

Clos Mogador,



de RENE BARBIER

El gran impulsor del nuevo Priorato



Cuando René Barbier compró en 1979 su finca Clos Mogador (en la fotografía), comenzó a gestarse el resurgir de la D.O. Priorato.

Fue uno de los pioneros en comprar una finca y en elaborar vino en el Priorato, al considerar las grandes posibilidades de estas tierras.

Nunca pensó que llegaría a ganarse la vida con el producto de la finca que compró en el Priorato. "Tan sólo era algo que me gustaba, en plan lúdico". La primera botella que salió al mercado, en 1989, fue

el fruto de un grupo de amigos; después René Barbier, junto a su mujer Isabel, siguió su andadura en solitario. "Hemos tenido suerte en esta zona, pero no ha sido fruto de la casualidad. Cuando hablamos

de hacer un clos, que significa encerrado, es decir, un pequeño pago, lo que quiero transmitir es la diferencia que define a cada uno. No queremos que el capital económico esté en una empresa sino en la tierra, en el suelo". Cuando Clos Mogador salió al mercado empezó a ser ensalzado por casi todos los críticos internacionales y a ser observado con mucha atención des-

de España. "Hice un vino maduro, complejo, que expresara la tipicidad del terruño, un vino de guardar". Por entonces, ya se empezaba a ver claro lo que era capaz de dar el Priorato. "El viñedo de esta zona y el de España son los mejores del mundo. Mi trabajo consiste en proteger lo que tenemos, la tierra. No sólo de aquí, sino de todo el país". Ahora, cuando los buenos prioratos ya son reconocidos en todas partes, surge la polémica sobre los precios de estos vinos. "Representan el valor de la tierra. Hay que tener en cuenta que la gente del Priorato está empezando a respirar ahora. Algunas familias que se habían marchado vuelven otra vez a su lugar. Esta era una zona muy deprimida". Otra de sus conquistas fue volver a dar el valor que le correspondía al viñedo viejo, despreciado por muchos hace unos años y hoy convertido en tesoro. "Cuanto más viejas son las viñas mejor salen los vinos. No vinifico viñedos de menos de ocho o nueve años, pero cuando hablo de viñas viejas me refiero a 80 años o más. Mis cosechas son muy largas porque vendimio cepa a cepa, según las condiciones de cada año". En la actualidad está trabajando en dos nuevas fincas, para hacer vinos diferentes a Clos Mogador, pero seguirán la misma pauta. "Sólo conocerán la madera. Tanto la fermentación, la maceración, como la maloláctica se hacen en barrica".

LA BODEGA

Fue fundada en 1979. Explota 20 ha. de viñedo propio y se abastece únicamente de uvas de su propia finca. Las variedades cultivadas son Garnacha, Cariñena, Cabernet Sauvignon y Syrah. La producción media anual es de 20.000 botellas, que se distribuyen tanto en España como en el extranjero.

74 ESPECIAL VINOS DE ESPAÑA

CLOS MOGADOR - Camí Manyetes s/n - 43737 Gratallops (Tarragona)
Tel.: 977 83 91 71 Fax: 977 83 94 26



THE WINERY

The winery was founded in 1979. It has 20 hectares under vine in its own vineyard and only uses the grapes from its own estate. It grows the Garnacha, Cariñena, Cabernet Sauvignon and Syrah varieties. The average annual production is 20,000 bottles, which are sold in Spain and abroad.