



DEGUSTAZIONE

Spagna – Mas Doix: espressione del Priorat



di **Paolo Valente** pubblicato il 5 Maggio 2025

Mas Doix è un'azienda familiare che coltiva la terra fin dal 1902 ma è solo dal 1998 che ha iniziato a produrre vino dalle proprie uve. Ci troviamo nel Priorat, nella zona Nord-Est della Spagna dove vallate ripide caratterizzano le colline dal clima caldo e secco e dal suolo povero, costituito da sabbie e marne scistose che obbligano le radici delle viti a scendere in profondità per trovare un po' di umidità e di nutrimento. Tecnicamente parlando si tratta di suolo di Licorella, ovvero un basamento di ardesia senza tempo, un'ardesia marrone scuro la cui superficie rocciosa frastagliata risplende al sole grazie alle inclusioni di quarzite.

Il mare dista solo 25 chilometri e il clima è mediterraneo e continentale al tempo stesso; è caratterizzato da grandi escursioni termiche giorno/notte. A nord, la catena montuosa del Montsant, che supera i mille metri di altitudine, protegge la zona dalle correnti fredde provenienti dal centro del Paese.



Oggi l'azienda è gestita da Ramón e Valenti Llagostera e possiede 24 ettari suddivisi in 16 vigneti differenti lavorati secondo il regime dell'agricoltura biologica certificata con pratiche biodinamiche; ogni vigna è unica e trattata come tale in quanto differente dalle altre per terreno, esposizione e altimetria.



I due vitigni principali coltivati nell'area sono il Carignan (Cariñena) e la Grenache (Garnacha). La Grenache dà origine a vini dalla media estrazione e trama tannica con sentori fruttati che rimandano al sole, al Mediterraneo e alla freschezza. Il Carignan invece apporta un tannino più elevato per un vino più austero, dalla buona acidità e che normalmente necessita di tempo per aprirsi.



La degustazione

Priorat DOQ Poboleda Vi de Vila 2023

Realizzato con Grenache 100% matura in uova di cemento per oltre 4 mesi.

Si presenta di un colore porpora che anticipa la freschezza della frutta accompagnata da leggeri sentori speziati; il tannino è sottile e supportato da una buona acidità che rimanda ancora alla frutta fresca.

Priorat DOQ Les Crestes 2023

80% Grenache, 10% Carignan, 10% Syrah, 8 mesi in botte di rovere francese.

Dal colore rosso rubino luminoso, è elegante e accattivante anche al naso, complesso, rotondo e guidato dalla frutta fresca. Una piacevole armonia si rivela al palato: l'acidità è mediata dal corpo, il tannino, ben presente, è accompagnato da leggeri accenni minerali. Buona la persistenza per un vino che riporta al Mediterraneo.

Priorat DOQ Salanques 2021

65% Grenache, 25% Carignan, 10% Syrah, 14 mesi in botte di rovere francese.

Elegante nella sua veste color porpora; al naso emerge la frutta matura nera accompagnata da sentori scuri di cioccolato e di fiori, viola. Il tannino deciso conferisce volume al palato che si allunga nella buona persistenza. Un vino di struttura, intenso e puro come il Priorat.

Priorat DOQ Doix Costers de Vignyes Velles 2021 e 2014

55% Carignan 45% Grenache, 14 mesi in botti di rovere francese.

L'annata 2021 si presenta di un vivace color rubino; nell'olfatto, complesso, si riconoscono le spezie, la frutta nera, la grafite e gli accenni balsamici. Al palato grande struttura ma senza alcuna pesantezza; ottima la freschezza che guida la grande persistenza. Un vino gastronomico che lascia il pulito il palato alla fine del sorso. L'annata 2014 inizia a tingersi di color granato e la frutta diviene matura. Il palato è guidato dalla grande freschezza senza che alcuna percezione di vecchiaia o di stanchezza si presenti al sorso dalla ottima persistenza.



Priorat DOQ Gran Vinya Classificada 1902 Tossal d'eu Bou 2021

Carignan in purezza da singola vigna Gran Cru, 14 mesi in botti di rovere francese di secondo passaggio.

Dal colore rubino pieno si manifesta austero, elegante e delicato al naso con accenni balsamici e minerali su un sottofondo di frutta nera. Il tannino è pieno e la lunga persistenza è accompagnata da freschezza; media la struttura e piacevole la verticalità.

Priorat DOQ Vinya Classificada 1903 Como de Cases 2021

Grenache in purezza, 10 mesi in botte.

Ricordi di frutta e di sole insieme a quelli di legno e di spezie dolci emergono dal calice color rosso rubino luminoso. In bocca si ritrovano struttura e pienezza; la freschezza di frutta rossa lo rende un vino piacevole e confortevole dalla lunga persistenza gusto olfattiva.

Priorat DOQ Murmuri 2023

90% Grenache Blanc, 10% Macabeu, 3 mesi sulle fecce fini

Giallo paglierino scarico nel calice, si mostra esuberante con intensi aromi di frutta acerba, di erbe e

di menta. Un vino diritto, verticale e fresco; la buona persistenza e la chiusura minerale lo rendono particolarmente adatto alla tavola.

Priorat DOQ Salix 2023

65% Grenache Blanc, 20% Macabeu, 15% Pedro Ximénez, 3 mesi in botte di rovere a contatto con le fecce.

Dal colore giallo paglierino scarico emergono subito note di idrocarburo di miele e di frutta matura. Freschezza e volume convivono al palato e la buona persistenza gusto olfattiva chiude con un finale di liquirizia in bastoncino.



<https://vinodabere.it/spagna-mas-doix-espressione-del-priorat/>