



PUBLICACIONES

CELLERS FUENTES S.L.

J M Fuentes

CELLERS FUENTES, S. L.
Moissant, 2
43738 Bellmunt del Priorat
Tarragona - SPAIN
Tel. i Fax 977 83 06 75
E-mail: cellersfuentes@grancos.com

VIÑAS DE PIZARRA





ÍNDICE CRONOLÓGICO DE PUBLICACIONES

1ª REVISTAS ESPECIALIZADAS

<u>MEDIO DE PUBLICACIÓN</u>	<u>FECHA DE PUBLICACIÓN</u>
• La Semana Vitivinícola (nº 2.669)	04.10.1997
• Los mejores vinos de España (edición 98)	1998
• Wine & Spirits Magazine	1998
• La Voz del Sumiller (nº 21)	Febrero/Marzo 1999
• Vinum (Das internationale Weinmagazin)	Julio/Agosto 1999
• VINOBLE (Weinagentur & Versand)	1999/2000
• Vinos de España (Ed.España)	Enero 2000
• Der Feinschmecker	Febrero 2000
• Sobremesa (nº178)	Marzo 2000
• Vivir el vino (nº3)	Junio 2000
• Wine Spectator	Julio/Agosto 2000
• Falstaff magazin	Sep/Octubre 2000
• Vinos de España (Ed. Alemania)	Noviembre 2000

CELLERS FUENTES, S.L.

Montsant, 2
43738 Bellmunt del Priorat
Tarragona - SPAIN
Tel. i Fax 977 83 06 75
E-mail: cellersfuentes@granclos.com

VÍÑAS DE PIZARRA





2º REPORTAJES EN PERIÓDICOS

<u>MEDIO DE PUBLICACIÓN</u>	<u>FECHA DE PUBLICACIÓN</u>
• Diari de Tarragona (Suplemento Dominical)	21.02.1999
• Periódico "La Vanguardia"	12.03.2000
• Periódico "El Mundo" (Suplemento España Viva)	Mayo 2000
• Periódico "La Vanguardia"	27.05.2000
• The New York Times	Noviembre 2000

3º OTRAS PUBLICACIONES

<u>MEDIO DE PUBLICACIÓN</u>	<u>FECHA DE PUBLICACIÓN</u>
• Suplemento Gastronomía (vino Gran Clos 95)	
• Suplemento La Buena Vida (vino Gran Clos 95)	
• El Semanal "La cata de Javier Rueda"	11.04.1999
• Magazine (vino Gran Clos 97)	
• Catalunya D.O. Priorat	
• El libro del vino (Ediciones Primera Plana)	Enero 2000

CELLERS FUENTES, S. L.

Montsant, 2
43738 Bellmunt del Priorat
Tarragona - SPAIN
Tel. i Fax 977 83 06 75
E-mail: cellersfuentes@granclos.com

VIÑAS DE PIZARRA





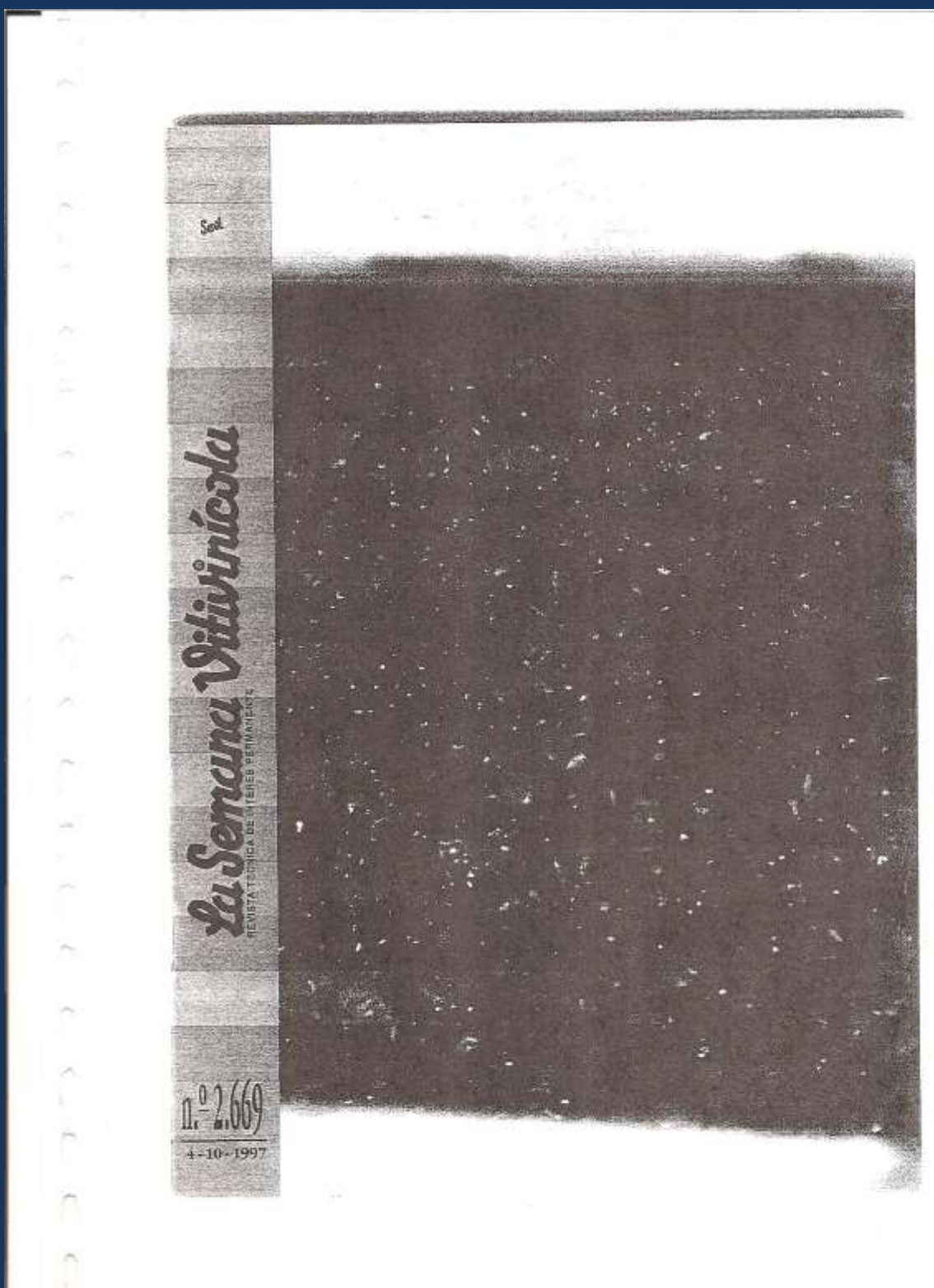
GRAN CLOS • GRAN CLOS • GRAN CLOS •

LA SEMANA VITIVINÍCOLA

REVISTA Nº 2.669

PUBLICACIÓN DEL 04.10.1997

GRAN CLOS • GRAN CLOS



Una nueva estrella en el firmamento vitivinícola del Priorat

por Jesús Avila Granados



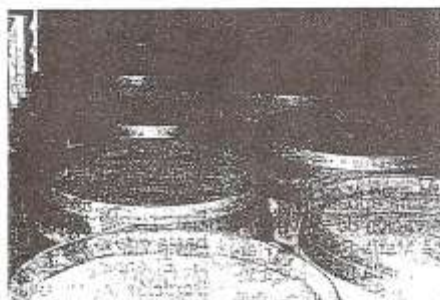
«Bodegas Fuentes» es la más joven empresa elaboradora y embotelladora de vinos del Priorat, acogida a la «D.O. Priorat», con una superficie de viñedos de 14 Has. (dentro del t.m. de Bellmunt del Priorat), y una producción inicial de 5.000 botellas, su director y propietario, José María Fuentes Hernández, tiene muy claro cuáles van a ser los objetivos de su empresa.

«Gran Clos» es el nombre de esta nueva marca, recién salida del sepulcral silencio de unas bodegas igualmente jóvenes. El marco no podía ser otro que la histórica y monumental villa de Bellmunt del Priorat, uno de los pueblos mágicos de aquella legendaria comarca, famosa por sus antiguísimas minas de plomo, ya explotadas por iberos y romanos; por su iglesia, cuyo campanario octogonal es el único blanco de la comarca, y por sus impresionantes paisajes, entre sierras y barrancos de vértigo, como la del Serrat, o el Montsant, que le sirve de telón de fondo.

El «Celler Cooperatiu», en el centro de la villa, también evidencia sus señas de identidad modernista (1919); enfrente, «Cal Quel», una ilustre Fonda, en donde Teresa Picollà Cabré, ha sentado cátedra ante el altar de los fogones, por su sabiduría en el arte de recrear las mejores recetas culinarias de la gastronomía regional; abajo, en la calle, una fuente callada, con la imagen de Santa Bárbara, copatrona de la localidad y be-



Bellmunt del Priorat, en medio de un regazo de vides; al fondo, la mágica Serra del Montsant.



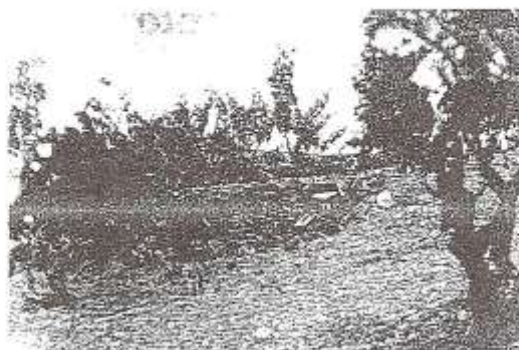
Nuevas barricas para vinos jóvenes elaborados a partir de cepas viejas.

nefactora de los antiguos mineros.

Hoy, Bellmunt del Priorat, en la encrucijada de las rutas comerciales y turísticas del sector suroeste de la comarca, ya no oye los metalizados silbidos de las sirenas para comenzar o salir de los agujeros de las minas, ni el ajeteo mundano provocado por el dinero rápido que allí, hace dos generaciones, se movía a manos anchas...; ahora Bellmunt guarda armas en espera de otro «milagro», que muchos coinciden en señalar que puede ser el turismo, pero no un turismo de masas, sino un turismo de clase que sepa valorar los valores que ofrece la villa (gastronomía, historia, arte, naturaleza, tradiciones...); razones no faltan.

Mientras tanto, los valles y profundos barrancos, abiertos por los caprichosos cursos del Siurana y del Montsant, brillan de verdes por las estrelladas hojas de sus vides; y en el pueblo, hombres que ya han olvidado el pasado minero, rinden culto a Baco, creando un vino que ya está triunfando en la Europa civilizada, la Europa que empieza en el Rhin; un vino ante cuya copa de-

Una nueva estrella...



Las vides conviven y prosperan en un suelo de pizarra.

bemos quitarnos el sombrero; el secreto; el clima, la geología, vides autóctonas, el cariño de unas manos y el entusiasmo de sus protagonistas.

Lo autóctono, por encima de todo

«Bodegas Fuentes» (c/. Montsant, 2; tel.: 977/ 83 06 48; 43738 Bellmunt del Priorat (Tarragona), constituida en 1995, ha apostado por un futuro basado en la conservación de los valores autóctonos. Al frente, José María Fuentes Hernández, que vio la luz en aquella fotogénica villa, aunque descendiente de granadinos, que fueron a Bellmunt, como muchas otras familias, atraídas por las singulares riquezas de unas legendarias minas, ahora en proceso de ser convertidas en «Ecomuseo» de artes y tradiciones. José María, de 28 años, desde que llevaba pantalón corto, ha estado dedicado al fascinante mundo de los vinos, acompañando a los agricultores/viticultores a los viñedos, y viendo cómo éstos trabajaban y mimaban las cepas, o recogían los frutos en las vendimias; después, con 17 años, al formarse «Vinícola del Priorat», fue miembro activo de la citada entidad, para llegar,



La garnacha es la variedad más abundante en estos pagos.



GRAN CLOS

DE

J.M. FUENTES

BELLMUNT DEL PRIORAT

CATALUNYA - SPAIN



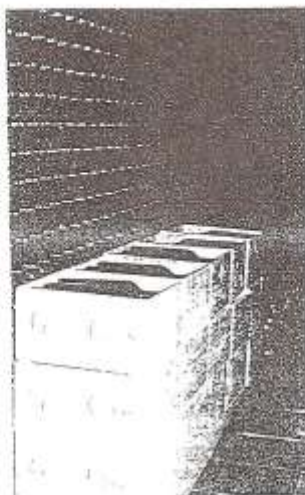
en pocos años, a ser nombrado vicepresidente. Pero su afán era constituir su propia empresa, y hasta que lo ha conseguido no ha parado.

El enólogo de «Bodegas Fuentes», Rafael Bordalás, es todavía más joven (23 años); actualmente está terminando un curso de somelier y viticultura en la «Universitat Rovira i Virgili»; ambos defienden con coraje los valores auténticos de la comarca.

Un vino joven de una cepa vieja

«Gran Clos» es el resultado de vides viejas seleccionadas, cultivadas en un suelo de naturaleza pizarrosa (licorella), habiéndose reunido

Una nueva estrella...



A punto para el etiquetado y su posterior distribución.



«Gran Clos» es un vino del que se esperan grandes éxitos a nivel internacional y nacional.

un 80 por ciento de Garnacha (la tinta del país); seleccionada porque, como se sabe, cuánto más vieja mejor calidad de vino da; un 10 por ciento de Carifiera vieja (Costelo), que le proporciona cuerpo y sabor, y el restante 10% Cabernet Sauvignon.

Bodegas Fuentes, que forma parte de la «D.O. Priorat», quiere apostar por las variedades autóctonas, con algunas foráneas de calidad», comenta José María.

El área cultivada, como hemos dicho anteriormente, no es muy grande (14 has., en donde, se incluyen algunos terrenos arrendados); pero es preciso recordar que en estas latitudes, el relieve manda, abundando las áreas de acusada pendiente, en donde las tareas de los agricultores suponen todo un esfuerzo, por lo que los resultados finales tienen mucho más mérito.

Esta, la primera cosecha, ha dado una producción de 5.000 botellas; pero el objetivo, según Rafael Bodelás, está en aumentar progresivamente la producción; el techo de estas aspiraciones estaría en torno a las 15.000 botellas.

Hablamos de un caldo de 13'8° de graduación, dentro, por lo tanto de las normas establecidas para los vinos tintos de la «D.O. Priorat».

La botella tiene un precio de venta al público de 1.800 ptas; que asciende a 3.500 ptas., en los centros de cata y degustación especializados, y puede multiplicarse por cinco en los mejores restaurantes de Europa. En este sentido, José María Fuentes comenta con la mayor satisfacción:

«Este vino está pensado para competir en los mejores mercados internacionales; estamos ante un vino muy joven, en pleno proceso de promoción, pero al que le auguramos los mejores éxitos, en todos los sentidos...».

Brindemos para que así sea.

TONKLERIA ARTISTICA

J.L. Rodríguez S. L.

EXPOSICION Y VENTA

Fabricación y reparación de todo tipo de barriles para vinos y licores.

Ctra. Córdoba-Málaga, Km. 43'3
Tel. (957) 650563 - Fax (957) 654125
14550 MONTILLA (Córdoba)

3.593



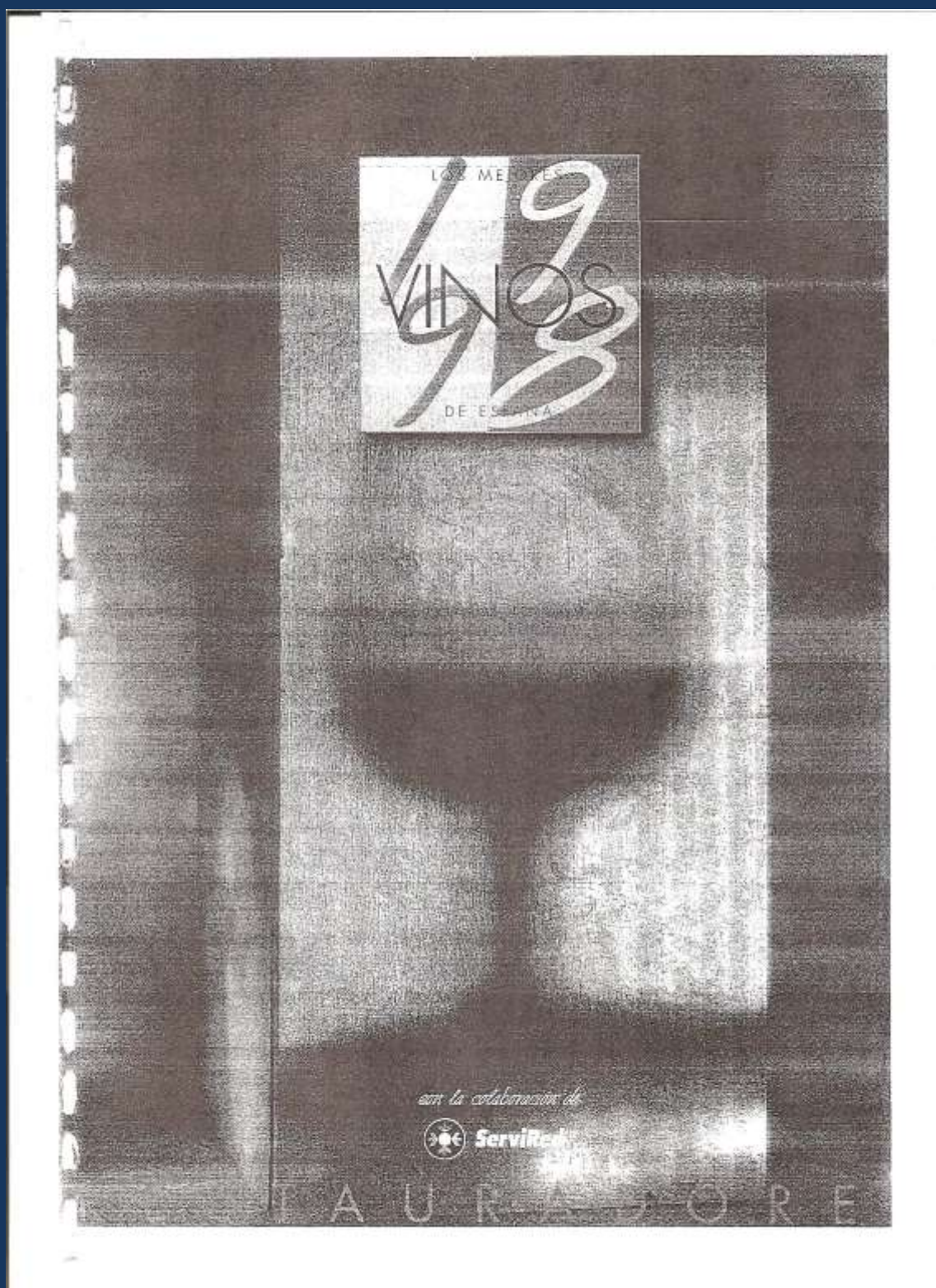
GRAN CLOS • GRAN CLOS • GRAN CLOS •

LOS MEJORES VINOS DE ESPAÑA

EDICIÓN 1998

RESTAURADORES

GRAN CLOS • GRAN CLOS





Condado de Haza 1995

RIBERA DEL DUERO

Bodega: Condado de Haza.

Teléfono: 947 52 52 54.

Precio de bodega: 1.050 ptas.

Grado alcohólico: 13°.

Uva: 100% Tempranillo.

Envejecimiento:

Tipo de roble: Americano.

Tiempo en barrica: 450 días.

Cata sensorial:

Negro picota muy cubierto con tonos violáceos y granate. Limpio y brillante.

Aroma un tanto cerrado pero muy potente con notas de fruta, tinta china, lietas y recuerdos especinados de gran complejidad sobre un fondo de zarzamora y tostado.

En boca es seco, con un tanino muy abundante y maduro, carnoso y con un aroma de boca muy frutal.

Final de boca amplio, sabroso con buena concentración, largo y elegante. Un vino de lenta evolución.

Platos recomendados:

Arroces, pescados azules, carnes blancas, asados castellanos, embutidos a la parrilla.

Ritoncitos de lechal a al mousse de foie gras.

Gran Clos 1996

PRIORATO

Bodega: Celler Josep M^a Fuentes.

Teléfono: 977 83 06 48.

Precio de bodega: 5.700 ptas.

Grado alcohólico: 13,5°.

Uva: 80% Garnatxa del País, 10% Cariñena, 10% Cabernet Sauvignon.

Elaboración:

Temperatura de fermentación: 28°C.

Tiempo de fermentación: 24-26 días.

Envejecimiento:

Tipo de roble: 80% Allier, 20% americano.

Edad de las barricas: 80% nuevas, 20% de 1 año.

Tiempo en barrica: 12 meses.

Tiempo en botella: 6 meses.

Cata sensorial:

Intenso y llamativo color rojo cereza apiculado con ribetes azulados. Buena capa, limpio y brillante.

Excelente concentración aromática con recuerdos de una buena madera, notas minerales, frutos rojos y ecos balsámicos sobre un fondo animal y de monte bajo.

Suave en el encuentro con un buen esqueleto tónico muy abundante. Paso de boca sabroso, seco y con muy buena conjunción entre todos sus componentes. Serio y largo en retronasal.

Platos recomendados:

Caza de pelo y pluma, carnes rojas y blancas, asados castellanos, estofados.

Solomillo de cerdo asado en su jugo.



GRAN CLOS • GRAN CLOS • GRAN CLOS •

WINE & SPIRITS MAGAZINE

THE TOP 100 WINES OF 1998

PUBLICACIÓN EN 1998

GRAN CLOS • GRAN CLOS

WINE & SPIRITS MAGAZINE

The Top 100 Wines of 1998

SPAIN

Best Priorato



1995 Grand Clos de J. M. Fuentes
OUTSTANDING

"This wine combines the depth and textural weight of a great modern red with classical Spanish magic. The beautiful scent has the waxy richness of a beehive, and the wine buzzes in the mouth with voluptuous fruit cast in layer upon layer of structure. It's intricate, resonant, and very fine. Exciting to drink now, it should continue to gain in complexity as it ages."

Best Ribera del Duero Red



1981 Vega Sicilia Unico Reserva
EXTRAORDINARY

"There is only one Vega Sicilia, and the release of an exceptional vintage like the '81 Unico Reserva proves it. Grown at the historic 19th century estate, the wine is a blend of dry-farmed, old-vine Tempranillo, Cabernet Sauvignon and Malbec (with one percent Albillo). The '81, being a top year, was aged 9 1/2 years in barrel and seven in bottle prior to release, and will age for decades hence.

Right now, it's completely impacted, revealing itself slowly under veils of flavor. As its complexities become unbound, the depth of Moorish spice holds tight to the wine's concentrated fruit. It's a gorgeous thing, shimmering with all manners of spice--Bizec's Carmen in a bottle, priced the same as two tickets to the Met."

- Christopher Cannan Selections -

Tel. 617-924-7620
e-mail: vint.edge@erols.com

Europvin Iberia

Fax: 617-924-7625
europvin@europvin.com



GRAN CLOS • GRAN CLOS • GRAN CLOS •

LA VOZ DEL SUMILLER

Revista nº21

PUBLICACIÓN FEBRERO-MARZO 1999

GRAN CLOS • GRAN CLOS

LA VOZ DEL Sumiller

AÑO 4 N° 21 FEBRERO-MARZO 1999 - PUBLICACIÓN BIMENSUAL - DISTRIBUCIÓN GRATUITA A LOS PROFESIONALES DE LA SUMILLERÍA

Miguel A. Torres Primer Miembro de Honor de la ASI



Momento de la entrega del diploma. A la izquierda: Juan Muñoz, Presidente de la UAES y Presidente de la Asociación Catalana de Somilleres; José Piquero, Presidente de la Asociación de Somilleres de Aragón; Miguel A. Torres; y Cefarino Cima de Villaverde, Presidente de la Asociación Aragonesa de Somilleres.

El pasado 1 de marzo, coincidiendo con la presentación oficial del nuevo vino Granos Murallas en la Unión Española de Asociaciones de Somilleres, en nombre de la ASI, hizo entrega del Diploma de Honor a Miguel

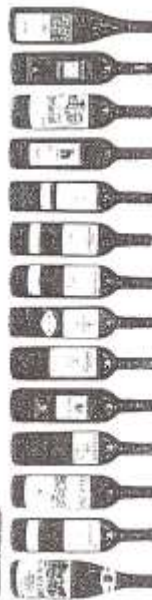
A. Torres, en reconocimiento a la labor de difusión de la cultura de la viña y el vino. Cabe destacar que es la primera vez que se entrega estos diplomas desde el año de la fundación de la ASI en 1963, y, por supuesto, este es el primer y único que se ha otorgado en España.

El día 1 de marzo, coincidiendo con la presentación oficial del nuevo vino Granos Murallas en la Unión Española de Asociaciones de Somilleres, en nombre de la ASI, hizo entrega del Diploma de Honor a Miguel

Cata-Degustación de PRIORATOS

La Voz del Sumiller, siguiendo la política de poder ofrecer y ampliar la información periodica con un contenido más dinámico y actualizado, ha modificado e integrado secciones nuevas. Como tema central, incluirá periódicamente el desarrollo de una o varias catas de vino o vinos producidos, elegidos bajo unos parámetros determinados.

Esta nueva sección de cata la realizan conjuntamente un número de ocho miembros de la UAES, cuya identidad salvaguardamos por votación unánime. Siguiendo la filosofía de una comunicación objetiva, imparcial y honesta, las catas y degustaciones siempre se realizan a ciego, según puramente descripciones y de opinión, y nunca reflejarán ningún tipo de posturismo. La Voz del Sumiller quiere adelantarse en el momento actual del Priorato, con una mezcla entre lo clásico y lo más actual, poniendo a la palestra una serie de catas de somilleres profesionales, una buena muestra de los vinos del Priorato.



La UAES estrena logotipo y escudo

En la última Asamblea General de la UAES, se acordó por unanimidad el diseño y los colores del escudo oficial representativo de la UAES (Unión de Asociaciones Españolas de Somilleres).

El logotipo central que preside el escudo, rodeado con trazos simples, representa un estilo elegante, un clásico asociado de la UAES.

Asimismo, las Asociaciones autonómicas que lo estimen oportuno también podrán utilizar



este escudo, así como su logotipo, adaptando los textos y los colores particulares de cada Asociación.

PREMIO SIBARITAS A LA CRÍTICA 1998

Al cierre de esta edición celebramos el resultado de la cata celebrada el pasado día 1 de marzo por un jurado formado por periodistas y comunicadores especializados en vino, los cuales eligieron un total de 48 muestras de vinos, preferentemente a vino de los más reconocidos en los medios de comunicación que representen.

En esta edición, el Premio al Vino de Año ha sido para el vino Alcorca P.X. 1980; el Premio a la Mejor Bodega se lo ha llevado la Bodega Abadía Real y el Premio al Vino Revelación le ha correspondido al Terroir Pago de Cueva Baja 1996. En nuestra próxima edición ampliaremos esta información.

viña Alcorca

PRIORATOS

del anonimato al cielo

Textos
Alfredo Pera

Degustación
ocho miembros de la UACS

A pocos kilómetros de Tarragona, lindando al sur con el Ebro y rodeado por las montañas de la Sierra del Montmá y la Mola «los pedruscos de piedra de mil metros de altura», la comarca del Priorato, tierra de alta, ofrece un paisaje desértico en invierno, aunque tan solo se encuentra a 20 kilómetros del mar. No es de extrañar que los pueblos se hayan abierto ante una tierra tan inhóspita. La agricultura por los suelos de escasa fertilidad, pedrada de rocas y sometida a un sol de fuego en verano y al rigor de los inviernos.

Los viñedos están cubiertos por lomas de arena y gruesas piedras; la lluvia, escasa y el sol se levanta en ninguna zona. Es un suelo abierto y muy duro, por lo que las raíces de las plantas no parecen nunca de cultivo radical, profundizando en estas lomas 15 y 20 metros de profundidad. En regiones templadas y secas, de un tipo mediterráneo, donde la meteorología es siempre suave en invierno (de 20 a 25º) y en verano (de 30 a 35º) con más de 2.500 horas anuales de insolación. Sólo los vientos de levante y fuerza del noreste (el aisé) compensan la fuerza de este clima.

El clima. La temperatura media es de 10º C, pero en verano se dan grandes oscilaciones de temperatura: a el día (40º C) y la noche (12º C), que son sumamente beneficiosas para el cultivo. El poder moderador del sol se incrementa almorzando por la posición de las rocas, ya que las acortas de piedra que los cubren almacenan el calor y lo reverbieren durante la noche.

Superficie de viñedo inscrita es de 900 hectáreas, que producen una media de 13.000 hl. de vino al año. En la actualidad se encuentran cerca de

El nombre del Priorato proviene de la jurisdicción que ejercía paternamente el "Prior" de la cartuja de Scala Dei. La vid, con antiquísimos antecedentes en la zona, fue patrimonio casi exclusivo de los monjes que fundaron la cartuja en el siglo XII, y, desde siempre, sobrevive como puede en las escarpadas laderas de los pequeños montes que se suceden casi sin solución de continuidad, mirando de reojo y con sed las aguas del río Siurana.

La Voz del Sumiller quiso adentrarse en el momento actual del Priorato, con una mezcla entre lo clásico y lo más actual, poniendo a la palestra sensorial de un grupo de sumilleres una buena muestra de los vinos del Priorato.



El Priorato es una de las actuales nuevas denominaciones de origen catalanas con más impulso en el mercado vitícola de los llamados "vinos de alta expresión"; tanto dentro como fuera de nuestras fronteras.

850 vinicultores que suministran a 26 bodegas elaboradoras, de las cuales 21 son enoturísticas.

A la granacha y cariñena: cabernet, merlot y syrah

La granacha, tinta y blanca, siempre esta última apenas cultivada en un 2 % de la vid, y la cariñena, originaria en la zona, con un 30 % de la producción, junto a los merlot y cabernet, que han comenzado a florecer poco a poco las variedades más tradicionales de la zona. Muchas viñas, incluso que trabajan manualmente, con ayuda de animales de carga y pastores que llevan a los viñedos los cargos de vendimia. Aquí en su mayoría las producciones medianas de 250 gramos a un kilo de uva por cepa. De todas estas variedades sólo la granacha es capaz de dar vinos tintos nobles, de gran potencia, sobre todo si se cultivan en condiciones de alta expresión y se elaboran bien. Para la granacha, la "clonación" del Priorato moderno se concentra en la zona de mayor producción de las laderas "como del alta expresión". El secreto de los grandes vinos del Priorato hoy que buscamos en las variedades tintas que se han adaptado perfectamente a la zona y que apoyan a las variedades tradicionales. Se trata de la combinación cabernet, cariñena, seguida de la syrah y la merlot. No cabe duda que los vinos de estas variedades, mezclados cuidadosamente con los de granacha y cariñena, modifican inmediatamente el perfil de los vinos modernos del Priorato, sin que por ello pierdan su poderosa personalidad, manteniendo marcada por la fuerza de la zona y el clima.

MAS TINELL
Más Cava

Cava: Cita, Vilafra de Sant Martí Sarroca. Km. 0,500
C/El Celler, Pta. Cava, 110 - 08000 Barcelona
TEL: 93 487 73 84 - FAX: 93 488 36 62

Jané Ventura

Mas Tinell
C/El Celler, Pta. Cava, 110 - 08000 Barcelona
TEL: 93 487 73 84 - FAX: 93 488 36 62

Jané Ventura
C/ta. Calafell, 2 - Tel. 977 66 01 18
43700 El Vendrell (Tarragona)

LLOPART CAVA

Industria, 46
08770 Sant Sadurn d'Noya
Barcelona - España
Tel. 93 391 04 30 - Fax: 93 101 18 00

La fuerza del termin

En pocos lugares como el Puerto el socio es tan decisivo. Aquí el concepto de tener (sueño, clima y vino) está plenamente justificado y explica la lenta y marcada personalidad de quiénes hacen bien sus vinos.

El Pirinacito está formado por una sucesión de pequeños conitos apertados, por suaves depresiones, con alturas sobre el nivel del mar que oscilan de los 200 a los 1.000 m. Los suelos del Pirinacito están formados por pirácitas oscuras, de un incomparable color gris, ásperas, y opacas, llamados localmente "tuculitas". Los terrenos son empinados y las mejores vistas crecen en linderos, algunas aptadas, formando terrazas, en una geografía similar a la del mar. El paisaje de la región del Alto Duero impregna. La vegetación es muy escasa, y apenas algunos pinos crecen en su escasa vegetación, y a veces, el resto es suelo casi salpicado por mineral.

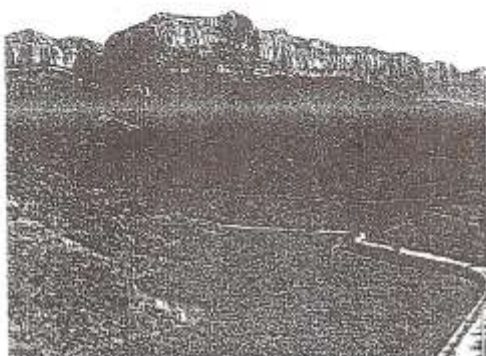
La pobreza de los magos tiene la consecuencia de su carácter santo, pues



Scale (1)

la materia (regimen escaso al máximo), lo que se traduce en cambios exactos de enfermedades y producciones muy limitadas.

El río Sirotina y sus pequeños afluentes llegan a la zona. Los aldiatas rusos y algunos pueblos salpican la zona y le dan un toque un tanto de vida. Tan sólo ilice términos municipales según amparados por la DGT. Puntúan con un luminómetro una data de 1975. La



Modelo matemático del negocio del Montaña



Detalle del antiguo Scafo Dei

Morem de Montmar, Scala Dei,
Poblet, Vilabella Alta, Vilabella Baxa,
Torreia, Perera, Giraldups, El Llor y
Bellmunt del Puig.

*Navio de guerra de Cortes del*

elaboran hilarios argumentos vívidos y convincentes.

Logran la lluvia y el equilibrio: azúcar, malvaviscos, tartaletas, crianza y alcohol en el gran reto de las bodegas vanguardistas, para no caer en vinos demasiado sencillos, académicos, cálidos y oxidados, y por ello, difíciles de beber.

Tipología de los vinos tintos

Competencia: villada estructural y alle
grabar; no son las características de
los vinas del Prorant; claus en su
mayor parte, además también se

La guerra y la caridad aparecen a los ojos del Páscaro en color púrpura sombrío y profundo, que en los más jóvenes se resquebraja en irrealidades psicodélicas. La presencia de la guerra y la cabecera suavizan en los viejos más jóvenes: camuflaje también a dar el matiz sintético y impalpable de su guerra de colores, siempre en la paleta de los niños (sucumben a insectos). Los señores son idénticos y profundamente fijos, recordando las fijas ruinas, la gresca roja y negra, el pimiento verde cuando llevan cabeceros, y los arzones silbando de las frías arborescencias de climas secos, cuando el viento y el sol, y también el hogar y la mente.

En boca destacan por su posición, siendo ésta la característica fundamental del paladar de los personajes, como se resquebraja también a los blancos. Los señores aparecen fijos y suavizados, como los niños, pero los señores son bien educados y la madurez les sofisticó en las frías: movidos y de buen rollo, ya sea frías o de aspecto seco.

A medida que los jarros maduran tras el secado de la granella y el pasel de moras, las flores de lino y las violetas sobre fondos de enchiague, hinojo y menta, tierra húmeda y pedernal, con notorios matices de cian, fúrgo, café, pimienta, nuez y clavo. En la extrema complejidad de la gama aromática de esta línea no faltan las notas húctas y también las empíricas: con toques de pegamento y goma, resaca, candel y menta.

[illegible]

Max Martínet Vitecultors: El riego: un estudio mejorante de los factores de calidad

La familia Pérez Ovejuna, con una tradición familiar vinícola en la zona desde principios de siglo, posee una ses hectáreas de viñedo en la finca Morán en Martines, vinoda entre Falset y Gratallops. Este es el pequeño viñedo en donde José Luis Pérez y su equipo, llevan a cabo un intento estético mejorante a la viticultura del Penedès.

Según José Luis Pérez, una serie de factores diferencian un vino de otro, pero lo que realmente mide esta diferencia es el Primato es el control a nivel de la uva, es decir, el estudio minucioso de las necesidades hídricas de la planta en cada momento de su ciclo vegetativo, desde el cuajado de la uva hasta su madurez.

Las vitas de Mas Martinet están emplazadas en una zona en la que el índice pluviométrico es considerablemente

bajo, con lo cual, los estudios se inclinan en que la aportación del agua necesaria es muy importante para el excelente funcionamiento del metabolismo de la planta. Esta aportación se realiza con microaspiradores y tiene dos objetivos fundamentales:

-el nivel radicular;

-el nivel superficial del suelo, con el fin de disminuir su temperatura en el momento en que las cepas tienen una inmersión máxima, es decir, entre las doce de mediodía y las tres de la tarde. Esta agua, que es como una finísima lluvia, al tocar el suelo se evapora y absorbe los rayos infrarrojos enfriando el entorno de la planta y aumentando la humedad relativa atmosférica, disminuyendo el efecto de las altas temperaturas en la uva.

Todos estos factores se controlan di-

- control cualitativo, con la observación visual e identificación de los grupos de aves.

control casuario, con la toma de medidas mediante diferentes utensilios obisus, como con la humedad del suelo, el potencial eléctrico de las heces y la temperatura de las mismas.

La refacción de todos estos datos con los que avalan el criterio para decidir el momento y la cantidad de agua que se debe aportar a una determinada vide.

La familia Pérez Orejeda sostiene que ese control de la planta es accesorio en el Priorato por la baja pluviosidad y el terreno de pizarra es pedregoso, por lo que en verano sufre una rápida pérdida de agua en el primer metro de profundidad, donde se encuentran la mayor parte de las raíces. Estos estudios confirman qué si se intensifica el riego accesorio se

el momento oportuno, el fruto produce una alta calidad, aunque las arándanos están condicionados por el clima, pero se puede corregir y estabilizar naturalmente al microclima. De otro lado, se obtiene un producto más equilibrado, sin necesidad alguna de rectificar factores tales como la acidez o el grado alcohólico en la bodega. No cabe duda que el estirado es largo, laborioso y requiere un maquinado, pero la familia Pérez Ovejuna está ilusionada, ya que los primeros resultados han merecido la pena.

Taller de degustación

Muestra 1 Ovis



Cosecha 1997
Tinto sin crianza
Variedades: garnacha y carinena
Bodega: Vinícola del Primitivo
Pilo, s/n.
43737 Gratallops
P.V.P. 750 ptas.

Degustación:
-aroma en color rojo rubí, muy concentrado, con ligero resaca de pichón. Aroma intenso, limpio, con notas frías de confitura de cerezas y especulados de chocolate y miel. En boca es carioso, se deja notar, ligeramente cálido, con una acidez y unos taninos bien fundidos en el conjunto y un flavor con marcadas notas de chocolate y pan de azúcar con un suspiro de regaliz. Vino muy equilibrado, con una relación precio-calidad excelente.

Muestra 2 De Mailer



Cosecha 1996
Crianza en barricas de roble americano
Variedades: garnacha, cabernet sauvignon y carinena
Bodega: De Mailer
Plaça, 4
43739 Scala Dei
P.V.P. 1.000 ptas.

Degustación:
-bueno color crómico, en el rojo cereza madura y leve matiz de rubí. Aroma intenso, cálido, con matices de mango y raíces que esconden una fruta madura difícil de adivinar. En boca, la acidez amarga la sensación cálida, con taninos escasamente fundidos en el conjunto. Un vino sin defectos, aunque algo falto de carácter.

Muestra 3 Vi del Rocó



Cosecha 1996
Crianza de 6 meses en un barrica de 3.000 litros; mínimo de 6 meses en botella.
Variedades: carinena, garnacha.
Bodega: Juan Blanc
Pl. Martir, 3
43205 Porrera
P.V.P. 1.500 ptas.

Degustación:
-color rubí, de capa media, y brillante. Aroma de buena intensidad, muy personal, con notas de mielada de ligas viejas, compota de tomate y apuntes agredados que recorren el pecho vívidos. En boca deja notar la ligereza de su estructura dentro de un equilibrio, y al final resalta algo débil en capas de sustancia.

