

21st March

## Clos Mogador

Fa uns anys vaig tenir l'oportunitat de conèixer la Sara Pérez arrel d'una visita a [Mas Martinet](http://www.masmartinet.com/) [http://www.masmartinet.com/]. La visita d'aquells dia va acabar al voltant d'una taula al restaurant els Irreductibles, de Gratallops - un projecte que compartia la Sara amb la seva parella, en René. **Des de llavors tenia moltes ganes de conèixer l'altra meitat d'aquesta parella, en René Barbier fill, i ahir, per fi, va arribar el dia.**



[http://2.bp.blogspot.com/-g6jUDC408k0/UUotySOxSLI/AAAAAAAAEbs/Xf7dP4ynmRs/s1600/DSC\_0230+copiar.jpg]

en René Barbier al llarg de la cata de vins a Clos Mogador

□ S'han dit tantes i tantes coses d'ells i dels seus respectius pares, [René Barbier](http://ca.wikipedia.org/wiki/Clos_Mogador) [http://ca.wikipedia.org/wiki/Clos\_Mogador] i [Josep Lluís Pérez](http://www.masmartinet-ass.com/spa/item/ART00012.html) [http://www.masmartinet-ass.com/spa/item/ART00012.html], que poques coses podem aportar de nou.



[http://2.bp.blogspot.com/-5LgJJcJxLYk/UUowG1h5w3I/AAAAAAAAEb0/1WA-VIs1dH8/s1600/DSC\_0194+copiar.jpg]

l'entrada a Clos Mogador és plena d'espècies aromàtiques de la zona

La visita va començar puntual. En René ja ens esperava i de seguida ens varem repartir amb cotxes per visitar la vinya. És allà on neix tot i és allà, només, des d'on es pot començar a entendre els seus vins i la complexitat que expressen en cada glop.



[[http://3.bp.blogspot.com/-FZjxwXD68V4/UUoxwq3taLI/AAAAAAAAAEcE/gXH-lacLoXE/s1600/DSC\\_0179+copiar.jpg](http://3.bp.blogspot.com/-FZjxwXD68V4/UUoxwq3taLI/AAAAAAAAAEcE/gXH-lacLoXE/s1600/DSC_0179+copiar.jpg)]  
el Montsant presideix la majoria dels paisatges de les vinyes del Priorat



[[http://1.bp.blogspot.com/-0omZ2Xz8tRo/UUoxV8O8InI/AAAAAAAAAEb8/AIS37fYbvGs/s1600/DSC\\_0181+copiar.jpg](http://1.bp.blogspot.com/-0omZ2Xz8tRo/UUoxV8O8InI/AAAAAAAAAEb8/AIS37fYbvGs/s1600/DSC_0181+copiar.jpg)]  
en René explicant-nos el perquè de les capes herboses

**A la vinya, comencen les explicacions i, també, descobrim la passió del René pel treball per aconseguir vins menys càlids, més personals, que expressin cadascun dels matisos i particularitats de la finca...**

Passió que l'ha portat a treballar les cobertes vegetals - amb sèmres de blat -, els *mulchings* amb materials com la palla, etc... Tot plegat per intentar conservar la frescor del sòl i evitar aquests vins excessivament estructurats. L'equilibri és el que busca el René, però mai sense alterar allò que realment vol expressar la parcel·la de vinya i les característiques de la terra.

