



ENOLOGÍA

Primer cuarto de siglo en el Priorat

Marisa Anglés. Barcelona

Cuatro bodegueros de la denominación de origen del Priorat (Tarragona) celebrarán el próximo sábado su primer cuarto de siglo. Se trata de René Barbier Ferrer (Clos Mogador), Daphne Glorian (Clos Erasmus), Álvaro Palacios (Clos Dofi) y Josep Lluís Pérez (Clos Martinet), que empezaron compartiendo un mismo espacio para la elaboración del vino, pero cada uno con sus propios viñedos y su particular forma de vendimiar.

En la actualidad, cuando ya cada uno cuenta con su propia bodega, tienen muchas cosas en común, como su pasión por el Priorat y la variedad de uva garnacha, pero se mantienen fieles a sus particulares estilos. "Aunque todos jugamos con la garnacha y la cariñena, hay una diferencia abismal entre los vinos de unos y de otros", afirmó René Barbier el pasado martes en uno de los actos de celebración de este 25 aniversario, en el restaurante Caelis de Romain Fornell.

Josep Lluís Pérez recordó que cuando los cuatro bodegueros empezaron a plantar sus viñedos, en los años setenta y ochenta, se les aconsejaba que eligieran variedades como el merlot y el cabernet. "La garnacha tenía muy mala fama", apuntó Daphne Glorian. A lo que Álvaro Palacios añadió: "y, sin embargo, es una uva elegante, risueña, vital, estable, rica y ácida, que da el vino más alegre y vital del Mediterráneo".

Cuando estos cuatro apasionados del Priorat iniciaron sus proyectos, hacía cuarenta años que no se plantaba una sola vid en esta zona vinícola.

LOCOS POR UNA TIERRA DIFÍCIL

Los cuatro bodegueros confesaron tener un "idilio apasionado" con la tierra del Priorat, cuyas características permiten producciones escasas en volumen pero de una gran creatividad, aseguraron. Dos de ellos, René Barbier y Josep Lluís Pérez, son catalanes, pero los otros dos son del Priorat por adopción: Daphne Glorian sigue viviendo entre Estados Unidos y la comarca, donde, —reconoce— "nunca lograremos grandes cantidades pero sí hacer lo que nos gusta a cada uno", mientras que Álvaro Palacios, miembro de la familia Palacios Remondo y procedente de Alfaro (La Rioja) se instaló en el Priorat en 1989, atraído por sus terrenos de pizarra, las marcadas inclinaciones de los viñedos, el fuerte sol y los vientos procedentes del mar.

"Éramos un grupo de románticos apasionados para los que el proyecto del vino lo era todo", explicó Palacios. "Sabíamos que en España teníamos un buen *terroir* y queríamos demostrar fuera de nuestras fronteras que no había competencia entre nosotros. Y a partir de los años noventa, cuando ya trabajábamos por separado, continuamos con ese espíritu de ayuda mutua", recalcó.

Clos Martinet está actualmente en manos de Sara Pérez, que forma parte de la segunda generación de esta empresa familiar; Álvaro Palacios amplió sus instalaciones en 1998, con el traslado a la sede de Gratallops y elabora ya 300.000 botellas anuales; Daphne Glorian exporta más de un 80% de su producción y algunos de sus vinos han conseguido los cien puntos Parker; René Barbier continúa con la tradición vitivinícola pero ha introducido la agricultura ecológica y de biodiversidad.



Álvaro Palacios, Josep Lluís Pérez, Daphne Glorian y René Barbier iniciaron sus proyectos vitivinícolas hace 25 años en el Priorat. Compartían un espacio para vendimiar pero cada uno tenía su propio viñedo. /Arduino Vannucci.