Universal.

En el límite de Gratallops, una vieja construcción de ladrillo con jardín amurallado invita a entrar para tomar algún refrigerio. Mientras que en la parte izquierda se puede degustar una cocina sencilla pero excelente, la parte derecha alberga la bodega de Clos Figueras. Debajo de ella, en una antigua cisterna construida hace 300 años, maduran los vinos en condiciones ideales. Christopher Cannon, comerciante en vinos de nivel internacional, adquirió esta finca de 18 hectáreas en 1997. Los Barbier, amigos suyos, se ocuparon de las viñas y los vinos hasta 2008. Desde entonces es Alain Graillo, vinicultor estrella de Crozes-Hermitage, quien lo asesora. Ha llevado a cabo un cambio de estilo: la Garnacha en los vinos ahora está empezando a hacer justicia a su fama de Pinot Noir del Sur. En todos los productores de calidad superior se está detectando esta tendencia a hacer vinos más finos, frescos y vivaces.

Con el viejo frescor

En la ladera de enfrente domina el paisaje la moderna bodega de Álvaro Palacios. Con valor y arrojo, Álvaro sacó al mercado la primera añada de L'Ermita hace 20 años –más cara que Vega Sicilia-. Entonces comentó con descaro que lo consideraba mejor vino, lo que no impide que Álvaro siga puliendo todos sus vinos, incluido L'Ermita. En el transcurso de los últimos siete años, ha injertado todas las plantas de sus viñedos propios enteramente con Garnacha y Samsó (Cariñena). Se acabaron la Syrah y la Cabernet. "Al cultivar de modo ecológico superficies de mayor tamaño, se puede comprobar que las variedades locales son las más fáciles de manejar", observa. "Para mí, en la copa ya no es importante el peso, el cuerpo opulento del vino, sino el equilibrio y el carácter refrescante." Mientras Álvaro sigue considerando la añada de 2012 como la mejor hasta la fecha, aún podría superarla la rara añada de 2013, con su sensacional emoción. Para emplear uvas de viñas más jóvenes, Álvaro Palacios creó en 2007 el asequible Camins del Priorat. La crisis que comenzó en 2008 favoreció que otros vinicultores lo imitaran. De repente había decenas de vinos baratos del Priorat en el mercado que despertaron una demanda nueva y totalmente diferente –a la que esta región no tiene capacidad de responder-. Y tampoco puede ser éste el sino de una de las regiones vinícolas más espectaculares del mundo. Como miembro del Consejo Regulador, Álvaro trabaja para conferirle una estructura de denominación de origen adecuada, situando en un primer plano los nombres de los pueblos y los del catastro.

José Luis Pérez, uno de los pioneros de la región, a partir de 1989 concibió Clos Martinet como primer vino, a la manera bordelesa, y el Martinet Bru como segunda marca. Su hija Sara cambió el concepto: detrás de cada uno de sus vinos hay una idea diferente, para la que eligió un lugar determinado. Con Les Escurçons, Sara Pérez ha devuelto la vida a una antigua viña de altura. Un majuelo de los Tiempos Dorados del Priorat, antes de la catástrofe de la filoxera, cuando se exportaba vino con grandes beneficios a la Francia afectada. Se trataba de un vino varietal de Garnacha, como era habitual entonces. "Cuando hice este vino y lo probé por primera vez, me dije: Esto no es un Priorat. Pero luego reflexioné y me dije: Fíjate, esto era lo que antaño plantaban y esperaban conseguir." A principios de 1900 vinieron tiempos difíciles y prefirieron plantar la más fiable Cariñena en lugar de Garnacha, más delicada. El estilo se volvió más rústico. "Y entonces llegamos nosotros. Hicimos lo mismo, dijimos que no a la Cariñena. Probamos con Cabernet, Merlot y Syrah. Hasta el año 2000, en que las injertamos de Cariñena y Garnacha". El estilo va cambiando: los vinos se vuelven cada vez más auténticos.

Esto también se refleja claramente en los vinos de L'Infernal. Todo empezó en 2003, cuando los conocidos vinicultores franceses Laurent Combier, Peter Fischer y Jean-Michel Gérin se unieron para formar el Trío Infernal y empezaron a hacer vino en el Priorat con la ayuda de los enólogos y vinicultores Pep Aguilar y Patri Morillo. Después de 10 años de experiencia, cambiaron el nombre de su bodega y de sus vinos. Además de RIU, dos cuvées de pueblo en tinto y blanco de Torroja, ahora elaboran tres vinos varietales definidos con maravillosa claridad y de parcelas concretas; y Aguilar Viñas Viejas, un Cariñena de cepas antiquísimas con una larga crianza y un inmenso carácter.

