

PRIORAT

enoturismo heroico



Texto: Óscar Checa Algarra.

Fotos: Juanjo Isidro.

Buscaban el desierto -entendido éste como lugar despoblado- y lo hallaron a los pies de una montaña, el Montsant, en un valle en el que la existencia de varios acuíferos les aseguraba el agua (que no por querer alejarse del mundo tenían que soportar más calamidades de la cuenta, claro...) Corría el año 1194 y los monjes cartujos de la Provenza a los que el rey de Aragón, Alfonso II, había concedido un extenso territorio para que fundaran su monasterio (y de paso ocuparan la zona que estaba repoblando mientras hacía retroceder las fronteras de Al-Ándalus) habían dado con el lugar ideal para levantar aquí la primera cartuja de toda la Península Ibérica.

Era perfecto para su modo de vida contemplativa (pasaban 14 horas al día ocupados en la lectura, la meditación y la oración solos, aislados, en sus celdas) que, además, incluía otros votos como la obediencia, la castidad, la pobreza, la permanencia y, sobre todo, el silencio. Bueno, un requisito indispensable para ser cartujo también era saber cantar, puesto que la liturgia era cantada... Pero la elección del lugar se debió igualmente a que éste era el sitio en el que un pastor de aquellos montes les contó que tenía un sueño recu-

rente: soñaba con una escalera apoyada en el pino donde se recostaba, por la que bajaban y subían ángeles del cielo. Los monjes consideraron aquello una señal y decidieron que su cenobio se construiría allí y que llevaría por nombre Scala Dei.

Vino para la liturgia

El caso es que el establecimiento de la cartuja bajo la que estaba el control de ese amplio territorio determinó el nombre del mismo y de la actual comarca: el Priorat (derivado del padre prior). También fueron los cartujos los que impulsaron una actividad que acabó por convertirse en una seña de identidad: la viticultura. Ellos necesitaban el vino para la liturgia, no como alimento, pues seguían una dieta estricta en la que, además, se practicaban las abstinencias. Algunos llevaban esto a tal punto que muchas veces el prior se veía obligado a enmendar la conducta de los hermanos, imponiéndoles como 'castigo' comer. Así que el vino era vino de misa, que siempre se rebajaba con agua; vamos, que nada tenía que ver con los vinos que se elaboran hoy en día, reconocidos por su calidad en todo el mundo.

La antigua "conreria" del monasterio (la casa de campo donde vivían quienes cultivaban las tierras) acabó formando el pequeño pueblo de Escaladei donde hoy encontramos bodegas que han recogido

esa tradición vitivinícola. Una de ellas es el Celler de Scala Dei, que se creó en el siglo XIX cuando, tras la desamortización de Mendizábal, varias familias de Barcelona compraron las tierras de labor cercanas a la Cartuja. Aquí empezó a gestarse la Denominación de Origen Protegida Priorat y de aquí salió el primer vino que se embotelló con DOP. Desde 2005, su filosofía volvió la mirada a la esencia del territorio y cambiaron el modo de elaboración que se puso de moda en la década de los 80, más cercano al modelo bordelés y con variedades foráneas. Hoy, la Garnacha, la uva local, es la protagonista e incluso utilizan un antiguo manual de viticultura para elaborar vinos a la antigua usanza, vinos 'ancestrales', pero con los medios de hoy.

