

"Puede llegar el día en que grandes vinos se envasen en tetrabrik"

> Este prestigioso bodeguero ya nada tiene que ver con la marca Rene Barbier, que cayó en manos de Rumasa y luego pasó a Freixenet

> Decidió implantarse en el Priorat a finales de los setenta y no con la idea de hacer negocio, sino porque le cautivó el paisaje de la zona

L.M. Andrés

Rene Barbier, descendiente de una conocida dinastía de bodegueros de origen francés, fue uno de los pioneros de los nuevos tintos del Priorat y apostó con éxito por esa difícil comarca cuando otros la ignoraban. Su bodega, Clos Mogador, se fundó en el año 1989, pero ya hacía más tiempo que Barbier había liderado, junto a otros bodegueros, la revolución en esta zona para darle un nuevo impulso a los vinos del Priorat. Estos bodegueros pusieron en marcha un proyecto común que ha marcado el destino de esta denominación de origen. Barbier estuvo, recientemente, en el estreno del nuevo Club Cecot de Màrqueting i Vendes para hablar de la historia y de la espectacular evolución de los vinos del Priorat en los últimos años.

Por un momento pensé que estaba ante el propietario del conocido vino que lleva su mismo nombre.

La familia Rene Barbier es una cosa y la marca Rene Barbier, otra. Nosotros estamos en el Priorat desde el año 1978 y es un lugar que nos ha servido para hacer nuestra vida y también nuestro vino. Pero ya nada tenemos que ver con esta marca. Yo me llamo Rene Barbier, mi hijo también, al igual que mi padre y mi abuelo. Pero estos últimos perdieron la marca. Cayó en manos del grupo Rumasa y Freixenet la supo recuperar cuando la famosa expropiación de la compañía de Ruiz Mateos. Actualmente, sigue perteneciendo a Freixenet; la familia Rene Barbier está el Priorat como viticultora y embotelladora.

Esta comarca vinícola pasó años pero que muy complicados

El Priorat, como muchas otras zonas vitivinícolas complicadas, después de la "filoxera", sufrió una desaceleración muy importante, a lo que sumó la industrialización y el éxito del textil. La gente se decantó por marchar y trabajar en otros lugares de mayor progreso.

De usted dicen que es el "alma máter" de la recuperación de esta zona

En los años setenta, una serie de personas intentaron impulsar la comarca a través de una reagrupación de las cooperativas que funcionaban allí. Era una tarea difícil porque el entorno era complicado y se podía decir que estaban aislados. Después de estas iniciativas, que realmente eran muy firmes, tuve la suerte de llegar allí. Y me quedé no por un cálculo empresarial, sino por una seducción natural que sentí por el paisaje y el lugar.

¿Y qué pasó luego?

En primer lugar, hay que mencionar que la comarca quedó intacta y pudo superar los años cincuenta y sesenta, en los que Catalunya experimentó una fuerte industrialización. Quiero decir que en esa época se hicieron co-

sas muy buenas pero también desastrosas a nivel de degradación de paisaje. Pero tuvimos la suerte de que no tocaran el Priorat y que quedase puro. Un grupo de amigos, entre los que me incluyo, nos interesamos por esta comarca y pudimos proyectar hacia adelante este tesoro. Y lo hicimos arropados por la gente de allí. Pudimos revitalizar el territorio gracias, en un principio, a la exportación. Por suerte, algunas personas fueron capaces de ver las posibilidades que tenía este vino fuera de su territorio.

El vino del Priorat se consume mucho en EEUU. ¿Este mercado ha sido la salvación de la comarca?

Ha sido importante, pero la llegada del vino del Priorat a EE.UU. se produjo después de que penetrase en otros mercados. Evidentemente estar en un mercado con un potencial tan importante ha servido para que nos asentemos completamente.

Entonces, ¿Quién apoyó sus proyectos de recuperación del Priorat?

Tenemos que ser justos. Recuerdo perfectamente que el primer reportaje periodístico serio que se publicó sobre el Priorat se lo debemos a nuestros amigos franceses con todo lo que son de chauvinistas. Y allí se dijo que estábamos elaborando un producto excepcional y que realmente existía un proyecto de verdad. Asimismo, los primeros que nos ayudaron a pagar los créditos fueron los suizos, que se volcaron rápidamente en el proyecto, y eso nos hizo libres.

Ahora, se puede afirmar que ya se ha recuperado el tiempo perdido.

Diría que la confirmación del Priorat se está produciendo ahora. Porque nosotros, como empresarios, decimos que un proyecto se confirma cuando la gente invierte y en el Priorat se está invirtiendo y sin un mínimo apoyo por parte del Estado. Ahora, lo más costoso es seguir; ya no estamos en fase de proyecto, sino de realidades empresariales.

