



Un vino del Priorat logra su certificación de calidad

Se espera que entre septiembre y finales de año salga al mercado la primera producción avalada

M.V.D. El vino Clos Mogador, de la bodega de René Barbier en el Priorat (Tarragona), ha recibido de la mano del consejero de Agricultura, Alimentación y Acción Rural (DAR), Joaquim Llena, la certificación de calidad como Vino de Finca.

Se trata del primer vino catalán que recibe esta distinción, que se otorga teniendo en cuenta determinados parámetros como que el vino esté producido por el mismo propietario de las parcelas, con una elaboración casi artesana, en un territorio muy delimitado y utilizando sólo los granos de más calidad.

Llena, que visitó las bodegas de Barbier en Gratallops, destacó el hecho de que la certificación distinga a este viticultor, que fue uno de los principales impulsores del actual crecimiento del sector vitivinícola en la comarca. "Es un reconocimiento a un gran vino y a una gran persona en este mundo, con una combinación de ciencia, historia y artesanía admirable", señaló.

El consejero de Agricultura, Alimentación y Acción Rural de Catalunya manifestó que se debe potenciar este hecho diferencial con la calidad y manera de entender el vino. "Se debe potenciar -subrayó- no hacer mucho, sino hacerlo bien". En este sentido, el DAR está estudiando en la actualidad el reconocimiento de otras tres bodegas del Priorat como Vino de Finca.

Por su parte, el viticultor René Barbier explicó que entre el mes de septiembre y finales del actual ejercicio se espera que salga al mercado la primera producción de Clos Mogador con la certificación. Una partida que estará integrada, según precisó, por un total estimado en 30.000 botellas.

La comarca del Priorat se sitúa en la provincia de Tarragona, con una extensión de viñedo de unas 1650 hectáreas, plantadas en suelos pobres de pizarra y cuarcitas y Llicorella, con altitudes que alcanzan los 700 metros con fuertes pendientes. El clima es mediterráneo, con inviernos secos y temperaturas medias de 15º C. y se registran lluvias anuales de 600 mm de media.

Los vinos del Priorat se comenzaron a cultivar en el siglo XII por monjes cartujos, tomando su nombre del río de la abada. El consejo regulador de la Denominación de Origen data de 1954, habiéndose realizado modificaciones posteriores al reglamento en 1959 y 1975. El vino se elabora con las siguientes variedades de uva: Garnacha Negra (Uedoner) Cariñena y Garnacha Peluda (Uedoner Gris) para los tintos y Pedro Ximénez, Garnacha Blanca y Macabeo para los blancos.

GRATALLOPS ■ RENÉ BARBIER APUESTA POR ENSEÑAR A APRECIAR LOS SABORES DE LOS CALDOS

Educar en la cultura de la vid

El resurgir económico de la comarca del Priorat se debe, en gran parte, a la industria vitivinícola. Se trata, pues, de un relanzamiento muy arraigado a las tradiciones agrícolas de esta zona del sur de Catalunya.

POR GEMMA CASALÉ

En el Priorat gastronomía y vino forman parte de la cultura y la historia de la región. Al igual que sucede en toda la costa Mediterránea, donde el vino es sinónimo de tradición, de comunión, de amistad. En definitiva: de los valores de una sociedad con siglos de vida.

En este sentido también se expresaba hace unos días René Barbier, considerado como uno de los gurús que ha conseguido garantizar el resurgir del sector vitivinícola del Priorat, y quien valoraba la nueva propuesta de Ley del alcohol que promueve el Ministerio de Sanidad como errónea.

La cultura

En opinión de uno de los productores más importantes de vino calificado y distinguido del Priorat, evitar que los jóvenes consuman cantidades abundantes de alcohol debería conseguirse con otros métodos. «El vino, al igual que otros productos elaborados de forma artesanal, forma parte de nuestra cultura. Para poder ser conscientes de esta cultura y de la tradición que nos liga al consumo de vino es necesario garantizar una correcta enseñanza», apuntó René Barbier.

Precisamente, con este objetivo el autor, entre otros, del prestigioso vino Clos Mogador, aseguró que sería necesario garantizar que «la enseñanza en este tipo de cultura se pueda iniciar desde muy pequeños». Se trata de educar todas aquellas sensibilidades asociadas al vino desde el olfato a la degustación. De esta manera podremos transmitir que el vino también forma parte de una comida y de nuestra cultura».



Isabel y René Barbier junto a su hijo René, brindando con el laureado Clos Mogador. FOTO PERE PEJÉ

Barbier consideraba que el vino se ha convertido en una de las herencias que tenemos: «No comemos como animales. Debemos dejar de lado la sobreabundancia de la comida y también del consumo de vino. En general, ésta es la mejor manera para garantizar la degustación a través de las distintas sensibilidades. Este es el gran reto que debemos afrontar», señala.

