



PRIORAT, AZ ÉRINTETLEN

SZERZŐ: BOZZAI ZSÓFIA, SZAKÁCS LÁSZLÓ

A világhírű Priorat adottságait csak szuperlatívuszokban lehet kifejezni. A borvidéknek van valamiféle misztikus titokzatossága. Talán azért, mert a meredek sziklaszirtek és a talaj miatt itt a szokásosnál is keményebben meg kell dolgoznia az embernek a minőségért. Gépi munkára nemigen alkalmas a terület. A legnevesebb termelők kiállnak az őshonos Garnacha és Carignan – katalán nyelven Carinyena – mellett, ezek a fajták gondos művelés és szigorú hozamkorlátozás (hektáronként mindössze ezer kilogramm) esetén első osztályú bort adnak. A priorati házasítások a gyümölcsösség érdekében sokszor tartalmaznak francia fajtákat – főleg Cabernet sauvignont, Merlot-t és Syrah-t – is.

„TIZ ÉVE NÉHÁNY NAGY BORÁSZTAT NAGY MENYNYISÉGET PRÓBÁLT TERMELNI PRIORATBAN, AMI IGEN NEHÉZ FELADATNAK BIZONYULT, EGYEDÜL A CODORNIUNAK SIKERÜLT AZ ESCALADEI BIRTOKON. A PRIORAT A PRÉMIUM MINŐSÉGRE HÍVOTT, EZT A LEGKIVÁLÓBB KISBIRTOKOK TALÁN KÖNNYEBBEN ELŐ TUDJÁK ÁLLÍTANI, MERT A TERMELÉS DRÁGA ÉS NEHÉZ, RENGETEG KÉZI MUNKÁT IGÉNYEL EBEN A RÉGIÓBAN. AZ ESCALADEI AZ EGYETLEN BIRTOK, AMELY KOMOLY BOROkat TERMELT, MIELŐTT A SZÜLEIM IDEJÖTTEK VOLNA.” – IV. RENÉ BARBIER



→ A LEGIFJABB RENÉ BARBIER MÖGÖTT A CLOS MOGADOR TERASZOSÍTOTT ÜLTETVÉNYÉT LÁTJUK.

priorat – spanyolul Priorato, a katalánoknak csak Priorat – az a borvidék, ahova minden borbarát szeretne eljutni. Mára az ország egyik leginnovatívabb régiójává vált. Rioja után egyedül ez a borvidék kapta meg a DOCa (Denominación de Origen e Calificada = Ellenőrzött és garantált eredetmegjelölésű bor) besorolást. A borvidék története több ezer éves, de dokumentumokkal is igazolható módon a karthauzi szerzetesek alapozták meg a helyi szőlő- és borkultúrát. A borvidék neve is arra utal, hogy a karthauzi apátságot irányító prior (perjel) volt a vidék ura. A modern Prioratot a Riojából érkezett neves borászok tették híressé. René Barbier, a Bordeaux-t is megjárt riojai bortermelő látta meg benne a fantáziát társaival, köztük nem kisebb szakemberekkel, mint Álvaro Palacios és José Luis Pérez. Az ő koncentrált, minerális boraik egészen más karakterűek, mint a hagyományos fahordóban érlelt, rusztikus priorati bor.

Jelenleg mintegy kilencven pincészet működik mindössze 1800 hektáron. Mi két meghatározó szereplőt kerestünk fel: az Escaladeit, a karthauzi hagyomány folytatóját, ahol az ősi elvek szellemében dolgoznak az őshonos fajtákkal, valamint René Barbier világhírű birtokát, a Clos Mogadort, ahol az autochton fajták mellett fontos szerepet töltenek be a bordeaux-iak is. Ifjabb (IV) René Barbier a saját birtokát, a Venust is megmutatta nekünk a Prioratot körülölelő Montsant borvidéken.

A Priorat különlegességét fekvése adja. Geológiaiilag zárt borvidékről van szó. Északnyugat felé a Sierra de Montsant, a tenger felé pedig egy szintén meredek, de alacsonyabban futó hegyvonulat övezi. A borvidéken többnyire csak kézzel művelhető a szőlő, mivel szűk

völgyekből és meredek domboldalakkal áll. Ahol tudták, teraszosították az ültetvényeket, így néhol azért már kisebb gépek is tudnak dolgozni. A talaj kilencven százalékban ún. illicorellából áll, ami jórészt sötétbarna vagy fekete, néhol vörös, csillámos részecskével telített palatörmelék. Ezen a talajon eleve alacsony a termésmennyiség. Egyedül az Escaladei körül találkozhatunk másfajta talajjal is. A szőlők átlagosan 6–700 méter magasan fekszenek.