Que personajes ilustres, como Lluís Llach, elaboren sus vinos allí, supongo que ayuda a realzar la zona.

Lluís para mí es un gran amigo; le doy las gracias porque esté con nosotros y continúe dándonos protagonismo. Estoy hablando de una persona a la que quiero mucho y con la tengo una gran vinculación.

¿Los artistas elaboran buenos vinos?

Lo que me gustaría, y este es un deseo personal, es que la gente que vaya al Priorat lo haga por una sola cosa, que es elaborar un buen vino y es lo que está haciendo Lluís Llach desde hace ya tiempo. Y es que, además, ir allí con otra motivación no tiene mucho sentido: elaborar un litro de vino en el Priorat es mucho más difícil que en cualquier otro lugar. Lluís Llach ha hecho todo lo posible para que el Priorat vaya mejor. La verdad es que, en

FRASES

"Un envase de cartón da la imagen de algo barato y los vinos tienen que presumir. No obstante, tenemos que ser prácticos"

"El carnet por puntos nos beneficia: se impondrá beberse una copa en el restaurante, pero de un gran producto"

"Aquí apreciamos un gran vino de fuera y ayudamos a que se ponga de moda. En otros lugares, sólo beben los suyos"

"Lluís Llach ha ayudado mucho al Priorat dándole protagonismo y elaborando un caldo de calidad"

"Cada vino tiene su gran momento y se necesita mucha cultura detrás para saberlo"

general, de los artistas que han venido estamos contentos. Hasta Gerard Depardieu está intentado hacer un vino realmente impresionante.

¿El carnet por puntos perjudica la venta de buenos caldos?

Todo eso lo que hace es favorecer al Priorat, siendo, además, nuestro vino uno de los más alcohólicos.

¿Y cómo se consigue?

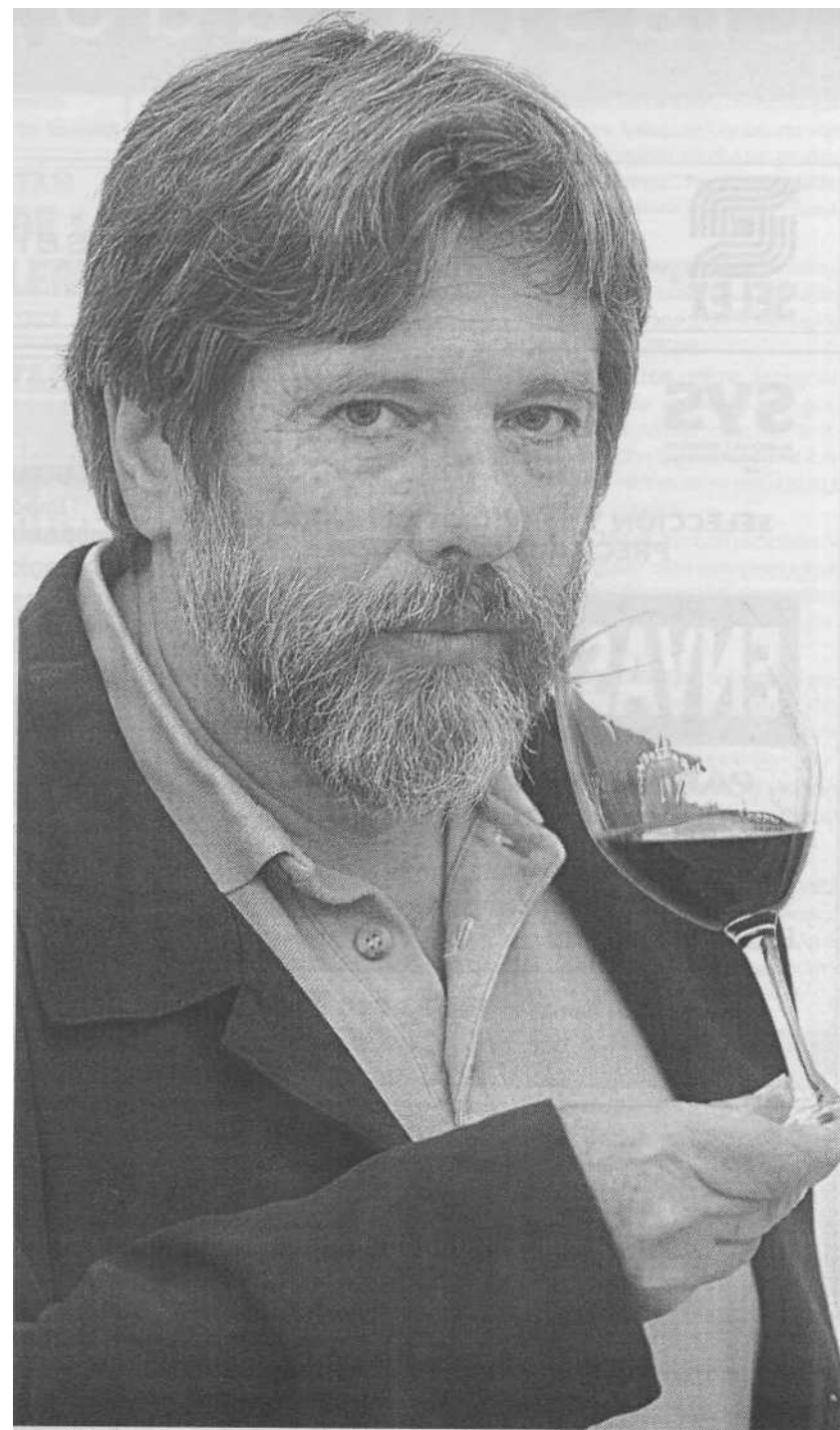
Nos tenemos que acostumbrar a tomar una copita de vino porque este hábito es bueno para la salud e incluso hasta para conducir. El problema es beberse una botella; así no vas a ningún sitio. Pero tampoco estoy de acuerdo con la filosofía del alcohol cero; los cardiólogos dicen que una copita es buena para la salud.

