

*Arbeitsintensiv: Der steinige Schieferboden mit dem katalanischen Namen Llicorella ist typisch für das Priorat. Zum Pflügen der steilen Terrassen von Alvaro Palacios' Lage L'Ermitage kommt das Maultier zum Einsatz.*

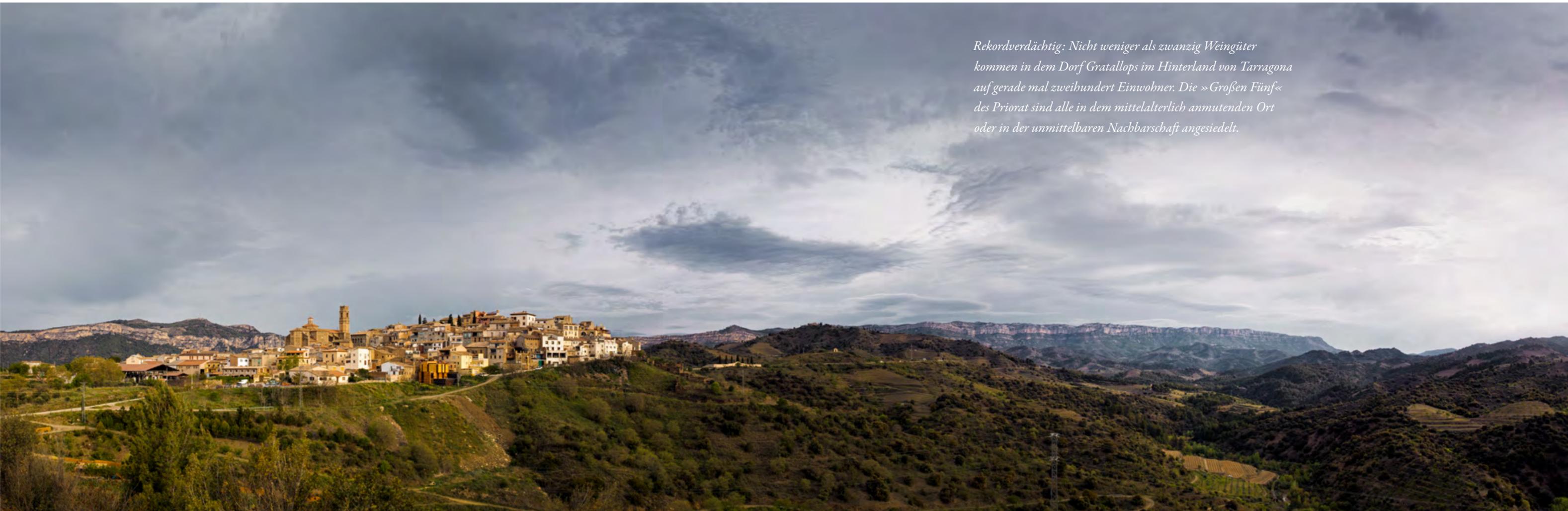


# DAS PRIORAT UND SEINE PIONIERE

SPANIENS WEINBAU HAT IN DEN VERGANGENEN JAHRZEHNTEEN HERAUSRAGENDE ERFOLGSGESCHICHTEN ERLEBT: ZUERST DIE RENAISSANCE DES URALTEN ANBAUGEBIETS VON RIBERA DEL DUERO IN KASTILIEN IM NORDWESTEN UND DANN DIE WIEDERENTDECKUNG DES PRIORAT IN KATALONIEN IM NORDOSTEN. DAS NEUE PRIORAT WAR DAS WERK EINER GRUPPE VON JUNGEN WEIN-ABENTEURERN, DIE VOLLER BEGEISTERUNG IN DIE WILDEN BERGE BEI TARRAGONA GEZOGEN SIND, UM DORT EINE NEUE ZEIT ZU ERÖFFNEN.

Von CHRISTIAN VOLBRACHT · Fotos RUI CAMILO

*Rekordverdächtig: Nicht weniger als zwanzig Weingüter kommen in dem Dorf Gratallops im Hinterland von Tarragona auf gerade mal zweihundert Einwohner. Die »Großen Fünf« des Priorat sind alle in dem mittelalterlich anmutenden Ort oder in der unmittelbaren Nachbarschaft angesiedelt.*



Man kann die Entdeckungsreise ins Priorat eigentlich nur an zwei Orten beginnen: An den Ruinen des Kartäuserklosters von Escaladei, wo Mönche im 12. Jahrhundert den Ruf der schweren schwarzen Weine des Priorat begründeten, oder im nahen Dörfchen Gratallops bei René Barbier, dessen Name wie kein anderer für den Neuanfang des Weinbaugebiets steht. Ich strebe als erstes zum Kloster der Mönche und ihrem alten Kellergewölbe aus dem 17. Jahrhundert, der jetzt zum Weingut Cellers de Scala Dei gehört. »Wir sagen hier Priorat, denn Priorato ist spanisch«, betont der freundliche Kellermeister. Ja, wir sind in Katalonien. Die Forderung nach Unabhängigkeit von Spanien war groß auf einer Mauer an der kurvenreichen Straße zu lesen, die bis zum Fuß der mächtigen Bergkette von Montsant führt.

Die Tour ging von Barcelona und an der Küste bei Tarragona hinauf in ein karges und grandioses, zweihundert Quadratkilometer großes Hochplateau mit steinigem Wein terrassen und malerischen, verschlafenen wirkenden Dörfern. Der Weg ist gesäumt von felsigen Hängen mit Pinien, Olivenhainen und Haselnussplantagen, Feigen- und Mandelbäumen. Die gebänderten Felsketten des Montsant beschließen den Blick nach Norden. Über dem Kloster wölbt sich der Fels faltig wie staubige Elefantenhaut in den Himmel. Es ist Frühling, die ideale Zeit um zu erkunden, wie sich das Priorat in drei Jahrzehnten als eines der großartigsten iberischen Weinbaugebiete etabliert hat. In den Weinbergterrassen leuchten die jungen

Blätter im Gegenlicht wie auf Perlenschnüre gezogen. Roter Mohn und gelber Ginster blühen an den Straßen. Es riecht nach Thymian, Rosmarin und Lavendel. An den Bäumen reifen Mandeln und die ersten Feigen. Ein Mann pflügt mit einem Maultier den steinigem Boden zwischen den Weinstöcken um.

Ausschlaggebend für die Qualität der Weine des Priorat ist der einzigartige Boden, ein meist dunkelbrauner, in der Sonne funkelnder Quarzschiefer mit dem Namen Llicorella, der den Weinen intensive Mineralität verleiht. In einigen Gebieten ist der Schiefer mehr eisen- oder mehr siliziumhaltig, im Süden und am Montsant-Gebirge im Norden kommen tonige Erden dazu. Die Temperaturen im Sommer erreichen bis zu vierzig Grad, sinken

nachts aber auch um fünfzehn bis zwanzig Grad ab. Die scharfen Nordwestwinde werden durch die Brise des nur zwanzig Kilometer entfernten Mittelmeers im Osten abgemildert. Trotz der geringen Regenmengen von vier- bis fünfhundert Millimetern pro Jahr bekommen die Weinstöcke genug Wasser. Ihre Wurzeln arbeiten sich tief durch die Schichten des bröckeligen Schiefers. Am prägnantesten drücken sich die Böden in den traditionellen roten Rebsorten Garnacha (Grenache) und Cariñena (Carignan) aus, die hier in Katalonien Garnatxa und Samsó heißen.

Die Mönche hatten ihre einsame Kartause mit Genehmigung von König Alfons dem Keuschen in einer Gegend gegründet, wo schon die Römer Wein-

bau betrieben. Vom 8. bis zum 12. Jahrhundert war das Land aber von muslimischen Mauren aus Nordafrika beherrscht worden, denen der Koran den Alkoholkonsum verbot. So begannen die Mönche unter Leitung eines Priors erneut mit der Weinkultur. Ihr Kloster nannten sie Scala Dei, Himmelleiter, weil ein Hirte im Traum von einer hohen Pinie aus Engel auf einer Leiter in den Himmel steigen sah – ähnlich, wie es der biblische Jakob geträumt hatte.

