

Mas Doix, la storia del Priorat nel calice. Nel cuore della tradizione vinicola spagnola

1 Febbraio 2025



MILANO – Ci troviamo nella piccola regione montuosa del Priorat, nel sud della Catalogna, non lontano da Barcellona. A circa due ore dalla città, tra i villaggi di Poboleda, Morera, Porrera, la Vilella Alta, Torroja e Gratallops, si sviluppa una zona storicamente famosa per la sua tradizione vinicola: il Priorato Histórico, o Priorato de Escaladei.

Questa regione è protetta a nord-ovest dalla maestosa catena montuosa del Montsant e circondata da pendii ripidi e terreni difficili, che rendono la viticoltura un'impresa ardua ma straordinariamente affascinante. Il terreno, noto come llicorella, è formato da un'ardesia scura con venature di quarzite che riflettono la luce solare, donando ai vini del Priorat una

nota minerale unica.

Qui la viticoltura ha origini antiche, introdotta dai monaci Certosini del monastero di Scala Dei nel 1194. All'inizio del Novecento, le vigne del Priorat si estendevano per ben 5.000 ettari, ma la crisi della fillossera alla fine del XIX secolo devastò la viticoltura locale, fermando per decenni la produzione. Fu solo negli anni '50 che la regione iniziò a rinascere, grazie anche all'istituzione della Doq (Denominació d'Origin Qualificada) Priorat nel 1954.

Oggi la Doq Priorat si estende su una superficie di circa 17.600 ettari, di cui 1.900 sono coltivati da circa 600 viticoltori.

Tra le varietà più comuni, per i vini rossi troviamo la garnatxa (grenache), il carignan (conosciuto anche come samsó o carinyena), il tempranillo (chiamato ull de llebre) e il picapoll negre, mentre per i bianchi si coltivano vitigni tradizionali come il macabeo, il pedro ximénez, il pansal, e varietà mediterranee come la grenache blanc, lo chenin blanc, lo zibibbo, il moscato e il viognier.

René Barbier e la rinascita del Priorat

La vera svolta per il Priorat arriva nel 1979, grazie al visionario **René Barbier Ferrer**, che contribuì enormemente a rilanciare la fama della regione con il suo progetto Clos Mogador. Barbier, figlio di un mercante di vino e originario di Tarragona, stava lavorando a Rioja quando decise di acquistare un vigneto a Gratallops, iniziando a produrre vino nel fine settimana.

Un decennio dopo convinse alcuni amici, tra cui **Álvaro Palacios**, uno dei più grandi enologi spagnoli, a investire nella zona. Fu proprio Palacios a intuire il potenziale delle vecchie vigne, producendo nel 1993 la prima annata di L'Ermita, un vino simbolo del Priorat.

Grazie a questi pionieri, i vini del Priorat sono oggi tra i più ricercati al mondo da appassionati e collezionisti.

Mas Doix: una tradizione familiare di eccellenza

Nel cuore del Priorat, precisamente a Poboleda, la famiglia Mas Doix ha iniziato la sua avventura vinicola nel lontano 1850. Il fondatore, **Juan Extrems Doix**, ottenne subito successo, tanto da ricevere premi prestigiosi, come una medaglia d'argento all'Esposizione Universale di Parigi nel 1878 e una medaglia d'oro all'Esposizione di Barcellona nel 1888.

Nonostante la devastazione causata dalla fillossera, la famiglia Doix non si è mai arresa e nel XX secolo decise di ripiantare le viti su portinnesti resistenti americani. Oggi siamo giunti alla quinta generazione della famiglia, che continua a gestire un'azienda vinicola di grande prestigio con passione e sacrificio.

Nel 1998, **Ramon e Valentí Llagostera** fondano la cantina Celler Mas Doix a Poboleda, in un territorio che beneficia della protezione delle montagne di Montsant e della Sierra del Molló, che assicurano un clima temperato e secco.

Il terreno, la famosa llicorella, ospita impianti di viti che vanno dai 70 ai 105 anni, con una predominanza di carifnena e garnacha. La produzione si distingue per la bassa resa dei vecchi vigneti, che assicura una qualità straordinaria. Le altitudini delle vigne variano tra i 350 e i 600 metri, su pendii scoscesi che impediscono il ristagno dell'acqua, con rendimenti molto bassi che garantiscono una qualità superiore.

Mas Doix e la qualità dei suoi cru

La cantina produce vini che sono un autentico specchio del terroir del Priorat, tra cui alcune cuvée di grande prestigio. Le vigne più antiche, come quelle della parcella Doix, superano i 100 anni, con ceppi di carignan risalenti al 1902. Da queste viti nascono i rinomati vini Doix e 1902. Altre parcelle, come quella di Salanques, contano viti di età compresa tra i 70 e i 90 anni, mentre nella più giovane Crestes si trovano viti di garnacha e syrah di circa 50 anni.

Dal 2016, l'azienda è certificata biologica e adotta pratiche sostenibili, sia nei vigneti che in cantina, dove gli interventi sono ridotti al minimo per preservare l'autenticità del vino. La cantina stessa è progettata per essere efficiente dal punto di vista energetico.

Le etichette di Mas Doix

Mas Doix offre una selezione di otto vini che riflettono la varietà e la complessità del terroir del Priorat.

Les Cretes: un vino fresco ed equilibrato, con un'alta percentuale di grenache (80%), accompagnata da carignan e syrah. Caratterizzato da aromi di frutta rossa e erbe secche.

Salanques: potente e speziato, con note di frutta nera matura e un finale minerale. Blend di grenache (70%), carignan (20%) e syrah (10%).

Poboleda: un bianco fresco e vibrante, 100% grenache, con una mineralità straordinaria e

aromi di frutta bianca e fiori.

Doix: vigneti di 40-100 anni di carignan (70%) e grenache (30%). Sentori di prugna, lampone e scorza d'arancia essiccata, speziato. Fresco e succoso al palato, finezza di tannini e acidità elevata.

1902 Tossal d'en Bou Gran Vinya Clasificada: vini intensi ed eleganti da viti secolari (1902) di carignan, con profumi di frutti rossi maturi e spezie dolci.

1903 Coma de Cases Vinya Clasificada: 100% grenache, fresco e pulito, con note di frutti di bosco e spezie.

Murmuri: un bianco fresco e minerale, blend di grenache blanc (90%) e macabeu (10%).

Salix: un bianco elegante con una buona acidità, da grenache blanc, macabeu e pedro ximénez.

Ogni bottiglia racconta la storia e la tradizione di questa affascinante regione, facendo di Mas Doix un esempio perfetto della viticoltura d'eccellenza del Priorat. "La garnacha è il sole e il cielo. Il carignan è il suolo, la terra", dice Valentí Llagostera.

LE FOTO



