

Territoires du vin

ISSN : 1760-5296

: Université de Bourgogne

3 | 2011

Los territorios del vino en España

Territorios de vino: el Priorat

01 March 2011.

Montse Nadal Antoni Sánchez-Ortiz

🔗 <http://preo.u-bourgogne.fr/territoiresduvin/index.php?id=1398>

Licence CC BY 4.0 (<https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>).

Montse Nadal Antoni Sánchez-Ortiz, « Territorios de vino: el Priorat », *Territoires du vin* [], 3 | 2011, 01 March 2011 and connection on 22 November 2024.

Copyright : [Licence CC BY 4.0 \(https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/\)](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/). URL : <http://preo.u-bourgogne.fr/territoiresduvin/index.php?id=1398>

PREO

Territorios de vino: el Priorat

Territoires du vin

01 March 2011.

3 | 2011

Los territorios del vino en España

Montse Nadal Antoni Sánchez-Ortiz

🔗 <http://preo.u-bourgogne.fr/territoiresduvin/index.php?id=1398>

Licence CC BY 4.0 (<https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>).

Historia de la vid en la comarca del Priorat.
Evolución y regulación del sector vitivinícola
La región vitícola: la denominación de origen. Marco físico, variedades de viña y vinos.

Marco físico de la comarca del Priorat

Variedades tradicionales y de reciente introducción

Terroir: clima, suelo y cultivo de la vid

Clima

Suelos

Los suelos agrícolas

El cultivo de la vid

Viñas viejas

Viña joven

Influencia del microclima en la vendimia: la altura y orientación de las parcelas.

Vendimia

Composición de la uva y tipicidad de los vinos

Sostenibilidad del territorio y paisaje.

Exportación y comercialización.

Historia de la vid en la comarca del Priorat.

1 Sus orígenes se remontan al siglo XII, cuando los monjes de la Cartuja de Scala Dei, monasterio fundado en 1163 por Alfonso I el Casto de

Cataluña, introdujeron el arte de la viticultura en esta tierra. De hecho la comarca del Priorat fue de las últimas donde tuvo lugar la expulsión de los árabes de la península. Según cuenta la leyenda, los monjes cartujanos buscaban instalarse en ese recóndito lugar y ubicar su monasterio, cuando se encontraron con un pastor que les indicó un lugar por donde subían los ángeles y desaparecían nada más llegar a la cima. De ahí que el escudo de Scala Dei muestre una escalera, representando la ascensión de los ángeles al cielo.

Figura 1. Escudo de Scala Dei



Figura 2. Logotipo de la Denominación de Origen Calificada Priorat.



- 2 Así pues, la comarca del Priorat recibe el nombre del prior de la cartuja de Scala Dei. Las tierras bajo el dominio del prior representaban unas 3000ha. Durante siglos, los monjes del monasterio se encargaron de proteger los viñedos y los pueblos de la zona, que alcanzaron un gran prestigio hasta que el estado los expropió en 1835. En este tiempo, las vides ocupaban cada pequeño rincón de las montañas y su cultivo fue continuado por sus habitantes en pequeñas parcelas.
- 3 Al llegar los efectos devastadores de la filoxera, en Francia antes que en España, la expansión del comercio del vino en España -muy apreciado por ser de gran consistencia, color y grado- aumentó considerablemente en el último tercio de siglo, dado que los efectos arrasadores del insecto no llegaron hasta más tarde en la península. En 1876 -casi diez años más tarde que en Francia- se detectó por primera vez la filoxera. Los focos principales por los que penetró en nuestro país

fueron Málaga en 1876, a través de material vitícola importado de Francia, en el Empordà –Girona– en el 1878 y un tercero en Orense, infección que llegó a través de Portugal. El resultado fue que en 30 años se escampó por todos y cada uno de los rincones agrícolas en nuestro país. Así pues, a finales de siglo XIX, la filoxera hizo grandes estragos en los viñedos, cuyos terrenos fueron replantados además de con viñas, con almendros, avellanos y olivos. La desaparición de la mayor parte de las vides de la comarca originó que la población, empobrecida por la situación, tuviera que emigrar. En el mundo vitícola de ese entonces, los tipos de contratos agrícolas tenían una duración que dependía de la longevidad de las plantas y dicho contrato acababa cuando se morían los 2/3 de las cepas plantadas. Este contrato recibió el nombre de *rabassa*, cuyo nombre venía dado por la parte leñosa de la planta que tiene posibilidad de reproducirse en otra cepa. Las cepas muertas eran sustituidas mediante acodo, dando lugar a otra cepa, de manera que dichos contratos se alargaban sin cesar. Con la muerte intensa de cepas filoxéricas, este tipo de reproducción de las cepas fue inútil y los contratos de *rabassa*, que se iban rescindiendo poco a poco, pasaron a llamarse de *rabassa morta*. En ese momento el gobierno daba apoyo a la burguesía, hecho que propició que aparecieran algunas revueltas de agricultores y se formaran los primeros sindicatos agrícolas.

- 4 A finales del siglo XIX hasta la llegada de la filoxera a finales de siglo, se vive una etapa de progreso que se inicia con el crecimiento industrial, el cual propició la creación de grandes construcciones modernistas. También coincide con el resurgimiento de la cultura catalana y el empuje en la caracterización de las regiones vitícolas como denominaciones de origen. Los aires de modernidad y las nuevas tendencias vanguardistas de inicios del siglo XX, junto con el movimiento cooperativista, dejaron la huella de arquitectos destacados como Cèsar Martinell, discípulo de Gaudí. Padre del modernismo rural, proyectó las denominadas catedrales del vino, concretamente en el Priorat, las bodegas cooperativas de Falset y la de Cornudella de Montsant, aunque dentro de la comarca de Tarragona otras obras monumentales fueron la bodega cooperativista del Pinell de Brai y la de Gadesa, en la comarca de la Terra Alta y también las bodegas cooperativas de Barberà, Rocafort de Queralt, Montblanc, Pira, L'Esplu-

ga de Francolí y Sarral en la comarca de la Conca de Barberà, aunque las dos últimas fueron obra de Pere Doménech y Roura.

- 5 A inicios del siglo XX, los intentos se centraron en hallar plantas resistentes al insecto. La solución pasaba por el injerto, utilizando porta injertos seleccionados que opusieran resistencia a dicha plaga. Fue ya a mediados del siglo XX, en la década de los 50, cuando comenzó la replantación de la vid con el objetivo de volver a conseguir el vino de calidad de antaño. Como resultado, casi toda la viña vieja del Priorat está injertada con Rupestris de Lot, dado que estas fueron las primeras plantas utilizadas como portainjertos y se adaptaron bien al tipo de suelo de la zona y de sus variedades. La Rupestris de Lot desarrolla un sistema radicular profundo y presenta una buena resistencia a la sequía, con lo cual dio buenos resultados en los suelos pedregosos y secos de pizarra. Este pié americano, injertando directamente garracha y cariñena facilitó la recuperación de las viñas de la comarca del Priorat.