Die klösterliche Gemeinschaft unter dem Prior, das »Priorat«, beherrschte die Region, erließ Gesetze und trieb von den Bauern die Zehntabgaben ein, also Steuern in Form von Wein, Oliven oder Feldfrüchten. Über Jahrhunderte wurden diese Privilegien unter königlicher Protektion ausgebaut, trotz wachsenden Protesten, Klagen und Sabotageakten. Doch im Jahr 1835 wurden alle Klöster in Spanien enteignet. Schon einen Tag nach der Abreise der Mönche begannen die Bauern, das Kloster zu plündern, später zu brandschatzen und den Weinbau in eigener Regie zu übernehmen.

Der dunkle, fast schwarze Wein der Kartause von Scala Dei war für seine Kraft und Stärke berühmt, er galt sogar eher als Arznei denn als Getränk. Jeder müsse selbst wissen, wie viel Wein er verträgt und besonders den Priorato entsprechend verdünnen, bemerkte im 14. Jahrhundert der katalanische Franziskaner Francesc Eiximenis in einem Buch zum Thema Völlerei. Der dicke Schwarze erreichte auch im 19. Jahrhundert noch achtzehn Prozent Alkohol. Damals erlebten die Weinbauern des Priorat eine Art Goldrausch des Exports, als die Reblausplage 1868 Frankreich erreichte und dort die Weinberge vernichtete. Doch fünfundzwanzig Jahre später begann die Phylloxera auch im Priorat ihr zerstörerisches Werk. Die Rebfläche von rund fünftausend Hektar wurde vernichtet, die meisten Weinbauern gaben auf, andere setzten beim Neupflanzen vor allem auf die robusten und ertragreichen Cariñena-Reben.

Das auf die Kartäusermönche zurückgehende Weingut von Scala Dei blieb das einzige, das mit interessanten Neuerungen aufwartete. Schon 1870 wurden Weine auf Flaschen gezogen, die bei der Pariser Weltausstellung von 1878 eine Medaille

errangen. 1953 bekam das Priorat, das fast vollständig vom Anbaugebiet Montsant umschlossen ist, die geschützte Herkunftsbezeichnung Denominación de Origin (DO). Das zwanzigtausend Hektar große Gebiet war damals zu etwa zehn Prozent mit Wein bepflanzt. 1960 begannen die Besitzer von Scala Dei, Hanglagen in Terrassen umzuformen, um die Erträge zu steigern. Neue Besitzer brachten mit dem Jahrgang 1974 einen Wein namens Cartoixa (Kartause) auf den Markt: Der fast ausschließlich aus Garnacha-Trauben gekelterte Wein zeigte als Erster, dass im Priorat sehr gute Qualitätsweine aus den heimischen Rebsorten erzeugt werden konnten.

In den Cellers de Scala Dei kann man immer noch ein paar inzwischen stark gealterte Flaschen des Jahrgangs 1974 erwerben. Auch hier brachte die Erweckung des Priorat vor mehr als fünfundzwanzig Jahren den Durchbruch zur Erzeugung viel besserer Weine. Jung und kraftvoll zeigt sich der Jahrgang 2013. Er duftet und schmeckt, als würde man in reife schwarze Kirschen und Pflaumen beißen, bietet dann aber auch die schöne mineralische Struktur der alten Garnacha- und Cariñena-Reben.

RENÉ BARBIER:

## »ALLES IST NUR BEOBACHTUNG DER NATUR«

Also auf zu René Barbier III auf dem Weingut Clos Mogador im Dörfchen Gratallops. Er ist der dritte René einer Weinbaufamilie aus dem Vaucluse in Südfrankreich, die während der Reblausplage einen Ableger in Katalonien gegründet hatte. Barbier und sein Weingut stehen vor allem für den legendären Neubeginn des Priorat, dazu die vier Namen Daphne Glorian (Clos Erasmus), José Luis Pérez (Mas Martinet), Alvaro Palacios (Finca Dofi) und Carles Pastrana (Clos de l'Obac).

**W**ie so oft bei legendären Geschichten ist die Wahrheit etwas komplizierter. Schon 1979 hatten der damals neunundzwanzigjährige René Barbier III und seine aus Nancy in Lothringen stammende Frau Isabelle Meyer mit dem Kauf eines kleinen Stückes Land bei Gratallops einen persönlichen Neustart versucht. Die Weinhandelsfirma seines Vaters René Barbier II war nach dessen Tod im Jahr 1973 an eine dubiose Firma des Franco-Regimes verkauft worden. Die Choreographin Isabelle Meyer hatte seit 1975 eine Tanzschule in Tarragona geleitet und

auch als Grafikerin und Malerin gearbeitet. Etwa zur selben Zeit begann Barbiers Jugendfreund Carles Pastrana, ein Journalist aus Tarragona, mit dem Weinbau in den Bergen.

René Barbier pflanzte französische Rebsorten wie Cabernet Sauvignon, Merlot und Syrah. Zunächst verzeichneten seine Weine keine großen Erfolge, doch der zähe Organisator arbeitete unbeirrt an der Verwirklichung des großen Projekts Priorat. Er sammelte weitere Wein-Enthusiasten um sich, darunter den jungen Önologie-Professor José Luis Pérez. 1987 gründete die Gruppe von zunächst

acht Mitgliedern die Weinbau-»Gesellschaft für Agrar-Umwandlung«. 1989 stieß die Schweizer Weinhändlerin Daphne Glorian dazu, 1990 der fünfundzwanzig Jahre alte Alvaro Palacios, Spross einer renommierten Weinfamilie im Rioja-Gebiet, bei der Barbier früher gearbeitet hatte.

Der erste gemeinsam in einem ehemaligen Schafstall produzierte Wein des Jahrgangs 1989 wurde dann unter zehn verschiedenen Namen abgefüllt, die alle den Titel »Clos« bekamen, die französische Bezeichnung für einen ummauerten Weinberg. In allen Flaschen war dieselbe Assemblage – René Barbier freut sich noch heute, dass Kritiker Unterschiede herausgeschmeckten. Der Wein bekam viel Anerkennung und Lob, wurde wegen der Verwendung noch nicht genehmigter Traubensorten und zu geringen Alkoholgehalts aber nicht als Wein der Appellation Priorat anerkannt.

In der Folgezeit sprangen fünf Mitglieder der Startgruppe wieder ab, sodass sich heute nur noch die restlichen »Großen Fünf« rühmen, an

der Wiege des Erfolgs gestanden zu haben. Doch auch diese Gruppe ist nicht mehr intakt, da sich René Barbier und sein Jugendfreund und Nachbar Carles Pastrana vom Clos de l'Obac in einer privaten und geschäftlichen Vertrauenskrise überworfen haben. Beim fünfundzwanzigjährigen Jubiläum der Priorat-Pioniere vor zwei Jahren fehlte Pastrana. Umso enger wurden die Bande zwischen den Familien Barbier und Pérez vom Mas Martinet. Der 1973 geborene René Barbier Meyer, der vierte René, heiratete die Pérez-Tochter Sara.

**J**edes einzelne der fünf Güter hat seine Erfolgsgeschichte individuell fortgeschrieben. Besonders Clos Mogador, Alvaro Palacios Lage Dofi und der Clos Erasmus von Daphne Glorian machten Furore und ernteten immer mehr internationale Begeisterung. Als der Clos Erasmus von Daphne Glorian Höchstnoten bekam und die Lage L'Ermita von Alvaro Palacios preislich sogar den Vega Sicilia Unico aus dem Ribera del Duero in den Schatten stellte, war der Traum wahr geworden, das weltweite Renommee gesichert. Man kaufte weitere Weinberge, schuf neue Abfüllungen, lockte neue Investoren an. Es kamen namhafte Firmen wie Torres dazu, Einsteiger wie der Deutsche Dominik Huber, die

Kooperation Ferrer Bobet und Prominente wie der Franzose Gérard Depardieu und der populäre katalanische Liedermacher Lluís Llach. Die bewirtschaftete Rebfläche verdoppelte sich von achthundert Hektar im Jahr 1990 auf rund zweitausend. Zu Beginn der neunziger Jahre hatte es gerade mal fünfzehn registrierte Kellereien im Priorat gegeben. Jetzt sind es mehr als hundert. Neue Arbeitsplätze entstanden, es entwickelte sich Weintourismus in der sonst vom Fremdenverkehr unberührten Region.

