

L'icònic Ermita, el primer Gran Vinya Classificada

Aquest DOQ Priorat de 1.160 euros representa ?mostres molt escasses de talent natural i històric? | És fruit de ?venerables? vinyes plantades el 1910 i el 1939 en un ?paisatge commovedor?, que és ?un lloc privilegiat del vell món vitícola? | Des del celler de Gratallops s'afirma que L'Ermita ?destaca com la vinya més essencial, més pura i representativa de les virtuts d'un Priorat etern?

L'Ermita de l'anyada 2017, el vi icona del Priorat d'Álvaro Palacios nascut d'una vinya de 1,45 hectàrees de ceps vells de garnatxa a Gratallops, **ha estat designat com a Gran Vinya Classificada per part del Consell Regulador de la Denominació d'Origen Qualificada Priorat**. A Espanya, és la primera propietat vitícola que arriba a aquesta classificació, vèrtex de la piràmide qualitativa de la DOQ Priorat i també del vi espanyol.

Segons el celler, ?el principal valor que sosté la designació de l'Ermita com a primera Gran Vinya Classificada de la història és la singular aliança entre entorn i tradició vitivinícola que es dona en aquest lloc privilegiat, autèntic tresor de el patrimoni vitícola del vell món. Una harmonia que esglai, una afinitat gairebé inexplicable entre les vinyes i el seu entorn natural. En definitiva, un caprici de la natura on es dona un equilibri únic entre les característiques físiques i les pràctiques agrícoles que l'han treballat i preservat fins al present?. **L'Ermita del 2017, el vi català més car, s'ofereix a un preu de 1.160 euros.**



Finca l'Ermita. Foto: Ramon francàs

Segons el Consell Regulador de la DOQ Priorat, un Gran Vinya Classificada, el vèrtex de la piràmide qualitativa, representa mostres molt escasses de talent natural i històric: una commovedora aliança del caprici de la natura i una tradició que ha sabut interpretar i salvaguardar fins al present les joies vitícoles més exclusives, inalterades en el temps?. En els Gran Vinya Classificada, les varietats més identificades amb el lloc, els ceps més antics i els paràmetres orogràfics més singulars es fonen en vins d'abast sublim i màgic, que transcendeixen allò material i que són honrats en el món amb les màximes cotes de cotització i respecte?.

Per assolir l'estatus de Gran Vinya Classificada cal una edat de la vinya mínima de 35 anys, una producció per hectàrees limitada i controlada segons els rendiments i naturalesa de cada anyada o una composició del 90% amb les varietats autòctones i històriques de la DOQ Priorat. S'accepten després d'un mínim de 5 anys de traçabilitat interna, reconeixement dels mercats i comitès interns i externs, nacionals i internacionals d'aprovació de les vinyes i vins. Aquesta distinció presideix la nova classificació de la DOQ Priorat, en el marc de la pionera iniciativa a Espanya de 'Els noms de la terra'. El que es pretén és donar visibilitat al fet que un gran vi és el fruit estricte i pur d'un lloc privilegiat?. S'afegeix que si tanquem l'angle, la identitat és el factor essencial de la definició d'un gran vi?. Amb aquest objectiu, la DOQ Priorat impulsa la nova catalogació dels vins elaborats als seus cellers, posant l'accent en tres valors: la transparència, la humilitat i la recuperació d'allò que un dia va ser. En definitiva, s'ha volgut estrènyer l'angle: anomenar el vi pel seu nom. Des de la mirada més àmplia i general fins a l'observació més concreta i localitzada?.

?La vinya més essencial?

L'Ermita és un vessant orientat al nord-est, on arrelen ceps plantats en dues èpoques diferents: 1910 i 1939. Álvaro Palacios no té dubtes que aquestes venerables vinyes semblen sorgir del sòl trencadís format per conglomerats de quars i petites lloses de llicorella?, nom local dels esquistos pissarroso. Apunta també que en aixecar la vista es contempla al nord la massa allargada de la serra del Montsant, amb les seves altes parets de roca blavosa i rosàcia, amb marcat contrast amb els pujols de fosca pissarra?. Per a Oriol Castells, el director tècnic del celler Álvaro Palacios, L'Ermita és un lloc privilegiat del vell món vitícola que ofereix vins que són precisos, tensos i súper refrescants?.



Oriol Castells, director tècnic del celler Álvaro Palacios, amb l'Ermita del 2019. Foto: Ramon Francàs

Des d'aquest celler de Gratallops també es manifesta que L'Ermita és un paisatge commovedor, que destaca com la vinya més essencial, més pura i representativa de les virtuts d'un Priorat etern. Segles d'adaptació al mitjà conclouen en una afinitat emocionant: la que uneix les velles vinyes, l'energia natural i el sentit espiritual de la viticultura històrica iniciada en el segle XII pels monjos d'Escaladei, primer monestir cartoixà que es va implantar en la península ibèrica. I es rebla el clau recordant que al Priorat segles de viticultura han llegat la seva empremta en forma de velles vinyes penjades a les pendents. És un enclavament agrest i difícil on conflueixen la brisa mediterrània i els vents de l'oest continental. On només amb molta tenacitat les successives generacions de viticultors han aconseguit conrear les tradicionals costes de vinya. Tot plegat ha portat a Álvaro Palacios a deixar enrere els bancals per apostar decididament pels històrics costers.



Foto: Ramon Francàs

Com són ara les Ermita del 2018 i del 2019?

L'Ermita del 2017, que es va veremar entre el 12 i el 18 d'octubre d'aquell any, ha sortit fa poc al mercat. Molt bona part de la producció es ven a l'avançada. De fet, Álvaro Palacios Priorat va ser el primer celler espanyol en vendre a l'avançada. L'Ermita del 2018, l'anyada que seguirà a la del primer Gran Vinya Classificada, encara no ha sortit al mercat però ja mostra una magnífica rodonesa i una gran tensió i acidesa, amb capa baixa i molta fruita vermella. També destaca per unes singulars notes a cedre de caixa de cigars i a fusta de xiprer. S'han elaborat un total de 2.400 ampolles que no sortiran al mercat fins al mes de setembre o octubre de l'any que ve. Està elaborat amb un 78% de garnatxa negra, un 20% de carinyena i un 2% de varietats blanques (garnatxa blanca, macabeu i Pedro Ximénez principalment). Oriol Castells no té dubte que l'anyada del 2018 es troba entre les tres millors de la trajectòria d'aquest vi ensenya. I també apunta altes cotes l'Ermita 2019, amb raïms que fa poc més d'un mes encara penjaven dels vells ceps (es va veremar el 12 d'octubre). Mostra fragants notes de pell de taronja, fruita vermella àcida i aranyons i, sobretot, magrana. És elegant i fi, però amb nervi i tensió. Ja és molt bevable. Formidable.