



Catalonia

Dreamin'

Reise **For 40 år siden slo fem unge hippier seg ned i den
fraflyttede fjellregionen Priorat. Spansk rødvin ble
aldri den samme. Ikke vennegjengen, heller.**

TEKST *Line Tiller* FOTO *David B. Torch*

Gratallops, Torroja del Priorat, Porrera / Priorat, Spania



Soria Moria. Før en ung turgåer oppdaget denne utsikten, lå det som er blitt Spanias mest eksklusive vinområde, øde og forlatt i flere tiår.



↓
Priorat

Lite, tørt og bratt vinområde i Catalonia, nordøst i Spania

Vindruer er blitt dyrket her siden 1100-tallet.

På 1980-tallet ble Priorat gjenopptaget av fem unge hippier, og siden den gang har området gått fra fem til 109 vinkjellere. De fleste er forholdsvis små og familiedrevne.

Spania har 70 vinområder med DO-klassifisering, som betyr at vinen er av særs god kvalitet og må følge spesifikke regler for vinproduksjon.

Landet har imidlertid bare to DOCa/DOQ-klassifiserte områder, som betegner ekstra høy kvalitet. Det ene er Rioja, det andre er Priorat.

95 prosent av plantene som dyrkes i Priorat, er rødvindruer, og da særlig carignan og grenache.

EN UNG, SKJEGGETE René Barbier i slengbukser står på en åskam og skuer utover sukkertoppfjell. Året er 1979, og han er målløs. Han har pakket ryggsekken og reist fra den katalanske middelhavskysten, hvor hans familie har laget rødvin i generasjoner, til Priorat-regionen, en time innover i landet. Der møtes han av endeløse geometriske formasjoner, rad på rad med bratte romerske terrassehyller, hugget inn i knusktørr, porøs og mineralrik steinjord: et system skapt for over 1000 år siden, for å lage vin.

Men omverdenen har aldri brydd seg om Priorat-regionens elegante og samtidig kraftige rødvin med hint av anis og pepper. Ikke før René Barbier bestemmer seg for å kjøpe et par rader med grenache-druestokker og en rosa ruin av en nedlagt sauefarm ved foten av fjellkjeden Montsant.

– Vent litt, la meg hente et album, sier René Barbier (69) 40 år senere.

Vinmakeren reiser seg sakte fra trestolen, tar raske skritt over gulvet og kommer tilbake med et fotoalbum. Der peker han på en kamerat som viser fredstegn med fingrene, stående ved en traktortilhenger lastet med deres første lilla drueklaser – utgangspunktet for det som skulle bli Spanias mest eksklusive vin.

EN SKJØR SKATT. Frem til slutten av 1800-tallet var Priorat, som er på størrelse med Oslo kommune, fullstendig teppelagt med vinranker – 9000 hektar mot dagens 2000. Ved århundreskiftet ble regionen, lik de fleste vinområder i Europa, rammet av vinbladlusen phylloxera, som spiste opp røttene og etterlot Priorat stadig mer avfolket.

– Få snakket om druer da jeg ankom. De gjenværende hadde gått over til hasselnøtter og oliven, forteller René Barbier.

Han kontaktet ti venner han hadde møtt gjennom sine reiser i og utenfor Europa, «folk som likte tanken på et eventyr», og inviterte dem til Priorat for å pusse opp plassen og fordele vinmarken mellom seg.

– Det var så vidt René hadde tak, men vi sov hos ham hele gjengen. Vi laget mat om kveldene, kjørte motorsykel mellom vinrankene og levde i et fantastisk fellesskap, sier Daphne Glorian (60), en tidligere vineksportør fra Sveits som traff Barbier på en vinmesse i Florida. →



— 1

Smågodt. Vin fra Priorat er blant Spanias dyreste. Alle druer håndplukkes i svært bratt terreng.

— 2

Gudfaren. René Barbier er et navn synonymt med kvalitetsrødvin. Selv bor han fortsatt i sitt selvbygde trehus ved en liten brønn midt mellom vinrankene sine, i selskap med kyllinger, hunder og sin franske ballerina-frue.

