

RENÉ BARBIER, IMPULSOR DEL PRIORAT

Descendiente de la familia Barbier, de larga tradición vinícola, primero en Francia y más tarde en Cataluña, perdió todo su patrimonio en 1978. Desde entonces se trasladó al Priorat junto con su mujer Isabelle. Allí, como él mismo nos cuenta, eran nómadas, hippies en busca de un amor platónico: el vino. Gracias a su esfuerzo y al de algunos bodegueros más, relanzaron una de las zonas más importantes de la península en cuanto a producción y calidad de vinos.

VyR: ¿Cómo y cuándo nació su amor por el vino?

RB: Mi familia ha estado ligada al vino desde hace muchas generaciones, desde mis bisabuelos, aunque puede que antes. Ya de pequeño iba a vendimiar, he convivido con el vino toda mi vida. El vino tiene algo particular: o lo odias o es un amor intenso. Yo lo llevo en la piel y en el corazón, es una parte entera de mí mismo.

VyR: Hablemos de la enología, ¿cuánto hay de pasión y cuánto de negocio?

RB: En mi caso, quizás por la historia de mis antepasados, ha sido más pasión que negocio. Vengo de una familia de generaciones dedicadas al vino, pero la mía fue una generación de ruina. Los negocios de mi padre se perdieron cuando él murió y no pude tener la misma opción que mis antepasados. El agravante de la época hizo que nos quedáramos sin negocio. Me fui a trabajar a casa de un amigo, Álvaro Palacios. Durante estos años viví una aventura que me gustó y me enamoré del sitio por su pureza. Recuerdo que empecé en un momento duro, con la ilusión de un niño, y como enólogo he llegado a ganarme la vida.

VyR: ¿Qué opina del panorama vinícola español en la actualidad? ¿Y de la controvertida Ley de la viña y el vino?

RB: Estamos en un momento emocionante, el momento español en el vino. En el mundo moderno, los vinos de calidad se encontraron primero en Francia, más tarde en Italia, y ahora en nuestro país. El *terroir* y la historia nos hacen interesantes, aunque existe la alternativa de los vinos australianos y del nuevo mundo. Estamos en un momento, que sin ser dulce, nos ha puesto en el punto de mira de muchos países especializados en el vino. Si se continúa trabajando bien, el panorama es esperanzador. En cuanto a la ley, todas las manipulaciones gubernamentales son peyorativas. Mucha gente que se dedica al negocio del vino lo



hace para ganar dinero, sin importarles la cultura o las raíces ancestrales. Son los mismos que plantan viñas y después las arrancan. El vino tiene propiedades beneficiosas para la salud, y con este sistema se está comparando con el tabaco y sus aspectos negativos. El vino es un tema cultural, intelectual, no hay que compararlo con el botellón y sus derivados. No se puede perder el tiempo en crisis de manipulación.

VyR: A pesar de la fama de los vinos catalanes, su consumo se destina mayoritariamente a mercados internacionales. ¿Podría darnos algunas claves al respecto?

RB: Se ha fomentado una cultura del vino que se extiende a todo el territorio. Hay dos zonas de influencia principales: Rioja y el Priorat, ésta última todo un ejemplo de sistema diferenciado de pagos y terruño. Esto ha comportado que todo el mundo conozca los buenos terruños españoles, con una fama internacional indiscutible. Pero deberíamos entender el mercado interior como Europa, y el exterior como el resto. El país ya no es España, es la Unión Europea, y el extranjero, Estados Unidos o Japón.

VyR: Usted apuesta por el terruño ¿cuanto más viejas son las viñas, mejor salen los vinos?

RB: Depende. Las viñas son como las personas, algunas con la edad siguen muy bien, otras no. De todos modos, para contestar esta pregunta harían falta horas... Lo importante para la calidad de los vinos es buscar las mejores condiciones, trabajar correctamente y con las cantidades adecuadas. Hay que conseguir transmitir la tierra, hacer un vino que guste. Y si es con cepas viejas, genial. Nosotros estamos trabajando en el vino Espectacle (D.O. Montsant), un monovarietal de garnachas viejas que representa toda una impresionante sinfonía de sensaciones que no se pueden crear en dos días. ⑩