Paisaje de terrazas

Otra antigua finca de la Cartuja ha acabado convertida en un hotel de lujo, el primero de cinco estrellas de la comarca, que se suma a los otros seis establecimientos de este tipo que existen en la Costa Daurada. El Mas del Tancat, una vieja masía en estado ruinoso, se rehabilitó y se ha transformado en Terra Dominicata, un hotel de 26 habitaciones, con bodega y un restaurante en el que los platos con los productos locales permiten descubrir el sabor del Priorat también desde la cocina. En cuanto a los vinos, pues nada más y nada menos que la carta más extensa del mundo de refe-



De izquierda a derecha y de arriba abajo: Vista general de la Cartuja Scala Dei con la Sierra de Montsant al fondo. Patio del Recuerdo en la Cartuja Scala Dei. Vinos del Celler Scala Dei. Hotel Terra Dominicana. Rincón del restaurante Alma Mater, en el Hotel Terra Dominicana. Y entrada al Hotel Trossos del Priorat.



rencias del Priorat y de Montsant (más de 300). Uno de ellos, producido en la bodega del hotel, es el *Domus Aquilae*, cuyo nombre hace referencia a una especie de águila protegida, que vive en este territorio, y que decidió nidificar cerca en pleno proceso de rehabilitación de la masía, lo que obligó a paralizar las obras durante seis meses. Como vemos, no le guardan rencor...

Esto nos recuerda que este paraje forma parte del Parque Natural del Monsant y que estamos en una

zona muy bien conservada, prácticamente inalterada durante siglos y muy atractiva desde el punto de vista natural y paisajístico. Los pequeños pueblos dispersos por el territorio no desentonan ni se ven barrabasadas incoherentes en cuanto a la arquitectura. Y eso que hay construcciones modernas, sí, pero que se han diseñado para integrarse completamente en el paisaje y pasar casi desapercibidas.

Es el caso, por ejemplo, de la Bodega y Hotel Trossos del Priorat, ubicados en una ladera y rodea-

dos de viñedos. El nombre de este establecimiento hace referencia a la denominación de las parcelas en esta comarca: al ser un terreno escarpado, suelen ser muy pequeñas, son 'trozos' de tierra (trossos, en catalán). Además, la mayor parte están distribuidas en terrazas, en las laderas de los montes. Así están plantadas las viñas del Priorat y las más viejas incluso directamente en el escarpe, sin aterrizar. Por eso también forma parte de los territorios de la 'viticultura heroica'.

A FUEGO

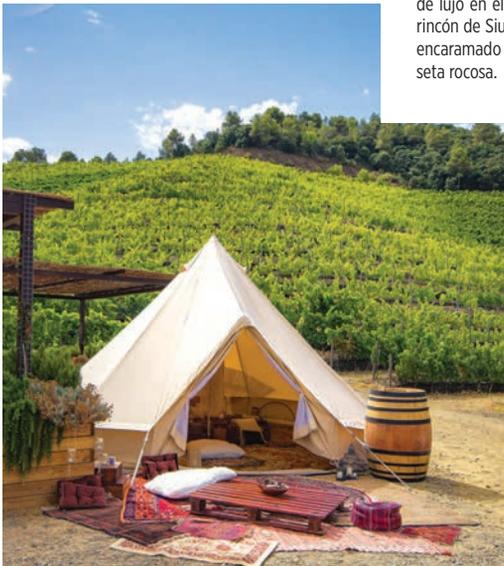
Bajo un enorme tilo, el mantel blanco de la mesa preparada para el almuerzo reluce al sol. De fondo se suceden canciones de Dido y Lana del Rey. Y cuando llega el arroz comienzan las notas del Hallelujah de Jeff Buckley... Es la parte final del showcooking de Mas Trucafort, un hotel-masía regentado por Roger y Nina, donde las experiencias gastronómicas y culinarias son uno de los puntos fuertes. Su especialidad es la brasa y su carta está diseñada según esas preparaciones al fuego. Pero los arroces tampoco

se le dan mal a Roger, y son más vistosos a la hora de preparar un showcooking. El que vamos a probar ahora, recién hecho a la lumbre (con leña de roble, chopo, olivo, sarmientos y piña de pino) lleva un sofrito de cebolla, pimiento y tomate; ajo escalibado; concentrado de carne de ternera; caldo (nabo, alcachofa, setas, calçot y carnes de ternera, cordero y pollo); costillas de cerdo, conejo y caracoles. El arroz viene del Delta, del Moli de Rafelet. El vino, un rosado del Priorat. ¡Y que se acabe el mundo!





