

feines—, i calculen que encara els queden cinc anys per endavant per recuperar la inversió que van fer.

Arribar fins aquí no ha estat fàcil. “Hem tingut tota mena de dificultats, tant econòmiques com de manca de suport, aquí ningú no ens ha ajudat; per exemple, vam tardar dos anys a poder legalitzar el celler”, explica Laurent, que va haver de vendre el cotxe per comprar l'equip de fred del celler. En canvi, la crítica ha estat rotunda. A la Guia Peñín, el Sot Lefriec del 2000 i 2001 ja va figurar entre els millors vuit vins de l'Estat espanyol. La valoració de Robert Parker tampoc no s'ha quedat curta: el Sot Lefriec 2001 va ser el negre del Penedès més ben valorat, amb 93 punts sobre 100. Segons els crítics, és un vi càlid, opulent, rodó i ric en matisos que no sembla un Penedès, perquè és Penedès en estat pur.



RENÉ BARBIER FILL

Priorat de segona generació

El que més li agrada al fill del “pare espiritual” del Priorat, René Barbier fill, és estar-se al celler, respirant silenci entre bótes de vi. Però ara té massa projectes entre mans com per passar-hi tota l'estona que voldria. Treballa a Clos Mogador (el celler de la família) i des de fa un any regenta amb la seva dona, Sara Pérez —filla d'un altre dels visionaris del Priorat—, el restaurant i vinoteca Irreductibles, on també descansa el vi que elabora amb un grup d'amics, “La vinya dels vuit”. Per si tot això fos poc, amb la Sara estan a punt de treure al mercat un nou vi i tots dos assessoren un celler de Galícia.

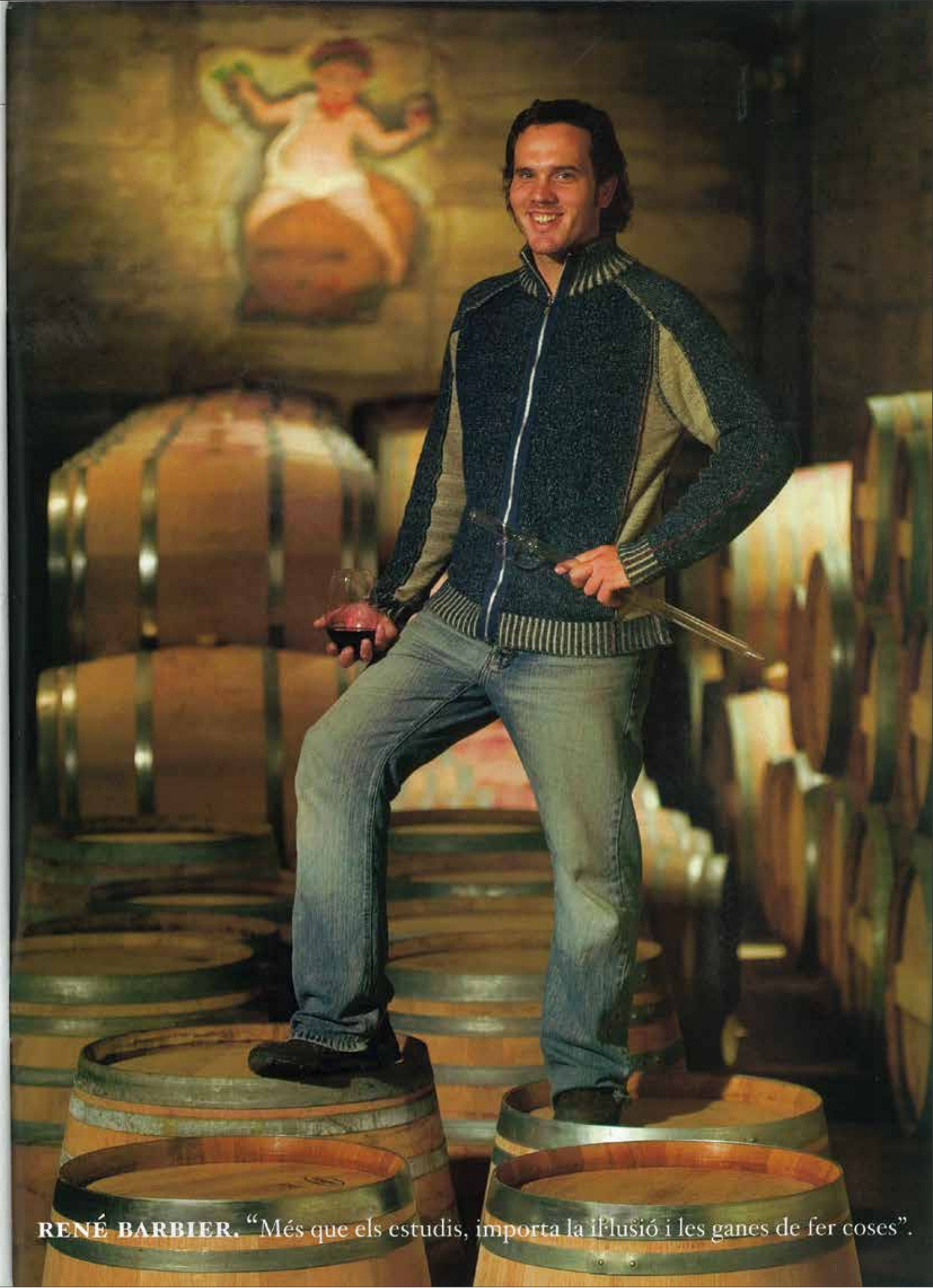
“Més que els estudis, el que és important són la il·lusió i les ganes de fer coses.

Hi ha molta gent, molts joves que vénen al Priorat i decideixen quedar-s'hi, tot això enganxa”, diu René. Ell té 31 anys i ara una de les seves principals ocupacions és atendre les visites de tot tipus que rep a diari. “El contacte amb la gent del sector es continuu, la informació entre tots nosaltres és fonamental, parlant-hi he après molt”, reconeix. Per això ara obre les portes als qui comencen. “A mi m'han ajudat molt i penso que és bo que, entre els petits productors, els que compartim una mateixa manera de treballar també ens ajudem”, manté.

René fill va arribar al Priorat sense una idea clara de quin havia de ser el seu futur. Criat a Tarragona, els estudis no eren el seu fort, així que va instal·lar-se a la casa que els avis tenien a Gratallops, on la seva família passava molts caps de setmana, i va matricular-se a l'Escola d'Enologia de

TRENTA-UN. René Barbier viu a Falset i fa els seus vins a Gratallops. A la fotografia de baix, amb uns pàmpons de vinyes velles de carinyena i, al fons, Falset. A la foto de la dreta, dalt d'unes bótes de roure del celler Clos Mogador, on reposa el vi homònim.





RENÉ BARBIER. "Més que els estudis, importa la il·lusió i les ganes de fer coses".