

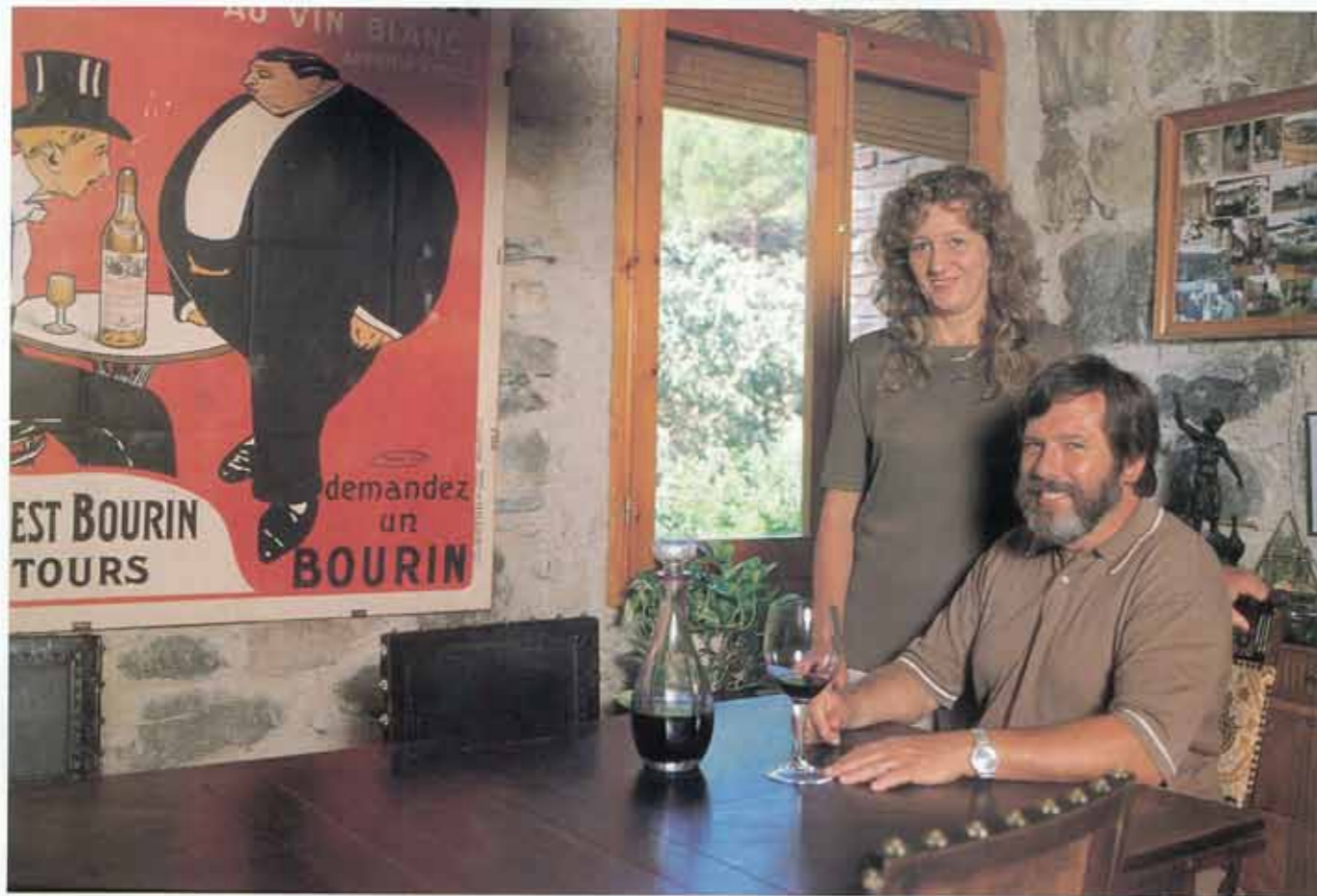
EN PORTADA

# Priorato

## la magia del suelo

*Por José Perini. Fotos: Carlos Hoyos Imagen*

La Naturaleza, además de sabia, llega en ocasiones a jugar un papel determinante. Es el caso del Priorato, una zona donde cada año se produce el milagro del vino: un tinto exclusivo que rebosa originalidad a pesar de nacer en un territorio agresivo y hostil



**ESPIRITU BOHEMIO.** Esa es la filosofía que todavía sigue primando en la forma de concebir René Barbier su bodega, aunque su marca, Clos Mogador, se codea en París con las más prestigiosas etiquetas

**C**uando el hombre llega al límite de su sabiduría y cuando la técnica exhibe todas sus variantes, queda la magia del suelo para llegar aún más lejos. Los grandes vinos son por el suelo que da vida a sus uvas, como la extraña arcilla negra del Château Petrus bordelés, o las suaves lomas de grava sobre el subsuelo calizo de Lafite-Rothschild; nace también de la reserva térmica de los granitos del Hermitage y los cantos rodados de Chateaufort-du-Pape, o la inclinación perfecta de la milagrosa greda de Romanée Conti, o las duras pizarras del Douro que engendra el fabuloso oporto, o las reverberantes albarizas del Macharnudo jerezano, o la pizarra *llicorella* del Priorato tarraconense. El Priorato, sin duda, posee los vinos más originales y espectacular-

res de España. Ha perdido la inocencia campesina para erigirse como rey del Mediterráneo en noble rivalidad con los mejores vinos del Hermitage y Côte Rôtie. Y es que más que en ningún lugar se vuelve a la vieja agricultura insertándola en las nuevas técnicas. El retrato de mulas en las viñas, prensas verticales de hierro y madera, viejos viñedos con rendimientos minúsculos, bancales o viñas en terraplén, vuelve a iluminar este espacio telúrico cuando ya se creía haber perdido estas prácticas del pasado. Un paisaje donde la viña, como cultivo ordenado y geométrico, parece camuflada entre la variada vegetación mediterránea del olivo, el almendro, el romero y la jara.

