

## Viatge pel Priorat

Ara a l'estiu són moltes les persones que per anar de vacances no s'hi capfiquen massa: un bon clima, un bon paisatge, una mica d'història i si hi ha oportunitat, un bon vi. Tot això ho podem fer en la ruta de la Denominació d'Origen Priorat.



El paisatge de les terres del Priorat és ple d'encís, i la serenor que transmet fa la sensació que el temps s'ha aturat.

**T**otes les terres emparades per la D.O. Priorat formen una unitat ben singular dins la comarca designada amb el mateix nom. La geografia, la història, l'economia i els conreus han anat modelant el caràcter i la manera de ser dels prioratins. En aquests pobles de la D.O. Priorat es viu molt intensament i és molt evident la unió entre terra, persones, vi i història.

Un queda encisat en descobrir el pintoresquisme d'aquests pobles, les seves vinyes plantades en els pendents de llicorella, una pedra pissarrosa que ha influït moltíssim en la personalitat dels vins de la D.O. Priorat. Quan es contempla el paisatge de les localitats que configuren aquesta ruta i es respira la serenor de l'entorn, es té la sensació que el temps s'ha atu-

rat. Els carrers costeruts i els racons admirables de què gaudeixen les viles prioratines només poden ser superats pel vins tan característics que s'hi produeixen. Un paladar ben disposat a degustar amb ciència aquests vins tan singulars i de tanta anomenada se sentirà ben compensat.

Els vins del Priorat són únics al món. A més, gaudeixen d'un prestigi merescut i

d'una gran anomenada popular. Els priorats de taula són vins negres, vellutats, de color dens, amb aroma rica, carnosos i dotats d'un esclat potent. Les varietats garnatxa i carinyena són les que els originen.

Els priorats rancis, obtinguts de garnatxa, són de tint entre daurat i profund; d'entrada càlida i amb mil sensacions sàpides i olfactivas, ri-

ques i duradores.

Els priorats dolços de postres són també grans vins, envellits, tant blancs com negres.

Qualsevol d'aquests priorats seran una bona compra quan ens disposem a visitar els pobles de la D.O. Priorat, que tot seguit descriurem. Cal, això sí, anar ben previnguts i només comprar aquelles botelles que estiguin emparades per la D.O. Priorat i allò que es recomanable és adquirir el vi als cellers cooperatius o particulars que a la seva façana tinguin la placa ceràmica de la Denominació d'Origen.

La ruta es pot començar per Bellmunt del Priorat, des del cim del turó del Serraí, des d'on es veuen en els dies clars els bonics i petits pobles dels voltants. Aquí es pot comprar vi a la Cooperativa Agrícola i als Cellers Masia Barril. També es pot menjar bé a la casa de pagès Cal Quel.

Lloà és una petita població que es troba envoltada de manera serpentejant pel riu Montsant. És un poble de colors diversos, groc i vermell, blau i gris, amb conglomerats d'arenisques roges plenes de coves. Des del mirador del Priorat es contempla una vista incomparable, amb l'Ermita de la Consolació i el Montsant al fons. Disposa d'una Cooperativa Agrícola cinquantenària on es pot adquirir bon vi embotellat.

Gratallops és el punt geogràfic central de la comarca. Al poble hi ha instal·lada la planta embotelladora dels vins de les Cooperatives del Priorat. A la seva Cooperativa Agrícola i als Cellers Cecilio, hi fa cap gent de tot arreu per comprar els famosos vins d'aquestes vinyes.

A la plaça de Gratallops, un bon boter artesà, amb aixa i martell, dona forma als carretells. Al seu terme municipal es troba una altra ermita de la Consolació, que és la patrona del Priorat. D'aquest poble són mol típiques les seves co-



ques de forn i els bons pastissos fets amb vi de la D.O. Priorat.

Porrera és una localitat aferrada a la vora mateix del riu Cortiella, amb carrerons de fortes pendents. El poble queda separat per un pont romànic, petit i rústic, que dona molt de caràcter al conjunt. A la cooperativa es poden adquirir botelles de bon priorat, com també als Cellers Jaume Sengenís i Cellers Pere Sengenís, on també es crien vins del Priorat. Al restaurant El Portal es poden menjar els plats típics de la zona.

Torroja del Priorat és un dels pobles més antics de la ruta. Malgrat tot, conserva el tipisme i la configuració del seu passat. Té carrers empedrats i moltes grans cases pairals amb portals i dovelles de pedra tallada. A l'església de Sant Miquel es conserva un dels orgues més antics i perfectes que es coneixen. S'hi va instal·lar l'any 1880, però la construcció data del segle XVIII. Té grans masies

escampades pel seu terme, bones aigües arreu, com la Font Vella, al peu del poble, voltada de frondosa arbreda.

Els vins rancis de Torroja tenen fama de ser els millors del Priorat. Juntament amb els bons vins de taula es poden trobar a la seva Cooperativa Agrícola i als Cellers Ratllan Torra, on es crien i s'embotellen.