Muestra 4 L'Arc



Cosecha 1996
Crianza en roble francés y americano
Variedades: cabernet sauvignon, garnacha y carinena
Bodega: Vinícola del Primitivo
Pilo, s/n.
43737 Gratallops
P.V.P. 1.650 ptas.

Degustación:
-color cereza madura, intenso, con marcapé ligero. Nariz de buena intensidad, con un primer impacto de acetato de etilo -humia-, acetona que se submerge a una fruta silvestre que recuerda el maduro, elegante y personal. En boca se muestra bien equilibrado, donde la acción de la madera americana lleva de notas que recuerdan el café, una madera blanca y limpia, y un fondo de pastelería, aunque al final resulta algo cálido. Vino con una relación calidad-precio muy buena.

Muestra 5 Las Terrasses



Cosecha 1996
Crianza de 12 meses en barrica.
Variedades: garnacha, carinena, cabernet sauvignon.
Bodega: Álvaro Palacios
Valls, 24
43737 Gratallops
P.V.P. 1.900 ptas.

Degustación:
-rojo rubí con buena carga crómica. Nariz de media intensidad con predominio de una robe química en primer plano, salpicado de notas especias y una fruta roja madura en el fondo. Equilibrado: muy personal en nariz. En boca se muestra bien el color alcoholizado, aunque denota una estructura ligera. Un vino sin defectos, con una buena relación calidad-precio.

Muestra 6 Clos Martinet



Cosecha 1996
Crianza de 15 meses en barricas nuevas de roble francés Allier.
Variedades: garnacha, cabernet sauvignon, merlot, syrah, carinena.
Bodega: Mas Martinet - Viticultores
Ctra. de Marçó, 5
43730 Falset
P.V.P. 4.200 ptas.

Degustación:
-buen color rubí, buen cuerpo. Aroma intenso, con notas de mielada de fruta roja carnea junto a un puntillo de miel salpicado por matices de cacao -goma- y un curioso "champagné" del merlot maduro. En boca es poderoso, complejo, con una buena estructura táctica, predominando los flavesos oscuros de buena madera y una fruta roja carnea y concentrada. Final largo y ligeramente cálido. Vino muy personal, con un buen equilibrio entre la madera y la fruta, aunque se agreda una chispa más de acidez.

Muestra 7 Clos Mugador



Cosecha 1996
Crianza de 14 meses en barricas de roble francés de Nevers, Allier, Limousin, Jupiller; mínimo 8 meses en botella.
Variedades: garnacha, cabernet sauvignon, syrah.
Bodega: René Barbier & Fils
Cami Manyetes, s/n.
43737 Gratallops
P.V.P. 5.000 ptas.

Degustación:
-bueno color rubí, brillante, con abundante ligura. Aroma denso, con una personal crónica de galleta, cedro, cuerno, regaliz, "goudon" y liques, que envuelven un fondo de fruta roja en compota. En boca es rico, con una primera impresión instantánea, abordable en suaves capas fundidas en aspectos que producen una sensación final muy ligera y generosa. Un vino que madurará admirablemente.

Muestra 8 Finesa Dell



Cosecha 1996
Crianza de 17 meses en barrica.
Variedades: garnacha, cabernet sauvignon, carinena, merlot, syrah.
Bodega: Álvaro Palacios
Valls, 24
43737 Gratallops
P.V.P. 5.800 ptas.

Degustación:
-extraordinario color rubí-cereza, muy concentrado. Aroma intenso, amplio, elegante y envolvente, con notas de almendra tostada y fruta madura, todo muy bien fusionado. En boca es carioso, con un tanino dulcificado, notas de caramelo de fruta roja madura sobre un fondo ahumado y de buena estructura. Final largo y seductor. Extraordinario. Vino que denota el buen arte del "assemblage" de las "cuvées" y el conocimiento de las maduras.

Muestra 9 Cima de Porrera



Cosecha 1996
Crianza de 17 meses en barricas nuevas de roble francés Allier.
Variedades: carinena, garnacha, cabernet sauvignon.
Bodega: Vall-Llach Martinet
Vilanova, 1
43739 Porrera
P.V.P. 6.000 ptas.

Degustación:
-buen color rubí, buen cuerpo. Aroma intenso, con notas de mielada de fruta roja carnea junto a un puntillo de miel salpicado por matices de cacao -goma- y un curioso "champagné" del merlot maduro. En boca es poderoso, complejo, con una buena estructura táctica, predominando los flavesos oscuros de buena madera y una fruta roja carnea y concentrada. Final largo y ligeramente cálido. Vino muy personal, con un buen equilibrio entre la madera y la fruta, aunque se agreda una chispa más de acidez.



GRAN CLOS • GRAN CLOS • GRAN CLOS •

VINUM

Das internationale Weinmagazin

PUBLICACIÓN JULIO-AGOSTO 1999

GRAN CLOS • GRAN CLOS

VINUM • Das internationale Weinmagazin • Juli/August 1999 • DM 12.50/ATS 90,-



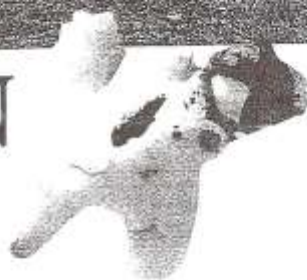


In ganz Katalonien erlebt der Weinbau zurzeit einen noch nie dagewesenen Aufschwung. Das Besondere ist, dass der Boom nicht nur internationale Modeweine hervorbringt. Die Spitzenwinzer haben sowohl vom Aussterben bedrohte Sorten wie Samsó, Monastrell und Garró wiederentdeckt als auch vernachlässigte Terroirs, etwa jenes des Priorats. So ist, trotz des Erfolgs, die Botschaft des katalanischen Weins eine individuelle geblieben. *Seite 19.*



LAND IN EUROPA

KATALONIEN



Der Picasso der Kochkunst

Für seine Anhänger ist Ferran Adrià im katalanischen Doet' Roses nichts weniger als der beste Koch der Welt. Seine Küche ist mediterran und international zugleich. Vor allem aber kompromisslos eigenständig. *Seite 46.*



Die Glücksspieler des Priorat

Den Pionieren folgen Investoren

Wer selbst das Priorat noch nicht besucht hat, kann sich nur schwer ein wirklichkeitsgetreues Bild dieser Weinregion machen. Die unzähligen Lobpreisungen, die einige dieser Weine in den vergangenen Jahren erfahren haben, sowie ihr verblüffend hohes

Preisniveau haben das Gebiet schnell weltberühmt gemacht. Die spektakulären Erfolge einer Handvoll Weinmacher überlagern indes die Konturen einer D.O., die kaum die Anfangsphase einer fast an ein Wunder grenzenden Renaissance hinter sich gebracht hat.

KATALONIEN PRIORAT



Die mühsamen Anfänge der Gruppe von Priorato-Pionieren als erste Investitionswelle zu bezeichnen mag unpassend erscheinen, hatte sie doch mit dem grossen Geld weniger zu tun als mit nackter körperlicher Arbeit. Denn was die späteren Weinmacher in den Bergen von Tarragona vor nunmehr 15 Jahren vorfanden, war eine von der Landflucht ausgezehrte, teilweise unwegsame und verwilderte alte Kulturlandschaft von bizarrer Schönheit. Die zweite Investitionswelle – die nun sicher so zu nennen ist – schwappt momentan über das Gebiet hinweg, und es ist an der Zeit, Licht und Schatten die-

ser rasanten Entwicklung zu beleuchten und zu überprüfen, ob alles, was glänzt, auch tatsächlich Gold ist.

Der Grundstein für die modernen Priorat-Gewächse wurde vor kaum 20 Jahren gelegt. Den Anfang machte René Barbier, der 1979 einen alten Rebberg zu sanieren begann, der sich wie ein römisches Amphitheater zum Flusstal des Siurana öffnet und ihn Clos Mogador nannte. Bald folgten Carlos Pastrana (Clos de l'Obac) und José Luis Pérez (Clos Martinet), der an der Weinbauschule im nahegelegenen Falset lehrte. Unter ungeheuren Anstrengungen wurden vornehmlich in Handarbeit Einbrüche von Steilhängen aufgefüllt und Terrassen abgestürzt, um die noch brauchbaren alten Garnacha- und Cariñena-Anlagen mit Cabernet Sauvignon, Merlot und Syrah zu ergänzen. Vor allem die Ergebnisse mit Syrah lassen Weinmacher und Kritiker ins Schwärmen geraten. Der sehr arme, aber extrem gesunde Boden ist wie geschaffen für diese Sorte. Hier entwickelt sie eine schmelzwürzige Eleganz, wie man sie nur in den besten Lagen Südfrankreichs oder Australiens findet.

Die Immigranten, wie man die neuen Zwsiedler nannte, gründeten eine primitive Kleingewinnschaft, der später Alvaro Palacios (Finca Dofi) und Daphne Glorian (Clos Erasmus) beitraten, und brachten 1989 die ersten Lagenweine auf den Markt. Die Rolle des technischen Lehrmeisters übernahm José Luis Pérez. Diese ersten Schöpfungen wurden ironischerweise in der Stunde Null der neueren Geschichte des Priorats vom Kontrollrat der D.O. zunächst nicht als Qualitätsweine anerkannt. Zwei Jahre danach kam es zur Trennung, und die Gründer der neuen Priorat-Weine gingen getrennte Wege.

Strenge Klassifizierung gefordert

Heute gehören die Weine dieser fünf Erzeuger zu den begehrtesten Spaniens. Doch sind sie inzwischen nicht mehr allein. Inzwischen zählt der 1975 gegründete Consejo Regulador über 20 Betriebe, die bereits unter eigenem Label abfüllen oder kurz davor stehen. Wie nicht anders zu erwarten war, etabliert sich neben völlig unbekannten Neu-Winzern auch Weinprominenz aus dem Penedès im Gebiet. Deren Ankunft wird von den Veteranen mit gemischten Gefühlen aufgenommen, fürchtet man doch Branchenriesen wie Tor-

Erinnert an «Land-Art» wie sie der Künstler Christo zelebriert: Überall im Priorat bereiten Bulldozer das Terrain für neue Rebberge (Bild links) vor. Zu den expandierenden, neuen Domänen gehört unter anderem die Bodega Fuentes Hernández mit ihrem Paradewein «Gran Clos» (Bild unten).



res, der in der Nähe des Dörfchens Porrera über 40 Hektaren Weinberge angelegt hat und sich für eine Gesamt-D.O. Katalonien starkmacht.

Winzer wie René Barbier wollen die Flucht nach vorne ergreifen, Priorato zur zweiten D.O. Spaniens erheben und ein für das Land revolutionäres Klassifizierungssystem einführen: die Qualitätseinstufung der Weine nach Lagen oder Clos. Das kleine Priorat würde sich wie ein steiler Gipfel vor dem sonstigen Weinpanorama Kataloniens abheben.

Die Besonderheit des Priorat beruht auf seiner Lage. Es handelt sich um ein geologisch in sich geschlossenes Weingebiet, umgeben von einem recht schroffen Bergkranz, der nur nach Südosten zum Meer etwas niedriger verläuft. Innerhalb dieser natürlichen Barriere erstreckt sich eine faszinierende Landschaft aus engen Tälern und schwer zu bestellenden, steilen Hügeln, an deren Hängen in Steillagen und auf Terrassen die Rebgräten angelegt sind. Die Böden werden von Schie-

ten, von dem das heutige Dorf seinen Namen hat. Die Rebe wurde bei den Klosterbrüdern neben Mandel- und Olivenbäumen zur wichtigsten Kulturpflanze. Alkoholgehalte von 16 Volumenprozent und mehr waren bei den traditionell oxidativ ausgebauten Rot- und Weissweinen keine Seltenheit.

Noch 1000 Hektaren liegen brach

Der Consejo hat zwar den Mindestalkoholgehalt bei 13,5 Prozent festgelegt, aber tonangebende Weinmacher wie José Luis Pérez, René Barbier oder Nachwuchswinzer Antoni Alcover (Cellers Vilella de la Cartoixa) plädieren dafür, die optimale Traubenreife abzuwarten – und die ergibt bei den traditionellen Sorten Garnacha und Cariñena nun einmal Weine mit einem Alkoholgehalt zwischen 14 und 15 Prozent!

Momentan sind etwa 950 ha Rebfläche eingetragen, die Produktion liegt bei nur 1 bis 1,2 Millionen Liter pro Jahr. Es existieren jedoch noch einmal rund 1000 Hektaren so gut wie verlassenes Reb Gelände, die dem vorhandenen Wiederbepflanzungskontingent entsprechen. Im optimalen Fall könnte das Priorat seine Rebfläche verdoppeln – Anreiz genug für Investoren, die von den hohen Preisen der Clos-Weine angezogen werden.

Man sollte sich jedoch vor Augen halten, dass die hochpreisigen Clos-Gewächse gerade ein Viertel der Produktion ausmachen. Etwa 480 000 Liter, gewachsen in sieben Dörfern, werden in der Zentralgenossenschaft Vinícola del Priorat in Gratallops verarbeitet. Sie keltert den hervorragenden Jungwein Ònix und den fassausgebauten L'Arc. Beide sind nicht billig – von den bemerkenswerten Preisen und von den Qualitäten eines Clos de l'Obac oder eines L'Ermita trennen sie indes Welten! Man muss kein Genie sein, um zu erkennen, worauf es im Priorat – ebenso wie in den meisten anderen Spitzegebieten – ankommt. Neben perfekter Reife des Lesegutes garantiert nur eine strenge Mengengrenzung den Qualitätssprung vom guten zum aussergewöhnlichen Wein. Eine Prämisse, die augenscheinlich noch nicht von allen Erzeugern im Gebiet angenommen worden ist. Auf dem Traumanwesen Masia Duch werden beispielsweise glasklare, saubere Qualitäten vinifiziert, die jedoch wirkliche Tiefe vermissen lassen.

Zu den «neuen Winzern» des Priorats gehört Lluís Llach. Der katalonische Liedermacher und Poet wurde vom Franco-Regime verfolgt und schliesslich ins Exil nach Paris getrieben. Seine «Befreiungskonzerte» im Januar 1976 – nach dem Tode des Dik-



tators – in Barcelona sind in die neue Geschichte Kataloniens eingegangen. Nun produziert der Sänger in seiner Bodega Val Llach in Porrera auch Wein.

ferschutt bestimmt, «licorella» genannt, der nur geringe Erträge erlaubt, denn die Rebe muss in grosse Tiefen vordringen, um sich mit Wasser zu versorgen. Die Ertragsmengen auf den Hängen sind niedrig, sie überschreiten selten 2000 kg/ha. Dafür sind die Moste um so extraktreicher und bringen Weine von ungeheurer Tiefe und Dichte hervor, begleitet von warmer, üppiger Frucht und den so typischen, in Spanien wohl einmaligen mineralischen Noten. Die ersten Rebanlagen gehen wohl auf die Römer zurück – den Namen bekam das Gebiet hingegen durch den ersten Prior der Mönche, die im 13. Jahrhundert das Kartäuserkloster Scala Dei gründete.



Fast alle Weine von neueren Bodegas zeigten bei unserem Besuch im Frühjahr die Konzentration und Dichte, die man von einem Wein aus dem Priorat erwartet – selbst der etwas problematische Jahrgang 1997, der von 1998 deutlich übertroffen wird. Nicht alle Weine waren jedoch mit der Klarheit und Finesse vinifiziert, wie man es von den vier Pionieren gewohnt ist. Einige der Neuen streckten sich jedoch erkennbar nach der Decke.

Reger Traubenhandel

Trauben sind rar im Priorat, vor allem, seitdem die Nachfrage durch Gründung neuer Bodegas steigt. Knappheit und steigende Traubenpreise haben einige Erzeuger veranlasst, sich direkt aus Genossenschaften zu versorgen.

Priorat-Newcomer Albert i Noya, ökologisch orientierter Erzeuger von ausgezeichneten Weinen im Penedès, hat die gesamten Weinberge plus Kellereigebäude der Agrícola

de Poboleda gepachtet. Der Firmenname lautet Mas Igneus, und unter dieser Marke produziert der junge Kellermeister Luis Barba die beiden roten Topweine FA 112 und FA 204 sowie den weissen FA 104. FA steht für French Allier, die erste Ziffer für das Alter des Barriques, also Erst- oder Zweitbelegung, das zweite Ziffern paar für die Anzahl der Monate im Fass. Je nach Jahrgang wechseln die Coupagen, das Herz der Rotweine machen jedoch stets Garnacha und Cariñena aus. Im Typ entsprechen sie eher dem eleganteren, etwas säuregeprägten als dem opulenten Priorat-Wein. Den Weinen fehlt jedoch weder Aromaspiele noch Tiefe. Sie wirken trotz einem Alkoholgehalt von 14,5 Volumenprozent elegant und saftig. In naher Zukunft soll ein Einzellagen- bzw. Clos-Wein gekeltert werden.

Der unbestrittene Star des Gebietes, Álvaro Palacios, baut derzeit eine extravagante Kellerei bei Gratallops. Um sie zu füllen, hat er ei-

Das beschauliche Priorat-Dörfchen Porrera ist vom Wein-Fieber erfasst worden. Allein das mächtige Torres-Imperium hat sich hier 40 Hektaren Rebland gesichert.

José Luis Pérez kam Anfang 80er Jahre ins Priorat, um an der Weinbauschule in Falset zu lernen. Keiner hat die individuellen Charakteristiken der bergigen Weinregion so minutiös erforscht wie er. Mit diesem Wissen schuf er nicht nur die überaus eleganten Gewächse aus seinem Clos Martinet, sondern berät heute auch einige der ambitioniertesten Neuzugänge im Priorat.



nen Abnahmevertrag mit der Genossenschaft in Bellmunt abgeschlossen. Das Lesegut wird es ihm erlauben, die Produktion seines Basisweines Les Terrasses wesentlich zu steigern.

Ein Weinmonument hat José Luis Pérez mit Lesegut der Genossenschaft in Porrera geschaffen. Vall Llach Mas Martinet heisst der Erzeugername, der Wein «Cims de Porrera». Hier fügen sich alle herausragenden Eigenschaften des Priorats zu einem grossen Wein zusammen: Würziges Bouquet mit viel feuriger Frucht, enorme Konzentration, viel Fleisch und wunderbar reife Fruchtannote. Während Pérez' Weine aus seinem «Clos Martinet» durch Finesse, Reife und Frucht beeindrucken, sind es hier die urwüchsige Kraft alter Reben und das monumentale Reifepotential des Extraktes aus geringsten Hektarerträgen.

Der neue Star: Antoni Alcover

Der vielversprechendste Nachwuchstalent im Priorat, Antoni Alcover, erntet dagegen nach vorheriger Absprache mit der Vinícola del Priorat nur Lesegut aus bestimmten Lagen für seinen Fra Falcó. Die aus reiner Garnacha bestehende Selección wird aus Trauben ausgewählter Stöcke gekeltert. Alcover gilt als Spezialist für Canina und Gamacha, die übrigens immer noch fast drei Viertel des vorhandenen Rebspiegels im Priorat ausmachen. Seine Weine gehören zum reifsten und konzentriertesten der D.O. Schade nur, dass die Produktion nur an die 10000 Flaschen erreicht.

Andere Neulinge im Flaschenweingeschäft können auf eigene Weinberge zurückgreifen. Josep Fuentes aus Bellmunt hat 1995 mit 11 Hektar eigenen Weinbergen die Bodega «Fuentes Hernandez» gegründet und mit seinem 95er «Gran Clos» gleich einen beachtlichen Wein zustande gebracht, an den jedoch der 96er und 97er nicht herankommen. Fuentes ist nun selbst Traubenkäufer, legt aber derzeit weitere sieben Hektar eigener Weinberge an und denkt bereits an eine Auslagerung seiner Kellerei.

Nicht ganz so weit ist Pedro Sangenis in Porrera. Er füllt erst seit drei Jahren Wein seines «Celler Sangenis-Vaqué» auf Flaschen, bisher nur ohne Holzlagerung – aber alle drei Jahrgänge von ganz erstaunlicher Qualität. Die ersten sieben Barriques seines noch sehr holzig-experimentellen 97ers kommen demnächst auf Flaschen, und er findet, dieser «Monlleó» sollte das Fünffache der 1250 Petas seines Tankausbaus kosten – auch ein Beweis für die Selbsteinschätzung der Region.

Auch der Lehrer Ricardo Pasanau füllte seinen ersten Wein 1995 noch ohne Holzlagerung ab, als er den 730 Meter hoch gelegenen Weinberg seiner Familie im grossartig gelegenen La Morrera de Montsant übernahm. Sein Topwein «Finca la Planeta» hat mit 80 Prozent den wohl höchsten Cabernet-Sauvignon-Anteil der Region – ein Wein mit erstaunlicher Dichte und Reife.

Während die zweite Generation der Priorat-Winzer noch auslötet, wieviel der Konsument auch für unbekannte und weniger gelungene Prioratweine auszugeben bereit ist, sind die Nachbargemeinden wohl durch das Kassengeklümper wach geworden. Die Genossenschaft von Falset beispielsweise, mit ihren 700 Hektaren Weinbergen knapp ausserhalb des Priorats, verblüffte uns mit höchst preiswerten, dichten und modern-fruchtbigen Weinen und einem 96er Topwein «Castell de Falset», der sich vor keinem einzigen Prioratwein zu verstecken braucht und genauso viel kostet wie der tankausgebaute Wein von Pedro Sangenis. Noch kommen die Falset-Winzer nicht genügend auf ihre Kosten, um die Landflucht zu stoppen.

Text: Jürgen Mathias
Bilder: Heinz Hebrason

Katalonische Weine ein Genuss

Die Vielfalt an Weinen, die Katalonien bietet, ist beeindruckend. Als ob es sich um einen kleinen Kontinent handelte, umfassen die katalonischen Landschaften alle Mikroklimata und Bodenbeschaffenheiten, wo Wein mit Erfolg angebaut werden kann.

Es ist die spanische autonome Region mit den meisten Appellationen, insgesamt rund 65.000 Hektaren Weinberge. Ausserdem verfügt Katalonien über die grösste Anzahl an Plätzen für ökologische Studien, so dass von den katalonischen Weinprofilen und Weinkellereien, was den spanischen Wein betrifft, immer das Neue, das Besondere oder das Avantgardistische zu erwarten ist. Die Qualität der katalonischen Rosé- und Schaumweine ist Spitzenklasse, und sogar auf dem Gebiet der Likörweine, wie wie Weiss, wird geforscht. Ein in Spanien in Vergessenheit geratener Wein, der nach und nach vom Verbraucher wiederakzeptiert wird. Der Rotwein Kataloniens hat eine glänzende Zukunft vor sich, insbesondere mit

der Konsolidierung spezieller Landschaften in Tarragona sowie der Entdeckung neuer Anbaugebiete wie dem Empordà.

Für Öko-Weine besitzt Katalonien als Weinanbaugebiet ein paradiesisches Potential. Das gemässigte Klima, die richtigen Niederschlagsmengen und das Ausbleiben einheimischer Plagen bieten ideale Bedingungen für den ökologischen Anbau. Das ökologische Bewusstsein der Weinbauern allerdings, und das gilt für ganz Spanien, bleibt noch hinter dem zurück, was wünschenswert wäre. Das ist schade, denn in dieser Gegend muss beispielsweise der Faul- und Eischimmel (Oidium und Mildiu) nicht so intensiv bekämpft werden wie im übrigen Europa.

Barceloné Sánchez



VINUM 7/98 - 99

Albia

★★
Chardonnay Marqués de Alella Añor 1997
Parell, S.A.

Ein Chardonnay, der sich auszeichnet durch einen grossen Fruchtsinn im Mund und die zarte Aromatik von Früchten und Blüten, Randnoten und Butter. 1999-2001.

Empordà

★★★★
Gran Clausura 1995 (Rotwein)
Cavas del Castillo de Perelada

Dieser Wein übertrifft alles durch sein warmes, verführerisches Kirschen- bis hin zu wildfruchtgeprägtes Aroma; verblühende Aromatik mit Johannisbeeren und Brombeerkomplex; die Würstchen auf dem Ganzen erinnern an Tabak und grünen Zedernholz; im Mund lang und saftig, eleganter, in Alkohol und Glycerin eingebundenes Tannin. 2000-2008.

Costa

★★★★
Jaume de Cadomiu
Cadomiu

Vielleicht der originellste und eigenständigste spanische Cava: von bemerkenswerter Harmonie und Fülle. 1999.

★★
Gramona 111 Lustros
Gramona S.A.

Ein Cava mit langer Flaschenreife, reifen Aromen; makellos, Erbsenartig, feine Perlage, kräftige Nase; im Mund gut strukturiert und körperreich. 1999.

★★
Ramón Nadal Giró
Cava Nadal

Feine Perlage, eleganter Rostaroma; im Mund ausgegogen und stütz; langer, prägnanter Abgang. 1999.

★
Cava Privat
Josep Maria Pujol Bosquets
Ein etwas parfümiert wirkender Cava vollendeter Reife; frische Frucht; im Mund stütz, leicht, gut gemacht. 1999.

Gran

★★
Gran Juve
Juvé & Camps, S.A.

Besteht durch seine Aromatik aus dem besten Wein im Mund körperreich, im Abgang kräftig und nachhaltig. 1999.

★★
Recaredo Gran Brut
Cavas Recaredo

Komplex Aromatik mit Randnoten; im Mund stütz, körperreich und gut strukturiert, lang und nachhaltig. 1999.

★★
Raura Rosado 1998
J. A. P. Raura

Die Aromatik der Merlot-Frucht kommt in diesem Rosé-Schaumwein ganz zum Ausdruck; reifen Frucht und Noten von Minze; vollständig, mit Schmelze, auf herausragende Gerinnung ausgedacht. 1999.

Kosten der Flasche

★★★★
Gran Muralles Tinto 1996
Miguel Torres

Reife Aromatik, reife Frucht auf abgewandtem, neuen Holz; im Mund ausgegogen und kräftig; das etwas harte, nicht ganz eingekochte Tannin zeigt von einem noch nicht abgewandten Aroma auf der Zunge; tabakähnliche Reife. 1999-2003.

Costa del Sol

★★★★
Cabernet Sauvignon Mas Castell 1994
Raimat

Eine Kränze auf den Markt gekommen: man sieht eine gewisse Zeit auf der Flasche reifen, würzige Kränze, Würstchen und ein Hauch von Tabak und Zedernholz; im Mund geballt, ausgegogen; Kraft, eleganter Tannin, fällt den Ganzen, aber nur zu erdigen. 1999-2005.

Benedit

★★
Cabernet Sauvignon
Jana Ventura Cabernet
S. Reserva Tinto 1994
Jana Ventura, S.A.

In der Nase die typische Frucht- und Eichenholznoten; milde Struktur; reife Frucht; zum Lageren. 1999-2003.

★★

Pinot noir Rosado 1998
Sumatoca

Leuchtendes Rot; feinfrauchtige Nase, Himbeere und Erdbeere; im Ansatz kräftig gute Säure, elegant in Final. 1999–2000.

★★

Franco Blanco 1997
Miquel Torres

Dieser grüne Wein zählt zu den feinsten spanischen Vertretern der Sorte Sauvignon; sehr leuchtende Farbe; volle Aromatik, harmonisches Gefüge; exotischer Früchte und floraler Noten mit würrigen Spüren; besticht im Mund durch Harmonie und Eleganz. 1999–2005.

★★

Chardonnay Jean Leon 1997
Jean Leon

Junge, noch strahlende Farbe; sehr ausdrucksreiche Nase; Apfel, Honig und Feuchtheit vermählen sich mit Rauchnoten; trotz seiner Kompaktheit ein eleganter, vielbeschichteter Wein; mit der Zeit dürfte er an Komplexität noch zulegen. 1999–2002.

★★

Chardonnay Augustas 1997
Celler Puig Roca, S.A.

Leuchtendes Gold mit grünlichem Einschlag; komplex und anregend; im Mund körperlos und reib an Glyzerin, langer kraftvoller Abgang. 1999–2003.

★★

Clos Antónia Blanco 1997
Sadove, S.A.

Ein Wein von äußerst wegfälliger Bereinigung; Barriquegärung; gelungener Sorzismus, der ausgewogene Anteil von Viognier verleiht Körper und Geschmeidigkeit, im Verein mit der potenten Aromatik von Chardonnay ein überraschendes Ergebnis. 1999–2003.

★★

Vall Verdés Sauvignon blanc 1997
Joan Paventós Rosell, s.l.

Ein körperreicher Sauvignon, der in zwei Jahren noch einiges zulegen wird; Nasse, leuchtendes Gold, eleganter Sortencharakter; im Mund vornehm Entwicklung, kräftig und füllig, mit floralen und fruchtigen Noten. 1999–2000.

★★

René Barber Chardonnay 1998
René Barber

Man spürt fuchsende Barriquegärung, Qualitätsreife und moderne Machart; leuchtendes Gold; exotische Früchte mit Honig, Milch- und Rauchnoten; im Geschmack nachhaltig und ausgeglichen mit schönem, perfumiertem Nachhall. 1999–2001.

★

Xarel·Jo Cal·Inzelló Blanco 1997
Albet i Noya

Eine Überraschung in der schweligen Welt der Ökonomie; besticht durch seine glänzende Farbe, exzellentes Bukett mit fruchtigen und rauchigen Noten; im Mund harmonisch und subtil, mit stattlicher Länge. 1999.

★

Reserva Brut
Albet i Noya

Blauer Gelb mit grünlichen Reflexen; milde Blasen, ausgeprägtes Lagerbukett der Flaschengärung; geschmeidig, vollmundig; ein ausgewogenes Säureprofil wirkt im Gaumen angenehm erfrischend. 1999.

★★

Gran Caus Rosado 1998
Can Ràfols dels Caus, S.L.

Ein Wein, der sich mit dem Ansehen schwer tut; schon kurze Zeit nach der Flaschenabfüllung trinkbar; lebhafter saurer Johannisbeeraroma; ausgeprägte, reinsteigende Fruchtaromatik; im Mund schiver und strukturiert; auf dem Gaumen eleganter Nachhall; zurecht ein Kraftprotz unter den Weinen. 1999.

★★

Mas Comtal Rosado 1998
Cellers Mas Comtal

Intensive Färbung, johannisbeerfarbene, violette und rubinrote Einschläge; die Nase ist eine geläufige Symphonie aus Waldfrüchten (Erdbeere, Himbeere) mit einem Hauch frischer Minze; im Mund geschmeidig und gehaltvoll, schmeichelt, mit Schmelz; kontrastreiche Früchte; durch seinen Alkohol körperreich und füllig. 1999–2000.

Ein Juwel von einem Merlot

Vor über einem Jahrzehnt bereitete Can Ràfols dels Caus den Weg zur Innovation und Avantgarde, welche heute ganz Katalonien prägt. Ihr entschlossenes Bekenntnis zur Moderne hat in Form prachtvoller Weine Gestalt angenommen. In ihnen sind vollendete Bereinigung und starke Persönlichkeit zu einem harmonischen Ganzen vereint. Ihr Geheimnis liegt in der Verbindung bodenständiger Trauben mit besten ausländischen Sorten. Caus Lubis gehört zu den allerbesten Merlot-Weinen ganz Spaniens. Verarbeitet werden nur Trauben von Rebstocken mit geringen Erträgen der Lagen Cuina und Calma del Ros in Avinyonet del Penedès. Die Produktion liegt bei dreitausend Flaschen.

★★★★★

Caus Lubis Tinto 1993
Can Ràfols dels Caus, S.L.

Komplexer Fruchtton (Stachelbeere), feines Zedernholz und Würznoten; im Mund dichte Struktur und würdige Tannin; im Abgang erneut prägnante Holz- und Würznoten; einer von den Weinen, die dem Merlot am besten gerecht werden. 1999–2005.



★★★

Gran Coronas Etiqueta Negra Mas la Plana 1994
Miquel Torres

Kräftige Nase, schwarze Früchte und Pfannkuchen mit Leder und mineralischen Noten; Aromatik, balsamische Noten und Würznoten; im Mund dichte, reiche Struktur; langer Abgang. 1999–2005.

★★

Reserva Marli 1995
Albet i Noya

In diesem Rotwein verknüpfen sich die Eleganz von Tempranillo und die Kraft von Cabernet; durch den guten Ausbau ergibt sich ein harmonisches Verhältnis der Bestandteile zueinander; Würznoten; im Mund prägnant, ausgewogenes Tannin. 1999.

★

Vila Extrima Reserva 1995
Masia Bach

Rotwein aus Cabernet und Tempranillo; komplex, ausgewogene Aromatik mit schönem Lagerbukett; im Mund strukturiert und körperreich; hat seine Trinkschärfe erreicht. 1999–2003.

★★★★★

Tinto Clos Mogador 1996
Clos Mogador

Vor dem Trinken mindestens zwei Stunden belüften; schönes, saftiges, irisches Rubin; der Präzision dieser Weine, seine Nase, ist fruchtig mit exzellenter Holz, das hier etwas stärker zum Ausdruck kommt als in den übrigen Clos im Mund körperlos und strukturiert, im Geschmack anregend; origineller Final auf Gewürznoten. 2000–2008.

★★★★★

Clos Erasmus Tinto 1996
Dalme Giron

Setzt sich deutlich von den vorangehenden Jahrgängen 1994 und 1995 ab; vor allem durch seine reinsteigende, nicht reduzierte und elische Nase, Früchte und Räucher, ein Hauch Pfannkuchen mit direkten Würznoten; ein eleganter Wein, gut sitzender Tannin und vor allem anregend; durch das harmonische Verhältnis seiner Bestandteile zueinander süßig und verführerisch. 1999–2005.

★★★★

Clos Martinet Tinto 1996

Mas Martinet Vilcullors

Unverkennbares Glasiegel der eleganten Martinet, allerdings ist dieser 95er auch unfrei, kirchlich, ausgeprägte Fruchtmasse, am Gaumen würzig, im Mund sehr kompakt, ein reifes Tannin macht ihn äppig und kräftig. 1999-2005.

★★★★

Finec Dali 1996

Alvaro Palacios

Intensive, äppige Nase, Camis, mineralische Noten, Tauche und Leder auf meisterhaft integriertem Holz; konzentriert und strukturiert, perfekten, reifen und fruchtigen Tannin; noch etwas lagern. 2000-2005.

Ein Gedicht von einem Wein

★★★★

Clos de Porrera Tinto 1996

Vall Lloch, Mas Martinet

Das Priorat ist immer für eine Überraschung gut; dieser neue Wein enthält die besten Ernte der heute verdrängten Carinena; eine durch und durch elegante Erscheinung; kräftig mit früher Waldbeerenaromatik, bester integriertem Holz; im Mund strukturiert, opulent, reif und mundfühlendes Tannin. 1999-2005.



★★★★

Fra Fulco 1996

Celler Vinya de la Cartosa

Ausdruck seiner hervorragenden Rebsorten ist das prächtige Kirchrat mit dunkelrotem Tönen; komplexe mineralische Nase, reife Frucht und Marmelade im Verein mit einer gekannten Lagerung auf Eiche; im Mund gut strukturiert, korpusculat und lang; verblühende Entzückung für die nächsten Jahre, ein Wein mit Zukunft. 2000-2005.

★★★★

Gran Clos Tinto 1996

J. M. Fontes

In diesem Wein findet das Priorat seinen besten Botschafter; reife Fruchtmasse und exzellentes Holz im Verein mit den begehrten und seltenen aromatischen Noten; schönes saures Kirchrat; dieses Glückseligkeit unter den Weinen in dem Bereich und deshalb im Mund äußerst konzentriert, körperlich und breitzulässig; ein Klassiker, gebildet für ein langes Leben. 2000-2005.

★★★★

L'Ermila 1996

Alvaro Palacios

Konzentrierter, meisterhaft bereiteter Wein, Aromaspiel zwischen Holz und Frucht, sehr würzig mit sauren Früchten, mineralischen, für diesen Wein typischen Spitzen und einer Prägnanz durch sein Terroir; gut strukturiert, feinkörniges und delikates, reifes Tannin; lang, leckeres Finale. 2000-2010.

★★

Cartoixa de Scala Dei 1996

Cellers Scala Dei

Zurückhaltende, verschlossene Nase, die erst nach stundenlangem Belüftung weniger anhaltende Noten verflüchtigen lässt; später erst kommen Holz und Frucht zum Ausdruck; im Mund korpusculat, konzentriert und tanninreich, durch sein Tannin/Säure-Spiel etwas adstringierend. 1999-2005.

★★★★

Martinet Bru 1996

Mas Martinet Vilcullors

Gut konservierte Färbung mit allen violetten Noten; mineralische Spitze der guten Prioratweine, auch Rote- und Würstchen und bunte, reife Frucht; im Mund harmonisch, elegant und gut strukturiert. 1999-2005.

★★

Amadís 1996

Celler Rottlàn Torra

Muss vor dem Trinken unbedingt belüftet werden; in der Nase ein wenig verhalten und verwirrend; erst nach Belüftung kann sich eine Fruchtmasse entfalten; im Mund kräftig, robust und reifes Tannin, mit Schmelz; ein guter Tropfen für Wildgerichte. 1999-2005.

★★

Les Terrasses 1996

Alvaro Palacios

Schönes Kirchrat mit rubinfarbenen Einschlägen; ein ziemlich unverfälschter Terroir-Wein und ein Klassiker, in diesem Jahrgang insgesamt eine elegantere Erscheinung; intensive Fruchtmasse mit bester integriertem Holz; im Mund sehr ausgewogen, füllig mit tragendem Tannin; dürfte in zwei Jahren noch einiges zulegen. 1999-2005.

★

Barone dels Closos 1997

Mas Ignés

Ein charaktervolles Gewächs, saures Kirchrat; in der Nase feinfühligste Noten mit originellem balsamischen Nachhall; im Mund korpusculat und füllig, auch etwas alkoholisch, feurig und gut strukturiert. 1999-2005.

★★

Clos de l'Obac 1996

Costers del Girard

In der Nase ausgeprägte balsamische Aromatik; rund, mit Schmelz und Früchte durch seine deftige Säure, angenehm fruchtig; im Finale etwas trübend. 1999-2005.

★★

Miserales 1996

Costers del Girard

Rubin mittlerer Dichte; ausgeprägte Fruchtmasse mit Brombeere, Johannisbeere und Erdbeermarmelade mit feiner Würstchen; im Mund leicht, frische Säure; süffiges Finale. 1999-2005.

★

L'Agnet 1997

Vinícola del Priorat (für Markt Access)

Feuchlig im Mund und dank seiner alkoholischen Note lang und warm; weiche Tannine sorgen für geschmeidigen Trunk. 1999-2005.

★

Pasanau 1996

Celler Pasanau

Ausgeprägt fruchtiger Nase, reife Brombeere, feine, noch nicht integrierte Holznote; im Mund adstringierend, teilweise durch seinen Schmelz kompensiert, abschließend ein tanninreicher und alkoholischer Eindruck, dürfte in den nächsten Monaten noch einiges zulegen. 1999-2005.

★

Balandra 1996

Celler Rottlàn Torra

Im Mund trotz vielversprechendem Sauerer etwas ausgezehrt mit trübenden Tanninen. 1999-2005.

★★

Masia d'Españoles 1995

Cellers Capcanes-Cesà

Intensive Nase, viel reife Frucht, Pfirsich, Johannisbeere und gut integriertes Holz; fleischig, von reifen, kräftigen und mundfühlenden Tanninen geprägt; ein schwerer Eindruck, keinen Abdruck hat; nachhaltiger Abgang mit lockerem Nachhall. 1999-2005.

★★★★

Gabrila 1996

Celler Cooperatiu Capcanes

Sehr reife Garnacha-Trauben, ausgezeichnete gekult, geben diesem Wein seine ganze Kraft; ausgeprägte Fruchtmasse, bester integrierter reifer Bitter, reifemundig, feines, gut nutzende, aber noch leicht adstringierende Tannin; in jeder Hinsicht ein eleganter Tropfen. 2000-2008.

★★

Juan d'Anguera 1998

Cellers Josep Anguera Beyme

José Anguera bereitet einen der besten Jungweine Kataloniens; guter Sortenmix mit früher und intensiver Frucht der Sorten; gut strukturierter und fleidiger Wein, frisch und überzeugend. 1999-2000.

★

Costers del Gravel 1996

Celler Cooperatiu Capcanes

Prägnanter, reiferer Holz mit einem Hauch Vanille, später Frucht, ziemlich körperlich und strukturiert; liegt weich und angenehm auf dem Gaumen; ein Wein von Macht nach dem «amerikanischen» Geschmack. 1999-2005.

