

ÁLVARO PALACIOS

ES ALGO ASÍ COMO EL 'TOP MODEL' DEL VINO ESPAÑOL. ÁLVARO PALACIOS LLEGÓ A LAS PASARELAS VINÍCOLAS HACE TREINTA AÑOS Y NO SE HA BAJADO DE LO MÁS ALTO DEL PODIO NI UN SOLO MINUTO. TRES DÉCADAS DESPUÉS MANTIENE LA FIGURA, O AL MENOS TODO SU PELO, YA GRIS, SE SOSTIENE CON LA PASIÓN QUE TRANSMITE EN CADA GESTO Y NO HA ABANDONADO LA CURIOSIDAD, QUE SUMA A SU INTUICIÓN INNATA PARA CREAR VINOS GRANDES.

30 AÑOS EN LA PASARELA

TEXTO: ANDRÉS PROENSA

FOTOS: ARCHIVO PV Y CEDIDAS POR LA BODEGA



El periodo de meritoriaje se anunciaba largo dentro de su casa y fue fugaz cuando salió de la bodega paterna. Vista con la perspectiva del tiempo, su llegada al Priorato fue poco menos que el “veni, vidi, vici” de César tras la batalla de Zela. Llegó en 1989 de la mano de René Barbier, se enamoró, ¿quién no?, del panorama y de los aromas del Priorato, se embarcó en el proyecto que iniciaba René Barbier, se implicó en el entorno (siempre utiliza el término Priorat y no Priorato) y enseguida se convirtió en uno de los iconos exportables del vino español como paradigma de calidad y modernidad.

Repetiría victoria en Bierzo y después en su retorno a Rioja, “de donde nunca salí del todo; allí tengo mi casa y siempre cataba en la bodega con mi padre y mis hermanos, Toño y Rafa (Antonio, el hermano mayor, y Rafael Palacios, ambos con proyectos personales fuera de Alfaro). Fui el séptimo de nueve, el último hermano que nació en casa, en la casa de mis padres, encima de la bodega. Ana y Rafita, que van después, ya nacieron en hospital. Hoy vivo donde nací, duermo en la habitación en la que nací, en 1964”.

Aquí su sonrisa perenne se hace más amplia, sus ojos, azul casi gris, miran al vacío y su mente vuela a la infancia. “Nos criamos jugando en la bodega desde muy niños. Recuerdo que en la tienda había un bocoy de vinagre de 600 litros y yo me amorraba al vinagre como loco, vinagre de viñas viejas de Garnacha. Me encantaba. Recuerdo muy bien, casi lo siento todavía, el miedo de la bodega, ese silencio húmedo y oscuro, el ruido del borboteo de las malolácticas en los tinos de hormi-

gón en primavera. Imaginaba un monstruo de lías saliendo del depósito... Y recuerdo ir a la bodega al salir del cole, en cualquier época, desde muy pequeño. Mi padre tenía la idea de formarnos desde niños en el trabajo, en la bodega”.

La formación casi innata en esa bodega continuó en Burdeos en 1985-1986 y también en Napa Valley, California. Tras la vuelta a la bodega de Alfaro, recibió la llamada de René Barbier, el profeta del nuevo Priorato. René Barbier, heredero directo del fundador de la bodega del Pe-

“RENÉ BARBIER ES UN SABIO BOHEMIO, ROMÁNTICO DEL GRAN VINO HASTA HOY EN DÍA. JUNTO A MI PADRE, LOS DOS MENTORES DE MI VIDA”.



“YO QUERÍA SER EL GRAN HOMBRE DE LA EXPORTACIÓN. QUERÍA LLENAR EL MUNDO DE VINO ESPAÑOL, TENÍA LA COSA DE LLEVAR LA BANDERA POR TODAS PARTES. AHORA YA NO SE LLEVA ESTO...”.

nedés que llevaba su nombre (ahora sólo una marca), era el responsable de exportación de Bodegas Palacios Remondo y Álvaro Palacios fue pronto una especie de alumno. “Yo quería ser el gran hombre de la exportación. Quería llenar el mundo de vino español, tenía la cosa de llevar la bandera por todas partes. Ahora ya no se lleva esto...”.

