

FOTO: ÁNGEL BECERRIL



Hasta lo insensible adora

Una magnífica zarzuela del mallorquín Antonio Literes (altamente recomendable) nos cede el título, y revive y representa las andanzas de los dioses cuando hacían incursiones terrenales y se mezclaban y asumían los vicios, usanzas y hábitos de las criaturas menos divinas. Cuenta esta obra de 1713 cómo la ninfa Leucótoe, cegada por la luz resplandeciente de Apolo, enamorada del gran dios (representante de la armonía, del orden y la razón), en su desesperación por no ser correspondida (o al menos no todo lo que ella quisiera) quedó tan marchita que Apolo en un acceso de piedad la convirtió en el árbol del incienso. Asimismo es muy posible que en las pizarrosas laderas del Priorat las capas de Garnacha o de Carinyena hayan sido en tiempos remotos amantes de Dionisos y siguen adorando a la divinidad a pesar de que ahora ya pertenecen al reino vegetal -y al creer de algunos humanos insensibles-. No es el caso de los hermanos Durán, Eduardo y Diego, que cuidan las cepas de una pequeña finca situada en la partida de la Coma d'En Romeu, en Porrera, como si fueran hijas suyas, de forma natural, con técnicas biodinámicas. Y eso a pesar de las dificultades que entrañan tanto las duras licorellas (pizarras) del suelo como el enorme desnivel del terreno, que llega al 60% en algunas zonas. Estas cepas alcanzan los 90 años de edad y apenas aportan unos 400 gramos de uva cada una, por lo que un pequeño porcentaje de la joven savia de las variedades Cabernet Sauvignon, Syrah y Merlot viene a equilibrar el conjunto del vino que elaboran. Ha sido criado en duelas de excelentes barricas de roble, que aportan esa complejidad especiada. Su color es vivo, violáceo, cubierto, atractivo. Resaltan los aromas de frutillos rojos frescos, pero bien acompañados de los tonos florales, de tinta china y, sobre todo, una gran mineralidad que afianza el conjunto y hace de enlace con la expresión del terruño. Tiene buena estructura, es carnoso y con un tanino maduro y cálido que llena el paladar y asegura su futuro. Pero lo que nació para un entorno familiar, porque de ese *trosset* sólo puede salir lo que sale, es decir, unas 800 botellas, cada día tiene más adeptos por la fama que este excelente tinto ha adquirido en la comarca, y los artífices todos los años tienen compromisos ineludibles que les hacen pasar no pocas dificultades a la hora de adjudicar cada una de sus joyas.

TROSSET DE PORRERA 2006
 D.O.Q. Priorat
 Durán Germans. Tel. 650 968 910
 E-mail: eduransanchez@gmail.com
 Precio: 33 €.