

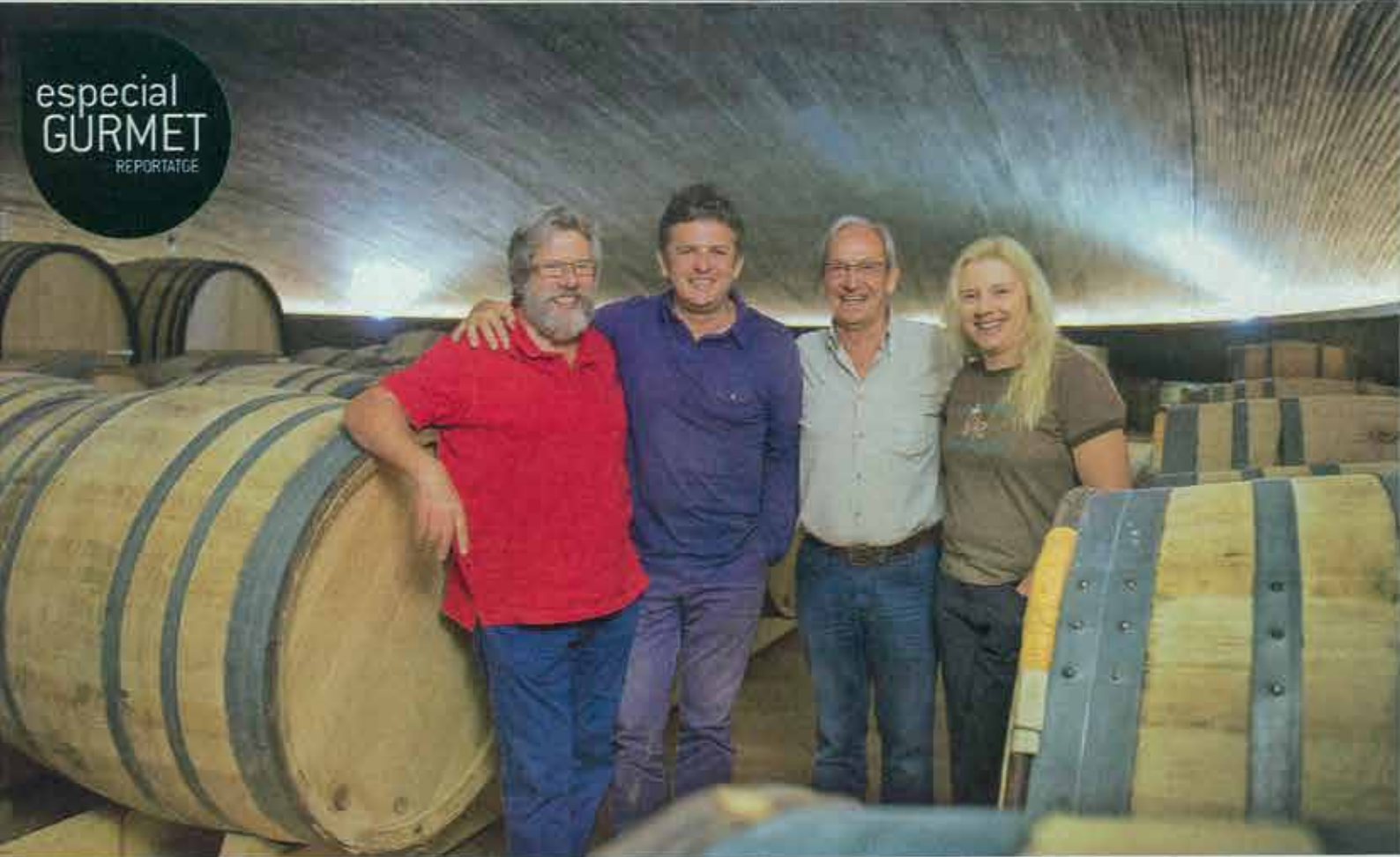
FA
25 anys,
DEU ENAMORATS DEL
VI, ALGUNS AMB UNA BREU
EXPERIÈNCIA COM A ELABORADORS
I **altres principiants,** VAN CREURE
QUE UNA TERRA COM EL PRIORAT,
EN DECADÈNCIA ELS 70, TENIA UN
potencial increïble I QUE LA SEVA
OROGRAFIA ABRUPTA PODIA DONAR **grans**
negres. VAN TENIR RAÓ I AQUESTES
AMPOLLES ES COMPTEN ENTRE LES **més**
prestigioses del món. AQUESTS VAN
SER ELS COMENÇAMENTS. S'EXPLICA
AQUÍ COM ES VAN CONJURAR PER
ELABORAR, ENTRE TOTS, UNA
SOLA **ampolla**



Els dits de René Barbier, Alvaro Palacios, Josep Lluís Pérez i Daphne Glorian assenyalen el suro del Clos Dofi del 1989. Mans de treball.