UN CORRAL DE CABRAS

Como es natural, René Barbier haría lo posible por llevar al joven Palacios por el

camino del Priorato. “René es un sabio bohemio, romántico del gran vino hasta hoy en día. Junto a mi padre, los dos mentores de mi vida. Por los años 1986, 1987, o antes, venía a la casa de René y de ahí salíamos de viaje con su famoso *motorhome* por toda Europa visitando clientes. Yo estaba familiarizado con Tarragona, siento pasión por el mar, me atraía el ambiente moderno catalán, un club de jazz... Recuerdos bohemios. Entré en el Priorato desde la casa de René, desde Tarragona”.



HEREDEROS DEL MARQUÉS DE RISCAL

Desde 1858

WINE IN MODERATION.eu
Art de Vivre



www.marquesderiscal.com

@marquesderiscal

#marquesderiscal

#momentosriscal

#experienciariscal

La llegada definitiva fue en 1989: “René siempre nos hablaba de su viña del Priorat; me trajo en la vendimia de 1989. En el Coll de la Teixeta ya me enamoré del Priorato. Viajaba con Cristina, mi mujer. Fue una locura”.

René Barbier frecuentaba la zona desde hacía unos años y ya había iniciado su particular evangelización en su entorno. Había comprado su Clos Mogador, en el paraje de Hort den Piqué. En los primeros ochenta conoció a José Luis Pérez Verdú (Mas Martinet), que era profesor en la Escuela de Viticultura y Enología de Falset y también tenía viñas. Y sumó a Carles Pastrana (Clos de l’Obac), amigo suyo de Tarragona. Llevaban tiempo, plantando y preparando todo con Antonio Rosario de Gratallops, encargado de la viña, de la obra... Estaban instalados en una antigua granja. Ver la emoción con la que estaban trabajando, el paisaje majestuoso, las viejas viñas y la grandeza de esos vinos...”.

El grupo pionero se completaría con Dafne Glorian, agente de vinos en Estados Unidos. “A Dafne la conocíamos de la exportación, de pequeñas ferias, etc. Nos caíamos fenomenal y ella es otra romántica y apasionada. Llegó y se contagió. Siempre bajo la gran idea de René de que cada uno tuviera su individualidad, con su viñedo propio. Concepto de viña única, con una bodega como centro común. Yo nunca fui socio de esa bodega; la he considerado siempre como una plataforma para despegar todos, y así fue. A los dos años cada uno fue por su lado como estaba más o menos previsto.

Para poder subsistir, Álvaro se dedicó a vender barricas. “Se ha extendido que yo me fui de mi casa para vender barricas y no fue así. Salí para venir al Priorat, pero no tenía un duro y esto no daba para vivir. Tampoco quería vender vinos para otros. Me parecía una deslealtad para la empresa familiar, así que para capitalizarme me puse a vender barricas de Tonelería Magreñán de Alfaró amigos de siempre. Conocí prácticamente toda la zona vinícolas de España, fue una gran ayuda, nos ayudamos mutuamente, siempre les daré las gracias”.

HOMENAJE AL AMIGO

Hacía falta porque enseguida se hizo viticultor. “Dofí (Delfín) lo compré en 1990. El nombre de la tierra es Camp del Piqué. Iba a llamar al vino con el nombre del paraje, pero en francés Piqué significa vino picado. Había que buscar otro nombre. Entonces sumé mi pasión por el mar y mi cariño hacia René cuyo origen es francés. Estaba la figura del delfín del rey, el sucesor (*le dauphin du roi*). Es un homenaje a René desde el principio. La finca tenía algo de viña, una hectárea y media, y te-

El problema seguía siendo el dinero y 1992 fue año importante. “En 1990 decidí hacer un vino al estilo *riojano*; compré vino en las cooperativas y en bodegas pequeñas particulares y en 1992 saqué Les Terrasses ’90. En 1991 empiezo a comprar uvas; hablé con la Cooperativa de Gratallops, que aglutinaba todo el Priorato menos Pobocleda. y me dejaron comprar uva a sus viticultores. Nunca quise romper el tejido socioeconómico de la región y nunca fui a comprar directamente a los viticultores, hablaba con



rreno hasta cinco. En 1992 continué plantándola”.