Desde Primaria

La teoría que defiende René Barbier para conseguir que la cultura gastronómica y vitivinícola forme parte de la enseñanza «debería aplicarse desde Primaria. Cuando los niños son pequeños también son más sensibles. Además, el paladar de un niño se convierte en más perceptible ante los nuevos sabores. De esta manera, gracias también a la educación, evitaríamos problemas también relacionados con la gastronomía, como ahora sucede con la comida fast food».

Los sectores productores de caldos destacan el carácter cultural e histórico que tiene el vino en la tradición de los distintos pueblos del área Mediterránea.

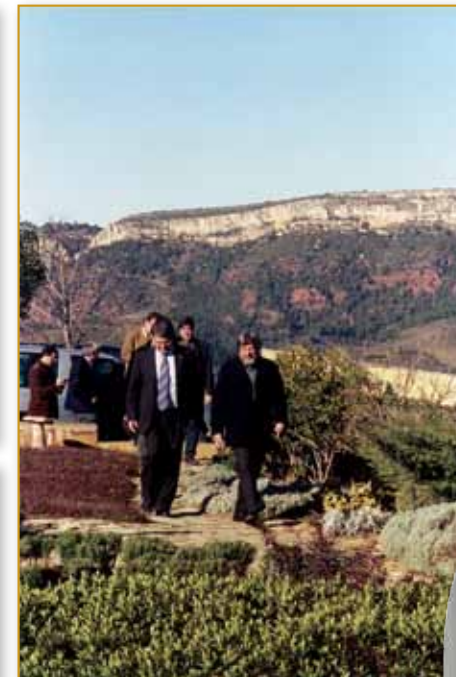
También en este sentido se manifestaba Pere Pelejá, presidente de la Unión Vinícola de Tarragona, constituida hace meses, quien señaló que «no podemos igualar al vino, con graduaciones de 11 a 14 grados, con otras bebidas alcohólicas que cuentan con graduaciones que pueden superar los 40 grados».

www.gremiindorideltarragona.com

Clos Mogador, Vino de Finca

El Departamento de Agricultura, Alimentación y Acción Rural de la Generalitat de Catalunya ha concedido la calificación de Vino de Finca Clos Mogador a la sociedad cooperativa del mismo nombre, una denominación que se suma a la D.O. Ca. Priorato y reconoce la labor de uno de los pioneros del resurgir de esta zona catalana: René Barbier. Descendiente de una conocida dinastía de bodegueros de origen francés, fue uno de los artífices, junto a otros bodegueros de los nuevos tintos del Priorat y apostó con éxito por esta difícil comarca cuando otros la ignoraban. Este calificativo garantiza que toda la uva dedicada a su elaboración, durante al menos los últimos cinco años, proviene exclusivamente de la finca propiedad de Clos Mogador y se concede gracias al reconocimiento internacional del vino a lo largo de los últimos diez años.

VINUM FEBEREROMARZC



CLOS MOGADOR
VI DE FINCA QUALIFICADA
2008

PRIORAT
DENOMINACIÓ D'ORIGEN QUALIFICADA

VINYES EN PROPRIETAT: ISABELLE I RENÉ BARBIER
PRODUCT OF SPAIN 14,5% vol

75 cl





+



=



L'entrevista

Jean-Claude Berrouet

Enòleg i viticultor. Director tècnic de Petrus

«El món del vi és humitat i silenci»



NÚRIA NAVARRO

L'esperit de Jean-Claude Berrouet està present en les ampolles de Petrus, el bordelès que va servir Isabel II en el banquet del seu casament i el clàssic a les copes de J. F. Kennedy. El discret enòleg s'ha passat 40 anys al château de la família Moueix, als dominis de Pomerol i Saint-Émilion, atenent el reflex del temps a les vinyes. Acaba de passar pel Priorat per aplaudir l'ènergie Clos Mogador de René Barbier.

—És el secret d'un mite, vostè. —Només sóc l'enòleg de Petrus. Un director d'orquestra que, al tocar Mozart, en preten traduir l'esperit.

—I això com es fa? —L'important és la sensibilitat. Quan vaig arribar al château —la meua primera anyada a Petrus va ser la del

1964—, només tenia 22 anys i cap experiència. Aviat vaig percebre que, de manera natural, creixia un vi de gran qualitat. Així que la meua obsessió sempre ha sigut deixar que s'expressin les variacions climàtiques, que és el que marca el caràcter de les anyades. Sempre he evitat la tecnologia.

—Va eixugar les vinyes amb l'aire d'un helicòpter... —Només ho vam fer una vegada, el 1987. Va ploure durant la verema i el sistema va funcionar. Però no respon en absolut a la nostra filosofia.

—La mínima intervenció és la millor intervenció? —Sí. En l'aspecte enològic fem el mínim. Fermentem el raïm en dipòsits de formigó, fem maceracions curtes...

—Llavors, ¿què fa que un vi sigui una obra d'art? —La qualitat constant i la personalitat. Petrus té caràcter, com en té el Romanée Conti de la Borgonya. En

—Que en preguin nota Robert Parker i els altres hermeneutes! —La gent ha d'expressar el que pensa. No obstant, a través dels crítics, els vins circulen per meandres i, possiblement, es desnaturalitzen. Jo invito a exercir la llibertat del gust. Crec fermament que hem de tenir una percepció de la vida pròpia.