De izquierda a derecha y de arriba abajo: Viñedo en ladera de la Bodega Perinet, ejemplo de la viticultura heroica en el Priorat. Vino "de picnic" de la misma bodega. Tienda para el "glamping" o acampada de lujo en el viñedo de Perinat. Y rincón de Siurana, un bello pueblo encaramado en lo alto de una meseta rocosa.



Desniveles superiores al 30 por 100

En las visitas a los viñedos de Perinet se entiende bien qué es eso de viticultura heroica. Algunos de ellos tienen un desnivel mayor del 30% y solo el hecho de estar dispuestos en terrazas hace que podamos caminar sin dificultad. El todoterreno nos ahorra la caminata por la empinada ladera y, una vez arriba, las vistas son espectaculares: a nuestros pies, las viñas; luego el río Siurana y el bosque de ribera; más allá nuevos montes y valles, con viñas, bosques y algún pueblo; y, al fondo del todo, la montaña sagrada, el Montsant. En mitad de estas viñas, Perinet ha instalado un espacio para degustar cómodamente sus vinos y unas tapas, pero lo mejor lo pondrá en marcha este mes de octubre durante un fin de semana de la vendimia: la experiencia "glamping", o sea, una acampada de lujo en pleno viñedo. ¿Cómo te imaginas pasar una noche en mitad de una viña de montaña, en una glamurosa tienda de campaña? ¿Te haces una idea del cielo noc-

turno visto desde aquí? ¿Puedes ver cómo será la puesta de sol desde este lugar, mientras degustas vinos exclusivos? ¿Has pensado en los sonidos y olores al amanecer? ¡Esto es enoturismo heroico!

Welcome to paradise

Buil & Giné, en Gratallops, también es una bodega rodeada de terrazas de viñas, con una extensa oferta turística. 'Welcome to paradise', leo en una de las pizarras de su tienda de vinos, que sirve también para las degustaciones y cursos. Para los amantes del vino, sin duda que el Priorat es un paraíso, pero seguro que también para otros muchos. Aquí volvemos a encontrarnos con vinos que se salen de lo que en las últimas décadas se identificaba con esta comarca: blancos con barrica, rosados de maceraciones largas, tintos donde la Garnacha y la Cariñena están en segundo plano... Son nuevas expresiones de lo que también es el Priorat, siempre elegante pero sorprendente a la vuel-



ta de cada una de las innumerables curvas con las que están trazados los caminos que lo surcan.

Unas cuantas, por cierto, hay que salvar para llegar hasta Siurana, un pueblo encaramado en lo alto de una meseta rocosa que, por su difícil acceso, quedó casi olvidado durante mucho tiempo, a salvo, eso sí, de cualquier dislate urbanístico. Aquí viven 26 personas, entre ellas, Pau y Anaïs, que gestionan el hotel Siuranella y el restaurante Els Tallers.

Pau, que es el chef, propone una cocina moderna pero sin extravagancias, con productos locales, siempre de temporada, y abierto a pequeños matices exóticos. Todos los vinos que ofrecen son de la comarca, Priorat y Montsant, y además, completan su oferta organizando actividades relacionadas con la gastronomía como visitas a molinos de aceite o picnics en el Parque Natural.

Claro que en Siurana también se puede hacer kayak porque rodeando al pueblo, allí, varios centenares de metros roca abajo, está el embalse de Siurana. Desde el embarcadero uno puede seguir diferentes rutas, entre ellas la que lleva hacia el barranco de la Foradada, desde donde viene el río Siurana, y donde el paseo en kayak puede completarse con un recorrido senderista visitando algunas pozas y pequeñas cascadas.

