

Quan el luxe és l'acollida

Torreja del Priorat compta des d'aquest estiu amb un nou hotel d'alta gamma, Ora Vine House, que convida el visitant a conèixer a fons la regió de vins



Ora Priorat Vine House. | Òscar G. Morillas.

A set quilòmetres d'Escaladei, on els monjos cartoixans van introduir el cultiu de la vinya al Priorat al segle XII, aquest estiu ha obert portes un hotel boutique que recull el verb pregar i li fa d'emblema. És l'Ora Priorat Vine House. Al número 25 del carrer Major de Torreja del Priorat, en un edifici del segle XVIII, les paraules aixada, balma, caseta, coster, garbinada, tros marge, ermita? ressonen amb força i donen la benvinguda al visitant. A les 13 habitacions hi ha imatges en blanc i negre del fotògraf **Rafa López Monné** que vesteixen els mots i així, unides, fotografia i paraula enalteixen la transcendència de la vida rural. Es pot sentir el batec del Priorat a dins de l'allotjament, es reconeixen els anys d'esforç que han calgut perquè sigui una terra internacionalment coneguda per la qualitat dels seus vins. L'oferta hotelera s'apressa per estar a l'alçada i Ora és el camí.



Vistes de Torroja del Priorat. Foto: Òscar G. Morillas.

"Tot això comença quan **D. Raja** - actual propietari - visita el Priorat per allà el 2014. Ens coneixem, li regalo el llibre editat per la DOQ Priorat. Se'l llegeix fins a tres vegades. Tot i treballar en el sector tecnològic als Estats Units, creu en el valor de la terra i torna convençut que al Priorat hi han de passar coses. Inicia la compra de finques i després vindrà la idea d'obrir un hotel. Ora forma part de Design Hotels, una cadena de prestigi on s'engloben més de 300 establiments d'arreu del món en què l'ètica, la consciència i la sostenibilitat guien el camí. Busquem recrear a dins de cada espai l'ambient i la identitat única de la regió". Ho explica amb satisfacció i un punt d'orgull l'empresari i vinater **Xavi Peñas** que ha pilotat el projecte des dels inicis. "Al Priorat li falta recorregut turístic però hem de començar ja", advertirà, conscient que les propostes hoteleres són encara escasses, més enllà del patrimoni ric i divers de les cases rurals. Mira de reüll la Toscana on les iniciatives turístiques estan a l'alçada dels grans vins.



Escales interiors de l'Ora. Foto: Òscar G. Morillas.

"Ora parla de pau, reflexió, relax, introspecció, silenci, tranquil·litat, d'allò que volem que senti el client quan entri a casa. Ens hem inspirat en el verb orar dels monjos cartoixans, però també en el concepte 'casa de la vinya/ del viticultor' que traduït a l'anglès és Vine House", afegeix **Maria**

Murguía, que n'és la responsable, conjuntament amb el xef **Fede Izzo**. "És un hotel per viure'l, per sentir-te a casa, per crear vincles amb nosaltres que l'habitarem. El client pot tenir una experiència integral a dins, hi ha racons per llegir, per badar, per seure a la vora de la llar de foc, per contemplar l'skyline de Torroja? No hi ha televisió a les habitacions però sí que hi ha a disposició del clients una *tablet* perquè entre tanta desconexió pugui connectar-se si ho desitja també", resumirà Murguía. "Pensem que el 50% dels visitants seran estrangers, però l'Ora també és per turista català, per això tota la informació fa prevaldre la llengua i la invitació a viure les habitacions és una paraula en català que resumeix el ric univers vitivinícola prioratí. Volem que tothom se senti còmode", explica Xavier Peñas.



Habitació de l'Ora. Foto: Òscar G. Morillas.

Arquitectura minimalista i elegància en les formes i el mobiliari. Formes rectes, austeritat i delicadesa. Tonalitats grises, terroses i vegetals, reproduint la fesomia del Priorat a l'interior de l'hotel. Olor subtil de figues a punt de madurar, com a fragància de fons. Detalls naturals com l'alfàbrega, el romaní, l'espígol decoren diferents espais. Una sala d'estar amb dispensador de vins de la DOQ Priorat i cafetera, reproduint el model del *honesty bar*. "Volem que el visitant visqui l'hotel, que hi passi hores, que demani el que vulgui, que establim conversa, que ens senti a prop. La idea és fomentar la paciència i la litúrgia i per això tot està pensat perquè l'estada sigui agradable i confortable", matisa María Murguía. Està pendent del telèfon durant tota la conversa, fa poc més d'un parell de setmanes que han obert portes i estan acabant d'enllestir tots els serveis i detalls; al setembre ja tenen reserves confirmades principalment per als caps de setmana i amb públic estranger. Si l'estil de cuina és "l'elegància de la simplicitat" en paraules del xef Fede Izzo, l'hotel és l'atenció pels detalls significants. Ho demostra per exemple el fet d'haver inclòs a totes les habitacions el sabó, xampú, suavitzant i crema hidratant Clos d'Alè que elabora el farmacèutic

Ernest Costa a partir d'extractes de raïm i/o fruits secs del celler Vall Llach (Porrera). Impregnar-se la pell amb les aromes del vi.