—Vostè no té problemes a l'hora d'afirmar que és fan del xacolí. —En sóc fan, però no per la qualitat del vi, sinó perquè quan sóc a Getària sento una enorme felicitat al veure l'oceà i acompanyar uns filets d'ansova amb xacolí.

—Li surt el costat basc. —El del meu avi patern. Tinc una petita vinya a Irulegui, a Guipúscoa, i allà hi faig un vi sense cap mena de tècnica. Està en terres calcàries de color marronós, extraordinàries, que donen uns vins molt àcids, una mica agressius. M'interessa expressar aquesta violència. Quan faig el meu vi, el que vull és que parli del país que estimo. Els vins, quan consoliden una història, donen més plaer.

—¿Quins vins el commouen? —Els que s'expressen en la lleugeresa, en la subtilitat, i no en el poder i l'exuberància, que és la moda. Avui vivim en una societat que aprecia els vins rics, acolorits, amb gran intensitat aromàtica. A mi m'agraden les notes voluptuoses, amb una continuació harmònica i un retorn aromàtic que fa que el vi persisteixi a la boca.

—Certifico la seva fama de poeta. —Ha, ha. Quan la poesia desaparegui de la terra, els homes no podran somriure. Serà el final de la vida!

—La llàstima és que el preu dels seus Petrus fulmina el lirisme. —Ningú parla del preu del vi quan surt del château! Com el Romanée Conti, el Petrus és un vi sobre el qual pesa l'especulació. El 2005 el preu es va multiplicar per sis. Això s'escapa al propietari de Petrus, i enfosqueix tot l'amor que sento per aquests vins.

—Enfosqueixen el seu amor als famosos amb vinya, del tipus Depardieu? —És bo que es parli del vi, però, amb els famosos, es converteix en un pretext. L'utilitzen com un suport mediàtic. Fan estàndards amb referències internacionals. És l'inici de la nit i de la tristesa. El món del vi és un món d'humitat, de confidencialitat, de discreció, de silenci.

—Que en preguin nota Robert Parker i els altres hermeneutes! —La gent ha d'expressar el que pensa. No obstant, a través dels crítics, els vins circulen per meandres i, possiblement, es desnaturalitzen. Jo invito a exercir la llibertat del gust. Crec fermament que hem de tenir una percepció de la vida pròpia.

—Vostè no té problemes a l'hora d'afirmar que és fan del xacolí. —En sóc fan, però no per la qualitat del vi, sinó perquè quan sóc a Getària sento una enorme felicitat al veure l'oceà i acompanyar uns filets d'ansova amb xacolí.

—Li surt el costat basc. —El del meu avi patern. Tinc una petita vinya a Irulegui, a Guipúscoa, i allà hi faig un vi sense cap mena de tècnica. Està en terres calcàries de color marronós, extraordinàries, que donen uns vins molt àcids, una mica agressius. M'interessa expressar aquesta violència. Quan faig el meu vi, el que vull és que parli del país que estimo. Els vins, quan consoliden una història, donen més plaer.

—¿Quins vins el commouen? —Els que s'expressen en la lleugeresa, en la subtilitat, i no en el poder i l'exuberància, que és la moda. Avui vivim en una societat que aprecia els vins rics, acolorits, amb gran intensitat aromàtica. A mi m'agraden les notes voluptuoses, amb una continuació harmònica i un retorn aromàtic que fa que el vi persisteixi a la boca.

—¿Quins vins el commouen? —Els que s'expressen en la lleugeresa, en la subtilitat, i no en el poder i l'exuberància, que és la moda. Avui vivim en una societat que aprecia els vins rics, acolorits, amb gran intensitat aromàtica. A mi m'agraden les notes voluptuoses, amb una continuació harmònica i un retorn aromàtic que fa que el vi persisteixi a la boca.

—Certifico la seva fama de poeta. —Ha, ha. Quan la poesia desaparegui de la terra, els homes no podran somriure. Serà el final de la vida!

—La llàstima és que el preu dels seus Petrus fulmina el lirisme. —Ningú parla del preu del vi quan surt del château! Com el Romanée Conti, el Petrus és un vi sobre el qual pesa l'especulació. El 2005 el preu es va multiplicar per sis. Això s'escapa al propietari de Petrus, i enfosqueix tot l'amor que sento per aquests vins.

—Enfosqueixen el seu amor als famosos amb vinya, del tipus Depardieu? —És bo que es parli del vi, però, amb els famosos, es converteix en un pretext. L'utilitzen com un suport mediàtic. Fan estàndards amb referències internacionals. És l'inici de la nit i de la tristesa. El món del vi és un món d'humitat, de confidencialitat, de discreció, de silenci.

