

Tribuna

El cas del Priorat

JOSEP OLIVERAS
I SAMITIERProfessor de
Geografia. URV

En un article d'opinió d'abans del estiu posava en evidència l'estranyesa que en una anàlisi de la innovació a les nostres comarques no hi sortís el Priorat, ja que considero que és una de les comarques on en proporció al seu nombre d'habitants s'ha fet més innovació, a base de transformar una viticultura tradicional en una de moderna, en què l'important no és la quantitat sinó la qualitat dels vins. Característica reforçada per una marca determinada i una denominació d'origen, que en aquest cas són dues: la Denominació d'Origen Protegida o DOQ Priorat, i la DO Montsant.

Farà ara uns vint-i-cinc anys que sortí en forma de llibre una diagnosi del Priorat elaborada per un economista i un enginyer agrònom, en la qual es definia la comarca com una àrea deprimida amb uns sòls poc favorables per a la pràctica d'una agricultura competitiva, que anaven acompanyats d'una població envellida i d'una tecnologia i organització obsoleta. Un cercle vicios difícil de trencar. Les conclusions no podien ser més negatives, ja que no només es mostraven pessimistes sobre el present, sinó també sobre el futur de la comarca. Els autors havien fet una anàlisi de tendències, sense tenir en compte el que s'anomenen els gèrmens del canvi, ni segurament haver posat gaire atenció en el que l'any 1928 havia escrit Romà Perpinyà i Grau, el qual recomanava que més important que analitzar la crisi productiva era la valorització de les qualitats del vi de la comarca, l'organització de la seva venda i especialment el reconeixement de la personalitat del Priorat.



Justament quan tot o gairebé tot es veia negre és quan l'Alvaro Palacios, el René Barbier, el Carles Pastrana, el Josep Lluís Pérez i la Dafne Glorian, amb la creença en uns vins únics i especials, inicien la revolució vitivinícola de la comarca, refermada per Robert F. Parker que en la seva famosa guia mundial de vins de l'any 1988 atorga a un Priorat la qualificació de 99 punts sobre 100.

A partir d'aquells moments els vins del Priorat comencen a posar-se de moda i pujar de preu, en base a uns elaborats resultat d'un clima continental marcat per la proximitat al mar i sec, però també d'un sol únic, el de l'allorella, que escorre l'aigua de la pluja, amb partícules de mica que reflecteixen els raigs solars, i uns relleus en pendent que contribueixen també a la insolació. El

resultat és un raïm de gra petit i alta graduació que ben elaborat dona uns vins exquisits. Naturalment, els elements del medi físic no ho són tot, va caldre la utilització de noves tècniques, saber escolllir el moment just de

*La innovació que s'ha fet
al Priorat ha estat gairebé
integral en un procés
interactiu del territori*

les diferents tasques, el punt en què el raïm s'havia de collir. Els pagesos que feien vi es guiaven únicament per la tradició, la boca i el nas. Gairebé ningú no embotellava. L'any 1979 hi havia només de la DO Priorat tres cellers em-

botelladors, i dos d'ells de fora de la comarca, ara n'hi ha uns 92 de Priorat i 56 de Montsant. L'any esmentat el vi es venia bàsicament a l'engròs i a d'altres empreses vitivinícoles foranes que feien servir els Priorat per barrejar-los amb altres vins. En començar el segle XXI, joves titulats en enologia i coneixedors de tècniques renovadores s'han fet càrrec de dirigir els processos de fer bons vins, han aparegut tècnics en màrqueting i en la comercialització i exportació, s'ha tingut molta cura de la presentació dels vins dins les ampolles, la forma d'aquestes, l'etiquetatge. L'organització de les tasques a les vinyes ha canviat, els cellers tenen laboratoris, s'han introduït noves varietats de ceps, s'han comprat grans tines d'acer, instal·lacions frigorífiques, barrils de roure francès o americà, etc. Els can-

vins han estat pregons i els resultats, també.

Tot això ha significat un seguit d'innovacions de diferent grau de magnitud, que han aconseguit un canvi de mentalitat sobre la forma de produir i valorar el seu vi.

Les conseqüències de tot el seguit d'innovacions ha estat gran perquè hi ha una colla de joves que han trobat feina a la comarca i s'han desenvolupat noves activitats econòmiques lligades al turisme enològic i al turisme rural i d'aventura. A més, s'ha fet una gran difusió de les innovacions que ha afavorit l'altra denominació d'origen de la comarca, i els canvis han esquitat les comarques veïnes, tant les del Camp del Tarragona com les de l'Ebre, especialment la Terra Alta, els garnatxes de la qual són cada cop més apreciats.

La innovació que s'ha fet al Priorat ha estat gairebé integral, perquè com afirma Vázquez Barquero, la innovació obeeix a un procés interactiu en què els diferents agents d'un territori participen en la planificació i hi ha una bona col·laboració entre els agents públics i els privats, de tal forma que es crea una identitat territorial basada en les interaccions entre els agents locals i els productes que la comarca ofereix. La població, basant-se en elements naturals (el sol, el clima, el parc natural de Montsant, etc.) i patrimonials (les poblacions, el castell de Falset, Scala Dei, etc.), s'ha dotat de capacitats i habilitats per adaptar-se i respondre als reptes del moment.

Els consells reguladors han fet bona feina per vetllar per la qualitat dels vins elaborats i pel paisatge, la Carta del Paisatge segueix el seu curs, les picabaralles internes semblen esmortides, i ha sorgit un nou i important projecte: treballar perquè el paisatge del Priorat pugui ser Patrimoni de la Humanitat. Un cas digne d'estudi en profunditat.