

Entre cariñenas y garnachas

Por **Amaryllis Davila**

Especial para **ESCENARIO**

Legamos, Edwin Alfonso de V. Suárez, José María Rojas y esta servidora, en compañía de René Barbier, a las viñas de Manyetes, en la zona en donde están plantadas las que ahora tienen entre 10 y 12 años, todas sembradas en vaso, como es tradicional. El Priorato es ahora famoso por sus vinos a base de garnacha y cariñena, pero según cuenta nuestro anfitrión; Barbier, "antes del filoxera, el Priorato tenía más de treinta variedades de vino". Cuando se terminó de erradicar el filoxera, se replantaron muchos viñedos porque daban bastante cantidad, y claro, en esos tiempos el tema de la calidad quedaba en segundo plano. Antes del filoxera, nos explica Barbier, la base era la garnacha negra y estaba acompañada de otras variedades como la cariñena o la garnacha francesa. También era habitual la Cabernet Sauvignon y la Merlot. Es por tanto que los cupajes con estas cepas que ahora llamamos internacionales aquí resultan tan al

punto. Es parte de la tradición de la zona. La cariñena, pues, daba mucha producción y a la vez mucho color con lo cual se podía aportar en cupajes para mejorar su aspecto.

También hay que decir que cuando se plantaron no eran gran cosa en términos de calidad, pero ahora esas cariñenas tienen 40, 50, 60, 70 y hasta cien años. Ahora hablamos de otra cosa. Estas cariñenas son todo personalidad. Igual que las garnachas viejas tienen ahora más de 50 años. Se han recuperado muchas cepas, pero todavía faltaría más trabajo en ese sentido. Con esas cepas recuperadas se han hecho vinos realmente maravillosos como el Cims de Porrera, que está también en Gratallops.

"Esta zona (Gratallops) es tan pobre que a medida que maduran las cariñenas dan casi nada, pero de una personalidad y calidad impresionantes. La cariñena y la garnacha son auténticas de aquí, pero fueron llevadas a Francia, al sur, donde adquirieron mucha notoriedad. Claro, te hablo de hace muchos años y ahora después de muchas vendimias y de mucho resis-



□ René Barbier, José María Rojas y Edwin Alfonso en las viñas jóvenes de Manyetes.



□ **VIVIR EN EL PRIORATO** supone un compromiso profundo con el entorno y si se está en el mundo del vino, también hay que ser responsable con los viñedos para asegurar el futuro.

tir inviernos y veranos, van adaptándose hasta que finalmente sus uvas transmiten su arraigo. Y en términos de vinos, puesto que estas cepas han convivido con otras, llegan a complementarse y la sutileza de cada etiqueta está en las mezclas de todas estas cepas vecinas para no terminar con vinos muy pesados. La cosa es que haya la misma armonía y complementación como lo hay en el paisaje "del viñedo".

El contexto sureño, en el caso de Francia, donde mucha de la identidad de las etiquetas con base de garnacha se ha conseguido a través de la mezcla con la Syrah, sirve de punto de partida a René Barbier, quien ha desarrollado ya con bastante plenitud los viñedos de Syrah, para utilizarla como mejorante, nunca para reemplazar la identidad, porque "el terroño te enseña la base". La idea de utilizar cepas mejo-

rantes es sólo para confirmar rasgos de identidad, es decir, del terroño. "Así como cuando le pones sal a la carne, cuyo resultado es resaltar los rasgos de su origen o identidad". Por eso estas viñas, históricamente, tenían tantas variedades.

Con la cariñena, la apuesta es total. "Primero, estamos en el terreno más pobre que se puede encontrar, y eso es ideal para la cariñena conforme las copas van adquiriendo madurez. Claro, podría haber sido todo lo contrario, porque justo cuando definen su expresión, reducen su producción y sobrevivirán en tanto y cuando estén en manos de viticultores y bodegueros interesados en esta expresión. Lo particular en el caso de René Barbier es que como si hubo mucho desiembre de cariñena, él es que tiene las más viejas y es este el origen de la calidad de sus cariñenas. □