¿Quién sabía hasta hace diez años que el Priorato daba unos vinos excepcionales? Sólo los franceses—siempre los extranjeros—que llegaron a establecer con el Midí un "puente" vinatero para construir sus densos aperitivos, camuflar

sus *banyuls* o diseñar sus rutinarios *cupages*. No obstante, en medio de esa estampa de vino campesino y macho y que coincidía en sus males con otras zonas españolas, sobresalía un matiz especial. La *garnacha* no se parecía a la del Alto Ebro, Aragón o Toledo y la *carriñena* dejaba su insulsez riojana o ampurdanesa para elevarse a los cielos del sabor. La clave tenía un nombre: *llicorella*, una pizarra blanda y mineralizada, de color cobrizo, que se fracciona en escamas entre cuyos intersticios discurren las raíces en busca del agua. Agua que campa en las vetas hidráulicas del subsuelo y que, sorprendentemente, se hallan tan sólo a 10 metros de profundidad, incluso perforando en la cumbre de una colina. Un prodigio edafológico donde no sólo la uva sino el aceite, las flores, las hierbas medicinales, los higos, las almendras y los frutales son de una calidad inusitada aunque pagando el tributo de su escasez.

«En el Priorato todo crece, nada muere», es una frase acuñada por el romántico Rafael Barril, propietario de una finca de 80 hectáreas de viña. Barril tira la toalla al poner a la venta su propiedad, distante de su residencia madrileña y cansado de predicar su emoción por la comarca, ese amor que ha sido incapaz de traducirse en unas ventas rentables de su vino Masía Barril. Defensor a ultranza del "priorato antiguo" como a él le gusta denominar a sus vinos, es, sin embargo, la fisonomía que en la actualidad se intenta erradicar. Si Barril es el último idealista del ayer, el hoy está protagonizado por un hippy como René Barbier, por un arrollador *yuppie* como Carlos Pastrana, por un rebelde intuitivo como Alvaro Palacios y por un científico sin secretismos como José Luis Pérez. Son los creadores de la aventura del Clos, nombre mágico con el que en los últimos años se hizo despertar a la zona. «La idea del Clos —señala René

Barbier— nació siguiendo una costumbre de Borgoña de hacer vinos por pagos o viñedos. De este modo, nuestra única obsesión era comprar viñas. No queríamos ser empresarios, sino aventureros apasionados por este microcosmos de la viña y del vino».

La pequeña Borgoña de viticultores inteligentes e independientes estaba servida. Hoy René, en compañía de su mujer Isabelle Meyer, profesora de danza, sigue con la estampa y el espíritu bohemio de sus años iniciales aunque su marca Clos Mogador se codea en París con las más prestigiosas etiquetas. Vive sin lujos en el campo, en un pequeño valle a pocos kilómetros de su bodega de Gratallops. Defiende con tesón la personalidad del terruño hasta el punto de crear en un futuro otro clos con su nombre. Su Clos Mogador tiene 18 hectáreas, la más extensa en propiedad compacta. La producción por cepa alcanza la miserable cota del kilo y medio y



sobre todo de cepas viejas. «Es uno de los secretos de los mejores vinos del Priorato. Las viñas viejas maduran más lentamente, poseen más acidez, el grano es más pequeño y, por lo tanto, mayor potencial de taninos». Si su fama tiene acento francés, la sorpresa la ha dado un vino, Clos Erasmus, que él elabora pero que embotella para una amiga suya americana, Daphne Glorian. Ha sido el vino español más puntua-

do por el monstruo de la corriente de opinión americana Robert Parker, nada menos que 99 puntos sobre 100. En esa vena de recuperar lo bueno del pasado pero con la tecnología actual, ha creado con su amigo Jaume Ballagué i Callao, propietario de un restaurante local, El Piró, la asociación Arrels del Priorat (Raíces del Priorato). «Se trata de recuperar los vinos rancios y dulces de entidad personal y fa-

miliar con una vejez mínima de 60 años y sin variar el sistema de elaboración, embotellándose, como hace un siglo, con la etiqueta de cada uno de sus propietarios. Son vinos de uvas pasificadas en la cepa que se crían en bocoyes de 500 litros y que fermentan durante dos años debido a la enorme cantidad de azúcar».

En la bodega de Alvaro Palacios hay acción, juventud y pasión. Es el autor del vino más caro de España (16.000 pts. botella) y aún así, las únicas 6.000 botellas de la cosecha 1994 se las llevaron los extranjeros. Sorprende ver al más joven de los nuevos valores de este vino catalán echando mano a la tradición. «Lo mío es una constante vuelta atrás. Utilizo tinos de madera, prensas antiguas de barra y mulas para trabajar en la viña de L'Ermita. Es imposible mecanizarla ya que la pendiente del viñedo es de abismo». Su modelo es Petrus, el legendario château donde trabajó con el monstruo