

30

En l'edició dels 30 anys, la Fira del Vi de Falset ha despatxat al voltant de 8.000 tiquets de vuit degustacions de vi

### Les frases

«Els amants del vi tenen a Falset una cita que no es volen perdre»

«Aquesta fira és una eina de primer nivell al servei del Priorat»

«Tenim un públic jove que vol saber més coses del món del vi»

Carlos Brull  
Alcalde de Falset

comarca del Priorat. La Fira del Vi de Falset és un esdeveniment més que consolidat, que en aquesta 30a edició ha comptat finalment amb la participació de 60 cellers de la DOQ Priorat i de la DO Montsant.

#### La passió dels 'winelovers'

Abans del tancament de la Fira, l'espai Winelover ha estat un pol d'atracció constant durant la jornada d'aquest diumenge. La DO Montsant, la DOQ Priorat i l'associació Priorat Enoturisme hi han fet autèntiques exhibicions per a tots aquells que han demostrat ganes d'aprendre'n. Entre l'estol d'experimentats que han visitat Falset, la Mònica Benages i el Xavier Torelló són part del @blogdemo, un espai interactiu dedicat a la promoció del vi i la gastronomia en general.

«Som uns habituals de la Fira i sempre aprofitem per tastar els bons vins que hi ha a la zona», explica Benages. S'emporten cap a casa aquells que els fan delir. El botí del cap de setmana és el següent: l'estil de Terravinyada (DO Montsant) i Hodgkinson – Mas del Habanero (DOQ Priorat) i una caixeta de tres vins de Mas Sinén (DOQ Priorat). La mostra de vins de Falset tanca la parade-ta, però la festa s'allarga tot el mes de maig, amb tastos previstos fins al 31, ja sigui de la DOQ Priorat com de la DO Montsant. I durant tot l'any, esclar.

# Los 'nuevos' Prioratos



MAITE RUIZ  
@maiteruiza1

## Crònica

**Priorat.** La nueva generación no quiere repetir el mito. Quiere reescribirlo. No quieren replicar, sino expresar. Y así empiezan a brillar nuevos vinos, de estilos y variedades olvidadas

**H**ubo un tiempo en que el Priorat fue sinónimo de revolución. Aquel puñado de locos -Álvaro Palacios, René Barbier, Daphne Glorian, Josep Lluís Pérez...- llegaron en los 80 a la comarca con botas polvorientas, pasión por la Garnacha y la Cariñena, y una visión que cambiaría para siempre el mapa del vino español.

Venían de Francia, de empaparse en las bodegas que sabían hacer historia. Habían trabajado en Burdeos, en Borgoña, en el Ródano. Conocían los grandes vinos, sabían cómo se hacían: cuidar la viña, ensamblar con precisión, invertir en roble, en tiempo, en relato. Recuperaron viñedos centenarios, plantaron cepas de Cabernet, Merlot y Syrah para jugar con los coupages, y elaboraron vinos con personalidad propia, marcada por la fuerza de la tierra y el clima austero de la región.

Y el boom llegó. En los 90, el Priorat pasó de ser una tierra de bancales olvidados a convertirse en icono global. Precios de vértigo, puntuaciones Parker estratosféricas, mucho arte en el coupage, vinos con músculo y roble nuevo. Sí, esos Priorat impresionaron al mundo. Estaban a la altura de los mejores tintos de Francia. Y la comarca se entusiasmó: le dio vitalidad, orgullo, identidad.

Pero ahora algo ha cambiado. La nueva generación no quiere repetir el mito. Quiere reescribirlo. No quieren replicar, quieren expresar.

Y es así como empiezan a brillar variedades que estaban ahí, aunque escondidas: Escanyave-lla, Pedro Ximénez, Picapoll, Garnacha Peluda, Cariñena Blanca. Se huye del corsé del 'vino musculoso' y se abraza la ligereza como nueva forma de profundidad. Se recuperan antiguas vinificaciones: mezcla de blancas con tintas, monovarietales, vinos brisados, crianzas en hormigón, ánforas o damajuanas. Hay menos madera. Menos densidad, menos alcohol pero sin perder complejidad y carácter.



Responsables de un estand, sirviendo vino en una copa este fin de semana en Falset. FOTO: ALBA MARINÉ



**Hoy, el mejor Priorat es el que ya no necesita demostrar nada. Y el mejor Montsant es el que ha entendido que nunca tuvo que imitar ni pedir permiso**

«Volvemos al origen, a lo que había y se hacía antes de la revolución del Priorat», explica Pol Cubell, de L'Excepcional. Y qué maravilla también.

Y se da paso a lo inesperado: blancos, rosados, incluso claretes. Hoy no hay bodega en el Priorat que no apueste por el blanco, es la nueva revolución. Vall Llach, sin ir más lejos, elabora hasta cinco referencias. Y los rancios. Ese vino que se servía a las visitas cuando venía alguien importante, ese que se escondía como un tesoro entre barricas polvorientas. Los enólogos

buscan esas soleras, muchas perdidas. Porque no es un guiño folclórico: es memoria líquida. Un orgullo también recuperado. El Priorat se está desmaquillando. La llicorella sigue ahí, claro, pero la mirada es otra. Más íntima. Más prioratina. Y eso no le quita prestigio: los 99 puntos Parker siguen cayendo. Porque el Priorat puede cambiar de piel, pero no de alma.

Y mientras eso ocurre, la DO Montsant ha dejado de vivir a la sombra. Ha encontrado su voz. 'El Montsant es más flexible', dice Sara Pérez, que vive a caballo entre ambos mundos. 'Tiene menos presión histórica, y eso le da libertad'. Una libertad que se nota en los vinos: más frescos, menos encorsetados. Da más pie a la experimentación.

En Montsant hay mucha Garnacha, sí, pero también Viognier, Macabeo, Monastrell, Parellada, Moscatell. El suelo es más diverso, el clima menos extremo. Y eso abre la puerta a vinos amables, frescos, fluidos, ligeros, frutales. Gente como Josep Grau, Joan Asens, Celler Comunica... no siguen una moda: escuchan su tierra. Y la tierra responde.

Hoy la relación ha cambiado. Lo que antes era rivalidad, ahora es colaboración. Y los que antes solo miraban al Priorat, hoy miran también al Montsant. Como Terroir al Límit, con su línea Sense Fronteres. Porque las fronteras existen, pero también la voluntad de cruzarlas para explorar la diversidad.

Y en ambas denominaciones encontrarás amor. Del bueno. Como el de la familia Nin Ortiz, trabajando esa tierra tan dura, plantando nuevas cepas, creando bancales de piedra a mano, ampliando el patrimonio para generaciones que aún no han nacido. No hacen vino solo para vender. Construyen paisaje, identidad y futuro.

Hoy, el mejor Priorat es el que ya no necesita demostrar nada. Y el mejor Montsant es el que ha entendido que nunca tuvo que imitar ni pedir permiso. Dos territorios hermanos, cada uno encontrando su camino. Hoy más que nunca, escuchar el vino es escuchar a quien lo hace. Porque el vino es la voz de la tierra... y de quien la cultiva con alma.