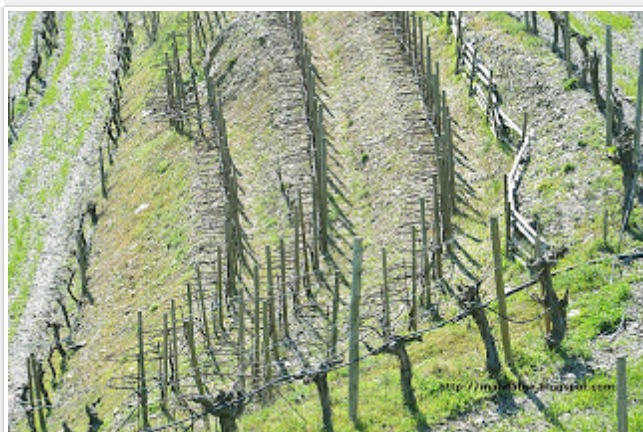


[[http://3.bp.blogspot.com/-cKIY8aKY54A/UUo1rAczBMI/AAAAAAAAEcc/w3YJBQhXM5E/s1600/DSC\\_0186+copiar.jpg](http://3.bp.blogspot.com/-cKIY8aKY54A/UUo1rAczBMI/AAAAAAAAEcc/w3YJBQhXM5E/s1600/DSC_0186+copiar.jpg)]  
detall de la licorella i la coberta sembrada



[[http://4.bp.blogspot.com/-49uqj05kVbE/UUozvjdFDSI/AAAAAAAAEcM/StMrh09Zhy4/s1600/DSC\\_0187+copiar.jpg](http://4.bp.blogspot.com/-49uqj05kVbE/UUozvjdFDSI/AAAAAAAAEcM/StMrh09Zhy4/s1600/DSC_0187+copiar.jpg)]  
la parcel.la de Clos Mogador és un magnífic amfiteatre

**Per tant de conservar les característiques de les varietats del Priorat, en René reempelta els ceps de fusta que obté de parcel.les de més de 50 anys** i evita plantar vinyes amb clons existents en el mercat que únicament fan que reproduir les mateixes característiques a les diferents zones vitivinícoles.



[[http://2.bp.blogspot.com/-JKNWJH3V7Zw/UUo3Nq3NxBI/AAAAAAAAEck/b\\_ZptRdoS-c/s1600/DSC\\_0189+copiar.jpg](http://2.bp.blogspot.com/-JKNWJH3V7Zw/UUo3Nq3NxBI/AAAAAAAAEck/b_ZptRdoS-c/s1600/DSC_0189+copiar.jpg)]  
detall dels cercles que utilitzen per conduir la vegetació de l'any

La finca de Clos Mogador suma unes 50 hectàrees, aproximadament. Aquestes estant ben diferenciades per parcel·les i d'on cadascuna d'aquestes en surten els seus vins: Nelín, Manyetes i Clos Mogador. Sense estar qualificats per agricultura ecològica, la gestió fitosanitària de les vinyes es basa en utilitzar coures, sofres i *Bacillus Thuringiensis*. Tècniques com la confusió sexual pel corc del raïm no han aconseguit l'èxit que s'esperava i han estat descartades pel control d'aquesta plaga.

**A mesura que anem parlant amb en René te n'adones de totes les inquietuds que el rodegen i, a la vegada, la passió de vi que transpira a cada gest, cada paraula, cada mirada,... tot ell és vi.** En René i la Sara s'han implicat en un munt de projectes, a banda dels cellers dels seus pares: la vinya del Vuit, Partida Pedrer, etc... En René busca i busca com aconseguir que la terra i la verema s'expressin netament, sense maquillatges. Cansat dels vins excessivament "cuinats" elaborats a base d'ingredients afegits cerca nous camins lluny d'aquests sistemes d'elaboració.



[[http://2.bp.blogspot.com/-](http://2.bp.blogspot.com/-t_2OBqoJMOE/UUo6_0aGTjI/AAAAAAAAAEcs/txSrrqUXcSc/s1600/DSC_0184+copiar.jpg)

[t\\_2OBqoJMOE/UUo6\\_0aGTjI/AAAAAAAAAEcs/txSrrqUXcSc/s1600/DSC\\_0184+copiar.jpg](http://2.bp.blogspot.com/-t_2OBqoJMOE/UUo6_0aGTjI/AAAAAAAAAEcs/txSrrqUXcSc/s1600/DSC_0184+copiar.jpg)]

Gratallops vist des de Clos Mogador

Ja a la bodega, passem de les paraules als fets i ens posem a tastar vins tant en procés d'elaboració com de vins ja acabats.



