

René Barbier en su finca de Gratallops. Para él, el terreno es lo más importante para hacer un buen vino.

Clos Mogador

El Priorato según René Barbier

Lo que comenzó siendo casi un juego entre unos cuantos amigos, se ha convertido ahora en un éxito sin precedentes en el panorama vitivinícola español.

Texto: Alberto Huerta / Fotos: Vinos de España / Mapas: Javier Beloso

El Priorato, una comarca histórica del vino español, languidecía inmerso en una crisis que había desembocado en el abandono casi absoluto del viñedo y en la ausencia de bodegas embotelladoras que elaborasen los vinos tradicionales de la zona, salvo alguna que otra honrosa excepción y las consabidas cooperativas preocupadas por las ventas de graneles.

Ese era el Priorato que encontró René Barbier Ferrer en el año 1979, cuando compró una pequeña finca de un puñado de hectáreas en unas laderas próximas a Gratallops y empezó a plantar viña. Para él el negocio del vino no tenía

muchos secretos, pero no sucedía así con la viticultura, pues aún no había podido poner en práctica los conocimientos adquiridos al estudiar enología en Burdeos.

René Barbier Ferrer es la cuarta generación de una familia de origen francés que recaló en el Priorato en 1870 huyendo de la filoxera. Su bisabuelo, René Barbier, fue el que inauguró la saga de viticultores y bodegueros, compartiendo los negocios vinícolas familiares entre Francia y España.

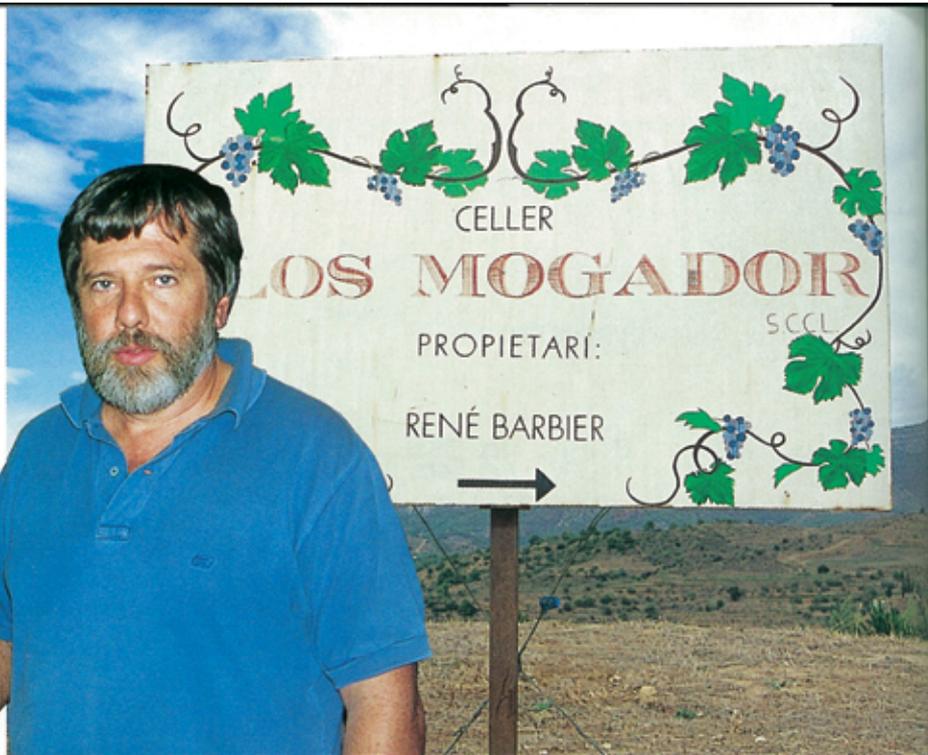
“Lo que está claro es que cuando me metí en esto, comprando la finca en el año 79, mi idea no era que me iba a ga-

nar la vida de esta manera”, recuerda René Barbier IV, como así le gusta que le reconozcan sus allegados, sobre todo desde que ya hay un René Barbier V, su hijo, dedicado también a este negocio. “Cuando mi padre murió en 1973 -prosigue-, yo estudiaba enología en Burdeos y era amigo de Antonio Palacios, de Bodegas Palacios Remondo, de Alfaro. Entonces me convertí en distribuidor de la bodega y comencé a llevar la exportación. De esta manera conocí a Alvarito Palacios, que ya desde pequeño me acompañaba a todas partes y de ahí surgió nuestra amistad”.

