

E.G.B. del vino y... algo más

ALOQUE

Vino rosado de irisaciones violáceas, característico de zonas de tintos fuertes. Entre rosado y ciate.

AMARGO

Uno de los cuatro sabores. Se aprecia en la parte posterior de la lengua y es similar al de sulfato de quinina. Muy importante: no debe confundirse con el sabor del tanino y con recuerdos metálicos.

AMBARINO

Tonalidad de algunos vinos blancos causada por la oxidación de algunos polifenoles. Típicos de Gadesa (Tarragona), por su sabor muy agradable debido al ácido succínico.

AMINADO

Sabor y sobre todo aroma de vinos mantenidos en suciedad que recuerda el olor animal de felino (pipí de gato). Accidentalmente en vinos envasados en recipientes con resinas epoxi mal aplicadas.

ANALISIS

ORGANOLEPTICO

Cata profesional.
Análisis sensorial.

guía de pequeñas bodegas



RENÉ BARBIER FILLS

Creo que el nombre del Priorato es, desde siempre, un nombre para triunfar. Sus vinos se han caracterizado por su corpulencia y fuerte personalidad. Estas características convirtieron los vinos del Priorato en perfectos ensambladores para la mejora de vinos franceses y fortalecer algunos que, debido a ciertas plagas, se convirtieron en vinos débiles y necesitados de carácter.

Pero los tiempos cambian y la evolución de los gustos hacia una demanda de vinos más finos, suaves, ligeros y equilibrados, mantuvieron durante años a esta Denominación al margen del circuito comercial de los vinos de calidad.

Actualmente, un lento pero impresionante despertar modernista está conmocionando la zona, donde las posibilidades innovadoras están presentes en sus vinos tintos de alta calidad. Para llegar a esto, se ha tenido que revitalizar toda la zona y junto con las tradicionales cepas Cariñena y Garnacha, se han plantado las variedades de origen francés: Cabernet, Merlot, Pinot Noir y Sirah.

Así pues no puede sorprenderme que el heredero de un nombre famoso por sus marcas de vino, como es René Barbier, junto con toda su familia, haya sentado desde el año 1979 sus reales en esta zona tan peculiar. Los bellos paisajes protegidos por la no menos hermosa sierra del Montsant, son el contrapunto del sacrificio que supone trabajar escarpadas viñas, remover tierras y encontrar lugares adecuados para la mayor

riqueza de las cepas.

Es la primera vez que escucho que se practica en la zona una poda personalizada e individual de cada cepa, y que se manipula el prensado y su presión, según el aspecto visual y sensorial del mosto a cada instante y copa en mano.

En una sala acogedora y familiar Isabel Meyer, esposa de René, nos prepara un succulento conejo que acompaña el vino de su primera cosecha "Clos Mogador 1990", cuyo nombre viene de ancestrales vínculos familiares del norte de África y que es la patente que confirma el gran cambio de aquellos vinos puros y duros con estos suaves, aromáticos, equilibrados y con unas tonalidades que son y serán ejemplo y envidia de muchos. No sólo degusté su primera cosecha del 90, sino también el actual "Clos Mogador 1991", con su atractivo color picota y complejos aromas a frutos rojos y bosque, de paladar tierno, sabroso, denso y frutal, coronado por una bella expresión tánica, augurio de un gran futuro. Un vino con carácter que consolida el proyecto de la filosofía del cambio entre el ayer y el mañana.



CLOS MOGADOR

Reserva 1991 René
Barbier Fills
Camí Manyetes, s/n.
Tel. (977) 83 91 71
Gratallops (Priorat)