[[http://4.bp.blogspot.com/-](http://4.bp.blogspot.com/-gdqN6hilSjA/UUo86AXMLII/AAAAAAAAEc8/KPIBA3wAyC8/s1600/DSC_0205+copiar.jpg)

[gdqN6hilSjA/UUo86AXMLII/AAAAAAAAEc8/KPIBA3wAyC8/s1600/DSC\\_0205+copiar.jpg](http://4.bp.blogspot.com/-gdqN6hilSjA/UUo86AXMLII/AAAAAAAAEc8/KPIBA3wAyC8/s1600/DSC_0205+copiar.jpg)]

els "ous" també estant presents a Clos Mogador



[[http://3.bp.blogspot.com/-pYzS0kCehC8/UUo8h6b4iMI/AAAAAAAAAEc0/kroumJzg00A/s1600/DSC\\_0197+copiar.jpg](http://3.bp.blogspot.com/-pYzS0kCehC8/UUo8h6b4iMI/AAAAAAAAAEc0/kroumJzg00A/s1600/DSC_0197+copiar.jpg)]

René ens mostra la premsa per on passa tota la verema

Els vins canvien, expressen les anyades, estant al cent per cent vius,... i es això el que realment té entre cella i cella en René. Cada tast que fem em sorprèn d'allò més!



[[http://2.bp.blogspot.com/-FfqFehwKDh0/UUo9Yy7Hrwl/AAAAAAAEdE/w\\_QdAGu4\\_-M/s1600/DSC\\_0207+copiar.jpg](http://2.bp.blogspot.com/-FfqFehwKDh0/UUo9Yy7Hrwl/AAAAAAAEdE/w_QdAGu4_-M/s1600/DSC_0207+copiar.jpg)]

tastant el Nelín 2012

Clos Mogador no treballa amb materials com l'inox, prefereixen treballar amb materials que permetin una major oxigenació dels vins. el formigó, la fusta, o, fins i tot, la ceràmica amb tines d'oli.



[<http://1.bp.blogspot.com/->

[JWy7PJKorLw/UUpAKPnhSDI/AAAAAAAAEdU/9gTi9H\\_sH3M/s1600/DSC\\_0216+copiar.jpg](http://1.bp.blogspot.com/-JWy7PJKorLw/UUpAKPnhSDI/AAAAAAAAEdU/9gTi9H_sH3M/s1600/DSC_0216+copiar.jpg)]

al fons les tines d'oli ben plenes de vi



[<http://1.bp.blogspot.com/->

[6XIFIZJLxnM/UUo\\_gssrKml/AAAAAAAAEdQ/U4sA4zTFnOc/s1600/DSC\\_0220+copiar.jpg](http://1.bp.blogspot.com/-6XIFIZJLxnM/UUo_gssrKml/AAAAAAAAEdQ/U4sA4zTFnOc/s1600/DSC_0220+copiar.jpg)]

sala de fermentació

### **A Clos Mogador utilitzen els llevats que conté la mateixa verema per les fermentacions dels seus vins.**

Vuit dies abans de la verema inicien els peus de cuba, per tal de que aquests puguin iniciar amb garanties la fermentació de la resta de verema. Això allarga les fermentacions dels vins a Clos Mogador. A més, René té una alta sensibilitat alhora d'utilitzar el sulfurós i intenta fer-ho en la menor mesura del possible. Aquesta manera de treballar implica que cal tenir molta cura amb la verema, tant a nivell sanitari com en el seu punt òptim de maduració.