— 3

Priorat vs Norge. – Skogene, fjellene og innsjøene i Norge var slående vakre sommeren 1968 da jeg reiste innom. Norge minnet meg om Priorat på mange måter, men vin hadde de ingen visjon for, sier René Barbier.

— 4

Ser ikke rødt. Rødvin på norsk, *red wine* på engelsk og *vino rosso* på italiensk. På katalansk, derimot, er det *vi negre* – svart vin.





1



2

Få snakket om druer da jeg ankom. De gjenværende hadde gått over til hassel- nøtter og oliven

RENÉ BARBIER – vinmaker



3



4

Priorat er en skatt, men den er skjør og delikat

RENÉ BARBIER – vinmaker

→ – Vi tappet vin med den ene hånden og sveivet sement for å bygge ferdig hus og vinkjeller med den andre.

Glorian, den eneste kvinnen i gjengen, kjøpte etter hvert sine egne vinranker i området – usett, etter tips fra Barbier, for sine siste sparepenger. To tiår senere mottok hun toppscoren 100 på den mektige amerikanske vinanmelderen Robert Parkers poengskala, for sin rødvin Clos Erasmus, som Parker beskrev som «sexy og fantastisk kompleks».

Nå produserer hun 3000 flasker Clos Erasmus i året og selger dem for 2500 kroner stykket. Folk rundt henne mener hun bør øke prisen, ettersom nye årganger fyker unna og i ettertid gjerne dukker opp til salgs for 50.000 kroner på nettet.

– Men å bli rik har aldri vært hovedmålet vårt, sier hun.

Det er det heller ikke mulig å bli i Priorat, ifølge René Barbier, som mener at det er «det minst lønnsomme vinområdet i verden».

– Vanligvis får man laget minst én flaske vin på drueklasene fra én plante. Men her, på grunn av tørt og varmt vær og lite regn, kan man innimellom måtte skvise saften ut av åtte planter for å få én flaske, sier han.

– Samtidig plukkes absolutt alt for hånd, ettersom maskiner ikke kan bevege seg mellom de bratte terrassene, så innimellom koster det mer å lage en flaske enn å selge den. Utenforstående har kommet hit fordi de trodde de skulle bli rike, men de har stukket igjen.

René Barbier smiler så øynene drukner i skjegget.

– Priorat er en skatt, men den er skjør og delikat.

PLANTER SOM HAR DET KJIPT. Da René Barbier og vennene slo seg ned i regionen, kunne de telle antall vinkjellere på én hånd.

I 2003 fikk Priorat kvalitetsstempelet DOCa – eller DOQ på katalansk – som eneste spanske vinområde utenom Rioja, og regnes som en nøkkeldestinasjon i det vinkretser kaller «det nye Vin-Spania», kjennetegnet av mindre, mer kvalitetsorienterte vinkjellere.

Over 100 vinkjellere og stadig flere vinbarer har dukket opp, mens hotellene har korketrekkerer som velkomstgave på puten.

– Det er få regioner i Europa hvor rødvin har såpass mye mineraler i seg, sier britiske Christopher Cannan (70), Priorats første vinkesportør, på terrassen utenfor sin egen bodega og fabrikk.

– Det kommer av at hele Priorat er dekket med skifer, som ligger i tynne lag i bratte skråninger. Det gjør at det lille regnvannet som er, sildrer inn mellom sprekkene og kan havne 20 meter ned i jorden. I vårt tørre område vokser derfor røttene seg lange og dype, og med tiden får druene ekstra mye mineraler, kompleksitet og smak.

– Den beste vinen kommer jo fra planter som har hatt det litt kjipt, sier Henrik Dahl Jahnsen (28) på telefon fra Trondheim.

Han er restaurantsjef ved Britannia Hotells stjerne-restaurant Speilsalen, og ble i 2019 ble kåret til Norges beste vinkelner for fjerde gang. Jahnsen forbinder Priorat med «tette, voldsomme og konsentrerte» rødviner, som likevel har et «kjølig og fresht urtepreg», velegnet til kraftige viltretter.

– Skikkelig bra vin fra et kult sted, sier Jahnsen og legger til at han har inntrykk av at områdets produsenter har «jobbet hardt i flere tiår» for å få det til.

