

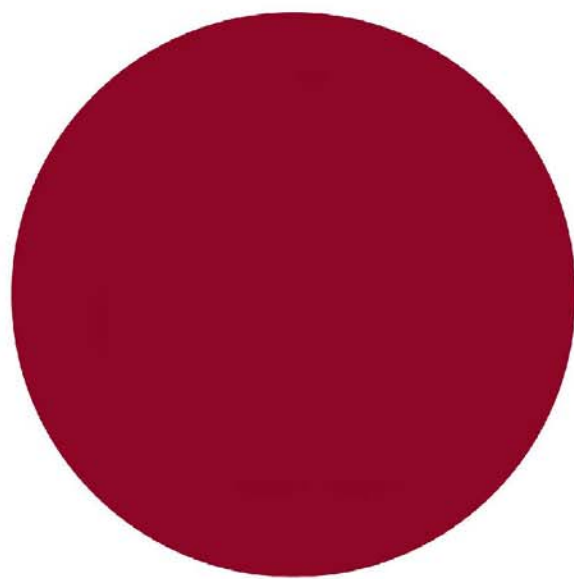
MÉS ENLLÀ DEL VI _ DOQ PRIORAT
per Sebastiano Alba

Pròleg de Ferran Adrià
amb les contribucions de Cristina Jolonch, Jordi Bort, Oriol Castro i Ferran Centelles



Recull de premsa

**Recull de
premsa
escrita**



Un libro explica las historias personales que hay detrás de los vinos del Priorat

La obra se titula 'Més enllà del vi' y huye de la evaluación enológica | Sus autores, Sebastiano Alba y Eduardo Soler, muestran la cara más humana del territorio

Tarragona | 07/10/2012 - 00:06h



Imagen de las viñas del Priorat Limonium

NOELIA SILVERO
Tarragona

Dar a conocer las **historias personales** que se esconden **detrás** de las 96 **bodegas** de la única Denominació d'Origen Qualificada de Catalunya, la DOQ **Priorat**. Es el objetivo del libro *Més enllà del vi*, escrito por Sebastiano Alba y Eduardo Soler. Se trata de una obra que huye de la clásica guía de evaluación enológica y que pretende descubrir la vertiente humana que existe detrás de cada **vino**.

Para escribir el libro, los autores han realizado entrevistas a los propietarios de cada una de las bodegas. Según explica Sebastiano Alba, "existen historias de todo tipo". Alba destaca, por ejemplo, "la experiencia de aquellas personas que han pasado toda la vida en las bodegas y que en la actualidad, muchos años después, conservan la ilusión y la pasión del primer día". O el caso de las bodegas creadas recientemente por jóvenes que se caracterizan por "sus ganas, por sus proyectos ambiciosos y por defender el territorio como lo hace el payés de toda la vida".

Alba explica que también han tenido la oportunidad de conocer de cerca "proyectos familiares", "bodegas ecológicas" y "cooperativas centenarias". Según Alba, el denominador común en todas las historias "es el trabajo de cada una de ellas para conseguir elaborar un buen vino". Todo con la "mejor sonrisa" y con la "espiritualidad" que caracteriza a cada bodega del territorio.

La importancia de cuidar el territorio

La obra se caracteriza también por su profundo compromiso con el medio ambiente y la conservación del paisaje. Aunque los autores aseguran que "el Priorat es una metáfora del Mediterráneo y un lugar único donde la gente quiere su territorio", en el libro también existe una parte crítica. Así, se deja constancia de la reducida sensibilidad de las bodegas hacia el paisaje, un elemento clave de su negocio. Sebastiano Alba explica que "es como si los propietarios de las bodegas tuvieran claro que el paisaje es uno de sus valores fundamentales, pero no obran en consecuencia".

Además, la publicación del libro ha puesto de relieve las conclusiones del proyecto ACCUA (Adaptaciones del Cambio Climático en el Uso de Agua) de la Universitat Autònoma de Barcelona (UAB), que apunta "que en 100 años la temperatura mediana subirá medio grado y lloverán 100 mm menos, lo que afectará a la maduración de la uva y a la producción de las viñas".

En función de estas predicciones, los autores del libro concluyen que "de no producirse un cambio drástico de costumbres, los enólogos del Priorat se tendrán que enfrentar a cambios drásticos en el cultivo de las viñas, avanzando al menos dos semanas el ciclo vegetativo".

L'ALBUM

Lluís Permanyer

La plaça de l'Oli

La plaça de l'Oli era un lloc apartat que va desaparèixer a conseqüència de la transformació urbanística, tan magna com rectilínia, que va fer néixer la Via Laietana. Avui es trobaria, per orientar-nos, a tocar la plaça de Berenguer el Gran.

A inicis del segle XIV se'n va començar a fer un ús ciutadà i públic que va propiciar atorgar-li un nom tan descriptiu. I és que el 1310 es va ordenar que ja no es comprés més oli fora de Barcelona, i així va passar a convertir-se en el lloc on de manera oficial es mesurava i es venia l'oli, un producte no gens banal.

De seguida es va veure que aquell ús era un encert. La prova va ser que la popularitat de la plaça creixia, i per això ja el 1343 la crònica de Bruniquer donava fe que l'havien empedrada, senyal inequívoc d'una rellevància ben guanyada.

En aquell temps, un dels usos de l'oli era per fer una mica de llum a entrada de fosc. L'enllumenat públic era d'allò més precari, i aquelles llànties improvisades consistien només en un llum d'oli penjat d'una corda, tot a la mercè del més mínim embat del vent.

Va sorgir, amb tot, un conflicte de competències obvi, perquè la plaça era petita i ja hi estaven instal·lades les forneceres i algun venedor. Es va haver de dictar una ordenança per imposar ordre en un lloc cada vegada més freqüentat. Es va prohibir, doncs, que la gent posés els odres d'oli i les gabies amb gallines i ànecs damunt les taules dedicades a vendre el pa; i també limitava que només les forneceres poguessin enfilars als taulells per pregonar el producte.

El 1652 van desmuntar el barracó que fins aleshores havia acollit el procés de mesurar l'oli; aquelles fustes van anar a parar tot seguit als forns de la Seca, aleshores mancats de combustible.

El 1722 es va acomplir una obra urbanística per eixamplar la plaça, quan van comprar i enderrocar la casa de



Tot i ser tan estreta, la plaça era ben funcional

Pau Gras. A la façana dels números 3 i 4 hi havia uns esgrafats de certa qualitat.

Precisament en aquest número 4, en un edifici construït el segle XVII, hi havia l'hostal Giróna, que llavors ja tenia

Va ser un espai que a l'època medieval feia una funció pública molt rellevant

una anomenada ben merecuda, potser no tant per la qualitat com perquè era el que tenia més clientela.

I allà on desembocava el carrer Donzelles, que tenia el dubtós honor de ser, amb un metre deu, el més estret de la ciutat, va merèixer celebrat i passar a la història el Guaiaba. Un llibre recent diu que era

un cafè concert. Valga'm Déu! Era el taller del fotògraf i restaurador Joan Vidal Ventosa, a més d'un punt de reunió molt atractiu per a artistes i estudiants, tant que va merèixer el nom històric de Wahallah, el paradís d'ersonànies wagnerianes, per bé que adaptat irònicament a la sonoritat local.

Som a l'entrada del nou segle XXI. Entre els assidus hi havia el jove Picasso, el tertulià i ateneïsta Borralleras, el dibuixant Ynglada, el pintor Nonell, l'escultor Monegal, l'escriptor Folch i Torres, el comediant i bevedor Reventós, Rius i Tauler fill, i molts més. El meu amic Enric Jordi em va explicar unes quantes facècies i peculiaritats d'aquell punt de trobada tan xamós, perquè no debades el seu pare n'era assidu.

NARCÍS OUVÍS / IMATGE CEDITA PER L'ARXIU FOTOGRAFIC DE BARCELONA

QUADERN BARCELONÍ

TOT UN RETAULE

Un llibre deliciós de memòries. *Una senyora de Barcelona* (Publicacions de l'Abadia de Montserrat) és la història d'Emília Cornet i Palau, dona de l'artista Felim Elias. La seva filla, la il·lustradora Elvira Elias, s'encarrega d'explicar-la, i s'ha basat en el que la seva mare havia escrit. A mesura que passen les pàgines, s'imposa el perfil de la que va ser una dona singular, de personalitat accentuada

i que reafirma la seva ànsia de llibertat. Aquest retrat s'insereix en una evocació afinada dels usos i costums que imperaven al cor de la Barcelona burgesa entre finals del XIX fins al començament de la dictadura franquista; els últims anys són d'un dramatismes torbador.

