

Els darrers anys el món de la viticultura ha vist renéixer el llegendari prestigi dels vins de la denominació d'origen Priorat. D'entre les denominacions catalanes, la del Priorat ha tingut sempre reconeixement popular però mancava la iniciativa particular que sabés extreure d'un diamant en brut la màxima brillantor. Fa vint anys en Carles Pastrana i la Mariona Jarque van embarcar-se en l'aventura de crear uns vins que nasquessin de les terres de llicorella i de suaus pujols del Priorat amb capacitat per fer-se un lloc en el mercat mundial de vins d'alta qualitat.

**"El Priorat ens sembla una àrea extraordinària, però quan vam arribar-hi era una zona depauperada i ni tan sols l'Administració hi creia. El Priorat històric, d'on sorgeix la denominació Priorat, el formen sis poblacions més tres que se'ls han ajuntat últimament. La història ens recorda la gran transcendència que tingué en aquesta àrea Santa Maria d'Scala Dei, la primera cartoixa de la península, fundada el 1149. Però la importància des del punt de vista polític i històric es perd per diferents motius, com la desamortització de Mendizábal, del segle XVIII, que provoca la marxa dels monjos. El Priorat com a organització social deixa d'existir. A més, l'any 1900 arriba la plaga de la fil·loxera que enfonsa totalment la zona. Durant aquest darrer segle la zona s'havia anat despoblant i moltes terres restaren abandonades. Quan nosaltres vam arribar-hi vam detectar una total manca de confiança de la gent envers la seva terra. En canvi, nosaltres vam apostar-hi. Vam comprar finques a Gratallops, vam abancalar, despedregar, plantar, emparrar ceps -tècnica desconeguda allà- i introduir noves varietats de raïm com el Merlot, el Syrah i el Cabernet Sauvignon."**

Així és com va començar un projecte en el qual durant més de deu anys no hi va creure ningú més que ells: **"Nosaltres vam començar a treballar amb el concepte de vins de guarda. Aquest tipus de vi no era gaire conegut a nivell empresarial ampli en aquest país tot i que en altres zones com França, Amèrica i Austràlia era habitual. El món del vi s'ha concentrat a l'àrea vinícola del Penedès, on s'elabora un tipus de vi molt concret i sobretot cava. Hem de distingir que hi ha dos tipus de vins, els que aguanten a l'ampolla i els que creixen a l'ampolla. Pensem que a les terres del Priorat només es poden fer vins de guarda que són els que creixen a l'ampolla i milloren amb el temps."** Però, com s'aconsegueix un vi com aquest? **"El vi és un producte viu i nosaltres n'allarguem al màxim la vida. La seva cria, a través de bótes de fusta de roure, fa que evolucioni molt lentament i millori després en ampolla. Allargar-li la vida és criar-lo bé."** Aquests empresaris són pioners a Espanya en la tècnica de criar el vi en bóta nova cada any.

El 1991 es presentava al mercat el primer vi de guarda important d'aquest país. La rebuda no podia ser millor: la *Guia Mundial del Vi* va catalogar-lo com un dels 150 millors del món. L'ampolla sortia a un preu superior fins i tot al vi més car d'Espanya del moment. Era el Clos de l'Obac 1989: **"Va ser el primer gran vi de guarda d'Espanya. Deu anys després, les ampolles d'aquest vi han evolucionat lleugerament. És a dir, ens vam proposar de fer vins que al llarg de 25 o 30 anys a l'ampolla anessin millorant. Això està comprovat que serà així i que fins i tot arribaran a conservar-se passats més de 50 anys. El client que adquireix una ampolla de vi d'aquestes característiques té dues opcions: o se la beu i frueix del vi**

**o bé la guarda uns anys per fruir-ne encara més gràcies a la millora produïda per l'envelliment."**

Tres propietats, Clos de l'Obac, Dolç de l'Obac i Misérere, aquesta última fundada al segle XIII, donen lloc a tres tipus de vins del mateix nom. Clos de l'Obac va ser el primer i el que té més prestigi arreu del món: **"És un gran pes i una responsabilitat important estar entre els millors del món. Durant aquests anys hem hagut de mantenir aquesta categoria."** I avui dia tothom els reconeix la qualitat dels vins que elaboren, uns vins que són presents a les millors cartes de restaurants d'aquest país: **"Aquest prestigi, però, ha arribat en darrer terme a Catalunya."** Les botigues especialitzades en vins es preocupen de tenir-lo entre les grans marques. **"És tan bo que dóna una referència molt clara del nostre producte. Som presents a 35 països sense haver-los anat a buscar. I ara mateix estem considerats, fins i tot pels nostres competidors, una de les empreses més serioses del món."** Però no va ser fàcil convèncer els altres especialistes que elaboraven un gran vi: **"Vam buscar l'honestat dins l'ampolla. Havíem de convèncer amb el vi, no amb la imatge."**

Ara bé, **"els vins de propietat tenen limitacions de producció. Al Priorat, nosaltres som l'única empresa que treballem exclusivament amb el fruit de la nostra vinya. Per a nosaltres és important no viure del treball dels altres."** Quan aquests vinaters van arribar al Priorat, la cooperativa venia el vi a 25 pessetes el litre. Això ha canviat. La revitalització generada pels nous vinguts va fer que el raïm s'anés pagant cada cop més. **"Les despeses que tenim del raïm de les nostres propietats són de 350 pessetes per quilo. Mentrestant, el Dolç de l'Obac es paga a 25.000 pessetes el litre. Per la seva banda, els pagesos que treballen als costers estan venent el raïm caríssim i es comencen a guanyar la vida."**

Aquest empresari català nascut a Tarragona ha rebut el suport de la seva esposa, Mariona Jarque, que és enòloga. El germà de la Mariona, Joan Jarque, és el mestre cellerer i Isidre Sanahuja és el director enòleg: **"L'Isidre és una figura essencial per a nosaltres. És una persona del Priorat que coneix la geografia i la climatologia pròpies de la zona i això és important per dirigir les plantacions."**

L'assoliment de l'èxit empresarial no ha estat una tasca fàcil: **"Si avui haguéssim de tornar a començar no ho fariem. Per fer un projecte d'aquest tipus has de deixar-hi part de la teva vida i de la teva pell. Va ser dur i vam haver d'arriscar moltíssim. Vam haver d'invertir en el fet físic i en l'intel·lectual. T'adones que de la ficció a la professió hi ha un bon tros."** L'art que aquests empresaris cultiven els reserva un futur excitant: **"La tecnologia del vi millora dia a dia i això implica que hem d'anar perfeccionant les nostres tècniques de treball."**

En Carles Pastrana viu junt amb la Mariona i els dos fills de la parella, en Guillem i la Iona, a Gratallops, on hi ha els cellers Costers del Siurana. Ambdós coincideixen a comentar la importància del suport moral rebut per part de les seves famílies. En Carles reconeix que **"dec al meu pare l'herència del rigor i la iniciativa. Ell ens va ensenyar a estimar molt el país, Catalunya, potser perquè era de fora."** Els vinaters que ens han acompanyat són uns triomfadors perquè han cregut en un projecte i sobretot en unes terres per les quals se senten atrets i apassionats. I ens diuen: **"Per entendre la nostra història s'han de veure les terres que l'han feta possible."**



**“El vi és un producte viu  
i nosaltres n'allarguem  
al màxim la vida.  
Allargar-li la vida és  
criar-lo bé”**

**Carles Pastrana - Gratallops (Priorat)**