Im Jahr 2000 stieg das Priorat wegen der gleichbleibend hohen Qualität seiner Weine als zweite spanische Weinbauregion neben Rioja von der Denominació d'Origen (DO) in den Rang eines qualifizierten Ursprungsgebiets, Denominació d'Origen Calificada (DOC), auf. Die Regeln legen unter anderem fest, dass alle Weine der Region von den erlaubten Rebsorten stammen und in Flaschen abgefüllt werden müssen. Jetzt dürfen einundzwanzig Rebsorten im Priorat genutzt werden. Bei den Roten sind es neben Garnacha und Cariñena auch Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc, Tempranillo, Piquepoul, Pinot Noir, Merlot und Syrah. Die Liste der Weißweine enthält unter anderen weißen Garnacha, Macabeu, zwei Muscat-Sorten, Chenin Blanc und Viognier. Pro Hektar sind bis zu neuntausend Weinstöcke und Erträge bis zu sechstausend Kilogramm Trauben erlaubt. Im Schnitt wird aber nur etwa die Hälfte erzeugt, die größten Weine bleiben in manchen Jahren weit unter tausend Kilo pro Hektar. Vorgeschrieben ist auch die Ernte von Hand in Behälter, die nicht mehr als zwanzig Kilo fassen. Maximal dürfen fünfundsechzig Liter Saft aus einhundert Kilo Trauben gepresst werden.

**R**ené Barbier III ist ein lebhafter Siebenundsechzigjähriger, der mit bescheidenem Stolz von den Anfängen erzählt, während er mit seinem alten grünen Allradkleinbus durch die steilen Weinberge kurvt. Es sei damals so eine Art Art Kommune gewesen sein, hatte Daphne Glorian beim fünfundzwanzigjährigen Jubiläum erzählt, man sprach von einer Handvoll Hippies, Abenteurern und Akademikern, die das Priorat revolutioniert hätten. »Der einzige Hippie, der war ich«, sagt René Barbier, und mit seinem üppigen Bart und der grauen Mähne glaubt man ihm das sofort. Der Wagen bahnt sich den Weg über bröckelige Geröllwege und durch knietiefes Frühlingsgras mit bunten Blumen. Auf einer kleinen Koppel weiden die Pferde, auf denen Barbier gern allein durch die Weinberge reitet. Das steingemauerte Anwesen der Familie liegt unter Pinien in einem von Weinbergen umschlossenen kleinen Talkessel, dessen Terrassen wie die Ränge eines Amphitheaters ansteigen. In einer Remise steht ein ebenfalls schon etwas betagtes großes Mercedes-Campingcar: »Mein fahrender Wohn- und Arbeitsplatz«, sagt Barbier. Noch immer geht er damit auf Reisen, gerade war er damit mehr als sechshundert Kilometer weit zum Kundenbesuch in Bordeaux. Er schläft lieber im Wohnwagen als im Hotel.

René Barbier ist ein bekennender Ökologiest und Altachtundsechziger. »Ich gehörte zu Cohn-



*Ökologisch: Grün und bunt ist die Welt von René Barbier, dessen Name wie kein anderer für den Neuanfang des Priorat steht. Der Clos Mogador von 2013 ist eine Cuvée aus Garnacha, Cariñena, Syrah und Cabernet Sauvignon.*

Bendit und seinen Leuten«, sagt er und fügt lachend hinzu: »Meine ersten Kunden in Deutschland waren die Grünen in Frankfurt!« Öko-Denken prägt auch seine Arbeit in den Weinbergen von insgesamt fünfzig Hektar. Die wie ein Flickenteppich über das Gebiet verstreuten Einzellagen sind jetzt im Frühling schon von weitem zu erkennen und von denen der anderen Winzer zu unterscheiden: Der Boden ist grün und bunt, in den Rebzeilen stehen zahlreiche Oliven- und Mandelbäume. Im Lauf der Jahre hat sich der Weinmacher zu einem Selfmade-Experten für biologisch-dynamischen Weinbau entwickelt. »Ich habe in den Weinbergen immer die Stellen beobachtet, wo es keine Krankheiten gab, und das dann nachzuvollziehen versucht. Alles ist nur Beobachtung der Natur.« So wachsen zwischen den flachen Rebterrassen vor allem leuchtend gelber Ackersenf, Luzerne und einige Getreidearten. »Das sind die wichtigen Pflanzen«, sagt Barbier. »Sie sind vertrocknet, wenn der Sommer beginnt, dann nehmen sie dem Wein keine Feuchtigkeit mehr weg. Dann wachsen auch keine nachteiligen Pflanzen im Sommer. Nach und nach stabilisiert sich das System, und man kann es sich selbst überlassen.« Nur in einem Weinberg mit jungen Rebstöcken mährt ein Arbeiter das üppige Grün mit einem Fadenmäher ab.





»Meine Söhne sind meinem Beispiel gefolgt«, sagt René Barbier zufrieden. Der erste, René Barbier Meyer, der René junior genannt wird, studierte natürlich Önologie und lernte bei seinem Vater sowie bei Daphne Glorian vom Clos Erasmus. Anschließend startete er mehrere Weinbauprojekte, zuerst allein, dann auch mit seiner Frau Sara Pérez. Er hatte sich zunächst auf die Kellerei spezialisiert, interessierte sich aber auch intensiv für die Arbeit im Weinberg, pflegte die Kulturen ökologisch, pflügte mit Mauleseln statt mit Traktoren. In der Bodega Clos Mogador ist der Dreiundvierzigjährige weiter für den Keller zuständig, während sein vierundzwanzig Jahre alter Bruder Christian sich ganz der biodynamischen Pflege der Weinberge widmet.

»Christian kam gleich nach der Geburt auf das Weingut«, sagt der Vater. »Er ist ein Kind des Weins, lebt ganz mit der Umwelt hier.« Christian Barbier lernte bei der biodynamischen Vereini-

gung Spaniens und bei dem französischen Mikrobiologen und Agraringenieur Claude Bourguignon und seiner Frau Lydia, die Experten für die Analyse und Verbesserung vernachlässigter Weinbergböden sind. Eine seiner besonderen Spezialitäten ist die Fermentierung eigener Düngermischungen für Neupflanzungen. Dabei werden Walderde, Melasse, Mist von Eseln, Pferden und Kühen benutzt. »Das geht weit über mein Wissen hinaus«, sagt der Vater, »die sind schon viel weiter.«

**R**éne Barbier senior ist vor allem zur Erntezeit aktiv, wenn es gilt, den Reifegrad der Trauben zu ermitteln. »Ich gehe Tausende von Malen durch die Reben, je nach Ausrichtung der Hänge müssen die Trauben zu ganz unterschiedlichen Zeiten gelesen werden. Schmecken, schmecken, schmecken!« In den Weinlagen sind zudem alte und neue Rebstöcke durcheinander gepflanzt.

Zur Lese kommen im Rahmen eines Kooperationsprogramms zwischen Spanien und Kolumbien immer dieselben Frauen aus Südamerika. Das Weingut hat nur ein Dutzend fest angestellte Mitarbeiter, darunter eine junge Deutsche, die Weintouristen in dem kleinen grünen Allradbus durch die Weinberge fährt.

Im Keller steht eine hundert Jahre alte Korb- presse. »Sie ist besonders elastisch und für Wein wie für Olivenöl geeignet«, sagt René Barbier. Die Weine werden in großen Eichenbottichen vergoren, manche auch in tönernen Amphoren, die in der Region gefertigt werden. Der Clos Mogador reift im Holzfass, jedes Jahr wird ein Drittel der Fässer durch neue ersetzt. Im etwas altmodisch eingerichteten Probenraum zeigt Barbier die Aquarelle und Grafiken seiner Frau Isabelle Meyer. Sie benutzt für die Weinmotive als Farben gern die Gärungs- rückstände des Weins, den Weintrub, und hat mehrere Etiketten gestaltet. Wir probieren zuerst den Ortswein von Clos Mogador aus dem Jahrgang 2013, den Manyetes Vi de Vila Gratallops, eine noch strenge, konzentrierte, kraftvoll und frisch wirkende reine Cariñena-Abfüllung. Ein rustikaler Wein, der zu Barbier passt, mit harmonischer Säure.

