

Nuestro futuro está consolidado

“EL VINO HA DE SER UN PRODUCTO PERFECTO, UN DIGNO RESULTADO DE TODOS LOS ESMEROS Y ESFUERZOS QUE A LO LARGO DEL CULTIVO DE LA UVA SE HAN IDO SUCEDIENDO Y QUE HAN QUEDADO REFLEJADOS EN UNA BOTELLA DE MASIA DUCH” (DEL FÉ DUCH, DIRECTOR GERENTE DE MASIA DUCH).

¿Dónde está ubicada la bodega y a qué D.O. pertenece?

La D.O.Q. Priorat, sede de Masia Duch, está a 30 km aproximados de Reus y a 130 km de Barcelona en dirección sur. Llegados a Reus, la capital de la comarca del Baix Camp, es necesario seguir hacia el interior, en dirección al Parque Nacional del Montsant, en cuya falda, de simas graníticas, se encuentra Masia Duch.

La bodega Masia Duch está situada en el mismo centro de la D.O.Q. Priorat por cuanto dista de la Cartuja de Escaladei, origen del nombre de la D.O.Q. Priorat, algo más de un kilómetro. Además, la finca perteneció en tiempos pasados al Priorato

de monjes cartujanos, los artífices y pioneros de la actividad vitivinícola de la zona. La finca que hoy llamamos “El Tancat” es la antigua “Conreria” (finca de *conreus*, finca de cultivos) que servía de manutención agrícola y ganadera de los monjes ya en su fundación en el siglo XII. La finca responde a las exigencias que tenían los monjes en el medioevo en cuanto a abundancia de agua y a situación geográfica. Por esta razón, dentro de nuestros límites catastrales existe un riachuelo y en su ribera un molino con un gran depósito de agua usada para el riego en tiempos de sequía. Este hecho hace de El Tancat una finca sin problemas de agua y con un sistema de riego responsable dentro de un entorno seco y con pocas concesiones pluviométricas.

¿Es el edificio un enclave emblemático?

Desde su adquisición en la década de los ochenta, y vista su excepcionalidad histórica, se ha realizado un importantísimo esfuerzo económico para rehabilitar todos los edificios donde habitaron o trabajaron los monjes y legos.

El edificio principal visible en la parte baja de la finca preside un conjunto arquitectónico de corte rural monástico que, añadido al molino y alberca, hace que el visitante se sienta sin esfuerzo en los albores del cultivo de la vid por parte de estos monjes procedentes de Chartreuse (Grenoble), primer núcleo de la orden.

El resultado ha sido una finca armoniosa donde convive el pasado y el presente sin ningún esfuerzo para deleite del vino que producen sus tierras.



Háblenos de su historia. ¿Desde cuándo se dedican a la viticultura?

Mi inquietud por la viticultura fue una constante hasta que alrededor de 1980 tuve la ocasión de adquirir la finca El Tancat con una extensión de 200 hectáreas en total estado de abandono, y en una época en la que aún tenía que empezar la revitalización económica dependiente de los viñedos en el Priorat.

Nuestra primera preocupación consistió en la limpieza de la finca y la rehabilitación de todas las terrazas con márgenes de piedra que habían levantado los cartujanos. Esta labor terminada significó el respeto visual del paisaje y de la finca, a diferencia de los grandes movimientos de tierra que posteriormente se efectuaron en toda la comarca, dada su orografía, para habilitar nuevas zonas de cultivo. Paralelamente, se empezó la plantación de pies de Garnacha, la uva autóctona del Priorat, junto con otras variedades para realizar los *coupages* que teníamos en mente. La primera cosecha embotellada se presentó con fecha de 1989, la segunda con 1998 y la tercera ha sido

con fecha 2000, para la botella **Bressol**, y con 1999, para **El Tancat**.

¿Dónde están sus viñedos, qué variedades plantan?

Los viñedos de Masia Duch están todos sin excepción dentro de la finca El Tancat; por ello podemos afirmar ser la única bodega del Priorat, por extensión, que produce todo su vino a partir de sus propios viñedos y en sus propias instalaciones.

En cuanto a las variedades, son fundamentalmente Garnacha, Cabernet Sauvignon y Merlot.

Las variedades se plantaron después de un examen exhaustivo del terreno y tras corroborar que la garnacha era la uva que mejor soportaba la meteorología del Priorat. Con el tiempo se ha incrementado la superficie de producción habilitando nuevas parcelas con el mismo criterio de las primeras. De las 200 ha totales, en la actualidad se cultivan 25 ha entre las tres variedades.