Priorat, 1989

TEXT PAU ARENÓS FOTOS FERRAN SENDRA



Entre barriques, al celler d'Alvaro Palacios (de blau), René Barbier (de vermell), Josep Lluís Pérez i Daphne Glorian.

AQUESTA ÉS LA HISTÒRIA D'UNA AMPOLLA que atesora 25 anys. Un negre que conté paisatges, pobles, boscos, muntanyes, pedres, secrets, fe i convicció. El nou Priorat comença amb un vi de 12,5 graus amb què van deixar enrere el granel per concentrar-se en un producte singular. També va ser la resurrecció d'una comarca emparrada amb les vinyes del monestir d'Escaladei des del segle XII.

La producció va ser d'unes 8.000 ampolles. Cada un dels deu cellerers originals en va rebre unes 800. El més extraordinari és que van fer un sol vi. Deu etiquetes i un sol vi. Només una vegada.

El reportatge recorda l'amistat de quatre supervivents. Camaraderia, esforç, talent, audàcia, amenaça de fallida

i triomf final de René Barbier, Alvaro Palacios, Daphne Glorian i Josep Lluís Pérez. Persona principal és Carles Pastrana (Clos de l'Obac), reclutador amb René del grup dels deu entre el 1979 i el 1989.

Al final beuran una ampolla del 89 –en queden poques, buscades per col·leccionistes amb set pel que és únic– i les ments s'expandiran i volaran fins aquell any difícil i esperançador.

Tots quatre han estat convocats a Gratallops, al celler d'Alvaro. Són dies de verema, un any complicat, amb excés de pluges. Deixar per unes hores els camps és per a ells un càstig. Preferien estudiar el raïm, decidir en quin moment s'ha de recollir. S'hi juguen la collita. La terra no admet enganys. Les ungles d'Alvaro tenen fang. Porta botes de camp. Daphne arriba amb impetu campestre, la motxilla a l'espatlla, un caminar ràpid. La fermentació carrega l'aire. Tot el Priorat bull.

El més gran és el professor Josep Lluís Pérez. Abans de comprendre les plantes, va intentar comprendre les persones. Llicenciat en biologia humana per la Universitat de Ginebra, fill de barber, perruquer ell mateix en aquella Suïssa de la immigració, va arribar al Priorat després de donar classes en un institut del Valles Occi-

dental. "Jo no tenia ni idea de vi. Ni idea! M'interessava la didàctica, la biologia humana, Jean Piaget. El subjecte actiu és el nen. Una activitat antagònica a l'actual. Sóc d'un poble d'Alcoi, Quatretondeta, i volia venir a un poble". Aquest lloc va ser Falset, i el seu centre de formació professional. L'arribada va coincidir amb una fita: es va reglar l'ensenyament d'enologia i viticultura (curs 1981/1982). Josep Lluís va fer un estudi econòmic i va documentar que, amb el que cobraven, els joves fugien del camp. Va tenir clar que "s'havien de cultivar les persones". El professor diu aquesta mena de coses: "Cultivar les persones" o "dignificar l'agricultura".

El paper de René Barbier, descendent d'agricultors francesos en l'ofici des del segle XIII, és el de l'argamassa: va unir les pedres per al mur. Va ser ell qui va tenir la visió i qui va compactar el grup. Havia adquirit una finca el 1979 amb nostalgia de la infància a Prades. Li va arribar que a Falset, a l'Escola d'Enologia Jaume Siurana, hi havia un educador: "Sentia parlar d'una persona que tenia idees noves". "Era el 1984 o el 1985" i la revolució, intuïda. René i Josep Lluís han barrejat les arrels, són consogres, comparteixen nets. La saga Barbier Pérez s'intueix llarga, ramificant el futur de la comarca.

L'agricultura els anys 60-70 era "pol·lució, dolor, farmacèutiques". En la memòria de René, brutícia i una contaminació per excés d'higiene, "rendibilitzaven el camp amb monocultius", "era la fortuna de les farmacèutiques, no del camp". Treure la química de la terra, tornar al que és natural, promoure la salut de les plantes i les persones. Raïm bo en lloc de raïm obès. "La meua obsessió sempre ha sigut el territori i les vinyes".