**I**m Jahr 2009 hat die für das Anbaugbiet zuständige Behörde auf Initiative von Alvaro Palacios und René Barbier ein neues System der Ortsweine eingeführt. Man definierte die Grenzen der Anbauzonen für die zwölf Ortschaften des Gebietes: Bellmunt del Priorat, Escaladei, Gratallops, El Lloar, La Morera de Montsant, Poboleda, Porrera, Torroja del Priorat, La Vilella Alta, La Vilella Baixa, Masos de Falset und Solanes del Molar. Ortsweine dürfen als Vi de Vila verkauft werden, wenn die Trauben zu hundert Prozent aus der Gemarkung kommen und mindestens zu sechzig Prozent aus den traditionellen Rebsorten Cariñena und Garnacha bestehen. Die Bezeichnung weist keineswegs auf einfachere Ortsweine wie beim VDP in Deutschland hin, oft



hat ein Vi de Vila herausragende Qualität wie dieser »kleine Bruder« des Clos Mogador.

Es folgt Nelin Blanc, ein von René Barbier junior im Jahr 2000 konzipierter Wein, der zur Hälfte aus weißen Garnacha-Trauben stammt und zur anderen Hälfte aus sechs weißen Rebsorten wie Macabeu und Escanyavelles sowie aus Pinot Noir, der wie Weißwein verarbeitet wird. Jahrgang 2013 und 2005 sind strohgelb. Man denkt zunächst an oxidierte Weine, bevor sich ein ungewöhnlich reiches, ausdrucksstarkes und würziges Bukett mit blumigen und fruchtigen Aromen entfaltet.

**U**nd dann gönnt René Barbier mir eine Besonderheit: Ich darf den jungen Clos Mogador 2012 mit dem Jahrgang 1992 vergleichen, dem ersten, der ganz aus eigenem Traubengut gekeltert wurde; nur noch wenige Flaschen liegen im Keller. Der Wein ist neben Garnacha auch von Cabernet Sauvignon geprägt. Die eigenen Cariñena-Trauben waren noch zu jung, um verwendet zu werden. Ein immer noch kraftvoller, runder Wein. Später wurde der Cabernet-Sauvignon-Anteil des Clos Mogador immer mehr reduziert, der 2012er bietet ein kraftvoll-elegantes Spektrum von würzigen und frischen Aromen. Generös gibt mir Barbier die Probenflasche des Jahrgangs 1992 mit ins Restaurant Piró eines Freundes in Gratallops, wo wir ihn erneut probieren: Köstlich zu gefüllten Auberginen, Bohnen mit Blutwurst und Lammkoteletts mit Aioli!

Der Ort Gratallops gehöre eigentlich ins Guinness-Buch der Rekorde, hatte Barbier mir mitgegeben: Auf zweihundertfünfzig Einwohner kommen zwanzig Weingüter. Die Kellereien von vier der fünf Priorat-Pioniere liegen in Sichtweite: Auf der anderen Seite der Durchgangsstraße am Ortsrand befinden sich die Gebäude von René



Barbier und Carles Pastrana, mitten im Ort der Keller von Daphne Glorian und auf einem Berg gegenüber prangt der moderne Bau von Alvaro Palacios. Nur zwei Kilometer unterhalb des Ortes hat der Fünfte im Bunde, José Luis Pérez, im Tal des Siurana-Flusses sein Weingut.

René Barbier ist sich des besonderen Stils seiner etwas ungestüm wirkenden Weine wohl bewusst. Ohne Neid vergleicht er sie mit denen von Alvaro Palacios: »Dort herrscht önologische Perfektion, bei mir gibt es auch mal Unreinheiten.« Schon bei der Fahrt durch die Weinberge hatte er seine eigenen grün-bunten Rebenterrassen lachend mit den nackten Böden des Freundes verglichen: »Was sauber ist, gehört ihm, was dreckig ist, gehört mir.«

*Familiär: Mit dem Kauf einer ehemaligen Scheune im Jahr 1986 fing für den Winzer René Barbier alles an. Heute freut er sich, dass die beiden Söhne in seine Fußstapfen treten. René Barbier Meyer, der älteste, der nur René junior genannt wird, ist auf Clos Mogador für den Keller zuständig, der tief in den Schiefer gehauen wurde.*



ALVARO PALACIOS:

## »DAS IST HIER DER EISBERG DES PRIORAT«

Bei Alvaro Palacios betritt man eine moderne, durchgestylte Weinwelt, ganz anders als bei René Barbier. Der vierzehn Jahre jüngere Weinmacher empfängt in einer Kellerei, die nach den Plänen des Architekten Jesús Manzaneros auf einer Anhöhe gegenüber dem Dorf Gratallops erbaut wurde. Von dort bietet sich ein weiter Blick auf die umliegenden Weinberge bis hin zur Bergkette des Montsant. Wenn Palacios vom Hauptsitz der Familienfirma in Alfaro im Rioja-Gebiet nach Gratallops kommt, bewohnt er ein Appartement in einem viereckiges Türmchen über dem Dach, mit direktem Blick auf die Kirche des Ortes auf dem Berg gegenüber.

**A**uch Alvaro Palacios klemmt sich sofort hinter das Steuer eines wendigen kleinen SUV, und wir klettern auf vier Rädern durch steile Weinberge. Palacios ist elegant-leger gekleidet, rostfarbene Weste über dem hellblauen Hemd, Jeans und braune Schuhe, unter dem leicht ergrauten Haar trägt der Zweiundfünfzigjährige eine coole lila reflektierende Sonnenbrille. Seit der Kindheit kennt er René Barbier, der mit einem seiner älteren Brüder befreundet war und einst in Rioja auf dem Weingut der Familie arbeitete. »Ich fuhr schon als Schüler mit ihm auf dem Traktor durch die Weinberge, und wir diskutierten über Wein, er war wie eine Vaterfigur für mich.« Anders als bei René Barbier sind hier im Frühling zwischen den Rebstocken kein Grashalm und keine Blume zu sehen. Auf die Weinbaumethoden des alten Freundes angesprochen, sagt Palacios engagiert seine Meinung: »Hier im Mittelmeerraum mit seinem geringen Niederschlag töten Pflanzen den Wein. Sie nehmen ihm das Wasser weg. Seit jeher wird der Boden hier bearbeitet und gepflügt, alles andere funktioniert auf Dauer nicht.«

Auch die rund vierzig Hektar seines Besitzes sind bio-zertifiziert, doch der Boden wird regelmäßig beackert. Die Terrassen sind nicht waagrecht angelegt wie bei Barbier, sondern leicht schräg. Fünf eigene Maulesel ziehen die schmalen Handpflüge durch die Rebenreihen. Zwischen den Stöcken wird mit der Hacke nachgearbeitet. »Vierzig Hektar sind genug, mehr dürfen es gar nicht sein«, sagt Alvaro Palacios. »Da bräuchte ich für die Arbeit ja die chinesische Volksarmee!« An einer Stelle mit etwas breiteren Terrassen wird auch mit Hilfe eines



schmalen Traktors gepflügt: »Hier öffnen wir den Boden neben den Stöcken im Frühling, damit sie Wasser aufnehmen können, danach wird er wieder geschlossen.«

Alvaro Palacios hat eine steile und öffentlichkeitswirksame Karriere hinter sich. Das siebte von neun Kindern suchte Ende der 1980er Jahre eine Alternative zur Arbeit im elterlichen Familienbetrieb in Rioja. Er hatte in Bordeaux studiert und auf verschiedenen Weingütern in aller Welt wie auch bei Petrus gearbeitet. »In Frankreich wurde ich verrückt nach Grand-Cru-Weinen.« Es sei die Zeit gewesen, als Spanien sich der Welt und den Märkten öffnete, sagt Palacios. Er wollte etwas Besonderes machen, hatte den Blick auf Gebiete geworfen, in denen der Weinbau nach dem spanischen Bürgerkrieg aufgegeben worden war. »Und ich war immer angetan von dem, was die Mönche früher gemacht hatten.« So war er Feuer und Flamme, als ihm der alte Freund Barbier seine Pläne für das Priorat enthüllte. »Er hatte vorher mit niemand anderem aus unserer Familie gesprochen«, erzählt Alvaro Palacios. »Er erwähnte nur einen

kleinen Besitz dort, aber nicht, dass er bereits eine ganze Gruppe organisiert hatte.«

Palacios griff sofort zu. Schon der Start mit seinem Clos Dofi, der später in Finca Dofi umbenannt wurde, war herausragend. Dann kaufte er den Weinberg L'Ermita, der 1993 als einer der damals in Spanien noch seltenen Einzellagenweine herauskam. Schon der 1994er wurde im Wine Advocate von Weinpapst Robert Parker mit 97 Punkten als »moderne Weinlegende« geadelt, 2013 gab es schließlich die Parkersche Seligsprechung mit 100 Punkten.