[[http://2.bp.blogspot.com/-rJmestuQjdM/UUpBFvnHdl/AAAAAAAAAEdc/FZ7ZGSVUm34/s1600/DSC\\_0208+copiar.jpg](http://2.bp.blogspot.com/-rJmestuQjdM/UUpBFvnHdl/AAAAAAAAAEdc/FZ7ZGSVUm34/s1600/DSC_0208+copiar.jpg)]

L'hospitalitat d'en René, al llarg de tota la visita, va ser excepcional. I, encara més, a la sala de tast quan varem completar els tastos amb: Partida Pedrer 2011, Clos Mogador 2010, Manyetes 2009 i 2010, Nelín 2010 i 2011.



[[http://3.bp.blogspot.com/-rQMkl-csma4/UUpET3Pfj5I/AAAAAAAAAEdk/hX7iAMsm8j4/s1600/DSC\\_0226+copiar.jpg](http://3.bp.blogspot.com/-rQMkl-csma4/UUpET3Pfj5I/AAAAAAAAAEdk/hX7iAMsm8j4/s1600/DSC_0226+copiar.jpg)]

moments de la cata



[[http://1.bp.blogspot.com/-UcqReeGmUKI/UUpEmKtZfRI/AAAAAAAAAEds/5Xm-6SFwQdl/s1600/DSC\\_0228+copiar.jpg](http://1.bp.blogspot.com/-UcqReeGmUKI/UUpEmKtZfRI/AAAAAAAAAEds/5Xm-6SFwQdl/s1600/DSC_0228+copiar.jpg)]

moments de la cata



[<http://1.bp.blogspot.com/->

[C3J9WHMyvcA/UUpEzyZCWpl/AAAAAAAAAEd0/zhApg\\_kA5sl/s1600/DSC\\_0236+copiar.jpg](http://1.bp.blogspot.com/-C3J9WHMyvcA/UUpEzyZCWpl/AAAAAAAAAEd0/zhApg_kA5sl/s1600/DSC_0236+copiar.jpg)

boteller de Clos Mogador

**En René Barbier ens va contagiar per unes hores del seu esperit de vi. Les persones sabies, com ell, són aquelles que estant plenes d'inquietuds i que no tenen una resposta per a tot, però tampoc tenen por a descobrir nous camins per arribar al seu objectiu. Tant debò en René i la Sara ens segueixin fent gaudir dels seus vins i emocionar-nos a cada glop, a cada anyada,... Una forta abraçada!**

Abans de tornar cap a casa, tocava omplir els nostres estomacs que bé s'ho mereixien. Així varem visitar la Marta Domènech de l'[Hostal Sport](http://www.hotelpriorat-hostalsport.com/) [<http://www.hotelpriorat-hostalsport.com/>]. La seva cuina ens va fer sentir com a casa... amb ganes de tornar-hi aviat.



[<http://3.bp.blogspot.com/->

[uNHs6Mechiw/UUpNBCCIZgl/AAAAAAAAAEe/n0I6NZPnEP4/s1600/DSC\\_0245+copiar.jpg](http://3.bp.blogspot.com/-uNHs6Mechiw/UUpNBCCIZgl/AAAAAAAAAEe/n0I6NZPnEP4/s1600/DSC_0245+copiar.jpg)

foto de grup abans de tornar cap al Penedès

Publicat fa 21st March per [Josep M Galimany \(o Gali\)](#)

Etiquetes: [Catalunya](#), [DOPriorat](#), [Priorat](#)

2

Mostra els comentaris



**Jaume Balaguer Vicent** [21 de març de 2013 19.02](#)



Bon apunt company!!  
Sense cap mena de dubte grans vins, gran celler i millors persones.  
Una forta abraçada!!!!

[Respon](#)

[Respostes](#)



**Josep M Galimany (o Gali)** [22 de març de 2013 17.23](#)

Totalment d'acord, Jaume... Clos Mogador representa un celler, un vi i unes persones plenes de vida i passió. Vam disfrutar molt de la visita.  
Dissabte 30 tornaré a estar per la comarca aprofitant la fira de cooperatives de Falset. A veure si ens hi veiem...

Una abraçada a tota la família!!!

**Respon**

Escriu el teu comentari...

**Comenta com a:**