



▶ 6 Septiembre, 2014

## Quatre pioners celebren els seus 25 anys al Priorat

J.C.  
BARCELONA

El restaurant Caelis de Barcelona va acollir dimarts la celebració dels 25 anys d'idil·li amb el Priorat de quatre professionals de la viticultura que han situat el nom d'aquesta comarca catalana en la ment de molts experts d'arreu del món. En la trobada, Álvaro Palacios, Josep Lluís Pérez, Daphne Glorian i René Barbier van recordar davant dels periodistes com va ser la seva arribada als assolats costers de llicorella que tant caracteritzen el gust dels vins que s'hi produeixen.

Tal com va recordar Pérez, el vi estava oblidat en aquella zona quan ells hi van posar els peus. "Quan nosaltres hi vam arribar els pagesos parlaven d'avellanès, i les vinyes més joves tenien quaranta anys", va

explicar. Una situació que cadascun d'ells a la seva manera va aconseguir capgirar. Barbier va defensar la mateixa tesi, i va dir que la seva trobada allà havia permès "explicar una terra per boca de moltes persones". Glorian, d'origen nord-americà, va assegurar que anar-hi va ser "una bogeria", a la qual es van llançar per "passió", com va afegir Palacios, que veu en el Priorat una terra de "gran bellesa i misticisme".

El xef del Caelis –amb una estrella Michelin–, Romain Fornell, va preparar per a l'ocasió un menú de quatre plats. El pastís Tatin de cigales i pedrers, el salmonet amb salsa *salmi* i el bou gallec cuit amb sarments van ser els plats principals. —



01. Romain Fornell. 02. D'esquerra a dreta, Álvaro Palacios (Finca Dofi), Josep Lluís Pérez (Clos Martinet), Daphne Glorian (Clos Erasmus) i René Barbier (Clos Mogador). A. VANNUCCI