

PRIORAT

REGION MED KULTSTATUS



Visserligen utmärker sig vissa producenter i Roussillon, får rubriker, blir stjärnor och ambassadörer för regionen men än så länge kan dessa räknas på handens ena fing (Gauby, Roc des Anges, Clos des Fees...).

TEXT BRITT KARLSSON

FOTO PER KARLSSON, BKWINE.COM

ROUSSILLON ÄR FÖR DE FLESTA KONSUMENTER ett okänt vindistrikt. Men inte långt därifrån, på andra sidan Pyrenéerna, finns det ett annat vindistrikt med liknande förhållanden som Roussillon: magra, branta sluttningar, skifferjord, ett hett och torrt klimat, druvor som Grenache och Carignan. Ni har säkert redan gissat att det rör sig om Priorat i spanska Katalonien (utförligt behandlat i Livets Goda nr 28). Priorat har ett helt annat rykte i den internationella vinvärlden än Roussillon. Vinerna omtalas med en annan respekt i rösten, vi har vinodlare som har uppnått kultstatus, priserna är högre, ofta mycket högre. Priorat är idag ett så pass känt namn att samtliga odlare där drar nytta av namnet, vilket inte är fallet i Roussillon, där de få kända egendomarna mer förknippas med sina ägare än med distriktet. Varför har Priorat lyckats så mycket bättre med att få ut sitt namn? Är vinerna så pass mycket bättre eller är det bara skicklig marknadsföring? Vi bestämde oss för att prova Priorat-viner tillsammans med Roussillon för att studera detta närmare och det blev en mycket spännande övning med ett 50-tal Priorat-viner och ett 100-tal Roussillon-viner.

DET BLEV EN OERHÖRT INTRESSANT SAMLING Priorat-viner som återigen visar att det finns en

stor mängd skickliga odlare i detta distrikt, varav många nystartade och än så länge ganska okända. I det stora hela känns Priorat som ett homogent vindistrikt, med klara karaktärsdrag. Vinerna är kraftfulla, kompakta och täta med minst 13,5 % alkoholhalt och de flesta håller mellan 14,5 och 15,5. Frukten är intensiv och oftast mycket mogen. De huvudsakliga druvorna är Cariñena och Grenache och de blandas friskt med Cabernet Sauvignon, Merlot och Syrah och i mindre utsträckning Tempranillo. Kritiken man kan ha är en tendens att skörda övermogna druvor, vilket ger syltiga aromer av torkad frukt i unga år, och att alkoholen ibland blir lite störande. Den höga alkoholhalten är ett karaktärsdrag hos Priorat, så det är en stil man måste tycka om, men en skicklig vinmakare får ändå balans i sina viner. Den nya eken används ibland lite väl frikostligt. Poängen ligger på runt 80 överlag, bra poäng, men å andra sidan betalar man en rejäl slant för de flesta av vinerna!

PRIORATO ÄR INGET NYTT VINDISTRIKT men berömmelsen kom för bara drygt 15 år sedan. Distriktet ligger lite undangömt och svåråtkomligt uppe i bergen i regionen Tarragona, ungefär 10 mil sydväst om Barcelona. Namnet Priorato kommer från klostret Priorato de Scala Dei (Guds Stege),

uppfört på 1100-talet efter det att en herde berättat att han sett en ängel stiga ner från emelsk stege. Under många hundra år producerar man här kraftiga, alkoholstarka, mörka och viner, gjorda på Garnacha och Cariñena. Å sin gilla gång fram till slutet av 1980-talet började hända saker. En grupp entusiastiska samlades runt den lilla staden Gratallo bestämde sig för att samarbeta i en sorts kollektivform med målsättningen att göra unika viner av hög kvalitet. Alla vinerna skulle heta "Clos" för att skilja dem från de traditionella Priorat-vinerna. Bland dessa pionjärer var odlaren Alvaro Palacios med sin Clos Dofi, Rene Barón med sin Clos Mogador och Carles Pastrana med sin Clos de l'Obac. På de magra, terrasserade och haltiga vingårdarna runt Gratallops planterades nya druvsorter som Cabernet Sauvignon och Syrah, blandade dessa med Garnacha och Cariñena från gamla vinstockar och blev fullmatade, kraftfulla viner med höga alkoholhalter (ungefär som tidigare alltså...fast i ett ek!).