Evolución y regulación del sector vitivinícola

- 6 La regulación del sector vitícola se inició en el 1924 con la creación de la OIV (*Office International de la Vigne et du Vin*). Posteriormente, en 1935 se definen por primera vez, para el caso de Francia, las AOC (*Appellation d'Origine Controlée*) y las DO (Denominaciones de Origen) para España (1932). De manera inmediata empezaron el ciclo de reuniones del GATT - acrónimo de *General Agreement on Tariffs and Trade* (Acuerdo general sobre comercio y aranceles) es un acuerdo multilateral, creado en la Conferencia de La Habana, en 1947, firmado en 1948, debido a la necesidad de establecer un conjunto de normas comerciales y concesiones arancelarias, y está considerado como el precursor de la Organización Mundial de Comercio. El GATT era parte del plan de regulación de la economía mundial tras la Segunda Guerra Mundial, que incluía la reducción de aranceles y otras barreras al comercio -. En la década siguiente, en 1957 se crea en el tratado de Roma la CEE y el vino pasa a formar parte de los productos agrícolas.

- 7 Uno de los periodos con mayor importancia en el sector vitivinícola, fue la década de los 60, cuando se crearon las AOC y DO para garantizar la calidad del vino. Se establecieron normativas y regulaciones para amparar y garantizar la calidad de los productos, se
- 8 introdujeron mejoras en las técnicas vitícolas, se investigó el hecho de introducir nuevas variedades para vinificación (adaptación principalmente de variedades de uva de Burdeos y de Alsacia) se aportó nueva infraestructura en las bodegas, se perfeccionaron procesos de producción, etc. Consiguiéndose así un buen nivel económico con los incrementos de ventas de vinos embotellados y de cava. También en esta misma década, la aparición del tractor permitió la mejora del manejo de las tareas vitícolas y el ahorro de tiempo y la amortiguación de la dureza de trabajo y la consecución de una uva de mayor calidad.
- 9 En el ámbito enológico, los años 60 se caracterizaron por la llegada de nuevos inversores a Cataluña, la creación de nuevas bodegas y la reestructuración de los ya existentes en la región. Así, algunos personajes que introdujeron nuevas variedades de uva e iniciaron la comercialización internacional fueron Jean León y Miguel Torres. En los años 70 las reestructuraciones de las bodegas fueron completas, la introducción del acero inoxidable y la utilización de resinas epoxi fueron factores clave para garantizar la asepsia y así preservar la calidad de los vinos que se producían. Fue en los 70 cuando se creó el INDO (instituto nacional de denominaciones de origen). Las nuevas tecnologías y la industrialización de Cataluña del siglo XIX llegaron también al Priorat, aunque de forma más modesta. La explotación minera de la cuenca del Siurana dejó un complejo minero-metalúrgico de los más importantes del país, en la localidad de Bellmunt del Priorat.
- 10 Se producen a nivel del cultivo de la vid una serie de cambios en la mecanización. Su inicio tuvo lugar en Francia, después de la segunda Guerra Mundial y sobretodo después de las intensas heladas de 1956. El cambio en los viñedos se dio con la sustitución de las variedades comunes de vid por variedades nobles. Además, la aparición del tractor en 1956 supone un ahorro de tiempo y una mejora en el manejo de la tierra. En los años 70 se seleccionan las plantas más adecuadas para ser cultivadas y por lo tanto la posterior aparición de viveros de

plantas injertadas para ser distribuidas a los agricultores. Fue también en esta década cuando hubo en Francia la primera tentativa en el uso de maquinaria para vendimiar. Este hecho propició en la siguiente década un sistema de conducción de la viña en emparrado, para así poder mecanizar mejor el cultivo de la vid.

- 11 En la comarca del Priorat los cambios empezaron a ser importantes en la década de los 80 con las nuevas plantaciones de garnacha y la introducción de la variedad francesa cabernet sauvignon. Estas nuevas variedades, junto con la también existente cariñena, dieron como fruto sus primeros vinos que salieron al mercado en el año 1992. Jaume Ciurana, viticultor de Falset y primer director del INCAVI (Instituto catalán de la viña y del vino), comentaba hace veinte años que el futuro del éxito de los vinos del Priorat dependía de un conjunto de tres factores: cambio de mentalidad, aportación de capital y de la introducción de nuevas técnicas de comercialización hacia el consumidor actual.
- 12 La dificultad de cultivo de las viñas del Priorat implica una necesaria dedicación enfocada a la producción de vinos de calidad con un valor añadido que compense económicamente su elaboración. Otras zonas vitícolas como son la zona del Rhein alemana, la Valais Suiza o el Alto Douro en Portugal, pueden ser comparables a las condiciones de la viticultura del Priorat. Los vinos de antes, eran corpulentos, con un grado alcohólico que predominaba demasiado y con unos aromas reducidos y fenólicos que evidenciaban una falta de medios para la correcta elaboración y en algunos casos, de personal especializado para elaborar el vino. A finales de los 70 casi toda la producción se vendía a granel y sólo embotellaban la empresa De Muller, S.A. (el más antiguo embotellador de vino en el Priorat), las Bodegas Scala Dei S.A y la Masía Barril en Bellmunt.
- 13 En los años 90 la comarca recibe un nuevo impulso por lo que se refiere al marketing de los vinos y del conocimiento del Priorat como comarca. Así personajes famosos se instalan en la comarca para producir nuevos vinos, dando de este modo otro impulso a la zona. La difusión y comercialización del vino del Priorat en los Estados Unidos, conjuntamente con el buen acogimiento de la crítica internacional, aceleran y consolidan la fama de los vinos por todo el mundo. El cantautor Lluís Llach llega a Porrera después de los aguaceros del 94.

Con vínculos familiares en esta población, saca al mercado un nuevo disco con lo que da a conocer la localidad de Porrera, se instala en el pueblo, recupera las viñas y se decide a elaborar vinos. El éxito abrumador de los vinos del Priorat atrae en grandes empresas vitivinícolas del Penedés que adquieren fincas y se instalan durante la década de los 90, entre ellas, Torres, Codorniu, Pere Rovira, Castillo de Peralada y Pinord. Hay que añadir un nombre también conocido, Joan Manuel Serrat que se ha instalado últimamente en la zona siguiendo los pasos de los anteriores con el objetivo de elaborar los primeros vinos característicos del Priorat.

La región vitícola: la denominación de origen. Marco físico, variedades de viña y vinos.

- 14 El reglamento de la DO Priorat y su Consejo Regulador fue aprobado, como ya hemos comentado, en 1954 y se modificó posteriormente el 19 de mayo de 1975. Antes de la creación de la DOca el vino del Priorat se vendía a grandes cantidades en otras regiones vitícolas del estado español y del extranjero donde elaboraban vinos deficitarios en grado alcohólico y color, características que poseían en creces los vinos del Priorat.
- 15 Como consecuencia de la revalorización de los vinos del Priorat y la gran aceptación en los mercados internacionales, en 1998 se plantea el reto de alcanzar la categoría de DO calificada y se solicita el reconocimiento de dicha Denominación de Origen. La DO calificada Rioja es la primera que se reconoce en el estado en 1991 y la única existente en el sector, en ese momento. La categoría de Denominación de Origen calificada en Priorat se obtiene en el año 2000. La legislación general sobre las normativas en las que se tienen que ajustar las DO y DOca y sus Consejos Reguladores se encuentra recogida en el *Estatuto del Vino, de la Viña y los Alcoholes* de 1970 y en sus posteriores rectificaciones y modificaciones (decreto 835/72; decreto 1129/85; decreto 1195/85; decreto 157/88 y decreto 799/89, y las últimas normativas incluidas en “La ley del vino” en 2003).