**D**och Alvaro Palacios ist viel zu umtriebig, um sich mit dem Erfolg von L'Ermita und seiner anderen Weine im Priorat zufriedenzugeben. Zusammen mit seinem Neffen Ricardo Palacios gründete er 1999 ein Unternehmen, um das Weinbaugebiet Bierzo in Kastilien aus dem Dämmer Schlaf zu wecken. Und nach dem Tod seines Vaters übernahm er im Jahr 2000 auch den Familienbetrieb in Rioja, um dort sofort Weine neuen Stils zu machen – für all diese Verdienste erklärte ihn

das Weinmagazin Decanter zum Mann des Jahres 2015. »Eine große Ehre«, sagt Palacios, während wir durch die Weinberge zur Lage L'Ermita in der Nähe von Gratallops fahren. Trotz der vielen Aufgaben sieht er sich als Mann des Terrains. »Ich bin jede Woche einmal hier, aber es ist viel Arbeit, wir bauen gerade einen großen neuen Keller in Bierzo. Für die administrative Arbeit bleiben mir nur die Wochenenden.«

Die steile Lage L'Ermita liegt im Bereich Gratallops unterhalb der Kapelle der Einsiedelei Ermita de la Mare de Déu de la Consolació. Die Besonderheit des nach Nordost ausgerichteten Weinbergs ist sein Boden mit einem hohen Anteil Schiefer und auch Granit: »Das ist hier der Eisberg des Priorat«, sagt Alvaro Palacios. »Im Gestein ist so viel Aluminium und Glimmer enthalten, dass sich der Boden nur ganz wenig aufwärmt. Der Schiefer bekommt hier einen grünlichen Schimmer.« Der kühle Boden führe auch dazu, dass der Erntezeitpunkt oft spät liegt. Auf dem nur eineinhalb Hektar großen Weinberg in dreihundertfünfzig bis vierhundertdreißig Metern

*Weitschweifend: Die Weinstöcke von Alvaro Palacios, die bis zu hundert Jahre alt sind, wachsen am Einzelpfahl. Von der modernen Kellerei auf einer Anhöhe bei Gratallops geht der Blick bis zur Serra de Montsant.*

Höhe arbeiten zwei Männer mit dem Maultierpflug, zwei andere schlagen Pfähle an den Rebstöcken in den Boden. Palacios stellt Fragen, beugt sich nach unten, um einen Rebstock hinter einem Stock zu fixieren. Hier wird der Wein am Einzelpfahl erzogen, viertausendsechshundert Weinstöcke sind pro Hektar gepflanzt, ein Teil stammt aus dem Jahr 1939, ein anderer wächst hier schon seit 1910. Die Lage wird nicht bewässert, und es ist auch keine Grün-ernte erforderlich.

**W**eitere eineinhalb Hektar des Weinbergs hat Alvaro Palacios im Jahr 1996 neu bepflanzen lassen, doch werden die Trauben erst in einigen Jahren für den Hauptwein benutzt werden können. Je nach Jahrgang ergibt die Lage im Schnitt achthundert bis zweitausend Flaschen. »Bis 2006 haben wir noch etwas Cabernet Sauvignon für l'Ermita benutzt«, sagt er. Jetzt wird fast nur noch Garnacha verwendet und acht bis neun Prozent Samsó, wie er den Cariñena nach einer alten Bezeichnung aus dem Priorat nennt.





Dazu kommen etwa ein bis drei Prozent weiße Trauben. Sie wachsen hier wie in anderen Lagen des Besitzes zwischen den roten Reben. »Die weißen helfen, die Gärung des roten Weins besser zu beenden«, sagt Palacios.

Den zwanzig Mitarbeitern des Gutes kündigt sich der Chef mit fröhlichen Pfiffen an, er begrüßt sie im Keller mit Händeschütteln und Umarmungen. Hier stehen Stahl tanks und unterschiedlich große Eichenfässer. Auch Alvaro Palacios benutzt für seine großen Weine weniger neues Holz als früher. Garnacha und Cariñena liefern selbst genug Struktur. Die Trauben aus L'Ermita werden von Hand entrappt und Beere für Beere selektiert; der Most gärt in offenen Eichenbottichen. Der Reifekeller erinnert an den kleineren alten Keller im Klosterweingut von Escala Dei, nur ist er viel moderner gestaltet, wölbt sich in einem flachen Bogen über die Fassreihen. »Die Form ist wie das obere Segment eines Barriquefasses«, sagt Alvaro Palacios. Mehr als vierhunderttausend Flaschen werden hier jährlich gefüllt. Der Löwenanteil entfällt auf Camins del Priorat und Les Terrasses, rund zehn Prozent auf die Spitzenweine Finca Dofi, Gratallops und L'Ermita.

Schließlich sitzen wir uns zur Degustation von Weinen aus den jüngsten Jahren 2013 bis 2015 gegenüber: Gratallops 2015, ein noch strahlend blauvioletter Wein, der aus zehn Einzellagen rund um den Ort gewonnen wurde, fünfundachtzig Prozent Garnacha, dreizehn Cariñena und zwei Prozent weiße Rebsorten. Beileibe kein einfacher Ortswein, Beerengeschmack voller Würze und Frische. Es folgt der noch sehr verschlossene Finca Dofi 2015, und dann präsentiert Alvaro Palacios den ersten Jahrgang eines neuen Spitzenprodukts: Der noch nicht im Handel erhältliche Les Aubaguetes

2015 wächst auf einer Einzellage im Bereich des Ortes Bellmunt. Der Wein sollte schon ein Jahr früher herauskommen, doch wurde die Lage im Juni 2014 von schwerem Hagelschlag getroffen. Auch vom 2015er wird es nur zweitausendeinhundertdreißig Flaschen geben. Früher wurden die Erträge aus diesem Gebiet für die Camins- und Terrasses-Weine »Velles Vinyes« benutzt. Der Wein präsentiert sich noch sehr tanninbetont, weniger sinnlich als andere junge Weine des Weinmachers. Der folgende Finca Dofi 2014 ist leichter zugänglich, noch etwas aufgewühlt von der Abfüllung, ein runder Garnacha-Genuss.

Das Jahr 2014 war sehr schwierig, erzählt Alvaro Palacios, da die üblichen kühlen Nordwestwinde ausblieben, stattdessen feuchtwarmer Strömungen vom Meer vorherrschten. Die Trauben wurden teilweise in einer Kältekammer zwischengelagert. Besonders dramatisch war die Situation für L'Ermita, da die feuchte Wärme für Botrytis-Befall sorgte. »Vier Mitarbeiter sind tagelang mit Spezialpinzetten durch den Weinberg gegangen, um die befallenen Beeren einzeln abzusammeln.« Am 12. Oktober fielen neun Liter Regen, doch zum Glück kam fünf Tage danach doch noch der kühle Nordwestwind und rettete den Jahrgang. Die Ernte des Finca Dofi hatte schon am 6. Oktober begonnen, am Tag Sankt Bruno, dem traditionellen Startdatum für die Weinlese im Priorat. L'Ermita wurde vom 24. bis zum 27. Oktober gelesen. Trotzdem zählen die Weine des Jahrgangs für Palacios zu den besten der letzten Jahre, mit viel Struktur und lebhafter Säure, reichem Aroma und Geschmack und ausreichender Konzentration.