A Priorat boraira a rendkívül magas extrakttartalom jellemző, a különleges talaj és klíma mély és testes borokat ad. Meleg és buja gyümölcsösség jellemzi őket, minerális ízjegyekkel és nagyon magas alkoholfokkal.

A borvidék neve elválaszthatatlan III. René Barbier-től, aki 1979-ben vásárolta meg itt az első szőlőültetvényét. Ekkor a borvidéken főleg Carinyenát termesztettek, mindössze 600 hektáron, ami jól tükrözi a Priorat közelmúlt-

a szomszéd Penedésből, de érkeztek távolabbról, akár Dél-Afrikából is. Az újra művelés alá vont terület 2009-re elérte az 1800 hektárt. Az ezredfordulón a katalán, 2006-ban pedig a spanyol kormány is DOCa-ként ismerte el a borvidéket.

VENUS LA UNIVERSAL

A „nagy Barbier” fia először saját birtokát mutatta meg nekünk. A D.O. Tarragona egyik alkörzete, a D.O. Montsant a Priorat szomszédságában fekszik. Az ifjabb Barbier borász feleségével, Sara Perezzel alapította a Venus La Universal nevű birtokot Falset településen, ahol jelenleg is élnek négy gyermekükkel.

Elsősorban agyagos termőföldet találunk a borvidéken, de néhol magas kalciumtartalommal, homokkal. Ez a talaj erőteljes színű vörösborokat ad. A Montsant csúcsai alatt nem homogén a terroir, négy-öt különböző talaj és klíma is előfordul, s az itteni borokat a forró

„NAGYON SOKAT VÁLTOZOTT A BORÁSZATI FILOZÓFIÁM AZ ELMÚLT HÚSZ ÉVBEN. ELEINTE A BORAIM 80 SZÁZALÉKÁT ÚJ HORDÓBAN ÉS KIS BARRIQUE-BAN ÉRLELTEM, MA MÁR CSAK 20 SZÁZALÉKÁT TESZEM ÚJ HORDÓBA, AZT IS NAGYMÉRETŰBE. MA MÁR NEM PRÉSELEK, NEM HASZNÁLOK ÉLESZTŐT, KÉNT IS ALIG. RENDKÍVÜL FONTOS SZÁMOMRA A SZŐLŐ, ÉS AZ, HOGY MEGŐRIZSEM AZ EGYÉNISÉGÉT. A RÉGIÓ IS SOKAT VÁLTOZOTT. SOKAN HALADUNK EGY IRÁNYBA, AKIK A LEHETŐ LEGJOBBAT AKARJUK KIHONNI BELŐLE.” – IV. RENÉ BARBIER

beli elhanyagoltságát, hiszen a filoxeravész előtt még 12 350 hektár szőlőt műveltek erre felé.

A riojai „nagyok” a kilencvenes évektől nagyon komoly borokat dobtak piacra. A minőségi ugrásnak köszönhetően egyre több befektető jelent meg a borvidéken, némelyek

Priorattal ellentétben frissesség, nagyobb gyümölcsösség és alacsonyabb alkoholfok jellemzi.

IV. René évente mintegy százezer palack bort termel. Borkészítési filozófiáját követve nem a gyümölcsös, hanem a strukturált borokat keresi. Az az álma, hogy a régióra jellemző,



♦ CLOS MOGADOR: KILÁTÁS GRATALLOPS FELÉ.



♦ KÖSTOLÁS A VENUS LA UNIVERSAL PINCÉJÉBEN.

nagy bort készítsen, amely kifejezi annak "lelkét". A borban különösen értékeli a fejlődést. Nagyon fontos számára, hogy mindegyik természetes bora száraz legyen.

Alapesetben tavasztól ősziig – hat hónapig – nem látnak errefelé egy csepp esőt sem, ezért megőrzik a növénytakarót. A szőlősorok közé szalmát terítenek, hogy megvédjék a talajt a kiszáradástól.

A kezdetektől biogazdálkodást folytatnak, de nem a tanúsítvány miatt. Nagy meglepetésünkre a határozott hozamkorlátozást akkor végzik, amikor virágozik a szőlő, ilyenkor kézzel könnyedén lecsippentik a fűrtök alját.