Plantaciones, cultivo, venta de barricas e instalación en bodega propia. “En 1991 alquilé la bodeguita del carrer Valls, en Gratallops. No era una casa con bodega, era una bodega construida en una ladera, con los lagares arriba y con los bocoyes abajo. La hemos comprado y la hemos restaurado tal y como fue históricamente. Están los lagares, quiero comprar una prensa... Quizá guardaré allí los vinos rancios”.

la cooperativa. Me dejaban elegir las viñas que quería. Empecé a elaborar los vinos y en el entorno de Gratallops me encontré con el precioso viñedo de L’Ermita”.

“Su propietario era Octavi Maimi, viticultor independiente, me vendió la uva en 1992 y el vino me volvió loco. La viña tiene una atracción especial, que me enamoró a primera vista como La Faraona en el Bierzo, sin siquiera haber hecho el vino previamente. Y además el vino fue buenísimo.

“LA VIÑA Y EL VIÑO L’ERMITA ’17 SERÁN EL PRIMER VIÑO Y LA PRIMERA VIÑA DE ESPAÑA CON LA CATEGORÍA SUPERIOR DE ‘GRAN VIÑA CLASIFICADA’”.

NUEVOS VINOS

La bodega se hacía pequeña y pronto hubo que crecer. “En 1993 alquilamos *el teatret*, que es donde está ahora Dafne. Era la bodega cambiante: de repente estaba llena de cajas de vino, a la mañana siguiente no había nada y al siguiente había barricas. Además alquilaba bajos en diferentes casas del pueblo. A las bombas les poníamos condensadores de 220 V para poder arrancar los motores desde los enchufes domésticos de las casas”.

pre la mejor. 1,3 ha con un 85 por ciento de Garnacha plantada en 1901. Eran proveedores que siempre han estado con nosotros. El hombre, Salvador Torner, se jubiló en 2013 y me vendió la finca, una ombría muy fresca (*aubagues* significa ombrías al norte). Este año hemos comprado otro trozo de menos de media hectárea (0,4) de viñas viejas. La gente lo siente como un gran vino clásico, pero sobre todo con una identidad única”.

El próximo será La Baixada: “Es una viña situada en la parte norte de Dofí que compramos en 1995. Ya hemos sacado un vino, cosecha ’18, vendido todo en *primeur*”.

En la actualidad suma unas 45 hectáreas de viñedo propio situadas en unas veinte fincas. La última, con 3,2 hectáreas en el paraje de Mas den Pallares, la ha plantado este mismo año de Garnacha, justo detrás de la bodega, y es, de momento “el último sueño; una tierra muy buena también umbría, con un ph que hace un vino muy ácido. Estaba en bancales y lo hemos puesto otra vez en *coster*”.

“Ahora estoy centrado en una serie de viñedos, incluso hemos vendido algunas viñas, porque llevar tantas hectáreas en ecológico, en *coster*, todo con caballeras, azada y tratamientos con mochila... pero da gusto verlas. Es inevitable porque no es cuestión de tener mucha gente (somos 38 personas en el campo). No quiero hacer las cosas mal, estoy aquí para hacer grandes vinos”.

La materialización de esa filosofía se puede verificar en todos los vinos pero de forma especial en L’Ermita, que en pocos años se convirtió en un icono del vino es-

Le propuse que me vendiera la finca y en 1993 cerramos el trato. Siempre estuvo conmigo, me aconsejaba a nivel de viticultura, tratamientos tradicionales, las labores. Era como mi abuelo aquí. Nos dejó hace poco, ya muy mayor. Un gran hombre. L’Ermita tenía una hectárea y media y en 1996 plantamos otro tanto al lado. La uva de esa ampliación no entra todavía en L’Ermita. Le falta edad, sabiduría, todavía no ofrece esa magia indescriptible de la viña vieja. Quizás pronto...”.

A partir de ahí, ya dedicado exclusivamente a su bodega, fue un no parar. Ha ido comprando viñas, también ha vendido algunas, ha cerrado contratos con proveedores y se dijo que tenía un afán acaparador. Al mismo tiempo desarrolló la gama de vinos, con la incorporación del joven Camins del Priorat, un tinto de insólita frescura en la zona, el vi de vila Gratallops y en 2018 el viñedo único Les Aubaguetes. “Viene de una finca de Bellmunt. De la multitud de fincas que se han usado para hacer Terrasses, esta ha sido siem-

