

CRÒNICA | El vi és el principal atractiu turístic de la comarca del Priorat. Turistes d'arreu del món s'hi apropen per endinsar-se en el món de la viticultura, que els encurioseix i els intriga. Degut a aquesta forta atracció, moltes de les bodegues que es dediquen a la producció i comercialització del vi organitzen visites guiades per explicar i mostrar com funciona la seva producció. De moment, sembla que té molt bona acollida. **PER MÒNICA JUST**

Una visita pels orígens del vi

Les bodegues Mas Blanc-Pinord estan ubicades a la carretera de Falsert en direcció a Bellmunt del Priorat. Pertanyen a la part baixa de la DOQ Priorat i, segons la seva enòloga, Elisabet Anguera, tenen la vinya més primerenca i comencen la temporada de la verema abans que la resta de vinyes que pertanyen a la mateixa Denominació d'Origen de Qualitat.

El Diari es va apuntar a una visita per les vinyes i les bodegues Mas Blanc-Pinord, i va atendre a les explicacions de l'enòloga, va veure les vinyes de prop i les sales on es realitza el procés de producció i criança del vi. A més, també va gaudir del tast d'un dels vins que s'hi produeix i comercialitza.

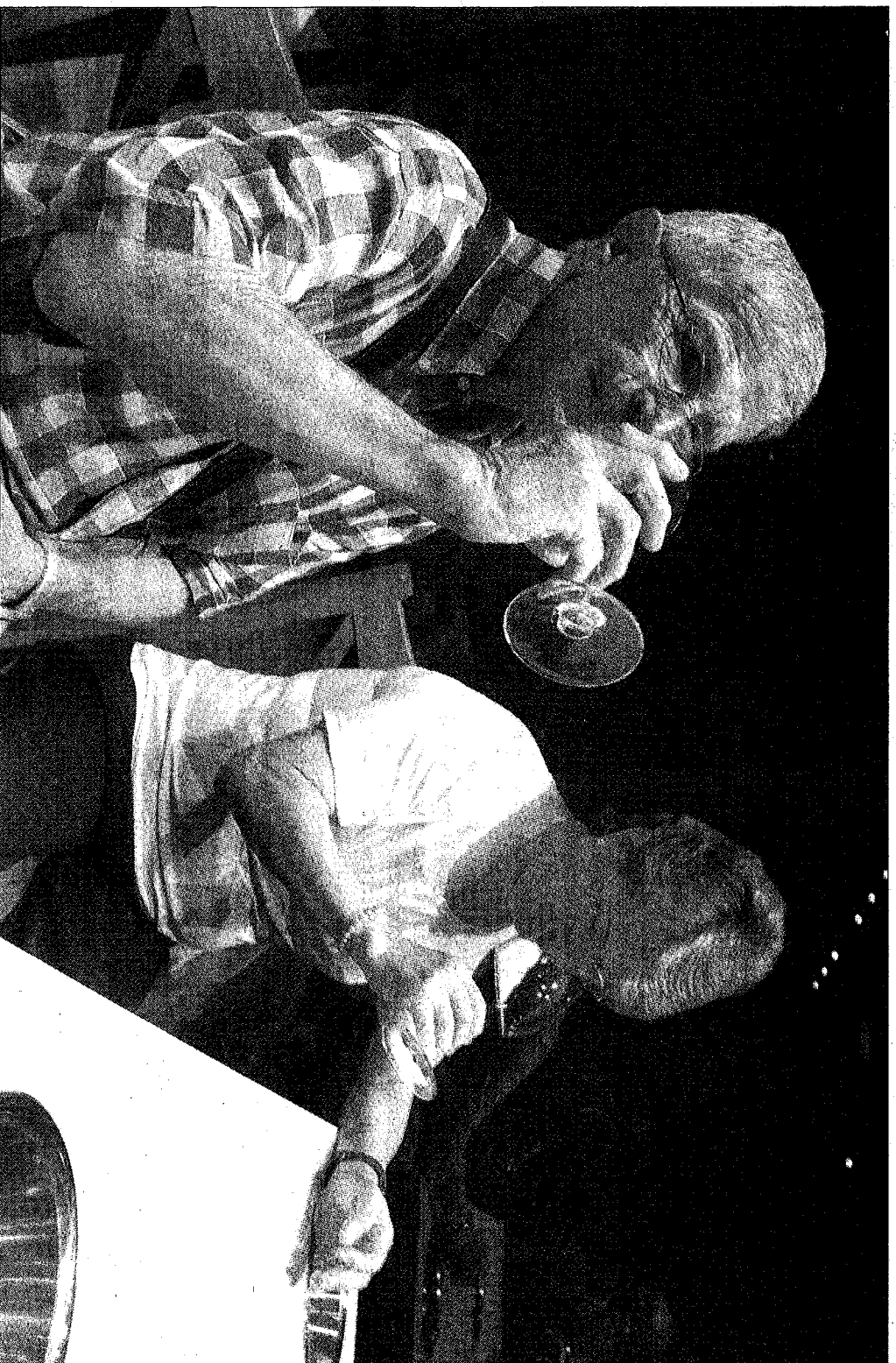
El tipus d'agricultura en què es basen les bodegues Pinord és poc comú, ja que es tracta d'una agricultura 'ecològica i biodinàmica', segons explicava l'enòloga. 'Com que no podem utilitzar herbicida, estèticament no és gaire atractiu, però quan expliquem a les persones que vénen a la visita que això es deu a la filosofia ecològica en què ens basem, ho entenen de seguida'. En comptes d'utilitzar productes químics a la bodega es basen en el procés de la sega, 'i s'hi ha d'estar a sobre continuament', explicava Anguera.