René szüretelés után a kékszőlőt 30–40 napig, a fehérét 10 napig áztatja héjon. Egyedül a Garnacha blanco harminc százaléka ázik hé-

is dolgozik. A legnagyobb 3000 literes, terrakottából készült. A fehérborokat mindig szűri, majd 2–3 évet érleli palackban, mielőtt eladja.

BORKÖSTOLÁS

René elmondta nekünk, hogy minél koncentráltabb és alkoholgazdagabb fehérborokat szeretne készíteni. Vörösborban a frissességet, könnyedséget, a kisebb koncentrációt keresi. Néha Montsantban is előfordul egy-egy forró évszám – mint például 2012-ben történt –, ilyenkor itt is nehéz megőrizni a borok frissességét.

A borvidék legfontosabb fajtája a Garnacha. A fehérborok 40 százaléka Garnacha blanco. Ezzel a fajtával csak azért nehéz dolgozni, mert nagyon alkoholgazdag, így lassan erjed.

leges karakterjegyeit, amelyekkel korábban Penedésben ismerkedtünk meg.

A vörösborok köstölését egy Dido Reddel kezdtük, amelynek 2008-as évszáma a Wine and Spirit magazinban 91 ponttal az év legjobb Montsantja lett. Gránittalajon termesztett, betonban és rozsdamentes acéltartályban erjedt Garnacha és Syrah házasítása, emellett 15 százalékban Cabernet-t és Merlot-t is tartalmaz, utóbbiak 14–15 hónapig barrique-ban érlelődtek. Szép struktúrájú savainak köszönhetően rendkívül friss a bor, és kellemes, virágos jegyek, valamint ásványos vonulat jellemzi. Frissesség és piros bogyós gyümölcsösség kíséri, tanninstruktúrája bársonyos.

René két hónapja palackozta egyik csúcsporát, a Venus La Universalt. A fenntarthatóság jegyében szeretné a lehető legtöbbet eladni Katalóniában. Ötven euróért árulják, de ezen az áron eléggé nehéz vevőt találni Spanyolországban. Stílusában a modern Priorathoz hasonlít, amelyben a piros bogyós gyümölcsök és a fekete bors dominálnak. A test kissé a háttérben marad. Gyönyörűen kiegyensúlyozott bor, jó savakkal.



♦ BACCHUS A CLOS MOGADOR PINCÉJÉBEN.

ROBERT PARKER 2013-BAN A KÖVETKEZŐ ÉRTÉKELÉST ADTA A KATALÁN BOROKRÓL: 2011-ES DIDO – 93 PONT, A 25 EURÓ ALATTI ÁRKA-TEGÓRIÁBAN A LEGMAGASABB PONTSZÁM; 2012-ES FEHÉR DIDO – 92 PONT; 2007-ES VENUS – 90 PONT.

jon egy hónapon keresztül. Azért nem a teljes mennyiség, mert akkor elveszne a gyümölcsösség, a bor viszont túlságosan strukturált lenne, amit már nem olyan jó fiatalon fogyasztani.

A pincében az a célja, hogy a lehető legtermészetesebben, minél kevesebb idegen anyag hozzáadásával készítse a bort. A legtöbb borhoz a malolaktikus erjedés után adja a ként, ezért a vörösborokat korábban, már decemberben kénezi. Sok borhoz viszont egyáltalán nem ad ként. Köstöltünk egy olyan fehér Garnachát, amely már 8 hónapot érlelődött a hordóban, kénezés nélkül.

Az érleléshez betontartályokat és nagyméretű hordókat használnak, ezen kívül amforákkal

Különösen így van ez a Barbier birtokon, hiszen nem használnak élesztőt.

Ugyancsak jelentős a Macabeo, a vörös Garnacha és a Carinyena részesedése. Az utóbbi annál szebb bort ad, minél gazdagabb a talaj. A Macabeo katalán fajta, René mutatott egy ebből készült bort, amely nyolc hónapot töltött hordóban.

Mint elmondta, számára talán a Xarello a legfontosabb. Megköstöltük a birtok egyik csúcsporát, egy Venus Blancót, amely 65 éves, öreg Xarello tőkékről származott. Két évet érlelték palackban. Picit oxidált bor, a sherryre hasonlít. Ez nagyon tetszett nekünk, mert magán viselte a fajta külön-

A pincében köstöltünk egy különleges, tíz éves Didót, amely fele-fele arányban Syrah és Carinyena házasítása. Egy tőkéen mindössze száz gramm szőlő terem, ezek öreg tőkék, ötezer darab egy hektáron. Így három hektárról maximum kétezer palackot állít elő. Mindenből a lehető legjobbat akarják kihozni, így módon egy palack előállításának költsége 34 euró. A helyi mikroklíma miatt az alkoholtartalma alacsony, csupán 13 fokos. René többi borának általában 15,5 az alkoholfoka. A talaj itt inkább kalciumos, meszes.

