

Turisme al Priorat

Per **Monica Just / Reus**
reus@diarieltarragona.com

Potenciant l'enoturisme

Al Priorat hi ha una gran aposta per la cultura del vi i l'enoturisme. Ja són més de vint els cellers que hi ha entre les dues denominacions d'origen: la DO Montsant i la DOQ Priorat.

Les bodegues Mas Blanc-Pinord estan situades a la carretera de Falsset 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 de la mateixa Denominació d'Origen de Qualitat.

En una visita guiada per les vinyes i les bodegues de Mas Blanc-Pinord, el *Dinari* va poder atendre les explicacions de l'enòloga, veure les vinyes en el mateix terreny i les sales on es duu a terme el procés de produc-

ció i de criança del vi. A més, també va gaudir del tast d'un dels vins que s'hi produïen i comercialitzen, el +7, característic perquè, segons Elisabet Anguera, es tracta d'un vi més comercial, destinat a aquelles persones que no coneixen l'autèntic vi Priorat.

Aquest vi necessita uns dotze mesos de criança, a diferència de l'altre que es comercialitza en el celler, el Balcons, que en necessita calze.

Segons explicava Anguera, aquesta tipologia és més completa. 'Per tant-assegurava-, va més encarat a persones enteses en el tema, ja implicades en el món de la viticultura.'

El tipus d'agricultura que regira la filosofia de les bodegues Pinord és poc comú, en general, entre els viticultors, ja que es tracta d'una agricultura 'ecològica i biodinàmica', segons explica l'enòloga.

Anguera, a més, va voler destacar que, en no utilitzar herbicides degut a l'aposta ecològica que han escollit en el celler, l'atractiu de les finques no és el mateix. Tot i això, assegura que quan 'expliquem als visitants el motiu pel qual hi ha tantes herbes, ho com- prenem 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. Quan ho acabes tot ja has de tornar a començar perquè ha tornat a créixer herba als primers cepus que s'han segat', explicava Anguera.

La previsió és una eina fonamental per a combatre les diferents plagues que poden afectar els ceps, perquè, en ser agricultura ecològica no podem utilitzar productes químics per combatre-les'. És per 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.

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, habitada especialment per a dur a terme 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, 'acostumem a tenir unes cinquanta 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 atractiu del Celler de Capçanes el vi Kosher (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 Kosher del món. 'Sembla estrany que un poble com Capçanes produeixi

Els cellers de la comarca

En tota la comarca del Priorat s'hi poden trobar fins a un total de 22 cellers entre les dues Denominacions d'Origen, obertes a fer visites guiades en diferents horaris i idiomes. En els mateixos cellers, també s'hi pot comprar vi de la zona.

Nou dels cellers de la comarca pertanyen a la Denominació d'Origen Montsant, i doze a la Denominació d'Origen Qualificada Priorat. A més, n'hi ha un, Bull & Giné, situat a la carretera de Gratallops en direcció a la Vilella Baixa, que pro-

dueix vi de les dues Denominacions d'Origen. Per tal de trobar informació referent a la ruta del vi de la comarca del Priorat només cal connectar-se a la pàgina web <http://www.priorat.org> a la secció de viticultura.

CELLER DE CAPÇANES / DO Montsant

Capacitat: 15 persones.
Llengües: català, castellà i anglès
Individuals i grups: reserva de dilluns a divendres de 10-13 i de 15-18. Dissabtes i diumenges d'11-13.
Vins a tastar: Mas Donís (negre jove), Mas Collet (negre semicriança), Costers del Grauet (negre criança).
Visita i tast: 6€. Visita, tast i excursió a les vinyes: 15€
Adreça: Plaça de la Cooperativa, s/n. Capçanes.
Tel.: 977 178319 www.cellercapcanes.com

