

Det var de yngre vine, der klarede sig bedste i vinstagningen, selv om tålmodighed er en dyd, når det drejer sig om de store priorater.



Vinkæmpen fra Priorat

I 1970 gav René Barbier startskuddet til den vinrevolution, der har fundet sted i det »nye« spanske superdistrikt

AF OLETRØLSØ

Priorat er et af Spaniens ældste vindistrikter overhovedet. I 1960'erne var det også et af de mest oversete, verden havde glemt det umoderne, ørkenagtige bjergområde, som siden 1900-tallet havde været kendt for meget alkoholtung, ofte oxiderede vine. Men i 1979 vendte udviklingen. Vinnageren René Barbier fra cavaområdet Penedès slog sig ned i Priorat med den plan at vride nogle store, fede rødvine ud af de tørre bjergsider. Han fik selskab af andre vinnere, der fulgte

Alvaro Palacios etablerede Finca Dofi og L'Ermita, og blandt de øvrige pionerer var Carlos Pastrana, Dafne Glorian og Jose Luis Perez. Alle disse er i dag berømte vinfolk, og Priorat er blevet et af Spaniens mest eftertragtede distrikter.

Alvaro Palacios er i dag den mest berømte, men René Barbier er og bliver prioratbrøderskabets gudfar. Så da Sigurd Müller Vinhandel inviterede til smagning med René Barbier i København, var der ikke meget at betænke sig på.

En eftertragtet plads

Med plads til bare en snes omkring bordet var eftertragtet begivenhed, såvel vinnageren som sine vine er sjældne at få en mest kendt for priorat, men laver lidt fremragende nyetes samt den bedste Clos Erasmos. Sidstlævte han dog som ide for en anden pro-

Mogador findes af grenache og cabernet som frembragt i mindre mængder og i samme »clos«-typer noget i retning grønset vindår eller en regel med mur eller hegn omkring. I tilfælde Clos Mogador er der i et sammenhængende, hvor samtlige typer dyrkes.

Denne form for »familie-sammenhæng« er et forhold, René Barbier fremhæver, med afsæt i betegnelsen enkeltmarkvin.

Indtil for få måneder siden har Clos Mogador båret betegnelsen DOQ Priorat. Men i anerkendelse af Clos Mogador-markernes kvalitet og velsagens Barbiers store arbejde for sagen har myndighederne nu tildelt Clos Mogador betegnelsen »Vino de finca«, hvilket fastslår, at druene til vinen kommer fra de nøje angivne marker.

Indtærende, men på sin særegne sky måde, understreger han betydningen af dette.

»Der er mange, som bruger betegnelsen Clos, men som ikke desto mindre skaffer druene fra mange forskellige steder,« siger han staccatoagtigt og bestemmer midt i al den hyggelige græspreghed. Det er, som om han besidder en stor energi,

der ligesom holdes lidt tilbage, ikke helt ulig vinen.

Apropos energi så tror René Barbier på, at den strømmer fra kosmos i takt med planeternes skiftende stillinger, altså den biodynamiske lære.

Således dyrkes hans vine efter biodynamiske principper, det vil sige uden kunstgødning og med naturlige metoder som en høstredren plov, når der skal arbejdes mellem vinstokkene.