Per a combatre les diferents plagues que poden afectar els ceps, l'enòloga explicava que 's'ha d'actuar amb molta previsió, perquè, en ser agricultura ecològica no podem utilitzar productes químics per combatre-les'. Esper això que utilitzen un mètode per evitar la plaga del cuc del raïm -la més important que afecta la vinya- que crea confusió sexual. Amb aquesta tècnica es generen feromones femenines. Així, el mascle no pot trobar la femella, i la plaga no avança.

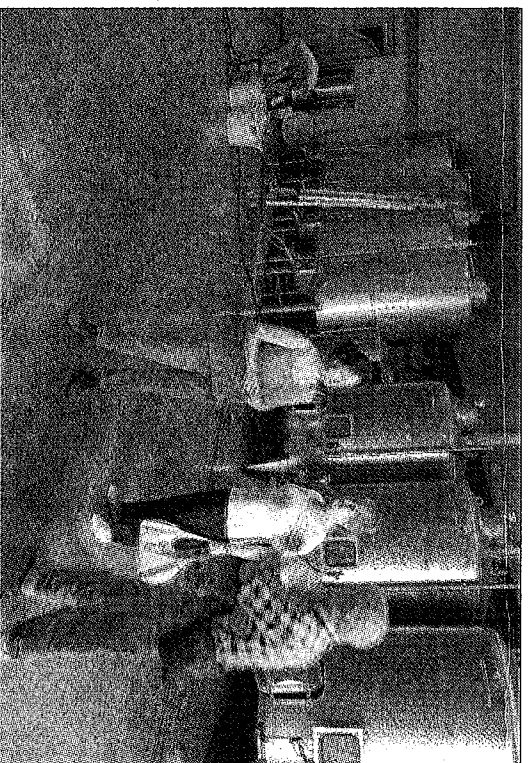
A les bodegues Pinord només treballen amb vi negre, i elaboren dues marques, +7 i Balcons. El primer necessita uns dotze mesos de criança, i 'va més destinat a persones que no coneixen el Priorat, és una tipologia més comercial', matisava Elisabet Anguera. A més, afegia que l'altre tipus, el Balcons, necessita catorze mesos de criança i és més complex, 'va més destinat a gent entesa en el tema'.

Les ampolles de vi acostumen a estar prop d'un any a la sala de barriques, també anomenada sala de criança. Una sala contigua a aquesta és la sala de tast. Des d'aquesta sala, habilitada especialment per a fer la cata de vins, es pot observar la sala de criança sense haver d'entrar-hi.

El Celler de Capçanes pertany a la DO Montsant, i també realitza visites guiades. Segons la cap de màrqueting, Sandra Aulló, 'acos-



En acabar la visita a les bodegues Mas Blanc-Pinord, es pot gaudir d'una cata de vi de l'autèntica DOQ Priorat. FOTO: JOSÉ CARLOS LEÓN



En el recorregut per les vinyes i la bodega es pot conèixer tot el procés de producció del vi. FOTO: JOSÉ CARLOS LEÓN

tumem a tenir unes 50 persones a la setmana que venen de visita, que les fem en quatre idiomes'. Al Celler de Capçanes hi ha dos tipologies de recorreguts: per una banda la visita al celler, que inclou també un tast, i per l'altra, el segon tipus, incorpora, a més, un recorregut per les vinyes.

Aulló destaca com a principal atracció del Celler de Capçanes el vi Kasher (vi per a la comunitat jueva). Segons explica, és el primer celler d'Espanya que produeix aquest tipus de vi, i afirma que

d'acord amb una cata de vins feta a Israel el 2001, el va qualificar com a tercer millor Kasher del món. 'Sembla estrany que un poble com Capçanes produeixi un vi considerat el tercer millor del món, però és així', afegia.

En general, la ruta del vi està molt demandada avui dia, però els productors asseguren que es tracta d'un turisme molt concret, i que qui es desplaça fins al Priorat acostuma a ser gent entesa que hi va específicament perquè busca l'en-torn de la vinya i la viticultura.



L'enòloga, Elisabet Anguera (esquerra), explica als visitants els secrets d'una bona agricultura ecològica. FOTO: JOSÉ CARLOS LEÓN

L'APUNT

Altres cellers

En tota la comarca del Priorat s'hi poden trobar 22 cellers oberts a fer visites guiades, entre les dos Denominacions d'Origen. En total es tracta de nou cellers de la Denominació d'Origen Montsant i dotze de la Denominació d'Origen de Qualitat Priorat. A més, n'hi ha un, Bull & Giné, situat a la carretera de Gratallops en direcció a la Vila de la Baixa, que produeix vi de les dues Denominacions d'Origen. Per a trobar informació referent a la ruta del vi de la comarca del Priorat no més cal connectar-se a la pàgina web <http://www.priorat.org> a la secció de viticultura.