



# *Entre el cielo y la tierra*

Las comarcas del interior de Tarragona, donde las vides hunden sus raíces en la pizarra y hay que vendimiar todavía con mulas, producen excelentes vinos de regusto mineral elaborados por personajes variopintos enganchados por un paisaje áspero pero cautivador. Y también afamados vinagres y vermouths.

Texto: Joaquim M. Pujals Fotos: Josep Cano

Viñas escalonadas en terrazas en la finca la Roca de les Dotze (Roca de las Doce). Está situada a los pies de la sierra de Montsant, a 700 metros de altitud. En la página anterior, presentación de vinos de la DO Conca de Barberá.

# M

**MIENTRAS** el morro del vehículo se eleva ante nuestros ojos y el motor del 4x4 ruge

con toda su potencia, cuesta recordar que estamos visitando un viñedo. Ascendemos por uno de los típicos *costers* (laderas) del Priorat, donde las hileras de vides se encaraman por las escarpadas montañas de esta comarca del corazón de Tarragona. Sus 1.887 hectáreas de viñedos en pendiente o terrazas son el hogar de una de las dos únicas denominaciones de origen vitivinícolas calificadas (DOC) en España.

Al volante, René Barbier, un nombre que es toda una institución en el mundo del vino. Su Clos Mogador es una referencia mítica. Cada año supera los 90 puntos, y

ha llegado a 98 (sobre 100), en las valoraciones de Robert Parker, tal vez el crítico más influyente del globo. Se exporta a todo el planeta, está en las cartas de los mejores restaurantes franceses con estrellas Michelin y el exyate real *Fortuna* solía hacerse a la mar con varias cajas en sus bodegas.

Sin embargo, en brusco contraste con los impolutos cultivos vecinos, los viñedos donde nace tienen un aspecto semisalva-je, aparentemente descuidado. El trigo y otras herbáceas se adueñan de los pasillos entre las parras, y las cepas, algunas de un siglo de vida, crecen mezcladas con olivos y frutales. Lo abrupto del terreno obliga a que la vendimia se haga con los 4x4, con mulas e incluso con quads.

“Los expertos dicen que mi finca es un desastre, ¡no entienden cómo lo hago!”, se

## El secreto de los caldos del Priorat está en la llicorella, un tipo de pizarra

jacta sonriente. “En nuestra casa hay biodiversidad. En las otras, monocultivo”, sentencia Barbier, de 64 años, penúltimo heredero (sus tres hijos garantizan el futuro) de una estirpe de viticultores franceses que arranca en el siglo XIII y llegó a España en el XIX huyendo de la filoxera, que había arrasado sus tierras en el Vaucluse y que aún tardaría 80 años en cruzar los Pirineos. Su bisabuelo se estableció en Tarragona y René III, nacido en esa ciudad, se formó en Francia con los mejores. Cuando, en

los 70, buscaba junto a su esposa, la artista Isabelle Meyer, “un lugar puro y tranquilo” donde elaborar sus propios vinos, lo encontró en Gratallops. Y contribuyó de manera decisiva al relanzamiento de una comarca que cultivaba la viña desde la llegada de los monjes cartujos en el siglo XII, pero que en las últimas décadas se ha encumbrado como la cuna de algunos de los mejores vinos del mundo.

Según los entendidos, el secreto de los caldos del Priorat está en la *llicorella*, un tipo de pizarra que se oculta bajo la exigua capa de tierra fértil, de apenas unos centímetros de grosor, aunque a veces también brilla bajo el sol en la superficie. Las raíces de las vides deben abrirse paso entre sus capas exfoliables, cuyas láminas suelen alfombrar el suelo, y la roca metamórfica da al vino su peculiar deje mineral.

Desde que Barbier y otros pioneros los rescataron del olvido, el vino y el paisaje del Priorat se han convertido en imán para muchos *neoviticultores*. Joan Manuel Se-

rrat y Lluís Llach abrieron sus propias bodegas (el primero se acaba de desprender de ella, que se convertirá en complejo de lujo para enoturistas ricos, pero el segundo sigue trabajando sus viñas en Porrera). Y el mismo Barbier lo fue para Freddy Torres. En 2000, este hijo de emigrante gallego y madre suiza pinchaba discos en locales de moda de Lausana. No le iba nada mal: a los 15 de edad tenía su propio piso.

