

Priorat

Falset. Más allá de las botellas TOP y los grandes nombres, la Fira del Vi revela la cara más inédita del Priorat y Montsant: una escena viva, valiente, en constante reinención

¿Y si el mejor vino del mundo aún no se ha descubierto?

Reportaje

MAITE RUIZ
FALSET

La Fira del Vi de Falset no es solo una feria de vinos; es un escaparate del futuro vinícola. Descubrimos tintos criados en ánforas o damajuanas, blancos de piel tinta, naranjas radicales, burbujas ancestrales, vinos de

baja graduación o incluso rancios de nueva generación. La comarca está en plena ebullición: emergen proyectos nuevos y los productores se lanzan a experimentar, recuperar variedades olvidadas y métodos alternativos. ¿Y si el próximo gran vino del siglo XXI no nace en Burdeos ni en Borgoña, sino en un garaje

¿Y si el próximo gran vino del siglo XXI nace en un garaje de Gratallops?

de Gratallops? ¿Y si ni siquiera lleva barrica? ¿Y si es un blanco oxidado o un pet-nat sereno embotellado sin red?

Lo más revelador es que esta innovación no rompe con el pasado, lo reinventa. Cuanto más miran al futuro, más profundizan en las raíces: se recuperan variedades ancestrales, se vuel-

ve a métodos antiguos de elaboración, se busca la esencia de lo que una vez se perdió. En esa tensión constante entre lo nuevo y lo antiguo, el futuro del vino se cimenta sobre el respeto a la viña y la tierra. Y lo que hoy parecen rarezas o ensayos, podrían ser los grandes vinos del mañana.

10 vinos sorprendentes que merece la pena descubrir:



Escanyavella

Cal Batllet (DOQ Priorat)

Escanyavella es una uva blanca ancestral del Priorat, casi extinta. Pero a Marc Ripoll le apasiona lo autóctono. Textura, salinidad y una personalidad aromática muy marcada. Pura arqueología vinícola.



La Figa

Celler Comunica (DO Montsant)

Garnacha Negra criada dos años en damajuanas. Sin prisas, dejando que el cristal haga su trabajo. Es un vino ligero, sin intervención, con fruta pura de La Figuera y tensión eléctrica. Una rareza que habla bajo pero dice mucho.



El Verge de Martinet

Mas Martinet (DOQ Priorat)

La última novedad de Sara Pérez en Mas Martinet, recuperando el espíritu de los vinos tradicionales del Priorat. Elaborado con Garnacha Negra, Gris y Cariñena en botas y damajuanas. ¿Tinto? ¿Rosado? El color depende de la añada. Llámelo X pero pruébenlo.



PXX

Alfredo Arribas (Priorat)

100% Pedro Ximénez con crianza biológica, buscando ese toque oxidativo. Es un vino fuera de la DO pero es Priorat puro, basado en la pureza y el descubrimiento de vías de expresión innatas. Alucinante.



Mas Picoso

Celler de Capçanes (DO Montsant)

Un vino que juega al despiste: blanco marfil, muy pálido elaborado a partir de uvas tintas de Garnacha Negra. Un Blanc de Negres fresco, con estructura y un perfil mineral muy curioso.



Los visitantes pudieron probar vinos de todo tipo. FOTO: ALBA MARINÉ

Diumenge de Fira

- **Tast i mercat de vins als estands** D'11 a 21h a l'Euterpe
- **Exposició: Cupatge gràfic / Paisatge de sol i vi** D'11 a 21h a la Casa de la Festa (placeta de Neus Català)
- **Tast de Cal Compte** 11h a Cal Compte (Torroja del P.)
- **Tast a càrrec de Priorat Enoturisme** 11:15h a l'Espai Wine-lover
- **Tast a càrrec de la DOQ Priorat** 12:30h a l'Espai Wine-lover)
- **Concert: Sardines** 13 h a l'Euterpe
- **Tast de vins del Celler La Placeta** 13:45 h a l'Espai Wine-lover
- **Tast a càrrec de la DO Monsant** 17h a l'Espai Wine-lover
- **Concert: Rambalaya** 18:30h a l'Euterpe



Pet Nat

Bellcross (Montsant)

Sí, las burbujas también han llegado a la comarca. Joan Asens firma este espumoso ancestral de manual, 100% Garnacha Blanca. Limpio, con fragancia de cítricos y anís, y un sutil toque de pastelería. Ecológico, vegano y fuera de la DO.



Llepolia

La Tribu del Millonari (Priorat)

Natural, sin aditivos ni sulfitos y con mucha actitud. Garnacha Negra y Syrah de maceración carbónica, solo 13% de alcohol (por debajo de lo exigido en la DOQ). Joven, ligero, con frutas rojas intensas y cero reglas. Núria Pérez (de la saga de los Pérez) y Enric Capdevila se apuntan a los vinos naturales... y lo hacen muy bien.



Las Panzudas

Hodgkinson (DOQ Priorat)

Garnacha Negra criada en ánforas, sin rastro de madera. Una Garnacha distinta: jugosa, fluida, sin corsé. Otra forma de mirar al Priorat.



Ca la Quica

Celler L'Excepcional (Priorat)

Desde las viñas olvidadas de Poboleda, un rosado insólito hecho con cepas casi extinguidas que ni los más viejos recuerdan: esquitxagossos, carregarucs, ullerols, pepita d'or, el-les, grumet, bec de gall... Fruta, paisaje y precisión sin maquillaje.



Guix Vermell Negre

Terroir al Límit (DO Montsant)

Otra Garnacha sin madera. Fermenta y se cría 6 meses en cemento. Muy jugoso y puro, que habla con claridad del suelo arcilloso rojizo (Guix Vermell) que le vio nacer. Una expresión inigualable del terroir del Montsant.