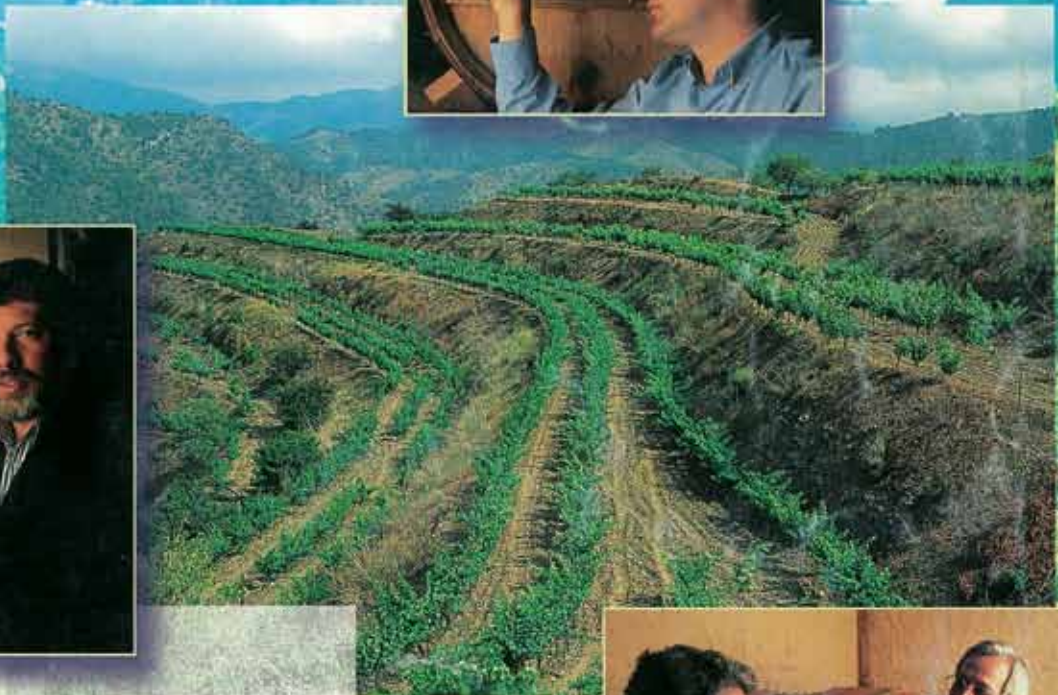


Vinum



**Vielfalt im Rebberg:
Rettet die alten Sorten**

**Unbekanntes Piemont:
Freisa, Brachetto & Co.**

**Bordeaux spezial:
Könner im Keller**





PRIORATO

DIE WEIN-ENTDECKUNG AUS

Das zarte Syrah-Pflänzchen, dessen Wurzeln im kargen Schiefer fassen und das seine Blättchen schüchtern der heißen Sonne entgegenreckt, ist geradezu Symbol für das Priorato. Es ist gepflanzt worden, um unterzugehen – oder aber grossen Wein zu produzieren. Neben der Syrah, die hier einmalige Bedingungen findet, gedeihen im Priorato auch Cabernet, Merlot und die alteingesessenen Sorten Garnacha (Grenache) und Cariñena (Carignan).

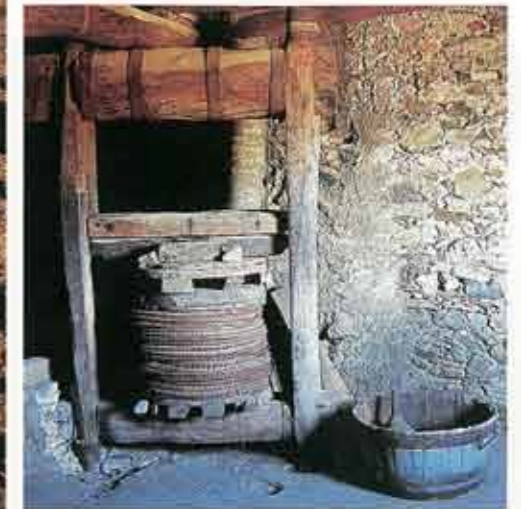


DEN KATALONISCHEN BERGEN



PRIORATO

Das Dörfchen Gratallops (links) mitten in den katalonischen Bergen ist der Hauptort der Appellation Priorato. Wein keltert man in seiner Umgebung seit Jahrhunderten, wie die uralte Kelter aus einem Gebäude mitten im Dorf beweist. Bild unten: Für die Verbreitung des Weinbaus in dieser unwirtlichen Gegend sorgten nicht zuletzt die Mönche des 18 Kilometer von Gratallops gelegenen Kartäuserklosters Scala Dei, dessen Abt (Prior) die Appellation ihren Namen verdankt.



Das Geheimnis für den Erfolg der Priorato-Weine liegt im Terroir und im geradezu einmaligen Mikroklima der gebirgigen Gegend. Auf den kargen Schieferböden lassen sich nur kleinste Erträge erzielen – aber Weine von höchster Konzentration. Das extrem trockene, vom Mittelmeer beeinflusste Klima und die mittlere Höhe von stolzen 450 Metern tragen zusätzlich zur Komplexität der Weine bei.



René Barbier ist der geistige Vater der vier Wein-Heinzelmänner aus den Priorato-Bergen. In Penedès besass seine Familie einst das gleichnamige Handelshaus, das heute zum Freixenet-Konzern gehört. 1980 liess er sich im Priorato nieder und verwirklichte hier seinen Traum vom grossen spanischen Wein. Sein Clos Mogador ist der unbequemste, charaktervollste aller Clos-Weine.



Zwar geht sowohl im Keller als auch im Rebberg jeder der vier Clos-Winzer seinen eigenen Weg. Allen gemeinsam ist jedoch der Einsatz moderner Keltertechnik nach französischem Vorbild, die es erlauben soll, das Beste aus den Trauben zu holen: viel Frucht, rundes, reifes Tannin, ein Höchstmass an Aroma- und Bouquetstoffen. Vinifiziert wird in relativ kleinen Behältern aus Edelstahl.



Der Ausbau in neuen Barrriques – im Gegensatz zur meisten spanischen Weinmachern, welche die aromatischere und preisgünstigere amerikanische Eiche vorziehen, meist aus französischer Eiche – geschieht feinfühlig. Die Weine besitzen genügend Konzentration und Rückgrat, den Holzausbau zu überstehen, und gewinnen so an Eleganz und Komplexität. Wie in den grossen Bordeaux-Châteaux schönt man mit frischem Hühnereiweiss.