CELLER JOAN D'ANGUERA / DO Montsant

Capacitat: 10 persones.
Llengües: català, castellà i anglès.
Individuals i grups: de dilluns a divendres prèvia reserva amb 2 dies d'antelació. Grups de 10 persones: de dilluns a dissabte al matí prèvia reserva amb una setmana d'antelació. Visita i tast: 4€
Vins a tastar: Joan d'Anguera (negre jove), Finsa l'Argatà (negre criança), El Bugader (negre criança)
Adreça: Major, 29. Darmós.
Tel.: 977 418348 www.cellersjoandanguera.com

CELLER EL MASROIG / DO Montsant

Capacitat: 25 persones.
Llengües: català i castellà.
Grups: mínim 8 persones. Cada dia prèvia reserva amb 2 dies d'antelació.
Visita i tast: 3€ (Solà Fred- negre jove).
Visita i tast: 6€ (Les Sorts- rosat, Les Sorts- negre maceració carbònica, Castell de les Pinyeres- negre criança)
Adreça: Passeig de l'Arbre, s/n. El Masroig
Tel.: 977 825026 www.cellermasroig.com

AGRÍCOLA FALSET- MARÇÀ / DO Montsant

Capacitat: 40 persones.
Llengües: català, castellà i anglès
Sense reserva: individuals i grups, dissabtes i diumenges a les 10.30, 11.30 i 12.30h. A partir d'1 quart de set de dilluns a divendres (excepte dimarts) a les 11 i 12h.
Vins a tastar: Màrtius (blanc jove), Màrtius (negre semicriança). Visita i tast: 4€
Adreça: Av. Del Priorat, s/n. Falsset
Tel.: 977 830105 www.falsetmarca.com

MAS DE LES VINYES / DO Montsant

Capacitat: 15 persones.
Llengües: català, castellà i anglès
Individuals i grups: dissabtes i diumenges prèvia reserva amb dos dies d'antelació.
Vins a tastar: Mas de les Vinyes (negre jove), Mas de les Vinyes (blanc jove), Racó d'Atans (negre criança), Racó d'Atans (negre selecció). Visita gratuïta
Adreça: Carretera de Cabacés a La Bisbal de Falsset, km. 27-28, a 300 metres a l'esquerra.
Tel.: 649989173/652568848

CELLER DELS GUIAMETS / DO Montsant

Capacitat: 25 persones.
Llengües: català, castellà i anglès només de dilluns a divendres).
Sense reserva: individuals i grups de dilluns a dissabte.
Vins a tastar: Lo Mets (negre, blanc i rosat jove), Vall Sellada (blanc semicriança), Gran Mets (negre semicriança), Isis (negre criança). Visita gratuïta
Adreça: Carretera, 23. Els Guiamets
Tel.: 977 413018/413111 www.guiamets.com