Durante la década de los 80 y mientras René Barbier veía crecer poco a poco el viñedo todavía joven que había plantado con Garnacha, Cariñena, Cabernet Sauvignon y Syrah, fue ampliando sus conocimientos de viticultura y enología al tiempo que por su mente ya comenzaba a rondar una idea: hacer vino en el Priorato, el vino de su finca, un tipo de vino →

donde se reflejara todo lo clásico de la zona. La idea de René era hacer un vino de finca, de 'clos', y así nacieron los clos del Priorato, vinos que proceden de un pequeño pago, una pequeña finca cerrada (clos quiere decir cerrado), que expresan sin secretos lo que es el terruño. No importaba que no hubiese bodega ni instalaciones cómodas.

"De hecho los primeros clos se hicieron en instalaciones compartidas; cada uno aportaba su uva y elaboraba su propio vino, como se hace en Borgoña, donde varios viticultores elaboran en la misma bodega o cooperativa", explica René Barbier con su verbo fluido, a veces en una jerga donde se mezclan vocablos y entonaciones en francés, catalán y español, aunque confiesa que ahora "ya me siento más español que francés".



Hablar con René Barbier del vino del Priorato es como tocar la fibra sensible de este viticultor.



“Lo importante no es donde vinifiques, sino la procedencia de la uva, la finca de origen”

El primer Clos Mogador, por ahora la única marca de esta bodega, salió al mercado en 1991 y era de la cosecha '89. "Tuvimos suerte -recuerda René-, porque con motivo de la Olimpiada de Barcelona la revista francesa Gault et Millau hizo un especial y salió este vino como uno de los mejores de España, cuando no dejaba de ser una cosa de tres chalados".

Los tres chalados eran en realidad cuatro: el propio René Barbier, Carles Passtrana (Clos de L'Obac), José Luis Pérez Verdú (Clos Martinet) y la americana Dafne Glorian (Clos Erasmus), a quienes más tarde se uniría Alvaro Palacios. Entonces, ¿cuál ha sido el éxito del Priorato? René Barbier lo tiene muy claro: "El éxito del Priorato ha sido el terruño. Mira, nosotros somos viticultores, nos llamamos viticultores, no éramos bodegueros. Al hablar de los clos se trataba de hacer algo como en la Borgoña: este trocito y este otro trocito de terruño se van a hacer la competencia con aquel otro trocito, y como el Priorato es muy pequeñito, aunque podía ser más grande y lo va a ser, pues habrá esa competen-

cia que significará que cada vez lo haremos mejor. Este ha sido el éxito del Priorato: han sido cuatro botellas, todo el mundo lo sabe, pero esas cuatro botellas han sido cada vez más grandes".

Para René Barbier en España había un gran problema: teníamos el mejor viñedo del mundo, y todo el mundo lo sabía menos los españoles. Ahora ya se empieza a saber, pero antes no. Todo el

mundo se interesaba por las bodegas, pero nadie por el viñedo. Insisto, el viñedo de España, no ya el del Priorato, es el mejor del mundo... Lo que pasa es que el conflicto entre el industrial poderoso y el viticultor pequeño ha impedido este descubrimiento en España. Lo que da miedo ahora en el mundo no es el vino español, es la viña; la viña española es lo que da miedo. Y creo que en España todavía hay poca gente consciente de esto que estoy diciendo, porque si eres consciente no quieres comprar y comprar uva y enriquecerte rápidamente. Ahora mi trabajo consiste sobre todo en proteger lo mejor que tenemos, el terruño, porque es la puntita del iceberg del futuro del vino español, de su prestigio.

D.O. PRIORATO

Aunque la superficie de viñedo de la D.O. Priorato sigue siendo muy pequeñas (942 hectáreas), el número de bodegas embotelladoras no deja de crecer, siendo 32 en la actualidad. Entre todas se disputan el millón de litros de vino que se comercializan cada año, de los cuales el 43 por ciento va destinado a la exportación. Las variedades de uvas admitidas por el consejo regulador son las blancas Garnacha, Pedro Ximénez y Macabeo y las tintas Cariñena, Garnacha y Garnacha Peluda. Sin embargo, en los viñedos prioratenses también son frecuentes variedades foráneas como Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah.

