



[Contents](#) [Wine tastings](#) [Spirits](#) [Food pairing](#) [F & B in Barcelona](#) [Enoturism](#) [Gastronomy](#) [Travel diary](#) [External links](#) [About us...](#) [Contenido](#)

[Cátas](#) [Destilados](#) [Maridajes](#) [Comer y Beber en Barcelona](#) [Gastronomía](#) [Enoturismo](#) [Diario](#) [Enlaces](#) [Sobre nosotros...](#)

▢ [Visitar Sanlúcar de Barrameda. Un vistazo a los vinos de Jerez](#)

[Visita a Orto Vins \(DO Montsant\)](#) ▢

Cata de Clos Mogador, DOC Priorat, en la Moritz

Publicado en [19 diciembre, 2013](#)

16 de septiembre 2013

Los vinos españoles, de sobra conocidos internacionalmente, han sido consumidos por los amantes del vino desde hace unos 2.000 años. Esta tendencia continua hoy en día a pesar de los cambios de preferencias del consumidor basados en modas.



Y de entre las bodegas punteras y los elaboradores que lo hacen posible cabe destacar a **René Barbier**, propietario de **Clos Mogador**. La bodega está en una pequeña población del Priorato llamada Gratallops, y se acoge a la **DOQ Priorat** (Denominació d'Origen Qualificada). René busca conseguir lo que -parafraseándole- "ha de ser un gran vino". Uno puede catarlos y después de ello discutir si sus vinos son buenos o excelentes, pero es incuestionable que juegan en Primera División. Y se tiene que entender el

Contact info

swotwines@yahoo.com

Follow Blog via Email

Enter your email address to follow this blog and receive notifications of new posts by email.

Únete a otros 8 seguidores

Blog Stats

■ 726 hits

Blogs I Follow

1. [Vinologue Guides](#)
2. [Paladar y tomar](#)
3. [Sherry 2.0 - Vinos de Jerez - Sherry 2.0 - Vinos de Jerez - Feed](#)
4. [Vinoexpresion.com](#)
5. [Guardianes de la Cerveza](#)
6. [Vinoscopio » Categoría: Blog](#)
7. [Ramon Roset](#)

Follow swotwines Barcelona on [WordPress.com](#)

Archives

[+ Seguir](#)

Seguir "swotwines
Barcelona"

Recibe cada nueva publicación
en tu buzón de correo
electrónico.

Ofrecido por [WordPress.com](#)

concepto de “terroir” o “terruño” para entender por qué estos vinos son tan apreciados. “Terroir” es un concepto ampliamente comprendido en Francia, pero no tanto en España. Se refiere no solo a unas características especiales del suelo o unas coordenadas geográficas, sino también al cuidado de la viña y el proceso de elaboración del vino. Entender este triángulo y el producto resultante es comprender el compromiso personal que asume el elaborador, los costes implicados y el tiempo necesario para conseguir un producto determinado.

Para mí esta es una de las cualidades sobresalientes de René. Su compromiso con su idea de lo que tiene que ser un vino independientemente de las siempre fluctuantes modas, el trabajo duro mantenido con humildad y paciencia para conseguir su objetivo.

Tras seguir sus vinos durante varias añadas me atrevo a decir que sus tres vinos, dos tintos, **Clos Mogador** y **Manyetes** y un blanco, **Nelin**, mejoran mucho en botella. ¡Guarda tus botellas algunos años y no te arrepentirás! Otra cosa importante. Si es posible, decanta el vino varias horas antes de servirlo. De hecho me recuerdan a mis amaneceres, con lo que quiero decir que necesitan tiempo para despertarse y expresar lo que llevan en su interior.



He degustado varias botellas en estos últimos meses. Un corpóreo y profundo Manyetes 2004 me llevó directamente al séptimo cielo. También probé un maridaje arriesgado y casé un Tartar de ternera con Nelin 2007 (un blanco con cuerpo, redondo y con carácter). Y en el cuartel general de **Moritz** en Barcelona probamos el Clos Mogador 2010, Manyetes 2010 y Nelin 2010. Los tres resultaron excelentes y listos para beber, aunque también estarán estupendos tras varios años de reposo.

Acabamos el evento con un destilado, **La quinta essència dels llops**. Finísimo, con todo un abanico de notas florales y de frutas.

[About these ads](#)

