



VITICULTORS

Mas d'en Gil

PRIORAT

## El somni d'embotellar la terra

Vessants de llicorella, pobles encimbellats, llum mediterrània. El Priorat és un petit món rural al sud de Catalunya, a 130 km de Barcelona, on els vents de mar i d'interior omplen les vinyes empinades d'essències d'herbes aromàtiques.

A Bellmunt del Priorat, un dels nou municipis del Priorat històric, la família Rovira Carbonell cuida i conrea una de les finques més emblemàtiques i antigues de la Denominació d'Origen Qualificada Priorat: **Mas d'en Gil**.

Situada a 350 metres sobre el nivell del mar, Mas d'en Gil ocupa una extensió de 125 hectàrees de vinya, oliveres, ametllers, avellaners, cereal i bosc mediterrani. Articulada en cinc valls amb microclimes i terroirs diferenciats, la finca és una imatge a escala de l'entorn abrupte del Priorat, una de les grans regions vitivinícoles del món.

Mas d'en Gil és el fruit de la natura i d'una experiència humana de segles, que els darrers 150 anys s'ha concretat en la il·lusió de tres famílies propietàries successives. Avui el somni d'embotellar la terra es materialitza en els vins, l'oli i el vinagre agredolç de Mas d'en Gil, expressió del respecte, el treball i l'entorn d'aquest indret del cor del Priorat.



## **El Priorat**

### ***Entorn mediterrani, relleu abrupte, geologia antiga***

El Priorat és una terra endins a prop del mar, un sistema de valls i vessants de relleu difícil que determina una agricultura dura i pacient. És rodejat per muntanyes i travessat per barrancs que connecten amb el riu Siurana. La geologia és molt antiga, originada al Paleozoic, fa 400 milions d'anys. A la superfície, una coberta de pissarra trencadissa anomenada llicorella és un dels trets més característics del Priorat. El clima és mediterrani amb influència continental, d'hiverns freds i secs, estius tòrrids i primaveres i tardors plujoses. Hi destaca el règim de vents, marcat a l'hivern pel serè, vent fred i sec del nord-oest, i a l'estiu per la refrescant garbinada, procedent del sud-est, del mar. La vegetació és dominada per l'alzinar i la garriga, amb el seu sotabosc aromàtic típicament mediterrani.

El Priorat vitivinícola té una història profunda, iniciada l'any 1194 per la cartoixa d'**Escaladei**, situada a poc més de 15 quilòmetres al nord de Mas d'en Gil. Al llarg dels segles, aquest monestir va impulsar el cultiu de la vinya fins que la desamortització de 1835 posà a subhasta les propietats religioses, iniciant així l'època moderna del Priorat. A finals del segle XIX la comarca arriba a tenir 20.000 hectàrees de vinya, 10 vegades més que a l'actualitat. Just després, però, la plaga de la fil·loxera i l'èxode de població cap a les ciutats industrials marquen l'apatia del Priorat, que no comença a recuperar-se fins gairebé el final del segle XX. Al llarg dels anys de decadència només un petit grup d'elaboradors, entre ells la Masia Barril –nom comercial dels vins de Mas d'en Gil entre 1931 i 1998–, és capaç de mantenir viu l'alè de qualitat i singularitat dels vins prioratins.

## **Bellmunt del Priorat**

El "bell munt", la muntanya icònica i atractiva que emmarca Mas d'en Gil, dona nom al nostre poble, Bellmunt del Priorat, el municipi que tanca pel sud la DOQ Priorat. Situat a tan sols un quilòmetre de la finca, el nucli del poble és una tirallonga de cases entre dos barrancs que baixen cap al riu Siurana. Bellmunt manté una economia agrària d'origen ancestral i a la vegada és una població coneguda per unes famoses mines que ja s'explotaven a l'època romana. La vila es veu afavorida per un factor climàtic diferencial, d'extrema importància a l'estiu: la fàcil entrada de la garbinada, el vent refrescant procedent de la Mediterrània. En les tardes més caloroses ajuda als ceps a absorbir la humitat necessària per a seguir madurant.

## **Mas d'en Gil**

### ***Respecte als ritmes i a l'expressió de la natura***

La finca de Mas d'en Gil resumeix l'essència del Priorat. Muntanya boscosa i barrancs humits, costers de vinya, feixes de cereals, vessants d'oliveres, ametllers i cereals. Els diferents terroirs, orientacions i microclimes determinen els cultius, les funcions i els edificis que s'hi han anat construint. El conreu dominant és la vinya, repartida en 43 parcel·les. La major part correspon a les varietats negres: garnatxa (el 65% de tot el vinyar plantat) i samsó (20%). Un 10% del vinyar és de varietats blanques autòctones: garnatxa blanca i macabeu. L'altre cultiu emblemàtic de Mas d'en Gil és l'oliverar, que compta amb 2.000 oliveres arbequines centenàries.

