

daciones: 12 con Priorat (de Mas Martinet, Clos Mogador, Álvarez Palacios, Tinença al Llimí y Portal del Priorat). Desde el Consejo Regulador de la DOCa Priorat se ha hecho una valoración positiva de las peticiones "in el contexto del reconocimiento que han alcanzado los Priorat en los últimos años por todo el mundo". Se ha añadido que estos buenas medidas representan "un nuevo estímulo para bodegas y viticultores para seguir mejorando los niveles de calidad y fiabilidad al servicio a la hora de cultivar y elaborar sus vinos".

Clos Mogador

Este pasado verano he asistido a entusiastas actividades vitivinícolas y he recorrido alguno de los proyectos más significativos de este Priorat que, pese a las dificultades, mantiene un claro liderazgo entre los vinos más famosos del planeta. El periplo lo inicié a mediados de julio en Clos Mogador, visitando de la mano de René Barbier la viña de la que se obtiene buena parte de las uvas del sensacional blanco Nelin. El canto rechinante de cientos y cientos de cigarras a pleno sol, que se multiplicaba hasta convertirse en un zumbido atronador, nos recibió en Nelin (Gratallops). En esta finca, las plantas aromáticas y las flores invaden unas vides rebosantes de insectos.

René, que ya suma más de 30 años de viña y más de 20 de vino con su Clos Mogador, el portentoso vino de finca de su pizarroso anfiteatro, no ha perdido ni un ápice de entusiasmo. Sigue considerándose "más filósofo que vinatero", y afirma que hace vino donde se ha enamorado del lugar. Continúa, además, siendo un ferviente defensor de la filosofía del terroir. Como afirma en su espectacular libro conmemorativo Clos Mogador: "es posible sentir y saborear los frutos que la tierra nos ofrece, capturar por la experiencia el ADN de un lugar. En consecuencia, es posible amar un terroir, ayudarlo, trabajar con él, y, finalmente, transmitirlo en una botella". También en compañía de René Barbier y de la periodista y escritora Empar Moliner

Priorat, Tinença al Llimí and Portal del Priorat. The Regulatory Council of the Priorat DOQ gave a positive evaluation of the same "within the context of the recognition that Priorat have obtained in recent years all over the world". They added that these good results represent "a new incentive for wineries and grape



René Barbier en los viñedos donde nace el vino Nelin

René Barbier in the vineyards where grows Nelin.

growers to keep maintaining high quality standards and their allegiance to the region when it comes to cultivating and producing their wines".

Clos Mogador

Last summer, I witnessed at first hand some very dedicated wine-producing ventures and went round one of the 'most important projects in the Priorat region which, despite the difficult times, maintains its position as clear market leader among the most famous wines on the planet. I started off the tour in the middle of July with Clos Mogador, visiting in the company of René Barbier the vines which provide the majority of the grapes for the sensational white wine, Nelin. The strident song of hundreds and hundreds of cicadas in the blazing sunshine, growing so loud that it became a deafening whirr, greeted us at Nelin (Gratallops). On this estate, the grapevines are overrun with aromatic plants and flowers, teeming with insects René, who has now notched up more than 30 years in vines and more than 20 in wine with his Clos Mogador, the marvellous single vineyard wine

Los propietarios de la bodega Vall Llach.
The owners of the winery Vall Llach.



Vineyards of the Bodega Vall Llach
Vall Llach vineyard

catamos el seductor Manyetes 2009 (90% cariñena y 10% garnacha), un Vi de Vila balsámico y mineral que ya desde un primer momento se muestra exuberante, con marcada fruta y con unas notas mentoladas muy nítidas. También catamos el Nelin 2010, un

blanco con cierta madurez y notas a orejones y frutos secos. Es un blanco con mentalidad de tinto, un blanco que René recuerda que "no es para refrescarse". Este mago del nuevo Priorat también nos ofreció una verdadera joya, el Clos Mogador del 2002, un tinto hedonista y maduro, balsámico y profundo que se muestra con mayor juventud de la que realmente tiene.

Vall Llach

Ya en agosto visité Vall Llach de Porrera, donde preparan unos vinos rústicos y un vino dulce natural elaborados siguiendo el estilo más tradicional y donde ultiman el lanzamiento de su último tinto, un singular Vi de Vila que llega al mercado de cara a la campaña de Navidad vendiéndole los 100 euros. Salvador Álvarez, con su habitual apasionamiento, muestra sus proyectos fundado por el sommelier Oriol Costa y por el concesionario Lluís Llach, que no ha dejado de apostar por la envejecimiento controlado de sus fincas y resalta "que el objetivo de que la calidad privilegio

emanating from a slate amphitheatre, has not lost one jot of his enthusiasm. He still looks upon himself as "more of a philosopher than a wine grower", and declares that he makes wine where he has fallen in love with the location. He continues, as well, to be a fervent supporter of the philosophy of terroir. As he claims in his splendid book commemorating Clos Mogador: "It is possible to feel and taste the fruits the land provides us with, to capture the DNA of a place by experiencing it. Consequently, it is possible to love a terroir, give it help, work with it, and finally convey it in a bottle".

Continuing in the company of René Barbier and the journalist and writer, Empar Moliner, we tasted the seductive Manyetes 2009 (90% Cariñena and 10% Garnacha), a balsamic and mineral Village Wine which, right from the very start, comes over as exuberant, with a strong fruit presence and some very well-defined menthol notes. We tasted too the Nelin 2010, a white with obvious maturity and notes of dried apricots, fruits and nuts. This is a white with the mindset of a red, a white as René informs us that "Is not one to cool you down". This wizard of the new Priorat also presented us with a veritable jewel, the 2002 Clos Mogador, an utterly pleasurable, mature, balsamic and profound red wine which appears more youthful than it really is.

Vall Llach

Here in August I visited Vall Llach in Porrera, where they were working on a fine rustic style and a natural sweet wine which are made in keeping with a very traditional style. There they were making final preparations for the release of their latest red, a remarkable Village Wine which was going on the market ready for the Christmas campaign at around 60 Euros. Salvador Álvarez, with his usual enthusiasm, is launching a project set up by the sommelier Oriol Costa and the stage manager Lluís Llach, mainly committed to the controlled aging-production of the wines and will emphasize "with the objective of ensuring that quality always prevails over quantity". Vall Llach maintains its well-defined