—Enfosqueixen el seu amor als famosos amb vinya, del tipus Depardieu? —És bo que es parli del vi, però, amb els famosos, es converteix en un pretext. L'utilitzen com un suport mediàtic. Fan estàndards amb referències internacionals. És l'inici de la nit i de la tristesa. El món del vi és un món d'humitat, de confidencialitat, de discreció, de silenci.

GRATALLOPS ■ EL CONSELLER D'AGRICULTURA, JOAQUIM LLENA, VA VISITAR AHIR EL CELLER I LA MASIA DEL VITICULTOR

El Govern distingeix René Barbier

UN VINATER AMB DIVERSOS PROJECTES EN MARXA

'Tot just som al començament de l'aventura'

El seu vi 'Clos Mogador' és el primer de tot Catalunya a obtenir la catalogació de Vi de Finca Qualificada

PER GEMMA CASALÉ

René Barbier, considerat un dels gurús del Priorat, ha estat guardonat per la Generalitat amb la primera distinció catalana de Vi de Finca Qualificada, per al Clos Mogador. El propi conseller d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural de la Generalitat, Joaquim Llena, va visitar ahir la masia, també de nom Clos Mogador, que té la família Barbier plantada enmig dels costers de Gratallops, on els cepes dibuixen línies en l'horitzó de color marró.

El lliurament d'aquesta distinció, que ja podran exhibir les ampolles de Clos Mogador al mercat a partir del segon semestre d'aquest any (tenen un preu d'entre 45 i 50 euros), es va formalitzar ahir. En l'acte, Barbier va poder explicar al conseller i a la resta d'alts càrrecs del departament quina ha estat la seva filosofia de treball des del 1979 a la comarca del Priorat.

És que Barbier ha fet escola. Sense fer soroll, va ser un dels primers que va creure en les potencialitats del Priorat, i per això va optar per establir-s'hi. «Vaig venir perquè sabia que era un lloc amb un gran futur, on podia fer-hi un vi d'alta expressió», explica Barbier al Diari.

Respecte per la natura

Per això fa 28 anys que Barbier treballa seguint sempre la mateixa metodologia: amb un gran respecte per la natura i amb la ferma voluntat de fer les coses bé.

Barbier elabora els seus vins després d'una verema que s'allarga dos mesos, adaptant-se a la maduració del raïm. I d'un procés de triatge dels grans negres que es fa a mà, acceptant per a l'elaboració del most únicament els que es troben en millors condicions. Això dona pas, després, a l'elaboració del vi, que es farà al celler amb cura i pau.

El 'Clos Mogador' treurà enguany al mercat 30.000 ampolles, el màxim mai assolit

Durant els dos últims anys els Barbier han mantingut estrats vinyals amb les vinyes. Es tracta d'una història fascinant, que neix a França, a Vaucluse, on la família disposava d'una propietat de 1.600 hectàrees de vinyes.

Però la fi-losofia els faria emigrar fins a Espanya, on a Tarragona crearien un celler amb el nom de René Barbier. Seria la primera vegada que produirien vins del Priorat. Amb el pas dels anys, per atzars de la vida, els Barbier perdrien la marca familiar, René Barbier, que ara explota Fretinetes.

Però, davant d'aquell obstacle, la missió no es donaria per vençuda, i a finals de la dècada dels setanta, René Barbier i la seva dona, Isabelle, amb els seus fills René i Celine, decidien establir-se al Priorat, en comprar unes hectàrees de Garratx, al terme municipal de Gratallops.

Barbier assegura que, quan va apostar pel Priorat, ja ho feia coneixedor que es tractava d'un territori espectacular. Ara, després del gran boom que han tingut vint anys, els Barbier asseguren que tot just es troben «al començament de l'aventura».

«Precisament per aquest motiu el viticultor posa de manifest que el Priorat ja ha aconseguit superar la

qualificació de vi innovador, i hem començat a ser un dels clàssics. És ara quan el treball comença. Hem de saber mantenir la qualitat. Sabem que hi ha molta competència, que és bona i sana, però precisament per això era hem de posicionar i continuar treballant», digué el viticultor de Gratallops.

I afegí: «Com a mínim hem de continuar el treball fet fins ara. Mil·lorar-lo i estar sempre a l'aguait per no quedar-nos parats».

Barbier participa en diversos projectes a la comarca del Priorat, en el marc de la DOQ Priorat i en el de la DO Montant.

Precisament en aquesta darrera, René Barbier forma part de l'equip de propietaris del celler Laurona, que l'any passat fou inclòs en la llista dels millors vins del món realitzada per Robert Parker.

Així ho va posar de manifest el conseller d'Agricultura, Joaquim Llena, que assegurà que el d'ahir era «un acte històric, pel reconeixement a un gran artesà del vi».

Llena assenyala també que l'objectiu de l'administració autonòmica catalana és «potenciar el fet diferencial». I sobretot destaca de René Barbier la manera de treballar, de vincular les arrels, amb la història.