No hi ha res com el record femení per destacar els traços més sensibles d'un aiguafort així. No cal dir que hi és present el

pintor Felim Elias, que firmava els dibuixos com Apa i els escrits d'art com Joan Sacs. Doncs bé, aquí es precisa que tant admirava el geni de Bayreuth, que va agafar prestat i va catalanitzar el nom de Hans Sachs, el sabater d'*Els mestres cantaires de Nuremberg*. Josep Pla va consignar en el seu gairebé *home not* que Elias era un fanàtic anti-wagnerià. Pla mai no ha estat de confiança, per arbitrari i mentider.

NUTRICIÓ

Tornar als repudiats i sans llegums

MAGDA CARLAS
Barcelona

Un dels canvis més significatius en els patrons alimentaris d'aquest país durant els últims 50 anys ha estat la disminució progressiva i implacable de la ingesta de llegums. Sembla que els llegums, sota l'estigma de ser menjar "de pobres" i que "engreixen", han anat cedint terreny a d'altres aliments i que en l'actualitat, tal com indica un estudi del Ministeri d'Agricultura, es consumeix una dosi elevada de lactis, carn, pastisseria i sucres i en canvi una dosi insuficient de cereals i llegums.

Ara és el moment perfecte per canviar les coses. I no només perquè l'economia mana i els llegums són un aliment assequible, sinó perquè incloure els llegums és un acte de pura intel·ligència. Al capdavant, s'indiquen unes dues vegades, almenys en teoria, al menú escolar setmanal. Per què els adults no hauríem de seguir la mateixa norma? En realitat, els necessitem tant o més que els nens. D'entrada, perquè els llegums aporten, a més de carbohidrats complexos, una dosi de fibra interessantíssima. Però és que a més està comprovat el seu efecte hipocolesteroniant, antioxi-

dant, anti-diabètic, etc. Sense oblidar que produeixen una sensació de sacietat molt superior a la de la pasta o l'arròs. O que afegeixen dosis considerables de calci, potassi i ferro a la dieta. I respecte a la seva energia, tot depèn de com es preparin.

La veritat és que els llegums bullits aporten una energia comparable a la de la pasta o l'arròs bullit. Una altra cosa és si es cuinen amb ingredients consistents, de la mateixa manera que no és igual un arròs bullit que una paella. Un punt també que cal tenir en compte és que si es prenen amb cereals constitueixen proteïnes de primera qualitat,

sempre amb menys problemes que les que procedeixen de la carn. I amb un preu més baix. Cal deixar-se de prejudicis i tornar als llegums. Engreixen molt menys del que es creu i tornem a ser bastant pobres...♦



El suggeriment

Plat únic amb lenties

Feu un sofregit amb un parell de cullerades d'oli, un tomàquet vermell gran tallat a quadrats i una ceba tendra triturada. Deixeu-ho coure a foc lent durant 10 minuts. Afegeixi-hi uns 100-150 g de lenties pades bullides i 100-120 g d'arros llarg bullit al dente i deixeu-ho coure tot durant uns minuts. Poseu-hi sal i orenga i serviu-ho calent.

GASTRONOMIA

VI

Barcelona reuneix els cracs del vi



Jancis Robinson

■ L'Hotel ME de Barcelona acull diumenge el primer congrés internacional sobre l'harmonia entre el vi i la gastronomia. Reunirà ponents de gran nivell, com els sommeliers Josep Roca i Ferran Centelles o la Master of Wine i crítica Jancis Robinson, i es podran tastar alguns dels millors vins del món. Han confirmat l'assistència prop de 250 professionals, entre els quals figuren una trentena de periodistes internacionals. / R. Francàs

LLIBRES

'Més enllà del vi' retrat del Priorat

■ Humanitzar el món del vi en una feina que va més enllà de catàlegs, guies o notes de tast. És el que ha pretès Sebastian Alba al llibre *Més enllà del vi* (Editorial Mediterrània), prologat per Ferran Adrià, en el qual recorre els diferents cellers a la recerca de l'essència d'un paisatge i dels elaboradors, i aprofundeix en el compromís amb el medi ambient.

CÀTERING

Sopars privats a mida

■ L'empresa El Mejer Restaurant de Barcelona (ElMejerRestaurantDeBarcelona.com), que va obrir fa uns mesos oferint menjar a domicili, ha ampliat la seva proposta amb un servei de càtering i amb l'organització de dinars i sopars privats de fins a vuit comensals en un edifici d'arquitectura modernista situat al centre de Barcelona.

Presentación de un libro del Priorat en El Seminari

REDACCIÓN

Salvador Anton, director del Parc Científic i Tecnològic de Turisme i Oci de Vila-seca, además de decano de la Facultat de Geografia de la URV, explicó en la presentación del libro *Més enllà del vi DOQ Priorat* que el modelo enoturístico del Priorat «està consiguiendo entender que la tipología de turismo se fundamenta en la actividad del vino, pero que el éxito necesita la misma profesionalización en todos los ámbitos».

El Aula Sant Magí del Centre Cultural El Seminari de Tarragona y Falset fueron los marcos escogidos para la presentación del libro, cuyos autores son Sebastián Alba y Eduardo Soler. En el mismo sentido que Anton, los dos autores han subrayado que el Priorat, como comarca, necesita apo-



tar por la calidad, «no sólo en el vino, sino en la hospitalidad y en todo lo que rodea a la experiencia». Ambos han destacado el ingente

trabajo de campo, con entrevistas personales realizadas bodega por bodega, necesario para dar a luz un texto que huye de la eva-

luación enológica y hace hincapié en el factor humano. *Més enllà del vi DOQ Priorat* forma parte de un proyecto editorial de Med

For Life Communication, que pretende poner en valor el capital humano y cultural de todas las DO del Mediterráneo.



Lola Berenguer gana el VII Premi Salou d'Investigació Pictòrica

La Torre Vella fue escenario este domingo de la inauguración de la exposición de la séptima edición del Premi Salou d'Investigació Pictòrica, que cada dos años llena con una treintena de obras las paredes del centro cultural. Muchí-

simamente se reunió para ver las obras seleccionadas de toda España, además de la obra ganadora, la de Lola Berenguer, los dos accésits y las dos menciones especiales. La entrega contó con la presencia del alcalde Pere Granados

y de la concejala de Cultura, M^a José Rodríguez, y otros concejales, además de José Miguel Rubio—mecenas del premio—, la comisaria de la exposición, Raquel Medina, además del jurado, participantes y seleccionados.



La peña El Botillo se reúne para comerse una sardinada

El encuentro de amigos de esta peña se llevó a cabo hace unos días para celebrar un ágape y brindar al final de lo mismo por el éxito de la convocatoria y por la exquisitez del manjar.



El Club Escacs TGN gana el provincial de ajedrez

El sábado 15, en el local de La Lira Vendrellenca se disputó el campeonato por equipos de la provincia. El ganador en

la categoría sub 12 fue el Club Escacs Tarragona, formado por Joan Mallol, Pau Mallol, Adrià Marcós i Arnau Pallàs.



Mirando a Catalunya

Después de mirar a Quebec, Escocia y Alemania, la mirada se posa en Catalunya. En Quebec y Escocia los independentistas hace años que votan a partidos independentistas, que ya han llegado al gobierno. En Catalunya, en cambio, ERC, principal partido independentista, ha sacado un pequeño porcentaje de votos. Es decir, la población, hasta hace un par de años, no estaba interesada por esta opción.

Ha hecho falta que CDC, impresionada por la manifestación, se convirtiera en independentista (deriva en la que arrastrará a Unió) para que el independentismo tenga posibilidades en las urnas.

Esta semana, el Parlament aprobará una declaración de voluntad de independencia. El doble problema será el que tendría una familia con ilusión de poseer casa propia sin tener más que deudas con el banco; y lograr que la compra de la casa no sea causa de rupturas familiares, ya que dentro de la familia no hay acuerdo.