Protokoll einer Auseinandersetzung

Von Rolf Bichsel

Die Verhandlungen laufen seit mehreren Jahren. Vertreter des Handels, der Weinproduktion, der neun Ursprungsregionen diskutieren mit der katalanischen Regionalregierung über eine Entscheidung, welche die spanische Weinlandschaft erheblich verändern würde: die Erschaffung einer Dachappellation Katalonien. Fast alle sind dafür, nur einer dagegen: das Priorat, die Perle Kataloniens. Argumente pro und kontra.



Gut fürs Marketing: Mit einer Dachappellation Katalonien wäre es einfacher, Markenweine in genügender Menge herzustellen. Die Cava-Produzenten profitieren schon heute von einer ähnlich grosszügig formulierten Ursprungsbezeichnung.

Für die Mehrheit der Weinproduzenten stelle die neue Dachappellation Katalonien VCPRD nach EG-Norm eine echte Ausweitung des Handlungsspielraums dar. So hält Miguel Torres, Präsident von Bodegas Torres, fest: «Die neue Appellation Katalonien ist ein wichtiges Instrument zur Verbesserung der Qualität unserer Weine. Momentan hat der Weinbauer nur die Möglichkeit, auf die Bezeichnung Tafelwein zurückzugreifen, wenn der Ertrag einer Parzelle aufgrund der klimatischen Verhältnisse geringfügig über der von der örtlichen Kontrollbehörde autorisierten Menge liegt. Das ist pure Verschwendung. Ähnliches gilt, wenn bei den obligatorischen Verkostungen zur Weinauswahl im Penedès ein Wein nicht das erforderliche Mindestniveau erreicht. Man stuft ihn zwangsläufig zum Tafelwein herab, einer negativ vorbelasteten Bezeichnung. Mit der neuen

VCPRD Katalonien können die Qualitätskriterien der Herkunftsbezeichnungsbehörden strenger sein, ohne schädigend zu wirken.»

Damit ist alles gesagt. Worum es den katalanischen Weinstrategen bei Erschaffung der Grossappellation

«Die neue VCPRD würde helfen, die Produktion zu erhöhen und die zunehmende Nachfrage zu befriedigen.»

geht: Einen Ablassbrief von oberster Stelle wollen sie, der es den grossen Betrieben erlaube, im Umgang mit ihren Unmengen von Wein die Hände frei zu haben. Höhere Erträge, mindere Qualität, Verschnitte quer durch die Region dürften sich so mit dem Stempel der Ursprungsregion schmücken, und für den Konsumenten wird die Sache ja nur ein-

facher: Anstatt sich neun Namen zu merken, kauft er einen einzigen ein. Und als Köder streut man die Mär von der Qualitätssteigerung der eigentlichen Ursprungsgebiete. Er sei überzeugt davon, bemerkt Miguel A. Torres abschliessend, dass man nach der Schaffung der Dachappellation rasch eine Verbesserung der Traubenqualität und damit des fertigen Weins erreichen werde. Damit verbessere man die Wettbewerbsfähigkeit vorab auf den Exportmärkten.

Eigentlicher Gewinner dieses Strategiespiels wäre die Region Pene-

des, wo die grössten Betriebe zu Hause sind. Die Qualitätsvorschriften für die eigentliche Appellation würden strenger, die Mengen kleiner, die Preise und damit die Rentabilität würden steigen. Füssen würde diese Pyramide auf dem Sockel der Massenproduktion: viel Wein zu gutem Preis, mit genügend Technik aufgepöppelt und preisgünstig, aber gewinnbringend an den Mann gebracht.

Zwei traditionelle Rebsorten gedeihen nur an wenigen Orten der Appellation Penedès: Cariñena und Grenache. Aus letzterer keltert Torres seinen populären Rotwein «Sangre de Toro». «Wir produzieren heute weniger davon, als wir absetzen könnten, weil hier im Penedès der Rohstoff fehlt. Die neue VCPRD würde uns helfen, die Produktion zu erhöhen, um so die weltweit zunehmende Nachfrage nach diesem Wein befriedigen zu können», meint Miguel Torres. Sie würde auch helfen, eine Praktik zu legalisieren, die heute im Katalonien zum Alltag gehört: das Verwenden, das Austauschen von Trauben über die Grenzen der heutigen Appellationen weg. «Mangel an Rohstoff» herrscht im Penedès dafür nicht, was andere Varietäten angeht. Denn die Region bietet geradezu ideale Bedingungen zum An-

«Jede Strategie hat ihre Logik. Vielleicht diskutieren wir nach der VCPRD bald einmal über eine AOC Europa.»

bau einer grossen Palette von Traubensorten – von den einheimischen Parellada, Xarel·lo, Macabeo, Garnacha blanca über Chardonnay, Sauvignon blanc, Cabernet Sauvignon und

Merlot bis hin zu Riesling, Muskateller und Pinot noir könnte hier ein eigentliches spanisches Weinkalifornien entstehen, das bald einmal Wein nach Mass liefern könnte wie eine andere Region, die mit einer ähnlichen Dachappellation liebäugelt: die Region Languedoc-Roussillon im Süden Frankreichs.

Machen wir uns nichts vor: die VCPRD Katalonien wird kommen, ähnlich wie die Dachappellation Languedoc (ein noch ungleich grösseres Gebilde). Vielleicht ist es ja auch tatsächlich so, dass man sich auf den internationalen Exportmärkten, wo man in direkte Konkurrenz gerät mit Län-



Gut fürs Terroir: Die Terroirs in Katalonien seien so grundverschieden, dass eine übergeordnete Appellation keinen Sinn mache, argumentieren qualitätsorientierte Spitzenerzeuger.

dern wie Australien oder Chile mit kaum entwickeltem Appellationssystem nach französischem Vorbild, nur behaupten kann, wenn man grössere Freiheit hat im Umgang mit dem «Rohmaterial». (Allein der Begriff zeigt auf, worum es in der ganzen Geschichte geht: um die quasi-industrielle Produktion von Wein.) Dass es einem Japaner egal sein kann, ob ein Wein nun aus Terra Alta oder den Costers del Segre stammt oder einfach aus Katalonien, liegt auf der Hand. Nur sieht das System der kontrollierten Herkunftsbezeichnung für all die erwähnten Praktiken, die man künf-

«Dass es einem Japaner egal sein kann, ob ein Wein aus Terra Alta oder den Costers del Segre stammt oder einfach aus Katalonien, liegt auf der Hand.»

tig in der VCPRD Katalonien erlauben würde – Vermischen von Trauben unterschiedlicher Herkunft, weniger strenge Mengenbeschränkung, weniger strenge Geschmackskontrolle und anderes mehr –, gleich mehrere Weinkategorien vor: die des Tafelweins – oder des Landweins aus einer Ursprungsregion.

Die VCPRD Katalonien ist also nicht mehr als ein Hund, der sich aus Imagegründen Katze nennt... Und die könnte sich rasch einmal in ihren eigenen Schwanz beissen. Denn vergessen wir nicht, dass wir dem System der kontrollierten Herkunftsbezeichnung direkt die Qualitätsrevolution verdanken, von der wir heute erst so richtig profitieren, also rund 50 Jahre nach seiner Einführung. Dieses System mag seine Grenzen haben. Es zu verwässern könnte aber katastrophale Folgen haben, für die Qualität, für das Image, das der Wein heute weltweit geniesst,

für die Ethik des grossen Weins. Jede Strategie hat ihre Logik. Wer eine Schlacht gewinnt, bricht keinen Feldzug ab. Vielleicht diskutieren wir an dieser Stelle bald einmal über die Schaffung einer AOC Europa?

Stichwort VCPRD

Die Abkürzung steht für Vinos de Calidad Producidos en una Región Delimitada – Qualitätswein aus einem abgegrenzten Anbaugelände. Der definitive Name ist noch nicht bestimmt – die Geschichte hat jedoch gezeigt, dass eine solche immer nur eine Station darstellt auf dem Weg zur eigentlichen kontrollierten Dachappellation D.O.

Die neun Ritter der Tafelrunde

Neun Appellationen zählt Katalonien, die kleinste gerade 400 Hektaren gross, die grösste fast 30 000 Hektaren. Sie sind höchst unterschiedlich, sowohl, was Klima, als auch, was die Weintypen und den Rebsortenspiegel anbelangt. Und doch verbindet sie ein gemeinsamer Nenner. Diese Tatsache hat dazu geführt, dass man auf eine Dachappellation hinarbeitet, die es möglich machen soll, Weine aus diversen Zonen zu mischen und unter der D.O. Katalonien zu kommerzialisieren.

Alfola: Kleine Region nördlich von Barcelona, aus der aller Wahrscheinlichkeit nach die ältesten Weine Spaniens stammen. Jedenfalls will die Legende, dass bereits die römischen Kaiser grosse Mengen von diesem Wein tranken und ihm damit zu seinem guten Ruf verhelfen. Die Rebfläche beträgt knapp 500 Hektaren. Angebaut werden in erster Linie die einheimischen Sorten Xarel·lo und Garnacha blanca, aber auch etwas Chardonnay. Daraus produziert man sowohl trockene als auch süsse, besonders aromatische Weissweine von strohgelber Farbe. Die roten Weine werden aus der Rebsorte Ull de Llebre (Tempranillo) gekeltert. Die Region produziert ebenfalls einen sehr guten Cava.

Conca de Barber: Appellation im Norden der Provinz Tarragona. Ihren Namen verdankt sie der Tatsache, dass sie in einer talähnlichen Tiefebene (conca) gelegen ist, durch die der Fluss Franolí strömt. Die Rebfläche beträgt rund 8000 Hektaren. Die dominierenden Rebsorten sind die weissen Macabeo und Parellada und die roten Sorten Garnacha, Trepat und Tempranillo. Die von hier kommenden Weine sind angenehm würzig und von ausgewogenem Geschmack.

Costers del Segre: Rund 4000 Hektaren Weinberge im Norden und Südosten von Lleida. Angebaut wird eine ganze Palette von Rebsorten, darunter die weissen Macabeo, Xarel·lo, Parellada und Chardonnay und die weisse Garnacha. Die wichtigsten roten Sorten sind Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo, Monastrell und Garnacha. Verdankt ihren guten Ruf vor allem dem Unternehmen Raimat, welches hier schon früh einen beispielhaften Betrieb aufbaute und sich sehr für die Klassifizierung als Appellation eingesetzt hat.

Ampurdán-Costa Brava: In dieser im nordöstlichen Zipfel der Halbinsel gelegenen Gebiete werden auf 2700 Hektaren mit wachsendem Erfolg Garnacha, Cariñena und auch Cabernet Sauvignon angebaut, die einen leichten Rotwein von satter kirschroter Färbung hervorbringen, der am Gaumen von samtigem Geschmack ist. Hervorstechend sind jedoch die frischen Roséweine mit ihrem profunden Aroma. Wichtigste Sorten bei den Weissweinen sind Macabeo, Xarel·lo und weisse Garnacha (hier Lledoner genannt).

Penedès: Die wichtigste Weinbauregion Kataloniens erstreckt sich vom Süden der Provinz Barcelona gegen das Landesinnere. Sie besteht aus den drei Unterregionen Alt Penedès, Baix Penedès und Garraf. Während im Alt Penedès die meisten Qualitätsproduzenten angesiedelt sind, dienen die anderen beiden Zonen vor allem als Traubenlieferanten für den Cava.

Die höheren Lagen zeichnen sich durch leichte, mit Lehm versetzte Kalkböden aus. Generell herrscht in der eindrucksvollen Landschaft mildes Mittelmeerklima. Der Penedès ist ein wahrer Fiktionsspielplatz an Bodenbeschaffenheiten, Höhenlagen und klimatologischen Verhältnissen. Auf den 27 000 Hektaren umfassenden Weinbergen werden zahlreiche Rebsorten gezogen. Die wichtigsten und charakteristischsten sind Macabeo, Parellada und Xarel·lo, aus denen exzellente Weissweine und noch prestigeträchtigere Schaumweine entstehen. Mit den Garnacha, Cariñena, Ull de Llebre (Tempranillo), Cabernet Sauvignon und Merlot werden schöne Rotweine vinifiziert, weich und samtig im Geschmack.

Plo de Bages: Die jüngste katalanische Appellation. Angesichts ihrer kurzen Geschichte kann sie noch wenig probate Resultate vorweisen. Sie umfasst lediglich 400 Hektaren Weinberge, die in der Mulde gleichen Namens in Zentralkatalonien liegen. Das Klima ist veränderlicher als im Penedès, der Rebsortenspiegel ist der gleiche wie in dieser Region.

Priorat: Eine Region mit grosser Weinbautradition, im Innern der Provinz Tarragona gelegen. Die Appellation umfasst nur 2000 Hektaren. Die Rotweine besitzen schon seit Jahrhunderten einen guten Ruf. Sie werden bevorzugt aus den Rebsorten Garnacha und Cariñena (Mazuela), aber auch Cabernet Sauvignon hergestellt, die dem Wein eine intensive rubinrote Färbung verleihen. Im mit vorzüglichen Geschmacksnoten ausstatten und für viel Körper und einen hohen Alkoholgehalt sorgen. In kleinen Mengen stellt man hier aus den Sorten Macabeo, weisse Garnacha und Pedro Ximénez auch trockene Weissweine her. Eine nicht mehr sehr gefragte Spezialität sind die süsseren «Parrò»-Weine (aus roten

Trauben). Diese haben einen Alkoholgehalt von bis zu 20 Volumenprozent und werden mindestens vier Jahre oxidativ in Eichenfässern ausgebaut.

Tarragona: Unterteilt sich in zwei Anbaugelände, Tarragona Campo und Falset, mit einer Anbaufläche von 11 000 Hektaren. Vorherrschend ist die Garnacha, daneben die Sorten Mazuela, Ull de Llebre (Tempranillo) für Rotwein und Macabeo, Xarel·lo, Parellada und weisse Garnacha für Weisswein. Die Rotweine sind füllig, mit stoischem Alkoholgehalt, geraten dennoch ausgeglichen und rund. Der Typ Tarragona Clàssico ist ein traditionsreicher Lektwein. Produziert werden auch sogenannte «Rancio»-Weine (siehe oben).

Terra Alta: Liegt westlich von Tarragona und umfasst 12 000 Hektaren Weinberge. Angebaut werden hauptsächlich die Sorten Garnacha und Mazuela für Rotwein und Garnacha Blanca und Macabeo für die Weissen. Sowohl Weissweine wie Rosés und Rotweine haben meist einen beträchtlichen Alkoholgehalt und eine herbe, kantige Textur. Auch hier werden sogenannte «Rancio»- und weisse Dessertweine produziert.







GRAN CLOS • GRAN CLOS • GRAN CLOS •

VINOBLE

Weinagentur & Versand

CATÁLOGO 1999/2000

GRAN CLOS • GRAN CLOS

VIVOBLE

WEINAGENTUR & VERSAND

VERKAUFSKATALOG 1999/2000



FEINE WEINE AUS DEM BURGENLAND

DIE BESTEN AUS SPANIEN & PORTUGAL

AUSGESUCHTE WEINE AUS AUSTRALIEN, NEUSEELAND & ARGENTINIEN

VIVOBLE

KERN KEG

AUSTRIA, BURGENLAND

A-7000 EISENSTADT, KASERNENSTRASSE 32/10

TELEFON +43/2682/67633, TELEFAX +43/2682/63093

e-mail: vinoble-kern.keg @ aon.at

MOBIL +43/699/17401740 (FRITZ), 17588175 (JOHANNA), 13431340 (SIEGFRIED)

Die unglaubliche Renaissance des Weinbaus im PRIORAT – einer halb-ariden, bergigen Gegend nördlich von Tarragona – verdankt die Weinwelt einer Handvoll junger, engagierter Winzer. Diese hatten in den 80er Jahren die Vision, auf den uralten Terrassen mit ihren bis zu 100 Jahre alten Rebstocken die besten Weine Spaniens zu keltern. Die Vision ist heute Realität, die wichtigen, mineralischen und hochkonzentrierten Weine des Priorat gehören zu den absoluten Stars am spanischen Weinbimmel. Die beschriebene Produktion lässt sich nicht wesentlich steigern, deswegen auch die doch hohen Preise.

Das Klima ist kontinental mit heißen Sommern von etwa 2500 Sonnenstunden pro Jahr. Die Winter im zerklüfteten Bergland von etwa 500-600 Höhenmeter sind kalt, es gibt wenig Arbeit, die Jugend arbeitet in den nahen Städten Tarragona oder Barcelona. Durch den Weinbau gibt es wieder Arbeit im Priorat, das soziokulturelle Projekt «Porra» ist ein Beispiel dafür.

Der wesentliche Faktor neben dem Alter der Rebstöcke und den geringen Erträgen ist der Boden, das Terroir: «Licorella» heißt hier der magere Quarz – Schieferboden, der aufgrund seiner Zeichnung bei uns «Tigerfellboden» genannt wird. Die Reben wurzeln tief, bis zu 15 Meter, und nehmen so jede Menge Mineralstoffe aus dem Boden auf. Von dort rührt der unverwechselbare mineralische Charakter dieser Weine.



Alvaro Palacios / Gratallops

Mit Riesenschritten hat sich Alvaro, Spross einer Rioja-Weinbaufamilie, seine Vision vom besten Wein Spaniens erfüllt. Innerhalb kürzester Zeit haben seine Kreationen «Les Terrasses», «Finca Dofi» und vor allem der «L'Ermita» die Weinwelt erobert. Letzterer erzielte bei einer Versteigerung in New York unglaubliche \$ 600,-



«Les Terrasses» 1996 und 1997
(ab 9/1999)

Der Drittwein von Palacios wäre in vielen Weingütern der Welt wohl der Erstwein. 50% Garnacha, 40% Mazuelo und 10% Cabernet Sauvignon. Er bezaubert durch sein intensives Duftspektrum nach roten Früchten, Lavendel, Ginster und wildem Anis, zwischendurch blüht die Vanillenote der Eichenblätter auf. Am Gaumen saftige Frucht, fleischig, mineralisch, mit festem, reifem Tannin. Trotz hoher Traubenreife spürbare Säure, die sich nach Lagerung oder bei frühem Öffnen der Flasche gut integrieren.

13,5 % Vol., 5,6 g/l Säure, trocken,
trinken: ~2010
Art.Nr. 6001
0,75 l AT\$ 298,- / 320,- (ab 9/99)

«Finca Dofi»
1996 und 1997 (ab 9/99)

60% Garnacha, je 10% Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot und Mazuelo. Ausgewähltes Traubenmaterial aus den besten Lagen aller Terrassenweingärten. Der Wein ist stoffig, fast dick und äußerst konzentriert: tiefgründige Farbe hoher Intensität; würzige Nase nach Tabak, Vanille, Lakritze und Leder; am Gaumen mineralisch, opulent, dicht, mit intensiver Dunkelfrucht und einem Kern voll Mittelmeergewürzen. Tanninbetonter endloser Abgang, in den Rückaromen röstiger und cremiger Schmelz. Ein intensiver, fördernder Wein mit außergewöhnlichem Potential. Als einer der wenigen Winzer der Welt füllt Palacios in die Magnum nur den Wein der besten Baeritas.

13,5% Vol., 5,1 g/l Säure, trocken,
trinken: ~2020
Art.Nr. 6004 (ab 9/99)
0,75 l 6er-Holzbox AT\$ 649,- / 669,-
Art.Nr. 6005
1,5 Liter Magnum 1997: AT\$ 1.590,-

«L'Ermita»
1996 und 1997 (ab 9/99)

Der Wein stammt von der Einzellage gleichen Namens, ein alter Rebbestand von 90-100 jährigen Garnacha-Reben. Dazu kommen etwa insgesamt 15% Cabernet und Mazuelo. Dunkles, tiefes Purpurviolett, fast undurchsichtig, hocharomatische Nase mit viel Schokolade, Holzwürze, Brombeere, Karamell, gebratenes Fleisch, Wildsüße. Dicht und kräftig, mineralisch, seidiges Tannin, fruchtsüße Note am Gaumen, nachhaltige Rückaromen und endloser Abgang. Die Verbindung von stoffiger Fülle, dichter Textur mit einer unvergleichlichen feingliedrigen Eleganz macht den L'Ermita zum Weltklassewein!

13,5 % Vol., 5,0 g/l Säure, trocken,
trinken: 2002-2030
Art.Nr. 6006 0,75 Liter AT\$ 2.290,-



GRAN CLOS • GRAN CLOS • GRAN CLOS •

VINOS DE ESPAÑA

Edición Española

PUBLICACIÓN ENERO DEL 2000

GRAN CLOS • GRAN CLOS

Priorato a toda velocidad



La escarpada orografía del Priorato se ha convertido en una de las zonas vinícolas con mayor actividad de España.

El Priorato, la última zona vinícola de moda en España, se encuentra en plena actividad. Ampliaciones de unas bodegas, cambio de propietarios de otras e instalación de muchas nuevas firmas, marecan el pulso de una zona en estado de gracia comercial. Muchos de los nuevos vinos ya están vendidos antes de terminar su crianza.

El estado de gracia del Priorato se percibe según se accede a la zona. Una visita deja en la actualidad toda la impresión de una comarca vinícola totalmente nueva más que en una puesta al día. En el Priorato se huele hoy a obra nueva. Su trayectoria en los últimos años es comparable a un tren lanzado a toda velocidad. A la cabeza, los pioneros, las cuatro pequeñas bodegas impulsoras del cambio que ha supuesto la recuperación de una zona que en su día fuera calificada por la FAO como idónea para producir los mejores vinos del mundo. Inmediatamente detrás, nuevas y pujantes bodegas que van apareciendo o que irán surgiendo en un futuro no muy lejano.

Algunos de los más veteranos han quedado al final del tren, como esos vagones viejos un tanto renqueantes, que a duras penas pueden soportar la nueva alta velocidad y corren serio riesgo de descarrilamiento en cualquier curva del trayecto.

Priorato en obras

El paisaje del Priorato está poblado de obras de construcción de nuevas bodegas, de ampliación de otras y de remodelación de muchas de las clásicas. Los pioneros de los nuevos tiempos están en ello, una vez consolidadas sus envidiables posiciones. Tras algunas dificultades con la calificación del terreno, Alvaro Palacios construye en una loma de las afueras de Gra-

tallops su nueva y espectacular bodega, obra de Jesús Manzanares, arquitecto madrileño autor de la bodega de Enate (Somontano). Se terminará a final de año y será la cuna de Fines Dofí y Les Terrasses, mientras que L'Ermita se seguirá elaborando y envejeciendo en las instalaciones con que cuenta el riojano Alvaro Palacios en el casco urbano de Gratallops.

También en Gratallops y en bodegas adyacentes (un muro común las une/separa), están en obras de ampliación y remodelación Carles Pastrana (alcalde del pueblo) y René Barbier (nada que ver, hay que insistir, con el popular rosado al que dio nombre su abuelo y hoy propiedad de Freixenet), este último con una bella nave de crianza literalmente apoyada en una roca de pizarra que va a ser un lateral de la bodega. También José Luis Pérez Verdú construye su nueva bodega a pie de viñedo, a pocos kilómetros, en las mismas puertas del Priorato. Son los personajes que abrieron el camino y hasta crearon escuela. Relacionados con unos o

con otros, están surgiendo los cachorros del Priorato, nuevas caras que han encontrado el respaldo de muchos de los ya establecidos, en un caso de colaboración poco frecuente. Como poco frecuente ha sido la labor desarrollada por la Escuela de Viticultura y Enología Jaume Clarana, de Falset, de donde salieron muchos de sus nuevos profesionales.

Jóvenes pujantes

Entre esos proyectos recién nacidos destaca Celler Vilella de la Cartoixa, pequeña bodega urbana de Toni Alcover, alumno de la escuela de Falset y discípulo de José Luis Pérez Verdú que trabajó una temporada con Alvaro Palacios. Su tinto, Fra Fulcò, fagaz en su presencia comercial y ya comprometida su nueva cosecha, incluida una reducida Selección Especial que saldrá en octubre, se sitúa de lleno en la línea de los llamados "clon".

Otro proyecto destacado es el de la familia Pasanau, tres hermanos y un sobrino, ubicado en La Morera de Montsant, anti-

guos socios de la cooperativa de Povoleda que iniciaron en 1995 su camino en solitario y ya tienen dos tintos Pasanau en el mercado. Caso similar al del joven José Manuel Fuentes, hijo de emigrantes andaluces que trabajaron en la mina de plomo y hoy regentan un bar en Bellmunt. Aportaba el fruto del viñedo familiar a la cooperativa de Bellmunt hasta que en 1995 fundó su propia bodega, comenzando a comercializar el tinto Gran Clos, agostado poéticamente en su lanzamiento. No hay que perder de vista otros nombres, como Capafons-Ossó, con sede en Falset y fincas en la D.O. Tarragona y en viejos "costers" (viña plantada en ladera no abancalada) del Priorato, que son los que dan lugar a su tinto Mas de Masos, que llegó al mercado en 1997. Esa misma línea quiere seguir La Conreria de Scala Dei, una bodega aún en construcción regida por cuatro socios: los enólogos Jordi Vidal y Xavier Picazo, el maestro Jaume Sabaró, director de la casa de colonias que funciona junto a la bodega, y el cura José María Mirjans, que plantó hace unos años, antes de partir a misiones, las cuatro hectáreas y media que por el momento van a abastecer a la

bodega. Pronto comercializarán dos vinos La Conreria, un blanco fermentado en barrica y un tinto joven. Las cooperativas del Priorato, escaladas primero por los sobresaltos económicos de Unió Agraria Cooperativa y luego por la no muy brillante trayectoria de Vinícola del Priorat, cooperativa de segundo grado (unión de cooperativas productoras para la comercialización de sus vinos bajo marca común) de la que se van desgajando asociadas, como las de Povoleda, Porrera o Bellmunt, van buscando nuevas vías con el fin de contener la hemorragia de viticultores que buscan su vía independiente o, peor, que abandonan el viñedo.

Nuevo aire cooperativo

Una de las fórmulas innovadoras es la cesión de parte de sus instalaciones para nuevos proyectos a cambio de la dirección técnica de técnicos de prestigio en la zona. Así se están gestando proyectos con seria proyección de futuro. En Povoleda los protagonistas vienen del norte: Josep Maria Albet i Noya, del Penedès, y Josep Maria Pujol-Busquets, enólogo de Parret, lanzan el primer tinto ecológico del

Priorato, el Mas Igneus, que es el nombre de la bodega, a cuyo frente está Lluís Manel Barba. En una parte de los depósitos de la cooperativa de Porrera, convertidos en nave de crianza, envejece el tinto Cims de Porrera, que saldrá en octubre. Todo el perfil de un grande de la zona para un tinto fujo de la colaboración de la familia Pérez Verdú con el cantautor Lluís Llach y el notario Enric Costa. Esos dos socios de Vil·la Llach Mas Martinet, que es el nombre de la nueva firma, preparan por su parte sus propios proyectos, el de Lluís Llach con la colaboración de Toni Alcover, el padre de Fra Fulcò. Esa nueva vía abierta a las cooperativas, unida a la búsqueda de materia prima por parte de otras bodegas, ha elevado el precio de las uvas, haciendo rentable el cultivo de la vid por primera vez en muchos años y animando a los productores a seguir trabajando la tierra. En algunas localidades de esta ocrera deprimida zona incluso se han suprimido los servicios de autocar que llevaban a sus habitantes a trabajar a Falset, Reus, Tarragona o incluso a Barcelona. La llegada de nuevas inversiones no puede sino activar aún

más ese comercio interior de uvas. Así, se anuncian importantes novedades. Destaca la inversión de Miguel Torres en 80 hectáreas de viñedo en las más altas laderas de Porrera. O la llegada de Viticultori del Priorat, proyecto en el que participan el ministro de Agricultura, Luis Añenza, su antiguo director general, el falseense Josep Puxeu, el viticultor y hostelero Antonio Ripoll, propietario de fincas en Falset y de un restaurante en Mora la Nova, y un miembro de la familia propietaria de Freixenet.

Cambios en las históricas

También se puede considerar novedad la entrada en la zona de Pere Rovira Rovira, viticultor y bodeguero del Penedès (Mas Pujó y parte de Cavas Hill), que ha comprado un clásico, Masia Barril, y ha puesto al frente a Toni Coca Fité, enólogo de Capafons-Ossó. No tan nueva es la llegada de Pedro Martorell, propietario, entre otros negocios, de productivos viñedos de Tarragona, que compró otra casa histórica, De Müller, y la puso en manos de un nómada de la enología como Pere Escudé, ex de Raimat y Parés Baltà, entre otras. Esos cambios de propiedad son un síntoma claro del estado de cosas entre las casas tradicionales de la zona y la necesidad de cambiar para muchas de ellas. El ejemplo lo dio una no muy clásica, Rodolán Torra, que, tras unos inicios no muy brillantes, cambió el rumbo y en sus cosechas 1994 y 1995 supo situar a su tinto Amadís entre los grandes de la zona. También se ve un cambio en la casa que fue adalid de la calidad en la D.O. Priorato, Cellers de Scala Dei. Tras remodelar por completo la bodega, acaba de lanzar una versión actualizada de su marca tradicional, Cartoixa de Scala Dei, que también busca el lugar que le corresponde en el Olimpo de los prioratos más valorados.



Barbier, autor de Clos Mogador. Carlos Pastrana, de Clos de l'Obac. Alvaro Palacios, de Finca Dofi y L'Ermila. Josep L. Pérez Verdú, de Clos Martinet.

AVE del vino español

En pocas ocasiones se ha vivido un ascenso tan rápido de unos vinos como en el caso del Priorato. Ni siquiera los arranques de zonas como la del Duero, Rías Baixas o Somontano fueron tan fulgurantes. La locomotora del AVE Priorato está formada por los cuatro mosqueteros que descubrieron y dieron a conocer al "nuevo Priorato": René Barbier y su Clos Mogador (y al los Erasmus, de Cathe Glorian, que se elabora

en su bodega), Josep Lluís Pérez Verdú y su Clos Martinet, Alvaro Palacios y su Finca Dofi y Carlos Pastrana y su Clos de l'Obac. En apenas media docena de años han dado al Priorato una posición envidiable con los vinos más cotizados de España. No hay que olvidar que aunque su inicio común se puso en marcha en la segunda mitad de los ochenta, los primeros vinos, ya de proyectos separados, vieron la luz en 1992.

VINOS DE ESPAÑA [33]

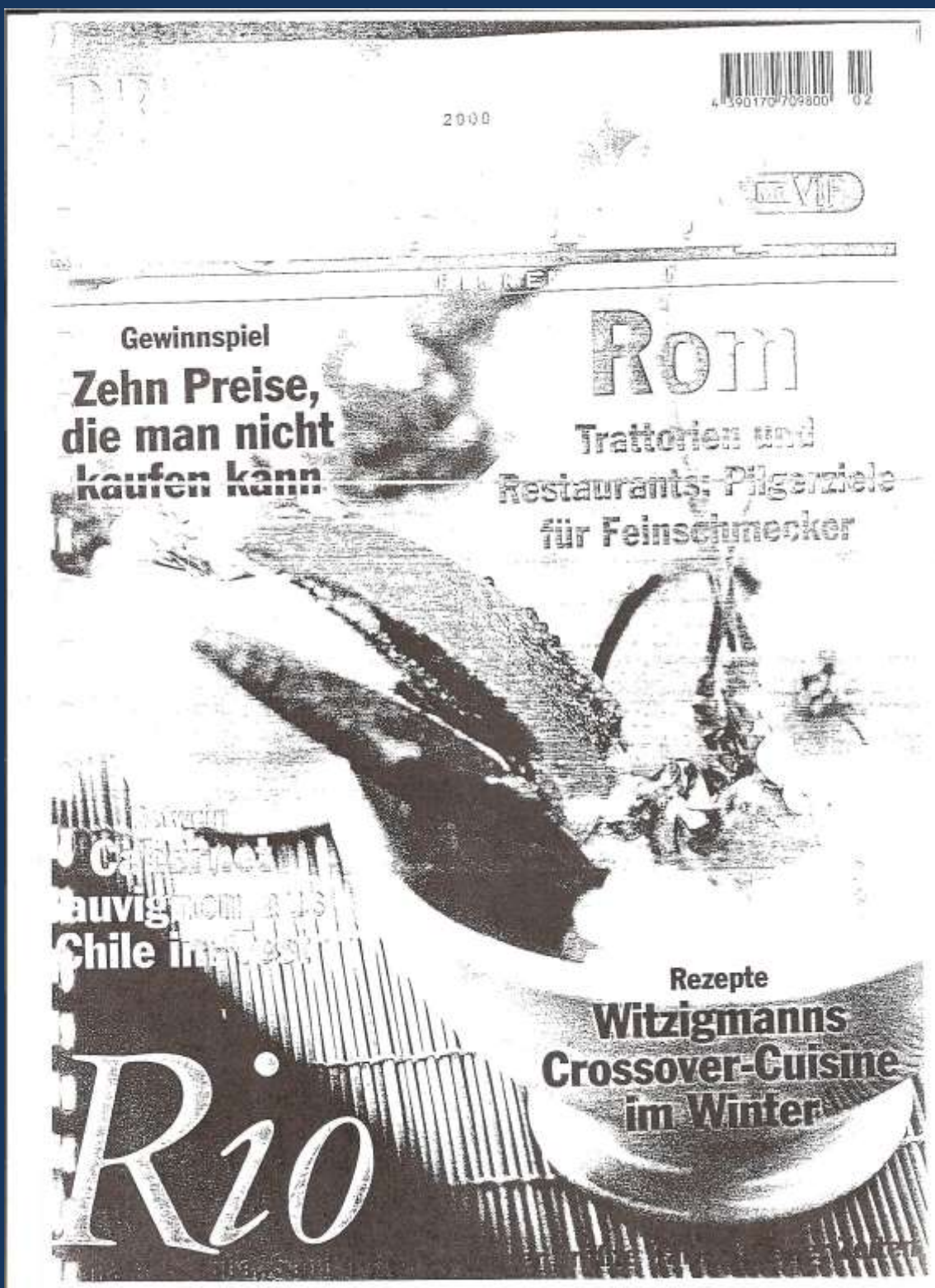


GRAN CLOS • GRAN CLOS • GRAN CLOS •

DER FEINSCHMECHER

PUBLICACIÓN FEBRERO DEL 2000

GRAN CLOS • GRAN CLOS



BRUNNEN

2000



4 190170 709800 02

MR. VIP

Gewinnspiel
**Zehn Preise,
die man nicht
kaufen kann**

Rom
Trattorien und
Restaurants: Pilgerziele
für Feinschmecker

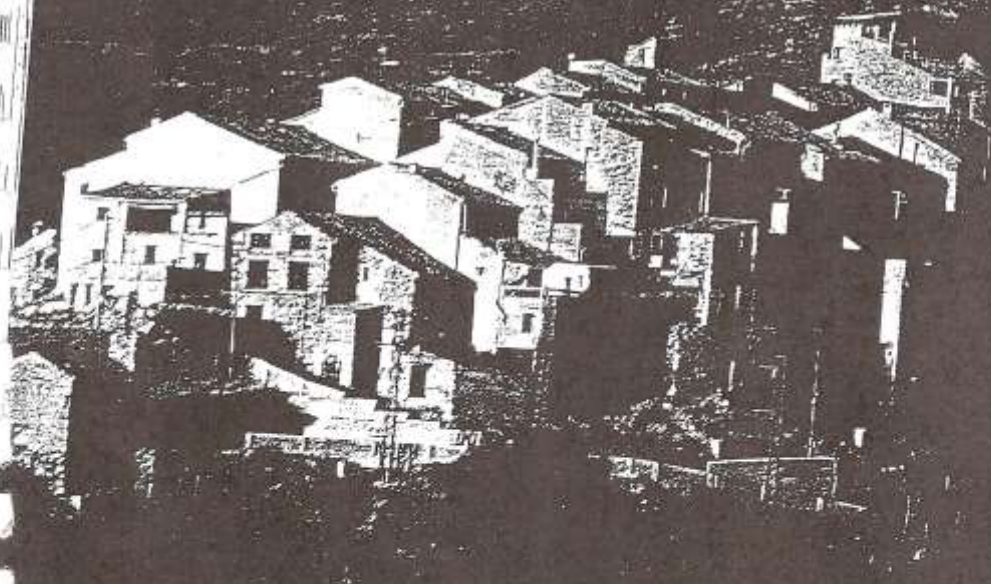
Castrol
Cuvignoni & S.
Chile im Herbst

Rio

Rezepte
**Witzigmanns
Crossover-Cuisine
im Winter**

GETRÄNKE

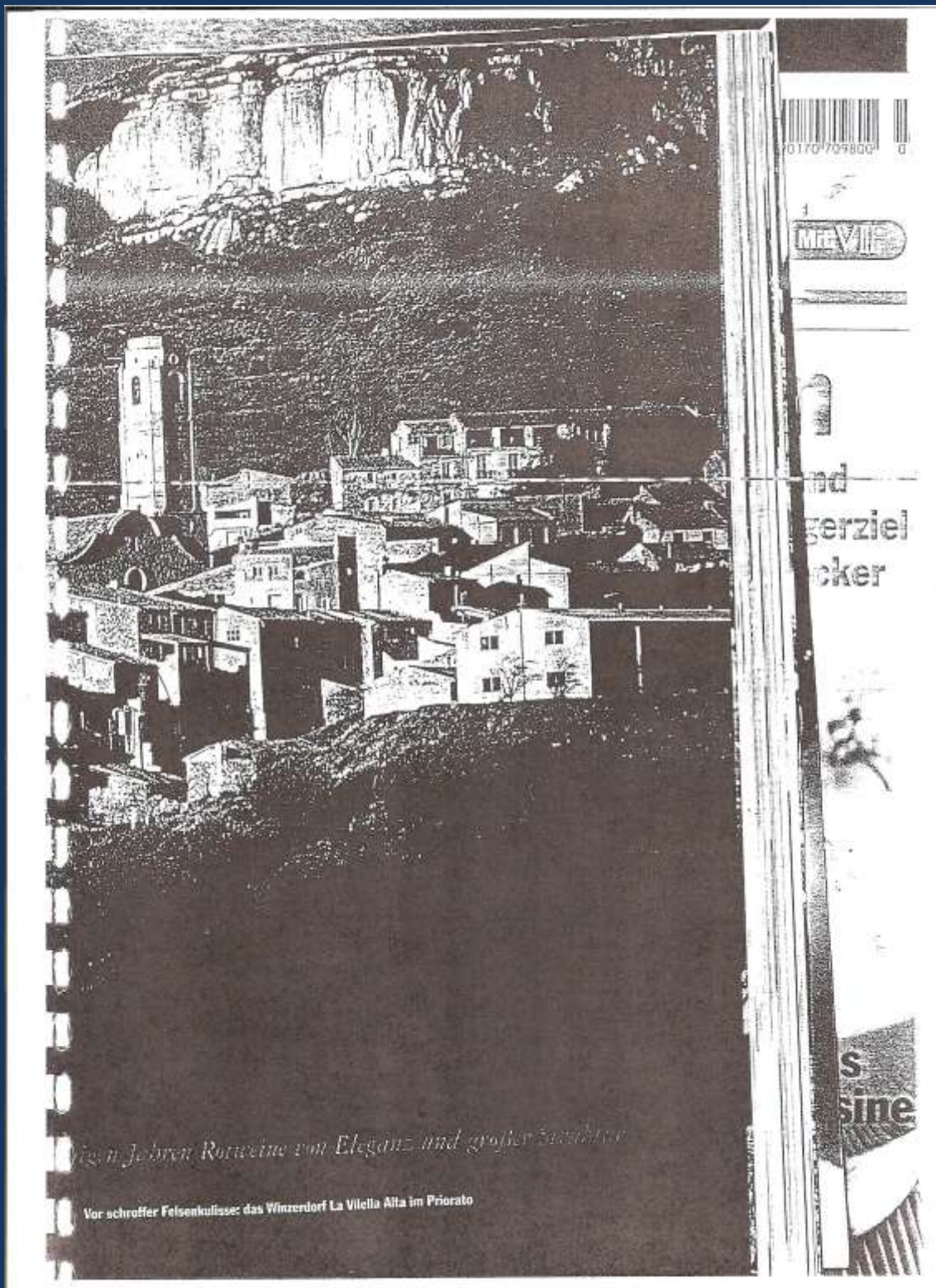
Priorato, der Giga aus Katalonien



In dem kleinen Anbaugebiet im Südosten von Spanien

Text: André Dominé, Fotos: Günter Beer

84 DER FEINSCHMECKER 2/2000



0170 707800 0

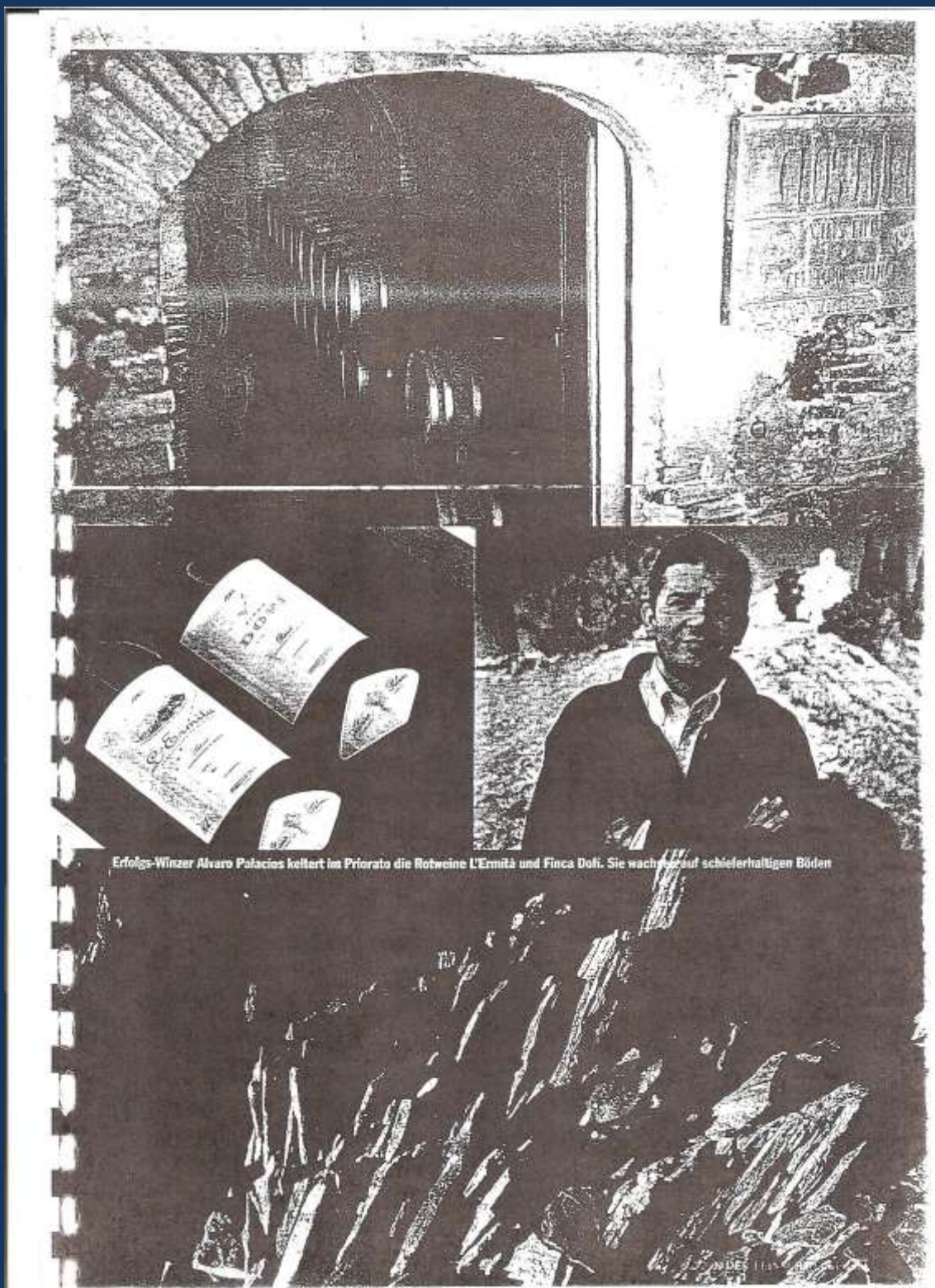
MeVill

nd
gerziel
cker

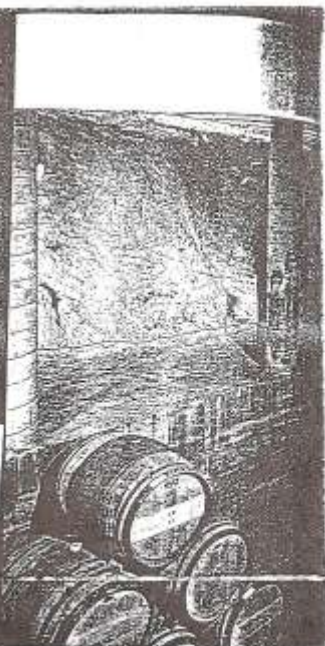
s
sine

Vign-Jebren Rotweine von Eleganz und großer Sachheit

Vor schroffer Felsenküste: das Winzerdorf La Vilella Alta im Priorato



Erfolgs-Winzer Alvaro Palacios kellert im Priorato die Rotweine L'Ermita und Finca Dofi. Sie wachsen auf schieferhaltigen Böden



Eichenfässer im Keller von Clos Mogador in Gratallops. Das Weingut gehört Vater und Sohn Barbier (o. l.). Wie bei der Olivenölgewinnung liegt der Tresterkuchen zwischen den Korbmaten einer Spindelpresse und wird sanft gepresst

Der Sommer im Hinterland der Costa Dorada ist meist sehr trocken und extrem heiß. Doch nun, Anfang Oktober, als ich 40 Kilometer westlich von Tarragona die stark gewundene Straße nach Gratallops hinauffahre, riecht es nach Herbst. Die steilen Schieferhänge, deren bröckeliges Gestein von den Einheimischen *llicorella* genannt wird, schimmern bräunlich-violett. Hier und da wird der Schiefer vom kurzen Grün der Weinterrassen unterbrochen, auf denen noch gelesen wird. Darüber liegt stolz das Dorf Gratallops.

