Priorat

En 1990, el gobierno catalán publicó un tomo muy grueso sobre los mil años de vino catalán, en el que el Priorat (Priorato en castellano) ni siquiera se mencionaba. A finales de esa misma década, sin embargo, esta diminuta región vinícola ya producía algunos de los vinos más interesantes (y más caros) de España. Esta rápida transformación fue obra de un solo hombre.

Antes de la llegada de la filoxera había 5.000 ha de viñedos en este paisaje de vértigo, con montañas tan irregulares que no son aptas para conductores pusilánimes. En 1979, cuando René Barbier vio por primera vez el potencial de esta región vinícola histórica, sólo había 600 ha de viñas, sobre todo de Cariñena. En 1989 había formado un grupo de cinco componentes que crearían cinco «Clos». Estos nuevos productores empezaron compartiendo instalaciones y uvas en Gratallops. De este modo, su vino se convirtió en algo bastante diferente a los fermentos bastos y con toques de uvas pasas habituales en el Priorat (unos vinos, de hecho, muy distintos a lo que es frecuente en España). Los cinco eran vinicultores técnicamente expertos, pero de inspiración autóctona, y pronto establecieron bodegas por su cuenta. La firma familiar Barbier, mientras tanto, se vendió a Freixenet y se divorció del Priorat. Su propia bodega del Priorat ahora lleva el nombre de Clos Mogador.

Estos concentrados caldos recibieron tal aclamación internacional (su escasez también ayudó) que la región ha sido invadida y casi redistribuida por productores llegados del Penedès e incluso de Sudáfrica. A finales del siglo XX y principios del XXI había 1.000 ha de viñas y terrenos preparados para ser plantados, además de otras 1.000 ha con derechos de plantación. Ahora las bodegas llegan a 70 y toda esa actividad ha llegado a una región donde los pastores y los carros tirados por burros son todavía habituales, y donde la población vinícola más conocida, Gratallops, cuenta con menos de doscientos residentes permanentes.

Entonces, ¿por qué son tan especiales sus vinos? Este enclave está protegido en el noroeste por el Montsant, una extensa escarpada cadena montañosa. Sin embargo, es su inusual suelo, conocido como *llicorella* (una pizarra de color marrón oscuro cuyas recortadas paredes rocosas brillan al sol a causa de los granitos de cuarzita) el que confiere al mejor priorat la esencia cargada de minerales que le es característica.

Las lluvias anuales no suelen sobrepasar los 400 mm, cosa que hace que el riego sea una necesidad en la mayoría de las regiones. No obstante, los suelos del Priorat son inusualmente fríos y húmedos, de manera que las raíces excavan túneles al estilo Douro a través de las

La Cariñena todavía es la vid más plantada, pero sólo las cepas más viejas producen vino de auténtica calidad.

La Garnacha vieja plantada en lugares frescos como el viñedo de L'Ermita (fotografiado en la pág. 191), y donde madura con