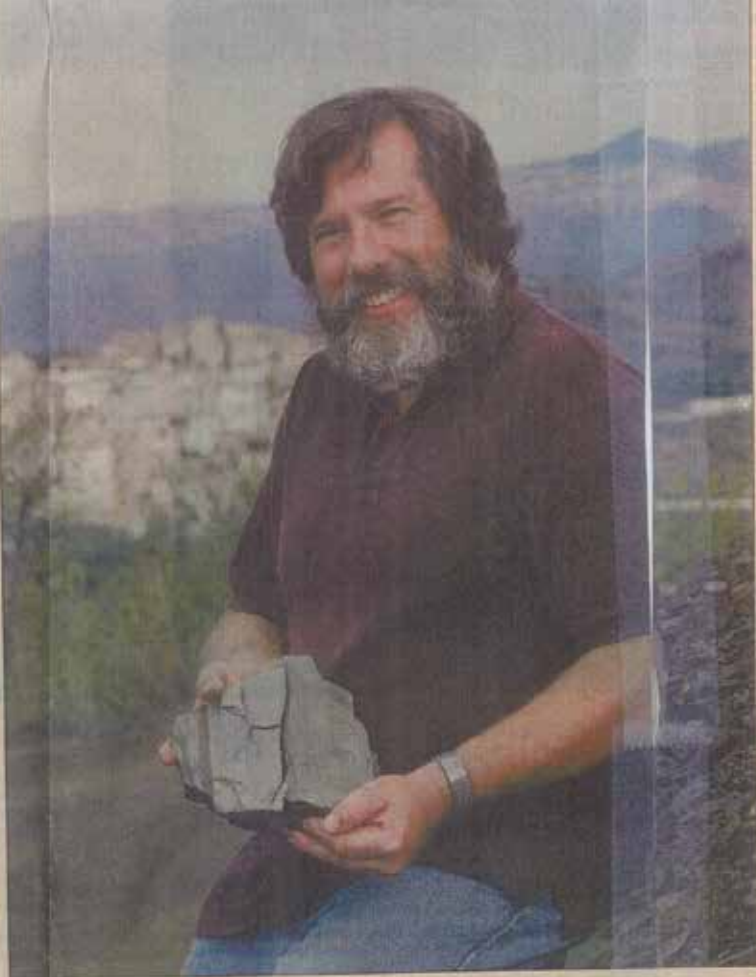
Ingen kunstvandring

Disse kunstvandes naturligtvis ikke, på trods af at de vokser under ørkenagtige forhold i en stenet jord bestående af knust sidler og andre sten. Rodderne skal således søge langt ned for at få fat i en smule fugt. Herved kommer de i kontakt med mange jordlag, og således hentes mange fine smagsnuancer op til de små bær, som

stokkene med møje og besvær udvider hen over sommeren.

Mængderne er små, og ofte bliver der kun nogle få hundrede gram frugt pr. stok i modsætning til andre mere ordinære vindistrikter, hvor hver stok kan bære i omegnen af fem kilo. Hvor disse som regel er saftstruttende og voluminøse, der er prioratruerne mere uanselige, men til gengæld langt mere kraftfulde. Druerne presses i en olivenpresse, der ikke er nær så effektiv som en druepresse og således også fører til et lavt udbytte. Den uensomhed kommer til udtryk i vens smag ganske som druer, der er plukket forsigtigt ved håndkraft, som smager bedre end maskplukkede.

Vinen lagrer på 70 nye egetræsfade, hvilket er et så voldsomt fadtryk, at vinen skal have nogle måneder for at blive tilføjet. Barbiers vine



René Barbier er blevet verdenskendt for sine vine fra Prioratområdet i Spanien. Foto: Cephas

man ikke bare kunne trække en ny op, og vi måtte således slå os til tåls med René Barbiers forsikring om, at vinen uden tvivl ville komme sig efter et døgn tid. Så længe havde ingen af os dog tænkt, at smagningen skulle være, så påstanden får stå uimodsagt. Ikke mindst fordi den er af yderst akademisk karakter.

Tålmodighed en dyd

Men tålmodighed er en dyd, når det drejer sig om at drikke stor priorat. De voldsomme vine i sværvegtklassen skal som regel åbnes flere timer i forvejen og dekanteres, så den tunge nektar kan folde sig ud. Og ikke sjældent kan sådan en sag udvide sig natten over, således at en kvart flaske fra gårdsdagen smager endnu bedre som »restvin«.

Når det er sagt, skal det nævnes, at blandt smagningens ni forskellige Barbier-vine, der var det de unge, som klarede sig bedst. Den yngste, 2001 Clos Mogador, var en fest at drikke. Duften af hindbær, liljer og nyristede, kværmede kaffebønner hvilede op af glasset. Når man fik lovret sig herfra og smagte på vinen, så var der en tilsvarende oplevelse i vente.

Koncentrationen er enorm, og det samme er fæcteringen, her er virkelig tale om en jernnæve i en flejlsbundsk og renhed samt balance ud over alle grænser. Ligeledes var 2000 og 1998 fyldende kunstværker, som man i høj grad gør kloget i at købe, hvis den sjældne lejlighed skulle byde sig. For naturligvis er de for langt udsolgt fra importøren, der dog har andre årgange at byde på.

oletr@borten.dk

René Barbiers vine forhandles af Sigurd Müllers Vinhandel, www.smv.dk