Dimarts **25** de setembre de 2012

Diarideltarragona.com DIARI DE TARRAGONA TEL: 977 299 700

Fax: 977 223 013 dari@diarideltarragona.com

DIARI DE TARRAGONA
TEL: 977 299 700; FAX: 977 223 013
dari@diarideltarragona.com

TARRAGONA: TEL: 977 299 757,
977 299 744
tarragona@diarideltarragona.com

REUS: TEL: 977 344 932,
977 341 646; FAX: 977 343 216
reus@diarideltarragona.com

COSTA: TEL: 977 299 700,
FAX: 977 223 013
costa@diarideltarragona.com

EBRE: TEL: 977 446 307,
FAX: 977 445 215
ebre@diarideltarragona.com

EL VENDRELLI VALLS:
TEL: 676 872 859
canyp@diarideltarragona.com

SEBASTIANO ALBA ■ LICENCIADO EN CIENCIAS POLÍTICAS

‘Además de una bebida, el vino es cultura’

SILVIA FORMÓS

¿Qué le empujó a escribir el libro ‘Más allá del vi DOQ Priorat’ junto con Eduardo Soler?

- Conoci el vino del Priorat cuando un amigo me regaló una botella de Mas de Masos de 1997. Desde este momento me di cuenta de la increíble calidad del vino de la comarca, así como de las grandes productoras que hay detrás de cada botella. Cabe destacar también que mis raíces están relacionadas con la agricultura y la tierra.

¿En qué ha consistido todo el proceso de investigación?

- A finales del 2010 empezamos a trabajar para desarrollar la idea de revalorizar la cultura, porque ésta es una fuente generadora de riqueza. Eduardo y yo enfocamos nuestra actividad alrededor del Priorat porque representa el 100% de la excelencia vitivinícola catalana, y el 50% de la española.

¿Qué es lo que más le fascina del mundo del vino?

- El mundo del vino no es como el de la Coca Cola que es igual en todas las partes del mundo. El sector vitivinícola cuenta con una historia marcada por las relaciones entre las personas que lo producen.

¿El sector vitivinícola es cosa de hombres?

- Inicialmente sí. Por esta razón en el libro hemos recogido las experiencias de mujeres que producen grandes vinos y que destacan por una extraordinaria sensibilidad. Todo ello las ha llevado a un importante reconocimiento mundial.

¿Cómo se refleja esta manera de ser y que hay más allá del vino en el Priorat?

- Hay patrimonio, porque el vino ha sido un elemento que ha impulsado el nacimiento de la zona del Priorat. Ahora, y para que no se repitan los altos y bajos de la historia en la comarca, es necesario dar un valor añadido a este patrimonio.

¿Cómo se puede lograr esta revalorización?

- Significa culturalizar el mundo del vino, es decir, hacer creer a las personas que el vino no es sólo una bebida sino que sirve para construir un modelo enoturístico y gastronómico en el Priorat.

¿Pero el Priorat es mucho más que vino?

- Sí. El Priorat es la Cartoixa d'Escaladei, la Serra de Montsant, Falset, ... Si la gente asume todo esto se podrá dar el segundo gran salto en la historia de la comarca y que pasará por

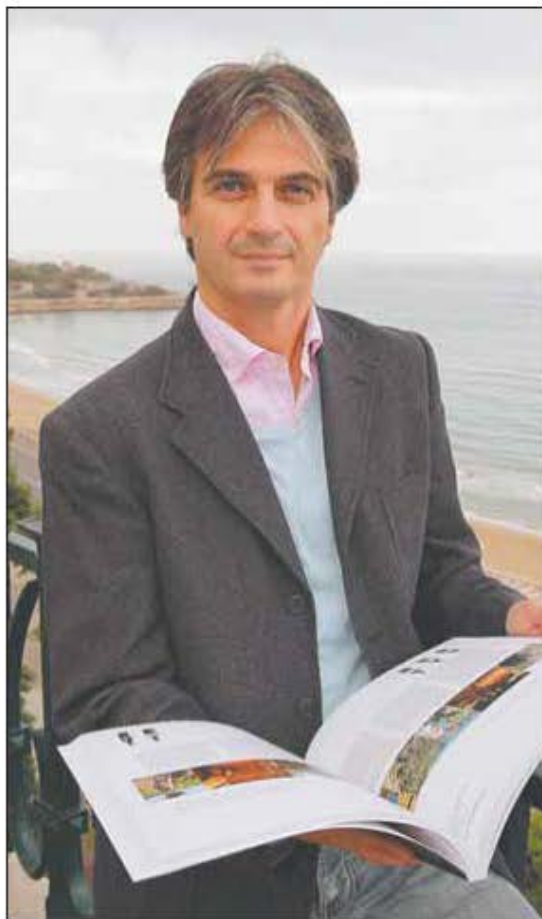


Imagen de Sebastiano Alba, autor del libro ‘Más allá del vi DOQ Priorat’ que ha escrito junto con Eduardo Soler. Foto: EFE/REX



Hay que enseñar a las futuras generaciones que en el sector vitivinícola y en la tierra existen muchas oportunidades

otros desafíos como consolidar esta gran labor que desarrolla el sector del vino.

¿Cuáles son estos grandes desafíos?

- Uno de ellos es el cambio climático. Hay estudios que indican que, en los próximos treinta años, aumentará la temperatura hasta 4 grados. Esto significaría cambiar totalmente el tiempo de crecimiento de

PERFIL |

Sebastiano Alba (1970, Sicilia) es licenciado en Ciencias Políticas. Junto a Eduardo Soler ambos son los autores del libro ‘Más allá del vi DOQ Priorat’, y que recoge en sus páginas las extraordinarias historias humanas que se esconden detrás de las 96 bodegas inscritas en la Denominació d'Origen Qualificada (DOQ) Priorat.

los viñedos. Si seguimos este ritmo en el Priorat se cambiarán los asnos por dromedarios para hacer la vendimia.

Entonces, ¿Qué hay que hacer?

- Hay que cambiar de hábitos personales y al mismo tiempo, en el sector vitivinícola, hay que enseñar a las futuras generaciones que en la tierra existen muchas oportunidades. Esto significa utilizar sistemas de cultivo inteligentes.

¿Qué podrán aprender las futuras generaciones?

- No quiero que el privilegio que tengo yo de haber vivido esta vida sea un privilegio vivido para nada. Esto tiene que servir a las futuras generaciones para aprender que hay que ser responsables en todos los aspectos.

El libro ‘Más allá del vi DOQ Priorat’ también tiene un fin solidario.

- Sí. Junto a Eduardo decidimos que el 5% de las ventas del libro irán destinadas al proyecto Dream (Drug Resource Enhance met against AIDS and Malnutrition) que intenta promocionar el principio sagrado de la vida. En este sentido, con lo recaudado compraremos retrovirales para mujeres embarazadas que padecen el Sida.

CREIX LA MECANITZACIÓ

A les zones amb grans explotacions i producció més intensiva (Terra Alta, Penedès...), les veremadores mecàniques han anat guanyant terreny. La falta de personal qualificat i l'increment dels costos de recollida afavoreixen aquesta implantació, que requereix que la vinya estigui emparrada.

lunya en volum de producció, la verema es planifica al detall des del celler i implica una gran complexitat de gestió. Centenars de socis del mateix poble i d'Aiguamúrcia, Valls i el Pla de Santa Maria actuen de forma coordinada en moltes localitzacions, veremant raïm que abans de ser collit ja ha estat fitxat a la cooperativa segons la varietat, el grau alcohòlic i el seu estat sanitari. "O controls tot el procés o el que acaba rebent és el producte. La innovació en aquest sector és una necessitat, i per això és constant i inclou totes les etapes, des de la viticultura al camp fins a l'anàlisi sensorial", explica l'enòleg i professor de la URV Joan Rabada.

Cada dia entren més de 50 tones de raïm a Vila-rodona, totes elles identificades, que es destinaran a l'elaboració de productes diferents segons les seves característiques. I tot plegat, gràcies a l'alt nivell d'automatització amb què s'ha anat dotant el celler, ho poden fer un parell d'empleats des d'una pantalla tàctil. Fa vint anys, aquesta cooperativa venia tota la seva producció com a vi a doll. Avui una part important acaba transformada en cava (tres milions d'ampolles anuals) sota la marca Flama d'Or, cosa que genera més ingressos. "El sector té un alt nivell de mecanització. El repté és continuar avançant en el coneixement del producte per millorar-lo, i afrontar el canvi climàtic, que avança la maduració del raïm", afirma Rabada.