Ich bin unterwegs zu einem Winzer, der in der Geschichte der neuen Priorato-Weine eine wichtige Rolle spielt: René Barbier. Er arbeitet gerade im Keller seines Weinguts Clos Mogador, das am Ortsrand liegt. Ich traue meinen Augen kaum: Vater und Sohn Barbier – beide heißen René – hantieren an einer traditionellen Spindelpresse. Nur in alten Ölmöhlen hatte ich bislang gesehen, dass derart museumsreife Technik noch in Betrieb ist. Barbier junior streicht den Tresterkuchen auf Korbmaten aus, die er übereinander schichtet. Durch ein Loch wird die Spindel gestoßen und dann die hydraulische Presse in Gang gesetzt. Es dauert, bis der Saft vom Geflecht tropft, aber sanfter können wohl selbst hochmoderne, pneumatische Geräte den Most nicht auspressen. Hier entsteht der Hauswein der Barbiers, aus Trauben noch junger Rebstöcke.

Cabernet und Syrah stehen noch auf der Maische, und Garnacha – die Königin des Priorato, die in Frankreich Grenache heißt – baumelt sogar noch an den Stöcken. Der Vater zapft die erste Probe aus dem Maische-Tank: dunkel wie Tinte, schönste reife Beeren- und Kirschfrucht, köstlich rund, voll, dicht, zum Kauen. Schon jetzt ein Gigant. Dann

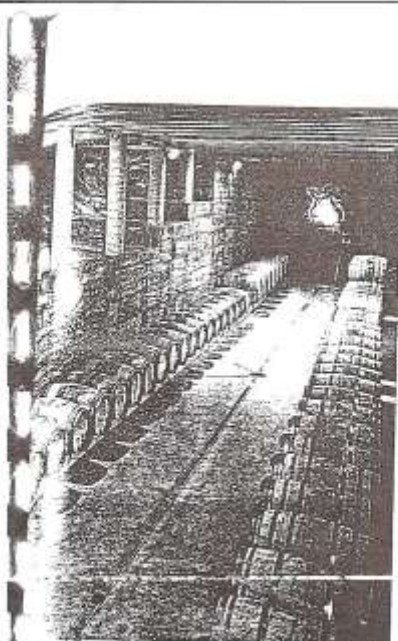


steigen wir hinab in den Fasskeller. Über den Reihen der *barricas*, den 225 Liter fassenden Eichenfässern, blinkt Schiefer. Im Weinberg bringt er dem Wein im heiß-trockenen Priorato optimale Reife und seinen typischen Ausdruck, denn die Rebwurzeln dringen durch das Gestein über ein Dutzend Meter in die Tiefe, um Nahrung und Feuchtigkeit zu finden.

Im klapprigen Peugeot von Barbier senior geht es in die Weinberge.

Der 47-Jährige ist Spross einer alteingesessenen Cava-Familie, doch die Barbiers hatten ihre Schaumweinkeller schon in seiner Kindheit verkauft. So handelte Barbier als Angestellter mit Wein der Rioja-Bodega Palacios, die ihn 1978 zu ihrem Exportdirektor machte. René's wirkliche Neigung aber galt der verlassenen Bergregion Priorato, eine Stunde landeinwärts von seiner Heimatstadt Tarragona. Dort erwarb er schließlich Land.

An fast jedem Wochenende luden die Barbiers Freunde in ihr Paradies ein, die meisten waren so weinversessen wie sie. Carlos Pastrana und José Luis Pérez zum Beispiel, heute ebenfalls Winzer. Daphne Gorian und Alvaro Palacios stießen 1988 und 1989 dazu. Bald waren sie alle felsenfest vom enormen Potenzial der Weinregion Priorat, wie das Priorato auf Katalanisch heißt, überzeugt. Schon 1984 hatten die



ersten vier Freunde begonnen, hier neue Rebstücke zu pflanzen und immer, wenn sich die Chance bot, weitere Parzellen hinzuzukaufen. Schließlich gründeten sie eine Gesellschaft und erwarben einen schäbigen Stall bei Gratallops, wo sie 1989 ihre erste Lese gemeinsam vinifizierten und ausbauten, aber jeweils mit ihrem eigenen Etikett versehen. Von 1991 an führten Barbier, Palacios, Pastrana und Pérez im eigenen Keller Regie, nur Daphne Glorian blieb zunächst noch bei Barbier. Die internationale Genießervereinigung Slow Food wählte den als Clos de l'Obac abgefüllten 1989er unter die 150 besten Weine der Welt. So betrat die Viereckbande aus dem Priorato 1991 mit Bravour die internationale Weinszene.

Zur Römerzeit war das vom Küstengebirge und der Sierra del Montsant geschützte Gebiet eines der meistbevölkerten Kataloniens. Im Mittelalter ließen sich Kartäuser-Mönche im Ort Scala Dei nieder, von dem – wie sie glaubten – Engel auf einer Himmelsleiter auf- und niederschwebten. Die von

Heute gibt es im Priorato wieder Bodegas vom Rang, doch alles begann in einem alten Stall



Winzerin Daphne Glorian bei der Ernte in ihrem Weinberg „Aubagues“ in Gratallops. Unten: Anlieferung der Garnacha-Trauben

ihnen errichtete Priorei gab der Region ihren Namen. Dank der frommen Brüder, die hier die Rebsorte Garnacha einführen, gedieh der Weinbau bestens. In seiner höchsten Blüte waren 17 000 Hektar in den nur elf Gemeinden des Priorato mit Reben bestockt. Meist als süßer *vino generoso* oder als starker, nussiger *rancio* vergoren, genossen Priorato-Weine über Jahrhunderte Ansehen, bis zwei Katastrophen den Niedergang brachten.

Als 1835 ein Großbrand das Kartäuserkloster völlig zerstörte, verließen die Mönche, die bis dahin Weinbau und -handel vorangetrieben hatten, die Region. Und als 50 Jahre später die Reblaus die Stöcke befiel, standen die Winzer vor dem Ruin. Viele Weinberge lagen jahrzehntelang brach, und einige Betriebe, wie der Cellers Scala Dei im Ort gleichen Namens, der im 19. Jahrhundert die Nachfolge der Mönche angetreten hatte, kelterten erst in den siebziger Jahren dieses Jahrhunderts wieder Weine.

Das Priorato war als Weinregion fast in Vergessenheit geraten, die Jungen zogen an die Küste, um im Tourismus zu arbeiten. Nur die Alten werkten weiter auf den schmalen, zwischen 250 und 600 Metern Höhe gelegenen Weinterrassen. Dort hatte die Rebsorte Carifena (Carignan) die edlere Garnacha zu 80 Prozent ersetzt. Auch Carifena-Trauben ergeben bei extrem niedrigen Erträgen auf den kargen Schieferverwitterungsböden und bei sommerlichen Temperaturen von 40 Grad

20000 DER FEINSCHMECKER 89



Selbstbewusst nennt Josep Maria Fuentes in Bellmunt seinen Wein „Gran Clos“. Seine Bodega gründete er erst im Jahre 1994



widerspricht völlig dem Trend, Weine vor allem jung zu genießen. Einheimische Weinexperten streichen zwar die Güte der neuen Priorato-Weine heraus, doch neugierig gewordene Landsleute werden oft doppelt enttäuscht. Sie stellen sich meist zu spät an, um die begehrten Weine zu ergattern. Und falls sie doch einen zwischen konnten, sind sie irritiert von den wuchtigen Aromen des roten Giganten. So sind Weinfreunde aus Deutschland und den Vereinigten Staaten bis heute die Hauptabnehmer für Weine aus dem Priorato.

Doch der Aufschwung der Region hält an. In dem traumhaft schönen Winzerdorf Vilella de la Cartoixa betreibt der junge Önologe Toni Alcover nun seinen gleichnamigen Keller und vinifiziert einen Spitzenwein aus ausgewählten Carifena- und Garnacha-Trauben von den ältesten Parzellen. Und im einstigen Bergwerksdorf Bellmunt gründete der Gastwirtssohn Josep Maria Fuentes 1994 sein eingut. Trauben von uralten Garnacha-Stöcken bilden die Basis seines Weins, den er selbstbewusst „Gran Clos“ (großer Weinberg) nannte und der von Jahr zu Jahr an Qualität gewinnt. Doch obwohl Fuentes den Ertrag steigerte, ist er praktisch ausverkauft. Wie alle seine Freunde und Kollegen, die eifrig ins Ausland exportieren (Bezugsquellen in Deutschland stehen auf der nächsten Seite im Infoteil).

Die wirtschaftliche Belebung des Priorato ist vor allem das Verdienst zweier Freunde, des Önologie-Professors José Luis Pérez und des katalanischen Starsängers Luis Llach. Der frühere Biologielehrer Pérez kam 1980 als Direktor der Berufsschule nach Falset, dem größten Dorf der Region. Schnell erfasste er die Möglichkeiten des Anbaugebiets und

ließ an seiner Schule Önologie unterrichten. So bekommen die Nachwuchswinzer der Region heute eine optimale Ausbildung.

Seit 1991 bewirtschaftet Pérez den Weinberg Clos Martinet, der in einer scharfen Kurve entlang der Straße von Falset nach Gratallops liegt. Dort stehen Weinberge mit Cabernet, Merlot und Syrah, auf höheren Lagen die zweite Familie – Garnacha und Carifena. Wer mit Pérez durch dessen Weinberge geht, erfährt viel: Dann referiert der Lehrer über die Rolle der Blattfläche als Sonnenkollektor oder über den Durst der Reben – denn er bewässert sie, um ihnen unnötige Trockenheit zu ersparen. Selbst die Lese erklärt er mit einem einprägsamen Beispiel:

„An einem Kirschbaum sind nicht alle Kirschen an einem Tag reif. So muss man auch in einem Weinberg mehrmals ernten.“ Das leuchtet ein. Und seine Weine sind Vorbilder an optimaler Reife und Harmonie.

Gemeinsam mit Luis Llach – der Sänger wurde mit sozialkritischen Liedern bekannt – regte Pérez ein ungewöhnliches Genossenschaftsprojekt an. Ihr Motto: „Große Weine mit dem Können kleiner Bauern erzeugen.“ Zunächst wandten sich die beiden in Llachs Heimatdorf Porrera mit einem verblüffenden Wunsch an die Winzer: „Wir wollen mit euch zusammenarbeiten, aber nur unter der Bedingung, dass wir euch den sechsfachen Traubenpreis bezahlen.“ Der betrug 1996 nur etwa 50 Peseten, etwa 60 Pfennig. Doch weder ein Schwips noch ein Hitzekoller verleitete die Freunde zu ihrem scheinbar verrückten Angebot, sondern kühle Überlegung. „Nur wenn die Weinbauern ausreichend Geld mit den Trauben ihrer alten Weinberge verdienen“, sagt Pérez, „sehen sie einen Sinn darin, weiterhin im Priorato zu bleiben.“ Inzwischen erreichen die Preise für die Trauben 400 Peseten, etwa 4,70 Mark fürs Kilo, die Jungen bleiben, und die Arbeitslosigkeit ist passé – das Projekt hatte einen enormen Erfolg.

►►►

PRIORATO - INFO

WEINGÜTER

Costers del Siurana

Afores, E-43737 Gratallops, Tel. 0034-977 83 92 76, Fax 977 83 93 71

Inhaber: Familie Pastor-Jarque, Kellermeister: Joan Jarque, Isidre Sanahuja, Rebfläche: 130 Hektar, Besuch: Mo-Fr 9-13 und 15-19 Uhr
Weintipp: 1997 Clos de l'Obac (93 Mark), 1997 Miserere (76 Mark), 1997 Dolç de l'Obac (0,5 Liter, 146,50 Mark)

Bezugsquellen nennt: Iberica, Tel. 08102-788 20, Fax 714 53

Clos Erasmus

Cami Manyetes, E-43737 Gratallops, Tel. 0034-977 83 91 71, Fax 977 83 94 26

Inhaberin: Daphne Glorian, Kellermeister: René Barbier jun., Rebfläche: 10 Hektar, Besuch: nach Vereinbarung

Weintipp: 1998 Gran Clos (67 Mark, ab April 2000)
Bezug: Lowin Weinhandel, Tel. 0421-498 67 06, Fax 49 81 30

Mas Igneus

Plaça Portal, E-43376 Poboleda, Tel. 0034-938 99 31 31, Fax 938 99 49 30

Inhaber: Salvador Burgos Iborra, Kellermeister: Lluís Manes Balba Estadella, Rebfläche: 100 Hektar, Besuch: nach Vereinbarung
Weintipp: 1997 Mas Igneus (59,10 Liter, 146,50 Mark)



Kellermeisterin: Sara Pérez, Rebfläche: 7 Hektar, Besuch: nach Vereinbarung
Weintipp: 1996 Clos Martinet (98 Mark), 1996 Martinet Bru (34,40 Mark)
Bezug: Vinopolis, Tel. 0821-70 02 90, Fax 700 29 29

Clos Mogador

Cami Manyetes, E-43737 Gratallops, Tel. 0034-977 83 91 71, Fax 977 83 94 26

Inhaber: René Barbier sen., Kellermeister: René Barbier jun., Rebfläche: 20 Hektar, Besuch: Mo-Fr 9-13 und 16-20 Uhr
Weintipp: 1997 Clos Mogador (74 Mark)

Ernte der Garnacha-Trauben auf Clos Mogador (l.). José Luis Pérez verkostet im Keller von Mas Martinet (u.)

Cellers de Scala Dei

Plaça del Priorat, 3, E-43379 Scala Dei, Tel. 0034-977 82 70 27, Fax 977 82 70 4

Inhaber: Manuel Peyra de Ameller, Kellermeisterin: Marta Conde, Rebfläche: 73 Hektar, Besuch: nach Vereinbarung
Weintipp: 1996 Cartoixa (59 Mark)

Bezugsquellen nennt: Iberica, Tel. 08102-788 20, Fax 714 53

Vall-Llach - Mas Martinet

Ctra. Torroja, E-43739 Porrera, Tel. und Fax 0034-977 82 81 87

Inhaber: José Luis Pérez, Luis Llach, Kellermeister: Diego Duran und Sara Pérez, Rebfläche: 54 Hektar, Besuch: nach Vereinbarung
Weintipp: 1996 Cims de



Weintipp: 1997 Clos Erasmus (95 Mark)
Bezug: La Vineria, Tel. 069-42 57 06, Fax 42 53 09

Celler de Josep M. Fuentes

Masets, 25, E-43738 Bellmunt del Priorat, Tel. und Fax 0034-977 83 06 48

Inhaber und Kellermeister: Josep M. Fuentes, Rebfläche: 31 Hektar, Besuch: nach Vereinbarung

gung, Lagerung 12 Monate, 39,90 Mark), 1997 Mas Igneus FA 206 (French Allier, Zweitbelegung, Lagerung 6 Monate, 22,95 Mark)
Bezug: Peter Riegel, Tel. 07774-931 30, Fax 93 13 12

Mas Martinet

Ctra. Falset-Gratallops, km. 6, E-43730 Falset, Tel. und Fax 0034-977 83 05 77

Inhaber: Familie Pérez-Ovejero,

Bezug: VinEspana, Tel. 02166-92 42 92, Fax 24 83 03

Alvaro Palacios

Finca el Colomé, E-43737 Gratallops, Tel. 0034-977 83 91 95, Fax 977 83 91 97

Inhaber: Alvaro Palacios, Kellermeister: Joan Asens, Rebfläche: 35 Hektar, Besuch: nach Vereinbarung
Weintipp: 1997 L'Ermítà (299 Mark), 1997 Finca Dofi (99 Mark), 1997 Les Terrasses Tinto (42,90 Mark)
Bezugsquellen nennt: Andau Weinimport, Tel. 02241-393 10, Fax 39 31 80

Porrera (109 Mark)
Bezug: Vinopolis, Tel. 0821-70 02 90, Fax 700 29 29

Cellers Vilella de Cartoixa

Calle Erena 10, E-43375 La Vilella Alta, Tel. 0034-977 83 92 99, Fax 977 83 91 36

Inhaber: Winzergeossenschaft Vilella de Cartoixa, Kellermeister: Antoni Alcover, keine eigenen Rebflächen, Besuch: nach Vereinbarung
Weintipp: 1997 Fra Fulcò (69 Mark)

Bezug: VinEspana, Tel. 02166-92 42 92, Fax 24 83 03



GRAN CLOS • GRAN CLOS • GRAN CLOS •

SOBREMESA

Revista nº178

PUBLICACIÓN MARZO DEL 2000

GRAN CLOS • GRAN CLOS

SOBREMESA

numeros 174 y 175 • mayo 2000 • año 2
950 pesetas IVA incluido

Cocodrilos, canguros, avestruces: Banquete en el zoo
Zúrich: La caja fuerte de Europa
Asturias: Nuevo paraíso culinario

OBRAS POR AMPLIACIÓN El Priorato



ATAS: Prioratos. Tintos de cooperativa. Novedad



Obras por ampliación

PRIORATO
AÑO
2000

TEXTO: Alfred Rexach

FOTOS: Joan A. Riera

Desde la carretera que lleva de Falset a Gratallops, cuando se desciende el puerto de la Taixeta, el viajero que llega al corazón del Priorato apenas puede reprimir la sorpresa. Estas tierras, antaño casi desiertas, están en obras. La revolución de las viñas es imparable y el Priorato abre una nueva era.

medida que se suprimen las viejas curvas, siguiendo a duras penas la vacilante línea blanca en el centro de la calzada, sin correcciones ni perritos (según las indicaciones, esto es una carretera nacional). Hay que hacer un esfuerzo para no separar los ojos del camino y asombrarse ante la actividad incesante. Grúas, orugas y excavadoras no cesan en su labor, rodeados de figura humana que se afanan construyendo terraplenes y modificando la geografía. Podría ser un documental para una película de egipcios construyendo sus pirámides; pero en realidad es una región olvidada en la catalana profunda, en busca de un futuro esbozo con el colorido de sus prestigiosos vinos.

Mediados los años 70 un informe de la FAO se refería a los vinos del Priorato (Cataluña) como los más ricos desde un punto de vista organoléptico.

Los viñedos de replantación modificando el paisaje del Priorato. A la derecha, los viñedos en ladera. En la parte superior de la página, T. Barrios en su bodega. C. M. Mag.



José Luis Pérez, de Clos Martinet, y Silvio Puig, representante de la bodega Augustus en el Priorato. En la página de la izquierda, la localidad de Falses, de larga tradición vitivinícola.

«... contenidos, de gran riqueza y concentración, explicaban el éxito. Lo que el informe de la OIV no detallaba (los técnicos de la FAO no eran catadores que aquellos vinos que en cincuenta años se elaboraban en el Priorato eran alcoholizados, brutales, carentes de refino y apíos, todo lo más, decían los expertos) para guardar y dar corpulencia a los de otras regiones, españolas o no, que se fortalecían con el alcoholizado, su color bruto, sus poderosos taninos y sus aromas extractados. Algunos análisis de laboratorio realizados en la cercana Escuela Enológica de Falses revelaban también que los tintos del Priorato eran infinitamente más ricos en taninos que los de Burdeos o Rioja, por citar sólo dos vinos de referencia bien conocidos y significativos. Y a pesar de eso, el cultivo de la vid seguía en la zona, los jóvenes emigraban, la zona se despoblaba y los ancianos permanecían ligados a la tierra en que nacieron, encorvados, secos y jocos como sus viñas.

Hoy sólo 10 años era posible comprar en el Priorato una hectárea de viña plantada y en



plena producción por 200.000 o 300.000 pesetas. Álvaro Palacios, uno de los "gurús" del nuevo Priorato, el mismo que reclama la atención sorprendida de la crítica mundial, adquirió sus primeras tierras a esos precios. Hoy no las vendería por nada del mundo.

En la actualidad, una hectárea de terreno sin derechos de plantación, aunque apta para el cultivo de la vid, puede costar por encima del millón de pesetas. Con derechos, la cifra subirá, al menos, medio millón más, y con viña ya no hay precio fijo, pues todo depende de la negociación que se establezca

entre quienes poseen la tierra (aquellos ancianos que consiguieron sobrevivir al olvido) y quienes la desean. Miguel Torres, Cava Hill, Josep Puig ("Augustus") o Pinord son algunas de las bodegas de prestigio que han apostado ya con fuerza por ese viñedo antaño olvidado, ya que no despreciado.

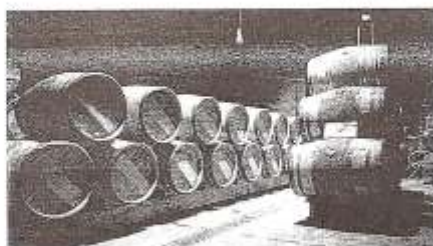
Junto a estos bodegueros, nuevos empresarios de la viticultura, como los cantantes Lluís Llach o Joan Manuel Serrat, se han embarcado también en ambiciosos proyectos que abarcan desde la plantación de nuevas viñas a la construcción de bodegas de elabora-



ción y crianza. La presencia de todos ellos certifica sin dudas que el Priorato está ya definitivamente situado en el mapa mundial de los mejores vinos con Denominación de Origen, superada la fase de despegue, cuando sólo cuatro, exactamente cuatro bodegueros "iluminados": René Barbier, Carles Pastrana, el citado Álvaro Palacios y José Luis Pérez, se instalaron en la zona para comenzar a elaborar tintos de altísimo nivel, capaces de competir en las catas y en las mesas con los mejores vinos de Europa. Antes y durante los años del olvido, apenas un par o tres de firmas tradicionales, Scala Dei, Müller o Masia Bení, entre otras, junto a las cooperativas municipales, elaboraban vinos que merecieran ese nombre; lejos, sin embargo, del prestigio ahora alcanzado.

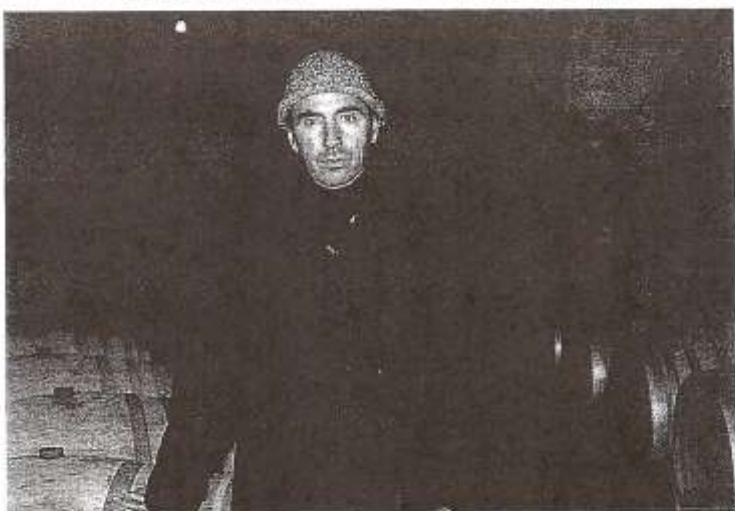
Sin embargo, para quienes hace apenas diez años "descubrieron" que en los suelos de

Junto a estas líneas, Álvaro Palacios, catando uno de sus vinos. Más abajo, el cantante músico Lluís Llach en su bodega Vall-llach, de Porrera. En la página anterior, nave de crianza de Clos de l'Obac.



roca y piedra caliza anidaba un insólito potencial de calidad, lo más significativo es que jovencísimos empresarios, alumnos de la Escuela de Falset, piden préstamos a los bancos o reúnen sus escasos ahorros para adquirir aunque sólo sea una hectárea. José Luis Pérez, enólogo y profesor en aquel centro, sonríe satisfecho al explicar que no le ha costado ningún esfuerzo convencer a esos futuros bodegueros para que plantaran sus ilusiones en el Priorato. Tan apasionada por estas tierras como él mismo, su hija Sara, 26 años, colabora en la bodega. Ella es, junto a Silvia Puig, 24 años, hija del bodeguero Josep Puig, una de esos jóvenes decididos a tomar el relevo de una generación de pioneros todavía en plena forma. "Cuando estos chicos tengan su propia bodega, podrá decirse que el futuro del Priorato está garantizado; ahora, sólo es una cometa en el aire", comenta Álvaro Palacios.

Pese a los cambios, tan visibles, tras del optimismo y por debajo del éxito está la durísima realidad. Para conseguir el milagro de levantar en apenas una docena de años una de las zonas productoras de vinos más afamadas del mundo, los cuatro impulsores de la epopeya han tenido que superar obstáculos que parecían insalvables. Al filo del siglo XXI, la vida de las personas en el Priorato es tan dura como la de sus viñas, y las



resistencia a un cambio que está transformando profundamente la vida de sus habitantes bien podría simbolizarse en esos peñascos que asoman en las pendientes, que deben pulverizarse con martillos neumáticos o incluso con dinamita, para poder continuar las labores agrícolas.

En este panorama, en una geografía tan bella como dura y salvaje, la indiferencia de la Administración es ofensiva, insultante casi. Por supuesto, los políticos que con tanta pesa-

dez repiten el mismo mensaje sobre la construcción del país, no se han enterado aún de que cultivando viñas con esmero paternal, elaborando vinos con mimo enamorado y exportándolos con audacia de conquistadores, también se construye una nación.

"Esto es un proyecto de la iniciativa privada; de nuestro esfuerzo exclusivo y solitario", Palacios, riigano de origen, aunque, por supuesto, hable catalán con soltura, casi pierde el buen humor cuando el asunto

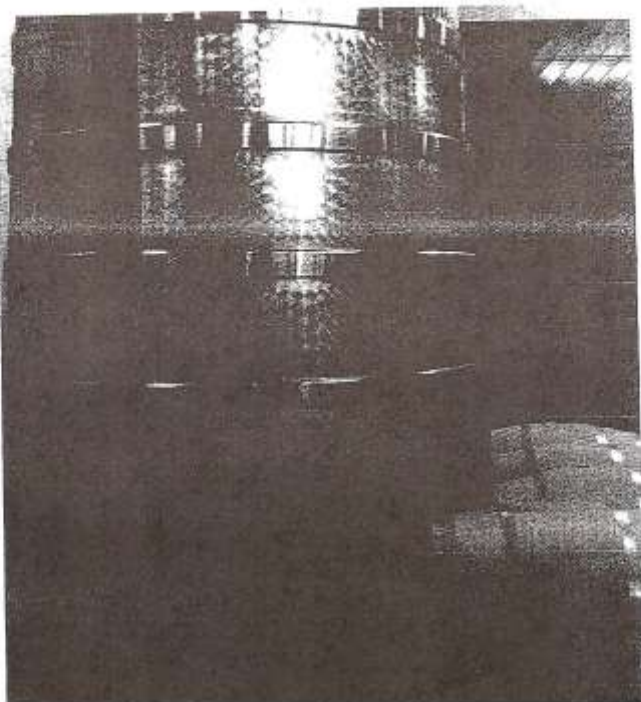
sale a colación. Lluís Llach, el cantante nacionalista cuyos recitales tanto irritaban al franquismo, el mismo que ha cantado siempre en su lengua materna, sonríe en melancólico silencio mientras continúa cuidando avellanus; esas avellanus que un día fueron el sustituto de la viña en el Priorato, la tabla de salvación para unas tierras sin futuro, pero que ahora también retroceden ante la competencia de las avellanus turcas; menos sabrosas pero más estables y menos susceptibles al

enranciamiento, una cualidad que los fabricantes de chocolates tienen muy en cuenta.

A l'lach gozar del "lujo" del suministro eléctrico para sus tierras y su nueva bodega en Porrera le costó cinco millones de pesetas, la misma cantidad que a José Luis Pérez, quien todavía no dispone de línea telefónica convencional en su bodega. Clos Martinet, situada junto a la carretera, a las puertas de Gratallops. "No puedo enviar un fax ni tampoco recibirla. Me comunico exclusivamente con teléfonos móviles". Sus clientes en Alemania, Estados Unidos o Inglaterra casi no pueden creer que una de las bodegas más prestigiosas de España fuera de nuestras fronteras carezca de estos medios elementales. Sin embargo, Pérez no parece amargado —aunque sí cubreado— con la situación. "Al fin y al cabo, cuando nos vinimos aquí, ya sabíamos cómo era esto". Lo que no es obstáculo para que todos ellos se sientan abandonados por la Administración catalana. A medio centenar de kilómetros, al otro lado de la alejada autopista, en dirección al mar, las instalaciones de Port Aventura no sólo recibieron todo el apoyo económico, sino que fueron una de las obras emblemáticas para potenciar el turismo y dotar de recursos a una zona deprimida. "Por lo visto, eso de "hacer país" (una de las frases que nunca falta en los mítines de Jordi Pujol) no tiene nada que ver con mantener la agricultura y la tradición del vino", comenta un vecino de Falset, la capital de la comarca.

Con deficiencias en el suministro eléctrico y telefónico y, por supuesto, casi sin agua —en el Priorato la lluvia cae con tanta aversia como en los desiertos—, sin apenas infraestructuras sanitarias y educativas en los once pueblos que componen la pequeña Denominación de Origen (Gratallops, Porrera, Moreta de Montsant, Scala Dei, Vilabella, Bellmunt, Poboleda, Torroja, Lloà, Falset y Mola), vivir de la viña en el Priorato equivale a sobrevivir lejos de la civilización tecnológica, en un clima extremo y en localidades perdidas entre montañas rodeadas de silencio, apenas comu-

20 / SOBREMESA / 178



nicadas entre sí con carreteras tibetanas. "Esto es el cañón del Colorado".

Y sin embargo, el milagro se revela en cada colina y en el ritmo de trabajo incesante. Las obras de apertura de nuevas terrazas están cambiando el paisaje. En la entrada de Gratallops, la modernista bodega que Palacios acaba de inaugurar, ofrece un mirador privilegiado desde la sala de catas, con el pueblo abajo, al fondo. En el subsuelo, excavada en la piedra y culminada con un techo que recuerda el lomo oscuro de una ballena, una impresionante bodega en forma de cúpula deja con la boca abierta a los visitantes que llegan de todas partes del mundo. El audaz diseño está inspirado en el corte longitudinal de una barrieta de crianza que una mano de gigante hubiera depositado sobre el suelo. Las obras finalizaron el pasado 25 de diciembre y la bodega alberga-



rá pronto ochocientos barricas nuevas del mejor roble francés, construidas por Dargaud & Saegle y por Seguin Moreau, dos de los más prestigiosos firmas del sector a nivel mundial.

Hoy nadie que quiera hacer vino en el Priorato traiciona la exigencia de cal que las bodegas punteras d D.O. se han autolimpio, f de prescindir del mejor c



La tecnología moderna se ha instalado definitivamente en el tejido vitivinícola del Priorato. Abajo, San Píer, joven continuador de José Luis Pérez en Clos Martinet. Más abajo, excavación de nuevos viñedos en la zona.



francés o americano, especialmente del primero, insustituible para domar unos vinos tan potentes y hercúleos. Los costes que supone "armueblar" las nuevas bodegas con estas carísimas barricas, junto a las producciones casi ridículas de las cepas y los derivados de un cultivo en buena parte manual, explican que los nuevos vinos del Priorato se comercialicen a precios altos para la media española.

El Priorato está cambiando, hasta una visita para constatarlo, pero también una cata comparativa de sus vinos, capaces de competir con los de cualquier otra D.O. europea. En este proceso, las laderas de las colinas que conforman el austero paisaje aún tomando un nuevo aspecto, gracias al suave oleaje de las terrazas que se están constru-

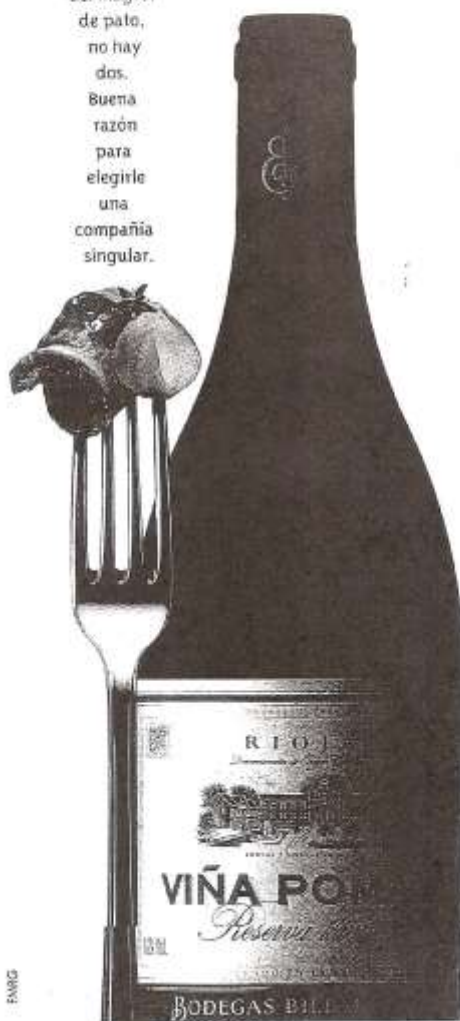
yendo sin cesar.

Uno de los recién llegados, Bodegas Torres, ha optado por este sistema de cultivo que dificulta los trabajos de laboreo y vendimia de la viña. La emblemática bodega del Penedés, dirigida por Miguel Agustín Torres, ha adquirido cincuenta hectáreas en Porrera y 20 hectáreas más en Lloà. Se trata de terrenos con una fuerte pendiente, de hasta un 60%, en la que se han construido terrazas de tres metros de ancho, para posibilitar la plantación de dos hileras de cepas y cultivarlos con un mínimo de mecanización, que permita realizar los tratamientos fitosanitarios y la recogida de la vendimia.

El mismo sistema ha sido adoptado por Josep Puig, impulsor años atrás de una de las

Un placer singular

Dicen los que saben que como el sabroso bocado del magret de pato, no hay dos. Buena razón para elegirle una compañía singular.



ENRQ



Los terrenos en pendiente pronunciada se revelan como los mejores para la obtención de uvas y vinos de calidad excepcional. En la foto, detalle de una plantación en espaldera.

ra que se desploma casi en vertical desde lo alto de una colina coronada, claro está, por una diminuta ermita —la que dio nombre al vino más famoso de la D.O.— en la que por no faltar ni siquiera falta una ermitaña que vive allí en absoluto retiro. Las viñas en terraza responderán también al patrón de alta exigencia de calidad, aunque con producciones mayores.

