



Barbier em São Paulo: com jeito de hippie dos anos 1970, ele produz vinhos suavizados que custam mais de US\$ 100 a garrafa

**PERFIL RENÉ BARBIER**

## O inventor do Priorato

**N**as encostas cascalhentas do Montserrat, um senhor de barba espessa e corpo ídem, vestido como um hippie dos anos 1970, dirige lentamente e com apenas uma mão sua van movida a diesel. A outra oscila para um lado e para o outro, apontando arbustos retorcidos em meio à aridez daquele solo de picarra. Se fosse brasileiro, René Barbier se encaixaria perfeitamente no estereótipo daqueles poetas criadores de cabra no sertão nordestino:

caloroso na acolhida aos visitantes, orgulhoso do seu rincão, tão caipira – ou tradicional –, quanto desbravador – ou inovador.

As cabras que garantiam a subsistência daqueles moradores do Priorato, na região mais seca da Catalunha, foram trocadas por algo muito mais rentável – pés com até 60 anos de idade de Garnacha e de Cariñena, e outros mais novos, de Cabernet Sauvignon, Shiraz, Macabeo e até Pinot Noir. Foi nesse solo de cascalho,

castigado por sol forte, ventos frios e uma variação de temperatura de até 20 graus em um dia, que Barbier mudou a história do vinho na Espanha, quando em 1979 começou a recuperar velhas vinhas da região – e especialmente depois de 1989, quando abriu sua própria bodega, a Clos Mogador (clos, em catalão, é quinta, sítio, chácara, e Mogador é a origem da família de Barbier na França).

Reputado como um dos



grandes tintos espanhóis, o “Clos Mogador 2001” ficou em quarto lugar na lista dos 100 melhores vinhos de 2003 da *Wine Spectator* e recebeu 98 pontos de Robert Parker. Como os outros vinhos do Priorato que o sucederam, é muito concentrado, suavizado, complexo, de elevada graduação alcoólica (14%). “É um vinho para envelhecer”, diz Barbier, que esteve no Brasil para o Encontro Mistral. Ele faz cerca de 1.800 caixas a cada safra, das quais 60 são exportadas para o Brasil (US\$ 139,50 a garrafa, na Mistral). Sua mais recente inovação é um branco, também do Priorato, chamado “Clos Nelin”, um corte de Garnacha Branca, Viognier e Pinot Noir.

Hoje, o mundo do vinho festeja a redescoberta de algumas uvas nativas e valoriza os tintos e brancos de muitas novas regiões da Espanha. Mas o grande símbolo dessa revolução é o Priorato, para onde, há 25 anos, se mudaram, com René Barbier à frente, dois outros talentosos produtores, Álvaro Palácios, natural de Rioja, e José Luis Perez, do Penedés. Uma história de sucesso que começa a gerar descendentes – o filho de Barbier acabou por se casar com a filha de Perez. **Luciano Suassuna**