

>> Este *hippie* eterno es el vinosaurio que ha dejado, y sigue dejando, una de las huellas más profundas que los historiadores encontrarán en el Priorato. Ligado desde siempre a esta comarca repleta de contrastes, René, que a sí mismo se considera un "fruto del 68", encuentra aquí su hábitat natural. Y el tiempo, como sus vinos, le da la razón.

Originario de Tarragona, ya conocía Gratallops antes de trasladarse allí, donde ahora se ubica su bodega de Clos Mogador, y ya entonces esta tierra comenzó a seducirle. Pero en los 80, el Priorato era otra cosa, los vinos de aquí "no los quería nadie", recuerda.

Barbier encabeza al grupo de "locos" que se inventaron lo que es hoy una de las denominaciones más prestigiosas de España, el Priorato, cuando todos juntos (Álvaro Palacios, vecino de René y creador de L'Ermita, Daphne Glonan, creadora de Clos Erasmus, José Luis Pérez Verdú, que firma el Clos Martinet, y el Clos de l'Obac de Carles Pastrana) elaboraban el mismo vino y cada uno lo etiquetaba como propio, porque entonces no había más posibilidades. Pero fue un crítico extranjero quien calificó este vino como uno de los mejores del mundo y el resto ya es historia. Ahora, veinte años después, Clos Mogador es casi una leyenda y René sigue embarcado en varios proyectos en la comarca. Anda dando vueltas a la presentación de su primer *vi de vila* ("vino de pueblo"), una recién estrenada categoría recogida en la reglamentación autonómica y dentro de la DOC Priorato en la que se incluirá Manyetes, su vino de Cariñenas viejas y valientes que encarna la esencia de esta comarca, el priorato más auténtico, mineral, fuerte y repleto de carácter.

René fue también el primero en conseguir la calificación de Clos Mogador como vino de finca, una categoría similar a los vinos de pago pero inscrita en una denominación de origen. Para él, esta categoría solo tiene mérito dentro de una denominación de origen, a diferencia de lo que sostienen los defensores de los vinos de pago independientes: "si a ti te gusta el *terroir*, primero constituyes una denominación de origen y después el vino de pago", recalca.

El vino, su expresión más sincera. Paseando por algunas de las 20 hectáreas que tiene Mogador, se aprecia perfectamente la filosofía de René Barbier, para quien "Mogador es como yo, salvaje": no se arranca una sola hierba, está repleta de biodiversidad, lo que René defiende a ultranza: "aquí conviven viñas de cien años con otras de veinte, de doce y viñas recién plantadas al lado. Ésa es la mentalidad de Mogador". Una finca de terrenos altos y bajos con frutales, hierbas que después se recuerdan oliendo el vino, caballos, perros, jabalíes y una casa levantada con sus manos. Para René, lo más importante es "la naturaleza, la viña y la gente". "Creo que el *terroir* es un escenario que está ahí, y eres tú quien tiene que adaptarse a él y no al revés". Confiesa que le gustan los vinos franceses; pero no distingue entre zonas, se guía por las personas: "me gusta el vino que, al llevarlo a la nariz, me hace tener ganas de conocer a la persona que lo hizo". Todo en él es auténtico, y esa es una de las claves de su éxito.

Y Clos Mogador, el vino, es la expresión más sincera de René. Un vino unido a su autor por un hilo que casi se puede tocar: al principio, se muestra tímido, reservado, pero según va pasando el tiempo, va comenzando a conversar, a decir lo que piensa, a dar la cara. Y emociona, hace sentir. Es un vino repleto de matices y de alma, de fruta y minerales, de caos y armonía al tiempo. Cuando se le pregunta a René si alguna vez ha pensado en dedicarse a otra cosa, contesta "puede ser, no lo sé, porque no pienso".

Espectacle, Laurona y la Quintessencia de sus vinos. Durante la vendimia, la diferencia a veces abismal que hay entre las orientaciones y las alturas de las viñas convierte al Priorato en un caos. Y para René, ahora embarcado en otros proyectos vinícolas, la cosecha comienza en agosto y acaba casi en noviembre: "el año pasado terminamos el 28 de octubre, con las gamachas de Espectacle", recuerda.

Este proyecto ubicado en La Figuera, que pertenece a la DO Montsant y cuenta con una vista arrebatadora en forma de teatro que se sumerge en la montaña, ha sido uno de los grandes descubrimientos vinícolas recientes, y también tiene una historia curiosa, ya que fue René quien gritó a la excavadora que se disponía a arrancar las gamachas de la finca para que se detuviera. Y comenzó a elaborar un vino con Christopher Cannan (ex *broker* de vino de Burdeos) y Jordi Segura (propietario de Euroselecció y copropietario de Manyetes con René) a partir de las cepas centenarias y únicas de esta encantadora parcela, que se encuentra protegida por ruidos de rapaces que salen de unos altavoces y cercas que propinan una descarga eléctrica a cualquiera que suponga una amenaza para esta exposición de esculturas, como considera René a las viñas que allí reposan.

el mogador con nombre propio

Justo debajo, completando la función de Espectacle, se encuentra una de las fincas de Laurona, otro de los proyectos de Montsant a los que René ya estaba vinculado (junto con Cannan) y que este año ya es ha sido adquirido en su mayor parte por dos ex componentes de La Trínca, Toni Cruz y Josep M. Mainat.

René no se detiene y desde este otoño ha puesto en marcha, junto a otros dos amigos, Philippe y Brigitte, una destilería que lleva sus nombres, más el de Isabelle, la esposa de René (Brisfere), y donde se extrae la "Quintessencia de Mogador", un destilado de ese vino que es una vuelta de tuerca más, y que se parece, también, a su autor: especiado, frutal, complejo y más y más conversador a medida que se airea en la copa. Tampoco es nuevo el concepto, entre sus amigos ya se conocía al Capitán Haddock, un destilado que hacía sin comercializar.

El futuro de René es largo, más aún si se tiene en cuenta que continúa en sus hijos, René, ya embarcado en varios proyectos vinícolas, y los dos pequeños, Christian y Anderson. Un trío que le hace decir a René que "yo no he tenido nunca nada, y ahora tampoco, porque todo es de ellos" y que aparece en la etiqueta de Mogador junto a sus tres nietos, todos en forma de cepas, que ha diseñado Isabelle. René sabe que Clos Mogador "seguirá existiendo con ellos, porque están más locos que yo".