Este empeño en elaborar vinos selectos, de la gama más alta y con la más absoluta exigencia de personalidad y finura, es lo que define el renacer de la zona. "El grupo fundacional ya no existe como grupo —asegura José Luis Pérez, que no desea profundizar en las diferencias que llevaron a cada uno de los cuatro pioneros a empeñarse en su solitaria aventura—, aunque permanece la amistad y, sobre todo, una cultura común, una cultura que nos hace ver el Priorato como zona vinícola de prestigio mundial". ■

ando 300 hectáreas de tierras, de las cuales 60 están en el Priorato, el resto en Tarragona. El Mas A...net, nombre de la finca, se encuentra ya en fase de planta-

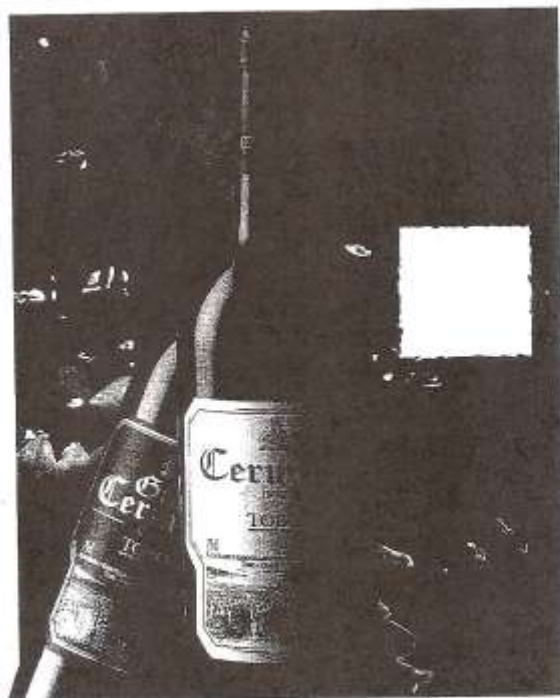
ción de viñas y se espera que dé los primeros vinos en el 2003.

Las viñas en pendiente y sin terraza, están destinadas a ofrecer los vinos más escasos y

selectos de la D.O.; serán la aristocracia de un renacido Priorato, que se unirán al ya mítico L'Ermita, cuyas cepas viven también en una empinada lade-



EXCELENTE
AROMA COLOR
CUERPO



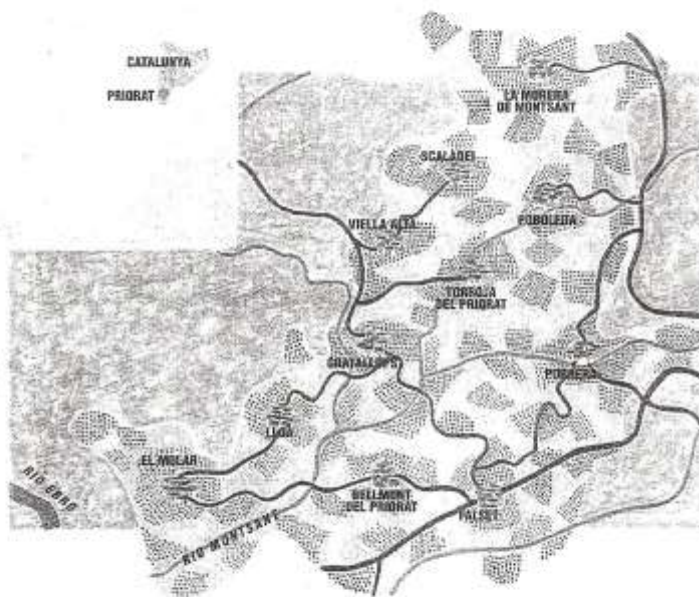
CTRA. TORDESILLAS 13 49000 TORO • ZAMORA • ESPAÑA
T.F.S. 980 69 03 47 • 980 69 20 24 • FAX 980 69 01 43
WWW.COVITORO.COM • E-Mail: covitoro@covitoro.com

bodegas más prestigiosas del Penedès tarraconense, "Augustus", y ahora flamante propietario de 13 hectáreas en Porrera, en las cuales está plantando cepas de la variedad tradicional del priorato, gamacha, junto a cabernet sauvignon y syrah. Además de estas variedades, Josep Puig ha introducido dos novedades en la zona, petit verdot y touriga nacional. La primera es una variedad enriquecedora de los extraordinarios tintos del Medoc (Burdeos), en la que Puig con-

yectos más recientes, aún en fase de ejecución: *La Batxada*, una viña en vertiginosa pendiente, en la cual se ha dejado de lado el aterrazamiento del terreno "para respetar al máximo la tradición más antigua de estas tierras" y *Vinyals*, una pequeña finca de 3,5 hectáreas, situada junto al famoso pago de *L'Ermita*, en la que también se plantará una pequeña cantidad de petit verdot, aunque con predominio de gamacha, cabernet y syrah. "De aquí espero

de los vinos más afamados de esta D.O. afirma que con esta ampliación y las obras que llevan a cabo sus colegas, "estamos abriendo la nueva era del Priorato".

Una "nueva era" que se concreta también en proyectos no menos ambiciosos, como los que está llevando a cabo Lluís Llach, cuya bodega, Vall-Llach, ya comercializa el *Cims de Porrera*, otra de las etiquetas que, fieles al espíritu común de elaborar sólo vinos de calidad, están llenando de contenido el



fía mucho "para dar personalidad a nuestros vinos". La touriga es una variedad clásica del Alto Douro portugués y con ella se elaboran los mundialmente prestigiados Oportos. "Las tierras del Alto Douro son muy parecidas a las del Priorato —comenta Puig—, también son de pizarra y están en pendientes pronunciadas, con un clima similar, allí influenciado por el Atlántico y aquí por el Mediterráneo".

La influencia marina también es un factor considerado por Álvaro Palacios en sus dos pro-

sacar vinos que superen los de L'Ermita", señala Palacios, quien asegura que sólo ahora, doce años después de su llegada a estas tierras, "he sido capaz, a base de muchas conversaciones con los abuelos de por aquí, de entender el terreno".

Junto a estas iniciativas, Palacios ha optado también por las pendientes en terrazas para ampliar la conocida finca Dofí, con la que empezó su aventura catalana. Entre las máquinas aplanadoras y desde lo alto de una colina batida por un viento gélido, el creador de algunos

nombre de la D.O. Priorato. "El primer año pasamos de pagar la uva a 40 pesetas, que era el precio habitual, hasta 150 pesetas. El segundo año ya la pagamos a 350 pesetas". Una verdadera revolución que hizo ver a los habitantes de la zona que sus olvidadas tierras podían, por fin, darles la satisfacción con que siempre habían soñado. "Como es de suponer —comenta Llach— esto no se ha hecho sin problemas. Encontramos agricultores muy atados a sistemas obsoletos de cultivo y, sobre todo, de selección de las



uvas. Hubo que insistir en que no se podía mezclar la gamacha con la carfena y que no era mismo la uva de las cuestas altas que la cultivada en terrenos más bajos, donde el rindimiento es mayor, pero pierde concentración".

Sin embargo, el canon catalán asegura que "lo me está por llegar" y habla con entusiasmo del Vall-Llach, vino cuya vendimia del 98 ya e en barrica y que será "extraordinario", aunque para obtener calidad deseada, "sólo aproximamos el 20 por ciento de cosecha de viñas de más de años de edad". Vall-Llach e horará en un futuro próximo los que tienen que ser los vin estrella de la casa, el "Mas de Rosa" y el "Embruix". Otra e queta de lujo, para un vino colección, llevará el nombre un poeta, que Llach aún quiere mantener en el anonimato. "Se vinos que sólo se embotellan los años con vendimias de máxima calidad, procedent de cepas cuya producción me apenas llegará a los 200 gramos por planta"; sin duda un rindimiento que provocaría rebajas en el bodeguero m avezado.

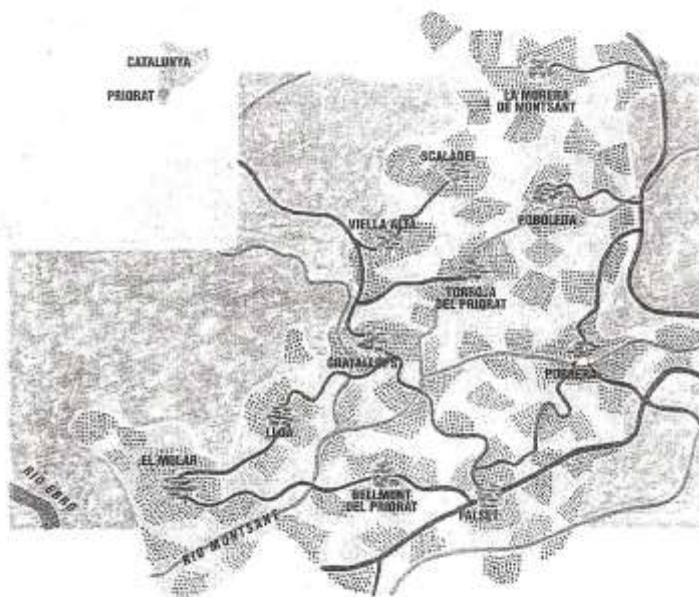
Otro cantante, Joan Marín Serrat, ha decidido también fundar su propia bodega. Con algunos socios, entre ellos José M. Pérez (Clos Martinet), han ade-

bodegas más prestigiosas del Penedès tarraconense, "Augustus", y ahora flamante propietario de 13 hectáreas en Porrera, en las cuales está plantando cepas de la variedad tradicional del priorato, gamacha, junto a cabernet sauvignon y syrah. Además de estas variedades, Josep Puig ha introducido dos novedades en la zona, petit verdot y touriga nacional. La primera es una variedad enriquecedora de los extraordinarios tintos del Medoc (Burdeos), en la que Puig con-

yectos más recientes, aún en fase de ejecución: *La Batxada* una viña en vertiginosa pendiente, en la cual se ha dejado de lado el aterrazamiento del terreno "para respetar al máximo la tradición más antigua de estas tierras" y *Vinyals*, una pequeña finca de 3,5 hectáreas, situada junto al famoso pago de *L'Ermita*, en la que también se plantará una pequeña cantidad de petit verdot, aunque con predominio de gamacha, cabernet y syrah. "De aquí espero

de los vinos más afamados de esta D.O. afirma que con esta ampliación y las obras que llevan a cabo sus colegas, "estamos abriendo la nueva era del Priorato".

Una "nueva era" que se concreta también en proyectos no menos ambiciosos, como los que está llevando a cabo Lluís Llach, cuya bodega, Vall-Llach, ya comercializa el *Cims de Porrera*, otra de las etiquetas que, fieles al espíritu común de elaborar sólo vinos de calidad, están llenando de contenido el



fiar mucho "para dar personalidad a nuestros vinos". La touriga es una variedad clásica del Alto Douro portugués y con ella se elaboran los mundialmente prestigiados Oportos. "Las tierras del Alto Douro son muy parecidas a las del Priorato —comenta Puig—, también son de pizarra y están en pendientes pronunciadas, con un clima similar, allí influenciado por el Atlántico y aquí por el Mediterráneo".

La influencia marina también es un factor considerado por Álvaro Palacios en sus dos pro-

sacar vinos que superen los de *L'Ermita*", señala Palacios, quien asegura que sólo ahora, doce años después de su llegada a estas tierras, "he sido capaz, a base de muchas conversaciones con los abuelos de por aquí, de entender el terreno".

Junto a estas iniciativas, Palacios ha optado también por las pendientes en terrazas para ampliar la conocida finca *Dofí*, con la que empezó su aventura catalana. Entre las máquinas aplanadoras y desde lo alto de una colina batida por un viento gélido, el creador de algunos

nombre de la D.O. Priorato. "El primer año pasamos de pagar la uva a 40 pesetas, que era el precio habitual, hasta 150 pesetas. El segundo año ya la pagamos a 350 pesetas". Una verdadera revolución que hizo ver a los habitantes de la zona que sus olvidadas tierras podían, por fin, darles la satisfacción con que siempre habían soñado. "Como es de suponer —comenta Llach— esto no se ha hecho sin problemas. Encontramos agricultores muy atados a sistemas obsoletos de cultivo y, sobre todo, de selección de las



uvas. Hubo que insistir en que no se podía mezclar la gamacha con la carfena y que no era mismo la uva de las cuestas altas que la cultivada en terrenos más bajos, donde el crecimiento es mayor, pero pierde concentración".

Sin embargo, el canon catalán asegura que "lo me está por llegar" y habla con entusiasmo del Vall-Llach, vino cuya vendimia del 98 ya e en barrica y que será "extraordinario", aunque para obtener calidad deseada, "sólo aproximamos el 20 por ciento de cosecha de viñas de más de años de edad". Vall-Llach e horará en un futuro próximo los que tienen que ser los vin estrella de la casa, el "Mas de Rosa" y el "Embruix". Otra e queta de lujo, para un vino colección, llevará el nombre un poeta, que Llach aún quiere mantener en el anonimato. "Se vinos que sólo se embotellan los años con vendimias de máxima calidad, procedent de cepas cuya producción me apenas llegará a los 200 gramos por planta"; sin duda un crecimiento que provocaría rebalores en el bodeguero m avezado.

Otro cantante, Joan Marín Serrat, ha decidido también fundar su propia bodega. Con algunos socios, entre ellos José María Pérez (Clos Martin), han ade-

NUEVOS TINTOS DEL PRIORATO Se abre el abanico

TEXTO: Redacción

FOTOS: Antonio de Benito

El Priorato ya no es cosa de cuatro adelantados, como se cuenta en el reportaje precedente y se pone de manifiesto esta cata. La zona en su conjunto comienza a recoger los frutos de una benéfica siembra y se confirma como una de las referencias más pujantes e interesantes de nuestro mapa vinícola. Y lo más significativo es que comienza a abrirse el abanico de la calidad.

Es innegable que el nivel medio de los tintos de la zona ha dado un gran salto adelante, pero, como también puede observarse en las páginas que siguen, en esta antigua/moderna zona de producción conviven todavía filosofías vinícolas y niveles de calidad muy diversos. Hay grandes vinos y vinos muy buenos, pero también los hay que desvelan ciertas carencias enológicas o, simplemente, de puesta al día en equipos y tecnología. De lo que no hay duda es de que se cuen-

ta en el Priorato con una conjunción de suelo y variedades de uva muy difícil de mejorar. Una soberbia base para la obtención de vinos excepcionales.

La presencia de varios escalones de calidad contrasta, sin embargo, con un nivel de precios tan elevado como uniforme. De las quince botellas presentes en la cata apenas tres de ellas (una por arriba y dos por debajo) se escapan de una banda de cotizaciones de entre cinco mil y siete mil pesetas. Estamos, sin duda, ante uno de los primeros efectos de la revalorización de la marca colectiva "Priorato".

La cata ha venido a confirmar la pujanza de la denominación de origen y ha situado entre los vinos mejor puntuados algunos que hasta hace poco apenas contaban en las listas de los escogidos. Ana Sandoval, Jesús Flores, Fernando Gurocharri y José Ramón Martínez formaron en la mesa de catadores, reforzada para la ocasión con la presencia de Rafael Chirbes. ■



CARTOIXA SCALA DEI 60/100

COSECHA: 1997
TIPO DE VINO: tinto
UVA(S): garnacha negra
GRADUACIÓN: 13,5% vol.
ZONA: D.O. Priorato, Cataluña
ELABORADOR: Cellers Scala
Del Gratallops (Tarragona)
PVP APROXIMADO: 6.000 -
9.000 Ptas.

Una nariz de intensidad media, que ofrece toques balsámicos, de frutos secos (piñones), y de fruta sobremadurada; suena también, y quizá en exceso, rasgos de maduración, leñosos. En boca resulta xerife, y despliega notas minerales y vuelve a aparecer el balsamo, con un recuerdo que hace pensar en las pastillas jordan. Es sabroso y carnal en el paso de boca, como resultado de su plenitud frutal, aunque los taninos son poco complacientes y ponen puntos de incertidumbre. A la vista, ofrece un color intenso y muy cubierto en copa; granate oscuro.

AMADIS 75/100

COSECHA: 1996
TIPO DE VINO: tinto
UVA(S): garnacha, carinena, cabernet sauvignon sirak y merlot
GRADUACIÓN: 13,5% vol.
ZONA: D.O. Priorato (Cataluña)
ELABORADOR: Rellán Terra
Tercera del Priorato (Tarragona)
PVP APROXIMADO: 4.000 -
3.000 Ptas.

En la nariz, se presenta aún un poco cerrado, pero ya anuncia con claridad las vinetas que el paso del tiempo depositará en sus aromas equilibrados, profundos y que recuerdan magníficamente las frutas negras, pero que también exhiben el nese de la madera, el cacao, o el bálsamo del escarabajo. La complejidad aromática y el equilibrio se confirman en la boca, donde se armonizan alcohol, acidez y taninos, logrando que su paso sea aterciopelado, sabroso, y lleno de carnosidad. Acaba en un final largo y complejo. Y el catador tiene la impresión de que aún seguirá mejorando.

CIMS DE PORRERA CLASSIC 70/100

COSECHA: 1997
TIPO DE VINO: tinto
UVA(S): carinena, garnacha y cabernet sauvignon
GRADUACIÓN: 14% vol.
ZONA: D.O. Priorato, Cataluña
ELABORADOR: Cims de Porrera
Porrera (Tarragona)
PVP APROXIMADO: 6.000 Ptas.

Una compleja nariz, de buena intensidad, anuncia las cualidades de este vino, que ofrece aromas de hojas secas, ecora minerales y ligeros toques balsámicos. También presenta rasgos en la fase nasal que recuerdan al cuern, y matices lácteos y animales. En boca resulta seco, sabroso, carnoso, haciendo pensar en finas muy maduras, e incluso confitadas, y dando sensación de calidez que se prolonga hasta el final, que es muy espectacular. Los taninos necesitan todavía integrarse con la permanencia de algún tiempo en botella, aunque el vino se ofrece ya sin aristas, pleno y bien equilibrado.

MISERERE 57/100

COSECHA: 1997
TIPO DE VINO: tinto
UVA(S): garnacha, carinena, cabernet sauvignon, tempranillo y merlot
GRADUACIÓN: 13,5% vol.
ZONA: D.O. Priorato, Cataluña
ELABORADOR: Cellers del Sierrasa, Gratallops (Tarragona)
PVP APROXIMADO: 5.000 Ptas.

En nariz, este vino muestra aromas de frutas maduras, de frutos secos, y también de agria estancada, y cielos fondos animales. Hay alguna nota de evolución. En la boca presenta buena acidez, sequedad y vuelven los recuerdos de frutas sobremaduradas y también los que nos hacen pensar en el cuero y en algunos rasgos animales. Camina rápidamente en boca y hay cierta precipitación también en el final.

VI DEL RÀCO 55/100

COSECHA: 1997
TIPO DE VINO: tinto
UVA(S): garnacha tinta (80%) y carinena
GRADUACIÓN: 13,5% vol.
ZONA: D.O. Priorato, Cataluña
ELABORADOR: Jean Blanch
Porrera (Tarragona)
PVP APROXIMADO: 2.800 Ptas.

De un bello color rojo cereza y bien cubierto en copa, en nariz ofrece aromas de notable intensidad pero que hacen pensar en uvas pasas, en anisete, e incluso en ciertos vinos moidos, sin que falten notas de torrefacción; café. La boca confirma cuanto anunciaba la nariz, y le trae al catador el recuerdo de las frutas dulces y pasificadas (aromas de pan de higo), carnosidad y sequedad. Es sobre todo al final cuando se detecta más claramente la sequedad.



CLOS DE L'OBAC 68/100

COSECHA: 1997
TIPO DE VINO: tinto
UVA(S): gamacha, cabernet
sauvignon, sirah, merlot y carissima
GRADUACION: 13,5% vol.
ZONA: D.O. Priorato, Cataluña
ELABORADOR: Closers del
Sierra, Gratallops (Tarragona)
PVP APROXIMADO: 6.000 Ptas.

Notas de hojas secas, apuntes de madera y de frutas en confitura, realzados por toques tostados de cacao, muestra en la fase de nariz este tinto, en el que también se aprecian complejos aromas de la serie anterior. En boca es muy seco, concienzado, firme, con taninos todavía algo duros y que necesitarán pulirse en la botella durante cierto tiempo. Muestra un indudable carácter y resulta muy corpóreo y agradable también a su paso por la boca. Se revelan trufidos y frutos también en esa fase. A la vista, su color rojo intenso se ve matizado por ribetes teja.

IGNEUS FA 112 66/100

COSECHA: 1997
TIPO DE VINO: tinto
UVA(S): gamacha, carissima, merlot, sirah y cabernet sauvignon
GRADUACION: 14% vol.
ZONA: D.O. Priorato, Cataluña
ELABORADOR: Mas Ignus, Poblet (Tarragona)
PVP APROXIMADO: 3.700 Ptas.

Leves ribetes teja matizan el color rubí de este vino que se presenta muy hermoso a la vista, y que, en nariz, muestra aromas de frutas posee -orejones, címelas, higos, así como notas de sotohosque y ciertos toques minerales. Una nariz, pues, completa y de intensidad media, que confina algunas de sus vinuales en el encuentro con la boca, donde resulta seco, carnoso, amplio y con cierta calidez que le proporciona un toque de vinosidad. Muy marcado por la madera, seco y sabroso, cierra su paso con una persistencia media.

L'ERMITA 83/100

COSECHA: 1997
TIPO DE VINO: tinto
UVA(S): gamacha país (80%), carissima, gamacha blanca, cabernet sauvignon
GRADUACION: 13,7% vol.
ZONA: D.O. Priorato, Cataluña
ELABORADOR: Alvaro Palacios, Gratallops (Tarragona)
PVP APROXIMADO: 21.595 Ptas.

Notas especiadas, pizarra, ecos de canela, sotohosque, frutas muy maduras y café, envuelto todo en ciertos toques balsámicos. La nariz de este tinto se abre con una gran riqueza aromática, plena de matices y expresividad, y que anuncia la complejidad de su encuentro y paso por la boca, fases en las que se muestra amonico, carnoso, y magníficamente equilibrado. Resulta, además, goloso y fácil de beber, porque es fino, frías y muy elegante. Es muy bonito a la vista, con un intenso color de cereza madura que destella en tonos teja y granate.

CLOS MARTINET 70/100

COSECHA: 1997
TIPO DE VINO: tinto
UVA(S): gamacha, cabernet sauvignon, merlot, carissima y sirah
GRADUACION: 14,5% vol.
ZONA: D.O. Priorato, Cataluña
ELABORADOR: Mas Martinet, Falset (Tarragona)
PVP APROXIMADO: 4.500 - 5.000 Ptas.

De un bello color rojo violáceo, la nariz de este vino ofrece aromas de fruta muy madura, notas balsámicas y otros tostados que resguardan al cacao. También se perciben, en una muestra de complejidad, ciertas presencias minerales. Hay gran firma en ese desarrollo aromático, aunque el vino se encuentra todavía un poco cerrado y necesita, para abrir su potente aromática, de cierto tiempo en botella. En boca resulta seco, equilibrado, confirmando la excelencia de la madera, y exhibiendo una plenitud de fruta madura muy agradable. El final, amplio y persistente, completa la gran armazón de este tinto.

CLOS MOGADOR 75/100

COSECHA: 1997
TIPO DE VINO: tinto
UVA(S): gamacha, cabernet sauvignon, sirah y carissima
GRADUACION: 14% vol.
ZONA: D.O. Priorato, Cataluña
ELABORADOR: Clos Mogador, Gratallops (Tarragona)
PVP APROXIMADO: 6.000 Ptas.

De intensidad media alta, este vino cuya nariz se encuentra aún en fase de desarrollo, muestra aromas de flores secas y hierbas mediterráneas -tomillo, lavanda- y gratos y punzantes toques de pimienta, así como el recuerdo de finas maderas. En boca se muestra, desde el principio, seco, pleno y potente, y exhibe una gran concentración final. Los taninos piden más tiempo de botella para acabar de redondearse. El paso por la boca confirma la potencia y buena constitución de este tinto que cierra con buena persistencia. A la vista es rojo púrpura con toques frambuesa y muy cubierto en copa.



FINCA DOFI 80/100

COSECHA: 1997
TIPO DE VINO: tinto
UVA(S): garnacha negra y país,
merlot, cabernet sauvignon, sirah
y merlot
GRADUACIÓN: 13,7% vol.
ZONA: D.O. Priorat, Cataluña
ELABORADOR: Álvaro Palacios,
Gratallops (Tarragona)
PVP APROXIMADO: 5.595 Ptas.

De color rojo pinto muy
cubierta y con un intenso ribe-
te púrpura, este vino transmi-
te ya en el primer contacto
sensación de potencia y también
suavidad. En nariz muestra su
excelente crianza en madera,
con aromas de fruta madura y
notas especiadas y balsámicas,
que se mezclan con toques
minerales. El encuestado con la
luz se revela amplio y muy
seguido en el paso, donde se
aprecia un buen equilibrio y car-
nidad. Se prolonga en la fase
residual.

GRAN CLOS 83/100

COSECHA: 1997
TIPO DE VINO: tinto
UVA(S): garnacha (70%),
carinena y cabernet sauvignon
GRADUACIÓN: 13,5% vol.
ZONA: D.O. Priorat, Cataluña
ELABORADOR: Foces,
Herdade, Bellver de Priorat,
(Tarragona)
PVP APROXIMADO: 7.000 Ptas.

Una gran complejidad
muestra este tinto en su fase
nasal, donde ofrece destaca-
dos toques minerales, junto a
otros balsámicos y florales, que
aparecen sobre un leve fondo
de especias. Todo ello lleva al
catador a pensar en una excel-
lente crianza en buenas mode-
ras, que se confirma al encuen-
tro con la boca, donde se mues-
tra muy carnoso, potente y
tánico. Al final vuelven las
especias, mezcladas con tosta-
dos toques de café y cacao y
con una generosa plenitud de
frutas maduras. Una larga per-
sistencia en el posgusto cierra
la copa.

PASANAU 62/100

COSECHA: 1997
TIPO DE VINO: tinto
UVA(S): cabernet sauvignon
(80%), garnacha
GRADUACIÓN: 14% vol.
ZONA: D.O. Priorat, Cataluña
ELABORADOR: Pasanau,
Gorras, La Mura de Montsant,
(Tarragona)
PVP APROXIMADO: 3.000 -
5.000 Ptas.

Muestra aromas de hojas
secas, de regaliz y toques bal-
sámicos este vino que, en la fase
visual, se ofrece de un color
cereza muy oscuro, con ribe-
tes amarillos. Aparece toda-
via ligeramente hermético en
nariz, y necesitará del paso de
cierto tiempo en botella para
mostrar toda su potencia ara-
mática. La sensación de fruta
muy madura, que la nariz anun-
cia, se confirma en boca, don-
de hay una buena relación
entre alcohol y acidez, y pre-
senta buen cuerpo. Recuerda a
las ciruelas maduras y al rega-
liz negro, y muestra un peso
excesivo de los taninos, que
también piden tiempo.

CLOS ERASMUS 83/100

COSECHA: 1997
TIPO DE VINO: tinto
UVA(S): garnacha, cabernet
sauvignon y sirah
GRADUACIÓN: 14,5% vol.
ZONA: D.O. Priorat, Cataluña
ELABORADOR: Dalmau Glorián,
Gualba (Tarragona)
PVP APROXIMADO: 7.000 Ptas.

Una gama de grates y com-
plejos aromas de media inten-
sidad marcan la fase nasal de
este vino, que huele a fruta
madura y especias, pero tam-
bién a frutos secos, a hierbas
mediterráneas, como el tomillo,
a cuero, y a mineral. Segura-
mente, con el paso de algún
tiempo en botella, la elevada
complejidad se verá aún mal-
jada, ya que el vino está toda-
via un poco cerrado. En boca
muestra buen equilibrio, y es
seco, carnoso, a la vez frutal y
balsámico, con recuerdos de
eucalipto. Su paso tiene fir-
meza y elegancia, y, en el pos-
gusto, provoca recuerdos de
cuero y de regaliz. Persiste lar-
go rato dejando una morbida
sensación de carnalidad.

MAS DE MASOS 77/100

COSECHA: 1997
TIPO DE VINO: tinto reserva
UVA(S): garnacha, carinena,
merlot y cabernet sauvignon
GRADUACIÓN: 14% vol.
ZONA: D.O. Priorat, Cataluña
ELABORADOR: Cellers
Capferré Ossa, Falset
(Tarragona)
PVP APROXIMADO: 8.900 Ptas.

Muy bello a la vista, con
color rojo muy cubierto,
capa. En nariz sorprenden
su complejidad como
elegancia. Muestra aromas
maduros, con notas de piel
cuero, pero también otros
hacen pensar en distintos e-
dros el reino vegetal, desde
fruta madura, hasta el se-
bosque, pasando por la
densa de maderas finas y
dadas. En boca resuelve
encuentro con contundencia
muestra unos tonos espe-
ciales, pero que necesitan su-
tir su dureza, y una carnos-
idad que lo vuelve gol-
oso y deseable. Es también
elegante al final.



GRAN CLOS • GRAN CLOS • GRAN CLOS •

VIVIR EL VINO

Revista nº3

PUBLICACIÓN JUNIO DEL 2000

GRAN CLOS • GRAN CLOS

Nº 3 • JUNIO DE 2000



LOS BUENOS VINOS
PARA LA BUENA VIDA

CATA DE PRIORATOS

Jesús Flores, director de "Vivir el Vino", Javier Gila, campeón de España de sumilleres, y Enrique Calduch, periodista especializado en vinos, han catado para este mes dieciséis vinos de la D.O. Priorato. Quince tintos secos y uno dulce que ponen de manifiesto la excelente calidad de la zona.



TIERRAS

AMADIS 1997 ROTLLAN TORRA

Rojo picota con tonos cardenalicios. La primera impresión en nariz es de aromas de reducción. Inmediatamente aparecen sensaciones de monte bajo, frutas negras golpeadas y fondos especiados. En boca es amable, con la típica acidez de la firma.



TIRANT 1997 ROTLLAN TORRA

Cereza picota con tonos violáceos. Presenta notas de sobremaduración en nariz que arrojan aromas a frutas negras y monte bajo mediterráneo. Recuerdos de regaliz y canela. En boca tiene una entrada suave y equilibrada con un final que se difumina.



SCALA DEI CRIANÇA 1997 SCALA DEI

Rojo cereza con ribete granate. En nariz presenta frutas maduras rojas bien sazonadas con ligeras notas balsámicas, pero con un tono algo vinoso. Tiene una intensidad media en boca, con una acidez remarcada y un final largo, un poco her-

báceo.

MISERERE 1998 COSTERS DEL SIURANA

Cereza intenso con ribete granate oscuro. Aromas muy elegantes con una nota inicial a caucho que rápidamente da lugar a aromas de regaliz dulce y de frutas silvestres. En boca aparece potente y estructurado, musculoso, con un buen final especiado y persistente.



SOLANES 1997 VALL-LLACH. MAS MARTINET

Rojo cereza oscura con ribete granate. Con agradables tonos minerales en nariz, presenta una intensidad media-alta y presencia de notas todadas y recuerdos de jara. Es redondo y amplio en boca, con un final amargo muy bien integrado.



DOLC DE L'OBAC COSTERS DEL SIURANA

Color rojo oscuro con ribetes violáceos. En nariz aparece licoroso con recuerdo

de miel, pan de higos y frutos secos. Tonos de confitura y tinta china. En boca es amplio e intenso con un dulzor no empalagoso y equilibrado en acidez. Realmente fino y elegante.



MORLANDA 1998 FREIXENET

Brillante color rojo picota. En nariz aparecen tonos tostados de maderas nobles, caja de habanos y confitura de frutillas negras. Intensidad media en boca, compensando la falta de volumen con un excelente equilibrio y elegancia.



BALANDRA 1997 ROTLLAN TORRA

Color cereza intenso con ribetes amaratados. En nariz aparecen confituras de frutos rojos y recuerdos de pan de higo y fruta escarchada. Agradable en entrada de boca, redondo, largo y con una gustosa astringencia final.



	Buena evolución en los próximos años		Vino interesante
	Para beber y guardar	 	Vino muy interesante
	Consumo a corto/medio plazo	  	Vino fuera de serie



LES TERRASES 1998

ALVARO PALACIOS

Cereza picota con tonos violáceos. Claros tonos minerales con presencia de frutas bien sazonadas y apuntes de maderas nobles, dominan los aromas en nariz. En boca aparece fácil de beber, redondo, equilibrado y elegante.



CLOS MARTINET 1997

MAS MARTINET

Color rojo picota con ribetes granate oscuro. En nariz es muy expresivo con aromas de monte bajo, apuntes balsámicos, notas especiadas y esos característicos recuerdos de grafito y pizarra. En boca presenta una licoriedad muy elegante con taninos densos y potentes.



GRAN CLOS 1998

J. M. FUENTES

Cereza negra muy intensa con ribetes amoratados. Presenta aromas balsámicos, especias, minerales y maderas muy bien integradas. Una nariz intensa, amplia y elegante. Tiene un magnífico paso de boca, potente pero sin agresividad, largo

y con una excelente acidez muy equilibrada.



CIMS DE PORRERA 1997

VALL-LLACH, MAS MARTINET

Color picota oscura con ribete granate. Aparecen en la nariz aromas de ciruela negra bien desecada, tonos de dátiles y ligeros fondos de aceituna negra. En boca tiene de todo: es redondo, amplio, elegante, potente y con un excelente final.



CLOS MOGADOR 1997

CLOS MOGADOR

Cereza picota muy intensa con ribete granate. En nariz aparecen notas de cuero bien curtido, frutas rojas, tonos vegetales, balsámicos y maderas nobles. En boca es potente e intenso, con taninos que se irán puliendo.



FINCA DOFI 1998

ALVARO PALACIOS

Rojo zarzamora con tonos violáceos. Presenta aromas de frutas maduras y mer-

melada de arándanos. Tonos balsámicos, minerales, combinados con apuntes de café verde; increíblemente elegante y complejo. En boca se presenta corpulento, musculoso, denso y equilibrado.



MARTINET BRU 1997

MAS MARTINET

Bonito color rojo cereza con tonos granates. En nariz tiene notas agradablemente cálidas, bien integradas y contundentes tonos minerales. Sustancioso y gustoso en boca, el tiempo en botella le hará limar las aristas de sus taninos.



CLOS DE L'OBAC 1998

COSTERS DEL SIURANA

Rojo oscuro con ribetes cardenalcios. En nariz es intenso y fragante con aromas de violetas, minerales, balsámicos, frutos, un conjunto muy elegante y complejo. Los diferentes bloques gustativos como la acidez, cuerpo y alcohol, aparecen muy bien compensados. Es potente y muy gustoso.





GRAN CLOS • GRAN CLOS • GRAN CLOS •

WINE SPECTETOR

PUBLICACIÓN JULIO-AGOSTO 2000

GRAN CLOS • GRAN CLOS



GRAN CLOS • GRAN CLOS • GRAN CLOS •

FALSTAFF MAGAZIN

Revista nº5

PUBLICACIÓN SEPTIEMBRE-OCTUBRE 2000

GRAN CLOS • GRAN CLOS

20 JAHRE FALSTAFF-MAGAZIN: DAS GROSSE JUBILAUMSHEFT

Falstaff

MAGAZIN

ESSEN · TRINKEN · REISEN

Ausgabe 5/2000, September/Oktober 6880,- DM 12,- € 12,000,-

PREISWERTES ENTDECKEN:

KAMPTAL
im Weinherbst

UND WEINGESTESTET:

TOSKANA
Große Rote '97

WINZER DES JAHRES 2000

Gernot HEINRICH

IM TREND:

NEW YORK
musical nightlife

Falstaff
Reise- & Auto-Magazin



Heinz Schiendl

Der Tabak-Boss als Hobby-Winzer

Vor 12 Jahren wurde die WHO im Priorato fündig, allerdings auf einem wenig prestigeträchtigen Sektor – man war auf der Suche nach den ärmsten Regionen Europas. Im Jahre 2000 stellt sich die Situation dramatisch verändert dar, zumindest für die Winzer und Traubenproduzenten der Region. Prioratoweine, erzeugt in den 11 Gemeinden dieser Subdenomination von Tarragona, gehören mittlerweile global zu den gesuchtesten Gewächsen. Mit Preisen, die weit jenseits der „blauen“ Grenze liegen können.



Das Suroño-Tal, einst Urmeer, bietet heute beste Bedingungen für charaktervolle Rotweine



PRIORATO: Vom Armenhaus zur Goldgrube

von Reinhold Forobosko

AM ANFANG STAND DIE PRIOREI

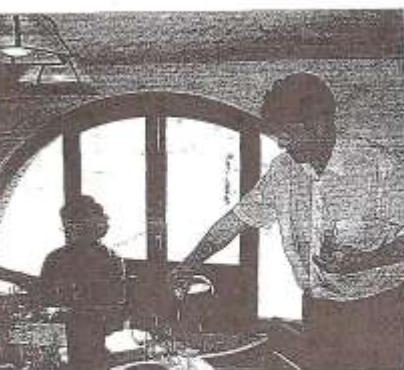
Wer die Gegend bereist, wundert sich vorerst einmal über die Konditionstärke der Radfahrer, die sich die steilen, wüst bekanteten Straßen hinaufquälen. Und zum zweiten darüber, dass in dieser Umgebung überhaupt etwas anderes gedeiht als Steine. Wie zum Beweis dafür, dass Knochenarbeit auch Wüsten fruchtbar machen kann, werden von unzähligen Kleinterrassen Mandeln, Haselnüsse und Oliven geerntet. Und die mit Abstand teuersten Früchte des Gebietes, zuckersüße, tiefdunkle Trauben. Das Priorat (das „o“ entfällt bei den Landesbewohnern) ist Kataloniens älteste Weinbauregion. Höchst eigenwillig, wie so ziemlich alles in der Gegend, liest sich der Epilog zur lokalen Weingeschichte. Nachdem ein Hirte Engel beobachtet haben will, die an einer Leiter vom und zum Himmel schwebten (vielleicht hatte der Herr vor der Erscheinung doch ein paar

Fläschchen konsumiert?), errichteten Kartäuser im 12. Jahrhundert an eben dieser wundersamen Stelle ein Kloster. Von der imposanten Anlage in Scala Dei (Treppe Gottes) ist nur mehr eine einsame Fassade erhalten. Angeblich wünschten sich die frommen Brüder zur Messfeier kräftige Weine, womit sie die lange Tradition der späten Leselalkoholischen Schwergewichte begründeten. Als sicher gilt hingegen, dass die Mönche die Gamachatraube ins Spiel brachten. Mit 50% dominiert die Sorte heute die 1080 Hektar (in den Glanzzeiten der Region waren unglaubliche 17000 bestockt), 40% entfallen auf Carinena, 6% auf Cabernet Sauvignon, 4% auf Syrah, Merlot und andere Kleinigkeiten. Von den 1,7 Millionen Flaschen durchschnittlicher Jahresproduktion gehen 65% in den Export. 31 Betriebe sind im D.O.-Verzeichnis registriert, nur 22 davon auch am Markt präsent. Was gibt es alles an Prognosen? Nachdem vermehrt das Kapital

großer Konzerne (z.B. Torres, Caves Hill) in Land fließt, könnte sich die Rebfläche verdoppeln. Mit ca. 2000 Hektar, so nimmt man an, wird das Potenzial an bestockbarem Boden 5–10 Jahren ausgeschöpft sein. An die 3 bodegas (also pro Dorf 4–5 Kellereien) dürfte im „Endausbau“ für verschiedene Stile und Philosophien sorgen. Was wirklich im Priorat steckt, ist zur Zeit Gegenstand umfangreicher Forschungen, Palacios und Mas Martinet unterhalten z.B. seit kurzem eigene Labors. Noch ein Tipp: der 2000er könnte ganz groß anfallen, falls die Winzer dem üppigen Behalt noch fristgerecht zu Leibe rücken.