Aquest mosaic agrícola de forta personalitat mediterrània es cultiva amb la voluntat de respectar els ritmes i l'expressió de la natura. Així ha estat des de sempre i així és avui, amb l'energia nova que aporta la integració de l'agricultura biodinàmica.



## Cinc valls

### *Diferents entorns, orientacions, microclimes i conreus*

Cinc valls conformen el paisatge de Mas d'en Gil: Vall del Bellmunt, Vall de lo Grinyó, el Clot de l'Oliver, Vall de la Coma i Vall del Sas. Cadascun d'aquests entorn té característiques pròpies: un terroir diferenciat, microclimes particulars, orientacions diverses i un aprofitament adaptat a les condicions del lloc.

Aquests perfils singulars aporten una marcada tipicitat als productes que s'hi cultiven. Les valls de Mas d'en Gil són com cinc petits móns que envolten la casa i que defineixen la pluralitat de la finca, els seus ritmes naturals i els seus fruits.

## Història de Mas d'en Gil

### *L'aventura vital de tres famílies al llarg d'un segle i mig*

Mas d'en Gil és el resultat de tres etapes històriques, de tres visions que han aportat a la finca una suma de qualitats excepcionals per a la viticultura, l'elaboració i el comerç de vi.

**Francesc Gil**, el fundador de la finca, encarna la intuïció dels inicis i l'entusiasme pel progrés, tan pròpia del seu segle XIX. Els seus descendents aconseguiren mantenir el llegat i tenir cura de les bases per a que els següents propietaris, la **família Barril**, consolidessin a partir dels anys 1930 la qualitat agrícola i tècnica del mas, que rebatejaren com a Masia Barril. Amb idees avançades, amb il·lusió i esforç, amb la decisió capital d'embotellar vi, Rafael Barril Figueras i el seu fill Rafael Barril Dosset juntament amb Magdalena Vicente Herrando fundaren "un nou Priorat a la manera antiga".

El 1998, la **família Rovira Carbonell** compra la finca i en recupera el nom històric: lo Mas d'en Gil. És la materialització del somni de Pere Rovira, un dels grans professionals del vi del Penedès. Poc després, el 2000, surten al mercat els primers vins amb la marca Mas d'en Gil. La filla petita de Pere Rovira, Marta Rovira Carbonell, introdueix l'agricultura ecològica a la finca i actualment dirigeix l'empresa, amb el suport del seu pare i de la seva germana Pilar.

Ca. 1860	Francesc Gil adquireix la finca.
1860-1885	Es consolida la viticultura al Mas d'en Gil.
1885	Gil mor sense descendència i la finca passa a mans dels parents de la família Gil-Rusiñol (branca a la qual pertanyia l'artista Santiago Rusiñol)
1931	Rafael Barril Figueras compra el Mas d'en Gil, que rebateja com a Masia Barril.
1980-1998	Els vins de Masia Barril aconseguixen reconeixements internacionals.
1998	La família Rovira Carbonell compra la finca i recupera el nom de Mas d'en Gil.
2000	Surten al mercat els primers vins etiquetats com a Mas d'en Gil.
2008	Marta Rovira, filla menor de Pere Rovira, introdueix l'agricultura biodinàmica.
2010-	La marca Mas d'en Gil, present a més de 40 mercats internacionals, és un referent d'excel·lència i identitat prioratina.



VITICULTORS

Mas d'en Gil

PRIORAT

## Vins i més

### Bellmunt negre

**El vi petit de la finca expressa la garnatxa jove del poble de Bellmunt, el sud del Priorat.** Obert i vibrant, lleuger en boca i pletòric de sensacions de cítrics i préssec, notes minerals i la dolçor fresca i fina que distingeix Mas d'en Gil. És elaborat amb raïms de les parcel·les de la Vall del Bellmunt i es qualifica com a Vi de Vila: elaborat en un celler ubicat en el terme municipal de Bellmunt del Priorat i a partir de parcel·les de vinya en propietat situades dins el mateix municipi.

### Bellmunt Blanc

**"Lo petit blanc", el vi de garnatxa blanca jove que expressa el paisatge del poble de Bellmunt, el sud del Priorat.** Presenta aromes de pell de taronja i de sotabosc, i una boca lleugerament mineral i amb final balsàmic. Elaborat amb el fruit de dues parcel·les de raïm blanc jove situades a la Vall del Bellmunt, es qualifica com a Vi de Vila.

### Coma Vella

**Sotabosc, fruita i mineralitat, sensacions** que fan reviure una passejada primaveral pel bosc mediterrani. Un equilibri intens i fresc, amb la sedositat que caracteritza els vins de Mas d'en Gil. Prové de la parcel·la de la Coma Vella, la més antiga de la Vall de la Coma. Plantada amb garnatxa peluda i garnatxa del país combinades, presenta les orientacions est i oest pròpies d'aquesta vall que mira cap a la Mediterrània. L'indret reb la benèfica influència de la garbinada, el suau i refrescant vent que prové del mar.