- 16 Las variedades autóctonas típicas de la zona son las autóctonas garnacha negra, garnacha peluda y cariñena y las de origen foráneo son la cabernet sauvignon, la más extendida, y otras autorizadas en los últimos años como merlot y syrah. En cuanto a las blancas autóctonas, las mayoritarias son la garnacha blanca y Macabeo, mientras que la pedro ximenez permanece en un porcentaje muy pequeño; la recientemente introducida de origen francés, chenin, también representa un porcentaje muy débil. Las producciones autorizadas son de 6000kg/ha cuando las densidades de plantación no superan las 6500 vides/ha y de 8000kg/ha para densidades superiores. El rendimiento del vino respecto de la vendimia no tiene que superar el 70%. La crianza de los vinos blancos y tintos se establece en un año en madera de roble, que en caso de los tintos se amplía a dos años, uno de ellos al menos en madera y el resto en botella.
- 17 Los vinos que se elaboran en la DOQ tienen que alcanzar una graduación alcohólica determinada según los diferentes tipos: *Blancos y Rosados*: graduación mínima de 13%. *Tintos*: graduación mínima de 13,5% y *Vinos de licor*: las mistelas, una graduación mínima de 14,5%vol; los vinos dulces y semidulces con una graduación mínima de 15%vol; los rancios, una graduación mínima de 14,5%vol.

Marco físico de la comarca del Priorat

- 18 La comarca del Priorat se extiende a lo largo del río Siurana y de sus afluentes, el Montsant y el Cortiella. La montaña de Prades y la sierra de Llavera la limitan y la separan del Baix Camp, por el norte, la sierra de la Llena constituye el límite natural con les Garrigues y se abre a la Ribera d'Ebre por el suroeste.
- 19 El nuevo milenio comporta cambios categóricos en la región, por una parte se proclama la DOca Priorat al final del 2000 en el territorio del Priorat geológico, por otra, se crea una nueva DO en el 2001 que engloba el resto de municipios de la comarca geográfica del Priorat, el bajo Priorat, y que recibe el nombre de DO Montsant. Criterios históricos, administrativos y eclesiásticos han permitido agrupar los pueblos de la comarca en cuatro zonas que incluyen dos denominaciones de origen elaboradoras de vinos: **el Priorat histórico o geológico** que se corresponde con la DOca, elaboradora de vinos reconocidos y amparados bajo una denominación calificada. Representa

Morera del Montsant, Poboleda, Porrera, Torroja del Priorat y la Vilella alta. El territorio del Priorat permaneció vivo en el recuerdo popular por el vínculo existente con el vino que se obtenía de las viñas que pertenecían a sus términos municipales. Hoy día, el Priorat histórico coincide con la zona de Denominación de Origen del vino "Priorat", y es conocido también como el Priorat geológico porque los suelos llamados de "llicorella", formados por pizarras más o menos metamorfoseadas, son los que imprimen unas características diferenciales en los vinos de estas localidades. Bajo esta denominación se incluyen también los municipios de la Vilella baixa, Lloà y una parte de los municipios de Falset y el Molar, donde se localizan terrenos de pizarras.

- 21 No obstante, el nombre de comarca geográfica del Priorat se aplica a una superficie más amplia, claramente delimitada por la gran fosa abierta entre los formidables acantilados calcáreos de Tivissa, Coldejou, Llaveria y el Montalt, por un lado, y las mesetas elevadas de las montañas de Prades y el Montsant, por la otra. La comarca geográfica incluye los municipios del bajo Priorat: La Figuera, El Molar, El Masroig, Els Guiamets, Falset, Marçà, Capçanes, la Torre de Fontaubella y Pradell. En general, en estos municipios predominan los suelos formados por materiales calcáreos del terciario y cuaternario, exceptuando algunas zonas del municipio del Molar y de Falset (que son los suelos de pizarra, los antes
- 22 mencionados de 'llicorella' que constituyen la tipicidad de la DOca Priorat) y los suelos de Falset donde aflora el batolito granítico. Según la clasificación del INDO (Instituto Nacional de las Denominaciones de Origen), estas localidades se incluían hasta el 2000 en la Subzona de Falset de la DO de Tarragona. Hay que añadir en la comarca geográfica del Priorat los municipios situados a la otra vertiente del Montsant (Cabassers, La Bisbal de Falset y Margalef) y la zona de Cornudella-Ulldemolins (Arbolí, Cornudella y Ulldemolins) que actualmente pertenecen a la DO Montsant.

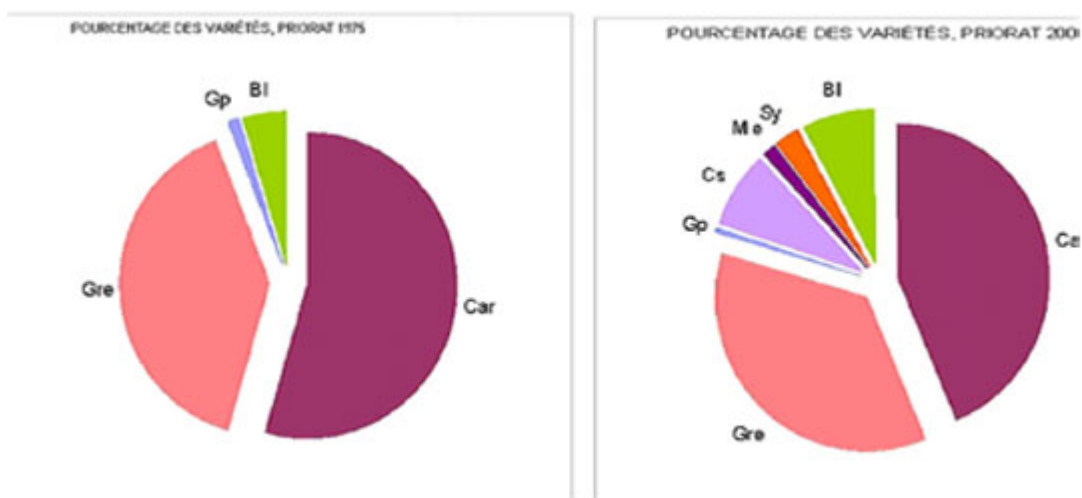
Variedades tradicionales y de reciente introducción

- 23 Las variedades autóctonas de la región por antonomasia son las variedades tintas garnacha y cariñena. En tiempos pasados la garnacha era más abundante que la cariñena, pues era apreciada para ser más

delicada y disfrutar de una elevada concentración en azúcares. El Priorat era conocido desde la segunda mitad del siglo XIX por la elaboración de vinos tintos a partir de las variedades garnacha negra, garnacha peluda y cariñena, mientras que las variedades blancas representaban un débil porcentaje del total con garnacha blanca como mayoritaria y, la existencia de cepas testimoniales de macabeo, escanyavella, picapoll blanc y pedro ximenes entre otros. Los vinos tintos eran potentes, con elevado grado alcohólico, ásperos y de un color rojo muy oscuro, de los cuales existía un importante mercado en la exportación. Las dos variedades base de los vinos del Priorat se complementan a la perfección, la garnacha aportando el aroma y grado, la cariñena, contribuyendo con el elevado contenido de polifenoles en el cuerpo del vino y dando la acidez que le falta a la primera. La crisis del sector agrícola, la despoblación y las dificultades de cultivo comportan un cambio en las variedades, aumenta la cariñena en tintas y el macabeo en blancas por su mayor productividad. El porcentaje de cariñena llega al 54.27% y la garnacha negra en el 39.78% del total de variedades en 1975, donde los blancos representan poco más del 5%.