DAS TERROIR

Welches vinologische Potenzial hat nun Rer Barbier Ende der 70er Jahre wachgeküsst? Sicher einmal den einzigartigen vulkanische Boden, „Ulicorella“ genannt. Aus der Döstar



René Barbier

Carles Pastrana

steckt das siliziumreiche Gestein den Eindruck eines Tigerfels: rötlicher Quarzit und schwarzer Schiefer streifen um die Wette. Der Oberboden aus verwittertem Schiefer ist nur ca. einen halben Meter dick; zwingt die Reben bei hoher Stockdichte zum Tiefwurzeln. Als weitere Ingredienz: kontinentales Klima mit 40 Grad heißen Sommertagen. Landeinwärts streichende Winde von der Costa Dorada sorgen allerdings für ein, bekanntlich dem Aroma höchst unerwünschtes, Temperaturgefälle. Als Draufgabe noch die wärmerreflektierenden Felswände der schützenden Gebirge im Norden und Süden (die vereinten Sierras von Montsant, Penedès, L'Argentera, Mola und Llavera). Und das darf in keiner ordentlichen Weinlandschaft fehlen – ein Fluss, Siurana mit Namen.

DER NEUBEGINN

Ein wenig jüngere Weingeschichte. Die Rebenaus, welche hier zeitversetzt erst gegen Ende des 19. Jahrhunderts auftritt, versetzt den Weinbau den endgültigen Todesstoß. 1970 starten dann wieder einige Kellereien, u.a. Cellers Scala Dei und Masia Barril, im bescheidenen Umfang mit der Renaissance starken Roten. Auftritt René Barbier senior. Erst 1978 zum Exportdirektor der Rioja-Kellerei Palacios aufgestiegen, pflanzt er ein Jahr später die ersten Reben in Cratallops. Die Übersetzung des Dorfnamens liefert übrigens eine exakte Beschreibung der hektischen Lebensumstände vor Ort: „Wo die Wölfe laien“. Freunde des urigen Weinlebens, einschließlich auch Anhänger des langen Landlebens, kaufen sich nach und nach ein: José Luis Pérez (Mas Martinet) und Car-

les Pastrana (Costers del Siurana), fünf Jahre später Alvaro Palacios und Daphne Glorian (Clos Erasmus). Nicht einmal 6000 Flaschen erbrachten die beiden ersten gemeinsam gekelterten, aber bereits mit eigenen Etiketten ausgestatteten Jahrgänge 1989 und 1990. Schon im Folgejahr fand die Kooperation dann ihr abruptes Ende. Dafür, quasi als Ausgleich, entstand ein Großprojekt unter Federführung des Önologen José Luis Pérez und des katalonischen Superstars/Protestkämpfers Luis Llach: die Mitglieder der Kooperativen Vall-Llach – Mas Martinet liefern heute Trauben von 54 Hektaren an, ihr overflyer „Cims de Porrera“ dürfte der bislang teuerste Genossenschaftswein sein (FWW ans Werk!).

Die starken Prioraten: „GODFATHER“ RENÉ BARBIER

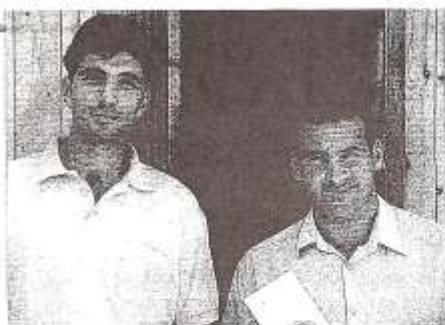
Unser erster Besuch gilt natürlich dem Gründervater himself. René Barbier, ein vollbärtiger Kugelbauchträger, empfängt uns in verwitterten Jeans und Strohsandalen. Freundlich, selbstzufrieden, erdverbunden, sehr sympathisch – so wie auch die Gattin und Sohn René. Gleich neben dem Büro dann eine hundertjährige Spindelpresse, wie man sie aus der Olivenölproduktion kennt. Tatsächlich wird auf die kreisrunden Nylonmatten aber Traubentrester aufgebracht. Barbier liebt das historische Gerät über alles, es arbeite extrem schonend und er könne immer wieder den Saft verkosten. Bis es soweit ist, stehen folgende Übungen auf dem Programm: Lese in Kitcher, Pinot noir anfangs September, Syrah Mitte des Monats, im Oktober zuerst der Cabernet Sauvignon, dann Gamacha und eingangs November Carineña. Das gerebelte Material wird sodann auf 8–10 Grad abgekühlt und bleibt 3–4 Tage ohne Schwefelgabe stehen. Je eine Hälfte wandert dann in offene Gärständer aus Polyester bzw. in 500-Liter-Barricas. Nach insgesamt 35–40 Gärungstagen tritt die Spindelpresse in Ak-

tion, der Saft fließt direkt in den darunterliegenden Keller – 25 Meter lang und zum Teil aus den natürlichen Schieferwänden geformt. Die alljährlich neu angeschafften Barriques sind stets aus amerikanischer Eiche. Nach der Assemblage – an der sind zu je ca. 30% Gamacha, Cabernet Sauvignon und Syrah beteiligt – füllt Barbier in einem Normaljahr ungefähr 20000 Flaschen Clos Mogador.

COSTERS DEL SIURANA: Moderner Landadel

Vielleicht haben die Herren Barbier und Pastrana eine gemeinsame Hauswand, denn sie wohnen ja Tür an Tür – oder besser Clos (Mogador) an Clos (de l'Obac). Aber damit dürften sich die Gemeinsamkeiten erschöpft haben, Carles Pastrana trägt den goldenen Füller in der Brusttasche und das Handy am Krokogürtel. Womit er reich geworden ist, weiß auch der Präsident der Priorato-Winzer nicht, jedenfalls lebte der ehemalige Journalist lange Zeit in Kanada und war Herausgeber einer Kulturzeitschrift. Und er dürfte auch Inhaber eines Riechers für Wertschöpfung sein. Als er seine 150 Hektar Land erwarb – eine Faustregel sagt, dass man im Priorat für einen Hektar Weingarten die doppelte Menge Land braucht – zahlte er gerade einmal 100.000 Peseten pro Hektar, heute liegt man dafür 6.000.000 hin. Das Haus produziert eine Reihe feiner Gewächse, den bisher größten Erfolg konnte die Kellerei Costers del Siurana aber mit dem Clos de l'Obac einfahren. Der 89er und der 91er wurden vom Magazin „Slow Food“ in die Hitliste der 150 besten Weine der Erde aufgenommen. Die prima materia kommt aus 8 Weingärten, Gamacha (35%), Cabernet Sauvignon (35%) spielen die Hauptrollen in der Cuvée, je 10% liefern die Statisten Merlot, Syrah und Carineña. Wobei diese Mischung immer unverändert bleibt und höchst eigenartig zustande kommt. Bedingt durch die unterschiedlichen Reife-

José Angel
Mestre und
Josep Maria
Fuentes



Der süße Dok de l'Obac nimmt es auch mit
großen Portweinen auf

zeiten (innerhalb einer Lage können zwei Terrassen schon bereit für die Lese sein, während die dritte noch 10 Tage Zeit braucht) beginnt man jedes Jahr mit der kleinsten Menge an reifen Trauben. Beispielsweise wird aller Voraussicht nach im Jahr 2000 mit 1000 kg Syrah eröffnet werden, dann kommen 3500 kg Cabernet Sauvignon in den gleichen Gärständer usw. Der anfallende Überschuss geht in den Zweitwein. Nach der Gärung bleibt der Saft noch 30 Tage auf der Maische, ehe Mitte November die Kellertüren geöffnet werden und die kalte Luft ihre Wirkung tut. Geschönt wird mit Eiweiß, der Clos de l'Obac sieht nur neues Holz aus Limousin, Nevers und Allier. Im Misere vereinigen sich 3 Hauptsorten (je 27% Gamacha und Cabernet Sauvignon, 26% Tempranillo) mit je 10% Merlot und Carineña, der Ausbau erfolgt (des Tempranillos wegen, der unter zuviel Holz leidet – so meint es zumindest Carles Pastrana) zur Hälfte in neuen bzw. einmal gebrauchten barricas. Die sind im Übrigen nicht nur perfekt gepflegt, sondern auch mit Reliefs aus Terracotta versehen. Dann hat die gestylte Kellerei noch einen absonderlich guten Süßwein im Programm. Um homöopathische drei Fässchen Dok de l'Obac per anno prügeln sich die Genusswurz dieser Welt. Der Zweitwein Usatges kostet 2000 Peseten oder ca. ein Drittel des Clos de l'Obac. „Bräuche“ – so die Übersetzung von Usatges – verweist auf die erste Konstitution, die in Barcelona entstanden sein soll. Wenn's der Pastrana sagt, vergraben wir eben die Mür von der Magna Charta als Nr. 1. Zum Thema Hektarertrag ein Beispiel für alle Mathematiker unter den Falstaff-Lesern: von 51.733 Stöcken, verteilt auf 16,85 Hektar werden im Jahr 2000 an die 100.000 Flaschen gekellert werden.

DER JUNGE WILDE

Bellmunt war einst Zentrum des Silberbergbaus im Priorato. Heute scheint der verwinkelte Ort weitestgehend unbewohnt zu sein und unsereiner freut sich über zwei ältere Herrschaften, die den Weg zum Hinterhof des Josep Maria Fuentes kennen. Erst vor 7

Jahren kaufte der damals 24-jährige seine ersten Weingärten. Und war offensichtlich so erfolgreich, dass der Betrieb demnächst in eine neue Finca inklusive Gästehaus umziehen wird. Wobei die Arbeit im jetzigen Keller wirklich keine Freude machen dürfte, denn dort haben auch Kleinwüchsige allerbeste Chancen auf eine Beule am Kopf. So klein der Keller sein mag, so wertvoll ist der Inhalt: knapp 20.000 Flaschen vom Gran Clos werden hier alljährlich eingelagert. 60% Gamacha, 30% Carineña und 10% Cabernet Sauvignon so lautet die Erfolgsformel, die dazugehörigen Rebstöcke sind zum Teil 100 Jahre alt. Jose Angel Mestre, Freund und Önologe des erfolgreichen Winzers, hat zur Zeit einige Versuche laufen: Carineña in Stockkultur, Kleinbeerigen Merlot und Syrah auf Drahtrahmen. Soviel weiß er schon heute: die Gefahren heißen Überreife und Überproduktion. Immerhin verkauft auch der Celler de Josep M. Fuentes gute zwei Drittel seiner 50.000 Liter Jahresproduktion los.

Der Professor: MAS MARTINET

José Luis Perez ist der Mastermind des Priorat. Bis 1886 unterrichtete er als Universitätspro-

fessor Weinbau und entschloss sich dann, selbst Wein zu kultivieren. Gemeinsam mit seiner Frau Montse und seiner Tochter Sara, die heute als Kellermeisterin für die Produkte zuständig ist, gründete er das Weingut Mas Martinet. Die ersten Jahrgänge wurden noch auf gepachteten Rebläichen erzeugt, seit 1992 stammen die Trauben aus eigenen 7 Hektar Weingärten rund um Falsat. Ähnlich wurde für jede Sorte das passende Terroir erforscht und mit der gleichen Leidenschaft wird auch im Keller gearbeitet. Das Ergebnis sind Weine, die zum Besten gehören, was der spanische Weinbau hervorbringt. Flaggschiff der Produktion ist der Clos Martinet, ein komplexer, eleganter Wein aus vier Rebsorten. Vor einigen Jahren startete Professor Perez ein weiteres, zukunftsweisendes Projekt. Gemeinsam mit dem katalonischen Volksänger Luis Llach und dem Notar Vall gründete er ein Weingut, dass sowohl Spitzenweine erzeugen, als auch der Landflucht entgegenwirken soll. Unter Einbindung der örtlichen Kooperative, erzeugt man aus den Trauben von 80 bis 100 Jahre alten Reben, die hoch in den Bergen liegen und den Mitgliedern der alten Genossenschaft gehören, einen der gesuchtesten Barrique-Rotweine Spaniens: den Cims de Porrera.



Man müht sich auch für scheinbar kurze Strecken auf verschlungenen Pfaden durchs Priorat. Zwischen der Laffinie und der realen Strecke sind Unterschiede von Stunden.

VINOBLE - WEINAGENTUR & VERSAND KERN
Kasernenstraße 32/10
7000 Eisenstadt
Tel. 02682/67633,
Fax: 63093

VINOBLE
WEINAGENTUR & VERSAND



**WEINKATALOG
1999/2000**

Auf 80 Farbseiten die 200
feinsten Weine aus dem Bur-
genland von den 50 besten
Winzern!

Weiters im Angebot Spanien
mit Top-Weinen aus Rioja, Ri-
bera und dem Priorat.

Wir stellen aus:
„Alles für den Gast“

Salzburg
4.-8. November 2000
Halle 4, Stand 1
Bestellen Sie Ihren
Gratis-Weinkatalog
unverzüglich bei:

VINOBLE

Kasernenstraße 32/10,
7000 Eisenstadt
Tel. 02682/67633,
Fax: 02682/63093

Gratis Zustellung

ab einem Einkaufswert
von S 1.440,-
ab 24 Flaschen
Rabattstaffelung.

Viel Information
finden Sie in
unserem
Magazin für
Genießer
DIE WEINLESE

A-8273 EBERSDORF 160
TELEFON 0 33 33 / 26 24
FAX 0 33 33 / 31 31



UMBRIEN

85 Orvieto Classico La Vefette DOC 1999

Immobili Rustici e Urbani,
Tenuta La Vefette; Blaikner, 05 69.-
Helles Gelbgrün, in der Nase nach grünem Apfel,
am Gaumen recht sauber, zeigt eine dezente Rest-
süße, Blütenhonig, mittlere Länge, im Finish mit
freundlicher Frucht. **sehr gut**

TOSKANA

91 Fonti Brunello di Montalcino 1995

Az. Agr. Fonti San Filippo,
Castelnuovo dell'Abate
Wein & Co. 05 499.-
Dunkles Rubingranat, im Duft tiefe Beerenfrucht
mit dunklen Aromen, sehr einladend, gutes wür-
ziges Holz ist unterlegt, am Gaumen feine Ex-
traktstoffe, gute Fruchtiefe, seidige Tanninstellung,
ein Wein mit Eleganz und Länge, sehr gutes La-
gerpotenzial. Präsentiert sich aristokratisch und
zeitlos. Nicht ohne Grund Sieger der großen
Falsstaff-Brunello '95-Probe! **sehr gut**

87 Fonti Rosso di Montalcino 1998

Az. Agr. Fonti San Filippo, Castelnuovo dell'Abate
Blaikner, 05 170.-
Dunkles junges Rubingranat, fast violette Reflexe,
im Duft von einschmeichelnder Kirschfrucht ge-
kennzeichnet, mit feiner blättriger Würze unter-
legt, am Gaumen gute Balance aus Beerenfrucht
und schwungvoller Struktur, bereits trinkfertig, hat
aber durchaus Potenzial für einige Jahre Flaschen-
reife. **sehr gut**

VENETIEN

85 Campo Buri Cobernet franc 1997, Verona IGT

La Cappuccina,
Monteforte d'Alpone,
Provinz von Verona;
Blaikner, 05 235.-
Mittleres Rubingranat, zart blättrig mit rotbeigen
Noten im Bukett, am Gaumen sauber, nach Erd-
beeren, pfeifig, mittlere Länge, eher süßliche
Frucht im Finish,
ordentlich

KALIFORNIEN

SONOMA

90 Seghesio Zinfandel 1997, Sonoma County

Sonoma, Seghesio
Family Vineyards, Healdsburg
The Wine Company,
05 199,90

Mittleres leuchtendes Rubingra-
nat, angenehme süßliche Weich-
sel-Kirschfrucht in der Nase, et-
was Vanille, Zimt schwingt mit,
seidig und süß am Gaumen, sehr
stoffig, gute Säurebalance, da-
hinter gutes Tanninkleid, etwas
zum Trinken, aber auch Lagern.
exzellent



SPANIEN

PRIORAT-SPECIAL

Zur redaktionellen Story von der aktuellen
Reise ins Priorat, die FALSTAFF-Autor Reinhold
Forobosko auf Einladung des ICEX, der
spanischen Außenhandelsstelle – nebenbei
einmal dankbar bemerkt die professionellst
agierende Vertretung unter allen Wein importie-
renden Ländern hier in Österreich –, unterneh-
men konnte, finden Sie hier ergänzende Verko-
stungsnotizen, die sich Großteils auf Weine
beziehen, die als Fassproben verkostet wurden.
In diesem Fall stehen die Bewertungen in
Klammer. Peter Moser hat die aktuellen Notizen
für Mas Martinet und Vall-Llach-Martinet ergän-
zend beigesteuert, diese Weine wurden in Wien
beim Importeur probiert.

Kostnotizen Mas-Martinet (P.M.)
bei FESTIVAL, VINOBLE KERN

90 Martinet Bru 1998

Priorat, Mas-Martinet, José Luis Perez, Falsel
„Festival“, 05 249.- (179,-)
Dunkles Rubingranat mit violetten Reflexen, zuerst
eher verhalten, Anklänge von Trockengewürzen,
dunkelbeerig unterlegt, mit Luft kommen süße, fri-
sche Zwetschen, am Gaumen vollmundig, ar-
omatisch und intensiv, Dörripflaumen im Finish, gu-
tes Potenzial.

92+ Clos Martinet 1998

Priorat, Mas-Martinet, José Luis Perez, Falsel
„Festival“, 05 660.- (479,-)
Dunkles Rubingranat mit fast schwarzem Kern, vio-
lette Reflexe, amfangs ebenso verhalten, etwas
feuchtes Heu, dann Herzschützen, Vanilleschoten,
stoffig am Gaumen, dicht und feurig, nahe am Vin-
tage Port in Sachen Konzentration, verbirgt ein
massives Tanninkleid unter dem Glyceringeheder,
im Rückgeschmack wieder kirschtig, sehr ein-
drucksvolle Länge.

www. weinversand.at

~ frei haus lieferung ~ sicher bezahlen über secure server

VINOBLE - WEINAGENTUR & VERSAND KERN
Kasernenstraße 32/10
7000 Eisenstadt
Tel. 02682/67633,
Fax: 63093

VINOBLE
WEINAGENTUR & VERSAND



**WEINKATALOG
1999/2000**

Auf 80 Farbseiten die 200
feinsten Weine aus dem Bur-
genland von den 50 besten
Winzern!

Weiters im Angebot Spanien
mit Top-Weinen aus Rioja, Ri-
bera und dem Priorat.

Wir stellen aus:
„Alles für den Gast“

Salzburg
4.-8. November 2000
Halle 4, Stand 1
Bestellen Sie Ihren
Gratis-Weinkatalog
unverzüglich bei:

VINOBLE

Kasernenstraße 32/10,
7000 Eisenstadt
Tel. 02682/67633,
Fax: 02682/63093

Gratis Zustellung

ab einem Einkaufswert
von S 1.440,-
ab 24 Flaschen
Rabattstaffelung.

Viel Information
finden Sie in
unserem
Magazin für
Genießer
DIE WEINLESE

A-8273 EBERSDORF 160
TELEFON 0 33 33 / 26 24
FAX 0 33 33 / 31 31



UMBRIEN

85 Orvieto Classico La Vefette DOC 1999

Immobili Rustici e Urbani,
Tenuta La Vefette; Blaikner, 05 69,-
Helles Gelbgrün, in der Nase nach grünem Apfel,
am Gaumen recht sauber, zeigt eine dezente Rest-
süße, Blütenhonig, mittlere Länge, im Finish mit
freundlicher Frucht. **sehr gut**

TOSKANA

91 Fonti Brunello di Montalcino 1995

Az. Agr. Fonti San Filippo,
Castelnuovo dell'Abate
Wein & Co. 05 499,-
Dunkles Rubingranat, im Duft tiefe Beerenfrucht
mit dunklen Aromen, sehr einladend, gutes wür-
ziges Holz ist unterlegt, am Gaumen feine Ex-
traktstoffe, gute Fruchtiefe, seidige Tanninstellung,
ein Wein mit Eleganz und Länge, sehr gutes La-
gerpotenzial. Präsentiert sich aristokratisch und
zeitlos. Nicht ohne Grund Sieger der großen
Falsstaff-Brunello '95-Probe! **sehr gut**

87 Fonti Rosso di Montalcino 1998

Az. Agr. Fonti San Filippo, Castelnuovo dell'Abate
Blaikner, 05 170,-
Dunkles junges Rubingranat, fast violette Reflexe,
im Duft von einschmeichelnder Kirschfrucht ge-
kennzeichnet, mit feiner blättriger Würze unter-
legt, am Gaumen gute Balance aus Beerenfrucht
und schwungvoller Struktur, bereits trinkfertig, hat
aber durchaus Potenzial für einige Jahre Flaschen-
reife. **sehr gut**

VENETIEN

85 Campo Buri Cobernet franc 1997, Verona IGT

La Cappuccina,
Monteforte d'Alpone,
Provinz von Verona;
Blaikner, 05 235,-
Mittleres Rubingranat, zart blättrig mit rotbeigen
Noten im Bukett, am Gaumen sauber, nach Erd-
beeren, pfeifig, mittlere Länge, eher süßliche
Frucht im Finish,
ordentlich

KALIFORNIEN

SONOMA

90 Seghesio Zinfandel 1997, Sonoma County

Sonoma, Seghesio
Family Vineyards, Healdsburg
The Wine Company,
05 199,90

Mittleres leuchtendes Rubingra-
nat, angenehme süßliche Weich-
sel-Kirschfrucht in der Nase, et-
was Vanille, Zimt schwingt mit,
seidig und süß am Gaumen, sehr
stoffig, gute Säurebalance, da-
hinter gutes Tanninkleid, etwas
zum Trinken, aber auch Lagern.
exzellent



SPANIEN

PRIORAT-SPECIAL

Zur redaktionellen Story von der aktuellen
Reise ins Priorat, die FALSTAFF-Autor Reinhold
Forobosko auf Einladung des ICEX, der
spanischen Außenhandelsstelle – nebenbei
einmal dankbar bemerkt die professionellst
agierende Vertretung unter allen Wein importie-
renden Ländern hier in Österreich –, unterneh-
men konnte, finden Sie hier ergänzende Verko-
stungsnotizen, die sich Großteils auf Weine
beziehen, die als Fassproben verkostet wurden.
In diesem Fall stehen die Bewertungen in
Klammer. Peter Moser hat die aktuellen Notizen
für Mas Martinet und Vall-Llach-Martinet ergän-
zend beigeleitet, diese Weine wurden in Wien
beim Importeur probiert.

Kostnotizen Mas-Martinet (P.M.)
bei FESTIVAL, VINOBLE KERN

90 Martinet Bru 1998

Priorat, Mas-Martinet, José Luis Perez, Falset
„Festival“, 05 249,- (179,-)
Dunkles Rubingranat mit violetten Reflexen, zuerst
eher verhalten, Anklänge von Trockengewürzen,
dunkelbeerig unterlegt, mit Luft kommen süße, fri-
sche Zwetschen, am Gaumen vollmundig, ar-
omatisch und intensiv, Dörripflaumen im Finish, gut-
es Potenzial.

92+ Clos Martinet 1998

Priorat, Mas-Martinet, José Luis Perez, Falset
„Festival“, 05 660,- (479,-)
Dunkles Rubingranat mit fast schwarzem Kern, vio-
lette Reflexe, amfangs ebenso verhalten, etwas
feuchtes Heu, dann Herzschoten, Vanilleschoten,
stoffig am Gaumen, dicht und feurig, nahe am Vin-
tage Port in Sachen Konzentration, verbirgt ein
massives Tanninkleid unter dem Glyceringeheder,
im Rückgeschmack wieder kirschtig, sehr ein-
drucksvolle Länge.

www. weinversand.at

~ frei haus lieferung ~ sicher bezahlen über secure server

KOSTNOTIZEN VALL-LACH-MARTINET (R. M.)
bei FESTIVAL, VINOBLE KERN

88 Solanes Crianza 1998

Priorat, Vall-Llach-Martinet, Porrera
„Festival“, Preis noch nicht bekannt (ca. 150,-)
Brillant leuchtendes Rubingranat, frische rotbeerige Nase nach
Weichseln und Brombeeren, am Gaumen elegant und feinwür-
zig, die kräftige Alkoholattacke bleibt trotz 14,2% aus, schliffige
Tannine, jugendliche Struktur, bleibt gut hängen.

91 Cims de Porrera 1998

Priorat, Vall-Llach-Martinet, Porrera
„Festival“, 05 889,- (649,-)
Tief dunkles Rubingranat mit fast schwarzem Kern, violette Re-
flexe, schöner Farbglanz, in der Nase gut gereifte Frucht, rot-
beerige Note, auffällig ist ein relativ hoher Säurebogen, am
Gaumen dann weich, elegant, von großer Süße, mit
ausgewogenen Tanninen, im Rückgeschmack zartbitter, im Ab-
gang nach Schlehen, abtrocknend, hervorragender Speisebe-
gleiter.

KOSTNOTIZEN CLOS MOGADOR (R. E)

[93+] Carineña 99

Die ungeschwefelte Fassprobe zeigte sich schon ziemlich klar,
tiefdunkel, fast schwarz, mit intensiv gefärbten, violetten Rän-
den, die Nase wird noch vom toasting dominiert, angenehm
rauchig, frisch geröstete Kaffeebohnen, im Mund dann ein
Blockbuster an süßer Frucht, das Holz bringt Struktur ein,
enorm konzentriert, dabei aber hochlegant, sehr langes Finish.

**[89] Cuvée aus 60% Garnacha und
40% Cabernet Sauvignon 99**

Wiederum Tiefrot mit undurchsichtigem Kern, im Duft reduzier-
ter als der Vorgänger, das Holz steht noch im Vordergrund, da-
hinter deutlich Cassis, auch am Gaumen noch sehr hart, aber
wieder gebündelte Frucht mit Anklängen an Brombeere, einige
Finesse, unendlich langer Abgang.

[91+] Syrah 99

Sehr dunkles Rubingranat, die Nase wird mit ganz starken Aro-
men konfrontiert: getrocknete Kräuter spielen mit, ledrige Ele-
mente und delikate Röstis, im Mund strahl wie die Waden eines
Sprinters, man schmeckt Kakao und Minze, reifes, saftiges Tan-
nin am Gaumen.

KOSTNOTIZEN COSTERS DEL SUBANA
bei MORANDELL/VINOGRAMA

86 Kyrie 99

Dieser Weißwein aus Gamacha blanca, Macabeo, Pansa und Pe-
rellada kommt im nächsten Jahr erstmals auf den Markt. Strah-
lendes Hellgelb, blitzblank, schliert recht anständig, noch etwas
stechendes, sehr hartes Holz, deutliche Aromen nach Röstman-
deln, im Mund präzise Frucht und resche Säure, im Abgang nach
Rindsuppe.

91 Clos de l'Obac 98

Dunkles Rubingranat von mittlerer Dichte, gefällige, feine Wür-
ze, kommt sanft daher, nach Heidel- und Johannisbeeren, im
Mund dann auch ein touch Pinot-Himbeerwürze, perfekte Ba-
lance, warm am Gaumen mit fester Säure, Potenzial für minde-
stens 20 Jahre.

90 Miserere 98

Eine Spur dunkler als der l'Obac aus dem gleichen Jahr, sehr schö-
ner Glanz, violette Reflexe. Obwohl im Duft wesentlich plakati-
ver, wirkt er im Mund vorerst eine Spur leichter und weniger
strukturiert als der Vorgänger. Baut allerdings nach kurzer Zeit im
Glas mächtig auf und hatte am Ende der Kost die Nase vorn – al-
lerdings insgesamt eine Spur kleiner als der Clos de l'Obac.

93 Clos de l'Obac 98

Dunkles Granat, dem eine Duftorgie folgt: Kirschen, Portwein,
Minze und mineralische Noten. Am Gaumen noch reicher,

Optimus quisque – Einfach das Beste



Siegendorfer Cabernet Franc

Schwarzrot;
dichte Schoko-Heidelbeer-Noten;
wunderschön eingebundenes Holz;
mit reifen Tanninen.
Ideal zu Wild und zum Steak.

www.lenzmoser.at

Die Adresse für Weininfos mit Online-Shop
für Weinraritäten aus der Vinothek
und den Weingütern Lenz Moser

Vertrieb: Weinkellerei Lenz Moser, A-3495 Rohrendorf bei Krems
Telefon 0 27 32/85 5 41, Telefax 0 27 32/85 9 00, office@lenzmoser.at

**Lenz Moser
ist Österreichs Wein**

155

KURANDA
Import Feine Weine
Lippenstraße 6, 4484
Kronenort,
Tel.: 07225-8155, Fax:
81554,
email: kuranda@aon.at

Weinkellerei Lenz Moser,
www.lenzmoser.at
A-3495 Rohrendorf,
Tel. 02732/85 541,
Fax -85900,
e-Mail: office@lenzmoser.at

VINOHEK BEIM STEINBOCK
U. UND E. NOTZ,
A-3500 Krems
Schmidgasse 7,
Tel. 02732-71413
od. 02719-2181
Fax: 02719-2048

THE WINE COMPANY
Heiligenstädter Str. 50-52,
A-1190 Wien
Tel. 0810-008879
Fax: 0810-008876

WIESEN GETRÄNKE GMBH
www.wiesenversand.at
5721 Piesendorf 350
Tel. 06549-7328-0,
Fax: D+82
www.wiesenversand.at

Portugal
Wit
Spanien
wählen
Tokaj
die
besten
Was
Weine
haben
für
Sie
davon
aus?



Kuranda Import Feine Weine
Telefon 07225/8155 - Fax 07225/81554
KURANDA@AON.AT
A-4484 Kronenort - Lippenstraße 6

nach Lebkuchen, Zimt, Orangenzeste, nicht allzu starker Restzucker, wirkt sehr ausgewogen, und das bei 16 Vol% Alkohol.

84 Uisotges 98 (rot)

Warum die Leichtgewichte die Kostserie beenden, weiß der liebe Gott (und Carles Pastrana natürlich auch). Es wäre einiges an Duft da, aber Bretanomyces dominiert die Nase, im Mund allerdings gemäßigter auftretend, insgesamt fehlt dann doch die Fruchttiefe, schon zugängliches Tannin, mittlere Länge.

87 Uisotges 98 (weiß)

Ein überzeugender Weißwein: helles Gelb, ganz saubere, frische Nase mit einem Anflug von Karamell und Muskat, zeigt im Mund eine feine, präzise Frucht und Fülle, eine Spur Exotik (Ananas), von reifer Säure getragen, nobles Frucht-Säure-Spiel im Abgang.

Kostnotizen

Celler Josep Maria Fuentes
bei VINOHEK WÄGNER, VINOLIE KERN

[88] Garnacha 99

Noch staubiges Rubingranat, betont warme, sehr kräftige Nase, erinnert deutlich an Heidelbeerlikör, im Mund von cremiger Süße, Aceton, Schoko-Weichsel, recht weiches Tannin, extreme Länge.

[87] Corinena 99

Tiefschwarz, tintig undurchsichtig, ungestümer Duft, aber primär Holz zum Quadrat, zeigt im Mund Fagge, tiefe, aber rustikale Frucht, Tannin zum Beißen, Röstaromen und viel Karamell am Gaumen, die Säure noch etwas freilegend.

[90-92] Gran Clos 99

Ein Gasgeber vom Anfang an: die bekannte, beinahe schwarze Farbe und eine Nase, die vor Süße und vanillem Holz fast explodiert. Im Mund mindert sich der Eindruck der Überextraktion, nach Zwetschken, Vanille, und gerösteten Kaffeebohnen, einmal mehr lebendige Säure, die auch den Abgang prägt. Am besten schon jetzt vorreservieren. (Bezug siehe unten.)

94 Gran Clos 98

Celler de J. M. Fuentes,
Bellmunt del Priorat; VINOHEK WÄGNER, Gmunden.
Tel.: 07612-784-15, 05 599.
Überzeugt auf der ganzen Linie, mahagonifärbig, ungewöhnlich vielschichtig im Duft, reif und süß, auch im Mund extrem satte, lange Frucht, Kokosmark, süßes Holz, feine Röste, reiches Tannin, vor allem aber alle Elemente in perfekter Balance, ein finales Feuerwerk im Abgang.

[92-94] Gran Clos 99

(Sonderfällung für Primo Palato)
Eine Cuvée mit noch mehr Garnacha als im Gran Clos. Schwarz wie arabische Nächte, eine Powerfrucht, die das Megaholz gerade noch erträgt, im Mund schon freundlicher, man schmeckt Lakritze, Heidelbeeren, Cowürzelchen, sehr straffer, hoch konzentrierter Saft mit üppigem Gerbstoff, dürfte bei entsprechender Lagerung uralte werden.

Ann. d. Red.

Kostnotizen Alvaro Palacios bei VINOHEK KERN, VINORAMA/MORANDELL, VINOHEK St. STEPHAN: werden in der nächsten Ausgabe nachgetragen; die Muster des Jahrgangs 1998 waren noch nicht verfügbar. (L'Ermita, Finca Dof, Les Terrasses).

RIOJA

93 L'Expression de Izadi 1998

Rioja, Viña de Villa Buena, Villabuena de Álava „Festival“, 05 855,- (639,-)
Mariano García, bis vor wenigen Jahren zuständig für die Weinlegende Vega Sicilia, ist mastermind dieser Spezialselektion. Kräftiges Rubingranat, im Duft ist das feine französische Holz spürbar, dazu ein Duftgewebe aus verführerischen Waldbeeren, süßer Nougat, am Gaumen seidig, nichts erinnert an traditionellen Rioja mit Ausnahme einer erfrischenden Säure des Tempranillo. Blattsauber, fast schlank wirkend in seiner Eleganz, eine Prima Ballarina mit einigem Potenzial.

92 Allende „Aurus“ 1997

Rioja, Finca Allende, Briones „Festival“, 05 1429,- (1069,-)
Jugendliches Rubingranat, violette Reflexe, im Duft eine fleischige Beerenfrucht, Schokoaustänge, Röstaromen, alles wirkt hier massiver gebaut, saftig, zeigt eine barocke Statur, sehr gute Balance. Ein rustikalerer Typus, für Rioja dennoch modern, vielseitiger Speisenbegleiter, großes Lagerpotenzial.

* Die in Klammer angegebenen Preise sind Netto-Subskriptionspreise der Finca Festival, die bis zum 25.9.2000 gültig sind. Die Abgabe-Einheiten sind 6er oder 12er Kartons, solange der Vorrat reicht, Info: 01-3696061

NAVARRA

88 Cabernet - Tempranillo 1997 Crianza

Navarra, Palacio de la Vega,
Dicastillo Weinkultur Ernst, 05 150,-
Mittleres Rubingranat, mit zarter Ockernote unterlegt, feinwürzige Beerenmasse, rote Johannisbeeren, elegante, saftige Mischung aus reifer Cabernetfrucht und der Tempranillo-Struktur, betont rotbeeriges Finish. **sehr gut**

RIBERA DEL DUERO

88 Arzuaga 1997 Crianza

Ribera del Duero, Bodegas Arzuaga-Navarro,
Quintanilla de Onésimo; Weinkultur Ernst, 05 216,-
Dunkles Rubingranat mit zarter Randaufhellung, süße Fruchtnase nach Zwetschken und Weichseln, etwas Biskuit, Nuss, am Gaumen seidig und saftig, dunkle Fruchtaromen, ein klassischer Ribera del Duero-Wein. **sehr gut**

PENEDÈS

85 Cabernet Sauvignon 1996

Penedès, René Barbier, Torrelavit
Weinkultur Ernst, 05 108,-
Mittleres Rubingranat mit Randaufhellung, dunkelwürzige Nase, Laub, etwas Brombeeren, und





GRAN CLOS • GRAN CLOS • GRAN CLOS •

VINOS DE ESPAÑA

Edición Alemana

PUBLICACIÓN NOVIEMBRE-DICIEMBRE 2000

GRAN CLOS • GRAN CLOS

REVISTA DE LA GUÍA DE ORO DE LOS

Nr. 1 / November - Dezember 2001 - Januar 2002 - 9,80 DM - 5 EUR

Vinos de España

alles über Spaniens Weine

LA RIOJA

Die besten
"Reserva"-Rotweine

GROSSE REPORTAGE:

Die Weinklöster

BRANDY DE JEREZ

Weltweit einzigartig

SONDERBERICHT:

Ganz Spanien
ist ein Weinberg.
4.000 Millionen
Liter pro Jahr



395274 009801 01



OLIVENÖL:
Das Gold des
Mittelmeergebie

Reise
Die Priorato-
Weinkeller

UND AUSSERDEM: Weine aus Mallorca • Cava Brut Nature • Manzanilla



In der D.O. Priorato erfordert der Weinbau gelegentlich übermenschliche Anstrengungen. Die Rebfläche befindet sich in Hanglage zu den "Casts" (Berghänge), was die Arbeit sehr erschwert.

PRIORATO

Wein wie Gold



Es liegt kaum zehn Jahre zurück, da wurden die Weine des Priorato aufgrund ihrer Stärke und ihres übermäßigen Alkoholgehalts gefürchtet. In manchen Fällen deuteten diese Eigenschaften auf eine fehlerhafte Weinherstellung hin. Heutzutage sind diese Weine weltweit in Mode gekommen, und kaum jemand schrickt vor den hohen Preisen zurück, die manch eine Luxusmarke zu erreichen vermag. Priorato wird bestimmt die zweite Denominación de Origen Calificada in Spanien, was niemanden überraschen wird, da ihre Weine Gold wert sind.

VINO DE ESPAÑA 67

Zu Beginn der 70er Jahre stellten Experten der FAO fest, dass die Region des Priorato die geeigneten Bedingungen zur Herstellung der feinsten Weine weltweit erfüllte. Und worin bestand zu diesem Zeitpunkt die D.O. Priorato? Einige hunderte Hektar Weinberge, drei Weingüter (Cellers d'Scala Dei, De Muller und Masia Barril), die ihre Weine in Flaschen abfüllten und eine Handvoll Genossenschaften, die sich mehr um den Alkoholgehalt und den losen Weinverkauf als um andere Angelegenheiten kümmerten. In den 80er Jahren jedoch treten die Macher des neuen Priorato in Szene. Sie werden von René Barbier angeführt, gefolgt von seinen Freunden Dafne Glorian, Carles Pastrana, José Luis Pérez Verdú und dem Jüngsten, Alvaro Palacios. Fast zum selben Zeitpunkt beginnt die Önologeschule von Falset, die heute seinem ersten Leiter zu Ehren den Namen Jaume Clurana trägt, mit der Ausbildung von jungen Önologen (viele von ihnen Söhne von Winzern aus der Umgebung), und plötzlich wird Priorato von heute auf morgen zu einer der herausragenden Weinbauregionen Spaniens, noch dazu mit einer ausgezeichneten internationalen Blickrichtung.



Die neue Kellerei von Alvaro Palacios

ALVARO PALACIOS

Der junge Anführer aus La Rioja

Nach zehn Jahren Winzerabenteuer im Priorato hat Alvaro Palacios aus La Rioja fast den Olymp, den nur einigen Auserwählten vorbehaltenen Platz erreicht. Als er sich damals, im Jahre 1989 in dieser Winzeregion in der Provinz Tarragona niederließ, verfügte er natürlich schon über ausgiebige Kenntnisse in der Theorie und Praxis des Weinbaus. Er musste sich aber noch beweisen. Gleich nach seiner Ankunft in Gratallops, wo sich seine Bodega befindet, schloss er sich der Gruppe der Macher des neuen Priorato an. Er erzeugte seine ersten Jahrgänge sozusagen mit geliehenen Mitteln. Da er genau wusste, was er wollte, erwarb er das Land mit alten Reben, das die alte Kapelle von Gratallops umgibt, und widmete deren Früchte der Herstellung seines Spitzenweines, L'Ermita, mit dem er den Gipfel der Winzer des Priorato und weltweite Anerkennung seiner Kunst erreicht hat. Was seine anderen beiden, bereits auf dem Markt positionierten Marken (Finca Dofi und Les Terrasses) betrifft, beschäftigt er sich zur Zeit mit der Fertigstellung seiner neuen, spektakulären Kellerei.



Eine Genossenschaft im Priorato

GENOSSENSCHAFTEN

Eine im Stillen vollbrachte, verdienstvolle Leistung

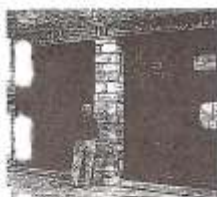
Bis zu den achtziger Jahren, und mit Ausnahme von zwei oder drei historischen Bodegas, spielten die Genossenschaften im Priorato eine im Hinblick auf die Zukunft weitreichende Rolle: trotz der übermäßigen Schwere und des zu hohen Alkoholgehalts ihrer keineswegs für anspruchsvolle Gaumen geeigneten Weine, verhinderten sie das Verschwinden des Rebbaus in der Region. Heutzutage liefern viele dieser alten Weinberge die Trauben zur Herstellung der besten Weine des Priorato, und die Genossenschaften selbst erzeugen äußerst interessante Weine.

