La viticultura heroica (4ª parte) DOC Priorat

10/01/2020



La **DOC Priorat** es una denominación de origen situada en la provincia de Tarragona. Esta zona cuenta con una situación excepcional y unas características muy diferentes a cualquier otra Denominación de Origen.

Su clima y su suelo han formado una dualidad que seduce a cualquier visitante. Su origen volcánico aporta una base llamada llicorella, que está compuesta de un suelo pizarroso rojizo y negro con unas pequeñísimas partículas de micra, que logran crear unos viñedos diferentes. Su clima continental ayuda sin ningún género de dudas a crear viñedos resistentes, con veranos largos, temperaturas bastante altas y sin apenas precipitaciones, mientras que en los periodos invernales las temperaturas logran alcanzar cotas bajo cero en muchas ocasiones. La pluviometría suele oscilar entre los 400 y 600 mm, siendo la temperatura media anual de unos 15º centígrados.

Sus viñedos se encuentran a una altitud que oscila entre los 100 y 700 metros a nivel del mar.

Al comienzo de este artículo mencionaba que esta denominación de origen cuenta con un valor excepcional y que su característica le hace diferente del resto, él motivo no es otro que su paisaje. La unión de los viñedos con la montaña a los pies de la Sierra del Montsant, junto a la mano de los agricultores aportando su trabajo para conseguir la unión de un suelo volcánico agradecido con este tipo de agricultura y el respeto a un entorno único,

han conseguido revalorizar un lugar que para muchos no pasa de ser un sitio para visitar. Pero los que sentimos el mundo de la enología, cuando lo visitamos nos transporta a otra época, donde la acción humana ha sabido respetar los espacios e ir conservando todos sus rasgos, creando de esa forma una zona única en nuestro país.

Las variedades recomendadas y autorizadas para esta D.O.C. son las siguientes:

Variedades tintas autorizadas: Garnacha Tinta y Cariñena.

Variedades Blancas autorizadas: Garnacha Blanca, Macabeo, Pedro Ximénez, Chenin Blanc, Moscatel de Alejandría, Moscatel de grano menudo, Blanquilla, Picapoll blanca y Viognier.

La **DOC Priorat** está formada por 12 zonas de producción, las cuales se encuentran enclavadas en zonas que responden a una variables que abarcan desde las económicas hasta las geográficas pasando por las ambientales o las climáticas entre otras.

Las Villas que constituyen esta D.O.C. son:

Nombre
Altitud Superficie

Bellmunt del Priorat 261
m. 8,90 km.

Gratallops 321
m. 13,50 km.

El Lloas
210 m. 6,60 km.

La Morera de Montsant 743
m. 52,90 km.

Porrera 316
m. 28,80 km.

Poboleda 343
m. 13,90 km.

Scala Dei
1.150,00 hectáreas

Torroja del Priorat 316
m. 28,80 km.

La Vilella Alta 327
m. 5,20 km.

La Vilella Baixa 218
m. 5,60 Km.

Masos de Falset (parte norte de este término municipal que incluye las partidas de Les Sentius, Els Colls de Porrera, Los Mollons, Les Aulaques, Els Carmers, Lo Col del Moli y la Subsida).

Solanes del Molar (dentro de este término municipal están incluidas las partidas de Les Solanes, Les Collades, Les Cometes, Los Noguerals, Lo Colais, Els Garranxons, Les Mateveres y Els Planassos).

¿Qué es una Denominación de Origen Controlada?

Está reservada a aquellos vinos que han alcanzado durante un largo periodo de tiempo unas altas cotas de calidad. Entre los requisitos que son necesarios para poder tener este status se incluyen dos puntos que se tienen que cumplir en todas las ocasiones:

1) Que hayan pasado al menos 10 años desde que fue reconocido como Denominación de Origen.

2) Que todo haya sido embotellado en bodegas situadas en la zona de producción y que hayan seguido un adecuado sistema cualitativo desde su organismo de control. Desde la producción hasta la comercialización.