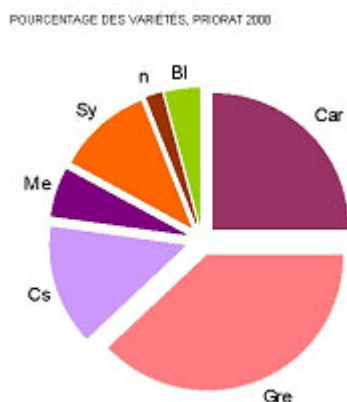
- 24 En la reconversión reciente del Priorat se apuesta por la garnacha, la variedad que había sido líder de los vinos de la comarca y se introduce la foránea cabernet sauvignon. El registro vitícola de 1995 indican unos porcentajes de 3.5% de cabernet sauvignon, 40.2% de garnacha y un 56.3% de cariñena en relación al total de variedades tintas. Durante los últimos 10 años se han plantado más de 800 ha de nuevas viñas. Las plantaciones de garnacha y cabernet sauvignon aumentan y empiezan en los últimos años a plantarse la merlot, originaria de Burdeos y la syrah, muy extendida por el valle del Rhône. Según el registro del Consejo
- 25 Regulador del Priorat, la distribución de variedades en la cosecha 2000 era de 90.36% en variedades tintas y de 9.64% en blancas; resultando los porcentajes en tintas de 43% en cariñena, 35% garnacha y cabernet sauvignon 8%. Aumentan ligeramente las plantaciones de cabernet sauvignon, syrah y merlot y se consolida la garnacha. En 2008, la proporción de garnacha en nuevas plantaciones y en menor medida las de cabernet sauvignon, desplazan y provocan una disminución del porcentaje de cariñena que queda en 25%, manteniéndose la garnacha en 37% y el cabernet en 14%.

- 26 El portainjerto utilizado después de la invasión de la filoxera fue el rupestris de Lot, pie en el que está injertada prácticamente toda la viña vieja de garnacha y cariñena en más de un 98% según los datos de 1975. Las viñas nuevas se han plantado casi sólo con Richter-110, con una incidencia inapreciable de otros portainjertos. En 1995 en torno a un tercio de los portainjertos corresponden a R-110, mientras que los 2/3 restantes son pies de rupestris de Lot presentes en la viña vieja.



Car= carinyena; Gre= garnacha; Cs= cabernet sauvignon; Me= merlot; Sy= syrah; n= otras tintas; BI= variedades blancas

Figura 4. Evolución de los porcentajes de variedades. Datos del Catastro vitivinícola de 1975, 2000 i 2008.



- 27 La distribución de la viña por municipios varía debido principalmente a las diferentes superficies existentes entre ellos. La extensión mayor

de viñedos se encuentra en Porrera, seguido de Gratallops. En los municipios de Poboleda, Torroja, Bellmunt y la Morera del Montsant la viña ocupa una tercera parte de los anteriores y las menores superficies se localizan a las Vilellas (Alta y Baixa) y Lloà. Cariñena y garnacha se encuentran en superficies similares a Bellmunt, Poboleda y Falset, mientras que en Porrera y Gratallops la cariñena duplica a la garnacha. En la Morera no se encuentra cariñena, mientras que en el Lloà, Torroja, las Vilellas y el Molar esta variedad predomina con creces.

Terroir: clima, suelo y cultivo de la vid

- 28 El ecosistema vitícola del Priorat se caracteriza por las escasas lluvias y la baja fertilidad del suelo pizarroso del Priorat que limitan el vigor de las cepas y al mismo tiempo determinan la tipicidad y calidad que caracterizan sus vinos. Se denominan vinos de *terroir* porque el clima, la naturaleza, la composición del suelo y el manejo de viñedo, deja una huella inconfundible a sus vinos.

Figura 5 . Paisaje característico del Priorat



Clima

- 29 El Priorat disfruta de clima mediterráneo templado, donde los años secos alternan con años en los que llueve más, sin embargo, las precipitaciones son irregulares a lo largo de todo el año, concentrándose mayoritariamente en otoño. Hay que recordar las fuertes lluvias y aguaceros excepcionales del otoño del 94 y los de 2000. En el mes de octubre de 2000 se recogieron más de 300 mm en sólo tres días. En algunos años especialmente secos, como por ejemplo en 1980, la precipitación anual fue de unos 300 mm. El periodo de posibles heladas en el Priorat se inicia hacia finales de octubre y existe riesgo hasta mediados de abril.
- 30 Los vientos disminuyen de intensidad al llegar al Priorat debido a la barrera de protección que constituyen las colinas que lo conforman. No obstante, es importante señalar el papel de los vientos en cuanto a su influencia local. Los municipios a los que llega la garbinada procedente del mar, las temperaturas disminuyen en verano (se suavizan), aumenta la humedad relativa, disminuye la evapotranspiración y en la mayor parte de los casos comporta un retraso en la
- 31 maduración de la uva. En Porrera y en Falset la garbinada está presente originando un efecto de termoregulación, llegando con menos intensidad a los municipios más al interior, Gratallops y Torroja. Las localidades del interior, las Vilellas, Bellmunt y Lloà presentan las temperaturas más elevadas en verano a consecuencia del emplazamiento orográfico, paralelamente, las escasas precipitaciones veraniegas son menores o ausentes a medida que se avanza desde Falset hacia Gratallops y las Vilellas. El cierzo es un viento frío y seco que sopla del noroeste a lo largo de la Cuenca del Ebro y que llega con más o menos intensidad a todo el Priorat. En la Morera, que se encuentra a mayor altura bajo la cornisa calcárea del Montsant, las temperaturas se suavizan por la noche. De un año a otro varían ligeramente los parámetros climáticos, pero según el momento fisiológico en que se encuentre la planta, el efecto de la variación puede tener una influencia decisiva en la calidad del cosecha. Cuando queremos ubicar el Priorat dentro de una zona climática determinada -según el resultado del cálculo del índice de Winkler y Amerine donde se clasifican las regiones bioclimáticas en 5 zonas con unos valores de la in-

tegral térmica que varían desde 1371,8 grados-día en la zona más templada hasta 2204 grados-día en la más cálida-, los municipios más cálidos y de menor altitud como las Vilellas, Lloà, Bellmunt y Gratallops se clasifican en zona III, en cambio, Porrera, la Morera de Montsant y Falset, pertenecen en la zona II.

Suelos

- 32 En la comarca del Priorat hay tres áreas geológicas principales que coinciden con tres áreas de materiales originarios diferentes:
- 33 a) El área "caliza" situada en el Montalt y en el Montsant donde los terrenos formados por materiales procedentes del terciario son limos provenientes de las rocas calcáreas que forman estas montañas; se localizan en terrenos de la Morera del Montsant y en algunas parcelas del Molar. Gran parte de los terrenos del bajo Priorat se incluyen en este grupo. Los suelos son más profundos y en general se encuentra un horizonte petrocálcico más o menos desarrollado.
- 34 b) El área de "pizarra", que se encuentra en las localidades de la Vilella Baixa, la Vilella Alta, Gratallops, Lloà, Torroja, Porrera y Poboleda. Suelos desarrollados sobre esquistos paleozoicos del carbonífero que cubren las colinas redondeadas que conforman el paisaje del Priorat. Los estratos pizarrosos descompuestos alternan con otros materiales silíceos y a veces con presencia de cementos calcáreos. Son los suelos más abundantes en la DOca Priorat.
- 35 c) El área "granítica", que está formada por un material muy descompuesto procedente de granito de la época precámbrica. Suelos arenosos ubicados en los terrenos más llanos, ubicados en la ventana tectónica que ocupa el territorio en torno a la población de Falset, en el bajo Priorat. Se encuentran algunos de estos terrenos en Bellmunt y en dirección a Gratallops.