Am schönsten zeigt das der gerade abgefüllte L'Ermita 2014, ein wunderbares Konzentrat, zu

einundneunzig Prozent aus Garnacha, acht Prozent Cariñena und einem Prozent weißen Trauben. Übertroffen wird der Jahrgang noch vom 2013er, der auch eine eigene und ganz besondere Geschichte hat. Der Ertrag erreichte mit sechshundertvierzig Normal- und einigen wenigen Großflaschen gerade

einmal die Hälfte der kleinen Ernte von 2014 mit eintausendvierhundertsechzig Flaschen. Nach einem besonders kalten Winter begann die Reblüte drei bis vier Wochen später als sonst, und es bildete sich nur ein Drittel der üblichen Beerenmenge. Doch auf ein regenreiches Frühjahr folgte ein besonders trockener Sommer, die Weine konnten lange ausreifen – die Lese begann erst am 5. November. Der Ertrag lag bei kaum mehr als vier Hektolitern pro Hektar. Das Ergebnis ist die reine Essenz der besten Garnacha-Weine des Priorats, intensiv, reich und voller Finesse und Lebhaftigkeit. Deutlich sind neben den roten Fruchtnoten die Zitrustöne, im Glas entwickeln sich dann immer tiefere Aromen. »Legendär«, urteilte der Tester von Parkers Wine Advocate und gab ohne Zögern seine 100 Punkte – bei wenigen Händlern findet man noch einige Flaschen für mehr als eintausendfünfhundert Euro. Alvaro Palacios sitzt andächtig vor der kleinen Karaffe, senkt den Kopf auf die gefalteten Hände. »Das ist die reine Kopie der Natur«, schwärmt er. Sein Lieblingswein? »Nein nein, ich liebe sie alle«, sagt er – und wer könnte ihn nicht verstehen?

Für die Zukunft wünscht sich der Weinmacher, dass Einzellagen wie L'Ermita und Aubaguetes auch im Priorat offiziell als Grand-Cru-Lagen hervorgehoben werden dürfen. Er will die Weinbauverwaltung davon überzeugen, dafür eine neue Qualitätsklasse wie in Frankreich zu schaffen. Ich bin beeindruckt von diesem hochprofessionellen, unermüdlichen, aber auch einfühlsamen Weinmacher, der dann den Besuch mit einer



wirklich nicht zu erwartenden Geste beschließt. Auch hier, wie bei René Barbier, wird mir eine Karaffe mit dem Probenrest in die Hand gedrückt; kurz darauf sitze ich wieder in Gratallops im Restaurant beim Mittagstisch, diesmal auf der anderen Straßenseite im Cellers de Gratallops: L'Ermita 2014 zu gebratenen Rindfleischscheiben mit spanischer Wurst, Rosmarin und Spargelspitzen! Nur den Rest des 2013er L'Ermita hatte mir Palacios nicht überlassen: »Der ist für meine Frau, die tötet mich, wenn ich den nicht mitbringe!«

*Aussichtreich: Im verglasten Probenraum sind die Weine L'Ermita, Dofi, Gratallops, Les Terrasses oder Camins del Priorat vor der schönen Kulisse der katalanischen Landschaft zu verkosten. Der Reifekeller wölbt sich in einem flachen Bogen über die Fassreihen – »wie das obere Segment eines Barriquefasses«, sagt Alvaro Palacios.*



*Malerisch: Im Frühling zeichnen die Rebzeilen zwischen Gratallops und Porrera ein reizvolles Streifenmuster aus dem frischen Grün der Weinblätter und dem glitzernden Braun des Schieferbodens auf die katalanische Erde.*



»WIR HABEN DIESELBE DENKWEISE«



Schon das Weingut von Alvaro Palacios bei Gratallops erlaubt einen faszinierenden Blick in die zeitgenössische Weingüter- und Kellerarchitektur. Doch beim Besuch der Anlage von Sergi Ferrer-Salat und Raül Bobet eröffnet sich eine geradezu überirdische Dimension. Wie ein aus dem All gefallenes Raumschiff liegt der flache Bau auf einer Kuppe in einem weiten Bergkessel. An Kilometer 6 der gewundenen Straße von der Priorat-Hauptstadt Falset nach Porrera geht es nach oben, an Weinterrassen und einem großen Wasserreservoir vorbei. Und wenn man dann auf modernen Designermöbeln hinter der halbrunden Glasfront aus vier Meter hohen Scheiben sitzt, hat man einen grandiosen Rundblick über das Tal.

Die Weinberge steigen auf mehr als siebenhundertfünfzig Meter hinauf. Bis zum Gipfel der umliegenden Hügel wachsen Kiefern, dazwischen einige Laubbäume im jungen Grün. Weiter unten liegen Oliven- und Mandelbaumplantagen. Das Weinlaub ist Mitte April noch nicht dicht genug, um den braunen Boden zu verdecken. Der Schiefer glitzert im Gegenlicht, als habe es gerade geregnet. Kein Dorf ist zu sehen, nur die kurvige Straße und ein paar alte Bauernhäuser, unten ein kleiner Stall und Maultiere auf einer Koppel. Im Nordosten öffnet sich das Tal zur fernen Bergkette des Montsant.

Sergi Ferrer-Salat, der noch mit seinem Team bei einer Probe gegessen hat, erscheint mit

leicht bläulich verfärbten Lippen: Ein großer smarterer Mann in brauner Jacke und blauen Jeans, die schwarzen Haare schon etwas gelichtet, getönte Brille und trendig-unauffälliger Bart. Der Achtundvierzigjährige ist Chef des privaten Pharmaziekonzerns Ferrer Internacional, der mit chemischen Produkten und Medikamenten Hunderte von Millionen Euro umsetzt. Seine große Leidenschaft gehört dem Wein, doch hat er nur zwei Tage der Woche Zeit, sich seinem Weingut im Priorat und seinem Restaurant Monvnic in Barcelona zu widmen. Das gilt mit Tausenden von verschiedenen Weinen als Tempel für Weinkenner und eine der besten Weinbars der Welt. Sein Wissen über Wein, sagt Sergi Ferrer-Salat, habe er

sich auf vielen Reisen erworben, außerdem habe er an Lehrgängen für den Titel eines Master of Wine teilgenommen.

Sein kongenialer Partner Raül Bobet ist zehn Jahre älter, stammt aus einer hart arbeitenden katalanischen Bauernfamilie. Er hat Chemie studiert und viele Jahre bei der Weinfirma Torres als Weinmacher, als technischer Direktor und dann als leitender Geschäftsführer (CEO) gearbeitet. Überdies hatte er einen Lehrauftrag an der Universität von Barcelona. Als er zur Jahrtausendwende neben seiner Arbeit ein eigenes Weinprojekt aufbauen wollte, untersagte ihm die Familie Torres jede konkurrierende Tätigkeit, und er kündigte. »Ich hatte ein sehr gutes Einkommen, ich brauchte kein Geld mehr.« Und er wollte in seinem Leben noch etwas Eigenes, Besonderes schaffen.

Auf der Suche nach Weinlagen für Torres, die dem Klimawandel trotzen können, hatte er ein hügeliges Gelände mit Wald und alten Gemäuern am katalanischen Pyrenäenrand südwestlich von Andorra entdeckt. Kurz vor dem Beginn des gemeinsamen Projekts mit Sergi Ferrer-Salat kaufte er die fünfundneunzig Hektar, und baut dort nun in eintausend Metern Höhe auf fünfzehn Hektar Wein an. Auch Raül Bobet ist meist nur einen Tag pro Woche auf dem Weingut bei Porrera, drei Stunden

Autofahrt trennen ihn vom eigenen Castell d'Encús nördlich der Stadt Lleida.