SCALA DEI

Hier hat alles begonnen



Ruinen des Kartäuserklosters von Santa Maria de Scala Dei



Der für den neuen Weinmarkt.

2. D'SCALA DEI

Die symbolträchtige Kellerei

Der Keller der Kellerei oder "Celler" im Priorato steht immer eine Persönlichkeit mit einer eigenen Geschichte im Hintergrund. Cellers d'Scala Dei (Tel.: 977 82 70 27) ist keine Ausnahme sein, insbesondere da hier von der besten Bodega der D.O. die Rede ist. Dieser freundliche und leutselige Mann heißt Manel Peyra. Als Nachfolger der Familie, die Scala Dei zur Zeit der Entstehung von Mendizábal kaufte, war er für den Schutz der alten Weinberge im Familienbesitz zuständig. 1973 war er kühn genug, eine Douega zu gründen, mit dem Ziel, die Qualität der Weine aus der Region aufrechtzuerhalten und den Kampf gegen die Herrschaft des neuen Weinverkaufs aufzunehmen. Über Jahre hinweg erzeugte er die Peyra junge Qualitätsweine, die jedoch mit dem Alter ihre ursprüngliche Klasse verloren. Doch konnte er schnell genug lernen und mit seiner Marke Cartoboa d'Scala Dei beweisen, dass seine Weine ebenfalls nach alten Kriterien hergestellt wurden.

Imme der Region Priorato. Aus den Ruinen dieses Klosters. Im Auftrag des Königs von Katalonien, Alfonso I. auschen, wurde im Jahre erste Kartäuserkloster (binnen) gegründet: Santa de Scala Dei. Sofort als Mönche in diesem Rebbau ein. Der Prior, der wirtschaftlicher Leits Klosters und des Ackerb schließlich der Region.



Carlos Pastrana, vor dem Eingangstor zu seinem „Celler“ bei Gratallops.

COSTERS DEL SIURANA

Die Weltanschauung der "Clos" ("Autorenweine")

Carlos Pastrana, der Journalist und Politiker (er war bis zu den letzten Wahlen Bürgermeister von Gratallops), ist vor allem ein Weinliebhaber. Pastrana ließ sich Ende der siebziger Jahre in Gratallops nieder, lernte seine Frau Marióna kennen, die in der Bodega so gut sie kann mithilft, und gründete 1987 seine Kellerei, deren Weinberge fast an die eines anderen Machers des neuen Priorats, René Barbier, anstoßen. Dieses Weingut brachte die ersten „Clos“ hervor, die „Autorenweine“, die diese Region weltweit an die Spitze gebracht haben. Der Clos de l'Obac ist seine Spitzenmarke. Dennoch werden hier auch andere Weine hergestellt wie der Miserere, ein im Vergleich zum Clos weniger strukturierter und lebhafter Rotwein; Dolç de l'Obac, ein süßer Wein aus Garnacha, Cabernet Sauvignon und Syrah, sowie der weiße Blanc Usatges. Alle Weine von Costers del Siurana (Tel.: 977 83 92 76) stammen von eigenen Weinbergen in Gratallops und in Torroja del Priorat, von dem Weingut Mas d'en Bruno.



René Barbier war der Pionier unter den neuen Winzern des Priorato.

CLOS MOGADOR

Das gute Auge einer Winzerfamilie

Die Familie Barbier ließ sich 1880 im Priorato nieder. Damals erwarb León Barbier auf der Flucht vor der Rebhölzer eine Rebfläche in dieser Region. Hundert Jahre danach wurde René Barbier, der Urenkel von León (er hat nichts mit der berühmten Weinmarke aus dem Penedès gemeinsam), zum großen Förderer der neuen Weine aus dem Priorato. Er überredete seine Freunde Pastrana, Palacios, Dafne Glorian und Pérez Verdú (siehe Clos Martinet) dazu, gemeinsam ein Projekt großer, für die Lagerung geeigneter Weine in Angriff zu nehmen. René Barbier hatte sein Projekt jedoch bereits 1979 gestartet, mit einem Entwurf für seine Kellerei und seinen Wein, Clos Mogador (die Bodega trug bis 1997 den Namen René Barbier III). Clos Mogador ist ein Wein von allen Reben der Sorten Garnacha, Cabernet Sauvignon und Syrah. Die Kellerei (977 83 91 71) befindet sich in Gratallops.



J.L. Pérez Verdú auf dem Weinberg von Clos Martinet.

MAS MARTINET

Rebmeister, Weinkünstler

José Luis Pérez Verdú ist die fünfte Person, die zur Wiederbelebung der Weine aus dem Priorato beigetragen hat. In Valencia geboren, kam er ins Priorato, um an der Schule für Weinbau und Önologie bei Falset Vorlesungen zu halten. Doch dieser zum Winzer Berufene, der das Aussehen eines Dozenten noch beibehält, entschied sich ebenfalls für die Bewegung der Autorenweine, der Clos, und begann 1989 mit der Errichtung seiner Kellerei, die schließlich 1992 fertig wurde. Seit seiner Entstehung befindet sich sein Wein, Clos Martinet, stets unter den Großen des Priorato: es handelt sich um einen sehr persönlichen Wein, mit Sorten, die als exotisch bezeichnet werden können, wie Merlot und Syrah. Denn Pérez Verdú ist ein aktiver Forscher im Weinbau und ein geschickter Unternehmer. Zusammen mit Lluís Llach, einem Notar aus Barcelona, und der Genossenschaft von Porrera, brachte er einen neuen Wein, Cims de Porrera auf den Markt, und war mit ihm von Anfang an erfolgreich; zusammen mit Lluís Llach selbst und mit der Beratung seiner Tochter Sara bereitete er für das kommende Jahr die Einführung des Cellers Lluís Llach vor, während er mit dem Sänger Joan Manuel Serrat bei einem weiteren Projekt mitwirkt.

Nachdem sich die ersten Projekte, die eine Wiederbelebung der Winzertätigkeit im Priorato begründeten, durchgesetzt haben, tritt zu Beginn der 90er Jahre die zweite Generation von Winzern und Kellermeistern auf den Plan, um die D.O. weiter abzusichern. In manchen Fällen sind es ehemalige Winzer, die eine Gelegenheit zur Herstellung eines guten Weines mit den Früchten ihrer alten Reben wittern, oder an der Schule in Falset ausgebildete Önologen, die sich mit Partnern zusammenschlossen, die ihr Leben lang einer Genossenschaft angehört haben. Es kommen auch berühmte Önologen aus anderen Gebieten hierher. Sie stellen die ersten ökologischen Weine des Priorato her. Außerdem macht sich jetzt jeder auf die Suche nach alten Reben der Sorte Garnacha oder Cariñena, und es wird mit Experimenten mit fremden Traubensorten begonnen, wie z.B. Cabernet Sauvignon und Syrah (es werden sogar einige reinsortige Cabernet Sauvignons auf den Markt gebracht). In der Zwischenzeit modernisieren sich die Kellereien; sie erwerben gute Produktionsanlagen, der Weinberg wird wie ein Garten gepflegt, die Weinlese erfolgt zum optimalen Zeitpunkt und unter den günstigsten Bedingungen... Und die Weinpreise steigen schnell an. Schließlich ist das Angebot ja beschränkt, bei einer immer größeren Nachfrage.

Pasanau Germans
liegt zu Füßen des
Montsant.

79 VINOS DE ESPAÑA



Francisco Capafons zeigt stolz seine ältesten Rebstöcke.

CELLERS CAPAFONS-QSSQ

Mas de Masos oder die Früchte einer Berufung

Francisco Capafons ist einer jener Männer, die ihr Leben lang Winzer waren, und der schon immer die von seinen Vorfahren geerbten Weinberge erhalten wollte, um nach und nach seine eigenen Weine herzustellen. Lange Zeit hat er dies in Falset – einer Unterregion der D.O. Tarragona – auch getan. So erzeugt er einen Rotwein (Masía Espinosa), der sehr gut ankommt, sowie einen Roséwein, der ein ökologisches Sonderprodukt darstellt: Roigenc, ein reinsortiger Syrah, so strukturiert und kräftig im Mund, dass er fast an die Rotweine erinnert. Er hatte jedoch stets den Gedanken der Weinherstellung im Priorato vor Augen. So baute er das Weingut von Los Masos seiner Großeltern wieder auf (Masos sind Weingüter um eine Masía oder Landhaus). Los Masos war ein Gut auf dem 1952 fünftausend Rebstöcke gepflanzt wurden, was offensichtlich nicht einmal für die Inbetriebnahme eines kleinen Weinkellers ausreicht. Allerdings kaufte er nach und nach angrenzende Grundstücke auf, wo er in guter Südlage Terrassen mit neuen Reben anlegte. Von hier stammt sein Wein Mas de Masos, ein Rotwein aus Garnacha, Cariñena und Cabernet Sauvignon mit großer Persönlichkeit.

PASANAU GERMANS

Zurück zu den Wurzeln



Pasanau Germans (La Morera del Montsant, Tel.: 977 8272 02) ist ein typischer Fall einer Familie mit Winzertradition, die 1970 zu ihren Wurzeln zurückkehrten und sich mit ihrem neu angekauften Land der Genossenschaft anschlossen. Sie stellten obendrein noch die Arbeitskraft von Ricardo Pasanau als Önologe zur Verfügung. Dieses Weingut zeichnet sich dadurch aus, dass seine Weine hauptsächlich mit Cabernet Sauvignon hergestellt werden.



Julián Torra befindet sich in Torroja.

JULIÁN TORRA

Vorherne Weine und Respekt vor der Tradition

Julián Torra ist ein Sohn der zweiten Generation des modernen Priorato angehöriges Weingut, obwohl seine Vorfahren auf das Jahr 1882 zurückgehen, als sich die Inhaber entschlossen, sich dem Weinbau zu widmen. So kauften sie alte Weinberge und pflanzten andere neue an. Anfangs war Unsicherheit an der Tagesordnung, bis Jordi Rotllán entschied, dass seine Weine in der Linie der Besten aus dem Priorat stehen mussten, wenn sie mit ihnen Erfolg haben wollten. Und mit seiner Spitzenmarke Rotwein Amadís, hat er dies vollends erreicht. Gleichzeitig wurden die notwendigen Arbeiten in dem bei Torroja del Priorat gelegenen, aus dem 16. Jahrhundert stammenden Weinkeller (Tel.: 977 83 92 85) durchgeführt, obwohl noch einige Details im Flaschenlager zu verrichten sind. Ziel von Rotllán Torra ist es, bei der Weinherstellung die modernsten Produktions- und Ausbausysteme einzusetzen, ohne jedoch alte Traditionen des Priorats einzustellen, wie z.B. ein süßer Wein aus Garnacha. Und Weinessig, mit einer intensiven und ansprechenden Präsentation.

CELLER J.M.FUENTES

Drei Jahre Geschichte eines Gran Clos



Eine Aklia im Aufschwung: J.M. Fuentes.

Er ist noch keine dreißig Jahre alt, und schon zählt José María Fuentes (Celler J.M.Fuentes, Bellmunt del Priorat, Tel.: 977 83 06 48) zu den vielversprechendsten jungen Winzern in der ganzen D.O. Dieser Sohn von andalusischen Auswanderern gründete 1995 seine kleine Bodega und stellte zwei Jahre später bereits seinen ersten Wein vor, den Gran Clos. Er arbeitet mit den Früchten eines 11 Hektar großen Weinbergs mit altem Rebbestand. Hauptsächlich hat er Garnacha, etwas Cariñena und Cabernet Sauvignon. Er hofft in gut zwei Jahren in seine neue Bodega umziehen zu können, wo ihm weitere zwanzig Hektar eigenen Weinbergs zur Verfügung stehen werden.

MAS IGNEUS

Die ersten ökologischen Weine der Region

Mas Igneus (in Poboleda) ist eines der neuen, gemeinsam mit einigen Genossenschaften in Angriff genommenen Projekte. In diesem Falle ist es die Genossenschaft von Poboleda, die ihre erneuerten Anlagen und fast hundert Hektar Weinberg zur Verfügung stellt. Das Projekt wurde von zwei anerkannten Önologen gestartet: Josep Maria Albet i Noya (Cava und Penedès) und José María Pujol-Busquets (Alella, Cava und Ribera del Duero). Ihr Wein (Barranc dels Closos) ist der erste, der als ökologischer Wein im Priorat bezeichnet werden kann, und er wurde aus sehr alten, in Hanglage, den berühmten "Costers", angebauten Reben gewonnen.



Die Kelleranlagen von Mas Igneus.



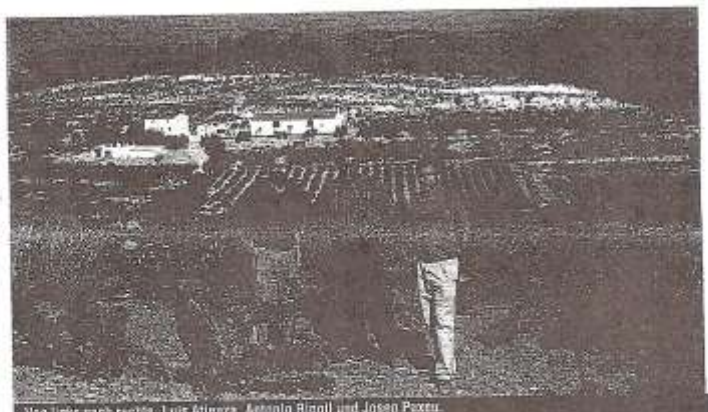
Frontseite der Bodega

CELLERS VILELLA DE LA CATÓIXA

Toni Alcover, ein weiterer begabter Schüler

Dieser junge Önologe hat mit Alvaro Palacios, José Luis Pérez Verdú und René Barbier zusammengearbeitet. Ferner war er ein begabter Schüler an der Schule für Önologie Jaume Clariana, wo er später auch unterrichtete. Mit einem solchen Lebenslauf ist es nicht verwunderlich, dass er sich 1994 dazu entschied, sich auf eigene Rechnung in La Vilella Alta (Tel.: 977 83 92 99) niederzulassen und seine eigene Bodega aufzubauen. Da er keine eigenen Weinberge besitzt, arbeitet er mit Lesegut von vier oder fünf Rebbergen, die einigen Mitgliedern der Genossenschaft Gatallops gehören (bis zu 80 Jahre alte Rebstöcke der Garnacha und Cariñena und etwas jüngere Cabernet). Sein bereits weit bekannter Wein trägt den Namen Fra Fulcó.

Im 21. Jahrhundert wird im Priorato voraussichtlich eine richtige Revolution stattfinden. Die Großen, Mittleren und Kleinen haben ihre Augen auf diese vorzügliche Weinregion gerichtet, und die heutigen gut tausend Hektar Rebfläche reichen ganz offensichtlich nicht mehr aus. Es gibt Unternehmer wie Pere Rovira, der sein ganzes Leben dem Weinbau gewidmet hat, und nun die ganze ehemalige Masía Barril gekauft hat; frisch gebackene Winzer und Kellermeister, wie das Projekt des ehemaligen Ministers Luis Atienza; volkstümliche, in dieser Region sehr beliebte Persönlichkeiten, wie Lluís Llach, der bereits an zwei Projekten teilnimmt; der Sänger Joan Manuel Serrat, der zukünftig Mas Pirinees in Gang setzen wird; Masía Duch, mit 100 ha bei Scala Dei. Miguel Torres bereitet zur Zeit auch zwei Grundstücke vor, bei Porrera und Lloar, 70 ha insgesamt. Die zweiundzwanzig selbstabfüllenden "Cellers" oder Kellereien, die heute beim Kontrollrat der D.O. registriert sind, werden sich in den nächsten Jahren stark vermehren. Der Wein aus dem Priorato ist in Mode.



Von links nach rechts: Luis Atienza, Antonio Ripoll und Josep Puxeu.

VITICULTORS DEL PRIORAT

Vom Landwirtschaftsminister zum Winzer

Luis Atienza Serra, ehemaliger Minister für Landwirtschaft und Vorsitzender der Fundación Dofana 21, hat auch auf das Priorato gesetzt. Er will zunächst Winzer und später Kellermeister werden. Aber er steht in seinem Projekt nicht alleine; er wird von Partnern mit langer Winzerfahrung begleitet, wie der ehemalige Generaldirektor im Ministerium unter Atienza, Josep Puxeu, der in Falset geboren wurde; Antonio Ripoll, Gastwirt und ebenfalls Winzer in der D.O. Tarragona; und sogar von einem Mitglied der Familie, die Freixenet besitzt. Die Eigentümer von Viticultors del Priorat, so lautet der Name des Unternehmens, kauften ein wunderschönes in der Gemarkung Bellmunt gelegenes Weingut, an der Grenze der D.O. Priorat. Von den fast siebzig Hektar Anbaufläche sind über dreißig mit größtenteils alten Reben bepflanzt. Auf dem restlichen Boden wachsen Ölbaum der Sorte Arbequina und der typische lichte Wald der Mittelmeerländer. Im Frühling dieses Jahres vermarkteten sie den ersten Jahrgang ihres Rotweines Morlanda (Garnacha, Cariñena und etwas Cabernet Sauvignon), der in Katalonien und insbesondere in Mitteleuropa gut aufgenommen wurde. Trotzdem wurden nicht mehr als 10.000 Flaschen produziert. Im nächsten Frühling, wenn der Jahrgang '98 auf den Markt kommt, wird man das eigentliche Potential dieses neuen und vielversprechenden "Celler" erkennen können.

MIGUEL TORRES

Die Großen nehmen auch ihre Positionen ein

Miguel Torres, die vorherrschende Firma für Stillweine aus Katalonien, hat auch ihre Augen auf die Region des Priorato gerichtet. Vorläufig konzentriert sie sich ausschließlich auf den Bereich des Weinbaus, mit der Vorbereitung zweier Weingüter: eines mit 50 Hektar in Porrera und ein weiteres mit 20 Hektar bei

Lloar. Beide Weinberge weisen Steillagen von bis zu 60 Prozent auf und werden mit Terrassen angelegt (die Stufenbreite beträgt drei Meter, damit zwei Rebenzeilen gepflanzt werden können, die das Einsetzen von Maschinen erlauben). Es werden Garnacha, die autochthone Mándó und Syrah angebaut.



Weinberge von Miguel Torres.



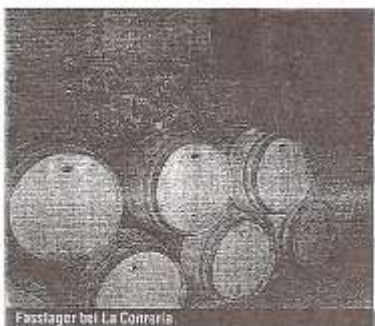
MAS D'EN GIL

Die Übernahme der einstigen Masía Barril

Es ist mit dem Weinbau schon seit langem vertraut, und doch ist man bei ihm noch die Begleitung des Anfängers. Pere Rovira Rovira, Inhaber von Mas d'en Gil, erwarb vor einem Jahr das Weingut und die Anlagen, die über mehrere Jahrzehnte Namen Masía Barril trugen, in der Gemarkung Bellmunt del Priorat. Dem 80 ha Grundstück der Masía Barril wurden weitere 12 ha für sein Sofortprojekt im Priorat hinzugefügt: Mas d'en Gil. Als erstes belebte Pere Rovira auf seinem neuen Weingut die zisternehaltigen alten Reben wieder, brachte im letzten Jahr eine erste Ernte ein und erneuerte seine Barriques mit neuem Eichenholz verschiedener Herkunft. Er wird außerdem von Coca beraten, einem weltbekannten und vielversprechenden Önologen aus der Region (er ist der Schwiegersohn von Francesc Capafons und auch ebenfalls Weinher). Die Weine aus Mas d'en Gil kommen im nächsten Jahr auf den Markt. Der erste ist ein Crianza mit modernem Profil, und später eine zweite Marke mit einer besonderen Alterung geplant.

LA CONRERIA

Eine weitere Initiative bei Scala Dei



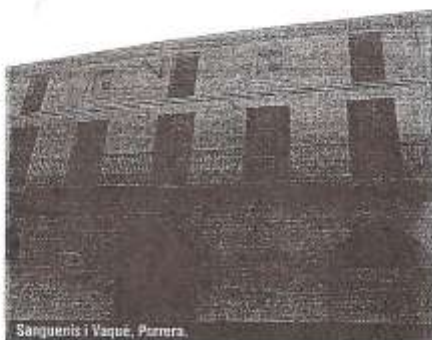
Fasslager bei La Conreria

Die Conrerias waren Verwaltungsinstitutionen der Kartäusermönche in Scala Dei, die über die ganze Region des Priorats verbreitet waren. Daher hat diese neue Kellerei von Scala Dei ihren Namen. Sie ist so neu, dass noch nicht einmal die Bauarbeiten für den Weinkeller beendet sind. Die Conreria wird von vier Partnern betrieben: zwei Önologen, Jordi Vidal und Xavier Picazo; ein Lehrer, Jaume Sabaté, und ein Priester, José María Mitjans, der die Rebstöcke anbaute, die den Weinkeller füllen sollen. Vorläufig haben sie bereits fünf Weine: zwei Rotweine, ein Jungwein (La Conreria) und ein Crianza (Laudes) und drei Weißweine, von denen einer im Fass vergoren wird.

SANGUENIS I VAQUE

Ein kleines Haus mit Charakter

Dies ist ein weiteres Projekt, das im Priorat in letzter Zeit das Licht der Welt erblickt hat. In der kleinen Kellerei bei Porrera, in der zur Zeit Bauarbeiten durchgeführt werden, stellen sie ihren bis heute einzigen Wein her. Es ist ein sehr angenehmer, junger Rotwein mit großem Charakter, eleganten und intensiven Düften von Früchten und Mineralien, großer Harmonie im Mund, fleischig und ernst und gleichzeitig vielschichtig und kräftig. Der Rotwein Sanguenis i Vaque ist ein größtenteils mit Garnacha und Cariñena vom eigenen Weinberg hergestelltes Produkt. Zu den künftigen Projekten der Bodega gehört die Produktionssteigerung und die Herstellung eines Crianzas.



Sanguenis i Vaque, Porrera



Cellers Vall Llach bei Porrera

CELLERS VALL LLACH

Der Wein von Lluís Llach ist fast fertig

Die zweite Bodega des Liedermachers und Sängers Lluís Llach im Priorat wird zu Beginn des nächsten Jahres Realität. Zusammen mit José Luis Pérez Verdú, einem weiteren Partner aus Barcelona und der Genossenschaft von Porrera, war Lluís Llach bereits am Projekt Vall Llach Mas Martinet beteiligt, dem Ursprung des hervorragenden Cims de Porrera. Nun reift dieser zweite Versuch, an dem ebenfalls der Meister José Luis Pérez Verdú beteiligt ist, und in dem seine Tochter Sara als Beraterin tätig ist, in den Barriques, die im neuen, noch unvollendeten Weinkeller von Porrera untergebracht sind. Es wird bestimmt wieder ein großer Wein.



Celler Fuentès, S.L.

Ins. Reg. d. Comerç de Tarragona, núm. 1587, Tarragona, Reg. N.º 1-40183, Ins. Reg. d. L.º

PUBLICACIONES EN PERIÓDICOS

CELLERS FUENTES, S.L.

Montsant, 2
43738 Bellmunt del Priorat
Tarragona - SPAIN
Tel. i Fax 977 83 06 75
E-mail: cellersfuentes@grandos.com

VIÑAS DE PIZARRA





GRAN CLOS • GRAN CLOS • GRAN CLOS •

DIARI DE TARRAGONA

BLOC

Suplement Dominical

PUBLICACIÓN DEL 21.02.1999

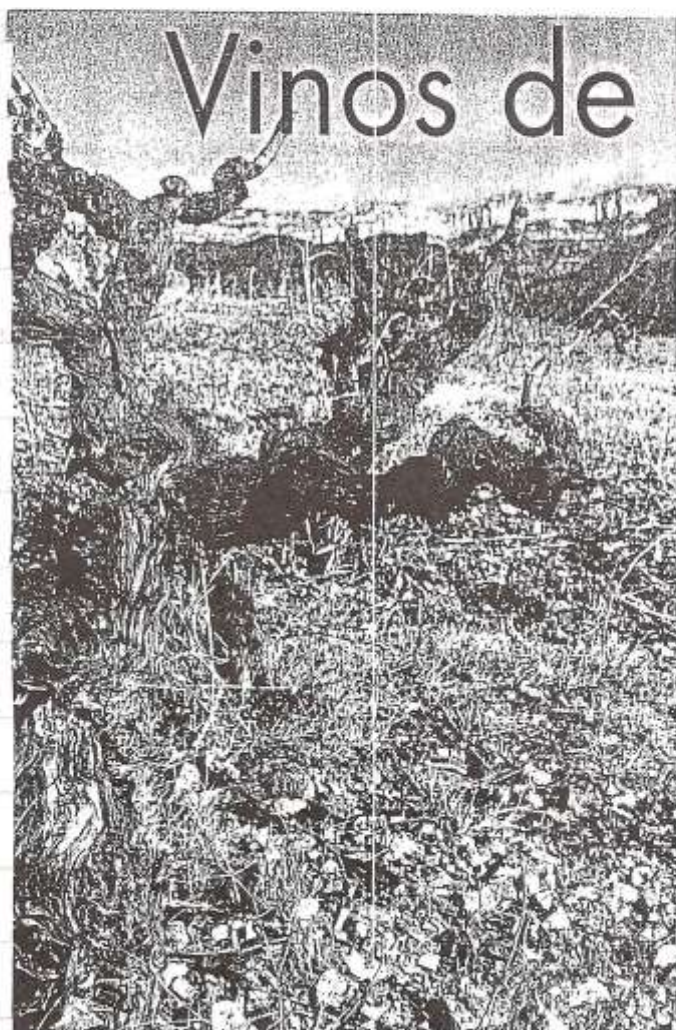
GRAN CLOS • GRAN CLOS

6 Mañana, 60 años de la muerte de Antonio Machado

4,5 Orson Welles y la emisión de la Guerra de los Mundos



7 Recomendaciones para escoger una buena lectura



Vinos de culto

Los cantantes Lluís Llach y Joan Manuel Serrat y el ex ministro Luis Atienza invierten en el Penedès.

El Penedès y sus vinos están de moda. Esta afirmación, que es ahora una realidad incuestionable, era casi una antilegía hace una década cuando un grupo reducido de productores muy jóvenes —la mayoría no originarios de la comarca pero todos con la pasión por el cultivo de la vid y la elaboración de caldos de larga vida y gran estructura— se asociaron en un centro de producción común. Si bien la filosofía que les movió era igual para todos —la forma de elaborar los vinos y el tipo de mercado a que se dirigían, en principio enfocado a la exportación—, cada uno de los asociados distribuyó su parte igualitaria de la producción común con una firma independiente y personalizada. Habían nacido los vinos denominados Clos —Clos Nogador, Clos Doff, Clos Martini, Clos Erasmus, etc.—. Este bicho, en el año 1989, duró cuatro años y derivó en empresas ahora ya consolidadas al frente de las cuales están los nombres de René Barbier Ferrer, Álvaro Palacios Muro, Josep Lluís Pérez o Carles Pastrana, entre otros. Por diversas razones, la pasión por la elaboración de vinos en el Penedès ha atraído también a personalidades del espectáculo —Lluís Llach o Joan Manuel Serrat— o de la política —el ex ministro de Agricultura del gobierno del PSOE, Luis Atienza—, y ha reavivado iniciativas de productores de la comarca como Josep Maria Fontes, de Benimunt del Penedès.

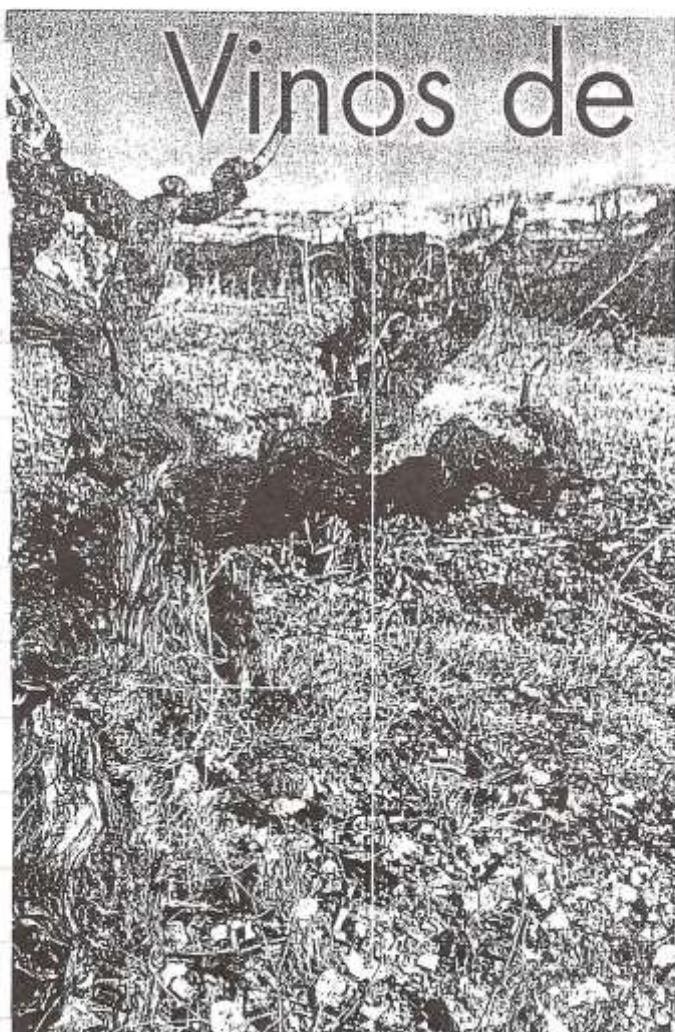
En el Penedès el viñedo está distribuido en altitudes que varían entre los 100 y los 300 metros y las pendientes pueden superar el 15 por ciento.

6 Mañana, 60 años de la muerte de Antonio Machado

4,5 Orson Welles y la emisión de la Guerra de los Mundos



7 Recomendaciones para escoger una buena lectura



Vinos de culto

Los cantantes Lluís Llach y Joan Manuel Serrat y el ex ministro Luis Atienza invierten en el Penedès.

El Penedès y sus vinos están de moda. Esta afirmación, que es ahora una realidad incuestionable, era casi una antilepsia hace una década cuando un grupo reducido de productores muy jóvenes —la mayoría no originarios de la comarca pero todos con la pasión por el cultivo de la vid y la elaboración de caldos de larga vida y gran estructura— se asociaron en un centro de producción común. Si bien la filosofía que les movió era igual para todos —la forma de elaborar los vinos y el tipo de mercado a que se dirigían, en principio enfocado a la exportación—, cada uno de los asociados distribuyó su parte igualitaria de la producción común con una firma independiente y personalizada. Habían nacido los vinos denominados Clos —Clos Nogador, Clos Doff, Clos Martini, Clos Erasmus, etc.—. Este bicho, en el año 1989, duró cuatro años y derivó en empresas ahora ya consolidadas al frente de las cuales están los nombres de René Barbier Ferrer, Álvaro Palacios Muro, Josep Lluís Pérez o Carles Pastrana, entre otros. Por diversas razones, la pasión por la elaboración de vinos en el Penedès ha atraído también a personalidades del espectáculo —Lluís Llach o Joan Manuel Serrat— o de la política —el ex ministro de Agricultura del gobierno del PSOE, Luis Atienza—, y ha reavivado iniciativas de productores de la comarca como Josep Maria Fontes, de Benimunt del Penedès.

En el Penedès el viñedo está distribuido en altitudes que varían entre los 100 y los 300 metros y las pendientes pueden superar el 15 por ciento.

Vinos de culto

TEXTO: ANTON GARCÍA
FOTOS: JOSÉ CARLOS LEÓN

Quien realmente encabezó la revolución que los vinos Clos han representado para la comarca del Priorat fue el enólogo tarraconense René Barberí Ferrer, la cuarta generación de una familia elaboradora de vinos que en 1979 compró en Gratallops la finca L'ort Piqué, de 10 hectáreas. Allí René comienza a hacer vinificación personal y a atraer amigos para invertir en el Priorat.

La raíz de los Clos hay que buscarla, no obstante, unos años antes, hacia 1985-86, cuando en el proyecto de René Barberí entra otra figura clave, el bilingüe Josep Lluís Pérez, de la localidad vecinita de Alaió. Este, que en 1981 dirige la Escuela de Formación Profesional de Falset, pesa a responsabilizarse de la rama de viticultura y enología de la misma creada unos años más tarde. Entonces se inician los estudios para encontrar las variedades adecuadas, los tipos de plantaciones y las vias a otras zonas vinícolas para planificar el proyecto que culminó en 1989 con la idea de la elaboración de los Clos.

El Clos Mogador

René Barberí Ferrer recuerda que ya de muy joven en su casa —la finca René Barberí estuvo en Terragona ciudad hasta la década de los años 70— se hablaba del Priorat como un referente por la calidad de los vinos, aunque en aquella época nadie creía en ellos. No obstante, la finca René Barberí tenía ya entonces la marca Profile embotellada con vino del Priorat. Cuando René terminó sus estudios de viticultura y enología en Francia en 1976, si no existiera ya la empresa familiar entró a trabajar como director comercial.

Muchos y se unió Josep Lluís Pérez, propietario de Mas Martinet, elaboraron unos 48.000 botellas de sus vinos Clos Martinet y Martinet Br.



de Bodegas Pelacios, la famosa finca de la Rieja. La aventura de los Clos en el Priorat hace que René deje su trabajo en Bodegas Pelacios y empiece a elaborar su vino Clos Mogador, el nombre con que bautizó también la finca principal de 10 hectáreas de viñedo anclada en la actualidad a 22 hectáreas.

Si el 1989 la producción del Clos Mogador fueron 500 botellas (de 12 botellas cada una), ahora elabora algo más de 20.000 botellas a un precio cercano a los 6.000 pesetas (la botella de tres cuartos de litro) y a unas 9.000 pesetas la magnum (botella de litro y medio). Las variedades con que se elabora el Clos Mogador son gamacha negra (40 por ciento), cabernet sauvignon (40 por ciento), shiraz (20 por ciento) y una pequeña proporción de carinena negra.

Clos Martinet

José Lluís Pérez elabora dos vinos, Clos Martinet y Martinet Br., en su finca Mas Martinet, una propiedad de unos 60 hectáreas, aldea de viñedos, situada cerca del río Siurana y a la que se llega por la carretera que va de Falset a Gratallops. De estas dos marcas vinifica unos 48.000 botellas que salen entre las 4.000 pesetas (Clos Martinet) y a 1.200 (Martinet Br.), destinadas a la exportación en un 50 por ciento y el 40 por ciento restante para el mercado interior. José Lluís Pérez ofrece tam-



En 1979 René Barberí apostó por el Priorat con la compra de la finca L'ort Piqué.

bién cada año, a los clientes que quieren probar nuevas experiencias, vinos especiales —de dos a seis tipos— de los que emasa cerca de un millón de botellas.

Llach entra en escena

La aparición del cantautor Lluís Llach en el Priorat no debe extrañar a nadie pues su madre era natural de Porrera. Es a primeros de la década de los 90 que Llach empieza a cultivar las propiedades familiares, compra otras e in-

icia la plantación de viñedos asesorado por Josep Lluís Pérez, Llach, junto a su amigo Enric Costa, tienen la bodega Vall Llach en Porrera. Entre viñedo joven, unas 15 hectáreas, y tres fincas de viñedo viejo, unas 5 hectáreas, recogieron 22.000 kilos de uva en su primera cosecha, la de 1998, de la cual han vinificado unos 15.000 litros. Esta cosecha se embotellará a finales del año 2000 o en el 2001 después de un periodo de crianza en las instalaciones propias de la empresa que se han habilitado en la casa de Porrera denominada cal Batxich.

Si Llach tiene su propia empresa, Vall Llach, y Pérez la suya, Mas Martinet, que siguen trabajando en la actualidad de forma independiente, en 1995 Llach y su amigo Enric Costa se asocian con Josep Lluís Pérez para montar la empresa Vall Llach-Mas Martinet, sociedad limitada.

Dignificar la agricultura

La nueva sociedad, que trabaja en convenio con la Cooperativa de Porrera, la compra a sus asociadas los más de 100.000 kilos de uva producidas a un precio muy superior al del mercado. Para dar una idea, el primer año, en 1998, pagaron el kilo de uva a 150 pesetas, cuando en el mercado oscilaba entre las 45 y las 60 pesetas, y en la última cosecha, la de 1999, el kilo de uva le abonaron entre 350 y 375 pesetas. En contrapartida, la Cooperativa les ha cedido la mitad de las instalaciones, que se han adecuado con la infraestructura más moderna para la vinificación, y los agricultores tienen que seguir unas pautas enológicas emanadas de la empresa dirigidas a conseguir un mejor producto.





Àlvaro Palacios possee 30 hectàrees de vinya i es la actualitat construeix una segona bodega en Gatafepe.

El resultat, la marca Cims de Porrera, enveredat en botons de rúbic, va ad en 1988 las primeras 24.000 botelles que correspondían a la cosecha de 1986. La proporción del caldo es un 55 por ciento de carfena negra, un 40 por ciento de garnacha negra y un 5 por ciento de cabernet sauvignon.

Lo que pretendemos, según indicaba Josep Lluís Pérez, es llevar a la práctica la filosofía de Llach, que busca la dignificación del trabajo del agricultor, en un proyecto de marcado carácter social, en lugar de primar siempre el máximo beneficio empresarial.

L'Ermite de Àlvaro Palacios

El riojano Àlvaro Palacios Muró, que llegó al Priorat de la mano de su amigo René Barbier, encontró en esta comarca aquel suelo que siempre había perseguido: una zona vinícola de baja producción, que permitía la elaboración de vinos diferenciados —por su tierra de pizarra—, un clima mediterráneo suave, que posibilita hacer vinos de gran potencial de envejecimiento —los vinos caños, de callo—, y que contara con una tradición vinícola importante, que en el Priorat se remonta al siglo XII al introducir la vid los cartujos de Escaladei.

Àlvaro Palacios, al igual que René Barbier y Josep Lluís Pérez, sacó su primer vino en 1989 con el nombre de Clos Dofi, el de la primera de las fincas que adquirió. En 1990 saca Les Terrasses, elaborado con uvas compradas a agricultores del Priorat, y en el 1993 escarrega la finca L'Ermite, con el que nace un caldo procedente de un vilado de garnacha del país, muy antiguo, de producción limitada y el buque insignia de la marca.

Si de les Terrasses ha embotellado 180.000 unidades en 1992 —se vende a 3.750 pesetas la botella de tres cuartos de litro—, del Clos Dofi (ambos Clos Dofi) la producción varia según los años entre 10.000 i 18.000 botellas —se a 5.800 pesetas la de tres cuartos de litro—. En cuanto a L'Ermite, con un máximo de 7.500 unidades —en 1993 fueron 3.500 y 6.100 en 1992—, el precio depende del año aunque oscila sobre las 22.000 pesetas la botella de tres cuartos de litro. No obstante, cabe remarcar que en la subasta del pasado 5 de febrero en la sala Christie's de Nueva York se pagaron 130.000 pesetas por

una magnum (botella de 1,5 litros de vino L'Ermite).

Un ex ministro en Bellmunt

Luis Alienda, qui fue ministro de Agricultura del gobierno socialista de Felipe González, no se ha quedado al margen y, junto a otros cuantos socios, ha invertido hasta al ora unos 150 millones en la compra en julio de 1992 de la finca L'Esclat, en Bellmunt del Priorat, y en adecuar actualmente una bodega propia. En la finca, de 77 hectáreas, de las cuales hay unas 18 plantadas de vña, recolecta unos 25.000 kilos de uva —la mayoría es garnacha negra pero hay garnacha blanca, canfena, cabernet y un poco de moscatel—, han en-

versado 3.000 botellas de vino blanco Morlanda a primeros de 1993 —se vende a 1.000 pesetas la botella de tres cuartos—, y embotellaron ahora unas 4.000 más de vino negro Morlanda de la cosecha de 1992, que saldrá a 4.300 pesetas.