Los suelos agrícolas

- 36 Desde el punto de vista agronómico, los suelos del Priorat son pedregosos y arenosos, poco fértiles, pobres en materia orgánica y con una capacidad de intercambio catiónico baja, ya que la abundancia de los elementos gruesos, piedras de pizarra o guijarros diluyen la proporción total de los elementos nutritivos del complejo coloidal

con respecto al volumen del suelo. El carácter metamórfico de los elementos gruesos, facilita la rotura de las pizarras en la dirección de las capas de estratificación, formando piedras de pizarra aplanadas que cubren la superficie del suelo. En las pendientes de las colinas, estas pizarras aplanadas contribuyen a disminuir la magnitud de los fenómenos de erosión que se provocarían por la inclinación de dichas pendientes. En cuanto a la erosión química, aunque es considerable, no tiene repercusiones importantes porque el dinamismo del suelo que implica un proceso de disgregación continua de las pizarras, compensa la erosión física y el arrastre de partículas menores de 0,2 mm, dando un carácter aparentemente estable en los suelos de pizarra del Priorat.

- 37 En el desnivel de una misma finca, tanto en pendientes como en bancales, se pueden observar en las partes superiores suelos constituidos por piedras de gran tamaño mientras que en las cuestas de menor altitud o en los bancales inferiores de una parcela en pendiente, los suelos están formados por pizarras finamente descompuestas. Este hecho se relaciona con la erosión progresiva por la cual las partículas más pequeñas se van acumulando en los estratos inferiores dejando al descubierto los fragmentos mayores en las partes superiores.
- 38 En el Priorat, los suelos de llicorella son suelos jóvenes, poco maduros, con pocos horizontes. Son conocidos como Litosoles (litos=pedra) o en la moderna clasificación americana Entisoles, del suborden orthents (xerorthents, suelos de incipiente desarrollo, secos). Los de *sauló* pertenecen al mismo grupo, los conocidos como Regosoles en la antigua clasificación de la FAO. Estos dos tipos de suelos se forman a partir de la roca madre metamórfica por la acción sobre todo de los agentes físicos, que descomponen progresivamente las pizarras o bien el granito. La naturaleza silícica del suelo y las propiedades químicas que caracterizan estos tipos de suelos van ligadas estrechamente a la roca madre.
- 39 El suelo de panal, con fertilidad más elevada que los anteriores se puede distinguir en suelos profundos otro horizonte B, antes de la capa madre. El perfil queda constituido por los estratos Ap, A2 y un B incipiente. Son suelos pardos calcáreos sobre material consolidado; los jóvenes y con estratos poco diferenciados son los más frecuentes,

suelos que según la clasificación americana pertenecen a la orden de los Inceptisoles. Algunos suelos con mayor profundidad y diferenciación, se clasifican dentro de la orden de los Alfisoles, normalmente más abundantes en la DO Montsant. En la DOca Priorat sólo se localizan en las partes bajas de la sierra del Montsant, en la Morera.

El cultivo de la vid

- 40 En el paisaje del Priorat se diferencian las plantaciones más viejas situadas en las pendientes inclinadas de las colinas de pizarra, las más nuevas ubicadas en terrazas. En las pendientes pronunciadas, los bancales son estrechos, en las terrazas fluviales o en las partes inferiores de las vertientes de pendiente menor, los bancales son más anchos.

Viñas viejas

- 41 Las plantaciones más antiguas de cariñena y garnacha situadas en las pendientes de *llicorella* se distinguen por la poca vigorosidad de la planta, de edades que superan los 60 y 70 años. En los casos en que la longitud de la línea de la vertiente no es muy larga y/o la pendiente no está inclinada en exceso, las cepas crecen según la inclinación de la pendiente como pequeños arbustos. La pérdida de material por la erosión supone, de vez en cuando, el trabajo de ir amontonando y reponiendo tierra en las partes superiores. En pendientes más fuertes, las vides se encuentran alineadas en diferentes márgenes, de poca altura y muchas veces discontinuos, con una orientación en la que se siguen las curvas de nivel para salvaguardar la altura del terreno. Estas terrazas estrechas tienen diferente longitud y número de hileras, muchas veces bifurcadas, y de otros alternando con zonas de más pendiente donde las vides crecen inclinadas como en una pequeña cuesta.
- 42 Los marcos de plantación son estrechos y la densidad resulta entre 4000 y 6500 vides/ha. La calidad de las viñas viejas, cepas de débil vigor y producciones muy bajas (a menudo menos de medio kilo por cepa), dan una uva más concentrada, de gran calidad. El precio de la uva ha aumentando notablemente en estas viñas, hecho que ha impulsado a los viticultores de la zona a recuperarlas, rehaciendo la

poda en vaso original e intentando conservar las pendientes de la erosión para facilitar el trabajo del suelo. En general, el marco de plantación en pendientes es de 1,5 metros por 1 metro, o incluso menor. Los más estrechos son de difícil cultivo con máquinas y a veces se cultivan con animales, como antaño.

Figura 6. Cultivo de cepas viejas en pendiente. Suelo de pizarra



- 43 Las viñas viejas crecen como formas libres, la poda es corta y las cepas se caracterizan por un aporte constituido en tronco muy corto del cual salen 2 o 3 brazos (4 o 5 cuando la cepa es vigorosa); y a su vez, con uno o dos pulgares por brazo. Es frecuente observar vides con brazos bastante retorcidos que simulan los brazos de un candelabro, o bien vides que casi no se levantan del suelo, con brazos cortos que parecen salir del suelo a partir de un tronco prácticamente inexistente. Las producciones hectárea oscilan, en general, entre 1000 y 2000 kg/ha, llegando a los 3000 kg/ha en los casos más favorables.

Viña joven

- 44 Las nuevas plantaciones suponen un cambio en el paisaje del Priorat. Las pendientes antes yermas, se encuentran abancaladas formando largos peldaños a lo largo de las vertientes, cada bancal o terraza plantados con dos hileras de cepas emparradas. Para la preparación del terreno se necesita experiencia para aprovechar el máximo del terreno, respetar la inclinación y salida de las aguas, considerar el es-

pacio de giro al final de las parcelas, la anchura del bancal para tomar la dirección de las pasadas de viña (una exterior próxima en el talud y la otra en el interior) y velar para que la altura del talud no sea excesiva. El paso de una oruga facilita el cultivo en medio de las hileras. Otras plantaciones se ubican en terrazas fluviales cerca de los barrancos, las pendientes son más suaves y permite la construcción de bancales más anchos con varias hileras de cepas por bancal. La vegetación de las vides se alinea en el emparrado, lo cual facilita su cultivo que se realiza utilizando tractores pequeños que se desplazan recorriendo las hileras del bancal.

- 45 El sistema de conducción en espaldera supone la formación de la cepa enderezada, los sarmientos sobre los hilos de alambre dispuestos a diferentes alturas de la espaldera. La poda en cordón bilateral supone una estructura de la cepa en forma de T, constituida por el tronco y dos brazos fijos en los cuales se distribuyen las cabezas en número de 3 o 4 dependiendo de la distancia entre cepas. Es la más adecuada para las variedades implantadas porque permite conseguir un buen reparto de las uvas en la cepa y en consecuencia facilita la correcta maduración de la uva. Mediante la poda en seco de invierno y la posterior poda en verde de verano se puede controlar la producción y construir una cubierta vegetal con suficiente abertura para que puedan penetrar los rayos del sol y madurar la uva a la vez que se consigue la ventilación necesaria para evitar el desarrollo de enfermedades fúngicas.



