

Quan el Purgatori resulta el paradís

La Família Torres estrena celler a les Terres de Ponent amb la voluntat d'elaborar vins elegants que demostrin la fortalesa i la calidesa d'un territori marcat per un clima extrem

Poc podien pensar els monjos benedictins de Montserrat que tres segles després d'exiliar els germans que tenien mal comportament a la finca del Purgatori a Lleida, l'espai s'assemblaria més al paradís que a un retir de càstig. Al segle XVIII, hi enviaven a fer vi i oli els monjos discsols. La viticultura i l'enologia hi tornen després d'un llarg parèntesi amb la família Torres que, l'any 1999, compra la finca de 870 hectàrees al terme municipal de Juneda, a Les Garrigues. La voluntat és recuperar el cultiu de la vinya que els clergues van iniciar a partir de 1770 i posar en valor una regió enològica interessant pel seu comportament climàtic extrem.



Purgatori de Torres Foto: Ruth Troyano



Purgatori de Torres Foto: Ruth Troyano

"Es diu que aquí hi ha vestigis arqueològics d'agricultura que daten 7000 anys d'història", comenta **Miguel Torres**, director general de Cellers Torres, la cinquena generació d'una empresa familiar que no només elabora vins sinó que treballa per posar en valor la història vitivinícola del país i assegurar-ne el seu futur. El Purgatori va quedar sense vinya l'any 1987; els ceps va desaparèixer a favor d'altres cultius que donaven més beneficis al pagès. Les vinyes de garnatxa, carinyena i syrah són les primeres que es cultiven a Juneda. Torres hi planta 200 hectàrees en dues fases diferents després de comprar la finca, primer es van plantar 110ha entre el 2000 i el 2003 i després la resta fins a arribar a 200ha La resta de la superfície fins a les 870 hectàrees està dedicada a l'olivera, al blat, a l'ametller i inclou una zona natural protegida, coneguda com Els Bessons.



Purgatori de Torres Foto: Ruth Troyano

La reintroducció de la vinya a Les Garrigues ha suposat un increment de la fauna a la zona, des d'aus comunes a l'àguila perdiguera o al mussol duc. Els orígens de la finca se situen al Mas de l'Aranyó al costat del qual s'ha alçat ara, en simbiosi amb el paisatge i amb un respecte total pel medi natural, el nou celler de Torres, el cinquè de la família. La finca té sòls calcaris i sorrencs, que són profunds i poc fèrtils. Les alçades van entre els 350 als 550 metres. "El clima marca la gran diferència", explicarà **Torres** en un viatge amb carro de cavalls entre vinyes. "Les Garrigues és una de les subzones més àrida i continental de la DO Costers del Segre i de tota Catalunya", advertirà. El resultat és una viticultura molt sana, fruit de la gran amplitud tèrmica entre dia i nit, que pot arribar a ser de 20 graus. "És moltíssim, només ho he vist a Xile, però allà hi ha l'oceà a prop", dirà **Miquel Torres**. El raïm madura molt a poc a poc i el resultat són vins frescos i aromàtics. De fet, abans d'iniciar-se les elaboracions de Torres a les Terres de Ponent, "tots els enòlegs es barallaven pels raïms del Purgatori; quan vaig tornar de Xile ho vaig constatar", diu **Miquel Torres**. Un indicador més de la qualitat de la vinya.



Foto: Ruth Troyano



Vinyes de Torres Foto: Ruth Troyano

"Hi tenim plantades varietats de secà, llamineres, amb color, que poden fer vins de guarda i envellir molt de temps", explica **Torres**. "Aquí plou menys de la meitat de les vinyes que estan properes al mar. La vinya pateix. Hi tenim un clima fantàstic per a les plantes, però no per a les persones", reblarà **Miquel Torres**. "Aquest és un paradís per practicar una viticultura ecològica", afegirà. "Fem 2000 quilos per hectàrea. És una producció petita, i estem investigant amb l'IRTA aspectes vinculats amb el canvi climàtic perquè la finca ens ho permet experimentar", afegirà.