Pero se cansó de aquella vida. Estudió enología y un día se plantó en el Priorat “fascinado por el Mogador del 98”. Intentó sin éxito trabajar para Barbier pero éste le animó a quedarse en la comarca. Fundó una pequeña bodega pero rompió con sus socios y ahora, con 37 años, empieza de nuevo en unas escarpadas laderas donde mima las vetustas cepas que trepan hasta las crestas y les suma nuevos pies americanos en los que piensa injertar. La tierra, como en toda la zona, es pobre, y el clima, seco, pero “la viña es como un niño: si le das todo lo que quiere, no se esfuerza”, argumenta.



El monasterio de Santa María de Poblet alberga los restos de una treintena de miembros de la casa real de la Corona de Aragón.

**E**L PAISAJE ES UNO de los grandes activos del Priorat, así que la moderna bodega Ferrer i Bobet, inaugurada hace una década cerca de Porrera, trata de respetarlo diluyéndose en el mismo. El edificio se adentra en su mayor parte en la montaña que corona, y solo una fracción



La iglesia románica de Santa María de Siurana fue construida en el siglo XII, cuando se tomó el último reducto musulmán en Cataluña.

Garrafas de vino oxidándose al sol en la cooperativa de Falset para producir vino rancio, típico de algunas comarcas catalanas.





Interior de la cooperativa de Nulles, una de las llamadas *catedrales del vino* modernistas.



Descanso a la sombra en una calurosa mañana de verano en la plaza mayor de Prades.

se asoma con un espectacular mirador, sustentado sobre pilares, a un extenso valle sobre el que planea la amenazada águila perdicera.

La bodega se halla a 400 metros de altitud, pero algunos de sus viñedos, todos en pendiente, se encuentran a 750, en el punto más elevado y fresco de la comarca. “Aquí la temperatura es 4 o 5 grados más baja. Y el contraste entre día y noche, muy

## Los monjes provenzales trajeron la vid a esta comarca

brusco. Eso da más acidez al vino, lo hace más fresco”, explica Carme Güerres, que conduce las visitas. Cómo no, parte de las viñas se tienen que vendimiar con mulas.

La capital comarcal, Falset (2.880 habitantes), alberga una de las llamadas *catedrales del vino* catalanas. Se trata de grandes bodegas cooperativas construidas en estilo modernista a principios del pasado siglo. Buena parte las firmó César Martinell, discípulo de Gaudí. Hay una veintena, todas ellas en tierras tarraconenses, y muchas siguen en uso.

En la terraza de la de Falset, dos centenares de garrafas de cristal se exponen al fuerte sol del mediodía y al fresco de la noche. La oscilación térmica oxida el vino que contienen y lo convierte en rancio, una especialidad de la zona. “Antes las había en las azoteas de todas las casas”,

explica Josep Maria Cots, de 66 años, que preside la cooperativa.

La comarca administrativa del Priorat alberga una segunda denominación de origen. Si la pequeña DOC Priorat, con un centenar de bodegas, escala las montañas, la mucho más extensa DO Montsant trabaja las tierras llanas a los pies de este macizo amurallado en su cara sur por vertiginosos riscos por los que trepan escaladores de todo el mundo que de noche invaden los bares de los pueblos.

La DO Montsant la forman 63 bodegas y 5 cooperativas. Una de las primeras, el Mas de l'Abundància, ya cerca del Ebro, es el proyecto personal de Jesús del Río, antropólogo y poeta, que quiso recuperar una larga tradición familiar truncada de viticultores creando *vinos del territorio*. Del Río, con inesperadas amistades en la

farándula, trabaja activamente para el reconocimiento del Priorat como Patrimonio de la Humanidad.

**FUE AL ABRIGO** del Montsant donde monjes provenzales levantaron su *escalera hacia Dios*, Scala Dei, la primera cartuja de la península, y trajeron la vid a los parajes que quedaron bajo la autoridad de su prior, de ahí el nombre de la comarca. Los cartujos colonizaron unos valles recién arrebatados a los musulmanes. El castillo de Siurana, en la cúspide de un colosal peñón calizo sobre el río del mismo nombre, fue el último reducto andalusí en Cataluña.

Cayó en 1153, mucho después que Lleida o Tortosa. La leyenda dice que la

reina mora se lanzó a caballo al abismo para evitar el cautiverio y que el animal, aterrado, trató de frenar y dejó la huella que se aprecia en la piedra. Bajo las ruinas de la fortaleza árabe, el diminuto pueblo, de casas medievales y calles empedradas, ha preservado su encanto gracias al aislamiento. Hasta 1969 no se construyó una pista de tierra desde la cabeza del municipio, y hasta 1993 no se asfaltó, contra la voluntad del puñado de vecinos, que querían protegerse de la invasión turística, recuerda Ivo, veterano hijo del lugar, que toma el fresco en la calle junto a su multicolor loro enjaulado.

