

TURISMO

ESTEVE GIRALT

Falset

Pagar para poder vendimiar. No se trata de ninguna excentricidad ni de un hecho aislado. Cada año hay más turistas, todos grandes aficionados al vino, que viajan al Priorat para participar en la vendimia. Los países que más importan los reputados caldos de esta comarca, como Estados Unidos, Noruega, Alemania, Suecia o Bélgica, son también el origen principal de esta particular forma de enoturismo. Aunque los viajeros ni se parten el lomo ni madrugan, sí piden vendimiar de igual modo que los profesionales. Nada de experiencias de cartón piedra ni simulacros. “Es un turista entendido en vinos, muy viajado y de un

Los viajeros, gentes amantes del vino, se emocionan recolectando la uva o abriendo las tinajas

nivel cultural muy alto”, advierte Marta Domènech, cuarta generación del hostel Sport de Falset, donde se alojan la veintena de belgas desplazados este fin de semana al Priorat para vendimiar.

“Necesitaréis guantes y herramientas”, alerta Jaume Vallès, encargado de la bodega Mas Blanc-Pinord, entre Falset y Bellmunt del Priorat. Los viajeros, convertidos por un día en jornaleros, se enfundan los guantes y se reparten, por parejas, entre las vides de la variedad chardonnay, ahora en plena vendimia. Vestimenta aparte, otra cosa delata a estos amantes del buen vino: se fotografían mientras vendimian al poco de coger las tijeras y empezar a recolectar la uva de forma manual, haciendo la selección en la planta, como se hace en la mayoría de los viñedos de las dos denominaciones de origen de la comarca (DOQ Priorat y DO Montsant).

Luc van Damme importa vinos del Priorat en Gante, donde tiene su negocio. Cuatro años atrás pensó en ofrecer a sus clientes la posibilidad de vendimiar en el Priorat y la demanda superó sus expectativas. “Tuvimos que cerrar la lista”, recuerda. Lo que empezó como una prueba se ha



Una veintena de belgas ha participado este fin de semana en la vendimia de la bodega Mas Blanc-Pinord, entre Falset y Bellmunt

convertido en una visita anual y obligada. “Para un belga, una vendimia en el Priorat es algo exótico, este territorio es una joya, el grupo está emocionado”, destaca. A juzgar por las caras de estos turistas belgas, Luc no exagera. Algunos cuentan incluso que han desayunado menos para poder vendimiar mejor. “Quería saber lo que cuesta elaborar una botella del vino del Priorat que bebemos en casa, desde que se corta la uva”, explica Diane de Munter, empleada en una fábrica de herbicidas, esta mañana jornalera por gusto y ganas.

“Queremos que sea una experiencia real, aunque no hemos madrugado”, advierte Van Damme. En la bodega han elaborado el plan del día, que incluye recoge-

Turistas europeos viajan al Priorat para trabajar en la recolección de la uva en los viñedos de la comarca

Pagar por vendimiar

da de la uva, entrada del producto en la bodega, proceso de fermentación en las tinajas y degustación del mosto, que se transformará con el paso de las semanas en vino. “Van a vivir una vendimia de verdad”, asegura el encargado de la bodega Mas Blanc.

“Estamos impresionados por las condiciones en que sobreviven estos viñedos”, dice Dirk Michielsems, en su país director financiero de un grupo de transporte y logística, que en esta escarpada finca se dedica en cuerpo y alma a la vendimia. No es su primera vez. Aficionado al vino, ya vendimió en Toro (Zamora) y Portugal. “Ya tenemos ganas de beber el vino que saldrá de estas uvas”, bromea Els, su mujer.

La vendimia, que empezó con

El Priorat recupera y señala su red de caminos y un libro propone redescubrir su historia

Caminos que hablan

SARA SANS
Gratallops

El Priorat ha señalado unos 500 kilómetros de sus viejos caminos, los mismos que a lo largo de los siglos han recorrido religiosos y peregrinos; payeses y ganaderos; hombres que iban a la mina a trabajar; jóvenes que flirteaban; bandoleros y pueblos enteros que iban a la ermita... Toni Orensanz y Rafael López-Monné

les han devuelto una pequeña parte de su historia en forma de libro. Proponen doce itinerarios para descubrir una comarca que está de moda por sus vinos, por su aceite, por su paisaje, y que se reivindica tal y como es.

Y para presentar el libro, una excursión. Un centenar de personas, la mayoría vecinos del Priorat que, de una forma u otra, han contribuido a elaborar esta guía, recorrieron parte de una de las rutas propuestas saliendo y lle-

gando a Gratallops. Un paseo por el camino principal que unía esta población con Falset hasta que, ya en el siglo XX, se construyó la carretera. Los autores explicaron algunas de las historias que cuenta el libro, como que Gratallops era un pueblo liberal y que, para evitar las incursiones de carlistas, frecuentes en Falset, tenían a una niña de 13 años que, corneta en mano, recorría la zona para alertar a sus vecinos.

También éste era el camino

que tenían que recorrer los hombres que trabajaban en las minas de Bellmunt y el camino que discurre junto a las viñas de Álvaro Palacios, uno de los nombres propios del Priorat más reciente. “Caminar es una forma de viajar por un territorio; para conocer el Priorat rural, para ver qué está pasando y cómo ha cambiado hay que recorrerlo a pie, no se ve en coche”, mantiene Orensanz, quien añade que, “el libro también le puede interesar a alguien que no es especialmente caminador pero a quien le gusta el vino, por ejemplo”.

A *peu pel Priorat del vi i l'oli* forma parte de la serie de guías *De Ferradura* de Arola Editors, que dirige Rafael López-Monné. Este fotógrafo y geógrafo destaca la labor llevada a cabo por el Consell Comarcal del Priorat y por David



El Priorat conserva una red de caminos