Alvaro Palacios entra en la història en companyia de René, que treballava al celler de la seva família a Alfaro (la Rioja), Palacios Remondo. "Vaig estudiar a Bordeus amb el germà d'Alvaro, Antonio". El pare de René havia mort i va trobar en els Palacios nous afectes.

"René era el meu profeta, un hippy del 68". Alvaro tenia uns 16 anys i les primeres durícies, ganes d'aventures, formigues als peus; i al cap, "la idea de fer, algun dia, un Gran Vi". "Alvaro és el meu germà petit", enllaça René.

S'ha d'entendre que aquestes persones, que no estan unides per la sang, són família. Per les seves venes flueix el negre, decantat acuradament. Alvaro visitava René a Tarragona, "l'ambient de Catalunya, la nit, el jazz", escoltar un saxo i fer anar el tirabuixó com un altre instrument musical.

Alfaro-Tarragona-Bordeus, Château Pétrus. "A França em vaig tornar boig amb el Gran Vi. Hi ha xavals que hi han anat i no ho han entès, s'han quedat amb la tèc-→

El nou Priorat va començar amb un vi de 12,5 graus amb què van deixar enrere el granel per concentrar-se en un producte singular

“El Priorat es fa com vol el Priorat. La idea era un celler conjunt, però cada un fent la seva idea de vi”

→ nica, amb la bata blanca”. Alvaro pensa en la ciència, però, sobretot, en la sensibilitat i la sensualitat. “L’encant del vi de luxe, basat en la història d’un lloc. Vaig tornar a Alvaro. I me’n vaig voler anar. Anar-me’n de l’empresa, però no me’n vaig anar mai de casa”. Necessitava fer el seu vi a la seva manera. La vinya com a forma de creixement. “El Gran Vi és al vell món, Itàlia, França, Espanya. Llavors era ple de tresors oblidats”. Els 80 al Priorat, la llicorella era la tapa del cofre.

René i Alvaro es recorden somiant, engegats amb la idea del Gran Vi. “Sempre parlant del mateix”. La millor de les idees va ser compartir. Parlen de comuna, parlen d’unió, parlen de col·lectiu, parlen d’admiració.

“Sense ajuda m’hauria sentit estúpid. Només podíem aconseguir una gran regió entre tots. És la clau”, diu René amb la barba melancòlica. “És possible un vi d’elit amb molta gent produint”, corrobora

Alvaro, la pell d’alber, mimetitzat amb les vinyes de la tardor. Atraure talent, atraure coneixement, col·laborar. I la ciència, diu Josep Lluís: “Calia ocupar-se que la ciència estigués amb nosaltres”.

El 1988, René i Alvaro van trobar Daphne en una fira a Florida. “Venia vi”, recorda la suïssa traslladada als EUA. “Vam anar a ballar. René fumava en pipa i la va perdre, encesa, entre la multitud, ¡i ens vam posar a buscar-la!”. Això són els petits detalls que, com una brasa, segueixen encesos en la memòria. Avui Daphne sabrà, 26 anys després, que René va trobar la pipa que ella va creure extraviada aquella nit de velluts. Escoltar aquells bojos, ¡fer un Gran Vi!, la va convèncer: “Vaig anar al Priorat i en una tarda vaig comprar la finca”. “De diners no n’hi havia gaires”, explica Daphne. Alvaro ho reafirma: “Això no encaixava amb ningú amb diners. Ho marcava la idiosincràsia de la zona, la duresa i les limitacions. El Priorat es fa com vol el Priorat. La idea era un celler conjunt, però cada un fent la seva idea de vi”.



Quatre grans negres del Priorat.

“Sota un mateix sostre, cada un el seu vi”. “Discutíem molt. Cada un anava construint el seu món, la seva barriera”. Tots quatre expressen el mateix. Tots/cada un.

Vessants vertiginosos per a una viticultura de risc. Uns anys després, quan el Priorat era esbombat pel món, hi van arribar els capitalistes i s’hi van estavellar després de rodar pels pendents. Aquesta terra obliga a ferir-se.

Josep Lluís empelta la visió social: “Vam creure que si feiem vins de qualitat, la gent, els joves es quedarien”.

