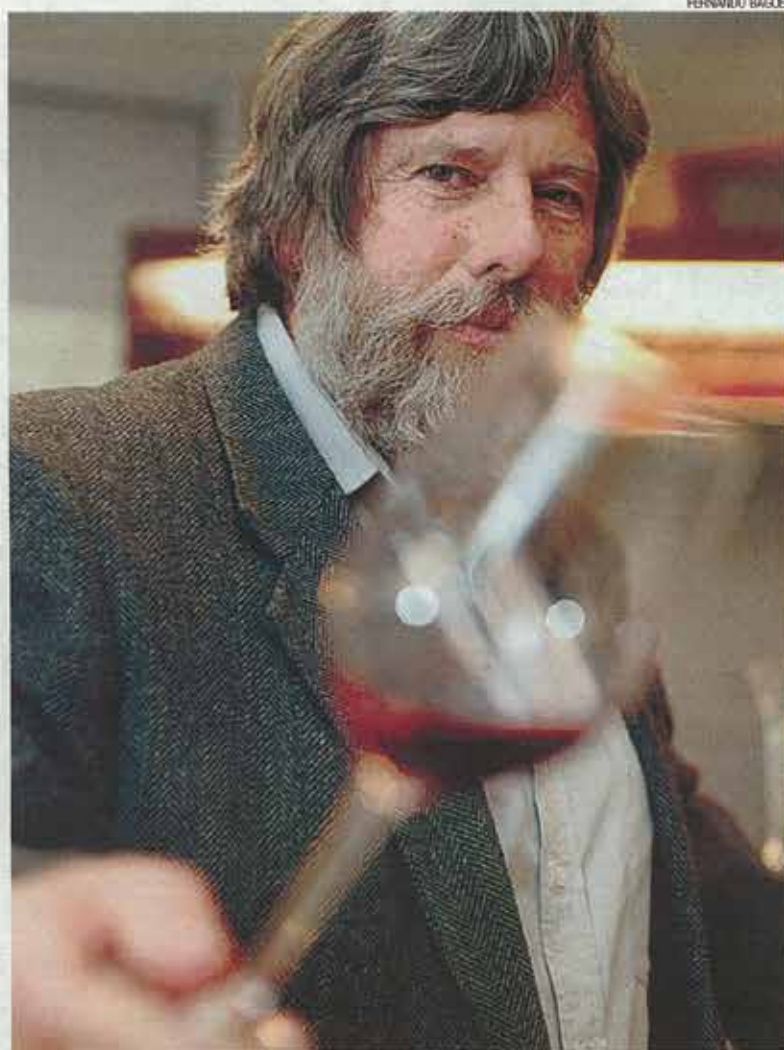


A contracorriente

FERNANDO BAGLÉ



René Barbier

Enólogo de las bodegas Clos Mogador

Fue uno de los impulsores destacados de la nueva línea de tintos del Priorat, entre los que Clos Mogador es probablemente el más enérgico.

Piensa que en España tenemos el mejor viñedo del planeta y que eso es algo que desconocíamos hasta hace poco. Además, su nombre nada tiene que ver con la marca comercial René Barbier que, desde la década de los ochenta y por diversos avatares personales y empresariales, pasó a manos de un conocido grupo empresarial del Penedès.

RENÉ BARBIER TIENE 57 AÑOS. Cualquier otro desviaría el tema, pero él se enorgullece y presume de edad a la primera de cambio. "Llegué al Priorat con 18 y encontré justo lo que andaba buscando: una tierra pura y poco contaminada, con un gran potencial y un espíritu fuerte, todavía por desarrollar". Como él por aquel entonces.

El lugar le daba buenas vibraciones. Y decidió apostar a favor de la garnacha, una uva venida a menos tras el ataque de la filoxera, aunque defendida a capa y espada por sus antepasados más arriba de los Pirineos. Pero ese era otro presentimiento -"la personalidad de la garnacha no caería en saco roto en esas tierras"- . Y a los presagios hay que escucharlos, dicen los visionarios.

Hasta entonces, la historia de los Barbier en España era más de bodegueros que de viticultores. Pero a René se le antojó regresar a los orígenes. "Porque los vinos buenos son los que, desde un comienzo, nacen en un lugar con un potencial extraordinario". En un principio, era este un proyecto más lúdico que económico. Pero todo juego entraña un riesgo: "Según los gustos de aquellos años, el Priorat tenía demasiada personalidad, no era lo suficientemente discreto. Y eso no casaba con el éxito. Pero era el lugar donde yo me encontraba a gusto". Y punto.

Comenzó a moldear la tierra con tranquilidad, con mimo. Y con la convicción de que aquellos primeros vinos, por los que pocos daban un duro, serían enaltecidos en Francia, Suiza o los Estados Unidos, países sedientos de un caldo verdaderamente espectacular. No está hecha la miel para la boca del asno, y aquí se estilaban vinos más ligeros y afrutados, "más baratos, cuya simplicidad se intentaba suplir con la tecnología, con la enología".

Pero su espíritu a contracorriente se alió con la tenacidad. Y arriesgó a favor de un cambio de perspectiva, para "volver a recuperar lugares de cultivo más complejos y enriquecedores, y un concepto de vino artesanal que, sin embargo, no perdía su componente tecnológico". La perseverancia obtiene al final su recompensa.

EN EL PUNTO DE MIRA

Clos Mogador lo ha logrado. Ha conseguido el aplauso internacional por su estilo plácido, por el respeto a la planta, a sus tiempos naturales de crecimiento, para que la viña se acople a la tierra, sin estrés y con potencia. El librito del maestrillo es consultado por los que llegaron posteriormente al Priorat. "Han venido por mí y son gente muy buena", admite.

Pero René Barbier no mira al competidor con recelo. "La competencia es una aliada". Sabe que la necesita para poder subir su listón. "Siempre que tengan un buen nivel, ayudan. [...] Pienso que en toda España están apareciendo vinos con una calidad impresionante. Y creo que están muy basados en el efecto Priorat", dice con la boca grande. Orgullo es lo que siente de su obra. Aunque se disculpa.