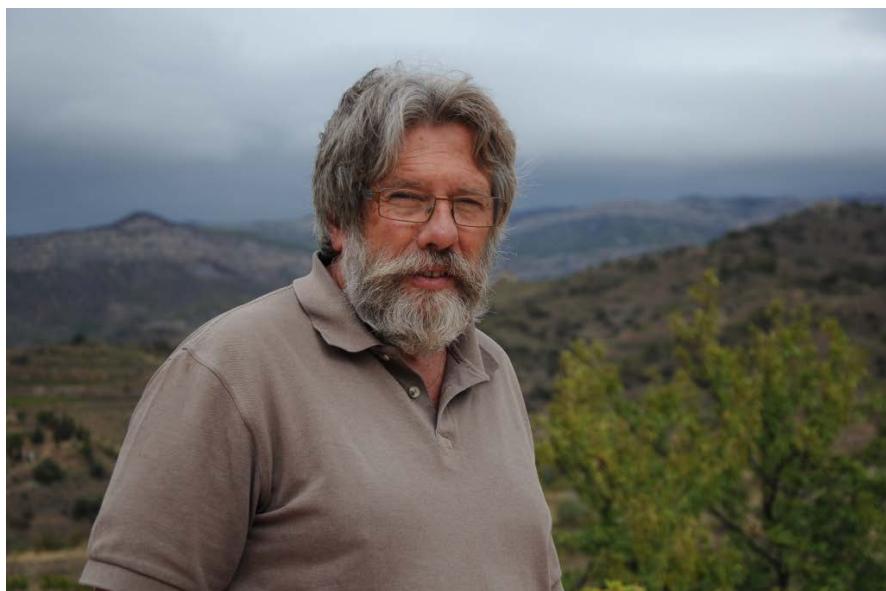


# — Vi·moments·persones

Un maridatge a tres bandes



## René Barbier/ Clos Mogador (DOQ Priorat)



La cultura i la sensibilitat del Priorat no l'ha trobat en cap altra regió vitivinícola del món. René Barbier es mostra sincer per justificar el seu arrelament a una terra que estima i amb la qual connecta. La natura és el seu hàbitat natural i no s'imagina cap altre escenari que no sigui un entorn de vinya amb sòls de licorella, com el que el desperta cada matí al Priorat. A René Barbier el caracteritzen la seva humilitat i transparència. Sota l'aspecte reflexiu i pausat, s'hi amaga una ment privilegiada de l'enologia que des de **Clos Mogador** ha elaborat els vins més preuats de la comarca, tant a la DOQ Priorat com a la DO Montsant. Vins que "se serveixen als millors restaurants de França", explica amb orgull. Reconeix que ningú no ho hauria dit mai quan "**el Priorat era un diamant en brut. Sempre ha tingut prestigi però ara és com fer l'amor delicadament amb una dona.**"

Quan va arribar al Priorat, en René ja sabia que el sòl era excepcional. "**Ho teníem tot i res**". Va dedicar-se a no fer soroll i a fer vi, i van pactar les condicions i bases del preu del raïm, sota una premisa que ho diu tot: "**el preu del vi és el preu de la dignitat del pagès**". Per ressucitar la regió, van contactar amb els grans sommeliers del món perquè descobrissin el resultat d'un sòl, d'un clima, d'unes varietats i d'un procés d'elaboració molt metòdic que abraça cada vegada més la biodiversitat. I així comença el ressorgiment del Priorat i les primeres puntuacions destacades de Robert Parker, després que el 1989 sortís al mercat el primer vi del celler. Recorda nostàlgic que el duia en caixes personalment al restaurant de Ferran Adrià, a elBulli. Hi anava en cotxe. En René matisa que abans, però, ja hi havia bons vins i ben fets a la comarca, declarant-se amant del vi del Cecilio de Gratallops.