UPPENBARLIGEN VAR DETTA PRECIS VARFÖR DEN ville ha för på några få år uppnådde P

tt mål: att sätta Priorat på vinets världskarta. priserna nådde skyhöga nivåer. Idag kommer a av världens dyraste viner från dessa svårar- de skiffersluttningar, en skiffer som här kallas ella och som svalkas av med en havsbris d *garbinada*. Att det är svårarbetat spelar rligtvis roll. Det hårda klimatet gör det svårt tyrt att producera vin. Vintrarna är kalla och eraturerna kan till och med gå under noll- ket. På sommaren stiger det lätt upp till 35 er och över. Precis som i Roussillon är mekani- g av vingården knappt att tänka på och fram- ningen är hantverksmässig. Man har naturliga sättningar att göra kraftpaket till viner – en, liten regnmängd, mager jord. Med uttag ibland hålls så låga som 15-20 hektoliter per ar och skörd av riktigt mogna, ibland över- na druvor lägger man till ytterligare koncen- on. Lång och varm extrahering och stor andel k – ofta en blandning av fransk och ameri- k- ger extra tanniner. Harmonin betyder allt i n och vissa i Priorato befinner sig på gränsen ad som kan kallas balanserat och vad som kan s "för mycket av allt". Vissa klarar balans- en, andra inte. Men man ska naturligtvis inte ma bort att detta är matviner. Jag kan inte a mig dessa viner i något annat sammanhang

än med mat. En kötträtt av nöt eller vilt eller en smakrik ost sitter perfekt till.

DE TRE OVANNÄMNDA PRODUCENTERNA TILL- HÖR fortfarande de mest kända, tillsammans med Mas Martinet, Mas Igneus, Clos I Terrasses, Mas Doix, Vall Lach och en handfull till. De senaste åren har det dessutom tillkommit ett antal odlare som sakta har börjat sin väg mot berömmelsen. Flera av dessa finns med i vår provning och några av dem porträtteras kort här nedan.

Men först ut, en riktig klassiker i Priorat, nämligen högt belägna **Cellers de Scala Dei**. Denna gamla egendom huserar där munkarna brukade hålla till i den lilla byn Scala Dei. Cellers de Scala Dei anses allmänt som en traditionell producent som inte riktigt hängt med i den nya utvecklingen. Trots det blev jag mycket imponerad av deras två viner som var med på provningen. Prior 2004 klarar sina 15 % förträffligt med en fin kryddig doft och smak och en bra balans. Druvan är Garnacha till 100 % och faten är amerikanska. I Cartoixa 2004 har man smugit in lite Cabernet och Syrah och här har vi mer karaktär av eken, men blåbärsfrukten är stor. Den mjuka smaken kan inte helt dölja alkoholen men slutintrycket är bra.

MÅNGA AV PRODUCENTERNA I PRIORAT ÄR RIK- TIGT SMÅ. Och då har man inte så stort val, utan man måste satsa på bra kvalitet och höga priser. Några små nykomlingar:

Cellers Ripoll Sans grundades år 2000 genom renovering av en gammal familjevingård i Gratallops. 10 hektar totalt ger små volymer av välgjorda viner. Man har tagit hand om de 90-åriga vinrankorna av Cariñena och Garnacha och har planterat nytt av Cabernet, Merlot och Syrah. Closa Batllet 2 Vinyes är gjord av de 90-åriga Cariñena-stockarna, odlade med nordvästlig exponering. Musten är jäst i öppna fat med 4 *pigeage* per dag och en lång macerering. Därefter lagring på ny fransk ek i 15 månader (med *batonnage*). En oerhörd koncentration och täthet med aromer av choklad och kakao. Alkoholen på 15 % anas och hela vinet balanserar farligt nära gränsen men det klarar sig med en hårsman!

Llicorella Vins har 8.5 hektar uppodlade för närvarande. Det är en gammal familjefirma som tidigare sålde sina druvor till andra producenter, men som i början av 2000-talet började göra sitt eget vin. Familjen består av tre bröder, Guillem, Eduard och Josep Arnal som alla arbetar på egendomen, upp-

Terasserad vingård.



kallad efter den berömda skiffermarken. Deras Mas Saura har lite animaliska toner och karaktär av övermogna bär. Smaken är varm och mjuk med en viss syra och mineralitet. Ett bra helhetsintryck.

