vinetur

# La llicorella, la expresión de los vinos Priorat

lunes 2 de noviembre de 2020

ESCRITO POR EL VINO SENTIDO

**Llicorella** es el nombre que recibe la pizarra en algunas comarcas productoras de vino en Cataluña.

La pizarra, o llicorella, se trata de una roca densa formada a partir de rocas sedimentarias y arcillosas. Se reconoce fácilmente por estar compuesta por láminas finas, y por su color negro azulado o grisáceo.

Se trata de una roca impermeable, y en muchas ocasiones sirve para construir tejados y pavimentos.

Con estas características, parece que no es un terreno muy recomendable para la viticultura. Sin embargo, el suelo de llicorella es una de las características más importantes que se les atribuye a los vinos del Priorat, por ejemplo.

Como hemos mencionado, los suelos de llicorella no retienen el agua y son pobres en minerales. Por este motivo, permiten que la producción de la uva sea limitada, aunque de gran calidad. El suelo de llicorella hace que los vinos del priorat tengan unos toques minerales inigualables, y que sean la máxima expresión del "terroir".

Con el paso de los años, el Priorat ha alcanzado un prestigio a nivel mundial en cuanto a la elaboración de vinos. Actualmente sin vinos muy preciados, con una calidad única, aunque sus particulares características en el cultivo de la vid hacen que sean unos vinos con un precio más elevado.

Además, la llicorella es un elemento que marca el paisaje en el Priorat. Se trata de una tierra que se ha mantenido igual durante los años, y que es un factor clave para describir la belleza del entorno.

El Priorat es una de las dos Denominaciones de Origen reconocidas como Calificadas en España, junto a la Rioja. Sin duda, esto es un sello de calidad que hace que sus vinos sean exclusivos en todo el mundo.

La **DOC Priorat** se ubica en la comarca de Tarragona, y se trata de una pequeña zona montañosa. Su suelo característico de llicorella se encuentra en los llamados "costers", que son laderas bastante pronunciadas donde se ubican gran parte de sus viñedos. Es decir, al factor del suelo que ya limita la producción de la uva, se le añade otro aspecto que complica la práctica del cultivo; la **viticultura heroica**. Las fuertes pendientes del terreno imposibilitan la mecanización para facilitar las tareas de cultivo y vendimia, y en muchas zonas se contruyen terrazas para facilitar los procesos.

En definitiva, cada vez que nos bebamos un vino del Priorat, debemos tener en cuenta estos factores, y tratar de encontrar los toques minerales que tanto caracterizan a estos vinos debido a la famosa llicorella.