UENIGHET. Den første årgangen ble høstet og tappet i 1989, ti år etter at René Barbier slo seg ned i Priorat. Flaskene ble solgt under ti ulike navn, til tross for at vinen var den samme. En gimmick, kanskje, men muligens også for å signalisere at selv et hippiekollektiv består av individer.

At den i tillegg kostet 1500 pesetas og ikke 40 (snaut tre kroner) som var vanlig i Spania da, førte til oppstandelse. Prisen virket avskrekkende på det tradisjonelt ujalte spanske markedet, som historisk har drukket rødvin som saft. Og fortjenesten lot vente på seg; ett år senere hadde halvparten av vennegjengen forlatt Priorat.

– De hadde ikke nok tålmodighet, sier Josep Lluís Pérez (83). Biologilæreren fra Alicante ble rekruttert av Barbier på grunn av fagkompetansen på kjemiske prosesser. Han er en av vennene som ble værende, for siden å splitte kooperativet i fem ulike vinkjellere som nå definerer regionens vinproduksjon og omtales som «de fem fedrene» i Priorat.

Som regel er det imidlertid bare fire av fedrene – til dem regnes også Daphne Glorian, når hun ikke omtales som Priorats «mamma» – man ser på gruppebilder. Den katalanske journalisten Carles Pastrana har fortsatt sin vinkjeller Clos de L'Obac i Priorat, men har lite eller ingen kontakt med de andre grunnleggerne, etter at det kom til interne uenigheter og samarbeidsklimaet hardnet til utover 1990-tallet. →

— 1

Lysglimt. En fransk eiketønne proppfull av 2019-vin senkes forsiktig ned i Christopher Cannans vinkjeller på Clos Figueras.

— 2

Vin i sikte. Aissa Bouchib, Clos Figueras kjellermester, bruker et refraktometer for å måle druenes sukkerinnhold.

— 3

Vin-vin-situasjon. Ikke alle de matte, klinkkulesmå druene får massasje av en fot eller to, men hos Terroir Al Limit hender det av og til. Mest for romantikkens skyld, kanskje.

— 4

Nesten museum. René Barbier har to egg-formede sement-tanker i vinkjelleren. Der fermenterer han, slik romerne gjorde, en liten eksklusiv del av årgangene sine. Sement puster bedre, sies det.



1



2



3



4





◀ **Ny i klasen.** Vinkjelleren Terroir Al'Limit er «ny» i nabolaget, og bruker litt uvanlige metoder og materialer. JM Torné (fra venstre), Edoardo Mazzero og Anton Franquet kaster gjerne hele drueklasen oppi, med stilk og alt, når de tråkker druene på gamlemåten.

Flasket opp. Sønnen til Josep Lluís Pérez driver en av de totalt iog vinkjellerne i Priorat. Adrià Pérez lagrer noe av vinen på enorme dråpeformede glasskrukker.



→ **LYS OG VARME.** – Ikke for ett sekund kan man snu ryggen til druene i Priorat, sier Álvaro Palacios (55).

– Nettopp derfor blir vinen så bra, så levende, så mystisk.

Palacios er én av de fem fedrene og den ukronede kongen av «det nye Spania». Han kommer fra en respektert vinfamilie i pastorale Rioja, Spanias klassiske og mest kjente vinområde, men 25 år gammel ble han overbevist av René Barbiers «én vin, én vinmark»-filosofi og flyttet til karrige Priorat.

– Vi var fem innbitte romantikere, som derfor selvfølgelig led, men hadde stor lidenskap for håndverket. Derfor overlevde vi, sier Palacios der han sitter i et arkitektonisk palass med 360-graders utsikt over Gratallops, en av regionens ni små landsbyer.

– Som ung så jeg at Rioja skiftet til industri og masseproduksjon. For å drive vinkjeller måtte man jo produsere nær en halv million kasser vin i året. Ingen forsto meg da jeg valgte Priorat, men jeg elsket det.