“HEMOS TRABAJADO DURO EN EL CONSEJO REGULADOR DE LA DOC PRIORATO PARA CANALIZAR UNA CLASIFICACIÓN A LA ALTURA DE LOS GRANDES VINOS DEL VIEJO MUNDO”.



pañol, una referencia que se hace cada vez más grande. “Durante este tiempo hemos trabajado duro en el Consejo Regulador de la DOC Priorato para canalizar una clasificación a la altura de los grandes vinos del viejo mundo. Por fin, tras 20 años de trabajo y evolución, ya tenemos nuestra clasificación. Hasta ahora la denominación de origen regional era la máxima categoría y amparo del origen de las uvas. Hoy subimos peldaños sobre la clásica pirámide, región, municipio, parajes, y legamos a las viñas únicas, a través de dos categorías, *viña clasificada* y *gran viña clasificada*, equivalentes al *grand cru* y *grand cru classé* de nuestros homólogos franceses, alemanes, etc. La viña y el vino L’Ermita ‘17 serán el primer vino y la primera viña de España con la categoría superior de *gran viña clasificada*”.

LA DIOSA GARNACHA

En ese proceso se ha verificado también una evolución. La experiencia le ha llevado a optar por las variedades autóctonas, con especial predilección por Garnacha y Cariñena (Mazuelo) y paulatina exclusión de las cepas francesas, en lo que también ha sido pionero en el conjunto de vino español y, por supuesto, en la zona. “Aquí ya había variedades foráneas. En esta España llena de complejos, en Cataluña empezaron a potenciar las variedades, la espaldera... y al Priorato ya había llegado esa tendencia innovadora de la modernidad en busca de alternativas, un poco en línea californiana”.

“La verdad es que, cuando son los vinos jóvenes, estas variedades son una tentación absoluta. Y fueron una tentación para todos. Teníamos complejos, una tendencia que exigía vinos de peso y tonalidad alta. Y en el Priorato lo que dan estas variedades ya es el colmo, con unos índices altísimos. Pero para mí han sido un desencanto”.

“Los vinos tienen que ser más auténticos, más genuinos. Todos vamos evolucionando hacia una mayor pureza. Antes o después estamos presumiendo por fin de una identidad histórica, del talento de nuestras viñas. De la tradición en nuestra tierra, de los caprichos de la naturaleza y de la afinidad de nuestras

variedades en su entorno natural, algo incomparable y que los vinos modernos en la mayoría de los casos no pueden alcanzar”.

“Hemos injertado cientos de cepas de Cabernet a Garnacha, hemos puesto Cariñena, incluso Picapoll y blancas como la Pedro Ximénez todas tradicionales de esta tierra”. Pero, por encima de todas ellas, la variedad reina, la uva Garnacha, pero sin renunciar a la diversidad, no sólo por el uso de otras variedades sino también por la propia riqueza de su uva favo-

con una identidad poética y musical, alegría, complejidad, maravillosa. La Cariñena es una variedad de acompañamiento. Juntas ligan a la perfección, dependiendo de las cualidades de la finca. La Garnacha cuando está cómoda da lo máximo y pide poca cosa. Lo que pasa es que siempre ha ido mezclada porque es una variedad caprichosa y a veces vulnerable. De ahí sale el encanto que da en la copa. Me gusta porque interpreta muy bien las características del entorno del clima mediterráneo”.



rita: “Hemos estudiado y hemos puesto diferentes clones de Garnacha Tinta: esto va más allá de la diferencia entre la Garnacha convencional y la Garnacha País”. Y eso aunque haya tomado partido en el pequeño enfrentamiento interno entre Garnacha y Cariñena.

EL HOMBRE-GARNACHA

“La vida nos irá diciendo, pero la Garnacha está entre las ocho variedades grandes del mundo y la Cariñena entre las cincuenta. Es una variedad con una clase,

Esa predilección ha trascendido y en la zona se piensa que Álvaro Palacios es algo así como el hombre-garnacha y descarta cualquier otra variedad. No es del todo cierto: “Hay zonas donde la Cariñena alcanza rasgos de refinamiento muy interesantes; el tiempo dirá pero yo, que he vinificado uvas de todo el Priorat, creo que la Garnacha de Porrera es muy relevante y es un error valorarla por debajo de la Cariñena. Creo que la Garnacha tiene que ser protagonista al menos en un 60 por ciento. Cuando todos co-

