

El vi més important de Catalunya

René Barbier, Daphne Glorian, Álvaro Palacios i Josep Lluís Pérez commemoren el primer vi que van elaborar conjuntament el 1989



D'esquerra a dreta: Josep Lluís Pérez, Daphne Glorian, René

Barbier i Álvaro Palacios. Foto: Arduino Vannucchi

La de 1989 va ser la primera anyada que van elaborar els "cinc magnífics" del Priorat, que van catapultar aquesta històrica zona vitivinícola catalana a la primera divisió mundial dels vins.

I què té aquest indret que fa que els seus vins siguin apreciats arreu del món? Dues són les coses que l'han dibuixat al llarg del temps: la història i les condicions de sòl, orografia i clima. L'establiment de la cartoixa d'Scala Dei el S. XII va marcar l'inici de la tradició vitivinícola a l'indret, que s'ha mantingut ininterrompudament fins l'actualitat. La dificultat del conreu, amb una orografia molt accidentada, va fer que mai es recuperés del tot de la plaga de la fil·loxera a la fi del S.XIX, i la crisi s'allargà fins les últimes dècades del segle XX.

Aleshores tot va canviar. Un estudi de la FAO, la Organització de les Nacions Unides per a l'agricultura i la alimentació, avisa que el Priorat és un indret privilegiat per a la vitivinicultura, i un grapat de visionaris tira endavant un projecte inicialment conjunt per elaborar vi d'alt nivell. Fruit d'aquesta iniciativa, i després d'uns anys de treball a la vinya, finalment presenten el primer vi, corresponent a l'anyada 1989. L'èxit internacional d'aquest projecte consolida l'indret com un dels més prestigiosos del món per a l'elaboració de vins.

Ahí a Barcelona es van reunir quatre dels cinc membres inicials d'aquest grup capdavanter: l'ideòleg, René Barbier Ferrer (Clos Mogador), juntament amb Daphne Glorian-Solomon (Clos Erasmus), Álvaro Palacios (Finca Dofí) i Josep Lluís Pérez (Clos Martinet). Només hi faltava Carles Pastrana (Clos de l'Obac), que segons explicava René Barbier "s'ha autoexclòs, i em sap molt greu perquè és un amic".

Al restaurant [Caelis](#) van oferir un tast en el que va brillar especialment el que pot ser considerat el vi més important de la història moderna del vi català: es van obrir i tastar unes quantes de les escasses ampolles que queden d'aquella primera anyada de 1989, que van elaborar conjuntament, tot i que van etiquetar cadascú amb la seva pròpia marca. Aquest vi va ser el que va situar, no només el Priorat, sinó també Catalunya al mapa vitivinícola mundial. Tastadors internacionals com Robert Parker, el més influent del món van començar a interessar-se per aquests vins i van voler saber d'on venien.

Cadascú, el seu vi

Més endavant, després d'aquesta primera anyada conjunta, tal com estava previst inicialment, cada elaborador va treballar amb les seves pròpies vinyes, i cada vi i cada celler va anar definint la seva pròpia personalitat.

Així es va poder comprovar amb el tast de vins de diverses anyades de cada elaborador, vuit en total, acompanyats pel menú especialment dissenyat pel xef Romain Fornell. A banda del de 1989, es van tastar els vins Clos Martinet de 1991, Finca Dofi 1994, Clos Erasmus de 1998, Clos Mogador 1999, Finca Dofi 2000, Clos Mogador 2001, Clos Martinet 2004 i Clos Erasmus del 2005.

Segons René Barbier, la idea inicial que va inspirar a iniciar el projecte, va ser que "tot i que ja hi havia bons vins, eren de cellers grans, que treballaven molt bé tècnicament, però d'esquena al territori. Nosaltres ens vam adonar que teníem un gran terroir i ho vam aprofitar".

Per la nord-americana Daphne Glorian, durant aquest 25 anys ha compartit amb els companys de viatge "experiències més íntimes que amb els millors amics, més aviat pròpies d'una família. Per això sempre ens defineixo com una tribu". "Vaig batejar el meu celler Clos Erasmus en honor a Erasme de Rotterdam i el seu Elogi de la follia, perquè quan vaig començar al Priorat tothom em deia "estàs boja, no te'n sortiràs". Doncs bé, seguim bojos i ens n'hem sortit".

Josep Lluís Pérez va destacar la dimensió científica de l'elaboració del vi: "la part tècnica està desprestigiada, però nosaltres l'emprem per evitar tot allò que pugui ocultar el territori en el vi".

Álvaro Palacios va preferir centrar-se en la part emocional: "El Priorat és un indret místic i espiritual, i d'una bellesa incomparable. Des que m'hi va convidar el René, tot és emocionat, és passió desbordant i això ho reflecteixen els vins".

Vendre vi català a França, repte assolit

Després d'elaborar aquell vi de 1989 van decidir que no el podrien vendre barat. "Ningú que no hagi estat al Priorat pot entendre com de heròica és la viticultura en aquest indret", deia Barbier. "Vam decidir que s'hauria de vendre a 1.500 pessetes, [uns 9 euros, un preu altíssim en aquells temps per a un vi català desconegut] però no sabíem si algú ho voldria pagar. Per això me'n vaig anar a França a veure el que aleshores era considerat el millor sommelier del món, Jean-Claude Jambon, i li vaig deixar tastar el vi sense que sapigués de què es tractava. El va tastar i va marxar sense dir res. Al cap d'una estona va tornar i li vaig preguntar si creia que aquell vi valia 1.500 pessetes. "A aquest preu jo mateix te'n compro unes quantes caixes", va ser la resposta, i em va fer la primera comanda".

"Va ser una gran satisfacció per la seguretat que ens va donar, però també a nivell personal", afegix Barbier "perquè el meu pare sempre em deia que mai aconseguiria vendre vi a França".