



Magnus, Ulf, Andresh y Michael, procedentes de Suecia. FOTO: P. FERRÉ



Òlia, Alba, Guillem, Arnau y Oriol son visitantes habituales. FOTO: P. FERRÉ



Cati, Rosa, Xim y Vicenç, llegados de Mallorca, junto a Josep del celler Mas de les Vinyes. FOTO: PERE FERRÉ



Un grupo de jóvenes de Falset: Nil, Ot, Pere, Ignasi, Andreu, Berta, Eva e Itziar. FOTO: PERE FERRÉ

El 'otro' Priorat



MAITE RUIZ
@maiteruiz1

Crónica
Tast de Blancs. Aún hoy la mayoría de nosotros esperamos un tinto cuando nos hablan de Priorat. Pero créanme cuando les digo que algo está cambiando

El Priorat es una región vinícola reconocida mundialmente por sus vinos tintos de alta calidad. L'Ermita, Clos Mogador, Clos Martinet, Laurel, Scala Dei Masdeu, Clos Figueres... son algunos de esos grandes tintos que todos deberíamos probar, al menos, una vez en la vida. Pero hoy quiero hablarles del 'otro' Priorat, el más desconocido, menos distinguido pero cada vez más reputado, demandado y producido. Me refiero a los vinos blancos del Priorat. Y les aseguro que vale la pena descubrirlos.

Que el vino blanco está de moda y hay un cambio de tendencia en el mercado es un hecho. Lo constata el último informe del Observatorio Español del Mercado del Vino (OEMV): crece la demanda hacia los blancos y la exportación, más que la de los tintos. Y no me refiero a esos blancos de terraceo 'facilones y fresquitos'. Olvídense. Hoy el paladar y el interés del consumidor ha aumentado hacia otro tipo de vinos blancos: más intensos, complejos y transgresores. Blancos con crianza, sobre lías, fermentados con pieles, de variedades desconocidas, elaboraciones complejas con inox, maderas, ánforas y hormigón... Blancos persistentes, con cuerpo y complejidad, perfectos para tomar todo el año, para acompañar incluso carnes y platos de cuchara.

Las variedades blancas han estado presentes en el Priorat desde siempre, mezcladas en el viñedo -y en los vinos- con las tintas. Les hablo de la Garnacha Blanca, la Macabeo (también conocida como Viura), la Pedro Ximénez, el Xarel·lo, la Viognier y la Cariñena Blanca, entre otras. Sí, siempre se han elaborado blancos, más en Montsant que en Priorat. Pero aún hoy la mayoría de nosotros esperamos un tinto cuando nos hablan de Priorat. Aunque créanme cuando les digo que algo está cambiando.

Los blancos del Priorat están ganando reconocimientos internacionales. Los elaboradores han empezado a trabajar las variedades blancas por separado, a excavar en su personalidad y el resultado ha sido excepcional. Son



Un momento del Tast de Blancs, ayer, en Falset. FOTO: PERE FERRÉ

elogiados por su estructura, frescura, mineralidad y capacidad de envejecimiento. 'Todas las grandes regiones vinícolas del mundo elaboran grandes vinos blancos, así que era cuestión de tiempo', asegura Enric Aguiló (Aguiló Vinateria).

Aguiló (Aguiló Vinateria) y Marc Aguiló (Vins i Olis del Prio-

Las variedades blancas han estado presentes en el Priorat desde siempre

rat) lo saben bien. Llevan 22 años organizando el Tast de Blancs en la Feria de Falset. 'En la primera edición eran 8 o 9 bodegas, no más', explica Enric. Ayer, participaron más de sesenta bodegas. El absis del Castell se llenó de gente -más de 300 entradas vendidas- interesada en catar solo blancos. De Montsant y Priorat. 'La evolución de los blancos en el Priorat ha sido espectacular, paralela a la evolución de los tintos y la llegada paulatina de nuevas bodegas, aunque siempre han estado más en la sombra'.

La entrada al Tast de Blancs costaba 60 euros pero bien lo valía. Tener la oportunidad de ca-

tar un Mas den Compte Blanc 1998 (reserva familiar) de Cal Pla y esa más que probada capacidad para envejecer con elegancia no tiene precio. O la Venus de Cartoixà de la grandiosa Sara Pérez, elaborada íntegramente con la variedad blanca Cartoixà (sinonimia de Xarel·lo) de un viñedo en Falset de 60 años. O el Nelin de Clos Mogador, la bodega de René Barbier, que ha llegado hasta los 96+ Parker.

Para los más intrépidos, una variedad antigua, nativa y recuperada por Cal Batllet en Gratallops. ¿Han oído hablar de la variedad Escanyavella? Realmente fuera de lo común, singular, botánica pero con muy buena acidez. Tremenda la Cariñena Blanca de Ester Nin, el Viognier del Celler Passa Nou, un blanco oxidativo criado en damajuanas o atención- Les Bruguers Antecesor 1997 de la Conreria d'Scala Dei. 27 años en botella y aún se puede adquirir a 135 euros la botella.

Y es que parece que por fin hemos superado esa vieja idea de que un blanco vale menos que el tinto. Y se debe a que hoy blancos y tintos comparten los rasgos principales del vino caro (roble, tiempo y terruño). Así que la próxima vez que pidan un Priorat, atrévase con el blanco porque no han nacido para ser la sombra de nadie.