

Un tinto espectacular

ESPECTACLE 2004

Spectacle Vins. Camí Manyetes, s/n, 43737 Gratallops (Tarragona).

Teléfono: 977 83 91 71. **Tipo:** Tinto crianza, 14,5%. **Cepas:** Garnacha.

DO: Montsant. **Temperatura de servicio:** 17° C. **Precio:** 115 euros.

Puntuación: 9,6/10.

Carlos Delgado

Para al que aún le queden dudas sobre la grandeza vitivinícola de nuestras garnachas centenarias, aquí hay un ejemplo más, como el Aquilón, del que hablé hace unas semanas. En este caso, las viejas cepas están situadas en La Figuera, en el borde norte de la DO Montsant.

La viña, todo un espectáculo en esta época del año, está al cuidado de René Barbier (Clos Mogador), un hombre providencial que supo liderar la renovación y despegue internacional de Priorat. Para René, la viña es algo más que un cultivo productivo: es el componente

natural más importante en la preservación del entorno natural, y un eficaz medio de lucha contra el cambio climático. Y, encima, se elaboran vinos singulares, poderosamente adictivos, de extraordinaria aunque no siempre fácil capacidad organoléptica, un modelo de honradez y rigor enológico.

En esta ocasión ha creado, conjuntamente con Fernando Zamora y Christopher Cannan, un tinto espectacular. El aroma, complejo, regala una frutuosidad madura guarnecida de mineral, perfumada de lavanda y violeta, apoyada en un fondo de madera, torrefactos y especias. En la boca expande con morbosidad su goloso sabor a cereza, impacta con la elegante opulencia mediterránea de sus taninos, pero se contiene con el frescor medido de la acidez. Y termina en un profundo y largo posgusto donde, para regocijo, vuelven las flores a laurear el producto. Una pequeña obra de arte que ha conseguido nada menos que 99 puntos Parker.