“No vam pensar mai fer un vi de batalla”, remata Daphne. Amb la idea col·laborativa, solidària, cada un va aportar el que tenia. René va posar celler i raïm. Alvaro va portar les barriques perquè llavors estava en aquest negoci. Josep Lluís Pérez acaparava coneixement tècnic, però també necessitava capital: “Tenia quatre fills. Vaig haver de sortir fora com a assessor tècnic i portar

finques a tot arreu”. Encara avui aconsella a Suècia i Egipte, on elaborar és una tasca arenosa.

Un sol vi, deu etiquetes: Clos Mogador 1989 (René Barbier), Clos Dofi 1989 (Alvaro Palacios), Clos Erasmus 1989 (Daphne Glorian), Clos Martinet 1989 (Josep Lluís Pérez), Clos de l’Obac 1989 (Carles Pastrana), Clos dels Llops 1989 (Luc Van Iseghem), Clos Ballesteros Jové 1989 (Antonio Rosario), Clos Basté Krug 1989 (Toni Basté), Clos Setièn 1989 (Fernando Garcia) i Clos Garsed 1989 (Adrián Garsed). Una Internacional Vinícola amb diverses nacionalitats.

El futur estava tancat en una ampolla de 75 centilitres i havien de sortir a vendre’l. Quim Vila, comerciant i propietari de Vila Viniteca, va tenir nas: “Els vaig conèixer el 1991 amb l’anyada del 89. Primer Alvaro, crec que René i Josep Lluís, junts. L’última, Daphne. Em vaig quedar 24 ampolles del 89. Vaig pensar: ‘Aquests tios estan bojos’. El lloc és tan especial... També van ser els primers cellers que vam començar a distribuir. 10 caixes a l’any. Costava →

“El vi del 1989 és com un bebè una mica grassonet que al fer-se adult s’afina i se li veu el múscul”



Un treballador cull raïm a la Finca Dofi, a Gratallops (Priorat, Tarragona).

molt vendre-les. Van passar cinc anys abans que arribés el boom. El 1995, L’Ermita del 93 [L’Ermita és el top d’Alvaro] va armar enrenou. Abans de Robert Parker [el crític més prestigiós], alemanys i suïssos ja havien dit que eren fantàstics”. Parker va donar 99 punts al Clos Erasmus 1994, i 97 a L’Ermita del mateix any.

El preu era un certificat, una confirmació. Que el vi era bo. Que ells eren bons. René va viatjar a França per presentar els seus respectes i Clos Mogador al sommelier Jean-Claude Jambon. L’hi va servir i li va preguntar si pagaria 1.500 pessetes per l’ampolla. Llavors, la cooperativa venia el litre a 70-80 pessetes, i avui els mercats paguen pels grans negres de la comarca entre 100 i mil euros. ¿Per què un líquid anònim d’un lloc remot hauria d’haver interessat al senyor Jambon? René va tornar a Gratallops amb diverses caixes venudes.

Explicar-ho d’aquesta manera és explicar-ho a mitges. També hem de parlar de deutes, de por, de perills, de rivalitats, de talls de llum per falta de pagament, de desgràcies familiars. “Un dia a Móra se’m va trencar el cotxe, un trasto, estava desesperat, vaig plorar, ‘vull una nòmina, vull anar a casa, no puc més”, rememora Alvaro amb el somriure torçat. “Van passar milions de coses, però les

vam salvar perquè érem superobstinats”, diu Daphne.

Els superobstinats proven el Clos Dofi del 89, ampolla 000376, red table wine, 12,5 graus; 45% de garnatxa, 10% de carinyena, cabernet sauvignon, sirà, merlot. Bessò dels altres nou clos. La DO no els va permetre qualificar-los com a priorat per la baixa graduació.

El 1989 va morir el Dalí dels bigotis caiguts, Arafat va lligar l’Estat de Palestina amb un mocador i els berlinesos van desmuntar el mur i el comunisme.

René: “Encara és aquí”.

Alvaro: “Elegància, frescor, vitalitat. Té vigència, està nerviós, viu”.

Josep Lluís: “És un vi del Priorat, amb totes les seves qualitats. El Priorat n’és el responsable. ¡No teníem prou coneixements! És un miracle”.

René: “La trobada amb Josep Lluís, discussions sobre la maceració... Crec que l’hem encertat”.

Daphne: “Clarament hi falta grau. És fantàstic que es mantingui així. Més estructura que carn. Com un bebè una mica grassonet que al fer-se adult s’afina i se li veu el múscul”.

Al metall del coll de l’ampolla es llegeix com a resum i amb orgull: Personalitat única.