



## **25 AÑOS DE PURA PASIÓN POR EL 'TERROIR' DEL PRIORAT**

**ESTE AÑO SE HA CELEBRADO EL VEINTICINCO ANIVERSARIO DE LA PASIÓN DE CUATRO AMANTES DEL VINO POR EL PRIORAT. RENÉ BARBIER, JOSEP LLUÍS PÉREZ, DAPHNE GLORIAN Y ÁLVARO PALACIOS SE UNIERON POR UN PROYECTO COMÚN, ELABORAR UN VINO DE UNA CALIDAD EXCEPCIONAL EN UNA TIERRA QUE HABÍA ABANDONADO SU ESPERANZA VINÍCOLA PERO QUE LA CONSERVABA EN CADA UNA DE SUS VIEJAS CEPAS. SU EMPEÑO, CONOCIMIENTOS Y PASIÓN POR SU PAISAJE, SUS VIÑEDOS Y SU TERROIR LES HICIERON TRANSFORMAR SU SUEÑO EN UNA REALIDAD, PONER EL PRIORAT EN EL MAPA DE LAS GRANDES ZONAS VINÍCOLAS DEL MUNDO, SUS CALDOS EN LAS LISTAS DE LOS MEJORES VINOS Y DARLE EL RECONOCIMIENTO INTERNACIONAL QUE SE MERECE. DE AQUÍ NACIERON CLOS MOGADOR (RENÉ BARBIER), CLOS MARTINET (JOSEP LLUÍS PÉREZ), CLOS ERASMUS (DAPHNE GLORIAN) Y FINCA DOFÍ (ÁLVARO PALACIOS), Y FUERON EL PRINCIPIO DE ESTA AVENTURA CONJUNTA CON FINAL FELIZ. DESPUÉS CADA UNO SIGUIÓ SUS PROPIOS PASOS Y, ACTUALMENTE, SIGUEN ELABORANDO VINOS DE UNA CALIDAD EXTREMA CON LA MISMA PASIÓN CON LA QUE EMPEZARON.**



RENÉ BARBIER FUE EL IMPULSOR DE ESTA AVENTURA QUE AHORA CUMPLE 25 AÑOS.

“Nuestro empeño solo fue el inicio, sin el Priorat y su gente no habiéramos llegado hasta donde estamos”



RENÉ BARBIER

## UNA FORMA DE ENTENDER LA VIDA

René Barbier fue el corazón y el alma de esta aventura y el que contagió a los demás la ilusión y la pasión para convertir el Priorat en lo que es hoy, un lugar que te seduce con su paisaje, sus vinos y una manera diferente de entender la vida.

Para él, la historia de su Clos Mogador empezó hace más de 25 años, y la define como su examen particular para cambiar las cosas. "En el Priorat plantábamos, producíamos con una gran vocación. En aquel momento era una manera de vivir y entender el mundo diferente. Pretendía cambiar la manera de hacer de aquel lugar para situarlo donde se merece. Y eso solo se podía llevar a cabo entre amigos sin cambiar la filosofía de hacerlo de la mano de la gente de la comarca. Se tenía que intentar, y cuanto más gente estuviéramos en él, más efecto causaría". Y lo consiguió.

Para este vinatero, hijo de Tarragona y descendiente de una gran saga de bodegueros, lo importante era llevarlo a cabo aunque el vino no se vendiera, "si hacíamos alguna cosa que tuviera un sentido diferente a lo que se estaba haciendo sin coger ninguna referencia, sino basándonos en un estilo de vida diferente, haciendo un producto de calidad y darlo a conocer al mundo, eso ya sería un triunfo". Aunque como todos, resalta que no fue fácil. Eso sí, cuando echa la vista atrás y ve en qué se han convertido los viñedos y montañas que le rodean,

conformando un paisaje incomparable, sabe que valió la pena, y recuerda el momento en que supo que aquella locura sería posible. "Siempre supe que podríamos conseguirlo, pero necesitaba pasar una prueba que fuera definitiva. Un día me enteré que uno de los sommeliers más importantes del mundo estaba en España y decidí visitarlo con una botella de mi vino sin etiquetas ni referencias. Cuando estuvimos juntos le pedí que lo probara sin explicarle nada, solo quería saber si me lo compraría y al precio que le pedía (1500 pesetas). Lo probó y me pidió tres cajas. Eso significó que habíamos superado el examen y que podíamos tirar adelante la economía de este rincón tan especial. No queríamos ser muy importantes, sino demostrar que este lugar tan diferente podía tirar adelante trabajando con lo que más amamos: su tierra y su vino".

Cuando habla del Priorat te embriaga de su pasión, se nota que es su sifio y que le encanta vivir y trabajar allí. Cuando se sienta en su bodega, lo primero que ve es su amado Montsant, "esto no puede pagarse con dinero, poder vivir aquí es extraordinario, nos ha pasado de todo pero estamos vendiendo nuestro vino, y ha sido gracias a toda la gente de aquí y a este territorio maravilloso. El Priorat tiene algo que te atrapa, sus montañas convierten a sus pueblos en rincones escondidos del mundo. Está

lleno de pequeños parajes y su gente es especial, para entenderlo tienes que vivir aquí. Para mí, es un paraíso y su vino es su tesoro y su felicidad".

Por eso llegar tan lejos siempre había estado en su horizonte, había encontrado el lugar y el producto para hacer el mejor vino del mundo y darlo a conocer fuera de sus fronteras. "Solo hacía falta ponerlo en una botella y transportarla a otros sitios y esto lo teníamos que hacer las personas, nadie más. Recuerdo como los payeses cerraban sus pequeñas bodegas porque no podían seguir con la tradición vinícola, y ahora sus nietos abren bodegas y enriquecen esta zona. Nuestro empeño solo fue el inicio, sin el Priorat y su gente no habríamos llegado hasta donde estamos. Hemos dado con la diferenciación, creando un estilo de vida donde no hay competencia, sino colaboradores, ni envidia, sino que conoces lo que los otros hacen para aprender. Una vez que te atrapa no puedes vivir en otro lugar".

Y aun así, para René Barbier todavía queda mucho por hacer, "mientras haya bodegas cerradas de viticultores de toda la vida no habremos llegado al final, porque sin su historia, su experiencia y su ayuda, no habríamos podido hacer nada. Tenemos que continuar trabajando por los que estamos, por los que nos preceden y por los que vendrán. El Priorat se lo merece."