Sergi Ferrer-Salat und Raül Bobet trafen sich im Jahr 2002 und schlossen Freundschaft, beflügelt von ihrer Leidenschaft für Wein. »Wir haben auch dieselbe Denkweise, wir fordern uns, sind streng«, sagt Bobet. »Ich habe in einer anspruchsvollen Universitätsumgebung gelernt, er in der Industrie.« Beide wollten einen Wein erzeugen, der die komplexe Mineralität der Böden des Priorat mit einem Maximum an Eleganz, Frische, Harmonie und Reinheit zum Ausdruck bringt. Ideal dafür erschienen ihnen die Cariñena-Reben der vergleichsweise kühlen Nordostlagen von Porrera. »Ich habe einen Traum, der soll sich durchsetzen«, sagt Bobet. »Zum Glück genießen wir beide den Luxus, über die nötigen Ressourcen dafür zu verfügen.«

Ohne den Kontakt zu den Pionieren des modernen Priorat zu suchen, wählten sie den Standort für das Weingut und die dazugehörigen Weinberge auf angrenzenden und auch etwas entfernter liegenden Hängen in vierhundert bis siebenhundert Metern Höhe. Insgesamt hat das von Ferrer-Salat finanzierte Gut siebzig Hektar, von denen fünfzehn neu bepflanzt wurden, vor allem mit Cariñena, dazu etwas Garnacha, Syrah, Cabernet Sauvignon, Viognier und Roussane. Außerdem kauft das Gut Trauben aus alten Weinlagen mit Cariñena im Porrera-Gebiet zu, die in der 2005 fertiggestellten Kellerei verarbeitet werden. »Wir haben dauerhafte Abmachungen, per Handschlag«, sagt Sergi Ferrer-Salat. »Die meisten Eigentümer von Weinbergen hier wollen nicht verkaufen. Sie wollen kein Geld, sondern Besitz.«

Im Weinberg erklärt er die Besonderheiten des Cariñena, der viel schneller reift als Garnacha und in tiefen, wärmeren Lagen zwar höhere Erträge, aber keine große Qualität bietet: »Wenn man die Trauben zu sehr reifen lässt, entfernt man sich geschmacklich immer mehr vom Terroir.« Auf den Höhen um Porrera sorgt der beständige Nordwestwind für Frische. Die Temperaturen erreichen im Sommer zuweilen vierzig Grad, fallen aber nachts auf zwanzig oder noch tiefer. Wir stehen an

einem Hang mit jungen Reben, die aus der eigenen Zisterne berieselt werden. »Damit wollen wir nicht die Erträge steigern, sondern die Rebstöcke am Leben halten« – bis sie stark genug sind, um sich selbst aus der Feuchtigkeit der tieferen Bodenschichten versorgen zu können. »Hier sind neuntausend Stöcke pro Hektar gepflanzt«, sagt Ferrer-Salat und ist etwas überrascht zu erfahren, dass dies auch der in der Appellation zugelassenen Höchstgrenze entspricht. »Früher hätte man die Stöcke gar nicht so dicht setzen können«, sagt er. »Sie werden mit einem Gerät gepflanzt, das in das Gestein eindringen kann. Das wäre vor hundert Jahren unmöglich gewesen.« Auf dem schmalen Hang sind die Reben vertikal angelegt, der Boden wird mit einem kleinen Traktor bearbeitet. »Vier Leute arbeiten vier Monate lang, um alle Wurzeln von Pflanzen zu entfernen«, sagt Ferrer-Salat. Im Weinberg hacken zwei dunkelhäutige Mitarbeiter aus Senegal und aus Mali. Sie gehören zur Mannschaft von sechs Festangestellten, die zur Lese und zur Hand-Selektion der Beeren durch Afrikaner verstärkt wird.

Sergi Ferrer-Salat hält bröseligen Schiefer in der Hand und erläutert die Unterschiede zwischen dem eher locker geschichteten »Slate« und dem »Schist«, der unter höherem Druck entstanden ist. Je nach dessen Stärke entwickeln sich andere Minerale und damit Aromen. »Das ganze Gerede vom Mineralgeschmack ist doch Bluff«, sagt Ferrer-Salat. »Man kann kein Mineral schmecken.« Die Minerale im Boden sorgen nur dafür, dass in der Pflanze neue chemische Prozesse angeregt werden, die zu weiteren Aromen führen. »Jeder erzählt im Weinbau Geschichten, da ist viel Einbildung dabei. Alles ist auch Marketing.«

Die Führung durch den Keller übernimmt Raül Bobet. Er philosophiert gern, spricht mit sanfter Stimme und freundlichem Mona-Lisa-Lächeln über Grundfragen von Natur und Existenz. Bobet schreibt Gedichte und zieht sich manchmal für einige Tage in ein Kloster zurück. Dazu ist er fasziniert von der Weinbaukunst der alten Mönchsorden, denen wir so viel von unserer Weinkultur ver-

*Zukunftsweisend: Von der futuristisch anmutenden Bodega Ferrer Bobet ist nur der obere Teil mit der flachen Panorama-Etage sichtbar; die Keller liegen auf mehreren Geschossen darunter. Die Weine Vinyes Velles und Selecció Especial Vinyes Velles werden ungeklärt und ungefiltert abgefüllt.*





*Feingeistig: Raül Bobet, der einer katalanischen Bauernfamilie entstammt, schreibt auch Gedichte und befasst sich mit Philosophie.*

danken. Erst die Neugier der Mönche, bei denen der Wein in Riten und Zeremonien und auch wirtschaftlich so große Bedeutung hatte, ihre wachsenden Kenntnisse der Weinkultur, ihre ständigen Selektionsversuche hätten die modernen Weine entstehen lassen. Denn unser Wein, meint Bobet, sei eigentlich gar nicht wirklich natürlich. »Alle wichtigen Dinge wurden genetisch von den Menschen verändert – durch Selektion«, erklärt er. »Man kann auch keinen Naturreis essen. Es gibt keine natürlichen Produkte – das ist doch nur die Sprache des Marketing. Seit jeher haben die Menschen Pollen vermischt, um andere, bessere Pflanzen zu erzeugen.« Die heutigen gentechnischen Methoden seien im Grunde nicht viel anders.

**A**uf der weiten betonierten Eingangsplatte werden nach der Lese die frischen Trauben angeliefert. Die Keller liegen auf mehreren Geschossen unter der flachen Panorama-Etage. Fünfundvierzigtausend Flaschen Wein werden pro Jahr erzeugt, sechzigtausend wären in der Zukunft möglich. Raül Bobet war an der technischen Konzeption der Anlage beteiligt, der Architekt gestaltete die Räume mit vielen rechten Winkeln, Stahl und Beton. Die Verarbeitung der Weine erfolgt nach dem Gravitätsprinzip von der Anlieferung der Trauben ganz oben bis zur Abfüllung des Weins ganz unten. Ein großer Aufzug kann volle Weintanks von Etage zu Etage heben, um den Wein zu schonen. Fässer und Tanks aus Eiche, Stahl und Zement wechseln sich ab, am Rand stehen einige große eiförmige Keramik-Amphoren. Die Räume sind durch dicke Mauern und doppelte Schiebetüren isoliert. Ganz oben gibt es eine niedrige und luftige Zwischenebene, um kleine Mengen Strohwein trocknen zu lassen, aus weißen Rebsorten wie Macabeu und Roussanne, der dann für dreizehn Jahre ins Fass kommt.

Raül Bobet plädiert energisch für den Cariñena. Der sanfte Weinnmacher ist voller Überzeugung: »Im Konzept will ich sehr extrem sein, egozentrisch, ein Risiko eingehen. Ich will ausdrücken, wie ich die Dinge verstehe. Ich will verrückt sein und verrückt sterben, das ist das Schönste, was man sich vorstellen kann.« Cariñena sei eigentlich eine eher neutrale Rebe. Sie könne aber viel von einem besonderen Terroir transportieren. »Die Leute hier haben früher sehr spät geerntet, Weine mit 16,5 Prozent Alkohol. Wir wollten weniger Alkohol, niedrige pH-Werte, um andere Qualitäten hervorzuheben.« Man wollte einen eigenen Stil. »In der Weinindustrie«, meint Bobet, »sagen die Leute immer, der eine Wein sei der beste, der andere der schlechteste, sie glauben, da gebe es einen universellen Maßstab. Schließlich lautet die Frage doch nur: Mögen sie den Wein oder nicht – der Rest ist Bullshit!« Auch in der Poesie oder beim Kochen gehe es letztlich nur darum, ob die Leute es mögen oder nicht. »Und sie müssen Persönlichkeit haben. Versuchen Sie nicht, allen zu gefallen. Man macht keine Weine, um den besten Wein für jedermann herzustellen.«