Cada cop més la comunicació entre el celler i el món s'ha convertit en una de les claus per fer visible el producte

El xou del vi

E. GIRALT
Falsset

Vendre el vi i fer del celler una marca coneguda no depèn únicament dels contactes del vinater, dels coneixements de l'enòleg o de les característiques pròpies de cada verema. Cada cop més, la comunicació entre el celler i el món és fonamental per fer visible el producte. Dos moments, la verema, ara al setembre, i la presentació de la nova anyada, al maig, serveixen per obrir les portes dels cellers a aficionats i turistes.

Cada cop més, però, els cellers obren durant tot l'any fent del vi un espectacle en sessió contínua. És el cas de la Cooperativa Falsset-Marçà (Priorat), que organitza visites teatralitzades durant tot l'any al celler, obra de Cèsar Martinell, o la Vi-

procedents en alguns casos dels principals importadors de vins (els Estats Units i països del nord d'Europa), treballen durant un dia entre vinyes per viure en primera persona el procés d'elaboració del vi.

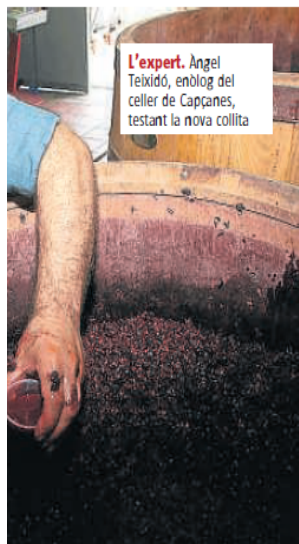
Les xarxes socials s'han convertit també en vehicle de comunicació entre els cellers i els potencials clients. Pascona Montsant és un dels cellers amb més presència al Twitter i al Facebook. Durant la verema intensifiquen la comunicació amb missatges que es converteixen pràcticament en una retransmissió del que passa a les

vinyes i al celler. "Intentem explicar coses que siguin atractives, que aportin alguna cosa més", explica Toni Ripoll, propietari del celler Pascona (Montsant).

Especialment la gent jove que ha arribat al món del vi s'està esforçant per trencar amb la formalitat imperant durant anys al sector, especialment després que la sofisticació dels processos d'elaboració i el reconeixement internacional carreguessin l'ambient vinícola. "El vi no té per què ser una cosa tan seriosa", afegeix Ripoll.

Els cellers han descobert que obrir les seves portes és la millor manera de comercialitzar els vins a través de la venda directa o del boca en boca. En un territori amb predomini de cellers de produccions molt limitades, fins i tot s'estan trencant les reticències a organitzar tastos per a petits grups.●

Els cellers tendeixen a obrir tot l'any, fent del vi un espectacle en sessió contínua



L'expert. Angel Teixidó, enòleg del celler de Capçanes, testant la nova collita

CULTURA

Editen un llibre sobre el vi del Priorat narrat pels seus viticultors

La publicació ha estat prologada pel famós cuiner Ferran Adrià

Luis Díaz

Més enllà del vi és el títol del llibre que repassa les històries personals de gairebé un centenar de cellers del Priorat que formen part de la Denominació d'Origen Qualificada (DOQ) Priorat.

Ideat per MedForLife i prologat per Ferran Adrià, aquesta obra narra a través d'entrevistes

personals el dia a dia de la gent que es dedica al món del vi en una terra amb gairebé 2.000 hectàrees de terrenys dedicades al conreu de vinyes. Sebastiano Alba i Eduardo Soler, autors de l'obra, explicaven que el que es vol aconseguir amb aquest llibre és «posar en valor el territori a partir d'un reconeixement a la

pagesia que està fent gran aquest sector». «Una ampolla de vi explica una història, d'una parella, una família, i el que volíem és que fossin aquestes persones les que ens expliquessin com és el món del vi al Priorat.

A dia d'avui ja s'està preparant una edició de la Conca de Barberà i una altra de la Terra Alta.



Sebastiano Alba, Eduardo Soler i Salvador Antón, ahir al matí, durant la presentació del llibre.

OLÍVIA MOLET

El nuevo Priorat está en plena adolescencia

Una docena de enólogos y bodegueros desvela las claves, las esperanzas y las incertidumbres de la modificación paisajística de una comarca que aspira a convertirse en un destino enoturístico

ROBERTO VILLARREAL / Falsat
El tejido político, social y económico del Priorat -casi un centenar de actores, entre ellos 60 entidades de la comarca y 20 ayuntamientos- acaba de rubricar en el Castell del Vi de Falsat la quinta Carta del Paisaje de Cataluña, un compromiso que preserva la calidad del entorno paisajístico y dibuja qué quiere ser el Priorat en el futuro. Una docena de enólogos y bodegueros, convocados por EL MUNDO gracias a Sebastiano Alba -uno de los coordinadores del trabajo de campo de esa Carta del Paisaje y coautor del libro, recién editado, *Més enllà del vi, DOQ Priorat*-, explican abiertamente sus esperanzas e incertidumbres en relación a un territorio que por fin ha optado sin ambigüedades por la búsqueda de la excelencia en su secular tradición vitivinícola.

Francesc Capafonts (el más antiguo de los convocados y padre del Mas de Masos, top de gama de sus vinos) hace memoria y recuerda «la cantidad de años que nos ha costado llegar hasta aquí, ahora hay que tomar impulso y buscar la fuerza que nos daría la declaración de Patrimonio de la Humanidad». «Los visitantes llegan cada vez con más conciencia del paisaje, más sensibilidad ecológica, más cultura del vino... y nosotros tenemos la responsabilidad de explicarlo, de convertir el vino en una experiencia vital», añade Salvador Burgos (Mas Sinén). Jaume Balaguer (La Guinardera) utiliza un discurso más duro: «Creo que es tiempo de imponer la máxima exigencia a las inversiones industriales; en esta tierra ya hemos pagado nuestra cuota con las nucleares, dos tercios de la edifica de Cataluña, la petroquímica, Flix... y encima cuando llueve fuerte, se va la luz».

Con respecto al impacto de las propias bodegas en el paisaje, Judit Llop (enóloga del Morlanda, una de las banderas de Priorat, ligado al Grup Freixenet) conside-

ra que la DOQ (Denominació d'Origen Qualificada, la única en Cataluña) Priorat «ha tratado de preservar el entorno, tenemos la gran suerte de que una gran cantidad de bodegas han crecido perdidas en el paisaje, perfectamente integradas». Ello no es óbice para que hayan existido excesos, «con intervenciones muy poco claras en el territorio, algunas incluso sin los permisos necesarios,

o con permisos que se sacaban de la chistera», admite Jordi Puxeu (Licorella).

Al igual que en su libro, Sebastiano Alba da un toque de atención sobre las desmesuradas inversiones, prácticamente imposibles de amortizar, realizadas en el lustro prodigioso del boom

del Priorat (2001-2005). Ninguno entra al trapo. Ricard Rofes (enólogo del Grup Codorniu que elabora el Cartoixa) entiende que «todo suma» y que «cada uno verá si es desproporcionado o no lo que ha hecho», aunque Salvador Burgos opina que «con gente de la tierra quizá no se hubiese caído en la trampa de unas inversiones tan enormes, pues sabe que el Priorat no es un lugar fácil, y esto no es La Mancha o La Rioja».

Ricard Abella (productor del Genium Costers, íntegramente elaborado con viñas viejas)

subraya que «nos fijamos mucho en lo bonito» y que el potencial enoturístico requiere una mayor atención hacia el caudal paisajístico: «Unos han apostado por tenerlo bien, pero otros siguen en la dinámica de toda la vida». Ricard Rofes impone una visión realista y asegura que falta todavía mucho para «crear un buen producto que se compre a gran escala; somos una zona pequeña y en dos noches te recorres todas las bodegas visitables y los cinco restaurantes que merecen la pena». «Actualmente no se dan las circunstancias para consolidar el turismo del vino,

aquí sólo vienen, o nuestros propios clientes, o enfermos del vino; el cliente de una semana de la Toscana no vendría al Priorat».

En todo caso, Rofes subraya que el nuevo Priorat, con 30 años de trayectoria, «está en la adolescencia, todavía conociendo su cuerpo y valorando sus variedades históricas», frente a la madurez de los aristocráticos vinos franceses o italianos. En este sentido, Abella valora especialmente la pasión y la vitalidad de productores muy sensibles «a cambios enormes que requieren rápidos procesos de adaptación» en un mercado actual que «se ha cansado de los vinos Parker» y pide sutileza, elegancia, finura... sin tanta potencia, cuerpo y estructura, las clásicas señas de identidad de la DOQ Priorat.

