

CLOS MOGADOR fue el primer vino del Priorato reseñado en Estados Unidos por Robert Parker, aunque su descubridor fue un periodista francés de la revista francesa Gault Millau.

## Un paseo por Clos Mogador



 LAS CARIÑENAS viejas que miran a Grataliops son uno de los tesoros de René Barbier.

Por Amarytis Dávila Especial para ESCENARIO

omarca del Priorato, España — Viñas viejas, bebés (para la continuidad) o adolescentes son el foco central, pero lo bonito es ver el entorno en su totalidad. Las viñas de Clos Mogador están por un lado colindando con las viñas de Clos Doff de Alvaro Palacios. La plantación se ha hecho respetando totalmente las encinas, los almendros, las brillantes y amarillas flores silvestres, los recovecos naturales que van formando las placas de pizarra, los olivos. Todo parece propiciar el bienestar de las viñas.

## Las garnachas de 100 años

"Este trocito de viñedo son la madre y el padre del resto de mis garnachas. Ahí están las raíces, son las más viejas de todas, son las que tienen cien años. Sólo rinden dos barricas que muchas veces se han considerado como la mejor garnacha del mundo. La piel de estas viñas aparece en el lente, como la geografía de la Luna", expresa René Barbier.

Es claro que cada una de esas escamitas, verdaderamente delicadas, aunque parezca todo lo contrario, son fácilmente comparable a las situaciones importantes de la vida humana que hacen a uno crecer cada día. La próxima pregunta es casi predecible. ¿Por qué no hacer algo especial, por separado, con esas dos barricas?

"No es mi filosofía hacer vinos reales. No quiero hacer vinos virtuales. Quiero hacer un vino que la gente pueda disfrutar. Para mí es más importante ofrecer la posibilidad de descorchar un Clos Mogador un sábado o un domingo por puro placer, pero sin que se sienta casi como un sacrificio", añade.



☐ LA MASIA Barbier rodeada de Clos Mogador.

De todas formas, lo máximo que se va a poder obtener en Clos Mogador serán una 33 mil botellas. Ahora mismo, dependiendo del año, se pueden conseguir hasta 25 6 26 mil. Ahora ya están entrando algunas partidas muy pequeñitas de algunas de las viñas jóvenes (de las de diez a 12 años), pero en general no entran hasta que tengan de diciocho a veinte años. Imagínese la paciencia que hay que tener para invertir tantos recursos sabiendo que el resultado, como pronto, será tangible en dos décadas. Definitivamente, es una vida para comprometidos, algo que evidentemente le sobra a René Barbier.

"Aquí somos todos autosuficientes. Creamos reservas de aguas, utilizamos energía solar, cultivamos nuestros huertos, criamos las gallinas. Es de verdad una maravilla vivir con mis tomates, mi ensalada, mi vino ... todo". Claro, su libertad de hacer y, sobre todo, de decir y defender sus posturas, es parte de las responsabilidades que conlleva ser el patriarca del Priorato.

Justo en el medio de Clos Mogador, o rodeado de él, vive René con su esposa Isabelle. La masía
ahora tiene un tamaño considerable, para estar en
el medio delos montes que acunan las viñas de
Mogador, pero en el principio —como vimos luego
en un álbum de fotos familiares — fue el auténtico refugio de dos bohemios enamorados, de ellos y
de la naturaleza. Es la masía que aparece en la
etiqueta de Clos Mogador. 
☐