- 46 El emparrado facilita la mecanización, permite un aumento de la producción y en general, incrementa el grado probable, no obstante, no supone una merma de calidad si las cepas mantienen un vigor limitado y un número de uvas proporcional en la vegetación que los tiene que sustentar, siempre alcanzando los rendimientos por hectárea recomendados en la zona. Las producciones se encuentran entre 3.500 y 6500kg/ha según la variedad, la fertilidad del suelo, la densidad de plantación y la sequía de cada año. Por ejemplo, la variedad cabernet sauvignon es menos productiva que la garnacha, syrah o merlot.
- 47 Otras causas de disminución de la producción es el corrimiento de fruto. La garnacha es una variedad sensible que según sea la climatología del año y el corrimiento de fruto que origine, da rendimientos menores. Lo mismo sucede en la viña vieja de garnacha y cariñena, en años de fuerte calor o precipitaciones en la época del cuajado, presenta corrimiento del fruto más o menos acusado que repercute en el rendimiento, como sucedió en la primavera de 2001. Las viñas situadas en suelos más profundos y densidades más elevadas dan lugar a aumentos de los rendimientos por hectárea.
- 48 Las densidades por hectárea son diferentes en las cuestas donde se aprovecha más el terreno que en los bancales estrechos de dos hileras. En bancales estrechos, las cepas se disponen a una distancia entre las hileras de entre 2-2.5m, mientras que entre cepa y cepa son de 0.90m a 1.20m, elección condicionada por el paso del tractor u oruga entre las líneas. En otros bancales más anchos donde se disponen varias hileras de cepas, los marcos de plantación varían mucho, siendo las distancias entre hileras de 2.5m en 2.8m, entre cepas de 0.90m en 1.5m. La densidad oscila entre 2500 a 5000 cepas / ha según los casos. La incidencia de enfermedades es menor que en otras regiones vitícolas debido a la buena climatología, razón por la que el conjunto de tratamientos que se aplican al cultivo son normalmente respetuosos con el medio.

Influencia del microclima en la vendimia: la altura y orientación de las parcelas.

- 49 En general, el suelo es menos profundo en la parte superior donde crecen las cepas de menor tamaño y dan una producción que es la mitad o un tercio de las cepas que crecen en la parte inferior. En la maduración se observan diferencias notables, las viñas de débil vigor avanzan en más de un grado alcohólico a las otras y la acidez, inversamente, da disminuciones de menos de 1g/litro. Así pues, con el fin de alcanzar la maduración óptima de la uva, la vendimia en pendiente se realiza en dos o tres veces en función de cuando llega cada sector al equilibrio deseado.
- 50 La diferencia en altura de una finca, la distribución en terrazas y la orientación de la pendiente nos permite implantar las variedades adecuándolas según la época de maduración. Los terrenos más bajos y las parcelas en las partes más soleadas se adaptan mejor las variedades de maduración tardía como la cariñena y el cabernet sauvignon. Garnacha y syrah necesitan una integral térmica menor, menos horas de sol para madurar correctamente. En cuanto a los terrenos, la garnacha es muy resistente a la sequía mientras que, al contrario, la syrah necesita suelos más frescos. La variedad merlot solo se adapta si se ubica en las vertientes no tanto soleadas donde la maduración tiene lugar de forma progresiva sin sufrir la aceleración que ocurre en zonas de solana, posición orográfica poco frecuente en las colinas del Priorat. Además de la situación-orientación diversa de las fincas en el Priorat, el efecto del mesoclima determina las diferencias en las fechas de vendimia entre localidades.

Vendimia

- 51 Las primeras vendimias tienen lugar en las Vilellas donde el clima más cálido hace avanzar la maduración, mientras que en Porrera se coge la uva dos o tres semanas más tarde. En Porrera, el efecto de la garbinada suaviza las temperaturas y retrasa la maduración. En Gratallops, Torroja y Lloà la vendimia tiene lugar después de la Vilella y antes que en otros municipios del Priorat. Son localidades que se encuentran a

mayor altitud y el caldeoamiento de la atmosfera es algo menor. Poboleda y la Morera del Montsant-Scala Dei, la primera con un microclima más templado, la otra con la influencia de la altura, las temperaturas no son tan extremadas y las fechas de vendimia son más tardías. En la Morera del Montsant, situada en la mayor altitud, se registra una integral térmica menor y en consecuencia, la maduración se prolonga normalmente hasta finales de octubre. La vendimia se inicia en las zonas y parcelas más cálidas durante la segunda semana de septiembre, la syrah y merlot maduran primero, seguido de la garnacha, para acabar con el cabernet sauvignon y cariñena. La maduración de las variedades blancas tiene lugar en torno a una semana antes que las tintas. Los años más secos y cálidos pueden provocar un adelanto en la cosecha de una semana, como por ejemplo sucedió en el 2000 y 2001.

- 52 La sobremaduración sobreviene debido a la sequía, iniciándose la pasificación en algunos granos de uva, hecho más pronunciado y que casi siempre se observa en viñas viejas por su menor vigor y déficit hídrico. El fuerte estrés hídrico a que se ven sometidas las viñas que crecen en suelos sin reserva hídrica, temperaturas elevadas y baja humedad provocan este efecto. Las uvas que inician la pasificación son apropiadas para la elaboración de mistelas y vinos dulces, vinos característicos de antaño en la región. Hay que remarcar, que la ubicación y la orografía de la parcela son factores que influyen notablemente la maduración de la uva debido a la gran variación que suponen los efectos combinados de la altura, la orientación y los vientos con el tipo de suelo. Debido a este efecto microclimático tan marcado, a menudo el orden de vendimia de las variedades varía de una población a otra y entre diferentes bodegas.
- 53 En las viñas viejas se refleja la diferencia entre variedades, la garnacha es más temprana y alcanza un grado probable más elevado que la cariñena y una acidez menor. No obstante, si se compara la cariñena que procede de viña vieja con la garnacha en determinadas cosechas, la acidez disminuye y llega a niveles parecidos a la garnacha. En años secos como el 2000 el proceso de maduración se acelera, se dan grados más elevados y acidez menores. En años más suaves de temperatura como el 2004, se mantienen acidez y color más elevados.

Composición de la uva y tipicidad de los vinos

- 54 El ecosistema vitícola en el Priorat permite acumular altos niveles de azúcares en la uva. Contrariamente, los ácidos se encuentran en valores menores que otras situaciones vitícolas, normalmente con poca presencia de ácido málico. Por lo que a los compuestos fenólicos se refiere se han encontrado concentraciones de antocianos bastante elevadas en las pieles de variedades tintas. Los aromas se localizan en piel y su concentración aumenta con la maduración de la uva, ahora bien, disminuyen en años de elevadas temperaturas en veranos cálidos y secos.
- 55 Tanto las variedades aromáticas como las más neutras pueden dar vinos de gran tipicidad debido al terruño. En los vinos del Priorat, el suelo imprime una tipicidad, aroma que se ha definido como mineral (recuerda un metal ferroso, la piedra que se asocia a la *llicorella*). La madurez de la uva es determinante a la hora de conseguir una buena calidad de taninos en cualquier variedad. En el proceso de crianza la aspereza de los taninos se pule y la mezcla de variedades enriquece la componente tánica y complejidad del vino.