Todos ellos coinciden en que lo básico es no perder la expresividad del *terroir*. Judit Llop y Francesc Sánchez-Bas (Montsalvat) habla de la vuelta a las tradiciones, a lo autóctono, «a los matices de una tierra privilegiada con suelos de *licorella*».

Jaume Balaguer hace examen de conciencia: «Hemos sido agricultores de fin de semana; se nos había olvidado el mensaje del terreno y recuperarlo cuesta mucho... nuestros abuelos y bisabuelos conocían palmo a palmo el terreno, sin necesidad de ingenieros agrónomos». En una lectura positiva, con perspectiva histórica, los 30 años de Priorat han permitido empezar a experimentar y superar un pasado negro carente de oportunidades. «Si se hubiera embotellado el vino a granel que se hacía aquí, no hubiésemos vendido ni una botella; para encontrarlo, primero tienes que perderlo», reflexiona Ricard Rofes.



De izquierda a derecha: Ricard Rofes (Cellers Scala-Del), Jaume Balaguer (Celler Balaguer i Cabré); Francesc Capafonts (Capafonts Ossó); Ricard Abella (Genium Celler); Damià del Castillo (del equipo de Marco Abella); Judit Llop (Viticultors del Priorat); Sebastiano Alba (autor de *Més enllà del vi, DOQ Priorat*); Montse Cereceda (Estriacus La Perla del Priorat); Salvador Burgos (Celler Burgos Porta); Jordi Puxeu (Agrícola Poboleda Cellers Unió); Francesc Sánchez-Bas (Cartoixa de Montsalvat). F. J. ANTONIO

La cara más humana del Priorat

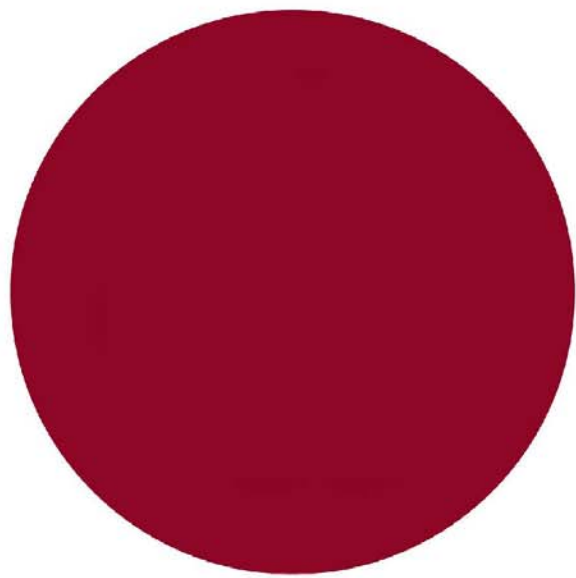
R.V.
Las extraordinarias historias personales que hay detrás de casi un centenar de empresas de la única DOQ catalana han sido recogidas, bodega por bodega, por Sebastiano Alba y Eduardo Soler en *Més enllà del vi, DOQ Priorat*, en un libro

que huye de las clásicas guías de puntuación y ha sido prologado por Ferran Adrià, que considera el Priorat «una imagen del país y una inspiración». Adrià aceptó prologar una obra «el primer trabajo editorial de Med For Life Communication con el que inicia una co-

lección sobre todas las DO catalanas -que bucea en las raíces de «un motor económico que ha dejado atrás prejuicios y hábitos pasados y se ha erigido en uno de los valores más importantes de nuestra geografía económica». Los cocineros Oriol Castro y Ferran Centelles (am-

bos de El Bulli) también han bendecido una publicación que humaniza el mundo del vino «más allá de los catálogos con datos y más datos», y que no oculta las asignaturas pendientes: el compromiso por la mejor conservación del paisaje y contra las emisiones de CO₂.

Recull de premsa digital



Ràdio Falset 19/09/2012

El vessant humà de la DOQ Priorat al llibre "Més enllà del vi"

Aquesta setmana es distribueix a les llibreries per sortir a la venda Més Enllà del Vi_DOQ Priorat. El llibre, com ja us vam informar, es presentava el passat dissabte al Castell de Falset i ahir ho feia al Centre Cultural "El Seminari" de Tarragona. L'obra és un exhaustiu inventari de la norantena de cellers de la DOQ Priorat i els seus vins, un inventari especial que sorgeix d'un seguit d'entrevistes amb les persones que hi ha al capdavant de cada celler. Eduard Soler, que juntament amb Sebastiano Alba és autor de l'obra, parlava del denominador comú entre la gran diversitat de cellers de Priorat.

MÉS ENLLÀ DEL VI

... “La majoria dels pobles del Priorat són amagadissos, no es veuen fins al darrer retomb de la carretera. De lluny tots tenen un aspecte deliciós, perfectament encaixat en un territori corbat i treballat. De prop, aquesta visió bucòlica es trenca per l’existència d’edificacions incoherents, amb materials inadequats, accessos mal acabats. L’actualitat als pobles del Priorat reflecteix un passat gloriós seguit d’una llarga crisi. Pobles visualment dominats pel campanar i cases de diverses alçades, de carrers costeruts i sinuosos, galliners de totxana sobre terrats, peculiars ubicacions de contenidors, deixalleries i línies de baixa tensió.” ...

... “No tot el paisatge agrícola és vinya al Priorat palezoic. L’ametller, arbre soferit i patidor. Sovint només es fa visible amb l’esclat de la seva floració al gener o febrer quan el blanc s’imposa de sobte sobre tot el territori visualment adormit, encara fosc.

Però la vinya fruit del treball secular, marca el paisatge. Vinyes antigues amb ceps retorçats creixent a dures penes en costers pendents i enfosquits pel color de la llicorella. Ceps espaiats, invisibles de lluny a l’hivern que miraculosament esclaten a l’abril i reverdeixen els vessants a ulls vista. A la tardor, el daurat de les garnatxes i el vermell de les carinyenes converteixen el Priorat en un paisatge màgic, barroc, esplendorós, amb tants contrastos de colors que semblen demanar a crits una pintura o una fotografia, o una plàcida contemplació.” ...

... “El Priorat té també altres característiques paisatgístiques que, sovint, confonen els visitants, que no s’adonen fins després d’una bona estona de ser-hi i que se’ls revelen de sobte. El silenci és una d’elles. No es tracta d’un silenci opressiu, inert, sinó un silenci viu, ple de matisos produïts pel vent escolant-se entre les roques o movent la vegetació, dels cants humils dels ocells, del soroll llunyà d’alguna maquinària agrícola, de la remor intangible de la vida als pobles, dels campanars,... Un silenci sorprenent per un territori petit i humanitzat. Durant la nit sorprèn també la baixa contaminació llumínica, la foscor natural, gens opressiva. En tot el temps, però de manera més intensa durant les èpoques de calor, captiva una olor basal que combina plantes aromàtiques, resines de pi, minerals de les pedres, i ferments de raïm vinificant als cellers. Es tracta d’altres valors que, mitjançant l’oïda i l’olfacte, o a través de la pell, ajuden a tenir una experiència paisatgística completa” ...

Blog Jordi Salas - 17/09/12

Més enllà del vi_DOQ Priorat

El sábado tuve el placer de poder asistir, en el castillo de Falset, al acto de presentación del libro *Més enllà del vi_DOQ Priorat*.

Este libro, escrito por Sebastiano Alba y su equipo de colaboradores, es más que una guía para conocer todos los vinos, bodegas y viticultores de la denominación. Es una herramienta indispensable para conocer y saborear el vino de esta región.

Un libro que no puede faltar a ningún amante del vino.

Salud!

Editorial Mediterrània

Presentació i tast: MÉS ENLLÀ DEL VI_DOQ PRIORAT de Sebastiano Alba i Eduard Soler

El proper dilluns 24 de setembre, a les 19h, es farà la presentació amb tast de vins del llibre Més enllà del vi _ DOQ Priorat, en el marc de la 32a Mostra de Vins i Caves de Catalunya. L'acte tindrà lloc a la Sala de tast i comptarà amb la presència de Jordi Bort, Director General de l'INCAVI, Toni Alcover, president de la DOQ Priorat i dels autors. La Mostra se celebra enguany al Pg. Lluís Companys de Barcelona, prop de l'Arc de Triomf. La presentació és clourà amb un tast de vins del Priorat dels cellers Marco Abella, Clos Mogador i la Cooperativa Poboleda.

