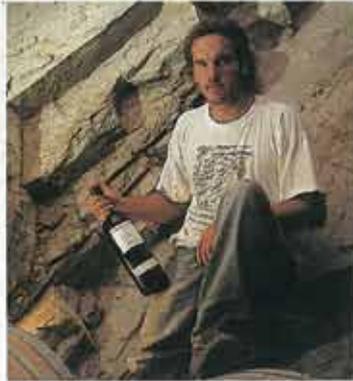




**CLOS MOGADOR**  
**Camí Manyetes, s/n**  
**Gratallops**  
**Tel.: 977 83 91 71**



En esta selección tan corta de bodegas no podía faltar René Barbier, un hombre afable, apasionado del vino y lleno de sensibilidad, cuya familia y nombre ha estado vinculado al mundo del vino desde antaño. René, también apoyado ahora por su hijo, fue uno de los pioneros en el resurgimiento del Priorat. Él apostó en 1979 con éxito por esta difícil comarca cuando otros la ignoraban, y fundó su actual bodega Clos Mogador en las inmediaciones de Gratallops. La bodega posee uno de los mejores viñedos de toda la zona, enclavados en un inmenso anfiteatro de pizarra, bañado a sus pies por el Siurana, un río rico en historia y lleno de leyendas moriscas. En la elaboración de sus vinos destacan sus instalaciones específicas para llevar a cabo pequeñas vinificaciones y crianzas por variedades, para las que utiliza exclusivamente barricas de roble francés de los bosques de Nevers, Allier y Limousin. El primer vino de la bodega ha sido siempre su Clos Mogador; unas 25.000 botellas de un tinto elaborado con cariñena y garnacha viejas, redondeado con cabernet sauvignon y syrah, y una crianza media de 18 meses en barrica.

Otro vino más novedoso pero que reivindica el puro estilo monacal, es el Manyetes, elaborado exclusivamente con cariñena y garnacha, criado durante 17 meses en barricas de 500 litros, del que elaboran tan sólo unas 8.000 botellas. Su última novedad es el blanco Nelin, compuesto por una filigrana varietal entre gamacha blanca, viognier, pinot, roussane y macabeo, fermentado en barricas y tinas nuevas de roble francés y una posterior crianza de 8 meses.

Sin duda es una visita obligada.



Comer y Beber 97

OCTUBRE - NOVIEMBRE 2004