Celler Joan Simó i Porrera, grundades av Gerard Batllell, en ung katalan som återvände till hembygden för att blåsa liv i några gamla vinrankor han ärvt från sin mammas familj. Hans första årgång var 1999. Han vill helst ha gamla Garnacha- och Cariñena-stockar som ger mindre än 500 gram druvor per stock. Hans Les Eres Vinyes Velles 2003 har en fin utvecklad doft med aromer av läder och kryddor, fin frukt, balans, ganska torr, mogen stil, lite hetsig.

Celler de l'Encastell är en familjefirma på 7,5 hektar i Porrera grundad av Carme Figuerola och Raimon Castellví 1999. Båda kände sig dragna till den speciella jordmånen och det svåra klimatet i Priorat som de tycker ger maximal kvalitet till druvorna. En utmaning helt enkelt, tyckte de. Roquers de Porrera 2003, gjord av 60-95 år gamla rankor, främst Cariñena och Garnacha, är lagrat 18 månader i fransk ek. Frukten är bra, om än lite väl mycket russin och annan torkad frukt. Bra friskhet i smaken dock, med mineralitet och lite mynta. Marge 2006 med 60 % Garnacha och 40 % av Cabernet, Merlot och Syrah har massvis med svartvinsbärsfrukt och en stram och bra struktur.

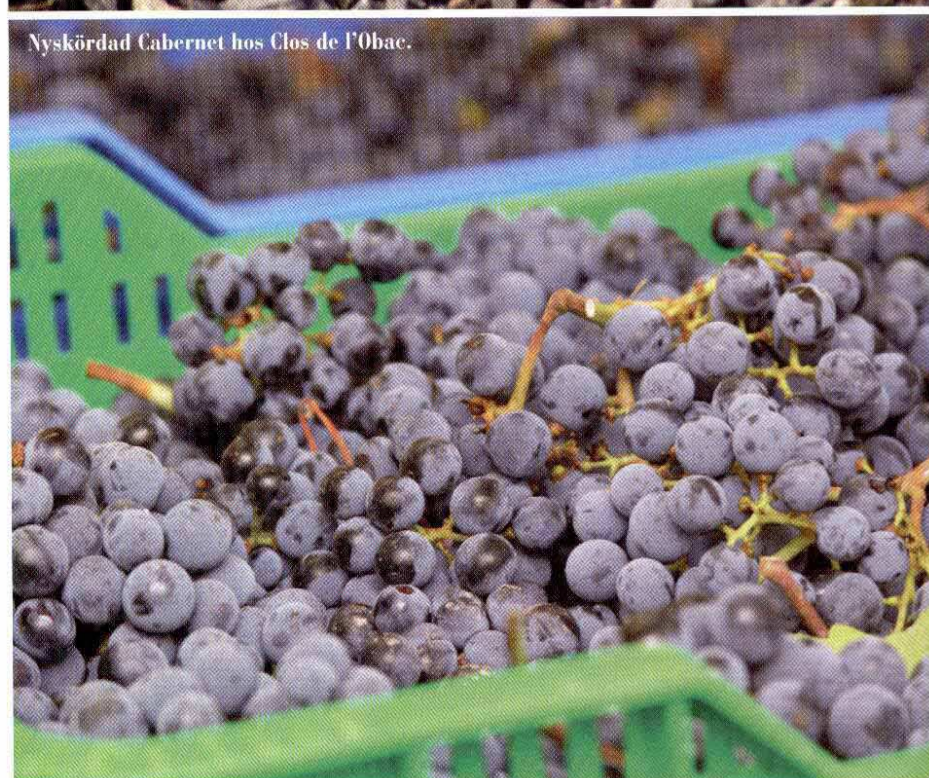
Genium Celler (website på svenska!) mitt i byn Poboleda är en liten egendom som ägs gemensamt av sex familjer. De började ett samarbete 2002 med syfte att tillsammans framställa kvalitetsviner av druvor från sina egna egendomar.

Bodegas y Vinedos de Cal Grau är en större egendom med 40 hektar vinodlingar runt byn Molar. Egendomen ligger 240 meter över havet och själva vingården varierar mellan 200 och 290 meter över havet. Vilket spelar roll, menar man, eftersom man har den magraste jorden högst upp och en djupare och bördigare jord längre ner tack vare jorderosionen. Vi provade en samling mycket trevliga viner från denna producent: Les Ones, La Ninota och Badaceli, samtliga tre med viss elegans blandad med värme och hetsighet.

