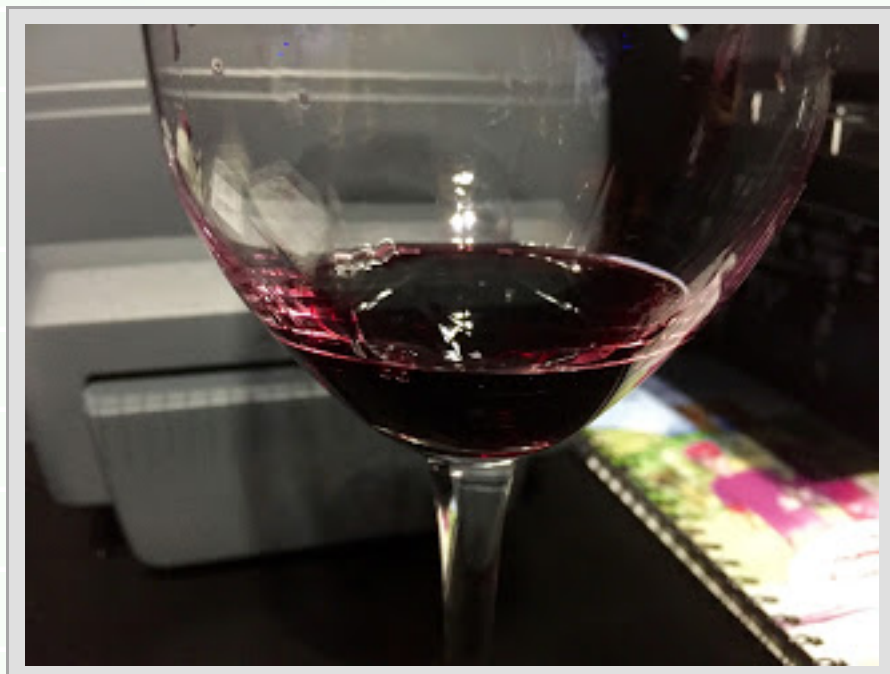


Clos Mogador 2013. 57 €



Priorat.

Després d'haver escrit notes de tast de 49 vins negres del Priorat m'he sentit prou valent per a tastar aquest vinàs, que serà el 50 amb tots els honors. Un dels 4 Vins de Finca Qualificats de Catalunya (la màxima qualificació que pot rebre un vi a Catalunya) que hem pogut tastar al espai reservat de la **35 Mostra de Vins i Caves de Catalunya** (Barcelona). Més enllà dels detalls de regulació tècnica, aquests vins són vins d'autor, projectes personals molts especials de grans viticultors amb presència al mercat de al menys 10 anys. El quartet el conformen el Vall-Llach (Priorat), Teixar de Vinyes Domènech (Montsant), el **Viña Gigi Chardonnay de Jean Leon** (Penedès) i aquest Clos Mogador, que els hi va al davant dels 3 negres. La pregunta immediata és obvia: amb la quantitat de vins excel·lents que hi ha per sota dels 30 €, val la pena pagar gairebé 60€? Notarem alguna cosa realment diferent?. I la resposta, nois, és malauradament que sí. El vi s'ho val. La prova més clara és que cada anyada s'esgota i s'espera com aigua de maig, i això que en treuen unes 25.000 ampolles, que s'en van a tot el món. Per tant, en aquest cas, en botiga, les anyades seràn mes cares quan més antigues!. La suavitat, equilibri, elegància i perfecció de tots els elements del vi fan que sigui realment un espectacle tastar aquesta obra d'art. I això que el vi encara està "verd", massa jove per a consumir-lo i el acadèmic seria guardar-lo un parell d'anys més a l'ampolla en un celler ideal. Qui serà capaç de fer-ho si el vi ja és perfecte ara?. Coupatge de Garnatxa negra (50%), Cariñena, Cabernet sauvignon i Syrah de finques seleccionades, controlades, amb vinyes velles molt preuades i de molt baix rendiment. Situades en un amfiteatre natural de pissarra (Licorella) banyat a baix pel Siurana. Ampolla preciosa, cal agafar-la amb cura, tocar-la, notar-la!. Al nas, és embriagador. Un podria estar estona olorant-lo sense arribar a tastar-lo perquè és un perfum celestial. Vi de color cirera fosc molt brillant i net, de color cirera fosc, amb un ribet glicèrid i una llàgrima espectacular. Fruita negra sense cap punt de sobremaduració, amb la dolçor molt controlada (darrerament sovint tastem vins amb excessiva dolçor). Ha rebut una criança de 19 mesos en botes i *foudres* de roure francès de molta qualitat, que han marcat molt el vi, donant-li vainilla, notes cremoses i de làctics, i suavitzant totalment la acidesa. Posteriorment apareixerà el tabac, que es va fonent amb la fruita. Sorprenentment manté la frescor i la joventut (semblaria un contrasentit). L'atmosfera del vi no és la prioratina balsàmica clàssica. Hi ha molt més

equilibri, les notes licoroses passen a un segon plà. En **René Barbier**, el seu pare, ens ha preparat doncs un Gran Cru a nivell mundial. Ja només us falta trobar un motiu prou important a la vostra vida per a obrir-ne una i celebrar-ho. Preneu-vos temps i disfruteu-ho. Recordeu que cal decantar-lo, tenir-lo a uns 15-16 graus i prendre'l en copes adequades.

Cata realitzada per: Josep M Llibre.