Llei antialcohol

El conseller també es va referir ahir a la polèmica generada en el sector vitivinícola arran de la nova llei de l'alcohol que està preparant el Ministeri de Sanitat. Segons Joaquim Llena, cal mantenir actius els punts del diàleg per continuar treballant a l'hora de donar els retocs a la nova llei.

El conseller va manifestar la seva coïncidència amb l'administració central en la necessitat d'evitar el consum excessiu d'alcohol entre els joves. Llena també as-



René Barbier, ahir a la terrassa de la seva masia Clos Mogador, al Priorat històric. FOTO: JORDI RIBERA

Sobre el Laurona, ahir Barbier assenyala que «es tracta d'un vi mediterrani».

«Hem recuperat l'orgull i el prestigi dels vins del Mediterrani», explica, tot assegurant que el reconeixement assolit «també ho és per a una manera de fer i a una filosofia que hi ha al Mediterrani».

I precisament amb aquesta filosofia a l'hora d'entendre la cultura del vi

la gastronomia d'aquesta terra Barbier i la seva família continuaran treballant de valent, amb la ferma voluntat de mantenir alt el llistó que ha permès redescobrir la comarca.

I ara, rellançar-la amb un projecte agrícola que té futur econòmic per al Priorat, el qual durant dècades va romandre adormit: encara pels efectes de la fil·loxera.



René Barbier explica al conseller Llena (a la dreta de la imatge), i als altres càrrecs, les característiques del vi 'Clos Mogador'. FOTO: JORDI RIBERA

assenyala que aquest cap de setmana mantindrà una reunió amb la resta de consellers d'Agricultura de l'Estat i que, malgrat que la nova llei no és a l'agenda, de ben segur que serà una de les qüestions que s'abce-

daràn. Cal recordar que el dimecres es va signar un acord per reclamar un tractament diferencial del vi en la llei de l'alcohol.

www.gemmacasale.com

QUALITAT AGROALIMENTÀRIA

El Clos Mogador de René Barbier obté la distinció de vi de finca qualificada

Isaac Albasa (Gratallops)

L'enòleg René Barbier, un dels primers professionals que van creure en les potencialitats dels vins produïts al Priorat, ara fa quasi tres dècades, ha obtingut de la Generalitat la distinció de vi de finca qualificada pel vi embotellat sota l'aixopluc de la DOQ Priorat que produeix en una finca de Gratallops, i que es comercialitza amb el nom de Clos Mogador. Així, aquest vi, que es ven al mercat a un preu que se situa al voltant dels 50 euros, assoleix una distinció que li ha de permetre competir a nivell internacional amb els vins de finca francesos, per exemple. L'acte de lliurament d'aquesta important distinció va tenir lloc a la finca Clos Mogador, i hi va assistir el conseller Joaquim Llena i autoritats de la comarca.

El celler Clos Mogador de René Barbier (que no té res a veure amb els vins del Penedès que es comercialitzen amb aquesta marca comercial que va crear la família de l'enòleg) és situat en ple centre geogràfic del Priorat, a Gratallops, i produeix una mitjana de 20.000 ampelles l'any. Precisament aquesta limitació en la producció és una de les exigències de la normativa que té la Generalitat per concedir la qualificació de vi de finca qualificada. El conseller va lloar la tasca que ha fet durant aquests anys René Barbier per promocionar



L'enòleg René Barbier conversant amb el conseller Llena, durant la visita que aquest darrer va fer a la seva finca

el territori i per la delicadesa i l'artesania amb què treballa a les seves finques. El mateix Barbier va agrair la distinció i va anunciar que continuaria treballant per donar a conèixer aquesta zona vitivinícola a tot el món i poten-

ciarà la forma de treballar totalment artesana. El Clos Mogador només coneix la fusta durant el procés d'elaboració, que acaba amb una criança entre 12 i 18 mesos, i s'embotella sempre amb lluna nova. ■



René Barbier, uno de los 'padres espirituales' del Priorat, rodeado de barricas en su bodega de Gratallops, Clos Mogador.

Cuatro bodegas del Priorat aspiran a la categoría de vinos de finca

Trámites en René Barbier, Álvaro Palacios, Mas Martí i Pasanau

Hay muchos Priorat en el Priorat. Trazar una especie de catálogo que recoja las peculiaridades del vino elaborado con las variedades de una finca es una estrategia de diferenciación que ayuda a conectar a las bodegas francesas. La iniciativa, implantada al Priorat, se inscribe en un replanteamiento estratégico para acercarse a los consumidores que busca el viticultor René Barbier.

Pablo del Junco

En la era de la uniformidad, marcada por la tracción y consolidación de los vinos del nuevo mundo, el Priorat busca su origen en un producto único aspirando a convertir algunos de sus marcos más consolidados en vinos de finca.

Significando la entrada de los grandes viticultores franceses, cuatro bodegas de renombre de la comarca han solicitado a la Generalitat que los productos que embotellan puedan convertirse en vinos de finca. Las bodegas son Clos Mogador, Álvaro Palacios (ambos de Gratallops), Mas Martí i Pasanau (Falset) y Pasanau Germans (La Morera de Montsant).