CLOS MOGADOR

A Venus La Universalal történt megismerkedés után tovább autóztunk az idősebb Barbier birtokára. A Clos Mogador egy régi

Mind a négy gyermekem örömmel köstöl bort, remélem, négyük közül legalább az egyik szeretné továbbvinni a borászatot. Én a negyedik generáció vagyok a családban, kell, hogy legyen ötödik is. – IV. René Barbier

szőlőhegyen található, amely antik színházhoz hasonlóan a Siurano folyó völgyébe nyílik. A világhírű borász a húszhektáros Clos Mogador mellett további két dőlőről készít dőlőszektált bort, a tizhektáros Manyetesről és az 5,8 hektáros Nelinről. A terroir megszállottjának vallja magát, úgy gondolja, a bor egyfajta pillanatfelvétel a szőlőföldjéről.

A SZŐLŐÜLTETVÉNY

III. René Barbier húsz évvel ezelőtt Cabernet-t és Syrah-t telepített. Ezek ugyan nem autochton fajták, de használatukat engedélyezte a bortörvény. Az ültetvény nagy része a borvidékre legjellemzőbb fajta, a Garnacha. Ez rosszul termékenyül, és általában nehezen virágozik.

Összesen negyven hektáron gazdálkodnak, a sorközök mindig patyolat tiszták, sehol egy eltévedt fűszál. Az ültetvényeken összesen tíz ember dolgozik. Korábban problémát okozott, hogy helyben találtak munkaerőt, de az utóbbi években már javult a helyzet. A fehér-szőlőket minél magasabban, akár 500–600 méterre fekvő dőlőkben művelik. Az alacsony hozamból is következik, hogy mindössze 30 000 palackot termelnek a Clos Mogador húsz hektárján, ami hektáronként alig 1500 palackot jelent.

A terület fekvése és az erős szél kedvez a bioművelésnek. Legfeljebb három alkalommal permetezik kénrel a területet, ami éppen elegendő ahhoz, hogy megvédje a szőlőt. A szőlőközbe búzát vetnek, hogy ne száradjon ki. Mivel az első két-három évben a búza konkurenciát jelent a szőlőnek, a sor közepé-

be vetik. Ilyenkor több komposztot tesznek a szőlő tövébe, két-három év után azonban olyan mélyre mennek a gyökerek, hogy a búza már nem zavarja a szőlőt. Évente 3000 tőkét újítanak fel, amerikai alanyra oltanak. A fiatal tőkét öntözik, mert nagyon száraz a vidék. 2012-ben és 2013-ban rendkívül súlyos aszály volt, ekkor rengeteg szőlő kiszáradt. A legnehezebben a Syrah viselte a viszontagságokat, a kiszáradás szinte száz százalékban érintette.

A BORÁSZAT

Az ifjabb René úgy nevelték, hogy ne a technológiai borászat útján haladjon. Könnyű volt erre rávenni, mert ő maga sem akarta a kémia vívmányaira alapozni a borait. Ezzel a rögzesebb utat választotta, hiszen nagyon kevés a témában felhalmozott tudás és tapasztalat. Folyamatosan kísérletezik, figyeli, hogy viselkednek az élesztők, a bor.

René úgy fogalmaz, a technológia és a kémia korábban nagyon fontos szerepet töltött be a borászatban, a technológiai vívmányoknak köszönhetően egyre jobb borok készülnek. Ezzel azonban együtt jár, hogy a globalizáció előrehaladásával a különböző kontinenseken készült borok is mindinkább hasonlítanak egymásra, holott a piacon éppen a különbözőséget keresik a fogyasztók.

René a lehető legtermészetesebb állapotában szeretné megtartani a bort, így azt a kockázatot is vállalja, hogy időnként gondok adódhatnak vele. A hibáival együtt is jobban kedveli azt, ami természetes. Ezért inkább autochton élesztőket használnak. Igaz ugyan, hogy ezek nagyon lassan



♦ MINDKÉT BARBIER KÍSÉRLETEZIK AMFORÁBAN ÉRLELT BOROkkal.

PANNON TOKAJ PINCÉSZET

1115 Budapest,
Kelenföldi út 2.
www.pannontokaj.hu



A 2013-as évszám már kapható!