Hierbas a gogó

Ahora nos encaminamos al sur, hacia Falset y Capçanes, donde terminaremos el viaje, pero antes nos pasamos por Gratallops, un pueblo de 350 habitantes en el que hay 35 bodegas. La visita es al restaurante La Boca del Llop, del hotel Cal Llop. Aquí todo está marcado por la cocina mediterránea y los productos de cercanía y de temporada. Si el tiempo lo permite se puede comer o cenar fuera, en una terraza en una plaza de lo más peculiar, con cipreses, adelfas, rosales... y los tejados de las casas de las calles de abajo al alcance de la mano.



De izquierda a derecha y de arriba abajo: Canoas en el embalse de Siurana. Postre en el restaurante La Boca del Llop en Gratallops. Hostal Sport, en Falset. Arquitectura modernista en la cooperativa de esta misma localidad. Damajuanas de "sol i serena" de la propia cooperativa. Y Joan Ignasi Domènech, de Vinyes Domènech.



Cal Llop es toda una institución, igual que el Hostal Sport en Falset. Cuatro generaciones se llevan ocupando de él desde 1923 en que abrió como un bar. La fonda, el restaurante, sigue siendo uno de los puntos fuertes, pero con el tiempo también se ha transformado en hotel. Y ese ambiente de familiaridad que tenían las antiguas fondas sigue existiendo hoy, en un establecimiento recientemente renovado pero que no ha perdido su encanto.

Cuatro años antes de que iniciara su andadura el Hostal Sport, lo hizo la Cooperativa de Falset Marçà, así que, haciendo cuentas, deduciréis que ya es centenaria. Es una de las llamadas 'catedrales del vino', diseñada por César Martinell, discípulo de Gaudí. En las visitas que organizan, guiadas y teatralizadas, descubriremos no solo los vinos sino otro producto estrella: el vermut de Falset. La fórmula es secreta pero en su composición se usan más de 120 hierbas y plantas diferentes. Tras pasar un año en agua y alcohol se

presan y el jugo resultante se mezcla con vino blanco y azúcar que pasa a madurar en enormes tinas de madera de pino de 36.000 litros.

También se elabora aquí el vino rancio, que se somete al proceso de 'sol i serena' metido en damajuanas, en la azotea de la bodega. Es decir, el vino es expuesto a la luz, a los cambios de temperatura, al aire... y se oxida, claro. Después pasa cinco años en barricas y el resultado es una especie de Brandy u Oporto, pero con toques rancios. En Falset y en el resto del Priorat también lo utilizan en cocina, como hace el restaurante Brichs, situado justo detrás de la bodega. Tiene poco más de un año, pero se ha convertido en uno de los más demandados de la zona. Es elegante pero sencillo a la vez, y muy acogedor. Y, claro está, su cocina, basada en la tradición, también está a la altura. Arroces, carnes a la brasa y un menú degustación acompañado de diferentes vinos locales son las estrellas de la carta.

Algunos de esos vinos son los de Vinyes Domènech, la bodega que la familia de Joan Ignasi Domènech posee en la Sierra de Llaberia, al extremo sur de la comarca del Priorat. Aquello que hablábamos del paraíso tiene aquí su traslación más precisa. La manera de Joan Ignasi de entender la viña y el vino se basa en la botánica, no solo de la vid sino de todas las plantas que están presentes alrededor de un viñedo, desde los cardos y la grama que pueden nacer junto a las cepas, hasta los pinos o las encinas que crecen en estas montañas de Costa Daurada. Las parcelas viejas que han ido comprando se mantienen bien cuidadas pero sin transformarlas ni cambiar las variedades. El paisaje aquí es antiguo, de viñas en vaso y jornadas de porrón, pan y queso. Y sus vinos se elaboran según lo que indica cada parcela, cada suelo. Son más de 90 parcelas, 90 "trosos", que crecen entre los 200 y los 500 m de altitud y a 10 km del mar. Es una labor tan minuciosa como titánica en la que solo la pasión asegura seguir adelante.