

**M^a Ángeles
Martín Prats**

Profesora de la Escuela de Ingeniería de la Hispalense



Recibirá hoy de manos de Felipe VI la Orden del Mérito Civil. Martín Prats fundó la *spin off* de la Hispalense Skylife Engineering en 2011, en pro de una mayor contribución en la retención de talento de jóvenes ingenieros en Andalucía.

**Iñaki de
Juana Chaos**

Miembro de ETA



La Audiencia Nacional ha pedido al Gobierno que reclame a Venezuela la extradición del etarra, en busca y captura desde 2008 por un delito de enaltecimiento del terrorismo, tras confirmar que se encuentra residiendo allí.

Diario de Sevilla



TEMPERATURAS PREVISTAS
Cielos despejados. Temperaturas máximas en ascenso y vientos flojos. ▶54



35 | 19

C/ Rioja, 14-16 41001 Sevilla / Teléfono 95 450 62 00 / Fax 95 450 62 22 | www.diariodesevilla.es

RENÉ BARBIER. PROPIETARIO DE CLOS MOGADOR

Alejandro Martín

—Para usted, la expresión “estar pegado al terruño” no tiene una acepción peyorativa, sino todo lo contrario.

—En España tiene un lado peyorativo, pero en Francia es absolutamente positiva. Y yo soy al 90% español y sólo tengo un 10% de francés, pero tengo una manera de ver el *terroir* como los franceses.

—¿Qué es el *terroir*?

—El *terroir* es el ADN que diferencia un sitio de la globalidad. Y creo que es la cosa más positiva que existe. No solamente en el vino. Podemos hablar también de las verduras o de las frutas.

—¿Qué vio usted en el ADN del Priorato?

—El Priorato tiene uno de los ADN más fuertes del sector del vino. Cuando se hacen degustaciones de vinos, y llegas a ciegas a un Priorato, hasta la persona menos entendida lo distingue.

—¿Qué define a un Priorato?

—Es un vino de mineralización especial, porque estamos en un terreno muy antiguo y en una zona de garnacha y cariñena. El Priorato es también el sitio de las especias. Y por el sol tiene una graduación especial. Esto, que podría ser negativo para mucha gente, le da un equilibrio y una sutileza importante. Es decir, hay vinos con trece grados que son alcohólicos, mientras que hay vinos del Priorato con 16 grados y nada alcohólicos.

—Cuando usted fundó Clos Mogador a finales de los setenta, el Priorato tenía una imagen totalmente diferente.

—Es verdad. Mi propio padre decía que era un vino incombustible. No tenía el reconocimiento; sólo el valor añadido de mezclas que le daban color y grado. Quizás porque mi familia lleva generaciones en el vino, sabes que el vino está muy ligado a tener una personalidad única. Yo vi que el Priorato la tenía y aposté por esto. Todo el mundo pensaba que era una exageración de una identificación terriblemente negativa. Pero lo que pasó en el Priorato es que sabiendo de esta diferenciación grande,



JOSÉ ÁNGEL GARCÍA

“La crisis ha sido la mejor amiga del mundo del vino”

y trabajando con ella durante muchos años, se llegó a crear un equilibrio, una elegancia de esta exageración y al final ha acabado siendo un gran tesoro.

—Además del ADN del Priorato, ¿qué hay del ADN Barbier en su vino?

—Hay de Barbier y de Meyer

“He luchado toda mi vida para que el ‘terroir’ español sea el mejor del mundo”

por mi mujer. El apellido Barbier lleva muchas generaciones en el vino y no es una casualidad, porque los Barbier vienen de la garnacha y de los cariñenas en Côtes du Rhone. Si estoy aquí y he nacido en Tarra-

gona, es porque en la época en la que mi bisabuelo perdió sus viñedos de garnacha y de cariñena por culpa de la filoxera, sólo podía comprarlos en Tarragona, donde había buenos garnacha y cariñena justamente en el Priorato. Y a partir de ahí, con las diferentes guerras, es cuando nacieron las marcas por un lado y los viñedos por el otro, hasta la pérdida de René Barbier con Freixenet. Y a mí no se me ocurrió otra cosa que hacer otro garnacha en el Priorato.

—¿Qué sensación le genera tener éxito en el mundo del vino y no poder comercializarlo con la marca de su nombre?
—Me ha dado gasolina. En el fondo, me gusta el *terroir*, como le he dicho antes. Mi nombre podría servir para que el terruño español fuera el mejor del

mundo. Esto es por lo que he luchado toda mi vida. El terruño español no lo supe nadie. Es nuestro gran tesoro, y como decían los franceses, mejor que los españoles no se den cuenta. Me he pasado la vida teniendo un nombre polémico pero nunca he traído ningún perjuicio a Freixenet sobre este tema, sino al contrario. Creo que les ha venido bien tener un René Barbier que fomente los terruños españoles.

—Usted también rehúye de la etiqueta “vino de autor”.

—No es que rehúya. Considero que es muy noble el vino de autor. Lo que pasa es que no me gusta que me digan que yo soy un autor. Me he pasado la vida intentando entender completamente el ADN de un sitio para llegar a acariciarlo y dar mi interpretación porque de la tierra hay que aprender. Me

gusta mucho montar a caballo. Para mí el Priorato es un caballo salvaje que he tenido que aprender a domar durante toda mi vida. Y ahora que soy viejo empiezo a tenerlo un poco domado.

—¿La calidad está reñida con el volumen?

—Está reñida cuando no lo

“Mi nombre es polémico pero nunca he traído ningún perjuicio a Freixenet”

tienes claro. Todos los experimentos se empiezan poco a poco.

—¿La llegada de advenedizos durante los años de la burbuja perjudicó al mundo del vino?

—La crisis ha venido muy

Un francés españolizado por culpa de la filoxera

René Barbier (Tarragona, 1950) forma parte de la cuarta generación de una familia bodeguera francesa originaria de la zona del Ródano que se trasladó a España a finales del siglo XIX huyendo de la filoxera. Fruto del esfuerzo de la saga, surgió la prestigiosa bodega René Barbier, que pasó a manos de Freixenet en la década de los 70. Formado en las mejores bodegas de Europa y sin poder utilizar su apellido como reclamo, apostó por producir sus propios caldos en el Priorato. Fundó Clos Mogador y se ha convertido en un referente internacional dentro de la enología.

bien porque se invertía de manera absurda como en la construcción. La crisis ha sido el mejor amigo del vino. Se pararon las cosas para reflexionar y no tirarnos al río sin barca. La evolución debe ser tranquila. Hay que ir con la velocidad del campo, no con la de un ovni.

—Su *portfolio* está formado por cuatro vinos. ¿Se plantea ampliarlo o se planta como está?

—Yo nunca me planto. Tenemos que evolucionar constantemente. Además, mis hijos tienen muchas ganas de dar guerra. La historia de Mogador es una historia de evolución constante que nadie la va a parar. Los Mogador son buenos en todas las épocas pero no se parecen ni se van a parecer. Mientras haya ganas de investigar y de seguir adelante, estaremos vivos. En el momento en el que nos paremos, mejor que nos entierren.

—Por lo tanto, el apellido Barbier va a seguir vinculado al mundo del vino.

—De momento, hay un René Barbier hijo y otro René Barbier nieto. Los que tenían esperanzas en que sólo fuera una marca, que vean que no es así.