Sostenibilidad del territorio y paisaje.

- 56 Uno de los espacios naturales más importantes de las comarcas meridionales de Cataluña y en particular de la comarca del Priorat, el Parque Natural de la Sierra de Montsant, acoge sin duda alguna uno de las poblaciones faunísticas más ricas de Cataluña. Su complicada orografía permite que se establezcan una considerable diversidad de especies de alto interés no sólo por su abundancia si no por ser animales endémicos o muy raros en la fauna catalana. El parque natural del Montsant está formado por 9.192 hectáreas siendo el tercer más grande de la provincia de Tarragona e integra los municipios de la Morera de Montsant, Cabacés, Ulldemolins, Cornudella de Montsant, la Vilella Alta, la Vilella Baixa, la Bisbal de Falset, Margalef y la Figuera, perteneciendo todos ellos a la comarca del Priorat.

- 57 Este ecosistema tanpreciado se ha mantenido en equilibrio junto con el cultivo agrícola de la zona, especialmente el cultivo mayoritario, el de la vid. Así encontramos viñas viejas que han perdurado hasta la actualidad y que constituyen un patrimonio que debe conservarse en lo posible. No obstante, salvo casos con finalidades muy específicas, la viabilidad económica de las nuevas plantaciones ya no es posible con las técnicas tradicionales. La competencia creciente asociada a la globalización de los mercados del vino, unida a unas condiciones naturales poco favorables para la mecanización del cultivo, obliga la viticultura del Priorat a introducir cambios en la forma de explotación de la viña y a mejorar en su estrategia productiva y comercial.
- 58 La viticultura del la zona vitícola del Priorat se caracteriza por las fuertes laderas en pendiente natural de cada uno de sus pueblos. Las viñas viejas que han perdurado hasta la actualidad constituyen un patrimonio que debe conservarse en lo posible. Por lo tanto, la prosperidad y estabilidad económicas de la viña del Priorat no pueden lograrse a costa del medio ambiente. Paralelamente al gusto por los buenos vinos, ha aumentado la sensibilidad social por la protección ambiental. En particular, los paisajes del Priorat aportan valores naturales, estéticos, sociales y económicos que es preciso preservar. Una de las técnicas principales que se ha utilizado en Priorat para aumentar la productividad de sus viñedos es la formación de terrazas para hacer posible la mecanización del cultivo, intentando evitar una transformación del paisaje y de su aspecto de forma arbitraria, dado que es ambientalmente insostenible y en zonas especialmente sensibles puede llegar a poner en riesgo la continuidad de la actividad vitivinícola.

Figura 8. Creación de terrazas para el cultivo de la vid en espaldera



- 59 El territorio de la comarca es vivo, permitiendo el trabajo productivo, siempre que se haga de forma armónica, sin empobrecer sus vistas más emblemáticas. Tan malo fue el abandono de la viña y la pérdida del paisaje en mosaico, como lo sería la proliferación de viñas groseramente abancaladas, que monopolizaran el territorio debido a su baja productividad. El paisaje es también accesible, abierto, favoreciendo el contacto entre la viticultura y la sociedad, siempre de forma compatible.
- 60 Las siguientes cifras se consideran representativas de la evolución en el conjunto del Priorat, según un estudio realizado en la localidad de Porrera (Cots et al., 1999). El término municipal de Porrera ocupa una superficie de 2.896 ha, lo que equivale al 16,5% de la denominación de origen Priorat. La pendiente media del municipio es del 46% y su altitud se sitúa mayoritariamente entre 200 m y 600 m sobre el nivel del mar. Entre 1986 y 2003, la viña tradicional en Porrera se ha abandonado en un 60%, pasando de 256 ha en 1986 a 107 ha en 2003. En el mismo periodo, la viña en terrazas pasó de 20 ha a 291 ha, lo que supone un crecimiento del 1.450%. En el periodo más reciente entre 1998 y 2003, la viña tradicional creció escasamente un 12% (pasó de 95 ha a 107), mientras que la viña en terrazas creció un 260%, pasando de 111 ha en 1998 a 291 ha en 2003. Este fuerte incremento en la viña en terrazas ha continuado en los últimos cuatro años. En su conjunto, la viña ha crecido en Porrera un 44% entre 1986 y 2003, y un 93% entre 1998 y 2003.
- 61 Algunos de los beneficios ecológicos que se están considerando para la conservación del paisaje son: la conservación del suelo y de su fertilidad, la integración armónica de las terrazas minimizando las escorrentías y lixiviados, reduciendo los contaminantes durante la aplicación de fitosanitarios, así como mayor y mejor producción de uva con menores insumos en suelo: agua, fertilizantes, plaguicidas.
- 62 Como resultado, la simbiosis entre paisaje y cultura del vino está dando lugar a un nuevo sector turístico, el turismo enológico, que en zonas vitícolas como la del Priorat puede llegar a ser económicamente tan relevante como la propia viticultura y la actividad bodeguera derivada.

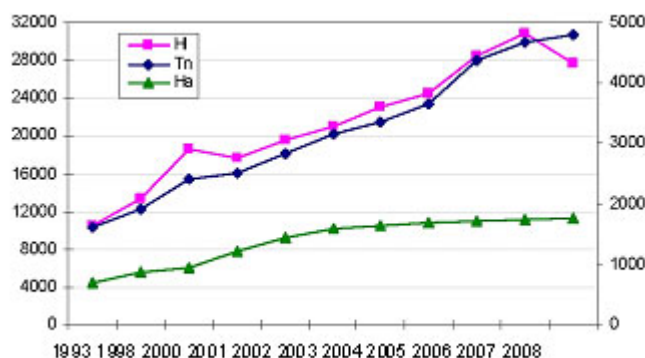
Exportación y comercialización.

- 63 La comercialización y evolución del mercado interior y exterior ha sido sin duda elemento de estudio. Hasta el año 1990, el vino embotellado no supera el 10% y en pocos años, en 1997 se alcanza más del 50% para llegar al 100% en el 2000 con la adquisición de la DOca. La superficie cultivada se transforma de 700 en 1340ha y se recuperan las cepas cultivadas en pendiente de viñas viejas medio abandonadas. La producción total para la exportación ha pasado de 54.728 litros en 1990 a 332.700 litros en el 2000. La producción total en el 2000 sobrepasa los 1,8 millones de litros, de los cuales un tercio se destina al comercio exterior y dos tercios en el interior. Los principales países importadores son los USA (30%), Alemania (11,75%) y Reino Unido (7,96). El volumen de vendimia se duplicó en los últimos 10 años; así, en 2009 fue de 4.968.492 kg, respecto el año 2001 que se situó en 2.501.343 Kg.
- 64 En el año 2000 los datos económicos mostraban que el vino de DOca Priorat se exportaba sobre todo a tres países: Alemania, Estados Unidos y Suiza con la comercialización de 1604 HL, 892 HL y 522 HL, respectivamente. En dicho año el vino tinto embotellado DOca Priorat que se exportaba en Europa era de 1513, 01 HL y en el resto del mundo es de 1751,8 HL. Esto representaba el 97,74% de HL exportados durante la campaña de 2000-01, lo que significa que el reconocimiento a escala mundial del tinto embotellado de DOca Priorat fue el más vendido y conocido en el mundo, respecto a los vinos blancos, rosados o licores de la misma DOca Priorat.
- 65 La comercialización durante el año 2004 fue que el 56,3% de las ventas se destinó al mercado nacional y el 43,7 % a las exportaciones. La tendencia en los últimos años fue un mayor aumento de las ventas en el mercado internacional. Los principales países destino de las exportaciones eran: EEUU, Suiza, Alemania, y Francia, seguidos de Bélgica, Reino Unido, Dinamarca y Japón. No obstante, el número total de países a los que se exportaba ascendía a 42.
- 66 En el contexto vitivinícola global español, las exportaciones de vino descendieron un 15,2% en los primero seis meses del año 2009 en comparación con el mismo periodo del año 2008, hasta los 791,7 millones de euros, mientras que en volumen, el retroceso acumulado

hasta junio fue del 16%, con 703 millones de litros, según datos del Observatorio Español del Mercado del Vino (OEMV).