En lo más alto de Siurana, aferrado a la roca pero asomado al precipicio, se halla el refugio Ciriac Bonet, donado por dicho

mecenas al movimiento excursionista en 1934. En las últimas décadas, a los andarrines se les han sumado los escaladores, llegados de lugares tan distantes como el Japón o Australia. “Una pareja mayor viene cada año desde Alaska”, revela la guarda del recinto, Inés Piñeiro, de 45 años. Puede acoger a 18 personas, que pagan solo 16 euros por noche, poco más de lo que cuesta el desayuno en alguno de los hoteles de lujo que funcionan ya en el pueblo.

Las frondosas montañas de Prades, a las que da nombre este pueblo de arenisca roja durante cuyas Fiestas del Cava mana dicha bebida de la fuente de la plaza mayor, marcan la frontera entre el abrupto Priorat y la plana Conca de Barberà, una depresión sembrada de cereal y, cómo no, ▷

## Tierra de vinos... y vinagres

Uno de los tres mejores vinagres del mundo se produce aquí. Imprescindible para Ferrán Adrià.

Que se avinagre un vino suele considerarse un contratiempo. Para **Joan Roca** fue una bendición. Las tres botas que olvidó durante más de siete años en una centenaria cabaña de piedra seca de su viñedo en **El Vendrell**, que entonces cuidaba para consumo particular, se habían convertido en un vinagre excepcional. Hoy produce uno de los tres **mejores del mundo**, el único que utiliza Ferran Adrià y que se sirvió en la cena de gala de los Nobel.

La bodega **Avgvstvs Forvm** (escrito así, a la romana), que debe su nombre a que por la finca, a 3 kilómetros de Mediterráneo, pasa un tramo de la **Via Augusta**, produce ahora el doble de vinagre que de vino. La estrella de la casa es el **Flavius Reserva**, de producción limitada, parte de cuyo contenido tiene 27 años y el resto, 20 (las botas donde envejecen los vinagres no se vacían nunca: se extrae una parte y se rellenan de nuevo con vino joven y mosto cada 7-8 años).

Ante la moda de los **balsámicos**, “el verdadero de Módena tiene entre 40 y 160 años, y una botella puede costar 600 euros. Los módenas del súper, que se hacen en 3 o 4 días, son el surimi de los vinagres”, explica Marko Moritz, de 46 años, responsable de enoturismo, quien pese a su cervicero apellido se ha convertido en todo un experto en vino y, cómo no, en vinagre.



viñedos en los que predomina la variedad autóctona *trepal*.

“¡Hay más bodegas que habitantes!”, exagera un vecino. En realidad son 35, pero se promueve la llegada de nuevos emprendedores mediante un vivero de bodegueros que les presta maquinaria e instalaciones en condiciones ventajosas durante cinco años. Ya lo ha hecho con nueve.

**L**A CAPITAL COMARCAL, Montblanc (7.300 habitantes), presume de uno de los recintos amurallados mejor conservados del país, al nivel de los de Ávila o Lugo. Rodean su casco antiguo 1.450 metros de fortificaciones almenadas, con una treintena de torres de hasta 20 metros de altura, que resistieron numerosos asaltos y bombardeos entre los siglos XV y XIX. Desde 2010 se pueden recorrer unos 200 metros pasando por tres torres.

Pero el monumento histórico más destacado de la comarca es sin duda el monasterio de Santa María de Poblet, la mayor abadía habitada de Europa, puntal de la cultura catalana, panteón real de la Corona de Aragón y Patrimonio de la Humanidad. Fundado por cistercienses franceses en 1150, llegó a ser tan poderoso que hace cinco siglos se podía viajar entre los Pirineos y Valencia sin salir de sus dominios.

Todavía conserva 20 hectáreas de cultivos y otras 25 forestales. En el siglo XVI, los monjes trajeron de la Borgoña la variedad pinot noir, que es la empleada para elaborar el vino Abadía de Poblet, que hoy elabora una gran empresa del sector a la que el cenobio ha cedido sus 9 hectáreas de viñas intramuros.

