

BODEGAS MAS ALTA LA CONQUISTA BELGA DEL PRIORAT

Su filosofía está basada en el profundo respeto al terruño

Fundada en 1999 por el matrimonio Michel y Christine Vanhoutte, junto a otros tres socios belgas, y con el apoyo del conocido enólogo francés Michel Tardieu, ha conseguido situar sus vinos en la cúspide del Priorat.

1) En la lejanía, Bodegas Mas Alta da la sensación de ser un moderno cenobio en cuyo interior duermen tranquilos los vinos.



DIANE Y BIXENTE OÇAFRAÏN

Son pareja por partida doble, matrimonio en su vida privada, y un tándem perfecto en lo profesional. Diane y Bixente son enólogos y los responsables de lo que se cuece ahora mismo en todos los aspectos de la bodega: dirección técnica, viñedo, gestión, comunicación... Aunque siguen contando con el asesoramiento de Michel Tardieu. Su formación enológica tiene lugar en Francia, por donde realizan un recorrido por distintas bodegas. Poco a poco van ganando en experiencia hasta que en agosto de 2007, Bixente se incorpora al equipo de Mas Alta, a donde llegará Diane en 2010, después de su paso por otras bodegas del Priorat.



LA CREU ALTA LA SABIDURÍA DEL EQUILIBRIO

Un vino que nos cuenta la historia de la cultura del Priorat

La Creu Alta es un vino elaborado con las variedades cariñena y garnacha en proporciones que dependen de cada cosecha, pero ambas procedentes de viñedos de más de 80 años, de donde extraen la esencia de unos singulares suelos de pizarra, junto con una pequeña proporción de cabernet sauvignon.

Con esta combinación producen un auténtico vino de "terroir", capaz de contar la historia de la cultura del Priorat, que, tras una crianza de 18 meses en barricas de roble Allier, muestra una buena y elegante expresión frutal, estructurado pero redondo a la vez, con enorme expresividad y persistencia.

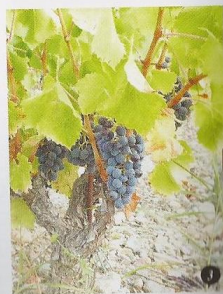
La repercusión mediática que tuvieron en la década de los noventa los vinos del Priorat, con personajes como Álvaro Palacios, René Barbier o José Luis Pérez, quienes reinventaron la línea enológica del actual Priorat, llevó a la pareja belga Michel y Christine Vanhoutte a propulsar la bodega de Mas Alta.

Para ello contaron con el apoyo de otros socios, como Philippe Lambrecht, gerente de Wijnhandel De Brabandere, una empresa belga especializada en la distribución en su país de grandes vinos del mundo (Romanée Conti, Vega Sicilia...) y la colaboración de Michel Tardieu, bodeguero y conocido consultor vinícola del Ródano galo, y de Philippe Cambie, enólogo de la zona de Châteauneuf-du-Pape.

Así es como nace, en 1999 Bodegas Mas Alta, un proyecto cuyo objetivo era elaborar grandes vinos que anularan la autenticidad y la elegancia del Priorat. Para ello comenzaron con la plantación de 35 hectáreas de viñedo, seleccionando minuciosamente las parcelas. Los viñedos están situados en La Villella Alta y se asientan sobre suelos de pizarra en altura, sobre los que se plantaron las dos variedades autóctonas de la región, garnacha y cariñena, junto a las cepas galas cabernet sauvignon y syrah. Estos viñedos jóvenes, cuyo potencial cualitativo es



2



1



4



5



6

ya muy prometedor, son el futuro de bodegas Mas Alta.

Pero mientras estos jóvenes viñedos van tomando cuerpo, la bodega compra la uva de viticultores locales de la zona para elaborar sus mejores vinos. Unas uvas de cariñena y garnacha de más de 50 años de edad, que conservan la autenticidad y el legado del Priorat.

En agosto de 2007 se incorpora a la bodega Bixente Oçafraín, que se hace cargo de la dirección técnica. Tras cursar los estudios de enología, emprende un periplo por distintas bodegas: la alavesa Baigorri, Château Clarke (de los Rothschild, en el Médoc francés) o Vista Flores en Mendoza, (Argentina), para acabar en su actual situación en el Priorat. Diane, compañera de estudios de Bixente y actual esposa, coincide con él en las prácticas en Baigorri, para luego hacer una breve parada en la mítica Pétus y de ahí a Cataluña, pasando por Albet i Noya, en el Penedès, y después por distintas bodegas

1) La Creu Alta, un vino capaz de contar la historia del Priorat.

2) Recuperando la tradición con depósitos de cemento.

3) A punto para la vendimia. 4, 5 y 6) Distintas perspectivas de las sinuosas terrazas en donde crecen las cepas del Priorat.

del Priorat, como Mas d'en Gil o Mas Doix, donde permanece hasta agosto de 2010, cuando se incorpora, junto con Bixente, al equipo de Mas Alta. En la actualidad, ambos se reparten las tareas de dirección técnica, así como el control de prácticamente todas las funciones comerciales y de gestión.

Desde 2008, cuentan con una flamante bodega (hasta entonces habían elaborado en unas instalaciones provisionales en el pueblo de Villella Alta), en donde incorporaron la más moderna tecnología en el ámbito de la vinificación: cámaras frigoríficas para almacenar la uva, mesa de selección, proceso de encebado y elaboración del vino por gravedad, control automático de temperatura, etc.

Además de La Creu Alta, su vino enseña, la bodega elabo-

ra otras tres marcas más: Artigas, su vino más joven, elaborado con un *coupage* de garnacha, cariñena y cabernet de viñedos entre 10 y 35 años, supone un buen ejemplo de introducción a los tintos del Priorat; Cíerrets, la última incorporación, proviene de cepas de 50 años y es una combinación de las dos variedades autóctonas, garnacha y cariñena, representando la voluntad de la bodega por progresar hacia una expresión más pura y más fiel del Priorat; y La Basseta, elaborado con una mezcla de las mejores parcelas de garnacha y cariñena de cepas muy viejas, junto con la punta de elegancia y finura que le aportan la syrah y el cabernet sauvignon. Es el vino más femenino de la bodega.