

diu menge

ESCAPADA
PER A UN
CAP DE
SETMANA

El Priorat i el Montsant recuperen la glòria Vi de primera



DORMIR I MENJAR

Cal Llop, Dalt, 21. Gratallops. 977 83 95 02. Hotel de 3 estrelles i 9 habitacions (amb esmorzar, entre 85 euros i els 135 per al dúplex o l'antic graner reconvertit en suite).

Eva Melús

Fa dues dècades, els tractants de vi de Reus que anaven a Falset s'allotjaven en pensions i hostals. Eren temps en què els negres del Montsant es venien a granel i com a base per a altres vins més suaus; èpoques en què barrejar un bon Priorat amb gasosa era pecat venial i en què, en plena recessió, les vinyes se substituïen per avellaners i fruiters. Tot va canviar a finals dels anys 90, quan un grup de cellerers vinguts de la Rioja o França van començar una petita revolució, barrejant la força de les vinyes velles amb l'elegància de les joves, i aconseguint vins de gran qualitat.

Avui no hi ha vins a Catalunya amb més prestigi que els del Montsant i el Priorat. Quan van començar carrera com a cellerers, els cantautors Joan Manuel Serrat (Mas Perinet, a la Morera) i Lluís Llach (Vall Llach Mas Martinet, a Porrera) es van decantar per aquesta comarca històrica. Empresaris selectes, enòlegs i hedonistes, la recorren buscant-hi l'última troballa. Per rebre'ls, les antigues cases medievals es reconverteixen amb estil.

Al març va obrir Cal Llop, a Gratallops. Dos madrilenys, realitzador de televisió ell i sociòloga ella, van transformar tres cases antigues, la més vella del segle XIII i la més nova del XVIII, en un hotelet de nou habitacions. Cada una té una decoració diferent, encara que sempre combinen



►► Porrans i bótes. El que toca.

HOTELS AMB ENCANT

Empresaris, enòlegs i hedonistes recorren aquestes terres. Antigues cases medievals són la seva llar

colors intensíssims amb la pedra. L'efecte final és sorprenent. Aquesta reinterpretació també es reflecteix al seu restaurant, aixecat sobre les antigues quadres i on el vi és protagonista. Avui, últim dia de les seves Jornades Gastronòmiques del Marroc, ofereixen un menú de 25 euros amb una àmplia mostra de plats.

També a Gratallops va començar la resurrecció dels vins del Priorat històric. Álvaro Palacios s'hi va instal·lar l'any 1989, deixant el seu celler familiar a la Rioja, i va crear L'Ermita, un vi de producció limitada, caríssim i encara més reconegut. La finca Dofi de Palacios té com a veïns altres pioners: Costers de Siurana-Clos de l'Obac, de Carles Pastrana; Clos Mogador, de René Barbier, i Clos Erasmus.