De fet, Purgatori és la vinya on s'han realitzat les primeres proves amb les varietats ancestrals catalanes recuperades per Torres després del treball intens que ve realitzat en els últims 30 anys. En fa tres anys que hi ha plantada la varietat gonfaus, que té una expressió enològica amb molt de potencial, acidesa alta i maduració lenta, ideal per combatre el canvi climàtic. "També la moneu ens agrada, però en aquest cas als sòls del Penedès", dirà **Miquel Torres**. El valor que la Família Torres dona a la gonfaus el demostra també el fet que l'hagin inclòs en una vinya socialitzada. L'enòleg en cap de Torres, **Josep Sabarich**, explicarà: "És experimental. Hem plantat mesclades la garnatxa, la carinyena i la gonfaus, com antigament estaven els ceps. La gonfaus funciona millor amb altres varietats. El moment de la floració és clau perquè li costa pol·linitzar. Veurem quins resultats té l'experiència, però és de sentit comú que si els individus necessiten altres individus per conviure, les plantes també. Volem crear sinèrgia entre ceps i amb l'entorn".



Foto: Ruth Troyano

Aquest 2018 la Família Torres ha acabat les obres de construcció del nou celler fonamentat en l'eficiència energètica i aquesta serà la primera campanya que la verema entrarà al 100% a les noves instal·lacions, dins de l'emparrat a la DO Costers del Segre. La primera anyada de Purgatori es remunta, no obstant, a l'any 2012. Van ser 26.000 ampolles que es van exportar totes a Alemanya. **Sabarich** explica que "la forma de treball és simple i racional, amb sentit comú, i no va gaire lluny de com ho feia una antiga vil·la romana. Els raïms es cullen a mà i van en caixes fins al celler. La selecció es fa a la vinya. Una part entra amb la rapa i al celler tot funciona per decantació natural". El celler és funcional i destaca pels dipòsits de ciment fets a mida, a consciència i amb la intenció enològica del celler que busca "l'elegància en la fortalesa i la calidesa del territori", dirà **Miquel Torres**. "L'acer és excitant pel vi però no el fa madurar, més aviat aguanta la joventut i manté la tensió. Per això busquem també fermentacions en ciment. Hi ha més interacció amb el vi, més oxigenació, és més col·laboratiu i fa que maduri més, afegint-hi una altra complexitat", comenta **Sabarich** en una sala de fermentacions on destaquen per sobre l'acer, les tines de ciment de forma oval a la base i impregnades del sòl de la finca en el seu revestiment. "Volem que el roure faci la seva funció d'arrodonir el vi però que no sigui protagonista", dirà després per justificar l'ús de barriques de 300 litres que aporten més especitats que fusta, però sempre de manera matisada. La sala de criança és diàfana i té una llum més matisada que l'anterior.

L'elaboració intenta emular amb el coneixement enològic d'avui la manera de fer vi dels avantpassats. Per posar en valor els orígens, Torres ha recuperat el celler dels monjos que van localitzar al subterrani del mas. Els rails de fusta recorden com s'envellia el vi en barriques elevades del nivell del terra perquè era humit, i un pou d'aigua la importància dels recursos hídrics a la zona, determinant per haver decidit la localització del Purgatori. La Família Torres hi guardarà

les anyades més emblemàtiques i ha museïtzat l'espai que més endavant potser es podria obrir a visites.



Tast vertical de Purgatori de Torres Foto: Ruth Troyano

Tast vertical amb **Miquel Torres, Josep Sabarich i Albert Llopart** ?

Purgatori 2012. Un anyada amb poca pluja que demostra que és un vi fill del Mediterrani però ple de frescor i elegància. Amb una garnatxa llaminera sobre un fons vegetal i una evolució especiada i balsàmica que evoluciona cap a la regalèssia. Garnatxa i carinyena es necessiten fortament, amb un punt de syrah. Expressió del paisatge i dels sòls.

Purgatori 2013. Un any de major vigor de la planta, més plujós, tot i que el cicle vegetatiu va ser sec. Maduració lenta i regular. Més nervi però igual maduresa i amplitud.

Purgatori 2014. Un any amb pluja durant el cicle vegetatiu que obliga a collir abans la carinyena. Demostra la voluntat de fer vins gastronòmics, pensats per acompanyar les menjades; el vi és un aliment mil·lenari. Fruita, entrada amable i directa. Llarga capacitat d'envelliment. Frescor infinita.

Gonfaus 2016. Amb una acidesa total de 7,3, demostra que és un vi amb nervi i que amb l'augment de temperatures del planeta, sabrà aguantar l'acidesa. Té un punt licorós, semblant al vermut, regala notes molt fresques, de pell de taronja i també de fruita d'ós.