¿Cómo está equipada Masia Duch en cuanto a infraestructuras, parque de barricas y modos de elaboración de los vinos, desde la





Más información en www.masiaduch.com



vendimia hasta el embotellado?

Nuestra producción es totalmente autónoma durante todo el ciclo anual; las diferentes fases del cultivo son realizadas por personal fijo de la bodega y es solamente en la época de la cosecha cuando se recurre a trabajadores externos para incrementar la plantilla. Durante el año un equipo de profesionales de cada sector de la producción revisa y controla las plantaciones y determina qué actuación hay que llevar a cabo. Desde la ingeniería agrónoma hasta la enología son recursos que residen en la finca al igual que los viñedos. Es un vivir diario con las cepas para extraer de ellas el caldo en el momento idóneo, verterlo en las cubas de acero inoxidable, pasarlo a barricas y finalmente embotellarlo en una cantidad de 80.000 botellas por cosecha.

¿Qué tipos de vino elaboran?

En la actualidad elaboramos dos: **El Tancaat**, que es fruto del Cabernet Sauvignon, una variedad que se ha aclimatado perfectamente en el Priorat. El resultado es un vino con

todas las características de la D.O. con un *coupage* de Garnacha.

Bressol, es el fruto de la tradicional Garnacha, la variedad natural e histórica del Priorat y que junto a un *coupage* de Cabernet Sauvignon produce un tinto a juego con la *llicorella*, la tierra del vino prioratino. En un futuro muy próximo presentaremos en sociedad una gama de vinos generosos procedentes de Moscatel y arranciados para el postre.

¿Cómo es cada vino? Dénos detalles y recomiende algún maridaje con el que los vinos de Masia Duch vayan a la perfección, y una ocasión ideal para descorcharlos.

Los dos vinos actuales son de primer orden dentro de la D.O.Q. Priorat en su concepción y diseño. Premios recientes nos avalan en el mercado mundial como bodega productora de caldos tintos excepcionales entre los mejores. La limpieza, el color, la intensidad, la calidad, el cuerpo, la acidez, los taninos, la complejidad y la persistencia son comunes en su apariencia, olor-olfato y gusto-aroma.

Recomendar un maridaje para nuestros vinos pasa por generalizar los maridajes del vino tinto de altísima calidad con las carnes, pescados azules o quesos. Particularmente

Por otra parte, y en cuanto a la elaboración de vino, fijamos el objetivo de producir solo y únicamente cuando estuviéramos seguros del éxito, y para nosotros esto también significa

recomiendo probarlos y que sea el consumidor avanzado el que determine su importancia en una mesa de altura gastronómica.

En cuanto a la ocasión, consideramos que nuestros vinos son para paladares exigentes que no necesitan una justificación para descorchar una botella extraordinaria. Es simplemente una acción de gusto por la calidad y la posesión de una escala de jerarquías donde prima la notoriedad sola o compartida.

¿Son vanguardistas, se consideran emprendedores en el Priorat?

Por supuesto, nos contamos entre los grandes emprendedores del Priorat y por antigüedad somos los primeros en aplicar conceptos como el respeto por el terreno prioratino y el paisaje desde el punto de vista de impacto visual. Insistimos en catalogarnos como una finca histórica por cuanto se han respetado los criterios del siglo XII por lo que se refiere al cultivo en terrazas, un concepto totalmente en desuso por su enorme coste económico actual.

vanguardia. En cuanto a emprendedores, el montante económico de Masia Duch supera una inversión más que razonable en una comarca deprimida y en clara regresión hace treinta años y foco actual de inversiones cuantiosas por parte de empresas de todo el Estado en la actualidad.

¿Cuáles son actualmente sus cifras de exportaciones y sus mercados de interés dentro y fuera de España?

Tenemos presencia en los principales mercados consumidores de todos los continentes con cifras y demandas al alza, en especial a partir de la cosecha de 1998.

Consolidado el objetivo de un gran producto, hemos efectuado presentaciones en los principales eventos mundiales de catas, certámenes y ferias. Nuestras botellas han viajado con la debida seguridad a casa de los líderes de opinión en cualquier parte del mundo, hemos expuesto y montado *stands* en convenciones especializadas y el resultado de todo ello es un reconocimiento caluroso que crece día a día. Nuestro futuro está consolidado.