También apuestan decididamente por las cepas viejas de Cariñena de viñedos inclinados Raül Bobet y Sergi Ferrer-Salat, el mismo que creó en Barcelona la taberna enológica de culto Monvínic. Su bodega vanguardista

parece flotar sobre las laderas como un dirigible y sus dos vinos deben su frescor y mineralidad a cepas de hasta 110 años de edad. Por ello, estos dos amigos han elegido Porrera, la comarca que tiene las pendientes más empinadas del Priorat. Con intención de producir tan solo grandes vinos, este dúo prescinde hasta hoy de las uvas de sus terrazas recién plantadas. También Cellers de Scala Dei aspira a las alturas. El convento cartujo había venido extendiendo la viticultura en el Priorat desde el siglo XIII y en el XVIII fueron sus monjes los que lo llevaron a su auge. En su histórica sala de bodega, desde hace muy poco, vuelven a criarse vinos excelentes. El enólogo Ricard Rofes vinifica por separado uvas de Garnacha que crecen en parcelas mucho más arriba de la ruina del convento, hasta 800 metros de altitud.

Garnacha y Cariñena, juntas en muchos vinos del Priorat, son histórica y estilísticamente opuestas. Trabajando el viñedo de forma natural, vendimiando con precisión –sobre todo, sin sobremaduración– y una crianza discreta, últimamente se están consiguiendo vinos que realmente emocionan por su vivacidad y profundidad. Un joven alemán ha forzado esta evolución y se ha colocado a la cabeza: Dominik Huber, con Terroir Al Limit. Sus vinos de pago –especialmente Les Manyes, un puro varietal de Garnacha, y Les Tosses, puro Cariñena– representan de modo ejemplar el verdadero carácter, mineral y vibrante, pero a la vez tan distinto, de estos dos estilos del Priorat. Y con Terra de Cuques y la serie Vinvm Vervm, Dominik muestra el asombroso potencial del Priorat en lo que respecta a los blancos. Ha comenzado una nueva época en el Priorat.

Nuestras recomendaciones para el Priorat

El Priorat es un terreno de gran diversidad. Al catar los vinos superiores que allí se producen se nota, del mismo modo que al visitar el sur de Cataluña. André Dominé ha buscado los mejores vinos, hoteles y restaurantes.

Las catas de nuestro viaje

Familia Nin-Ortiz

Nit de Nin 2010

18 puntos | 2016 a 2030

Hecho con cepas de hasta 109 años de Garnacha y Cariñena biodinámicas, crianza de 18 meses en barrica.

Color rubí oscuro, nariz compleja aún ligeramente reducida, pero de frutalidad plena y delicado especiado. En el paladar, mucho volumen y fruta, cautivadora materialidad y mineralidad con un magnífico potencial.

Mas d'En Gil

Clos Fonta 2009

17,5 puntos | 2014 a 2025

Uvas seleccionadas de viñas antiquísimas. En el caluroso 2009, Marta Rovira se entusiasmó con la Cariñena, que confiere a este vino color rubí su noble tersura mineral. En el buqué destacan aromas de naranja sanguina, higos y dulce especiado; en boca, terciopelo, fruta jugosa y taninos muy finos.

René Barbier

Clos Mogador Vi de Finca 2011

18,5 puntos | 2015 a 2030

Concebido como una cuvée basada en la Garnacha y la Cariñena, aunque el tercio de Cabernet y Syrah le confiere complejidad. El terroño es el que marca su carácter, con intensos aromas de picotas negras, hierbas silvestres y aceitunas. Principio asombrosamente fresco, pero denso y lleno con excelente estructura.

Clos Figueras

Clos Figueras 2009

17,5 puntos | 2015 a 2030

En este caluroso año, el enólogo asesor Alain Graillot añadió algo más de Syrah a esta cuvée dominada por la Garnacha, y parte de los raspones. Vinificado en cubas verticales de 500 litros. Cerezas maduras y zarzamoras, delicado especiado, menta y chocolate amargo, mucho frescor y mineralidad.

Álvaro Palacios

Gratallops Vi de Vila 2012

17 puntos | 2015 a 2025

Álvaro rompe una lanza por los vinos de pueblo y además produce uno de sus mejores ejemplos en el excelente año 2012. Hecho con un 80% de Garnacha y un 20% de Cariñena, 18 meses de crianza. Un vino del Priorat con atractiva frutalidad de picotas negras y naranjas sanguinas, especiado de pimienta y una noble estructura tánica.

Mas Martinet

Els Escurçons 2011

19 puntos | 2014 a 2025

Este viñedo superior de parcelas altas, con suelos de llicorella con contenido de hierro, ha vuelto a revivir: exclusivamente Garnacha fermentada con los raspones en barricas de madera y 18 meses de crianza en ánforas: frutillos del bosque y hierbas aromáticas silvestres, etéreo, sedoso, mineral; un vino de ensueño, una obra de arte en el caluroso año de 2011.

La Vinya del Vuit

EI 8 2009

18 puntos | 2014 a 2030

Sara Pérez, su hermana Nuria y su marido René Barbier gestionan con Ester Nin y cuatro amigos más este viñedo de 60 años de edad plantado de Cariñena y Garnacha. Nariz madura de cerezas, higos, dátiles y naranja. En boca el principio es fresco, muy frutal y mineral, magnífica estructura y mucho futuro.

