

## Vino sobre lienzo

Cada año el mundo del vino celebra su fin de curso con un frenético rosario de ferias, concursos y convocatorias en general. Y cada día hay que jugar más la carta de la imaginación si se quiere atrapar la atención de un consumidor abrumado por cataratas de información y de mensajes publicitarios disfrazados de información... Algo de esto pasaría por la cabeza de nuestra buena amiga Esther Plaza, consultora y relaciones públicas, cuando decidió organizar el encuentro "Vino sobre lienzo", tal vez uno de los eventos más interesantes de los que nos hemos ocupado últimamente.

No todos los días se tiene la posibilidad de participar en una cata vertical de seis grandes bodegas. Y menos si se acompaña de un esfuerzo serio de los anfitriones por escapar a tanta ramplojería como la que campa en el mundo del vino, haciendo coincidir la reunión de sesudos enófilos y divulgadores de la cosa con una exposición de obras de artistas afincados en la comarca del Priorat. Tallas y esculturas, lienzos, acuarelas e instalaciones, frecuentemente con el vino como telón de fondo o fuente de inspiración, decoraron el espacio de la cata, que tuvo lugar en el restaurante Els Irreductibles, nombre que encierra toda una declaración de principios y que, como sus dueños, René Barbier y Sara Pérez, pretende desmarcarse de ese discurso entre canónico y aburrido que con mucha frecuencia ahoga al mundo de la mesa y el vino.

Allí, frente a un bravo paisaje de olivos y viñas en laderas, se descorcharon algunas de las joyas del vino actual. Desde un personalísimo 1999 (*annus horribilis* en la viña, como recordó Agustín Santolaya) de Cirsion, a un maravilloso 2001

que necesita de unas buenas horas para desplegar toda su riqueza aromática o un 2004 al que la mayoría de los presentes situó en la cumbre de las elaboraciones de esta exquisita casa del Barrio de la Estación de Haro. Desde un Caus Lubis 1996 pletórico y complejo, sorprendente mezcla de vitalidad y madurez, hasta una serie de tres Señorío de San Vicente: un balsámico y especiado 1999 con algo más de nariz que boca, un 2001 elegante y bien armado, y un 2002 de excelente factura en otro año problemático, un verdadero vino de autor.

El Clos Mogador de 1995, una de las añadas más polémicas de las elaboradas en la bodega de Gratallops, permitió una breve explicación de la teoría vitícola de su autor, René Barbier, para quien las cepas deben estar en perfecta armonía con la diversidad de hierbas y especies vegetales de su entorno, de ahí ese aspecto del viñedo ("algo salvaje, como su propietario", fueron sus palabras) que algunos le critican. El vino es complejo y asilvestrado, con apuntes de cuero y vermut, con un tacto redondo y mórbido, pero inferior al 1998 que le siguió, un tinto de riqueza aromática interminable, delicado y con un especiado, largo y etéreo paso del paladar: un grande.

Y para contestar a quienes sólo son capaces de concebir la modernidad en clave de Parker, tres Viña Tondonia blancos (superior el 1973, con abundantes notas de trufa blanca y confitura) y tres Pedro Ximénez presentados por Fernando Alvear, entre los que sobresalió el legendario PX. 1830, un vino sencillamente sublime. En resumen, un instructivo paseo por los distintos estilos, paisajes y añadas del vino español. Una forma de mirar hacia la bebida de Baco de la que haríamos bien en tomar ejemplo.