Palacios har riktignok ikke forlatt hjemstedet for godt. Han har kjellere både i Rioja, Priorat og den nordvestlige fjellregionen El Bierzo. Hver uke sover og jobber han i passasjeretet, mens privat-sjåføren transporterer ham mellom stedene. Denne dagen setter han seg imidlertid selv bak rattet på firehjulstrekkere og akselere-rer opp i høyden over Grallatops, hvor den absolutte stillhet råder.

– Se på denne utsikten!

På toppen av amfiteateret hvor vinrankene hans er plantet, står et lite kapell som huser en ung eneboer, en mediterende ung nonne. Kapellet har gitt navn til en av Spanias aller dyreste viner, L'Ermita, som koster 10.000 kroner flasken og smaker blod-appelsin, lilje og jord. →

↑ **Kongen på haugen.**

– Her er L'Ermita-druene mine, sier Spanias vinwonderboy, Álvaro Palacios, på høyden over rankene han kjøpte i 1993.

→ **Det aller helligste.**

Vinen oppkalt etter et nærliggende kloster lagres i Palacios' massive kjeller, og er Spanias dyreste. 10.000 kroner flasken, takk.



→ Å, kom igjen. Ikke enkelt å manøvrere hverken for mann eller maskin i de små landsbyene spredt rundt i Priorat.



Jeg respekterer de fem fedrene, som kom til rett sted og rett tid

DOMINIK HUBER – vinmaker

→ Álvaro Palacios stiller seg bredbent på hesteskoveien som leder rundt rankene han kjøpte for 40.000 euro i 1993, og som nå er verdt «mer enn man kan forestille seg», ifølge ham selv. Han slenger armen ut mot blånene i horisonten.

– Det gikk en pil gjennom hjertet mitt da jeg så disse plantene, sier han.

– Nordvendte rader i skyggen er optimalt med tanke på alle soldagene. Middelhavet blir et slags speil for lys og varme.

Han tar på solbrillene. De eldste vinrankene i Priorat, altså de som er opp mot 100 år gamle, er verdt én million kroner per hektar i dagens marked, legger han til.

– Men akkurat dine ranker er verdt mye mer?

– Å ja. Dette er jo L'Ermite-druene mine.

TRØBBEL I PARADIS. Nordmenn har til gode å sette like stor pris på druene fra Priorat. En regel sier at vinene derfra må inneholde minst 13,5 prosent alkohol, og de fleste ligger over 15 prosent. Det gjør dem også svært kraftige og ikke helt i tråd med nye norske drikkevaner, som har gått fra «tunge rødviner til lysere og lettere stiler i farge og alkoholprosent», ifølge Vinmonopolets produkt-sjef Tone Veseth Furuholmen.

Vinmonopolets utvalg av spanske rødviner domineres av viner fra Rioja. Men det kan kanskje den nye bølgen yngre innflyttere i Priorat gjøre noe med.

Tyske Dominik Huber (48) kom til Priorat som økonomistudent, før han i 2001 startet den økologiske og biodynamiske vinkjelleren Terroir al Limit. I 2019 fikk han 100 Parker-poeng for sin 2016-årgang av vinen Les Manyes, som er blant områdetets letteste rødviner.

– Jeg respekterer de fem fedrene, som kom til rett sted og rett tid, sier Huber. →



↑ Annerledes. Vinmaker bak Terroir Al Limit, Dominik Huber fra Tyskland, lager områdetets letteste rødviner. Og fikk svi for det.

→ Torroja del Priorat. Etter at de «fem fedrene» fikk fart på vinproduksjonen igjen på 1990-tallet, har alle de ni landsbyene i Priorat våknet til liv. Skoler har gjenåpnet og nå popper vinbarer opp.

↳ Kul vin. Priorat lager «tette, voldsomme og konsentrerte» rødviner ifølge Henrik Dahl Jahnsen, som i 2019 ble kåret til Norges beste vinkelter.



→ – Men jeg lager ikke kraftige, eikede viner, slik flere av dem gjør, men heller moderne rødvin i ståltanker som passer til maten vi spiser nå for tiden: grønnsaker og fisk mer enn kjøtt.

Han forteller at han opplevde mye lokal motstand da vinkjelleren hans begynte å få oppmerksomhet for ti år siden.