"**El Priorat ven més vi amb la crisi**", i el mercat intern a Catalunya ha augmentat força en els últims temps", explica en René. Creu que aquests moments de dificultat econòmica faran gran el Priorat, perquè qui no hi creu i qui hi ha anat per negoci, ha acabat abandonant la comarca i la vinya. Explica que són l'única cellera que no ha abaixat el llistó ni reduït el preu dels vins perquè saben que molts els tenen com a termòmetre de l'economia a la comarca i n'han de donar exemple. Són fins el moment l'única cellera de tot Catalunya amb un vi de finca, el Clos

## Entrades recents

El Priorat es viu a càmera lenta i amb respiració profunda  
Anna Espelt/ Espelt Viticultors i Coll de Roses (DO Empordà)  
Marta Arenas/ Can Sais DO Empordà  
Albert Costa/ Celler Vall Llach DOQ Priorat  
"Els vins de ... Ruth Troyano". Periodista, autora del bloc: *Vi·Moments·Persones*

## Arxius

agost 2013  
juliol 2013  
juny 2013  
maig 2013  
abril 2013  
març 2013  
febrer 2013  
gener 2013  
desembre 2012  
novembre 2012  
octubre 2012  
setembre 2012  
agost 2012  
juliol 2012  
juny 2012  
maig 2012  
abril 2012  
gener 2012

## Flickr Photos

[More Photos](#)

Follow

[Follow](#)

"Vi·moments·persones"

Get every new post delivered to your inbox.

Join 4.865 other followers

Mogador. Mantenir els estàndards de qualitat és per a ell un reconeixement i un respecte envers el país, alhora. Creu a ulls clucs que la cura del terroir i del clos el responsabilitzen enormement.

No es considera en cap cas un mestre, sinó que declara "**haver contaminat la meva estima pel Priorat i la passió per la comarca**" a moltes persones, a l'Àlvaro Palacios especialment -a qui considera un germà petit. Creu que el futur que li espera a aquesta terra és "genial". De fet, revela que quan les coses rullaven va creure que el Priorat estava en perill perquè hi havia gent que hi anava a fer negoci, "però ara hem tornat al que érem, **un projecte il·lusiónant**". Els cellers més petits, amb menys estructura, aguanten bé la crisi i si aguantem plegats "el futur del Priorat quedarà superconsolidat, amb amb prestigi i solidesa". **"Si alguna cosa he aportat aquí és la bogeria del 68, la llibertat. Això és més important que tots els diners del món"**, comenta.

El seu missatge és, malgrat el moment, terriblement optimista i reitera que el Priorat "**té tots els ingredients per ser feliç** perquè ningú no l'ha contaminat, la crisi ha fet foragitar els que se'n volien lucrars" i l'emociona parlar dels seus vins, que són revolucionaris en moltes coses, sense condicionaments científics. **"L'I+D hi ha de ser però cal deixar fer també a la natura que tingui la seva llibertat, la riquesa de la biodiversitat i l'autogestió de la vinya**". De tot això en resulta una molt bona fruta". I justament això és el que després l'emociona trobar a la copa de vi. "Faig el vi que puc fer i jo sóc el primer sorprès, tinc els experts d'I+D més grans del món, però cada any quedo acollit del que em sur".

En René, malgrat la seva expertesa i reconeixement internacional, reitera que "**la perfecció no existeix, l'èxit és la complementarietat i l'equilibri**". I ho explica per referir-se al conjunt d'enòlegs i viticultors que han posat el Priorat al món. "Cadaquí aporta la seva "sensibilitat", li van dir un dia, i li va quedar gravat. En René deixa clar que "**la il·lusió d'un vi mai no es podrà comprar, la felicitat és participar-hi**". L'ampolla transmet, emociona, perquè cadascú hi posa a dins la seva intimitat", i ho comenta mentre parla d'Àlvaro Palacios i els seus vins.