CELLER MASDEU / DO Montsant

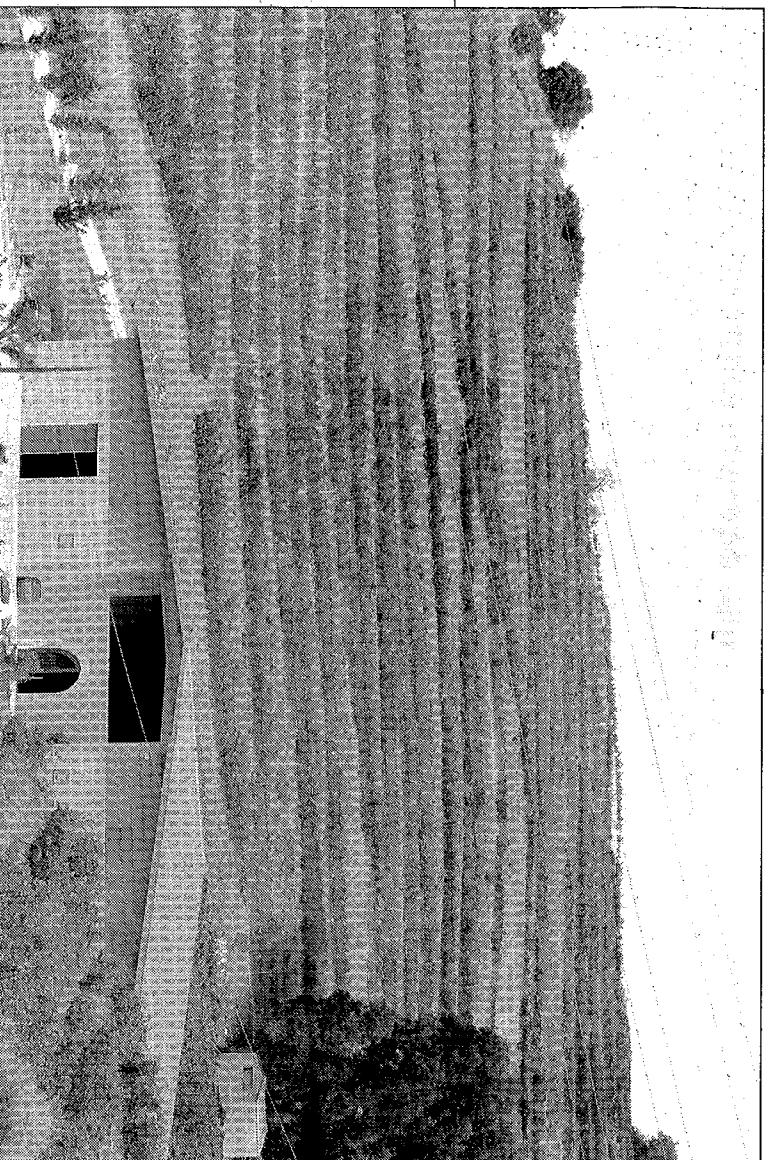
Capacitat: 8 persones.
Llengües: català i castellà
Individuals i grups: dissabtes i diumenges prèvia reserva amb una setmana d'antelació.
Vins a tastar: Masdeu (negre jove), Masdeu criança (negre criança).
Visita gratuïta
Adreça: Major, 99. El Masroig
Tel.: 977 825017

BULL & GINÉ / DOQ Priorat i DO Montsant

Capacitat: 100 persones.
Llengües: català, castellà i anglès/francès, alemany i rus només visita concertada amb dos dies d'antelació).
Sense reserva: individuals (mínim dos persones) i grups de dilluns a dissabte de 10-19h. Diumenges i festius: de 10-15h. Vins a tastar: 3 vins Bull & Giné
Visita i tast: 10€
Adreça: Ctra. Gratallops a La Vilella Baixa, km. 11.5
Tel.: 977 839810 www.bullgine.com

ORCELLA / DO Montsant

Capacitat: 15 persones.
Llengües: català, castellà i francès
Individuals i grups: cada dia prèvia reserva amb dos dies d'antelació.
Vins a tastar: Orcella Ardea (negre criança), Orcella Orsus (negre criança).
Visita gratuïta
Adreça: Finca El Maset, carretera T-734 del Masroig a 200 metres a la dreta.
Tel.: 629578430



Les vinyes de Mas-Blanc Pinord són de les més primerenques de la DOQ Priorat

FOTO: J.CARLOS LEÓN

Llicorella i enoturisme

Terra de Llicorella: així denominaven alguns fa tan sols uns quants anys la comarca del Priorat, tan característica i coneguda per la seva terra, els seus paisatges i els seus bons vins.

Ara, però, el nom d'entourisme ha substituït l'anterior, i poc a poc la comarca del Priorat ha anat esdevenint un lloc imprescindible de visitar per als turistes que s'apropen a Catalunya.

Els atractius paisatgístics de la comarca, juntament amb la cultura vitivinícola i alimentària, ajuden i contribueixen a fer-ne un lloc emblemàtic.

Poc a poc, cada vegada hi ha més quantitat de turistes interessats a desplaçar-se fins al Priorat per tal d'endinsar-se en el món de la viticultura, en una cultura que els intriga i els inquieta.

Tot i això, també hi ha molta gent s'hi desplaça encurosida per la zona de petites carreteres, pobles petits i bonics paisatges, buscant alguna cosa diferent i sortir dels tòpics del tradicional turisme.