– Jeg var på middag med venner og kom hjem til en kraftig lukt. Noen hadde brutt seg inn og tømt flere liter klor i vintankene mine.

Dominik Huber anslår at han mistet verdier for over én million norske kroner og mener det «bare» kan ha vært en sur nabo. Politiet løste aldri saken, forteller han.

– Priorat ser ut som et lite paradys, men innbyggerne kan være sneversynte, sier han.

– De er hardtarbeidende, enkle folk, fulle av misunnelse når de ser noen gjøre suksess med ekte lidenskap og innovasjon.

NYE TIDER. Historien om Priorat må kanskje stadig skrives om. De unge innflytterne som ble de fem fedrene, definerer fortsatt regionen – men er altså ikke lenger den nye vinen. Hvordan forholder de seg til det?

René Barbier insisterer på at han motiveres av at «yngre folk som Huber» følger med på internasjonale vintrender. Álvaro Palacios kjøper stadig opp nye vinmarker. Carles Pastrana har ingen kommentar. Biologen Josep Lluís Pérez leker med tanken på å dyrke blåbær. Mens Daphne Glorian har startet med biodynamisk og økologisk vin.

– Man må følge med på værerslag, sier hun.

– Ikke klamre seg til ideen om å gjøre alt slik det alltid er blitt gjort.

Hun minnes hvordan hennes egen vennegjeng en gang ble motatt av de lokale vinfamiliene i Priorat.

– De syntes vi *kidsa* var rare, at vi hadde lite peiling og penger, sier Glorian og ler, før hun blir mer alvorlig i blikket.

– De tenkte nok bare: «Ja ja, de får holde på.»

D2 har gjentatte ganger kontaktet Carles Pastrana, hans partner og sekretariat for å få en kommentar, men har fått beskjed om at Pastrana ikke er tilgjengelig. D2

De syntes vi kidsa var rare, at vi hadde lite peiling og penger

DAPHNE GLORIAN – vinmaker



↓ Her er Merete Bøs Priorat-favoritter

92 TERROIR AL LIMIT LES MANYES 2015

Beskjeden duft med hint av lær og urter. Faste tanniner og en delikat lett moden frukt. Tørr og lang finish med en fast finish.

TERROIR AL LIMIT, CATALONIA, SPANIA,
PRIS: 1599,90, VARENUMMER: 3506901
BESTILLINGSUTVALGET, IMPORTØR:
AUTENTICO AS

91 TERROIR AL LIMIT DITS DEL TERRA 2016

Dufter av tre, søte plommer og blomster med hint av musk. Tett og konsentrert saftig og sødmefull frukt på smak med lange og faste tanniner med en tørr finish.

TERROIR AL LIMIT, CATALONIA, SPANIA
PRIS: 599,90, VARENUMMER: 3506801
BESTILLINGSUTVALGET, IMPORTØR:
AUTENTICO AS

90 TERROIR HISTORIC PRIORAT BLANC 2016

Dufter av flint og urter med hint av våt kalk. Nydelig mineralsk frukt på smak med en balansert og delikat syre med en lang og konsentrert utgang med en knusktørr finish. Ufattelig mye vin for pengene.

RE 29.901.04 CAT, CATALONIA, SPANIA
PRIS: 269,90, VARENUMMER: 5373201
BESTILLINGSUTVALGET, IMPORTØR:
AUTENTICO AS

87 PETIT PISSARRES 2017

Dufter av søte plommer og tre med hint av krydder. Saftig og bløt frukt på smak med lange og balanserte tanniner.

COSTERS DEL PRIORAT, CATALONIA, SPANIA, PRIS: 208,00, VARENUMMER: 194101
BESTILLINGSUTVALGET, IMPORTØR:
SERVCO AS

87 TERROIR HISTORIC PRIORAT NEGRE 2017

Noe reduktiv på duft med hint av røde plommer. Frisk syre og en delikat florlett pen frukt med ferske tanniner.

RE 29.901.04 CAT, CATALONIA, SPANIA
PRIS: 269,90, VARENUMMER: 5373301
BESTILLINGSUTVALGET, IMPORTØR:
AUTENTICO AS

LES MER →
STOR TEST AV VINER FRA PRIORAT
SMAK.NO