

**16.00 p.m. Clos Mogador.** Ens citeu amb el René Barbier.

**René Barbier:** va cursar els estudis d'enologia a Bordeus. És propietari del Clos Mogador. Ha participat en molts projectes vinícoles punters com l'Espectacle o el Clos Figueras. És un autèntic apassionat de la seva feina, i de fer-la amb humilitat.

**Cupatges. Explica'ns per què el Clos Mogador és el primer Vi de Finca de Catalunya. És el mateix que un vi de "pago"?**

**René.** Rotundament no. El Clos Mogador és el primer Vi de Finca català, i no és el mateix que un vi de "pago". Un Vi de Finca està dins una DO i és una especificació d'una zona justificada per la seva qualitat. Has de tenir una traçabilitat de més de 6 anys, has de tenir un reconeixement mundial de més de 10 anys, amb els mateixos raïms que provenen de la mateixa finca, i has de tenir una DO que et doni suport i que et proposi -en el nostre cas l'Incavi, és a dir, la Generalitat. En aquests moments som l'únic Vi de Finca de Catalunya. L'Incavi, juntament amb la DO, és l'únic que et pot proposar com a Vi de Finca. Nosaltres ja fa 30 anys que treballem amb una sola finca. Jo no he fet cap altra marca. La traçabilitat de la zona Mogador ha estat analitzada durant 6 anys i, evidentment, no s'ha comprat mai cap raïm de ningú. El reconeixement mundial que et dona la premsa, durant 10 anys, l'has de portar a l'Incavi, i d'aquí se'n va a Brussel·les. A cada degustació de qualificació de DO, cada any, has de tenir mínim 8 punts sobre 10. Per tant, estàs qüestionat permanentment... (riu)

**C. Canviem de tema. Venim de veure el Josep-Lluís, quina enciclopèdia!!**

**R.** Uff, jo al Josep-Lluís me l'estimo moltíssim, però la veritat és que m'entenc millor amb la Sara (la seva filla)... (riu). La nostra filosofia és molt diferent. El Josep-Lluís és un llibre obert, però és professor. La seva base és l'equilibri de la planta i la meua és el que hi ha dins l'ampolla, i això no és obligatòriament el mateix... La Sara ha agafat el millor de tots dos, és un geni i la col·laboració entre tots és també genial. La gran diferència, potser, és que el Josep Lluís controla molt els nivells de creixements, els equilibris, etc. Jo penso que adaptar-te a la vinya està bé, però jo prefereixo no posar-m'hi. Quan vull que una cosa funcioni, la deixo fer, de manera natural, i per mi això t'acosta al concepte de terror. Per això tinc una vinya molt estranya al costat de les altres, semblen abandonades! I us asseguro que no ho estan, em

costen molts diners! De totes maneres, això és un debat molt i molt llarg... Tots tenim la nostra missió, l'Àlvaro té la missió de fer el vi més car, jo tinc la missió de ser una mica el termòmetre, el Josep-Lluís i la Sara tenen la missió de l'experimentació i la recerca constant. Jo només faig una gamma de vi, l'alta, i potser sóc l'únic a Europa que ho faig! El raïm que no passa els filtres de qualitat es vinifica però no va a cap circuit comercial de venda.

**C. Parla'ns dels vins del Priorat. Quines tendències hi ha?**

**R.** Jo crec que s'estan fent les coses prou bé i qui no les faci, el mateix context de crisi el destruirà. Aquesta crisi porta coses bones i coses dolentes. Les bones són que tots ens hem d'esmerçar molt més per treballar millor. La dolenta és que hi ha empreses que tenen uns crèdits molt grans i que han de vendre, i això desprestigia el Priorat perquè acaben venent barat. Hem d'aguantar. Jo també en tinc de crèdits, però hem de continuar donant identitat al Priorat. Es veu clarament que hi ha molta gent que està fent segones gammes de producte, la qual cosa respecto moltíssim, però crec que si jo aguanto comestic aguantant fins ara (amb vins de gamma alta), faré un gran servei al Priorat. Penso que al Priorat triomfarem, ens costarà molta suor, però triomfarem i no serà amb el suport del consumidor ni català ni espanyol, serà amb el de fora. Malauradament el consumidor català és el que beu menys vins catalans.

**C. Tu has intervingut amb uns quants projectes aquí al Priorat...**

**R.** Sí, m'agrada engegar projectes nous i ambiciosos, com l'Espectacle amb el Fernando Zamora (98 i 99 punts Parker), on em vaig enamorar d'una vinya, o el Clos Figueras, amb el Christopher Canan, o el projecte Laurona al Montsant...

**C. Gràcies per la teva estona René. Vols afegir alguna cosa?**

El René va voler cloure l'entrevista felicitant-nos per la feina que duem a terme al nostre mitjà. "Estic molt orgullós de tenir una revista catalana amb la dignitat, amb la presència i amb la vistositat de Cupatges, us felicito!".

*tastos Clos Martinet Experimental: Josep Baeta, sommelier*

*Trobareu el tast del Clos Mogador 2007 a la pàgina 39, fet pel sommelier David Martínez*