Eso parece que está bastante claro.

El modelo a seguir es el siguiente: no os preocupéis por abrir una botella del Priorat...ya la acabaréis en una semana. Después de unos cuantos días aún estará mejor.

¿Algún día podremos degustar un gran vino envasado en tetrabrik?

El mundo del vino es esencialmente subjetivo, es muy difícil hablar con objetividad. En principio, un tetrabrik ofrece una imagen de algo barato y de



René Barbier con una copa de vino de su bodega, Clos Mogador. N. ARÓZTEGUI

Vinos de finca en barricas bordelesas

Clos Mogador, la bodega de Rene Barbier, se encuentra cerca de Gratallops, en Tarragona, en el centro de la denominación de origen de Priorat y cuenta con un viñedo propio de veinte hectáreas. Es un inmenso anfiteatro de pizarra bañado por el Siurana. No vendimia las cepas menores de ocho o nueve años porque piensa que cuanto más viejas, mejores vinos. Siempre buscando el terruño, intenta que en sus vinos se refleje lo clásico de la zona dando lugar a vinos de finca o de "dos" (que significa cerrado).

La crianza se realiza en barricas bordelesas convencionales, de roble francés nuevo, en un plazo que va de los 12 a los 18 meses. Una curiosidad: sólo embotella cuando hay luna nueva porque las decantaciones son mejores y sus vinos nunca se filtran. Vendimia cepa a cepa según las condiciones especiales de cada año, esto hace que la recogida sea muy larga.

EL APUNTE

vino de baja calidad. Pero pienso que, de alguna manera, tenemos que ser prácticos.

¿Qué quiere decir?

Que si un tetrabrik facilita tomarse una copita de vino en un buen restaurante, qué le vamos a hacer. Sé que, a nivel de imagen, es horrible porque los vinos tienen que presumir. Pero si por presumir, nos perjudicamos...En asuntos de comercio se tiene que ser muy abierto.

Algunos clientes se llevan las botellas de los restaurantes para acabar de consumirlas en casa.

Hombre, si estamos diciendo que el vino se tiene que consumir por copas, eso parece de lo más lógico. Si abres en un restaurante un buen Priorat, un gran Rioja o un Ribera del Duero, no la vas a dejar; el vino está carísimo y no es mala solución llevarse la botella en una bolsita. Sin embargo, si la solución es tomarse una gran copa de vino cada día y esto tuviera que pasar por un tetrabrik retráctil para que no se pierda el origen, no estoy nunca cerrado. Esto puede que pase algún día. Lo que importa, en el fondo, es beber un gran producto en un buen momento. Lo realmente importante es

que este acto, degustar un buen vino, no pierda su prestigio.

¿Por qué los vino de Rioja o los Ribera del Duero son más conocidos que los catalanes?

No puedo ser demasiado objetivo en ello. Como catalán, pienso que nosotros hemos sabido ser internacionales siempre y reconocer los méritos de los otros. Pero, claro, no todo el mundo es igual. Aquí sabemos apreciar lo que es un gran vino de Francia o un gran vino de Rioja. Sin embargo, normalmente, en otros sitios es distinto; es decir, se toman el vino de casa. En Catalunya, las cosas son al revés: estamos bebiendo más vinos de otros sitios y menos de los nuestros y acabamos poniendo de moda los caldos de otros lugares.

¿Es un tópico que el buen vino se hace más grande aún con el tiempo?

Es evidente que todos los grandes vinos envejecen haciéndose buenos. Pero no quiere decir que porque duren más sean mejores: existe un momento preciso en que el vino es grandioso y en eso cada añada es diferente. Pero tiene que haber una gran cultura detrás para saber cuándo es el momento.