Dispensador de vins DOQ Priorat i cafetera. Foto: Òscar G. Morillas.



Clos d'Alè. Foto: Òscar G. Morillas.

"Quant als vins, volem connectar amb l'essència de la DOQ Priorat. Tenim 120 cellers a la denominació i per començar hem fet una selecció de 25-30 referències. Hi són totes les de Torroja del Priorat i hem incorporat vins singulars i emblemàtics com la carinyena blanca del Celler Nin Ortiz a Porrera. No descartem ampliar la carta amb escumosos i vermuts singulars", avança Murguía. El celler físic és un espai obert per al client, de fet es plantegen que fins i tot pugui ser el mateix hoste qui transiti entre les referències i en pugui escollir una per a l'àpat. Privilegiar l'experiència abans que reproduir el convencionalisme de triar en una carta de vins. La cuina estarà oberta de moment per als clients de l'Ora, però no descarten crear, amb certa periodicitat, propostes gastronòmiques i vinícoles perquè els no clients, residents al Priorat, les puguin gaudir. Als fogons, l'italià Fede Izzo: "El protagonista serà sempre el producte, de qualitat, temporada i proximitat. No hi haurà carta, serà com anar a casa d'un amic a sopar. Si hi ha bolets, farem risotto. No hi haurà cuina elaborada, sinó senzilla, però cuinada a foc lent, com un bon fricandó. Servirem carn, peix, embotits i formatges del Priorat, ous de les nostres gallines que creixen en llibertat i tot el que produeix l'hort ecològic que cuidem a Escaladei, ja siguin verdures o fruites". Per finals d'agost imagina un àpat amb tomàquet de l'hort servit amb branca i sense amanir, carpaccio de carbassó amb flor de carbassó farcida de formatge, menta i alfàbrega, i un tall de cansalada amb textures d'albergínia blanca. A les postres no hi falta un mel i mató, sobre un fons de carquinyoli desfet i fruits vermells. De la mateixa manera que no serà un restaurant a l'ús, l'espai on gaudir dels àpats, tampoc. "Volem respectar la discreció de cada client i tenim diferents llocs on servir-los. Des d'una taula per compartir al menjador principal si volem encetar converses infinites amb altres comensals, la terrassa o la cuina *tasting*, un espai reservat per als clients que vulguin preparar-se el menjar ells mateixos; al rebost i a la nevera hi trobaran productes del territori i de temporada. Tampoc hi haurà bufet per a l'esmorzar. A cada habitació hi ha butlletes on el client ha d'indicar els seus gustos per l'esmorzar de l'endemà. "La idea és no malbaratar aliments", destaca Maria Murguía.



Esmorzar a l'Ora. Foto: Òscar G. Morillas.

Ora Priorat Vine House enceta un model nou a la comarca, un hotel *healthy* en el terreny gastronòmic, sostenible des del punt de vista energètic, i amb estètica prometedora i persuasiva. Però l'essencial és la cura i la senzillesa en el tracte. "En uns anys confiem ser no un lloc on dormir al Priorat, sinó un espai on viure experiències per descobrir de veritat la regió", diu Federico Izzo. Xavi Peñas ho aplaudeix i comenta: "Ha de ser el lloc de referència per als apassionats del vi perquè s'hi sentin a gust". Maria Murguía va més enllà: "Ora ha de ser l'ànima de tots els projectes que vindran en endavant, la matriu. Ja pensem en com articular iniciatives singulars per als qui s'allotgin a l'hotel, per descobrir els *highlights* i les arrels del Priorat. Fer-los conèixer espais ocults, convidar-los a fer-hi un pícnic, posar a disposició un sistema de bicicletes elèctriques per observar i embadalir-se a les diferents plantacions de vinya". D'idees no els en falten. De ganes i d'exigència tampoc. A les portes d'Ora, dona la benvinguda un mapa del Priorat de gairebé 2 metres d'alçada, obra de l'arquitecte Albert Espinosa. Assenyala amb precisió i detall l'*skyline* dels 23 pobles de la comarca. Quan una s'hi endinsa, la natura la sobrepassa. A dins de l'hotel, passa una mica el mateix, per tanta calidesa i amabilitat. El luxe de sentir-se acollit. Trobar-hi les *plaquettes* literàries d'edicions Vibop, promogudes per la periodista **Montse Serra**, n'és garantia. Al títol "Sobre la felicitat" d'Epicur, traducció de Jordi Cornudella, hi diu: "A tot arreu on hi ha plaer, i tant de temps com n'hi hagi, no hi ha dolor ni pena ni cap barreja d'aquestes dues coses". Ora és un d'aquests a tot arreu.



Vins DOQ Priorat. Foto: Òscar G. Morillas.