

GASTRONOMIA

Quatre pioners celebren els 25 anys de les seves primeres ampolles

La idíl·lica passió pel Priorat



Josep Lluís Pérez, Álvaro Palacios, Daphne Glorian i René Barbier, ahir durant l'acte de celebració dels 25 anys del Priorat

LIBERT TEIXIDO

RAMON FRANCÀS
Barcelona

El primer intent va ser el 1932, amb l'aprovació de l'Estatut del Vi per part del govern republicà, on s'esmentava la zona vitivinícola del Priorat com a regió a protegir, però no va ser fins al 1954 que es va oficialitzar l'existència de la DO el Priorat amb un reglament i un Consell Regulador operatiu. Aquesta mesura donava rang legal a una marca vitivinícola amb més de 1.000 anys d'història. Van ser els monjos cartoixans els que van portar des de la Provença, al segle XII, els co-

neixements i tècniques per desenvolupar una viticultura heroica que uns quants viticultors han preservat fins als nostres dies en una comarca que, com poques, va patir una gran despoblació.

A partir de la dècada dels vuitanta tot va començar a canviar. Va ser llavors quan un grup d'entusiastes elaboradors van revolucionar una zona que havia caigut en l'ostracisme i li van donar una gran projecció internacional amb vins emocionants.

Ahir, a Barcelona, quatre d'aquests destacats elaboradors van voler celebrar els seus 25 anys de trajectòria: René Barbier Ferrer (Clos Mogador), Daphne Glorian-Solomon (Clos Eras-

mus), Álvaro Palacios (Finca Doff) i Josep Lluís Pérez (Clos Martinet). Es van reunir ahir després d'un quart de segle d'"idil·li" amb el Priorat com "un equip irreductible i unit, tant per elaborar els millors vins d'aquesta terra com per conservar un entorn i un paisatge que ha portat el nom del Priorat per tot el món".

Al costat d'altres pioners, van constituir una Societat Agrària de Transformació (SAT), inicialment batejada amb el nom de René Barbier Fill Costers del Siurana i posteriorment només com a Costers del Siurana, i van començar a elaborar uns vins que van acordar que no vendrien per sota de 500 pessetes l'ampolla.

"Un pacte d'aquestes característiques avui estaria prohibit", apunta René Barbier. La SAT es va prolongar fins al 1991, quan la marca Costers del Siurana va passar a mans d'un altre dels grans pioners, el Clos de l'Obac de Carles Pastrana i Mariona Jarque. Segons va explicar ahir René Barbier en l'acte, Pastrana "s'ha autoexclòs del grup".

René Barbier i una desena de pioners van elaborar les seves primeres ampolles conjuntament el 1989, no pas més de 900 cadascú, una anyada que no va aconseguir veure com era qualificada pel Priorat perquè no va arribar al grau exigít. Malgrat tot, es van vendre a 1.500 pessetes l'ampolla. Va ser

el sommelier francès Jean-Claude Jambon, el millor del món el 1986, el primer professional que va certificar la gran qualitat d'aquest primer vi dels pioners del nou Priorat. De fet, Jambon, a qui René Barbier va anar a trobar al seu restaurant parisenc amb una ampolla sota el braç, li va fer la primera comanda, tres caixes de sis ampolles, malgrat

ELS INICIS

Als anys vuitanta un grup d'entusiastes va rescatar la zona de l'oblit

RECOONEIXEMENT

Un sommelier francès va certificar la qualitat del primer vi de la comarca

que el pare de Barbier sempre li havia dit que els vins espanyols no triomfarien mai a França.

Aquest mateix vi es va poder tastar ahir a Barcelona, i dissabte se'n tornaran a destapar uns quantes ampolles en una celebració privada al Priorat.

Malgrat que continua vivint als Estats Units, ahir Daphne Glorian va dir que continuava "boja" pel Priorat, un quart de segle després. Va explicar que va batejar Clos Erasmus el seu projecte en honor a l'*Elogi de la follia* d'Erasmus de Rotterdam, perquè quan va començar al Priorat "tot-hom em deia que estava boja". Per Álvaro Palacios, que destaca la passió dels membres del grup, el moment és "emocionant". Per ell el Priorat és "un lloc espiritual d'un misticisme i una bellesa indescriptible". Josep Lluís Pérez, per la seva banda, va apuntar que "un vi d'alta qualitat és ciència, tècnica i art".●