El esfuerzo siempre tiene recompensa

Llámame clásico

Viña Pomal Alto de la Caseta 2015
The Rioja Masters - Masters Medal

Vinos Singulares Graciano 2015
93 puntos James Suckling

Vinos Singulares Garnacha 2015
93 puntos Wine Advocate

Vinos Singulares Tempranillo Blanco Reserva 2014
92 puntos James Suckling

Vinos Singulares Maturana Blanca 2016
93 puntos Wine Advocate

Viña Pomal Gran Reserva 2011
95 puntos James Suckling

Viña Pomal Reserva 2014
91 puntos James Suckling



Tim Atkin MW

JAMES SUCKLING
.COM


eRobertParker.com
The Independent Consumer's Guide to Fine Wines

VIÑA POMAL

HARO · RIOJA · 1904



nozcamos bien las variedades, decidiremos trabajar con las autóctonas, en las condiciones de cada parcela y cada zona. Entonces entenderemos la tipicidad de las distintas tierras y climas del Priorat. Poner Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah es como poner un velo que nos impide ver el paisaje. Vamos a defender algo genuino”.

En el camino ha entrado en otros aspectos, además de los evidentes de orientación, altura, edad de las viñas, variedades. “Ahora estoy en el tema de la temperatura del suelo, uno de los factores que no se tienen en cuenta. Todo el mundo está con la altitud, yo estoy medido en la temperatura del suelo, que tiene que ver con la exposición, pero también con la composición del terreno. Tenemos sensores a dos metros de profundidad para constatar estas teorías. En Priorato hay multitud de diferentes temperaturas debido a la composición del suelo. L’Ermita es como un frío iceberg no por su altitud sino por ese suelo de color verdoso con destellos de mica, por su contenido en zinc, aluminio y conglomerados de cuarzo..., frente a suelos de color rojizo con más hierro y por tanto más calientes”.

EL ESPÍRITU DEL PRIORATO

La pasión y la curiosidad se unen a la intuición y al talento de un creador de vinos que, si fuera un revolucionario político (en el campo de la enología ya lo es), sería Trotsky por aquello de la revolución permanente. “Somos el reflejo de la evolución que hemos tenido en toda España.

Buscamos otras cosas, la identidad, la pureza, la armonía, el sentido de las cosas dentro del vino y sobre todo buscas el placer. En esta sala de catas podemos ver el color atractivo de l’Ermita, el aspecto vivaz y hemos aprendido que es estable en el tiempo. Yo veía esa copa, ese color, ese perfume único, esa boca con la energía del Priorat y todo contenido por su acidez cítrica tan natural, su textura, su fino aspecto mineral... Eso me hace comprender que todo esto (señala al paisaje alrededor de la bodega y de

“LOS VINOS TIENEN QUE SER MÁS AUTÉNTICOS, MÁS GENUINOS. TODOS VAMOS EVOLUCIONANDO HACIA UNA MAYOR PUREZA”.



“ESA OROGRAFÍA TE ESTÁ PREGUNTANDO ¿A QUÉ HAS VENIDO? ¿A PLANTAR CIEN HECTÁREAS O A HACER UN GRAN VINO? EL ESPÍRITU DEL PRIORAT ESTÁ SIEMPRE DETRÁS DE TÍ, ES UN ALMA IMPLACABLE”.

Gratallops), que toda esta tierra tan complicada y difícil, estuviera plantada de viñedo en su totalidad; era un mar de viñas, tengo fotos. Y fue así, porque su vino es maravilloso”.

“Su naturaleza, el talento de la viña. Vas trabajando durante años estas tierras y el comportamiento de la vid, la fuerza de la naturaleza, unida a una tradición que aún está presente en los viñedos viejos te enseña, te impulsa incluso a volver al cultivo tradicional en vaso y en *coster*. En zonas como esta, sabes que

no puedes ir a muchas hectáreas más, hay que hacer los vinos que te pide el espíritu del Priorat, el alma de una tierra trabajada durante siglos, centurias de espaldas rotas trabajando aquí... Todo eso está presente. Hay un espíritu en el Priorat”.

“La geología tiene su papel pero está la orografía y el clima. Esa orografía te está preguntando ¿a qué has venido? ¿a plantar cien hectáreas o a hacer un gran vino? El espíritu del Priorat está siempre detrás de tí, es un alma implacable”. ■