

El Priorat, la recuperació d'una terra per a un bon vi

El triomf dels profetes

El 1979, el Priorat històric es posava en marxa el projecte Costers del Siurana. Dotze anys després, els escèptics han hagut de tornar-se creients. El Priorat dona el "vi de guarda", un dels vins més valorats del país. El seu secret ha estat de no voler imitar ni França ni Espanya.

Al 1979, al Priorat històric, la zona més pobra de la comarca més deprimida, els pagesos miraven —entre estranyats i recelosos— un parell de joves, Carles Pastrana i René Barbier, que compraven les vinyes abandonades als grans pendents de Llicorella. S'havia posat en marxa el projecte "Costers del Siurana", que dotze anys després, amb la collita del 1989, ha fet possible la comercialització, entre d'altres, del Clos de l'Obac. És el "vi de guarda" econòmicament més valorat del país. Un fet que pot obrir una escletxa d'esperança en una terra desnonada.

Si el Priorat ha estat, en conjunt, una de les zones més deprimides de Catalunya, pel que fa al Priorat històric, ha estat, durant molts anys, el "pobre entre els pobres". L'esperança de recuperar aquestes terres de configuració difícil i de conreus de baixíssima producció, va ser desestimada, pràcticament, per totes les administracions. Així, aquest Priorat històric, que durant set-cents anys havia viscut a l'ombra esponerosa de la Cartoixa de Santa Maria d'Escaladei, ara feia un segle que agonitzava d'ençà de l'exclaustració del 1835 i la desamortització de Mendizábal, agreujada pel dal·tabaix de la fil·loxera al 1899.

I és que els joves van abandonar aquells pobles a la recerca d'una vida més digna i així el Priorat es quedà amb un 35% de la població que superava els

65 anys. Estudis estadístics demostren que el sou dels jubilats és l'ingrés més important, del qual viuen una bona part de les famílies, en una comarca que té 23 pobles i deu mil habitants. Per acabar-ho d'adobar, el preu de l'avellana, l'ametlla i l'oli, ha anat caient de manera vertiginosa i els pagesos n'han fet sovint la collita "per no deixar el fruit a l'arbre". I si el vi era l'única esperança, a partir dels anys seixanta, els factòtums del ram van començar a pensar d'acord amb els esquemes de la Rioja i de Bordeus, denominacions d'origen que, llavors, venien a cor què vols.

VINT ANYS FORA DE JOC

Va ser el moment dels vins fàcils, univarietales, aromàtics, lleugers, moment en què els conceptes de "vi de guarda", "vi d'inversió" o "vi de gran qualitat" quedaven lluny del pensament i dels coneixements de la majoria de gent del país. El Priorat històric acabava, teòricament, de perdre la darrera batalla perquè aquesta zona dona uns vins de gran personalitat, d'estructura aromàtica complexa i amb el grau dels grans vins del món, és a dir, entre 12'5^o i 14^o, aproximadament (si no es comet l'error de jugar a la sobremaduració).

No és estrany, doncs, que la gent de Gratapolls se sorprenguessin de veure un parell de joves que començaven a re-

mourer tones de terra, per eixamplar les velles feixes i recuperat els pendents de Llicorella, a banda i banda del riu Siurana, al seu pas per l'antic Priorat d'Escaladei, en uns anys en què massa gent ja havia decidit que els costers no tenien futur.

"Ben bé que ens van prendre per ximples", comenta Carles Pastrana. "En aquell moment, era jugar contra corrent i ningú no entenia el que fèiem. Sense menysprear el carinyena, vam recuperar molta garnatxa i introduïrem algunes varietats de raïm més, pensant que en les vinyes d'aquell vell Priorat de la Cartoixa hi havia d'haver més varietats que no pas avui. De mica en mica, la gent ha anat entenent el que hem fet i es comencen a veure noves plantacions. Això no obstant, han calgut quasi dues dècades per a començar a valorar, com cal, allò que és patrimoni del nostre país: els costers de Llicorella".