MÉS ENLLÀ DEL VI

Com diu en la presentació Jordi Bort, director general de l'INCAVI, Més enllà del vi_DOQ Priorat “no obeeix a un capritx o a una simple llicència creativa” sinó que la riquesa d'aquesta obra consisteix a “transmetre vivències, històries i experiències, més enllà de les moltes facetes tècniques que envolten el vi de Priorat”.

Amb aquest llibre, Sebastiano Alba utilitza el vi com a fil vertebrador per fer un homenatge als qui han treballat les terres de vinyes i oliveres, conformant un paisatge ple d'una personalitat que s'ha anat configurant durant generacions.

En aquesta obra trobareu la història d'una terra de vins a través d'una acurada i exhaustiva guia de tots els cellers de la DOQ Priorat dels quals coneixereu molts dels seus secrets.

PCT - Parc Científic i Tecnològic Turisme i Oci - 18/09/2012

Limonium i Med for Life Communication, empreses ubicades al Parc Científic i Tecnològic de Turisme i Oci a Vila-seca, han editat el llibre 'Més enllà del vi_DOQ Priorat', que el passat dissabte es va presentar amb els cellers d'aquesta denominació d'origen al Castell del Vi de Falset i que aquest dimarts s'ha presentat als mitjans de comunicació a Tarragona.

Es tracta d'una publicació que explica la DOQ Priorat des de les històries dels cellers i les persones que els han fet possibles i on el factor humà és fonamental, per al que ha estat molt important el treball de camp dels autors, que han realitzat entrevistes personals a 94 cellers inscrits en la denominació d'origen.

Dos dels autors, Sebastiano Alba i Eduardo Soler, han explicat que han iniciat el projecte centrant aquest llibre en el Priorat perquè és una DO molt singular, però que el projecte seguirà amb properes edicions que explicaran la DO Conca de Barberà i la DO Terra Alta, ja que el seu objectiu és posar el valor el territori i el patrimoni que suposa el sector agroalimentari per a la demarcació.

Sebastiano Alba ha afegit que el treball s'enfoca segons les persones, ja que són el més important que hi ha en la viticultura. "El vi explica històries i cada ampolla representa la història d'una forma de viure la vida".

La presentació ha comptat també amb la presència de Salvador Anton, director general del PCT de Turisme i Oci, que ha destacat que la publicació ofereix una nova manera de veure i beure el vi per tal que entenem millor la DOQ, el territori, el paisatge i les persones que lideren i acompanyen els processos i que tenen una voluntat de futur en relació al vi i al territori. "Triar un vi després d'aquest llibre implica compartir una experiència vital", ha afegit.

El Priorat és una DO amb 17.629 hectàrees, 608 viticultors i 580 marques, de les que més de 300 es troben a 'Més enllà del vi_DOQ Priorat'. Algunes peculiaritats més d'aquest territori són que té més de cinc milions de ceps amb una baixa productivitat per any, el que en general dóna una alta qualitat així com uns costos de producció també elevats; i que cada 3,3 hectàrees de vinya compta amb una marca de vi, és a dir, amb nombrosos petits productors molt arrelats al territori.

Agència Catalana de notícies - 19/09/2012

Un llibre amplia la dimensió cultural i econòmica del vi i la comarca del Priorat

Tarragona (ACN).- El llibre 'Més enllà del ví_DOQ Priorat', presentat aquest dimarts a Tarragona, amplia la dimensió cultural i econòmica del vi i la comarca del Priorat. Segons han dit durant la presentació, el model turístic de la zona, centrada en l'activitat vinícola, necessita també la mateixa professionalització en tots els àmbits que l'envolten. Salvador Anton, director del Parc Científic i Tecnològic de Turisme i Oci de Vila-seca, ha assegurat que la comarca no pot funcionar només amb un vi d'alta qualitat ja que el model "es tornarà més exigent i caldrà potenciar també el paisatge i la gastronomia de la comarca". Anton ha valorat la tasca de divulgació que suposa la manera nova de veure el vi del Priorat.

Vinetur.htm - 19/09/2012

Un libro plasma 94 entrevistas de las 96 bodegas que concentra DOC Priorat

*Madrid | Miércoles 19 de Septiembre de 2012 09:41 Leído: 194 Veces
Noticias - Denominaciones de Origen*

Cada vino explica una historia y nosotros queríamos escucharla bien, ha explicado uno de sus autores, Sebastiano Alba

Tarragona 21.htm - 20/09/2012

Un llibre amplia la dimensió cultural i econòmica del vi i la comarca del Priorat

El llibre 'Més enllà del ví_DOQ Priorat', presentat aquest dimarts a Tarragona, amplia la dimensió cultural i econòmica del vi i la comarca del Priorat. Segons han dit durant la presentació, el model turístic de la zona, centrada en l'activitat vinícola, necessita també la mateixa professionalització en tots els àmbits que l'envolten. Salvador Anton, director del Parc Científic i Tecnològic de Turisme i Oci de Vila-seca, ha assegurat que la comarca no pot funcionar només amb un vi d'alta qualitat ja que el model "es tornarà més exigent i caldrà potenciar també el paisatge i la gastronomia de la comarca". Anton ha valorat la tasca de divulgació que suposa la manera nova de veure el vi del Priorat.

Els autors del llibre, Sebastiano Alba i Eduardo Soler, han posat en valor el treball de camp -amb entrevistes personals celler per celler- fet per donar a llum un text que fuig de l'avaluació enològica i posa l'accent en el factor humà, en de les persones que treballen i viuen al Priorat. Persones, segons els autors, que "lideren processos, que acompanyen aquest lideratge i que tenen una voluntat ferma de futur de continuar la relació al vi i al territori"

A més, 'Més enllà del vi_DOQ Priorat' han desgranat també les ombres de la comarca amb inversions desproporcionades, fora d'escala per la realitat del Priorat, la manca de coordinació per treballar en xarxa i enfortir-se amb totes les DO que busquen l'excel·lència del sector agroalimentari. El llibre també detecta problemes d'integració paisatgística i l'amenaça del canvi climàtic en les vinyes del Priorat.

Cupatges. Més enllà del vi DOQ Priorat.htm

25/09/2012

Més enllà del vi" DOQ Priorat

El llibre repassa les històries personals que hi ha darrera de quasi un centenar de cellers de l'única DOQ catalana.

Ahir a la tarda es va presentar el llibre "Més enllà del vi", en el marc de la 32a Mostra de Vins i Caves de Catalunya. L'acte va tenir lloc a la Sala de tast i va comptar amb la presència del Director General de l'INCAVI, Jordi Bort, i del president de la DOQ Priorat i dels autors, Toni Alcover.

Ferran Adrià, que considera el Priorat "una imatge del país i una inspiració", va acceptar prologar l'obra que es capbussa a les arrels d' "un motor econòmic que ha deixat enrere prejudicis i hàbits passats i que s'ha erigit en un dels valors més importants de la nostra geografia econòmica".

Els cuiners Oriol Castro i Ferran Centelles (ambdós d'El Bulli), conjuntament amb la periodista Cristina Jolonch, han beneït una publicació que humanitza el món del vi "més enllà dels catàlegs amb dades i més dades".

El Priorat contat pels seus protagonistes. Amb aquesta idea matriu com a motor, les extraordinàries històries humanes que s'amaguen darrera dels 96 cellers inscrits a la Denominació d'Origen Qualificada (DOQ) Priorat han estat reunides, entrevista per entrevista, per primera vegada a les XX pàgines del llibre 'Més enllà del vi' per MedForLife Communication, que inicia el seu camí editorial amb aquesta publicació.

La presentació va concloure amb un tast de vins del Priorat dels cellers Marco Abella, Clos Mogador i la Cooperativa Poboleda.

Previa Cellera Balaguer Cervera.htm

10/09/2012

Presentació del llibre “MÉS ENLLÀ DEL VI_DOQ PRIORAT”

El proper 15 de setembre tindrà lloc al Castell de Falset la presentació del tant esperat llibre “MÉS ENLLÀ DEL VI_DOQ PRIORAT”, que recull la realitat dels vins, dels cellers i dels viticultors d'aquesta Denominació, mes complet i acurat fet fins ara.