El vino de finca es una nueva categoría recogida en la última ley del vino aprobada en España. El director general de la Federación Española del Vino (FEV), Rafael del Rey, sostiene que para una bodega represente un reconocimiento formal de que se trata de un vino de finca especial, es como ser una denominación de origen dentro de una denominación de origen (DO). La Generalitat exige unos requisitos específicos para que una bodega pueda tener en su etiqueta que el vino es de finca, según explica el responsable de la Estación

Enológica de Reus, Juan Edo-dag. Los principales requisitos son estar inscritos en una DO durante un plazo mínimo de cinco años, un reconocimiento de la marca en los mercados exteriores de destino, con premios, críticas y premios, que el rendimiento productivo máximo sea un 13% inferior a lo que establece el reglamento de la DO -para asegurar la calidad- que la puntuación que se exige a los vinos sea superior a la del resto de las producciones en el ámbito de la DO, que proceda de un entorno geográfico delimitado de un sistema integral de tractabilidad, que el mosto que se obtenga de la uva no supere el 60% de lo que se vendimia.

Reconocimiento internacional. Los principales requisitos son estar inscritos en una DO durante un plazo mínimo de cinco años, un reconocimiento de la marca en los mercados exteriores de destino, con premios, críticas y premios, que el rendimiento productivo máximo sea un 13% inferior a lo que establece el reglamento de la DO -para asegurar la calidad- que la puntuación que se exige a los vinos sea superior a la del resto de las producciones en el ámbito de la DO, que proceda de un entorno geográfico delimitado de un sistema integral de tractabilidad, que el mosto que se obtenga de la uva no supere el 60% de lo que se vendimia.

Los precios de los vinos pertenecen a esta categoría oscilan entre los 25 euros de Pasanau, hasta los 60 de Clos Dof, de Álvaro Palacios. Mas Martí i Pasanau se vende a 40 euros y Clos Mogador a 50.

En el resto de España, las únicas bodegas que han solicitado

un reconocimiento similar -los vinos de pago- son curiosos de La Mancha, como la bodega del Marqués de Griñón. Pero el matiz es diferente. Según Edo-dag, los vinos de finca siguen estando controlados por una DO, mientras que los vinos de pago no.

Afiliarse a la categoría no garantiza el triunfo. Del Rey matiza que «siempre el título que tengan, las bodegas deberán enfrentarse al mercado». Y la lucha ha perfilado en los últimos años a las bodegas de Burdeos, que han visto cómo las australianas y californianas les superaban en Londres y Nueva York, guisa de las tendencias gastronómicas mundiales, por no «haber sabido adaptar a los gustos de los consumidores».

Catariá. El viticultor René Barbier, uno de los cuatro bodegueros que reivindica el éxito del Priorat, apunta que la solicitud para recibir la certificación como vinos de finca se enmarca en la última avanzada en la que se ha embarcado.

El mapa del tesoro

«La imaginación sistemática de la tía Elisabeth Barbier plasmó en la novela Los gestos de Mogador las actrices y los contrabajos, los actores y los disonantes de una época en la que nuestra familia de viticultores trazó su camino a través del tiempo y el espacio». Así narra la historia de la saga Barbier, recogida en el reverso del mapa Botello de Clos Mogador, la obra de 20 ilustraciones que da nombre a la bodega y que está transitando su reivindicación como el primer vino de finca de Catalunya. El Botello, concebido como un mapa del tesoro, es el instrumento de la campaña promocional del futuro vino de finca. El mapa, con saga familiar incluida, comienza al lector en un sofisticado de pinar, hecho por el Sr. Sureda, en cuyo Dof se narran leyendas americanas. En bastantes desde los almendros se narra el viñedo en los viñedos de cuatro variedades - garnacha, cabernet-sauvignon, carmenès y uva - que alimentan 25.000 botellas al año.

En línea

CLOS MOGADOR Declarado primer vino de pago de Catalunya

Clos Mogador, de la DO Priorat, se ha convertido en el primer vi de finca (vino de pago) de Catalunya, una indicación que distingue la singularidad del origen y unas «características cualitativas especiales». Esta identificación de calidad quedó recogida en el decreto 474/2004 del Departament d'Agricultura de la Generalitat. Los vins de finca son aquellos caldos de calidad producidos en un entorno determinado,

con características edáficas y microclimáticas propias, cuyo nombre está «notoriamente ligado» a las viñas de los cuales se obtienen. Entre otros estrictos requisitos, un vi de finca debe tener un rendimiento productivo que será, como mínimo, un 15% inferior al que establece el reglamento de la denominación de origen a la que pertenece. No se pueden superar los 65 litros de vino por cada 100 kilos de vendimia, la puntuación exigida por el comité de cata de la denominación de origen será superior a la exigida en el resto de los vinos de la DO y el riego y la fertilización deben ser elementos



