



PÁG. 22

RENÉ BARBIER, BODEGUERO

Ha logrado 100 puntos *parker* para uno de sus vinos de la comarca tarraconense del Priorat.



LAUDER LAFRANCA

PÁG. 24

DE BOEING A JET PRIVADO

Cuesta 522 millones de euros. Es el jet más caro y más grande del mundo. Antes fue un Boeing 747.



PÁG. 16

EL MERCADO DEL LUJO

La tecnología y los coches de alta gama son los principales activos de un sector que facturó en 2014 865.000 millones de euros.



PÁG. 18

EN PORTADA

José Neves es el padre de Farfetch, un portal de venta de ropa de lujo valorado en 940 millones de euros.



PÁG. 26

MOTOR

La marca del Escorpión rinde homenaje al Fiat Abarth 695 en su 50 aniversario. Es el más potente jamás construido.



PÁG. 28

HOTEL LOCANDA ROSSA

Situado en la región toscana de la Maremma, destaca por su ambiente familiar. Tiene solo 13 habitaciones.



PÁG. 30

A SUBASTA

Joyas y obras de arte de Lauren Bacall salen a puja. La venta puede alcanzar tres millones de euros.



PÁG. 32

CRONÓGRAFOS

Vuelven los monopulsadores. En marcha, parada... Todas las funciones se controlan con un solo botón.



PÁG. 34

NUEVA FÁBRICA DE GUERLAIN



La *maison* francesa inaugura en Chartres su nuevo centro de producción de maquillajes y tratamientos.

PÁG. 36

UNA FOTO ÚNICA

Supercocineros se unen en apoyo al pescado sostenible.



CAPITÁN

PRIORAT

Hace 25 años, y contra la opinión de su padre, **RENÉ BARBIER** se empeñó en hacer en esta comarca tarraconense algunos de los mejores vinos del mundo. En 2014 obtuvo los codiciados 100 puntos *parker*.

Por ELENA PITA Fotografía de LANDER LARRAÑAGA

Se levanta el sol y en el horizonte aparece un jeep que como *bulldozer* trepa las paredes de pizarra, tostada y quebradiza *licorella*. Va parando aquí y allá, y del interior surge un señor proteico y barbado, de rostro curtido, que delicadamente arranca una uva de la vid y paladea... Y tal vez se lleve un racimo; y así, tantas veces para el jeep y recolecta como parcelas dividen sus viñedos. Y anota y clasifica el fruto, y luego en bodega hará muestra de su caldo y así sabrá donde hay que vendimiar mañana. “Sólo recojo la uva que tú te comerías, la que se come el pájaro; y éste es el único secreto de mis vinos (bodega Clos Mogador), sin *coupages* (mezclas): soy purista del *terroir* (pago, terruño)”. Cuenta René Barbier (Tarragona, 10 de mayo de 1950), cuarta generación de viticultores y bodegueros idos y venidos de Côtés-du-Rhône, Francia, al albur de plagas, guerras, alzamientos: la historia de los Barbier es un carrusel, un sube y baja de la opulencia a la escasez.

René III, visionario, romántico, contracultural, irreductible, bisnieto de León Barbier, nieto de René I, llegó a tierras del Priorat en su agreste juventud y se empeñó en demostrar que su padre no tenía razón. “Él decía que era un insulto vender vino español en Francia y yo quise demostrar lo contrario, que en España están los mejores *terroirs* hasta hoy conocidos”. Hace 25 años que arrancó su andanza, su primera cosecha en la comarca más pobre de Cataluña. No solo ha conseguido devolver la dignidad a esta tierra, sacar de este suelo desértico uno de los vinos mejor calificados en el mundo, sino que, soplando su ilusión a los cuatro vientos, ha hecho que la mecha prenda en todos y cada uno de los terruños de España, del Bierzo a Jumilla, Yecla o Valdeorras, Méntrida y Cigales... “España tiene los terrenos más expresivos y los viñedos más ancianos”, los mejores vinos si se saben hacer, quiere decir.

Los Barbier llegan a España a finales del XIX huyendo de la filoxera que arrasaba sus 1.800 hectáreas de viñedos, y se instalan en Tarragona: compran a man-

salva la uva de la región y venden los caldos a granel a los productores franceses, esquilados. Amainada la plaga, regresan por sus fueros y replantan en tierras del Rhône. En mala hora, la I Guerra Mundial de nuevo devasta los pagos y, de nuevo, vuelve el exilio en Tarragona. Mala hora también para la Soiciété René Barbier, que también habrá de huir de la contienda civil. Dejan la embotelladora en manos de sus trabajadores y regresan al Rhône, asolado por tercera vez durante la ocupación nazi, que arranca sus cultivos e instala una caserna para su aviación, la temida Luftwaffe. Los Barbier, de nuevo huidos en Tarragona, retoman su sociedad, esta vez compartida por los trabajadores al 25%. A Francia regresa el abuelo René I terminada la II Guerra Mundial, y el padre, René II, queda al frente de la bodega española. Pero fallece pronto, con 50 años, y el negocio, empastado, es absorbido por la todopoderosa Rumasa, “a cambio de cuatro duros que le dan a mi madre”.