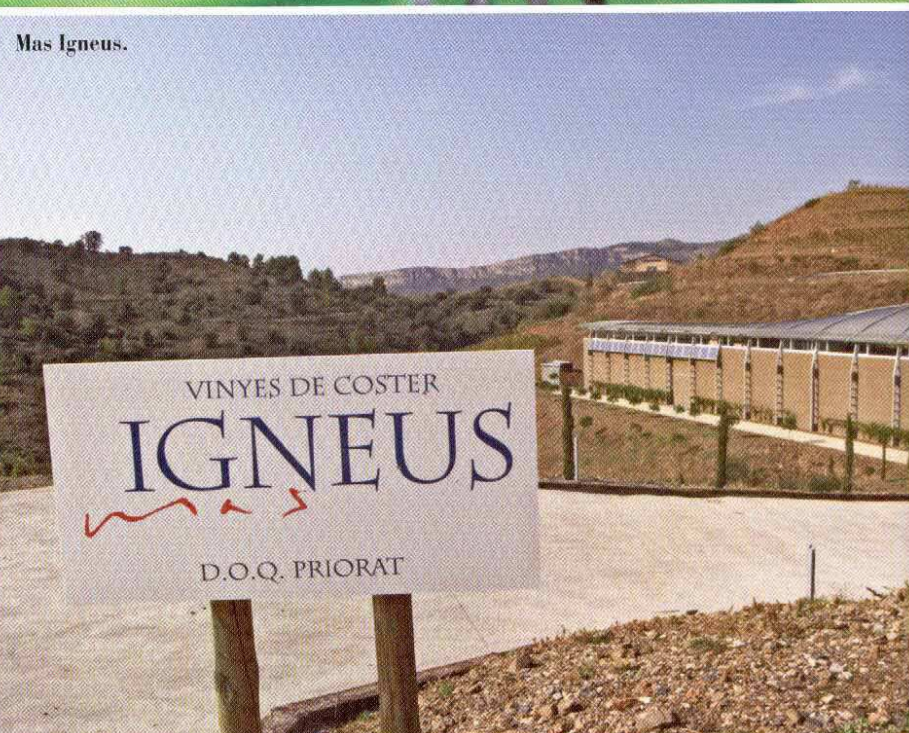
Andra egendomar att uppmärksamma är **Eben Sadie**, känd vinmakare från Sydafrika som har en liten egendom i Priorat, **Celler Sangenis i Vaqué** med sina utmärkta Vall Por 2004 och Porrera Tinto Joven, **Celler dels Pins Vers** med sin La Fuina 2005, **Celler Sabaté** med egendomen Mas Plantadeta i Vilella Baixa som drivs av skicklige Jaume Sabaté som också är inblandad i **Conreria de Scala Dei**, tillsammans med Josep M Mitjans och Jordi Vidal.



Llicorella, den svarta skiffern.



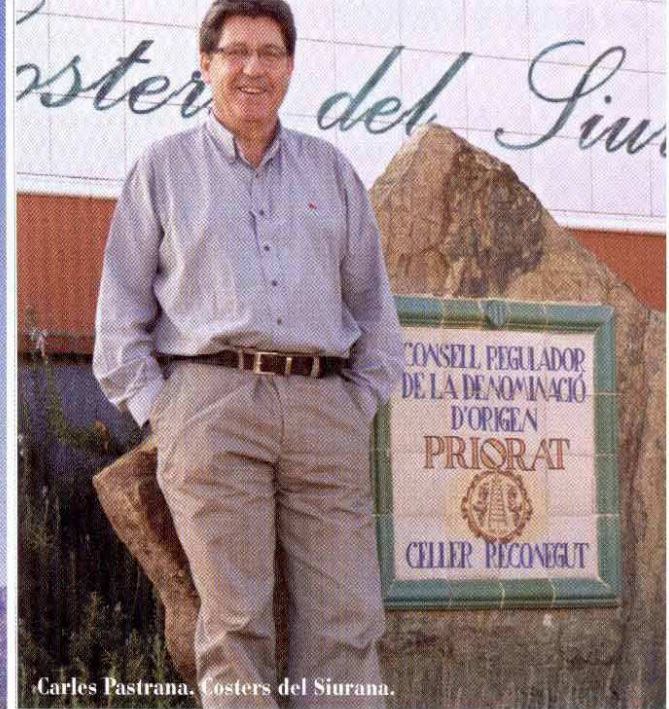
Nyskördad Cabernet hos Clos de l'Obac.