**W**ozu das egozentrische Konzept von Ferrer und Bobet führt, zeigt die Verkostung der drei Weine des Gutes: Wir beginnen mit dem Ferrer Bobet 2013 aus den von 2004 bis 2006 gepflanzten eigenen Reben: Er enthält knapp zur Hälfte Cariñena, jeweils etwas über zwanzig Prozent Garnacha und Syrah und sieben Prozent Cabernet Sauvignon. Bei der Assemblage wurden die Weine noch mit vierzig Prozent Fremdwine von zwanzig bis fünfundzwanzig Jahren alten Rebstöcken aufgestockt. »Das gilt hier als junge Reben«, sagt Sergi Ferrer-Salat lachend. Die Trauben werden in kleine Zehn-Kilo-Behälter gelesen und dann in zwei Durchgängen beerenweise von Hand selektiert, danach in alten Madeirafässern,

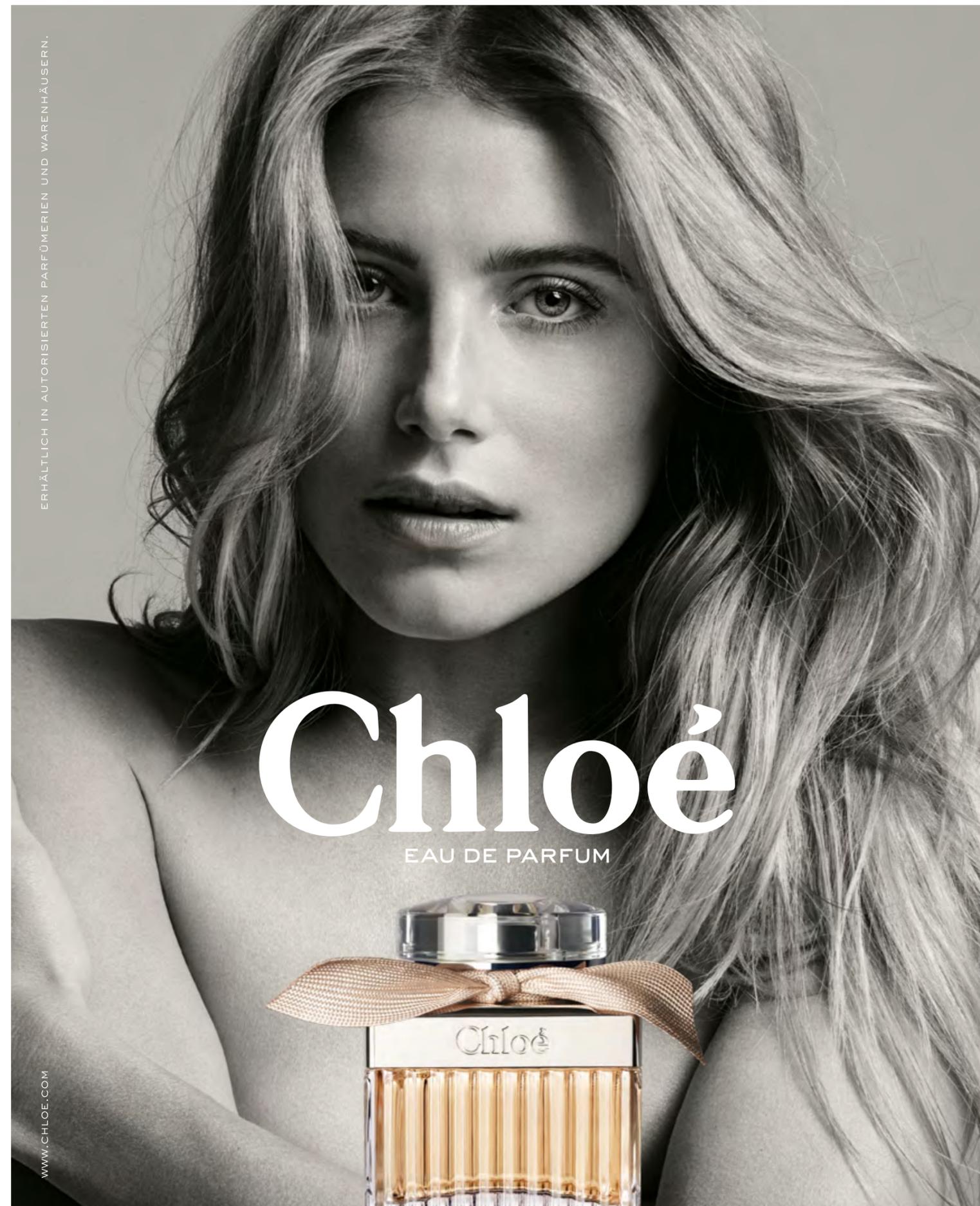
Stahl- und Zementtanks fermentiert, bevor sie neun Monate in französischer Eiche reifen. Das Ergebnis ist ein Wein von schwarzvioletter Farbe, der erst langsam seine vielschichtigen Aromen im Glas entfaltet und gut zehn Jahre Lagerzeit gebrauchen kann. Cariñena-Weine sind etwas streng, Garnacha-Weine eher blumige hedonistische Glücksmacher.

Es folgt die Alte-Reben-Abfüllung Vinyes Velles 2013, im Verhältnis sieben zu drei aus Cariñena und Garnacha. Nur bis 2011 war der Cuvée auch Cabernet Sauvignon hinzugefügt worden. Der Wein wurde in verschiedenen großen Holztanks fermentiert und reifte dann fünfzehn Monate. Wieder zeigt sich die Frische und Eleganz des Terroirs und eine gewisse Reserviertheit. Auch diesem Wein verleiht die Cariñena-Traube eine tief dunkelviolette Farbe. Er bietet Aromen von dunklen Beeren, blumige und rundere Noten, im Geschmack reife Früchte und Schokolade, stets gepaart mit frischer Säure und schönen Tanninen. »Cariñena verträgt mehr neue Eiche als Garnacha«, sagt Raül Bobet.

Den Höhepunkt bildet die 2012er Selecció Especial Vinyes Velles, ganz von hundert Jahre alten Reben. Der in Holz- und Stahltanks fermentierte Wein reift achtzehn Monate in französischen Barriques und wird erst nach einem Jahr Flaschenlagerung ausgeliefert. Auch er hat die frische und aromatische Dichte der besten Cariñena-Lagen, entwickelt Aromen von Blaubeeren und Schokolade. Ein Wein für Liebhaber und Spezialisten, am Anfang etwas fremd, der im Glas immer neue aromatische Qualitäten entdecken lässt.

**D**ie Weine von Ferrer Bobet liegen im Preissegment von fünfundzwanzig bis neunzig Euro. Sergi Ferrer-Salat bedauert sehr, dass das hohe Ansehen des Priorat jetzt auch durch billige Abfüllungen gemindert werde. »Es gibt leider auch Priorat-Weine für fünf bis zehn Euro«, sagt er. »Das ist ein großes Problem.« Er bricht als Erster auf, muss mit dem Porsche zurück nach Barcelona, um die Kinder von der Schule abzuholen.

Derweil zeigt Raül Bobet noch einmal, wie freundlich-verrückt er sein kann. Meine Neugier nach alten Weinen wird mit einer Probe Ferrer Bobet Selecció Especial aus dem Jahrgang 2005 belohnt, dem ersten Jahrgang dieses Weins. Er besteht aus fünfundachtzig Prozent Cariñena, zehn Prozent Garnacha und noch fünf Prozent Cabernet Sauvignon. Hier schmeckt man mehr gekochte Früchte von Beeren und Pflaumen in einer weiterhin frischen und prägnanten Struktur mit deutlicher Säure. Ein Wein für Spezialisten und Liebhaber des Besonderen, der nichts Gefälliges, Rundes hat. Wir probieren nur kurz – und wieder kommt der Korken drauf und ich bekomme ungefragt die fast volle Flasche überreicht. Diesmal mit der Empfehlung, ins Restaurant Celler de l'Aspic in Falset zu gehen, wo der katalanische Koch-Sommelier Antoni Bru die größte Weinkarte Kataloniens präsentiert. Ferrer Bobet Selecció Especial 2005 zu geschmortem Zicklein mit Montsant-Kräutern ist ein wunderbarer Schlusssakkord, serviert mit katalanischer Herzlichkeit. ☛



ERHÄLTlich IN AUTORISIERTEN PARFÜMERIEN UND WARENHÄUSERN.

# Chloé

EAU DE PARFUM



WWW.CHLOE.COM