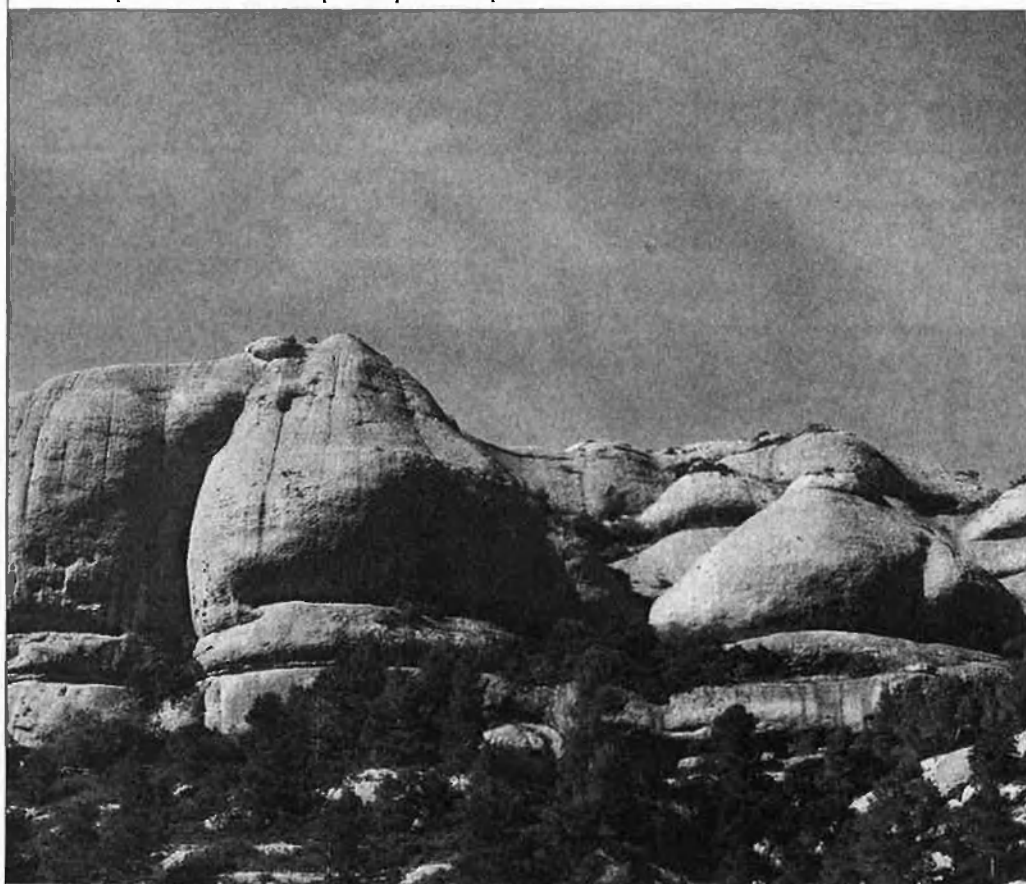
La Vilella Alta està aferrada a dalt d'un coll, des d'on davallen amb força els seus carrerets. A la cooperativa s'hi elabora un dels millors olis verges d'oliva arbequina i també s'hi troben tots els bons vins del Priorat.

La Vilella Baixa captiva a primera vista per la seva configuració, pels grans finestres, els carrers estrets i irregulars. El conjunt es troba damunt d'unes roques que s'aixequen del mateix riu Montsant. Al restaurant Racó del Priorat es menja i es beu de gust. Per comprar vi cal dirigir-se a la Cooperativa Agrícola i als Cellers Jaume Saba-

té i Vallvé. Al forn del poble es poden comprar les seves coques típiques.

Poboleda és una vila que conserva encara tot el caràcter de l'època de més esplendor, amb edificis que tenen velles inscripcions als portals. Té fonts ferruginoses i l'Ermita de Maria Assumpta al mig d'un bosc de pins. S'hi conserven cellers particulars amb el seu classicisme i el poble té també la seva Cooperativa Agrícola. Per tot arreu es troben bons vins de taula i rancis. A l'Hostal Antic Priorat, s'hi troba pau, repòs, bona estada i bon menjar. És un excel·lent punt per a conèixer la gastronomia i degustar tots els vins del Priorat.

Situada al peu mateix del Montsant s'alça la Morera del Montsant. Sota uns grans espadats hi destaca la Roca de les onze a 1.100 metres sobre el nivell del mar. El poble conserva tot el tipisme del seu passat, tranquil·litat i repòs. La bona vista que des del seu emplaçament s'albira és



esplèndida. Hi ha a més fonts de bona aigua, el pont natural de l'Aubaga d'una alçada de 5 metres.

Finalment, Scala Dei, el cor espiritual del Priorat. La Cartoixa, que data de l'any 1163 conserva tota la seva majestuositat, i impressiona fortament el visitant, malgrat que està mig enderrocada. La lluita entre l'heura i els paraments de les seves parets sembla decidir-se a favor de la primera. Fou des d'aquesta Cartoixa que els monjos ensenyaren el conreu de la vinya i la criaça del vi als pagesos d'aquesta comarca.

El poble és petit i bonic, amb aigua bona i fresca. Té cellers de criaça i embotellament de vins Priorat. Aquí es troben les instal·lacions dels Cellers Sacala Dei i els Cellers Peyra.

*Cinta S. Bellmunt*

# A tota hora, tot l'estiu.

BOI ADERAS CANAIDA



de dia i de nit



La ràdio nacional de Catalunya