Universitat i enoturisme

De cara al proper any 2008 està previst que a la capital del Priorat s'edifiqui el Parc Científic Tecnològic de la Indústria Enològica.

Aquest centre és una iniciativa de la Universitat Rovira i Virgili, i es preveu que estigui ubicat en una zona prop de l'escola de viticultura Jaume Civerana i també de l'IES Priorat del mateix municipi.

Tots els parcs que s'han projectat construir a Tarragona des de la Universitat Rovira i Virgili, s'han fet apostant per diferents sectors estratègics de la zona.

un vi considerat el tercer millor del món, però és així, ategia. Altres cellers com el de Bull & Giné, situat a la carretera de Gratallops en direcció a La Vil·la Baixa, treballen amb vi de les Denaominacions d'Origen característiques de la comarca, a més de vins de la DO Rueda i Toro.

Els cellers de la comarca exporten a diferents indrets de la Unió Europea, i cada cop intenten expandir-se més cap a altres zones. En el cas de Guimets, per exemple, s'està en procés de tractes amb el Japó per tal d'ampliar el seu mercat. Altres casos com el celler Bull & Giné posen en marxa la creació d'una pàgina web per tal d'ampliar horitzons i poder oferir els seus productes a mercats com és el cas de l'Amèrica Generalment, però, on s'acostuma a exportar menys quantitat de vi és a la resta d'estat espanyol.

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 esperificantment perquè busca l'entorn de la vinya i la viticultura. D'altra banda, hi ha qui explica que molts turistes es desplacen fins a la comarca atrets pel seu paisatge, i un cop allí descobren el món del vi.

MAS BLANC-PINORD/ DOQ Priorat

Capacitat: 50 persones.
Llengües: català, castellà, francès i anglès
Individuals i grups: de dilluns a divendres de 10-13 h.
Sense reserva.
Sense reserva: dissabtes i diumenges d'11-14.30 h.
Vins a tastar: +7 (negre criança), Balcons (negre criança).
Visita i tast: 3€
Adreça: Ctra. Falset- Bellmunt del Priorat, km. 3
Tel.: 93 8903066 www.pinord.com

CLOS BERENGUER/ DOQ Priorat

Capacitat: 30 persones. Llengües: català, castellà i anglès de dilluns a divendres)
Sense reserva: Individuals i grups de dilluns a dissabte de 9-13.30 i 16-19.
Vins a tastar: Clos Berenguer (blanc criança), Clos Berenguer (negre vi de guarda), Clos Berenguer (negre selecció). Visita gratuïta.
Adreça: Ctra. T. 734 del Masroig al Molar, km. 8,3. El Molar. Tel.: 977 361390 (matins)/ 686437273 www.closberenguer.com

GENIUM CELLER/ DOQ Priorat

Capacitat: 10 persones. Llengües: català, castellà, francès (anglès i francès només caps de setmana reservant amb 4 dies d'antelació), Individuals i grups: dissabtes i diumenges prèvia reserva amb 2 dies d'antelació. Per a la cata mínim 4 persones.
Vins a tastar: Genium celler (blanc semicriança), Genium celler (negre semicriança) Visita i tast: 3€
Adreça: Nou, 92. Baixos. Pobolada
Tel.: 977 827146 www.geniumceller.com

CELLER CAL PLA/ DOQ Priorat

Capacitat: 20 persones.
Llengües: català, castellà i anglès
Individuals i grups: cada dia prèvia reserva (preferible amb un dia d'antelació).
Sense reserva: dissabtes i diumenges d'11-14.30 h.
Vins a tastar: Cal Pla (blanc jove), Cal Pla (negre semicriança), Mas d'en Compte (negre criança).
Visita i tast: 6€
Adreça: Prat de la Riba, 1. Porrera
Tel.: 977 828125 www.cellercalpla.com