Enamorat del costat emocional del vi i sense deixar de ser un aventurer, en René reclama que "**els meus fills em facin fora!**". "Considero que el meu projecte ja és totalment seu i m'agrada marxar sense fer soroll, però encara quan em sol·liciten, corro. M'agrada tenir temps per escriure, tinc coses a explicar des del punt de vista autodidàctic, em "**revolucionen moltes coses i a vegades el vi m'empresona**". Vol llegar i donar continuïtat a la seva gent i es declara poc amant de les entrevistes perquè no vol protagonismes, però sí que considera fonamental contribuir a divulgar la cultura del vi al Priorat, com fa de forma magistral en la darrera entrevista que li hem sentit a Catalunya Ràdio. Un treballador admirable que té conversa per hores, tantes com es pot estar assaborint un dels vins que recomana:

## vi

"Un vi que em va sorprendre moltíssim va ser l'anysada 1974 d'Scala Dei, és una passada. Em va obrir els ulls del que es podia fer en aquest territori. Un treball fantàstic, increíble i al·lucinant. Va ser una gran descoberta del potencial d'aquesta terra, del Priorat".

## moments

(no parlem de moments, sinó de vins i persones)

## persones

"El tornaria a prendre amb tota aquella gent amb qui hem treballat plegats en el món del vi. No seria el vi que tastaria amb la família, els fills. Aquest seria diferent, un Chateau Clos La Madeleine de St. Emilion pel treball que fan de la biodiversitat, la transparència, el terroir, la humilitat. És un vi econòmic però emocional".

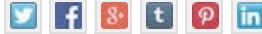
—

Camí Manyetes, s/n

Gratallops 43737

97783917 · [closmogador@closmogador.com](mailto:closmogador@closmogador.com)

## Share this:



## Like this:

S'està carregant...

celler cecilio

clos mogador

do montsant

doq priorat

enòleg

gratallops

incavi

rene barbier

vi de finca

## Previous post

## Next post

Powered by WordPress.com

[El Tap Viatger de Cava Berdie](#)

[El Vi a Punt](#)

[El Vinet](#)

[Enoturismo 2.0/ Carles Mera](#)

[Escola d'Enologia Jaume Curana de Falset](#)

[Fermenting Ideas/ Ester Bachs](#)

[Gastronovi](#)

[Infovi](#)

[Jaume Martí Pedrola](#)

[L'Orangette](#)

[La cuina violeta](#)

[La guia dels vins de Catalunya](#)

[La terrassa del vi](#)

[La vinoteca del rebost](#)

[Malvitge](#)

[Malvitge](#)

[Mileurismo Gourmet](#)

[No hi haous- vins i caves](#)

[Nos Gusta el Vino](#)

[Nunc est bibendum](#)

[Parrasounds](#)

[Polakia](#)

[Pretty Wines](#)

[Priowine](#)

[Ramón Francàs](#)

[Ramón Roset](#)

[Recerca UB- Professora Rosa Lamuela](#)

[Res vini](#)

[Ricard Sampere/ Els vins que vaig tastant](#)

[Rodaplats – Èlia Varela](#)

[Sibaritastur](#)

[Sita Gastronòmica](#)

[Superwine](#)

[Tanino tanino](#)

[The simple wines](#)

[Una excusa qualsevol per... Carlos Escudero](#)

[Vadevi](#)

[Viajares](#)

[Viemocions](#)

[Vin et gastronomie](#)

[Vinàcora](#)

[Vinissim](#)

[Vinesfera- Gemma Urgell](#)

[Vinificats](#)

[Vinitomia](#)

[Vinologue](#)

[Vinos-blog](#)

[Vinotomia](#)

[Vins de Catalunya](#)

[Vinthink](#)

[Wine Spectator – Xavi Nolla](#)

[Wineissocial](#)

[Wines&theCity](#)

[Xavier Bassa](#)

## Sobre mi

[Qui sóc?](#)

## Twitter

RT @gustavgrau: Magnifica la feina que fa @rrofes i @cellersscaladei amb les garnatxes. Avui #RARet 2011 [http://instagram.com/p/dsQzvAq\\_8z/](http://instagram.com/p/dsQzvAq_8z/) 8 hours ago

And the last **#rosé** one from **#Tuscany** really tasty thanks @Winepleasures for the meeting, I've enjoyed a lot <http://t.co/1sF9NVg4WJ> 14 hours ago

Brut rosé #Millemisato 2011 sangiovese sboccatura, really nice & beautiful colour cc @winesandtheCity :) <http://t.co/Scebmc1fOj> 14 hours ago

RT @Winepleasures: The quest for the 50 Great Sparkling wines of the world begins. Judging