La comunidad, formada por 32 frailes de entre 30 y 90 años de edad se ha embarcado en un ambicioso proceso para volver a ser 100% autosuficiente y sostenible. Gestión eficiente de agua y energía, sustitución de combustibles fósiles por fuentes renovables, reciclaje de residuos, supresión de sustancias contaminantes, restricciones a la movilidad en vehículo privado y un huerto ecológico son los ejes de la re-

## El vermut se elabora macerando vino con hierbas aromáticas

forma emprendida por el joven prior Lluç Torcal. Entre las medidas más curiosas se encuentran las *duchas sin jabón*, que emiten un agua ionizada que, asegura Torcal, “hace innecesario el uso de productos de limpieza”, y también los urinarios sin agua. El consumo de agua se ha reducido un 95%. “Gastamos mucha menos con muchos más usuarios, porque desde 2010 funciona la nueva hospedería externa, con 50 habitaciones dobles y restaurante para 180 personas”, explica el prior, de 43 años, los últimos 18 en la orden. Antes se sacó tres carreras, incluido un doctorado en Física Cuántica. El uso de combustibles ha bajado a la mitad y una pérgola con 2.000 metros cuadrados de paneles solares y una caldera pirolítica de biomasa que además producirá fertilizante son los próximos objetivos para mejorar estas cifras.

**T**RAS CRUZAR el espectacular desfiladero de La Riba, atestado de vías de comunicación, entramos en el vecino Alt Camp, comarca de origen de los *castellers* y los *calçots*, donde Nulles es un ejemplo de pueblo que vive de y para el vino. La mitad de sus 350 habitantes, que se opusieron en bloque a la construcción de un polígono industrial, son socios de la cooperativa local –no hay productores privados– y elaboran 100.000 botellas de cava y 200.000 de caldos en otra de las bellas *catedrales del vino* de César Martinell, que acoge numerosas actividades culturales relacionadas con este alimento.

Otro ejemplo emprendedor es el protagonizado por la familia Ferré en su finca Mas Vicenç de Cabra del Camp. Agricultores de toda la vida, nunca habían hecho vino. En 2005, a iniciativa de los hijos, Vi-



René Barbier, heredero de un linaje de viticultores con orígenes en el siglo XIII, y su esposa Isabelle elaboran el mítico Clos Mogador.

cenç, de 30 años, formado como enólogo en Cataluña y Francia, y Xavier, de 23, que hizo empresariales pero estudia para sumiller, se pusieron a ello.

Hoy, junto con los padres, Francesc, de 60, y María, de 55, producen 50.000 botellas al año, están en casi todas las cartas de la costa tarraconense y exportan a Europa. Y todo lo hacen entre los cuatro, desde la vendimia al etiquetado. Incluso salen con el coche los fines de semana para hacer de comerciales, y organizan unos originales recorridos de marcha nórdica por los viñedos, los *Walk&Wine*, que combinan el deporte con la gastronomía y, claro, el vino.

Mucha gente sale los domingos a tomar el *vermut*, pero muy poca sabe cómo y dónde se hace esta bebida. Casi todo el *vermut* nacional se produce en Reus

(107.000 habitantes), cuyo lema *Reus, París y Londres* recuerda los tiempos en que dichas ciudades gobernaban el mercado internacional del aguardiente. Hace medio siglo, la capital del Baix Camp llegó a tener 30 bodegas productoras de *vermut*, de las que hoy quedan sólo cuatro.

La más antigua es Vermuts Rofes, cuyas instalaciones históricas (empezó en 1890), reconvertidas en restaurante hoy lleno de turistas rusos, se hallan en la calle de Sant Vicenç, muy cerca del número 25 donde nació Antoni Gaudí (aunque muchos creen que lo hizo en el cercano pueblo de Riudoms). El *vermut* se elabora macerando vino con una infusión de decenas de hierbas aromáticas cuya composición “es un secreto que pasa de padres a hijos”, advierte Salvador Rofes, de 50 años, cuarta

generación de la dinastía vermutera, y parece que habrá una quinta.

Aún así se aviene a revelar algunos de ellos: “en el *vermut* blanco predomina la vainilla, y en el negro, al que da su color el azúcar caramelizado, hay ajeno, canela, regaliz, nuez moscada y diversas flores y raíces”. La tradición manda tomarlo con sifón, pero éste es cada vez más difícil de encontrar. “Sólo conozco un fabricante valenciano”, se lamenta. ■

■ ■ ■ El difícil ascenso en 4x4 o a pie por los empinados viñedos de las montañas de Tarragona convirtió el viaje del fotógrafo JOSEP CANO y el redactor JOAQUIM M. PUJALS en una aventura inesperada, compensada sin duda con la comida que el célebre viticultor René Barbier les ofreció en su casa, donde mantuvieron una larga y distendida charla.