L'Infernal

Fonsclar 2012

17 puntos | 2015 a 2025

Varietal de Cariñena que crece en viñedos inclinados orientados al Oeste sobre pizarra de color púrpura. Todavía está algo cerrado, con densos aromas de guindas negras, prado silvestre y eneldo. Sedoso y pleno, con muy buen frescor, notas de cacao, mineral, es un vino muy largo y persistente.

Ferrer Bobet

Vinyes Velles 2011

17.5 puntos | 2014 a 2025

Cepas de hasta 110 años de edad de cultivo ecológico, dos tercios de Cariñena y uno de Garnacha, son las que suministran la uva. Crianza de 15 meses en barrica. En nariz dulces bayas rojas, prados silvestres, regaliz y humo. En el paladar, elegante, muy equilibrado y mineral.

Cellers de Scala Dei

Mas Deu 2011

18 puntos | 2014 a 2025

Situado a 800 metros de altitud, Mas Deu es el majuelo más alto de esta bodega histórica; los suelos no son de pizarra, sino calcáreos y de lodo; pura Garnacha sin despalillar, fermentada espontáneamente en tanque de cemento, crianza en cubas durante 14 meses. Agujas de pino, hierbas silvestres, frutillos del bosque rojos; sugerente, con personalidad propia, muy interesante, mucho potencial.

Terroir Al Limit

Torroja Vi de Vila 2012

17 puntos | 2014 a 2022

Este vino de pueblo es la aproximación tinta a las visiones del vino de Dominik Huber, con deliciosa fruta roja fresca (cereza, frambuesa, grosella) y hierbas mediterráneas, notas de regaliz y humo. Intenso y jugoso, frescor vivificante, fina estructura tánica, muy buena longitud.

Terroir Al Limit

Les Manyes 2011

19 puntos | 2014 a 2025

Garnacha de suelos arcillosos que crece más arriba del convento de Scala Dei. Sin despalillar, fermentación espontánea, sin más intervenciones. Seductores aromas de frutillos silvestres, violetas y hierbas aromáticas, tan denso como filigrana, notas de comino y cardamomo, vibrante textura mineral.

Alojamiento y comida

Hotel Cal Llop

Carrer de Dalt, 21

43737 Gratallops

Tel. +34 977 83 95 02

www.cal-llop.com

Waldo y Cristina han transformado dos viejas casas de pueblo en un hotel boutique que aúna con buen gusto tradición y modernidad, y constituye un punto de partida ideal para explorar el Priorat. Son encantadores, se ocupan de sus huéspedes y abren las puertas de muchas bodegas. Buena carta de vinos y cocina agradable.

Hotel-Hostal Sport

Carrer Miquel Barceló, 4-6

43730 Falset

Tel. :+34 977 83 00 78

www.hotelpriorat-hostalsport.com

Situado en la principal localidad del Priorat, este encantador hotel familiar de cuatro estrellas viene siendo "parada y fonda" en la región desde hace casi un siglo (1923). Ofrece una acogida cálida y habitaciones cuidadas y tranquilas. En el restaurante ofrecen una convincente cocina catalana, con una considerable carta de vinos. Cuando hace buen tiempo, también ponen mesas en el jardín.

Hotel Cal Compte

Carrer Major, 4

43737 Torroja del Priorat

Tel. :+34 619 02 37 79

www.calcompte.com

La historiadora Anna y su marido Joaquín han convertido Cal Compte, una de las casas señoriales más bellas de esta región, en un delicioso hotel. Han conservado sin modificación los salones y la espectacular terraza cubierta, pero bajo el inmenso tejado han conseguido habilitar habitaciones y suites supermodernas.

Restaurant La Cooperativa

Carrer Unió, 7

43739 Porrera

Tel. +34 977 82 83 78

restaurantlacooperativa.com

En el ambiente maravillosamente rural de su restaurante, situado en el centro de la localidad, Litus sirve las mesas y Mia se encarga de la cocina. Ella interpreta de la manera más sofisticada platos tradicionales catalanes, mientras que él se ocupa de la bodega, extraordinariamente surtida (también es tienda de vinos).

Restaurant Brots

Carrer Nou, 45

43376 Poboleda

Tel. +34 977 827328

Pieter Truys es un recién llegado bienvenido en el Priorat que ahora aplica su experiencia con las estrellas Michelin de Figaro o Het Fornuis en un restaurante propio hipermoderno. Pescado superfresco de Cambrils y otros productos regionales, preparados con mucha imaginación. Recomendamos probar para acompañarlos los vinos de Silvia Puig, la mujer de Pieter.

Restaurant El Celler de l'Aspic

Carrer Miquel Barceló, 31

43730 Falset

Tel. +34 977 83 12 46

www.cellerdelaspic.com

En el bastión de la cocina del Priorat, Toni Bru elabora con delicadeza ingredientes frescos de primera calidad procedentes de la región y moderniza platos regionales tradicionales sin olvidar el punto sabroso. El sumiller, siguiendo las mismas directrices, se ocupa del maridaje perfecto con los vinos. Es además el restaurante con mejor carta de vinos de la región.