René Barbier

de calidad de la uva e ir de acuerdo con el equilibrio ecológico y el déficit hídrico del suelo. El propietario de la bodega Clos Mogador de Gratallops, René Barbier, no podía esconder ayer su satisfacción por la obtención de una distinción por la cual ha «luchado toda la vida». Barbier afirma que este reconocimiento le permite asemejarse al modelo de distinción del terroir de los grandes châteaux franceses. Por su parte, el presidente de la DO Ca. Priorat, Salustia Alvarez, opina que la consecución por parte de Clos Mogador de esta indicación «reconoce una realidad». - R. Francés

UNIÓN DE PAGESOS Denuncia el impago de la PAC

El sindicato Unió de Pagesos denunció ayer que «más del 50%» de los agricultores catalanes todavía no han recibido el pago de las ayudas a la producción que otorga la Unión Europea en el marco de la política agraria común (PAC). El sindicato culpa de ello a la Conselleria d'Agricultura.

Issued by the Autonomous Government of Catalunya

Resolution of the 21st December 2006 which it has been conceded to Clos Mogador SCLL, the right to call its wines "Vi de la Finca" which roughly translates as in English as "Domaine Botted".

The following procedures were taken in order to establish our decision:

The society called "Clos Mogador SCLL" has asked for the additional qualification of "Domaine Botted" (see above) and this was accompanied by the documentation established in the article 25.2 of the decree 464/2004 of the 28th December which amplifies the law 15/2002 dated the 27th June which is part of the regulation of vines and vineyards.

The information provided to the head of the Wine Inspectorate in Reus whereby the result of the documentation provided and the subsequent inspection, has informed the above in a positive manner regarding the awarding of the said qualification of Domaine Botted.

The positive information of the 10th August 2006 given by the ADV of the regulatory body of the DOC Priorat Regulation Council with the agreement already established under the article 25 of the decree 474/2004 on the 28th December.

The proposal of verification control of "Domaine Botted Wines" established under the article 24.2 of the decree 474/2004 of the 28th December.

The positive information provided to the President of the DOC Priorat Regulation Council together with the agreement already established in article 27.2 under the decree 474/2004 of the 28th December.

The procedure of audience whereby the petitioner has the knowledge of the all the above and has shown his acceptance and conformity of such.

The proposed resolution of the qualification of the 21st November by the Director of the Catalan Wine Institute.

Attended under the article 27.3 under the decree 474/2004 of the 28th December.

Therefore I have resolved,

To concede the mention "Vi de la Finca Qualificada Clos Mogador" to the society "Clos Mogador SCLL".

This decision has now finished the administrative process but appeals may be made no later than one month after this document has been entered to the Superior Tribunal of Catalan Justice with the final decision made no later than two months after this date.

Barcelona 21st December 2006

Joaquín Llena i Cortià

Expansión, viernes 16 de febrero de 2007 | 51

Catalunya
EMPRESAS & FINANZAS

LA GENERALITAT PRETENDE QUE LOS VINOS CATALANES SEAN MÁS COMPETITIVOS

Priorat quiere imitar los 'Chateaux' de Francia

Cuatro bodegas catalanas inscritas en la DO Priorat solicitaron el año pasado al Govern la categoría de vino de finca, que fue recogida en las últimas leyes del sector aprobadas en España.

PILOMA SAN JOSÉ, Tarragona

El sistema de los châteaux franceses llega a Catalunya. El vino de finca es una nueva categoría recogida en las últimas leyes del vino aprobadas en España. Su objetivo es reconocer las características del terreno con unas variedades específicas de una bodega que opere en una Denominación de Origen (DO). Cuatro bodegas de Catalunya, inscritas en la Denominación de Origen Calificada Priorat, solicitaron la pasada primavera a la Generalitat esta categoría.

La primera en conseguirlo ha sido René Barbier, con su vino Clos Mogador. Las tres restantes son Álvaro Palacios, Mas Martinet (de Josep Lluís Pérez) y Pasmáu Germans. El fin de esta iniciativa es reconocer la calidad de los vinos y diferenciarlos de los producidos en otros lugares. Todos los vinateros que la están tramitando sostienen que, en el fondo, la medida reconoce una realidad.

René Barbier asegura que "desde el principio, uno de



Interior de la bodega de René Barbier en el Priorat.

los éxitos del Priorat ha sido remarcar el terruño y la finca". Pero no basta con decirlo. Hay que demostrarlo. Por eso, el proceso de certificación comporta una serie de requisitos, que el Institut Català de la Vinya i el Vi (Incavi), dependiente de la Generalitat, comprueba mediante inspecciones. Las condiciones contemplan que la marca haya estado en el mercado al menos diez años, que la bodega esté inscrita en la DO al

René Barbier iniciará una campaña divulgativa sobre la diferenciación de los vinos

menos cinco años, que la puntuación que se exige a los vinos sea superior a la del resto de los producidos en el ámbito de la DO, que el rendimiento productivo sea un 10% inferior a lo que marca el

reglamento de la DO que proceda de un entorno geográfico delimitado, un sistema de trazabilidad y que el mosto obtenido a partir de la uva no supere el 65% de lo que se vendimia.