- 67 En términos mensuales, la comercialización exterior de vino durante el mes de junio creció un 0,4% en valor en comparación con el mismo periodo de 2008, hasta los 142,3 millones de euros, mientras que en volumen, la cantidad exportada en litros se incrementó un 5,6%, hasta los 133,5 millones. Por el contrario, el precio medio de las exportaciones aumentó un 1% y se situó en 1,13 euros por litro, mientras que, por tipo de productos, cayeron todas las categorías menos la de vino de licor, que sube un 6% en valor y un 7% en volumen, y la de vino aromatizado (2% en valor y 7% en volumen). Entre los descensos más acusados, destaca la pérdida de ventas de vinos de mesa a granel (28% menos en valor y 23% menos en volumen) y la de vinos con denominación de origen (12% menos en valor y 15% menos en volumen).
- 68 Por mercados, siguen cayendo los principales destinos, como Francia y Alemania, en los que se acusa el descenso de ventas de vino a granel, como también ocurre en el caso de Rusia. Cayeron también otros destinos, como Reino Unido o EE.UU, mientras que suben las ventas a Bélgica (+28% en valor y +34% en volumen), Portugal y Japón.
- 69 Para el Observatorio, las cifras correspondientes a las exportaciones españolas de vino durante el primer semestre de 2009 “son negativas, pero un mes de junio con crecimiento indica una tendencia hacia la recuperación de las ventas exteriores” que el OEMV espera que se mantenga en los próximos meses.

Figura 9. Evolución de la producción de uva, vino y hectáreas en las dos últimas décadas.



- 70 En el gráfico anterior podemos ver como la evolución de la producción respecto a las hectáreas plantadas ha evolucionado de manera diferente según el periodo de tiempo. Así, entre 1975 y la cosecha 2000-2001 se vio un crecimiento constante mientras que a partir de 2001 y hasta 2005 el aumento de la producción es mucho mayor, aunque el número de hectáreas plantadas se mantiene más o menos constante. Es a partir de 2005 donde el número de hectáreas no varía prácticamente pero la producción sí que aumenta mucho más respecto al periodo anterior. Las nuevas plantaciones se van homogeneizando, aumentando y regularizando la producción.
- 71 En conclusión, la exportación y comercialización de los vinos del Priorat en los últimos años se vio favorecida debido al reconocimiento a nivel mundial, a pesar de que recientemente la situación financiera mundial ha modificado dicha tendencia. Aun así, los vinos del Priorat siguen teniendo una importancia caudal dentro del mercado mundial de vinos de calidad y la tendencia es la de mejorar cada día la calidad, dado que los nuevos viñedos se van asentando a la zona y los vinos se van adaptando cada vez más a los gustos del consumidor, siempre respetando el *terroir* y carácter de una zona única en el mundo.

Colomer Ferrer, J. *De l'Aiguardent al Cava*- Ed. El tres de Vuit, 2003.

Cots-Folch, R., Martínez-Casasnovas, J.A. Ramos, M.C. 2006. *Land terracing for new vineyard plantations in the north eastern Spain Mediterranean region: Landscape effects of the EU Council Regulation policy for vineyards' restructuring*. *Agriculture, Ecosystems and Environment*, 115, 88-96.

Iglèsies Fort, J. (1975): *Les minves dels cultius i de la població a la comarca del Priorat*, Fundació Salvador Vives Casajuana, núm. Barcelona.

INDO, Catastro Vitícola y vinícola, Denominación de Origen Tarragona,

1979

Mediala Guijo, Miguel; Ruiz Ribalta, Núria: *Informe sobre la cuota de mercat de les exportacions catalanes: període 1988-98*. Servei de Programació Comercial. Direcció General de Comerç, Generalitat de Catalunya, Barcelona, 2000.

MAPA Registro vitícola provincia de Tarragona, VOL 43, 1995.

Nadal Roquet-Jalmar, M. *Els vins del Priorat*. Ed. Cossetània, 2002.

www.acenologia.com/ciencias63_1.htm

www.doqpriorat.com

Français

Al oeste de la costa oriental de Cataluña se encuentra la comarca del Priorat, tierra productora de vinos tintos secos y concentrados, elaborados a partir de las variedades principales garnacha y cariñena. El Priorat es una zona montañosa poco poblada pero de romántica belleza, formada por pueblos medievales austeros y bellos, entre viñas difíciles de trabajar. Las montañas rojizas aparecen cubiertas de plantas aromáticas y perfumadas. La viña se conrea en laderas y terrazas, excavadas en el suelo duro de pizarra, en cotas que abarcan desde los 100 hasta los 700 metros. La zona está rodeada por dos zonas naturales protegidas, el Parque Natural del Montsant y la Serra de Llaberia, que acogen sin duda una de las poblaciones de fauna más ricas de Cataluña. La vegetación mediterránea de la encina y la carrasca, dominan la mayor parte del espacio. A finales de los 70 era evidente un proceso de decaimiento económico y demográfico en la zona, cada vez más agravado por el abandono constante de las zonas rurales, el envejecimiento de la población, la baja producción y la dificultad técnica del cultivo, que favoreció el abandono de las tierras. Las cooperativas iban perdiendo socios, las instalaciones quedaban obsoletas y las posibilidades de inversión eran prácticamente inexistentes. La situación parecía irreversible cuando a inicios de los años 80 un grupo de personas conocedoras del mundo del vino y convencidas del potencial que tenían algunos vinos del Priorat, dieron un vuelco radicalmente a las perspectivas de la zona. Sin embargo, no se hizo hincapié en este enclave hasta los años 90, donde a partir de ese momento la zona fue mencionada como productora de uno de los vinos más excitantes y caros de España. La calidad de sus vinos, tanto los tradicionales como los nuevos, se basa en el microclima y el suelo de pizarra únicos. El Consejo Regulador de la Denominación de Origen ha debido adaptarse en poco años a la nueva situación. La otra meta ha sido el reconocimiento como Denominación de Origen Calificada, donde se recogen las innovaciones y se establecen rigurosas medidas de protección de los vinos con el fin de garantizar la calidad.

Montse Nadal

Grup de Recerca Viti-vinicultura. Facultat d'Enologia de Tarragona, Dept. Bioquímica i Biotecnologia, Univ. Rovira i Virgili
montserrat.nadal@urv.cat

Antoni Sánchez-Ortiz

Grup de Recerca Viti-vinicultura. Facultat d'Enologia de Tarragona, Dept. Bioquímica i Biotecnologia, Univ. Rovira i Virgili