

RENÉ BARBIER 52 AÑOS. ENÓLOGO Y VITICULTOR. PROPIETARIO DE LA BODEGA CLOS MOGADOR

DIARI DE TARRAGONA
24 de desembre 2002

'Mi reto personal es elaborar el mejor vino del mundo'

Por una de esas paradojas del mundo empresarial, René Barbier ya no es el propietario de la marca de vinos del Penedès que lleva su nombre. Ahora su vino es el Clos Mogador, uno de los caldos del Priorato que ha conseguido más reconocimiento internacional. Barbier compró una finca abandonada en 1979, comenzó a elaborar vino para consumo propio y de los amigos, y... Allí fue a parar hasta el Dios del vino.

CORDIAL
CERCANO
HONESTO

El vino es su trabajo y una de sus pasiones. Su otra gran pasión es su familia, y acaba de ser abuelo. Su nieta da nombre a un vino nuevo de cepas centenarias que competirá con los mejores del Priorato. Él no iba para viticultor, pero ¿quién escapa a un nombre con tanta solera?

-¿Cuántos Renés en la familia?

-Mi abuelo, mi padre, yo, y por ahora mi hijo.

-Lo suyo es todo tradición. -Mi bisabuelo ya se dedicaba al vino, y yo crecí dentro de ese mundo, pero nunca pensé en dedicarme a él. Tampoco iba a llamar René a mi hijo.

-¿Ah, no?

-Yo lo que quería era estudiar Filosofía en la Sorbona. Llegué a un acuerdo con mi padre de que estudiaría enología en Burdeos, y luego lo que yo quisiera. Pero mi padre murió cuando yo tenía veintitrés años, justo un mes antes de que naciera mi hijo. Eso me rompió todos los esquemas.

-El destino.

-El caso es que mi hijo René se ha casado con una chica de familia de viticultores de el Priorato, y hace poco han tenido una hija, Ariadna, que ya tiene un vino con su nombre.

-Su padre estaría orgulloso.

-Fíjate, a mi padre le daba miedo llevar sus vinos a Francia. Ofrecer vinos españoles a los franceses parecía una falta de respeto. Y ahora el Clos Mogador está en los mejores restaurantes de París.

-¿Llegó a imaginar eso?

-Que va. Nosotros comenzamos a producir vinos en el Priorato como una afición, para el consumo de unos cuantos amigos que nos reuníamos a compartir una paella. De allí nacieron todos los caldos para el consumo de unos cuantos amigos que nos reuníamos a compartir una paella. De allí nacieron todos los caldos que hoy se cotizan tanto: El Clos Mogador, el Erasmos, el Clos Doff, el Clos de l'Obac, el Clos Martinet...

-Botellas de sesenta mil pesetas.

-O de tres mil, como las mías. Las de sesenta mil son las de Alvarito.

-Álvaro Palacios. Usted fue el que le trajo.



René Barbier es el pionero de un grupo de viticultores que producen vinos de calidad excepcional en el Priorato.

Héctor Olivá

-Yo trabajé en la Rioja para la familia Palacios, y allí conocí a Álvaro, que es mucho más joven que yo. Viajábamos juntos promocionando los vinos. Luego, cuando le enseñé mi finca él se enamoró del Priorato y decidió instalarse aquí. Ahora él se ha convertido en el Dios del vino. Y se lo merece porque ha trabajado mucho.

-Eso es muy generoso por su parte.

-Bueno, también hay competencia. Mi reto es hacer vinos tan buenos como los suyos y mucho más baratos. Y si quieres una primicia, el vino que lleva el nombre de mi nieta Ariadna, la hija de René y de Sara, procede de cepas de cien años y competirá con el de Alvarito. Todos somos muy amigos, pero intentamos hacer un vino mejor que el del otro. Lo bonito de este negocio es la competencia. Y si le va bien a uno, nos va bien a todos.

-Usted podría vender más caro, ¿por qué no lo hace?

-Cuando empecé, mis vinos parecían muy costosos, y ahora me echan broncas porque no los vendo más caros. Pero yo hago vino para la gente a la que le gusta el vino, no para la que simplemente tiene dinero. Si yo me gano la vida, ¿para qué voy a vender más caro? Cuando se habla de relación calidad/precio mis vinos siempre se citan entre los mejores.

-¿Cuál es su reto como viticultor?

-Mi reto personal es elaborar el mejor vino del mundo. Y mi gran ilusión, poder dedicarme a esto junto con mi familia. Ahora mi hijo mayor, René, ha hecho un vino para su hermano pequeño, Cristian, que tiene diez años, y ha plantado una viña para su otro hermano, Anderson, de seis.

-Un hijo, un vino.

-Todos los miembros de mi familia tienen un vino o una viña con su nombre, menos yo. Isabel, mi mujer, también tiene su vino. Ella es la que ha tenido que sacrificar más, porque ha renunciado a su vena artística para compartir todo lo demás.

-¿Piensa recuperar la marca René Barbier?

-No, esa marca es un tema olvidado. En cualquier caso me haría más ilusión recuperar los terrenos de mi bisabuelo, en Francia.

-Usted me invita a su casa, me destapa una de sus botellas y yo le pregunto dónde está la gaseosa para mezclar. ¿Me da con la botella en la cabeza?

-Lo que no haría sería destapar otra botella. Estaría tres horas explicándole por qué no se debe mezclar el vino. Y si después de tres horas sigues

pidiendo la gaseosa, entonces es que eres tonto del todo.

-Quiero un vino bueno, ¿compro el más caro?

-Si el vino es bueno pero no lo tomas con un entendido, lo vas a pagar y no lo vas a disfrutar.

-Un vino que haya querido probar y no ha podido.

-El Romané Conti, un Borgoña. Nunca he podido probarlo.

-¿Cuál ha sido su momento mágico como viticultor?

-Cada año, cuando pruebo la primera uva de la temporada. Ese es mi momento mágico, porque sé qué vino tengo que elaborar.

-¿Qué tienen los vinos del Priorato?

-Que cuando bebes un vino del Priorato, ves el Priorato.

-Pues venga ese vino.