El joven René III, 20 años rampantes de contracultura, cursaba enología. Buscó fuera su primer empleo, en Herencia Remondo, y no es hasta 1979 que, subvencionado por los padres de su esposa, Isabelle Meyer, adquiere un huerto, una ruina y nueve hectáreas de desierto donde apenas resistían unas duras cepas centenarias. Gratallops fue el principio de todo. Pero, ¿por qué aquí? “Buscaba un lugar puro, una mejor vida, diferente. Y luego estaba el vino: el de Priorat tenía carácter y personalidad, lo que entonces había caído en desgracia, la moda venía marcada por caldos ligeros y afrutados, era la época dorada del rosado fresco de mi padre [fallecido]. Pero yo soy un rebelde y mi libertad está por encima de todo”.

TERRENO SALVAJE. Se pusieron manos a la obra y, piedra a piedra, construyeron una casa sobre dos muros ruinosos, y una bodega, y replantaron las viñas conservando la biodiversidad, lo salvaje del terreno y su fauna. “Aquí caben todos los animales y todas las plantas, y esta biodiversidad floral y animal contagia su gusto al vino”. Un trasiego continuo de pólenes y defecaciones.

Viene y predica, y transmite a sus amigos la ilusión por una tierra donde “arrojas cinco litros de agua a una planta y ni se moja: todo se escurre sobre la pizarra. La semana pasada cayeron 23 litros por metro cuadrado y ya ves lo seco que está”. Los primeros en secundarle fueron Toni Basté (hoy Clos Erasmus) y Fernando Setllén (Clos Dofi), y luego se unió la segunda generación, Álvaro Palacios y Daphne Glorian (que adquiere Erasmus), y todos ellos bajo la batuta del profesor José Luis Pérez, quien desde la escuela de Falsset (capital de la comarca) apunta que la única vía posible es la cooperativa. Llegaron a ser unos 12, de los que hoy quedan cuatro, y en 1989 dan a luz la pri-





SATISFECHO
El bodeguero, 64 años, sentado en el comedor de su casa, en Gratallops, en la comarca tarraconense del Priorat.

mera cosecha, el caldo primogénito.

Era sin duda un vino especial. “Cada una de aquellas 10.000 botellas multiplicaba por seis el precio de elaboración de, pongamos, un vino en el Penedés”, cuenta ahora Barbier, “y aunque nadie pretendía hacerse rico, sí queríamos mantenernos y hacer crecer la ilusión, y conseguir que la comarca del Priorat fuera un lugar viable. O el vino estaba al nivel de un buen francés, en calidad y precio, o lo mejor era que cada uno produjera para su propio consumo”. Lo tuvieron claro: “Necesitábamos un examen”, que alguien con autoridad avalara su proeza o la echara por tierra.

Así fue como el grupo comisionó a Barbier para coger un tren a París con tres botellas del vino en su equipaje. “Fui a comer al restaurante donde trabajaba el *sumiller* que entonces era considerado el mejor del mundo, Jean-Claude Jambon, y directamente le dije: ‘Perdone, necesito que pruebe usted un vino’. Descorchó la botella, olió, probó y se marchó; al rato volvió a probar, y así varias veces hasta que me dijo: ‘Oiga, estoy buscando la región de origen y no soy capaz’. ‘No le daré más indicios’, le respondí, ‘pero contésteme: ¿usted lo compraría por 1.500 pesetas?’. ‘De momento, deme tres cajas, no me parece nada caro’, respondió”.

En solo dos años, 1992, poco antes de los Juegos Olímpicos de Barcelona, la prestigiosa revista francesa *Gault-Millau* publica un amplio artículo sobre sus vinos dándole una calificación de 18 sobre 20 a Clos Mogador. En 1993, Robert Parker le concede el primero de sus 92 sobre 100, algo que no ha dejado de obtener desde entonces y regularmente, puntuaciones entre 92 y 98, hasta el 100 que el año pasado consiguió uno de sus vinos rancios, Arrels del Priorat Ca les Viudes. René III se empeña en que le acompañemos a recorrer sus viñas agrestes, porque solo al ver este espectáculo se le entiende de verdad: el paisaje de sus pagos es el más perfecto espejo de su alma, ingobernable, rica. Está contento porque, después de dos años perdiendo dos tercios de la cosecha, por fin este año las lluvias han caído en el momento adecuado: “2014 ha sido una cosecha muy sana y muy bonita”. Y continúa camino. ◀

TOP 3

1. Clos Mogador

A partir de Garnatxa, Cariñena, Cabernet Sauvignon y Syrah. Tras una maceración de cuatro a cinco semanas, reposa los 18 meses posteriores en barrica de roble francés. Un vino con mucha personalidad. Precio: 54,25 euros.

1



2. Espectacle

Resultado del trabajo de diferentes productores vinícolas de la zona para crear un vino de Garnatxa en homenaje a esta tierra. Es delicado, con aromas de naranja y flores. Su añada 2004 recibió un 99/100 de Robert Parker. Precio: 102,50 euros.

2



3. Nelin

Se produce en suelo de pizarra, a partir de Garnatxa Blanca, Macabeu, Viognier, Pinot Blanco. Toques minerales y de membrillo y flor de naranja. Precio: 28,95 euros.

3



Más información en la página web de la bodega
www.renebarbier.com