Barbier tiene pensado emprender una campaña divulgativa sobre los vinos. El vinatero francés afincado en Gratallops (Priorat) piensa que la diferenciación es la única manera de plantar cara en el terreno comercial a los vinos del nuevo mundo.

Clos Mogador nace de una finca de 20 hectáreas con las variedades garnacha, carifena, cabernet-sauvignon y syrah. Cada año produce 30.000 botellas, de las cuales el 60% se destinan a la exportación. El enólogo de Álvaro Palacios, Joan Asens, se muestra muy satisfecho con una iniciativa que "califica un poco mejor nuestra forma de hacer vino". Asens define el vino de finca como "la cúspide" de la calidad y cree que su principal impacto será reconocer que "algo se está haciendo muy bien".

El vinatero riojano opta a que su vino Clos Dofi, uno de los tres que elabora su bodega, entre en la categoría de vino de pueblo. Asens dice que L'Ermita, el vino más mítico de Álvaro Palacios, también podría catalogarse como vino de finca, aunque, de momento, no han hecho la solicitud para que sea así.

En cualquier caso, Álvaro Palacios quiere distinguir que Finca Dofi es producto

de la viticultura mecanizada, mientras que L'Ermita es manual.

Josep Lluís Pérez, propietario de Mas Martinet, considera que con este tipo de medidas "se busca la definición del terroir y reflejar el concepto de exigencia" que ha imperado en los grandes châteaux franceses.

El modelo de 'chateaux' inspiró a la Generalitat a hacer más competitivos los vinos catalanes

Precisamente ha sido el modelo de châteaux el que inspiró a la Generalitat para hacer más competitivos los vinos catalanes. El responsable de la Estación Enológica de Reus, Xosé Elorduy, indica que ahora falta por ver si el mercado acogerá esta nueva categoría como un valor añadido. Ricard Pasmáu, de la bodega Pasmáu Germans, quien confía en que su caldo Finca La Planeta reciba la nueva certificación a lo largo de este año.



HE RESOLT

Concedir la qualitat de "vi de finca qualificat Clos Mogador" a la societat cooperativa "CLOS MOGADOR SCCL".

Contre aquesta resolució que exhaustiu la via administrativa es pot interposar recurs potestatiu de reposició en el termini d'un mes a comptar de l'endemà de la seva notificació o recurs contenciós administratiu davant la sala contenciós administratiu del Tribunal Superior de Justícia de Catalunya en el termini de dos mesos a comptar de l'endemà de la seva notificació.

Barcelona, 21 de desembre de 2006



Joaquim Lluís i Corrius
Conseller d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural

Aquesta resolució s'ha emès en aplicació de l'article 177.1 de la Llei 30/1992, de 26 de setembre, de règim jurídic de les administracions públiques, i de l'article 170 de la Llei 1/1988, de 11 de febrer, de regulació de les funcions públiques.

Barcelona, 29/12/2006

RICAR BERTRAN

MONTAGUD EDITORES
e-boletín montagud editores

e-boletín n.11 (23.04.2007)

Experiencias

Château Petrus y Clos Mogador



En un viernes 23 de marzo memorable, reservada a un puñado de privilegiados, entre los costaneros a Quim Vila, Marie Louise Barvelle y Jordi Segura que aseguró la interrelación con sus copas Madrid— pudimos degustar Clos Mogador 1999 y 2000 y Château Petrus 1999. René Barbier fue nuestro anfitrión en su magnífica finca del Priorat. Presentó a su invitado, la estrella del día, un personaje importante en el mundo del vino: nada menos que Jean Claude Berrouet, enólogo de esta mítica finca de Pomerol.

Este vino, personaje afable e interesante, es el artífice de Petrus, donde trabaja desde hace 43 años. René Barbier lo presentó como su maestro y consejero. Ambos comparten afinidades y valores en el mundo del vino: una visión romántica, espiritual, del vino. Esta complejidad ha favorecido el intercambio de ideas entre ambas zonas. Como se sabe, ambos defienden la noción de terroir y consideran que la mano del hombre está ahí para interpretar la paritura. Berrouet dice que el vino explica la historia de un país, expresa la esencia de un territorio. Su discurso, concienzudo y apasionado, interesó mucho; habló de la importancia del agua, del suelo y del clima que conforman la esencia de su idea de vino de terroir.

El Château Petrus 1999 estaba espléndido, máxima expresión de la variedad merlot, del que está compuesto al 100%. Vino rotundo, con un equilibrio sorprendente, nota la perfección y hace honor al prestigio que lo sustenta. Destacó el contrapunto con Clos Mogador, al ser uno muy atlántico, de clima muy lluvioso—especialmente esta añada—fresco al oro, muy mediterráneo, un vino de "sol". Un vino potente, muy estructurado pero muy sutil y con un elegantísimo bouquet. Una cata inolvidable.