Es aquest un projecte ambiciós i alhora indispensable per a conèixer a fons la Denominació, els seus cellers, les seves produccions, història i trajectòria, identificats un per un, en una edició impecable i espectacular, que es publica com a referència única i excepcional.

Cala agrair a Sebastiano Alba i al seu equip el seu esforç amb un resultat emblemàtic i alhora necessari com a guia pràctica d'informació totalment actualitzada, molt completa i contrastada directament, amb entrevistes personals, que es mostra d'un treball seriós i un estudi únic de la realitat vitivinícola de la Denominació.

Us invitem a conèixe'l. Val la pena.

2/10/2012

El conreu de la vinya al Priorat haurà d'adaptar-se a final de segle als efectes del canvi climàtic

La publicació del llibre 'Més enllà del vi_DOQ Priorat' ha posat sobre la taula les alarmants conclusions del projecte ACCUA (Adaptacions al Canvi Climàtic en l'Ús de l'Aigua) de la Universitat Autònoma de Barcelona (UAB), que apunta que les més de 60.000 hectàrees de la Conca del Siurana –on se situa majoritàriament la DOQ Priorat– registraran un augment de la temperatura mitjana (ha marcat 13 graus en els últims 25 anys) del 0,4% a l'horitzó de 2030 i un descens de les pluges (543 mm) d'entre el 4,7% a l'escenari més benigne i 5,9% en el més sever.

L'equip que lidera el catedràtic d'Ecologia de la UAB, Jaume Terradas, adverteix que, a més llarg termini, a les tres darreres dècades de segle la temperatura pujarà entre un 2,4% i un 3,6%, amb 100 mm menys de precipitacions en 100 anys (-22,6%) a l'escenari més sever (-16,9% en el més suau).

El catedràtic Jaume Terradas creu que no hi ha marxa enrere: “Veig molt escasses, per no dir nul·les, possibilitats de regeneració abans de 2030; potser només un desastre econòmic, del tot indesitjable, podria reduir les previsions de canvi a l'atmosfera, i potser que ni això, atès que s'han disparat alguns processos alarmants com l'acidificació marina, que poden accelerar l'augment de CO₂”.

En funció d'aquestes prediccions, avalades també pel Centre d'Investigació Ecològica i Aplicacions Forestals (CREAF) els autors del llibre, Sebastiano Alba i Eduardo Soler, conclouen que –si no es produeix un canvi d'hàbits total– els enòlegs del Priorat s'hauran d'enfrontar a canvis dràstics en el conreu de la vinya “amb un avançament d'almenys dues setmanes en el cicle vegetatiu, fet que afectarà la fenologia de la planta i la maduració de la fruita”. “En altres DO existeixen terres més altes on elevar els conreus i minimitzar els efectes del canvi climàtic, però al Priorat l'orografia ho fa impossible”, sentencien.

Segons aquests especialistes, “els escenaris de canvi climàtic impliquen, a més, major recurrència de fenòmens atmosfèrics severos com les pedregades, forts vents, gelades curtes però intenses... i una escalada en el risc d'incendis forestals”.

“Les institucions estan col·lapsades per altres problemes que consideren més urgents i la seva sensibilitat és menor avui que fa deu anys”, denuncia el doctor Terradas. No obstant això, encara hi ha marge per a l’esperança. Els gegants del sector vitivinícola espanyol, liderats pel Grup Torres, han presentat aquest any un procés pioner a nivell mundial que han batejat com Wineries for Climate Protection, que implica accions concretes d’eficiència ambiental en tots els processos productius, des del conreu fins l’elaboració i també el transport dels vins.

Com explica la mateixa Mireia Torres Maczassek, directora del celler d’El Lloar, a les pàgines d’aquest primer projecte editorial de Med For Life Communication, la quarta i cinquena generació de la família Torres està convençuda que el respecte al medi ambient “no és una opció, sinó una realitat que ens farà millors a tots”. “Hi ha ja un grau de consciència apreciable –exposa Terradas– encara no sé si suficient al sector; alguns cellers s’ho prenen seriosament i fa temps que hi treballen, per exemple Torres, la tasca del qual segurament ha servit més que totes les nostres advertències”.

Vins de Catalunya.htm - 21/09/2012

MÉS ENLLÀ DEL VI’, LA CARA MÉS HUMANA DEL PRIORAT

El proper dilluns 24 de setembre, a les 19h, es farà la presentació amb tast de vins del llibre "**Més enllà del vi**" DOQ Priorat, en el marc de la 32a Mostra de Vins i Caves de Catalunya.

Un nou llibre, que defuig de les clàssiques guies de puntuació, repassa celler per celler les extraordinàries històries personals que hi ha darrera de quasi un centenar d’empreses de la única DOQ catalana.

Ferran Adrià, que considera el Priorat “una imatge del país i una inspiració”, va acceptar prologar l’obra que es capbussa a les arrels d’ “un motor econòmic que ha deixat enrere prejudicis i hàbits passats i que s’ha erigit en un dels valors més importants de la nostra geografia econòmica”.

Els cuiners Oriol Castro i Ferran Centelles (ambdós d’El Bulli), conjuntament amb la periodista Cristina Jolonch, han beneït una publicació que humanitza el món del vi “més enllà dels catàlegs amb dades i més dades”.

Els compromisos per la millor conservació del paisatge i contra les emissions de CO₂, assignatures pendents a l’horitzó dels cellers.

07/10/2012

Un libro explica las historias personales que hay detrás de los vinos del Priorat

La obra se titula '**Més enllà del vi**' y huye de la evaluación enológica | Sus autores, Sebastiano Alba y Eduardo Soler, muestran la cara más humana del territorio

Dar a conocer las **historias personales** que se esconden **detrás** de las 96 **bodegas** de la única Denominació d'Origen Qualificada de Catalunya, la DOQ **Priorat**. Es el objetivo del libro *Més enllà del vi*, escrito por Sebastiano Alba y Eduardo Soler. Se trata de una obra que huye de la clásica guía de evaluación enológica y que pretende descubrir la vertiente humana que existe detrás de cada **vino**.

Para escribir el libro, los autores han realizado entrevistas a los propietarios de cada una de las bodegas. Según explica Sebastiano Alba, "existen historias de todo tipo". Alba destaca, por ejemplo, "la experiencia de aquellas personas que han pasado toda la vida en las bodegas y que en la actualidad, muchos años después, conservan la ilusión y la pasión del primer día". O el caso de las bodegas creadas recientemente por jóvenes que se caracterizan por "sus ganas, por sus proyectos ambiciosos y por defender el territorio como lo hace el payés de toda la vida".

Alba explica que también han tenido la oportunidad de conocer de cerca "proyectos familiares", "bodegas ecológicas" y "cooperativas centenarias". Según Alba, el denominador común en todas las historias "es el trabajo de cada una de ellas para conseguir elaborar un buen vino". Todo con la "mejor sonrisa" y con la "espiritualidad" que caracteriza a cada bodega del territorio.

La importancia de cuidar el territorio

La obra se caracteriza también por su profundo compromiso con el medio ambiente y la conservación del paisaje. Aunque los autores aseguran que "el Priorat es una metáfora del Mediterráneo y un lugar único donde la gente quiere su territorio", en el libro también existe una parte crítica. Así, se deja constancia de la reducida sensibilidad de las bodegas hacia el paisaje, un elemento clave de su negocio. Sebastiano Alba explica que "es como si los propietarios de las bodegas tuvieran claro que el paisaje es uno de sus valores fundamentales, pero no obran en consecuencia".

Además, la publicación del libro ha puesto de relieve las conclusiones del proyecto ACCUA (Adaptaciones del Cambio Climático en el Uso de Agua) de la Universitat Autònoma de Barcelona (UAB), que apunta "que en 100 años la temperatura mediana subirá medio grado y lloverán 100 mm menos, lo que afectará a la maduración de la uva y a la producción de las viñas".

En función de estas predicciones, los autores del libro concluyen que "de no producirse un cambio drástico de costumbres, los enólogos del Priorat se tendrán que enfrentar a cambios drásticos en el cultivo de las viñas, avanzando al menos dos semanas el ciclo vegetativo".



Dilluns, 08 de Octubre de 2012



Català Castellà

- General
- Enoturisme
- Vins
- Agenda
- Premis
- Contactar

NOTÍCIES



enviar



Infovi.cat al Facebook M'agrada

A 1,040 persones els agrada Infovi.cat.