### Coma Alta

**L'enfant terrible de Mas d'en Gil, el vi blanc salat i viu.** El seu aroma recorda el sotabosc i la flor d'ametller i presseguer. En el pas en boca presenta una estructura vertical i subtil, que acaba amb un costat mineral i un record salat. Al punt més elevat de la Vall de la Coma, amb una orientació nord-est, s'ubica la parcel·la de la Coma Alta, que dóna nom a aquest vi.

### Clos Fontà

**L'experiència de les vinyes velles, la representació més precisa del terroir de Mas d'en Gil.** Clos Fontà concentra fruita negra i mineralitat en un vi de gran complexitat, fruit de l'observació, del pas del temps, de la voluntat de sentir, meditar i explicar. És la concreció d'un paisatge únic. S'elabora a partir de vinyes velles ubicades a diferents zones de Mas d'en Gil. El seu nom prové de l'antiga denominació de la finca com a Mas d'en Fontà, per la font situada a prop de la masia.

### Coma Blanca

**"La Grande Dame", la joia de Mas d'en Gil, un blanc per tastar després dels negres.** Complexitat, matisos profunds, persistència. El seu moment més interessant comença a partir del seu quart any. Elaborat a partir de dues vinyes de garnatxa blanca i dues altres de macabeu, plantades abans del 1945 en un dels terroirs més heterogenis de la finca, envoltades de bosc de pins i zones salvatges.



VITICULTORS

Mas d'en Gil

PRIORAT

## Gran Buig

**El vi de les grans anyades de Mas d'en Gil: 1998, 2004.** De color cirera picota intens, expressa la més pura essència de les garnatxes i carinyenes velles de la finca. Intens i complex, una conjunció aromàtica de fruites vermelles i negres comptades, amb notes minerals. En boca és un vi molt untuós, amb un taní vellutat i envolvent. Té un recorregut suau i ple de sensacions aromàtiques, i un record persistent i molt elegant. Elaborat a partir de tres parcel·les destinades normalment a formar part del cupatge del Clos Fontà. Buig és el nom d'una d'aquestes parcel·les seleccionades, mentre que l'adjectiu "gran" traça una analogia amb les grans anyades i els vins "grand cru".

## Nus vi dolç

**La xocolata líquida de Mas d'en Gil.** El nostre vi dolç de garnatxa negra presenta notes de fruita madura i una boca untuosa i dolça. El final contrasta amb una certa acidesa i frescor que conviden a prendre'n la segona copa. Nus recupera l'antiga tradició prioratina de vins dolços de garnatxa negra.

## Oli de Mas d'en Gil

**El perfum de l'oliva arbequina, la textura i la salinitat dels terrenys de llicorella.** Notes de tomàquet fresc, fulla de carxofa i herba tallada. En boca té una densitat mitjana i notes finals d'ametlla. S'elabora a partir de les oliveres centenàries situades principalment als costers de la Vall del Bellmunt anomenats L'Esmoler i la Bruguera, i a la Plana del Mas.

## Agredolç Solera 1958

**Perfum de vinagre de garnatxa.** Aroma a fruits secs, ametlles i avellanes, i fruita confitada com dàtils, préssecs i figues. En boca presenta una acidesa fina que accentua el seu perfum.

Elaborat a partir de la solera del 1958 heretada de la família Barril, anteriors propietaris de Mas d'en Gil, és un vinagre complex, amb un suggerent equilibri entre acidesa i dolçor, i amb una petja ancestral que entusiasma els apassionats dels vinagres d'abans.



VITICULTORS

Mas d'en Gil

PRIORAT



## Informació pràctica

Coordenades UTM: E3125 - N4558

Àrea de la comarca del Priorat: 499 Km<sup>2</sup>

Àrea de la DOQ Priorat: 180 Km<sup>2</sup>

Distàncies: 130 Km de Barcelona, 30 Km del mar Mediterrani

Superfície de la DOQ Priorat: 17.629 hectàrees

Superfície vitícola de la DOQ Priorat: gairebé 2.000 hectàrees (11% del total)

Municipis de la DOQ Priorat: Bellmunt del Priorat, Gratallops, Porrera, Poboleda, Torroja del Priorat, la Vilella Alta, la Vilella Baixa, el Lloar i la Morera de Montsant. A més, una part dels termes de Falset i El Molar

FINCA MAS d'en GIL, Km. 4 Carretera TP7101 de Falset a Bellmunt del Priorat

GPS: (N) 41° 9' 14.465" – (E) 0° 45' 55.184"

**“A la vida s’han de tenir somnis, i s’hi ha de creure”**

Pere Rovira Rovira