

Priorat

30 Fira del Vi de Falset. La voz sabia de la Vinatería de Falset cuenta qué esperar de la Fira del Vi 2025, que arranca sus actos previos mañana con el Tast de Blancs

Enric Aguiló: «La historia del Priorat la escribe el vino»

Reportaje

MAITE RUIZ
FALSET

Falset. La feria se huele antes de llegar. Las copas tintinean aunque todavía estén vacías. Las botellas, listas para los stands. Los bodegueros se saludan y todo el mundo se pregunta qué traerá este año la Fira. La mejor persona para responder no tiene agenda de prensa, ni cargo oficial, ni gabinete de comunicación. Tiene una vinatería, buena memoria y lo conoce (casi) todo.

Enric Aguiló lleva 36 años defendiendo los vinos de la comarca. Lo ha vivido todo: el éxodo rural, las viñas abandonadas, la llegada de los Cinco Magníficos, el boom del Priorat, la revolución Parker, el nacimiento de la Denominación de Origen Montsant, el desembarco de inversores... Treinta años atrás, la comarca del Priorat tenía apenas 20 bodegas que embotellaban vino, mayormente a granel. Hoy son 200 bodegas, dos DO y botellas que son referencias internacionales y viajan por medio mundo.

Enric no vende humo: ejerce de oráculo. Su Vinatería recibió el premio a mejor tienda especializada de España en los International Wine Challenge Industry Awards 2023. Escucharlo es como catar la historia del Priorat. Sus consejos son oro líquido.

1 No persigas etiquetas. Persigue emoción

«Hay algo que se mantiene intacto en el Priorat y es la ilusión, las ganas, la pasión por la viña y el vino. Eso ha arraigado muy hondo en el territorio», asegura Enric. ¿Su primer consejo? «Olvídate de las puntuaciones y el marketing. El mejor vino es el que te hace sonreír. El que te deja con ganas de más. Y la mayoría de veces llega en botellas sencillas, pero hechas con alma. No te encierres en lo conocido».

Recomendación: 60 bodegas participantes, catas guiadas en el espacio Winelover, degustacio-



Enric Aguiló, en el interior de su vinatería, en Falset. FOTO: PERE FERRÉ/DT

2 El momento de las variedades autóctonas

Garnachas y Cariñenas mandan. «Nos hemos dado cuenta que expresan el terroir del Priorat como pocas uvas y nos hace auténticos». Monovarietales y coupages. Enric recomienda probar las diferencias entre pueblos, parajes y parcelas.

Recomendación: Aubagues, vino de paraje 100% Cariñena de Gratallops, de Marc Ripoll (Cal Batllet). Atentos también a su Escanyavella, una variedad de uva autóctona y ancestral que este productor está recuperando.

3 Priorat: menos extracción, más precisión

«Sigue habiendo vinos potentes, claro. Pero lo interesante está en proyectos que afinan el estilo,

buscando los matices, el equilibrio, la interpretación del terroir. Ojo, sin disfrazarse de modas internacionales. El Priorat debe saber a Priorat».

Recomendación: Ferrer Bobet Vinyes Velles es un ejemplo impecable de la nueva elegancia prioratina.

4 Montsant da el salto

Montsant ya no vive a la sombra de nadie. Tiene personalidad, frescura, y cada año gana precisión. Es una zona que está escribiendo su propio relato, a golpe de honestidad. Las Garnachas y Cariñenas encuentran aquí su versión más directa y amable y los blancos empiezan a sonar fuerte.

Recomendación: Los vinos de Venus La Universal (Sara Pérez y René Barbier) son un chute de identidad Montsant. También las Garnachas Peludas de La Figuera y el sorprendente Blanc de Ne-

gres de Celler de Capçanes, hecho con Garnacha Tinta.

5 Prueba más blancos

Los blancos de Priorat y Montsant llevan años afinándose en silencio, y hoy son una auténtica revelación. Evolución, mineralidad, texturas que sorprenden y una frescura inesperada. «Se han perdido los complejos y ahora todos los productores quieren firmar un gran blanco y lo miman al milímetro», apunta Enric.

Recomendación: Imprescindible el Tast de Blancs: 50 bodegas se citan en el Castell de Falset para presentar solo blancos. Una oportunidad única para descubrir todo lo que se está cocinando.

6 Las nuevas generaciones pisán fuerte

Hay un renacer silencioso en el Priorat, una nueva generación

de viticultores que han crecido entre vendimias, conocen la tierra como nadie y ahora, pese a las dificultades, toman el relevo. Arriesgan porque aman el vino. «Es un renacer tranquilo pero potente. Y eso, sinceramente, me commueve», dice.

Recomendación: Aretheal, el proyecto íntimo y radical de Marc Aguiló: producciones limitadas, viñas singulares.

7 El típico error: querer probarlo todo

«La Feria no es un bufé libre», advierte Enric. El vino necesita pausa. Hablar con los productores, preguntar, escuchar, entender el trabajo detrás de cada botella.

Recomendación: Si un vino te sorprende, pregunta al productor sobre el terroir, el proceso de vinificación, su filosofía. Se trata de entender qué hay en la copa. Eso es la cultura del vino: la conexión entre el vino, el productor y el territorio.