D.O. GRAN COM UN PETIT CELLER

Tota la Denominació d'Origen Priorat produeix aproximadament el mateix que embotella un celler de dimensions normals, un milió de litres a l'any. Aquesta quantitat dona una idea de les possibilitats de la zona, des d'un punt de vista de vi exclusiu i exclusivista. I si només tenim en compte el vi de Llicorella, encara ens quedaria una producció molt més se-





pietats que, si bé elaboren amb els mateixos criteris i al mateix celler, donen, fet i fet, vins subtilment distints.

Aquest vi s'avé a reposar en bóta nova de roure francès i americà, procedent de regions diferents. Les bótes es renoven cada any. Per Álvaro Palacios, propietari del Clos Dofí i especialista en la matèria, "la fusta és la pell del vi, per això cada collita ha de tenir la seva pròpia fusta. És per això que renovem les botes cada any".

QUALITAT I PRODUCCIÓ REDUÏDA

No és gens fàcil d'aconseguir una ampolla de Clos de l'Obac. Carles Pastrana justifica aquesta possible dificultat amb la baixíssima producció: "seria incom-

leccionada, qualitativament parlant.

Clos de l'Obac i els vins de Costers del Siurana són avui la punta de llança que obre un món de possibilitats per als vins del Priorat. De mica en mica, els propietaris que encara conserven les terres en producció, o les cooperatives que han tingut el valor d'aguantar anys i panys de penúries i que sempre han confiat en el vi del Priorat, comencen a tenir un primer punt de referència. Pot tornar, doncs, la dignitat de viure en una de les terres més dures pel que fa al conreu de la vinya.

Qui coneix bé la problemàtica del Priorat sap que tot això dóna la raó a les persones que —com el malaguanyat Jaume Ciurana, el qui fou director de l'INCAVI— defensaren les possibilitats d'aquesta terra com una zona apta per a fer-hi un dels grans vins del món, contra els qui proposaven un Priorat a base de reserva de cacera o de faixa i barretina per a turistes.

LA TERRA: EL PRINCIPAL ALIAT

René Barbier, la quarta generació de vinyataires francesos fincats a Catalunya, diu: "En el món del vi, qui lluita contra la terra està condemnat a fracassar. A Bordeus no podran fer mai un Rioja, ni a la Rioja faran mai un Penedès. I, encara que fos possible, tampoc no tindria cap sentit de fer-ho, perquè és absurd copiar. Nosaltres teníem molt clar que volíem fer un vi de llicorella, respectant, doncs, el terror. És per això que en Carles i jo mai no hem fet res perquè els nostres vins s'assemblin als de França o als d'Espanya. Crec que



El Mas de Sant Bru, de Clos de l'Obac, era una de les propietats més importants de la Car-toixa d'Scala Dei.

ARXIU

aquest retorn a la mentalitat de l'antic Priorat, a la recuperació dels costers de llicorella, és el que avui justifica l'èxit dels nostres vins a tot el món. La llicorella és una terra que conté tots els elements i oligoelements que necessiten les plantes per a tenir un creixement correcte o sense mancances. Clos de l'Obac no sols és un vi de guarda extraordinari, sinó que és honest amb les seves arrels i té la personalitat única de la terra que el dóna".

Durant aquests deu anys, al projecte Costers del Siurana, iniciat amb les propietats de Carles Pastrana i René Barbier Clos de l'Obac i Clos Mogador, respectivament, s'hi han anat afegint vuit propietats o closos més. Avui són deu pro-

presible que amb una producció de 400 caixes es fessin campanyes de promoció o es poguessin comprar les caixes de vint-i-cinc en vint-i-cinc".

Als magatzems del distribuïdor de Clos de l'Obac, Sefrisa de Barcelona, les caixes estan endreçades en prestatgeries d'alta resistència, en una cambra climatitzada a temperatura constant. Al costat d'un centenar i mig de caixes de Clos de l'Obac, n'hi ha d'Opus One, Château Petrus, Romanée Conti, Tokaji, Gaja, Château Lafite-Rothschild, Laurent Perrier, Château d'Yquem, i alguns altres, testimonis tots que el Priorat pot tornar a esdevenir gran entre els grans.

Montse Serra