Tarifes publicitàries

General 'Més enllà del vi', la cara més humana del Priorat

Limonium

Un nou llibre, que defuig de les clàssiques guies de puntuació, repassa celler per celler les extraordinàries històries personals que hi ha darrera de quasi un centenar d'empreses de la única DOQ catalana.

Ferran Adrià, que considera el Priorat 'una imatge del país i una inspiració', va acceptar prologar l'obra que es capbussa a les arrels d'un motor econòmic que ha deixat enrere prejudicis i hàbits passats i que s'ha erigit en un dels valors més importants de la nostra geografia econòmica'.



Els cuiners Oriol Castro i Ferran Centelles (ambdós d'El Bulli), conjuntament amb la periodista Cristina Jolonch, han beneït una publicació que humanitza el món del vi 'més enllà dels catàlegs amb dades i més dades'.

Els compromisos per la millor conservació del paisatge i contra les emissions de CO2, assignatures pendents a l'horitzó dels cellers.

El Priorat contat pels seus protagonistes. Amb aquesta idea matriu com a motor, les extraordinàries històries humanes que s'amaguen darrera dels 96 cellers inscrits a la Denominació d'Origen Qualificada (DOQ) Priorat han estat reunides, entrevista per entrevista, per primera vegada a les XX pàgines del llibre 'Més enllà del vi' per MedForLife Communication, que inicia el seu camí editorial amb aquesta publicació.

Amb el singular món del vi a mode de fil conductor, 'Més enllà del vi' s'allunya de les clàssiques guies de puntuació del producte (Parker, Peñín...) per a deixar aflorar tota la riquesa, les potencialitats i les restes d'aquest territori extraordinari sota la guia dels propis bodeguers. 'La realitat del Priorat s'expressa de manera molt directa, fins i tot crua i descarnada per alguns dels entrevistats; en altres casos només s'amba a intuir entre paraules tòpiques i ventats a mitges... en tot cas voldríem que el llibre serveixi com catalitzador d'un nou ideari que ajudi a prosperar aquesta terra', explica Sebastiano Alba, coordinador de l'obra.

El llibre compta amb 'padrins' de luxe com el propi Ferran Adrià i les seves 'mans' a la cuina, Oriol Castro y Ferran Centelles, així com la periodista de La Vanguardia, especialitzada en gastronomia, Cristina Jolonch: 'No és aquest - escriu- un llibre de dades i més dades sobre els cellers del Priorat... aquí es parla del vi, de la terra i d'homes i dones que anys enrere van saber trobar or a les vinyes sobre una terra de llicorella, i encaminar el desig de fer possible el miracle als racons més oblidats'.

El mestre Adrià prefereix centrar-se en la capacitat del Priorat per deixar enrere 'prejudicis i hàbits passats' per convertir-se en "una imatge del país i una inspiració que sembla que ens estigui animant, a cada tast, a fer les coses ben fetes", mentre que Oriol Castro i Ferran Centelles parlen de les 'love stories entre els productors i la terra i l'entorn; aquest llibre humanitza i apropa el vi de manera molt propera'.

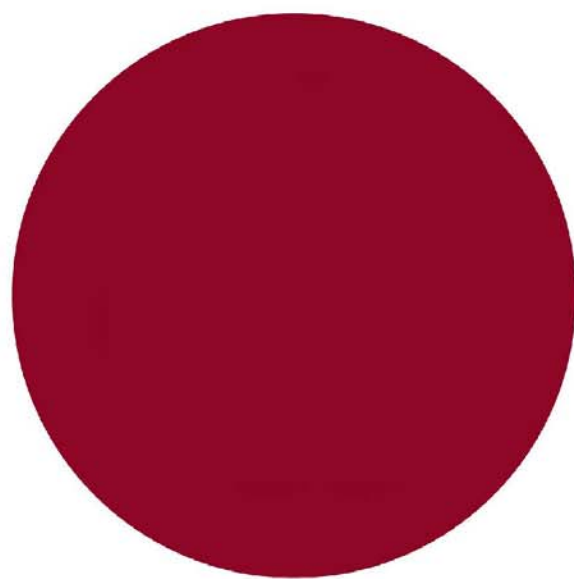
'Més enllà del vi' no és un catàleg ni una enciclopèdia, però s'ha recollit en fitxes personalitzades -ordenades geogràficament a les 11 poblacions de la DOQ- amb informació exhaustiva i actualitzada sobre l' "ànima" de 335 marques (no s'inclouen produccions especials ni marques produïdes als cellers per a altres empreses o particulars) de les 580 etiquetes atorgades per la DOQ. El llibre dedicat al Priorat és, a més, el primer d'una sèrie que repassarà, amb el mateix focus, totes les denominacions d'origen de Tarragona. Els propers treballs s'endinsaran a la Conca de Barberà i a la Terra Alta.

L'obra es caracteritza també pel seu profund compromís amb el medi ambient i la conservació del paisatge del Priorat. En aquest sentit, deixa constància de la reduïda sensibilitat (amb comptades excepcions) dels cellers cap un element clau del seu negoci: 'És com si els bodeguers tinguessin ben clar que el paisatge és un dels seus valors fonamentals, però no obren en conseqüència; el paisatge se cita de pas como un component del territori, però donant-lo per guanyat, com si encara no s'hagués de lluitar dia a dia, bancal a bancal, construcció a construcció, poble a



Punts de venta

— —





¿Necesitas ayuda? pincha aquí | Newsletter | [Mi cuenta](#) | [Zona de Socios](#) [Mi cesta](#) (Consulta la cesta)

[Inicio](#) | [eBooks](#) | [Factoría](#) | [Blog](#) | [Revelado de fotos](#) | [Packs Experiencia](#) | [Entradas](#) | [fnac pro-empresas](#) | [Servicios](#)

[Libros](#) | [Música](#) | [Cine](#) | [Videojuegos](#) | [Salud](#) | [Informática](#) | [MP3, telefonía y GPS](#) | [Imagen y Sonido](#) | [Foto y Video](#) | [Hogar](#) | [Merchandising](#) | [fnac Junior](#)

Buscar Libros [Búsqueda avanzada](#)

Hemos encontrado **1 título** correspondiente a el autor « **Sebastiano Alba** » .

Definir tu búsqueda

Estas buscando « Sebastiano Alba » en tanto que :
Libros (1)

Resultados de la búsqueda (1)

Más vendido	Títulos	Autores	Editores	Notas internautas	Expedición	Precios
 Imagen no disponible	Mes enlla del vi doq priorat Idioma catalán	Sebastiano Alba	Mediterrania 09/2012	-	Bajo pedido, de 8 a 10 días 	37 € 

Ver todos los partidos para « Sebastiano Alba » en [Libros](#)



MES ENLLA DEL VI DOQ PRIORAT (En papel)

SEBASTIANO ALBA, MEDITERRANIA, 2012
ISBN 9788499791678



Més enllà del vi: DOQ Priorat

- Alba, Sebastiano, (aut.)
- Editorial Mediterrània, S.L.
- 1ª ed., 1ª imp.(12/09/2012)
- 183 pàgines
- Idiomas: Catalán
- ISBN: 8499791670 ISBN-13: 9788499791678



<http://www.libreriarayuela.com/>

MÉS ENLLÀ DEL VI: DOQ PRIORAT

- Autor: ALBA, SEBASTIANO
- Editorial: MEDITERRANEA EDITORIAL
- Año edición: 2012
- Otros datos
 - 183 p.
 - I.S.B.N.: 978-84-9979-167-8
 - 37,00 €
 - Podemos conseguirlo en 1 semana



elEconomista.es.htm

Més enllà del vi: DOQ Priorat

- **Título** : Més enllà del vi: DOQ Priorat
- **Autor** : Alba, Sebastiano
- **Editorial** : Editorial Mediterrània, SL
- **Idioma** : Catalán
- **Fecha de publicación** : 12/09/2012
- **Edición** : 1
- **Encuadernacion/Formato** : Tapa blanda o Bolsillo
- **Número de páginas** : 183
- **ISBN** : 9788499791678
- **Tamaño** : Alto: 330 mm, Ancho: 270 mm

Per a més informació:

[http://www.limonium.org/area-
tecnica/medforlife.php](http://www.limonium.org/area-
tecnica/medforlife.php)