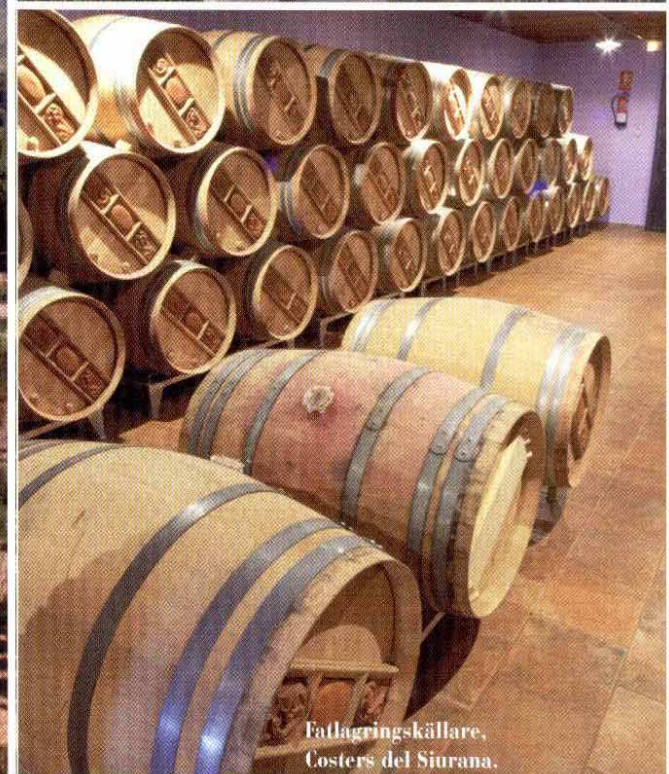
Mas Igneus.



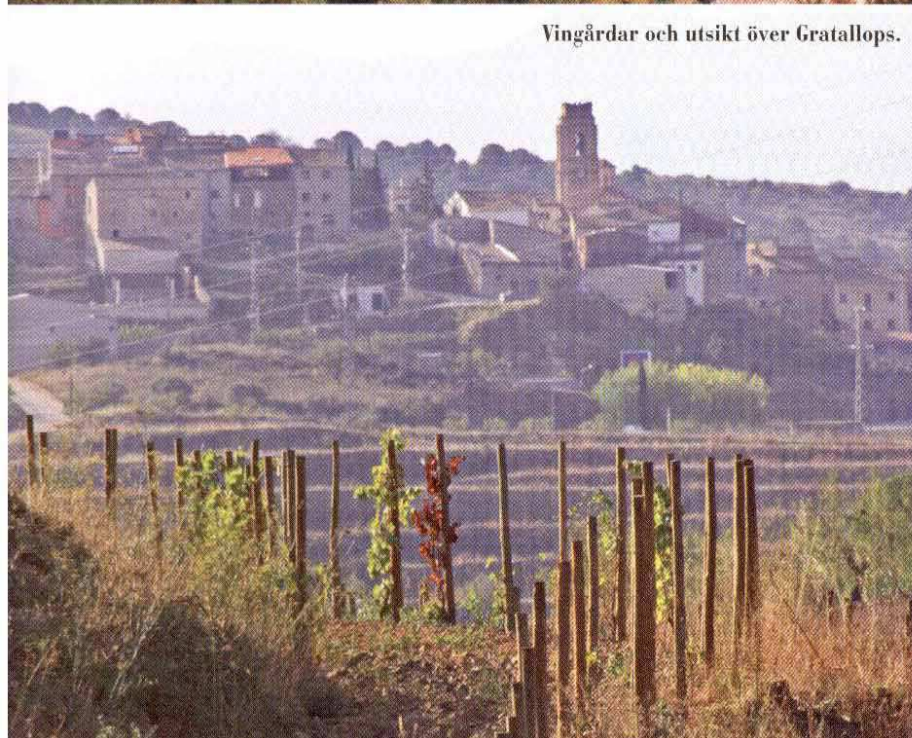
Vingårdar och utsikt över Gratallops.



Carles Pastrana, Costers del Siurana.



Fatlagringskällare, Costers del Siurana.



Vingårdsarbetare på branten.