LA CONRERIA D'SCALA DEL/ DOQ Priorat

Capacitat: 20 persones.
Llengües: català, castellà i anglès.
Grups mínim de 8 persones: de dilluns a dissabte prèvia reserva amb 4 dies d'antelació.
Vins a tastar: Les Brugueres (blanc jove), La Conreria (negre jove), Jugrer (negre mitja criança).
Visita i tast: 9€
Adreça: Mitja Gaita, 32. Scala Dei
Tel.: 977 827055 www.vinslaconreria.com

CELLER MAS GARRIAN/ DOQ Priorat

Capacitat: 6 persones.
Llengües: català, castellà, anglès (francès amb reserva prèvia amb 3 dies d'antelació), Individuals i grups: Màxim 6 persones. De dilluns a dissabte prèvia reserva amb un dia d'antelació.
Vins a tastar: Clos Serverí (negre semicriança), Mas del Camperol (negre criança). Visita i tast: 5€
Adreça: Pista del riu Siurana de Bellmunt del Priorat al Lloar, a 1km. aprox. des del riu. El Molar
Tel.: 977 262118

CELLER CECILIO/ DOQ Priorat

Capacitat: 20 persones.
Llengües: català i castellà.
Individuals i grups: cada dia prèvia reserva.
Sense reserva: dissabtes i diumenges d'11-14.30 h.
Vins a tastar: Cecilio (negre jove), L'espill (negre criança).
Visita gratuïta
Adreça: Piró, 30. Gratallops
Tel.: 977 839181 www.cellercecilio.com

EIS CUPS/ DOQ Priorat

Capacitat: 16 persones. Llengües: català i castellà. Individuals i grups: de dilluns a divendres prèvia reserva amb 4 dies d'antelació.
Dissabtes i diumenges prèvia reserva (excepte de 13-16h).
Vins a tastar: Eis cups (negre jove), Eis cups (negre criança), Populetus (blanc jove). Visita i tast: 6€.
Adreça: Major, 4. Pobolada
Tel.: 977 827010/ 827045 www.paisos-catalans.com/populetus

CELLER SABATÉ/ DOQ Priorat

Capacitat: 25 persones.
Llengües: català, castellà (i anglès caps de setmana) Individuals i grups: prèvia reserva.
Vins a tastar: Mas de'n Bernat (negre jove), Blanc Roure (blanc semicriança), Negre Roure (negre semicriança), Mas Plantadeta (negre criança), Vi ranci de 35 anys. Visita i tast gratuïts, excepte grups (concertar). Adreça: Nou, 6. La Vil·la Baixa
Tel.: 977 839209/ 977316135 www.cellersabate.com

CELLERS D'SCALA DEL/ DOQ Priorat

Capacitat: 25 persones.
Llengües: català, castellà (i anglès de dilluns a divendres).
Individuals i grups: de dilluns diumenge prèvia reserva.
Vins a tastar: Negre Scala Dei (negre jove), Prior (negre criança), Cartoixa reserva (negre criança).
Visita gratuïta. Preu del tast: dependrà dels vins
Adreça: Ramba Cartoixa, s/n. Scala Dei
Tel.: 977 827027/ 977 827260 (caps de setmana)

CELLER DE L'ENCASTELL/ DOQ Priorat

Capacitat: 8 persones.
Llengües: català, castellà i anglès
Individuals (mínim 2 persones) i grups (màxim 8 persones). Cada dia prèvia reserva.
Vins a tastar: Roquers de Porrera (negre criança), Marge (negre semicriança)
Visita i tast: 6€
Adreça: Carrer del Castell, 13. Porrera
Tel.: 977 828146/ 630941959 www.roquers.com

SANGENIS I VAQUÉ/ DOQ Priorat

Capacitat: 20 persones.
Llengües: català, castellà, anglès i alemany
Individuals i grups: cada dia prèvia reserva.
Vins a tastar: Sangenis i Vaque (negre jove), Vall Por (negre criança), Coranya (negre reserva), Montllé (negre reserva).
Visita i tast: 6€
Adreça: Plaça Catalunya, 3. Porrera
Tel.: 977 828238 www.sangenisivaque.com