



1

2

1. Muestra de barricas en el interior de las bodegas de Álvaro, donde se crean sus tintos: *Camins, Gratallops, Doñí y L'Ermita*.
2. Álvaro degustando uno de sus últimos vinos.
3. Fachada del original restaurante *La Cooperativa*, en Gratallops.



3

quista, la reina se hallaba celebrando una cena en palacio. Al avisarle de que sus enemigos habían cercado el pueblo, ensilló a su caballo, le vendó los ojos y corrió hacia el vacío. El animal, asustado, dio un frenazo antes de saltar: la huella de su herradura aún se puede ver en el borde de la piedra.

Justo debajo de la colina en la que aún sobrevive algún cimientito de aquella historia, hay una tienda con todo tipo de *delicatessen* típicas de la zona: jabón natural, el delicioso aceite de Siurana (con aceitunas arbequinas), mermeladas caseras, miel de tomillo o romero y por supuesto, todos los vinos del Priorat y Montsant. Después de un paseo por sus calles de piedra oscura, en las que sólo se escucha el entrecortado rumor del agua de una fuente, paramos a comer una exquisita parrillada de verduras y setas en el *Mira-*

dor de Siurana, un hotel restaurante recién restaurado y desde el que el conjunto histórico del pueblo se confunde con una postal de la Toscana. Después merece la pena tomarse el café en el Refugio de Excursionistas de Cataluña, excavado en la roca. Su terraza tienen unas espectaculares vistas del cañón.

Aprovechamos las últimas horas del día para visitar **Torroja del Priorat**, un pueblo que se levanta sobre un acantilado fluvial y que, de tan quieto, parece ajeno al tiempo. Sus calles adoquinadas te llevan a veces hasta un jardín en el que una señora se afana en enmendar las fechorías del invierno; otras, hasta una plaza llena de sombras y, si bajas, hasta el embarcadero que usaban tradicionalmente para transportar los toneles de vino.

Cenamos una riquísima comida casera en *El Racó* (Priorat, 9) de la **Vilella Baixa**, también co-

nocida como el *Manhattan* europeo porque sus casas, algunas con más de ocho pisos de altura, son las más altas del Priorato.

Pasamos la última noche en el hotel **Cal Llop** de Gratallops, una antigua casa solariega rehabilitada con mimo. Los dueños, un matrimonio amante del vino, dejaron Madrid para regentarlo después de un meditado enamoramiento del lugar. Gratallops es el pueblo con más movimiento vinícola de la zona: 17 bodegas y 3 tiendas de vino en un pueblo de 300 habitantes.

CHEZ ÁLVARO

A la mañana siguiente cruzamos la carretera hasta la bodega de Álvaro. Se trata de un edificio rectangular con un precioso techo de tejas de derribo que se integra con elegancia en el paisaje. Sale enseguida a recibirnos, y su puntualidad, junto a una enorme



Retrato de un alquimista

- **Nació** "en casa", encima de la bodega familiar de Alvaro hace 47 años.
- **Estudió** en la **Universidad de Burdeos**, trabajó una época en Petrus y después en bodegas de Dublín, Londres y California.
- **Actualmente, tiene tres bodegas** situadas en tres regiones históricas: Rioja, Priorat y Bierzo: "Las tres se sitúan cerca de monasterios, capillas y rutas de peregrinaje".
- **Su vino**, *L'Ermita*, es uno de los más caros de España (800 € aprox).
- **¿Un gran vino?**: "No es más que el fruto estricto y puro de un lugar privilegiado".
- **Está casado** con Cristina, que fue su novia de siempre. Tiene una hija Lola, de doce años; adora las motos, a Camarón, bucear y el riesgo: "Es lo que me queda de mi gran vocación, el toreo".