La sociedad es formada, además de Alienda, por Josep Puxau, de Forciat y que fue director general de Industrias Agroalimentarias; Antoni Ripoll, de Móra la Nova; y Josep Lluís Bines y Josep Ferrer, director general y presidente de F. Bineset, respectivamente.

Serrat también invierte

Aunque la incursión del cantante Joan Manuel Serrat en el negocio de los vinos no ha hecho más que empezar, su nombre se une al de otros famosos ya que con otros tres socios repartió la finca Mas Perinet, hace unos cinco meses. Con el nombre de esta propiedad, de unas 250 hectáreas, han fundado su empresa. Según fuentes de la misma, la finca, que se encuadra a caballo de dos términos municipales, la Móra de Montant (en la DO Priorat) y Cornudella (DO Tarragona), acogerá una explotación vinícola y enológica, con dos

bodegas para cada uno de las DO, Mas Perinet será para la DO Tarragona y se construirá otra para la DO Priorat.

Bodegas Fuentes

Josep Maria Fuentes, de Bellmunt del Priorat, es el paradigma del autodidacta que, pbeo de saber no persona, ha montado una bodega en su localidad natal después de foguearse primero como miembro de la junta directiva de la cooperativa local, después en la de la cooperativa de segundo grado Vinícola del Priorat sota en Gatafepe —en la cual ya embotellaron las marcas Onix y Mas de l'Alba—, y



como vocal suplente de la DO Priorat. Al socaire de lo que empuja al grupo de «viticultores» que «aboraban» los Clos, en 1993 Fuentes presenta un proyecto al Departament d'Agricultura (DARP) para hacer vinos de crianza. Para ello contaba con unas diez hectáreas de vilado viejo, garnacha y canfena al 50 por ciento, que produce unos 500 gramos de uva por copa —la escasa producción favorece la concentración de aromas—, unos 10.000 kilos, y la colaboración técnica del joven enólogo Rael Sordalís.

El esfuerzo de Josep Maria Fuentes ha fructificado en la marca Gran Clos —un 75 por ciento de garnacha, un 15 por ciento de canfena y el resto cabernet sauvignon—, un vino negro crianza envejecido en barricas de roble. La primera producción fue la cosecha de 1992, de la cual se embotellaron 5.000 unidades, de tres cuartos de litro en 1993; destinado íntegramente a la exportación se vendió entre las 7 y las 10.000 pesetas.



La producción del Gran Clos ha ido en aumento pues el pasado año se embotellaron 9.000 unidades y en éste se prevé haberlo con 12.000. De ellas entre un 25 y un 30 por ciento se distribuirán en el mercado interior, a un precio entre 7.000 y 7.500 pesetas en la tienda, y el resto se exportará.

La ilusión y el empuje de este joven agricultor-empresario de 29 años, quien conocía la dificultad de abrir nuevos mercados por su experiencia cooperativista, lo ejemplifica su viaje en coche particular y con algunas cajas de Gran Clos a la Feria de Burdeos en el mes de abril de 1993. «Allí ha —comenta Fuentes— donde hice los primeros clientes, franceses y belgas, y vendí el 70 por ciento de la producción».

Josep Maria Fuentes, que compró en 1992 la bodega alquilada un año antes, ha visto como aquella se le queda pequeña y ya planea la construcción de una nueva instalación. A su vez ha adquirido la finca Mas Foster, de 21 hectáreas, en la que irá invirtiendo paulatinamente —al igual que con la nueva bodega— en nuevas prestaciones según sus disponibilidades económicas.



Josep Maria Fuentes elabora el negro crianza Gran Clos.



GRAN CLOS • GRAN CLOS • GRAN CLOS •

LA VANGUARDIA

Vivir en Tarragona

El vino según Josep Maria Fuentes

PUBLICACIÓN DEL 12.03.2000

GRAN CLOS • GRAN CLOS

EL VINO SEGÚN JOSEP MARIA FUENTES

"Tenemos que ser artesanos"



Este joven vinicultor de Bellmunt del Priorat ya tiene vendidas de antemano las dos próximas añadas de su Gran Clos

TONI ORENSANZ

Bellmunt del Priorat

Cuando se llega a Bellmunt del Priorat, uno descubre, a mano izquierda, el bar Fuentes. Lleva años ahí y el apellido Fuentes, hasta hace bien poco, se asociaba tan sólo a este valle local. Ya no. Hoy es también, y ante todo, el nombre de uno de los "cellers" del Priorat que más fuerte pega en la actualidad. El hijo del bar, Josep Maria, de treinta años, ha forjado su saber a una velocidad desorbitante, talmente como si lo del "soño americano" fuera posible. Desde que en 1991 sacara al mercado su Gran Clos, los gurús del vino no han dudado en colocarlo entre los mejores caldos de España y del mundo.

Josep Maria Fuentes es el primer sorprendido: "¿Quién me iba a decir a mí, hace tres años, que hoy mismo tendría ya vendidas de antemano las dos próximas añadas?", se pregunta. Durante un par de años, a principios de los noventa, ejerció de comercial vinícola,

lo que le permitió aprender y ver lo que estaba haciendo en el Priorat dos pesos pesados del vino como Álvaro Palacios o Jaume Llaudet. Y lo vio claro: "Conocía el mercado, entendí que la clave era la calidad extrema y tenía once hectáreas de tierras", expone. Y así fue como decidió empezar su propio pro-

■ EL MEJOR

El Gran Clos

Para Fuentes, su Gran Clos —su único vino por ahora— es como un hijo. "Y lo quiero como si lo hubiera perdido, me ha representado grandes sacrificios, noches sin dormir y también muchas alegrías". En un 100% se compone de gamacha vieja que, en parte, sale de viñedos casi centenarios. Y ahí reside parte de su calidad: "también hay calidad humana: un buen equipo", dice

yerto ante la mirada escéptica de algunos vecinos: "¿Os habéis vuelto locos?". Luego ya vino el "boom".

Josep Maria Fuentes reconoce que, "de momento, mejor no me pade ir". Pero no sólo por razones económicas: "Más que el dinero, a mí, que soy de Bellmunt y del Priorat, lo que más me satisface es el reconocimiento de nuestro trabajo, ver que los pastores se vuelven a hablar de vino, que los jóvenes toquen un futuro y que la vendidita vuelva a ser una fiesta". Y rememora una fotografía de su infancia en la que, vestido del Barça y montado en un carro, él y toda su familia se dirigen a vendimar.

Fuentes no cree en absoluto que lo del Priorat sea solamente una moda, pero opina que muchos de los viticultores que están aterrizando en la comarca "sólo persiguen el beneficio económico, sin saber absolutamente nada del Priorat y de su filosofía vinícola". Y una cosa dice ver clara: "Tenemos que seguir siendo autosuficientes del vino porque es la calidad la que nos ha llevado adonde estamos ahora". ■

DIÁLOGOS

JOSEP MARIA MARTÍ

Una violencia incomprensible

Nadie comprende las causas, pero lo cierto es que ha sucedido. F. someone se ha producido una masacre en Miami Playa, terrible como todas, pero además injustificable. Que un padre mate a otro por el de una pequeña pelea entre los hijos amigos es algo que hasta ahora creíamos que sólo sucedía en Estados Unidos, país en el que las armas se compran y venden en las tiendas sin demasiadas licencias y donde la violencia parece formar parte de su cultura profunda.

Siempre nos creemos vacunados aquellas conformidades sociales que parecen más gruesas, hasta que de pronto descubrimos que andan entre nosotros. Escuchando y leyendo declaraciones, artículos, oírlos, profesores de esta localidad no leen de su espacio y no consiguen explicar las razones de esta muerte trágica.

Lo cierto y verdad es que aquí la vida es una, probablemente fuera de la zona de guerra, pero evidentemente en manos de un individuo con tendencias agresivas y que no era capaz de ejercer mínimo autocontrol sobre sus pulsiones afectivas.

A raíz de otros incidentes de esta naturaleza ya ha salido a la palestra la necesidad de exigir unas cantidades económicas mínimas a todos aquellos que solicitan una licencia de armas. Lo importante es que las pruebas que se realizan para obtener el correspondiente permiso no que no sirven para detectar tendencias criminales.

Estamos insinuando una agresividad de una manera tonta, pero contra la gente vive en tensión por su trabajo el estrés o por la ansiedad y de por encima de la manera más incomprensible. Esto se observa, por ejemplo, en la educación, cada vez más se demuestran actitudes agresivas ante pequeños problemas que siempre conducen a discusiones o a menos violencia y a algunos intentos de agresión física. No hay ninguna voluntad de comprender ni de justificar los actos del otro, al contrario, el vecino se convierte siempre en un enemigo.

Debemos reflexionar profundamente sobre algunos de estos roles sociales que desde la familia, la escuela, el trabajo y la administración pública parecen dictar esta violencia cotidiana que conduce al aniquilamiento de los valores de tolerancia y comprensión que de formar parte de nuestra cultura. ■

vía libre

Nupí



HOY SUGERIMOS...



En la imagen, el Molí del Senyor, al que también llaman el Molí de Ca

Solivella, paso a paso

■ Hace es sabido que los habitantes de Solivella han conservado las casas de piedra y la arquitectura tradicional de la localidad, lo que invita al visitante de este pueblo de la Costa de Barberà (vecino de Montblanc y de Vallbona de les Monges) a pasear por sus calles y alrededores, y más ahora, que el tiempo acompaña. Para descubrir las encantos de Solivella, el único municipio de comarca que no forma

parte de la comarca de Tarragona, encontramos en la parte alta de la localidad los restos del castillo variado a finales del siglo XV. Entre las pedruzcas encastilladas, también pueden hacerse en el Molí del Senyor (también llamado Molí de Caixes), situado a un kilómetro de Solivella en dirección a Montblanc y al Santuari del Talla tres kilómetros), una muestra de la arquitectura medieval del siglo XV.



GRAN CLOS • GRAN CLOS • GRAN CLOS •

EL MUNDO

Suplemento España viva

“Viaje por la España de los vinos”

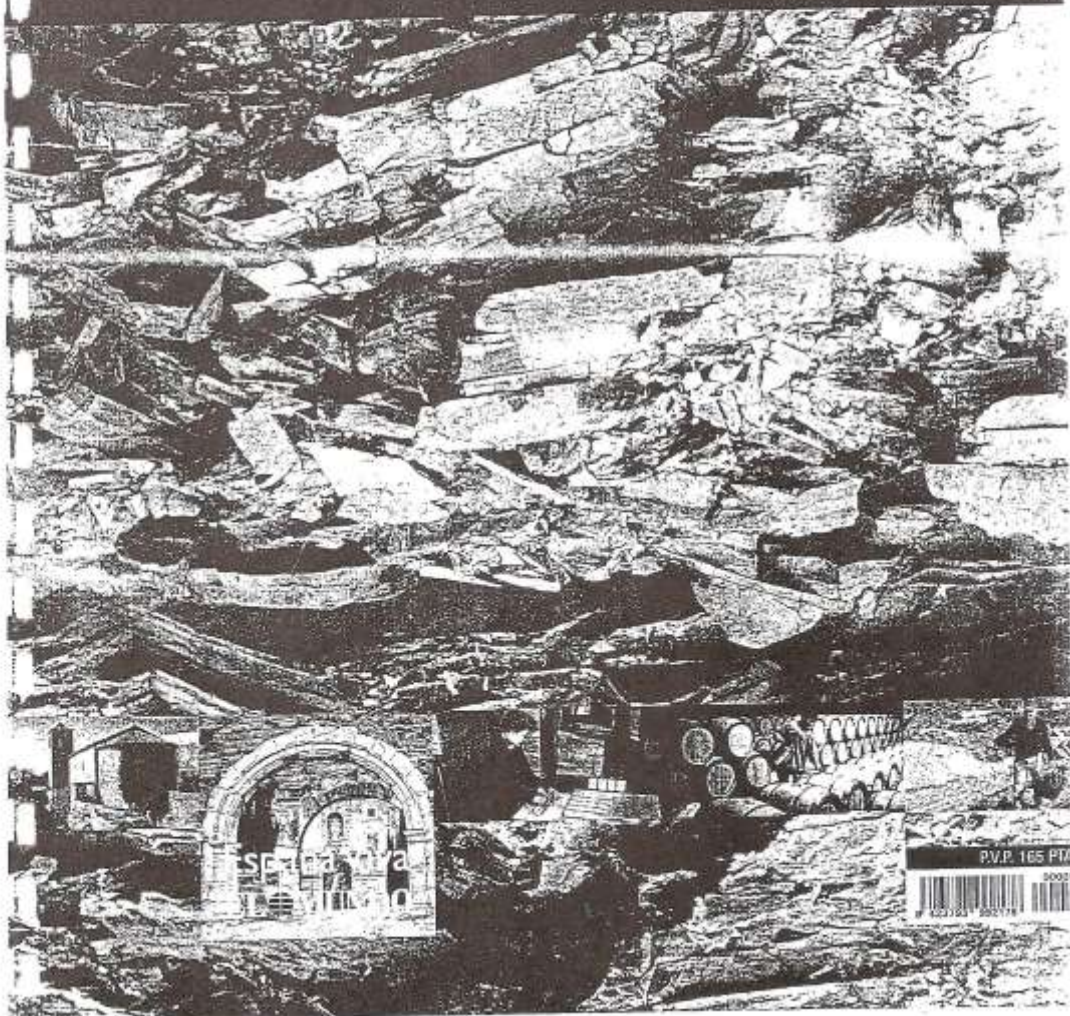
PRIORAT

PUBLICACIÓN MAYO DEL 2000

GRAN CLOS • GRAN CLOS

5 | VIAJE POR LA ESPAÑA DE LOS VINOS

EL PRIORAT



aduro, al que la crianza aporta aromas tostados y especiados.

Aún más interesantes son sus vinos dulces: Vi del Racó Dalc y Vi del Racó Rancí. Servirlos Golosos, voluptuosos, con las notas típicas de estos vinos tintos de postre que evolucionan hacia los frutos secos (nuevas, pasas, higos) y el cacao.

Una parte menos distintiva de su producción se destina a la exportación, con marcas Masia Blanc, que produce blancos de chardonnay, rosados de merlot y tempranillo, y tintos de cabernet y tempranillo.

MAS IGNEUS

Poboleda

VISITA: Concertar previamente la visita con la bodega.
C/ta Portal, s/n
Tel 93 899 21 31. Fax 93 899 49 30



Las bodegas Mas Igneus remontan su existencia a comienzos del siglo XX (1919). Cultivan más de 100 hectáreas de viña en estas tierras privilegiadas del Priorat.

El proyecto de Mas Igneus busca la colaboración de tres sociedades para elaborar el primer vino ecológico del Priorat: Cooperativa de Poboleda, Albert i Noya y Vined. Para que su proyecto vaya creciendo, parten de viñas muy vie-

jas con las que se puedan elaborar vinos muy concentrados. Las cepas de garnachas y canihenas tienen unos 60 años, aunque algunas de ellas son, incluso, centenarias.

Debido a esta nueva sociedad, se han plantado recientemente 20.000 nuevas cepas, donde se venían plantando 3.000 cepas por año.

Las bodegas exportan la mayor parte de su producción. Pero elaboran vinos interesantes, incluyendo un blanco de garnacha blanca, el Mas Igneus FA 104. Es un vino muy aromático (matorral mineral), y con mucha savia. Se trata de un estupendo ejemplar de esta raza de blancos, que son capaces de acompañar, incluso, a los embutidos.

Entre sus tintos, sobresalen dos: Barranc dels Closos Negre y Mas Igneus FA 112. El primero, de color rojo púrpura con reflejos violáceos, es potente, redondo y fresco en boca. La serie de tintos del Mas Igneus se completa, además del FA 112, con el Mas Igneus FA 106, potente y redondo en boca.



Antigua boca de hogar en Mas Igneus, ahora convertida en mirador y almacén.

BARRANC DELS CLOSOS

1998

PRIORAT

Denominació d'Origen

PRO DUCT OF SPAIN

Encomendat

IGNELUS

R.E. 28.08.06.C.O.T.

PONO 1228A

Catalunya

75 cl. - 14% vol

PASANAU GERMANS

La Móra de Montsant

VISITA: Concertar previamente con la bodega.
La Bosa, s/n
Tel 977 82 72 02. Fax 977 82 72 02
Correo electrónico:
pasanau-germans@mx3.net

Los hermanos Pasanau han crecido en el Priorat una bodega que tiene ya más renombre que historia. Fundada en 1995, posee unas ocho hectáreas de viñedo y destinan la mitad de su producción a la exportación.

Su magnífico Pasanau crianza es el perfecto ejemplo de lo que llamamos los nuevos tintos de España. Es un vino intenso, dotado de toda la fuerza de la fruta, incluso en el ribete violáceo de su pigmento. Impresiona con su nariz de frutos negros muy maduros, con notas enmarcadas por el buen roble y ese fondo mineral y ahumado, propio de su terreno. En boca es poderoso, aterciopelado, cálido, con un tanino bien madurado.

ROTLLAN TORRA

Torrejón del Priorat

VISITA: Concertar previamente la visita con Albert Rotllan.
Balandra, 8
Tels 977 83 82 85 y 93 313 43 47.
Fax 93 305 01 12
Correo electrónico:
rotllan-torra@airtel.net

La garnacha adquiere una dimensión especial en los tintos de esta bodega, fundada en 1984. La propiedad cuenta con 24 hectáreas de viñedo y se producen 80.000 litros anuales, guardados en 290 barricas.

Destina una gran cantidad de su producción —alrededor del 60 por ciento— a la exportación, pues sus vinos se consumen en países tan variados como Estados Unidos, Japón, Singapur...

Sus tintos Balandra y Amadís son muy especiales, pero también cabe mencionar un clásico entre los vinos dulces: el Blanc Dalc.

VITICULTORS MAS D'EN GIL

Bellmunt del Priorat

VISITA: Contactar previamente la visita con la bodega.
Finca Mas d'en Gil
Tel 977 83 01 53. Fax 977 83 01 52

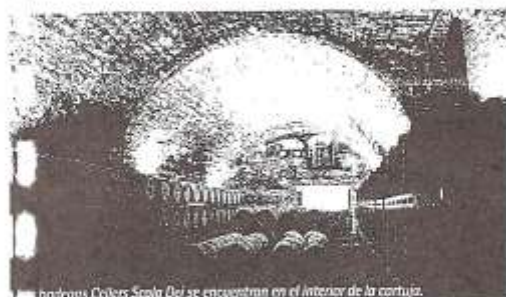
Pere Rovira consigue, junto a su familia, el sueño de dejar constancia de su devoción y saber hacer en esta bodega, que posee 125 hectáreas de viñedos.

Viticultors Mas d'en Gil ha lanzado al mercado sus cosechas de 1998 de los tintos Coma Vella y Clos Pontà y del blanco Coma Blanca. Pero, además, sigue comercializando los vinos Masia Barril, creados por la familia Barril, anteriores propietarios de las bodegas.

Estos elaboraron un gran vino, el Masia Barril Clásic. Este tinto, de color granate intenso y con tonalidades púrpura, es frutal (dátiles, higos secos, mermelada de ciruelas) y especiado (pimentón), sobre un fondo de matorral (romero, romero). En boca es carnoso, con textura cálida y robusta, y concentrados taninos. Exhibe una nota mineral (grafito).



Bodega Rotllan Torra en Torrejón



bodegas Celler Scala Dei se encuentran en el interior de la cartuja.

CELLERS SCALA DEI

Scala Dei

VISITA: Concertar previamente la visita con la familia Peyra.

Ubicada de la Cartuja, s/n
Tel. 977 82 70 27
Fax 977 82 70 44

Desde 1973, esta firma ha conseguido convertirse en uno de los líderes de la comarca. Sus orígenes se remontan al siglo XIX, cuando los bisabuelos de los actuales propietarios adquirieron las tierras de la cartuja de Escaladei, donde los monjes elaboraban sus vinos, y se convirtieron en los pioneros del embotellado de vino en el Priorat. La filloxa detuvo la producción hasta la fundación actual de la bodega. Manel Peyra y su familia en la mayor parte de las acciones de la bodega. Su fundador siempre ha estado a la vanguardia de la calidad del vino de esta D.O.

Las instalaciones están ubicadas en las antiguas dependencias de los cartujanos, debidamente restauradas y equipadas con sistemas modernos de elaboración. Las cava de crianza son construcciones del siglo XVII, con muros de piedra de más de un metro de grosor.

La producción anual de los Cellers Scala Dei es de 300.000 botellas, y todo su vino procede de las 90 hectáreas de viñedo que cultiva la propiedad, en un gran terreno de 800 hectáreas. Los viñedos se extienden desde el pie de la bodega hasta las laderas del Montsant, a 700 metros de altura.

Cellers Scala Dei elabora vinos blancos de garnacha y chenin (alguno fermentado en barrica), además de un rosado. Pero más interesantes son sus tintos, magníficos ejemplares de garnacha (a veces apoyados en el tanino más firme del cabernet).

DE MULLER

Reus

VISITA: Concertar previamente la visita con la bodega.
Cami Pedra Estela, 34
Tel. 977 75 74 73 y 977 75 82 65.
Fax 977 77 11 29
Correo electrónico:
demuller1@infonegocio.com

Esta firma reusense elabora vinos desde 1851, amparada en tres denominaciones de origen catalanas: Priorat, Terra Alta y Terra Alta.



Bodega De Muller en Escaladei.

Augusto de Muller y Ruinat de Brimont, fundador de la bodega, abrió su primera sucursal en Londres, en 1873. A partir de aquí, se fue consolidando en el mercado internacional. La bodega principal se ubica en Mas de Valls (Reus), si bien tienen una pequeña bodega en Escaladei. De Muller se caracteriza por ser pioneros en la aplicación de nuevas y modernas técnicas. Así, en 1925, construyeron la primera cámara frigorífica para vinos de España y también implantó la primera planta de vinos embotellados de Terra Alta y provincia.

Para sus vinos del Priorat, poseen más de 50 hectáreas de viñedo y unas modernas instalaciones que garantizan las mejores condiciones que requiere el largo proceso de elaboración para la obtención de vinos de la más alta calidad. Su Legítimo Priorat Muller fue, en los años 50, el único representante genuino de los vinos de la zona: uno de los más clásicos vinos tintos que uno podía encontrar en los grandes restaurantes y hoteles españoles. Entre sus jovas, hay que citar dos tintos generosos: Don Juan Fort Solera 1865 -un vino para meditar- y Don Berenguer Solera 1918.

FUENTES HERNÁNDEZ

Bellmunt del Priorat

VISITA: Sólo se admiten visitas para profesionales.
Montsant, 2
Tel. 977 83 06 75 y 977 83 06 48.
Fax 977 83 06 48
Correo electrónico:
grandclos@artel.net

La fundación de esta bodega es muy reciente (1995), pero ya ha marcado su línea de producción con vinos interesantes, destinados principalmente a la exportación.

Su blanco Vinya Llargada es muy típico de la zona, con savia, estructura y ese final almendrado y amargoso tan característico de estos terruños. Pero, como es natural, lo mejor de su producción es el Gran Clos, un tinto de garnacha (80%), cariñena (10%), y un poco de cabernet sauvignon para afirmar el



tanino. Merece la pena destacarlo porque se identifica perfectamente con estas tierras minerales del Priorat, ofreciendo nobles aromas de grafito, que se insertan en un cuerpo de fruta maduras (confitadas), regaliz y café tostado. Un buen ejemplar de vino nacido en Rocorelles.



GRAN CLOS

DE

J.M. FUENTES

BELLMUNT DEL PRIORAT

Cataluña - Spain

JOAN BLANCH

Porrera

VISITA: No se admiten visitas.
Plaça de Catalunya, 3
Tel 93 307 45 04. Fax 93 307 62 19
Internet: www.cellersblanch.com
Correo electrónico:
blanch@cafecolnet.es

Fundadas en 1990, estas bodegas elaboran una pequeña producción para el mercado interior, no exenta de interés. Disponen, incluso, de una docena de envases de crianza para su Vi del Racó Reserva, elaborado con garnacha (75%) y cariñena (25%). De color granate bien cubierto, es un tinto poderoso y



GRAN CLOS • GRAN CLOS • GRAN CLOS •

LA VANGUARDIA

El vino lidera el renacimiento del Priorat

PUBLICACIÓN DEL 27.05.2000

GRAN CLOS • GRAN CLOS

El vino lidera el renaci

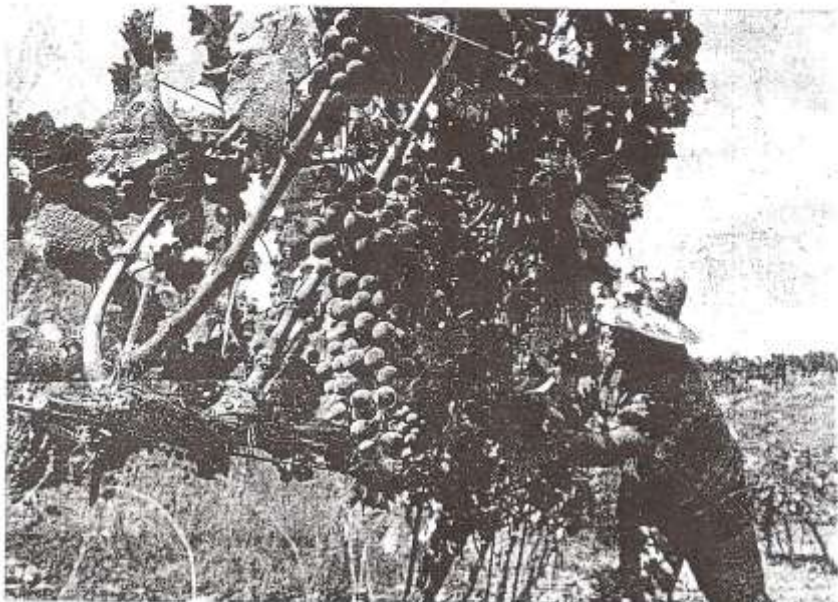
Una de las comarcas más deprimidas de Cataluña levanta cabeza

ROSA M. BOSCH

Tras un siglo relegada al ostracismo, el Priorat renace gracias al éxito de un vino. "Hace diez años cada día salían del pueblo unas 80 personas para ir a trabajar fuera y no había ninguna a ganar la vida aquí; ahora, sólo se marchan unas 30 y entran otras 50", explica Salustí Álvarez, alcalde de Porrera y presidente del consejo regulador de la denominación de origen Priorat. El alcalde hace crentas y afirma que durante este periodo e han creado 80 puestos de trabajo, una cifra nada desdeñable teniendo en cuenta que Porrera cuenta con 487 habitantes.

Ahora, el Priorat prácticamente no tiene paro. El nivel de desempleo es del 1,45 por ciento (173 personas), el más bajo de las comarcas de Tarragona. Más del 90 por ciento de los puestos de trabajo creados está relacionado con el sector del vino, según el consejo regulador. Aunque tradicionalmente el Priorat ha sido una de las comarcas más deprimidas de Cataluña, los años han empezado a cambiar. En 1986, la renta familiar disponible por alfa del Priorat estaba 77 puntos por debajo de la media de Cataluña y, en 1996, a menos de ocho.

El Priorat está de moda y por primera vez en cien años sus vecinos se lo creen y se animan a regresar al tiempo a mirar sus viñas viejas y a plantar nuevas. Cepas que darán caldos de lujo como el Clos Mogador, el Fra Feliu, el Clos de l'Ermita, el Clos Martinet, el Clos Ermita, el Gran Clos o l'Ermita, entre otros muchos. Aunque la producción de vino es muy escasa (1,4 millones de litros al año), la lista de viñas empieza a ser interminable. En su vano, desde los límites de la DO Priorat, que abarca nueve municipios (Gualba, Porrera, Pobla de la Vil·la Alta, La Vil·la Alta, La Vil·la Baixa, La Morera de Montsant, Bellmunt, Torroja y El Lloret), funcionan unas 30 bodegas, de las cuales, nueve todavía no han sacado su primer



Un agricultor durante la vendimia de la última cosecha, en una finca de Gualba.

"Al principio, nos tomaron por locos"

René Barbier lideró el grupo de aventureros que a finales de los ochenta se instaló en el Priorat con el firme propósito de elaborar los mejores vinos del mundo. A Barbier se unió Josep Lluís Pérez, entonces profesor de la Escuela d'Enologia de Falset. Alvaro Palacios y Carlos Pastrana para compartir bodega, en Gualba, y sacar, cada uno de ellos, sus primeros caldos. El cuarteto sabía lo que hacía, había elegido el enclave perfecto. No en vano, ocho siglos atrás los monjes cartujos construyeron el monasterio de Escaladei en el corazón del Priorat, a los pies de la sierra del Montsant. Allí se empezaron a elaborar los primeros caldos prioratins. Ahora, las ruinas de la catedral, en proceso de reconstrucción, se han convertido en el monumento más visitado del Priorat.

"Hacer vino en el Priorat es un trabajo tan difícil que, entonces, en nuestra primera campaña, la de 1989-90, teniendo en cuenta que el producto estaba a la altura de los caldos franceses, para que resultara creíble decidimos venderlo a 1.500 pesetas la botella, un precio altísimo, y nos tomaron por locos", recuerda Pérez. Los tomaron por locos pero sus vinos se vendieron, la mayoría en el extranjero, y se siguieron vendiendo como roquillas pero a precio de copiar. "Nosotros pensamos que para hacer un buen vino teníamos que tener una competencia competente; cada uno de nosotros era la competencia del otro, todos luchamos por hacer el mejor Cava", explica Barbier, el ideólogo del grupo.

Barbier, Pérez, Palacios y Pastrana se independizaron y cada uno montó su propia bodega. El éxito y el reconocimiento de la crítica extranjera les llegó pronto: "Aquí, en Cataluña, al principio nos sentíamos muy rechazados, incluso nos insultaron", comenta Pérez. Ahora las viticultores les piden por favor que les vendan unas pocas cajas. Pero hay vino para pocos y, a pesar de las nuevas plantaciones, el Priorat siem-

pre será una tierra con escasas producciones. Salustí Álvarez, el presidente del consejo regulador, calcula que a lo sumo en la DO Priorat se podrá llegar a poco más de 2.000 hectáreas de viña (ahora hay 1.200).

Estos caldos llegaron al mercado europeo después de haber conquistado los de Estados Unidos, Japón, Australia, Suiza, Alemania, los países escandinavos y Madrid. Ahora no pueden satisfacer la demanda y algunos bodegueros han optado por vender por anticipado sus caldos a través de un sistema de cupos. "Espect esperando el 95 por ciento de la producción; este año he logrado llegar al 82 por ciento, pero mi objetivo es lograr el equilibrio entre las ventas exteriores y las interiores", indica Barbier. Ahora, el negocio del vino mueve en la DO Priorat unos 2.000 millones al año, según cálculos de Joaquim Margalef, del gabinete de estudios de la Diputación de Tarragona.

Los bodegueros consideran que todo ha ido demasiado rápido, que el Priorat necesita tiempo para madurar. Lamentan incongruencias como que coincidiendo con el "boom" del vino la Escuela d'Enologia de Falset, en la capital de la comarca, de la que ha salido la nueva ola de bodegueros que tomarán el terrizo a los más veteranos, haya perdido peso en lugar de reforzarse. Y al igual que en otros sectores, hacen falta mano de obra cualificada, de la que hay una importante falta.

En la misma comarca conviven dos denominaciones de origen, la del Priorat -definida por las tierras de pizarra que confieren unas características especiales a los caldos- y la de Tarragona Subzona Falset, que agrupa al resto de los pueblos productores de vino del Priorat. "El

vino ha sido el revalorizador, ha actuado como una campaña de publicidad y también ha beneficiado a la DO Tarragona subzona Falset", explica Joaquim Margalef.

Precisamente, inspirados en la DO subzona Falset, se encuentran dos de las cooperativas más dinámicas de la comarca, la de Follet y la de Capçanes. Esta última tiene 35 productos diferentes, el más conocido es el vino kasher, elaborado según la ortodoxia judía. La de Falset, que en 1999 se fusionó con la de Masó, embotellaba hace dos años el 10 por ciento de su producción. En la campaña del 2001 prevé llegar al 80 por ciento.

Llevar el nombre del Priorat es un valor añadido. Por eso, los productores de la subzona Falset han iniciado un proceso para desvincularse de la DO Tarragona y crear una propia, más acorde con la filosofía de la DO Priorat. De hecho, bodegueros como René Barbier ya se han lanzado a plantar viña en esta DO y, curiosamente, variedades blancas. "¿Por qué?, pues porque tenemos que proveer qué pasará en el futuro; ahora el vino está de moda pero dentro de unos años lo estará el biológico, los gustos van cambiando", pronostica Barbier.

A pesar de que el Priorat -que está logrando estabilizarse en una población de 9.000 habitantes- ha protagonizado el salto más espectacular, no hay que olvidar que la expansión del vino es un fenómeno global, que se ha producido consolidando con una etapa de bonanza económica. Un viticultor consultado con ironía dice que "ha llegado un momento en que no eres nadie si no eres capaz de distinguir los Priorat de una Rioja", o de apreciar "el sabor a frutos del bosque" de tal o cual vino.

En 1986, la renta familiar disponible por cápita del Priorat estaba 77 puntos por debajo de la media catalana y, en 1996, a menos de ocho.

Los vinos más cotizados se sitúan entre las 4.000 y las 10.000 pesetas; una botella de l'Ermita se subastó en Nueva York por 68.600 pesetas.

mer vino al mercado, y está en poco otros cinco. A comienzos de noventa apenas existía una decena de "cellers".

Las grandes casas no se han quedado atrás. Torres, Pinet, Rovina, Rovina, Castell de Perelada, Fiol y Miller han desembarcado al Priorat, además de otros personajes como el castellanista Joan Miquel Serric, el ex ministro de Agricultura, el socialista Lluís Álvarez, o el Llach, que ha sacado caldos con el apelativo Cims de Porrera, a

Estos caldos llegaron a Cataluña después de haber conquistado Estados Unidos, Japón, Australia, Suiza...

iento del Priorat

icia una nueva etapa gracias al éxito de sus caldos

OPINIÓN

Historia de un sueño

■ JOSEP LLUÍS PÉREZ, uno de los cosecheros del "milagro" del Priorat, se comunicó con el mundo exterior mediante un teléfono portátil, porque la línea no llega hasta su finca. Lluís Llach pagó de su bolsillo (unos millones de pesetas) el teléfono móvil para su bodega en Porrera. Ahora, Llach y sus socios viven un momento de euforia en las bodegas de Christia, instaló sus primeros barriles de uva en un antiguo castillo, en Gualba. Por si fuera poco, el Priorat en verano es lo más parecido a una franquicia del negocio de Lluís Llach. Es invierno, pueden congelarse.

Alfons Llach, un montañés, comunicó -en un decio- por carretera de transfronterizo, en el Priorat se lo cultivado el vino desde que un pastor tuvo un sueño en el que vio ángeles le mostraban una ciencia para hacer vino. Los reyes católicos consideraron que con tales avatares debían fundar un vino de sus quintos y en los alrededores plantaron vides, como tenían por costumbre para proveer de vino de mesa y, de paso, para sus bodegas para atender a peones y peregrinos.

Olvidó y abandonó hasta que un grupo de viñeros (Barber, Pastor, Pérez, Pons) decidieron que había la pena volver a cultivar una uva que en el mejor de los casos apenas daba un kilo de uva por cepa. No hubo bodega nueva en Gualba que no considerara que el sol de fuego les había cocido los sesos.

Años y años de grandes, a tanto el bodeguero, dedicados a fortalecer vides más débiles de otras DO, habían provocado la de-

corización de los suelos de la zona, el abandono de muchas viñas y la pérdida de todas las uvas. Hoy algunos alumnos de la escuela de Falset han mudado sus raíces capitales para comprar aunque sea una sola hectárea de estos viñedos de garrocha que se desmenuzan por los efectos de la erosión y exigen, encima, cultivarlos casi con los mismos métodos primitivos que utilizaron los primeros monjes, Pérez y Pons, con sus satélites. Su ejemplo no se perderá.

El Priorat vuelve a ser lo que siempre fue: una de las mejores zonas del mundo para la producción de vinos tan ricos en color, en aroma y en sabores que resultan imbatibles cuando están elaborados con tanto amor como solidaridad.

Con poco más de mil hectáreas de vides, esta diminuta DO se ha situado en apenas diez años en el grupo de cabecera del mundo de calidad. El ecosistema irrefragable, la singularidad voraz de sus cepas y el respeto a una tradición milenaria (aplicando, por supuesto, la tecnología más puntera) han convertido a aquel puñado de robinses en herederos de la mejor tradición vinícola de Europa. Sus vinos, unos cientos de miles de botellas al año, se desechan con fruición en los mejores restaurantes de Nueva York, Londres, París, Estocolmo o Hong Kong. Donde resulta difícil encontrarlos es en Barcelona, en Madrid o en Bilbao.

Para que luego digan que no hay que creer en los sueños.

ALFONSO REXACH



ALFONSO REXACH

"Ahora me gano bien la vida"

■ FRANCÉS tras fracaso, el país de Porrera Joan Ventura ha tenido que esperar a los 70 años para ver con sus propios ojos el éxito del vino del Priorat y la rentabilidad de sus viñas de garrocha y canina. "Ahora que me ha llegado la jubilación es cuando empiezo a ganarme bien la vida", comenta. Proprietario de la bodega con producciones de 10.000 kilos de uva al año, han visto cómo su facturación se ha multiplicado por ocho, pasando de ingresar 600.000 pesetas anuales a cinco millones. Si a comienzos de los noventa el precio de la uva no pasaba de los 80 pesetas el kilo, en la última campaña se situó en los 500, en el caso de las viñas más viejas, las más apreciadas y que no llegan al kilo por cepa.

Ventura está convencido de que la clave de que ahora los payeses con vides se ganen la vida es el consorcio Lluís Llach. "A mediados de los noventa apareció Lluís y Josep Lluís Pérez. Lluís quiere todo a la tierra y el pueblo de sus antepasados... ha sido el anfitrión del éxito de Porrera". Llach y sus socios propusieron a los 40 socios de la cooperativa de Porrera comprar la producción de uva al doble del precio de mercado. "Por qué? Para mantener las viñas vivas y contribuir a que los payeses no abandonaran la tierra. Ellos han levantado el precio de la uva; en 1998, ya pagaban vendiendo el diez por cien de nuestra producción", dice.

Ventura, asereno generalista de una familia de agricultores de Porrera, culto con 50 años, dice que siempre ha sido franco en el Priorat, muy bueno, lo que pasa es que ahora el proceso de elaboración se realiza al máximo, según él.

unos 6.500 pesetas la botella. Los precios más cotizados se sitúan entre las 4.000 y las 10.000 pesetas, a excepción de Lluís Llach. Una botella magnum de este vino nacido de las uvas de la finca del mismo nombre de Gualba alcanzó, en 1999, en una subasta en la sala Christie's de Nueva York, las 88.000 pesetas.

El vino del Priorat se valoró antes en el extranjero que en Cataluña. Y eso es algo que lamentan los bode-

"Hay dos estructuras: la de los bodegueros y la de los payeses que se agrupan en torno a las cooperativas, que no se han profesionalizado"

En diez años el precio de los fincos (sin plantar) se ha triplicado, superando las 650.000 pesetas por hectárea, cifra que se supera en algunos puntos

gueros. Por eso la mayoría de la producción sale de exportación (un 70%).

Y a mayor demanda, la tierra se encarece: en diez años el precio de las fincas (sin plantar) se ha multiplicado por tres y ha superado las 650.000 pesetas por hectárea, cifra que se duplica en algunas zonas concretas. "Lo que pasa es que durante cien años aquí la tierra no valía nada y se fue abandonando", comenta Joan Vaguet, responsable del área de dinamización económica del consorcio consorciado. Pero ahora se ha logrado dar la vuelta a la tortilla. Si en 1990 apenas había 700 hectáreas cultivadas, este año se llegará a las 1.000, según el consorcio regulador.

Ante tanto optimismo es Joaquín Margalef, director del área de estudios económicos de la Diputación de Tarragona, quien pone la nota de reflexión. Margalef considera que buena parte del esfuerzo, humano y económico, que ha servido para revalorizar la comarca se ha hecho desde fuera del Priorat y que muchas de las cooperativas se han quedado al margen. "Se están creando dos estructuras: la de los bodegueros y la de los payeses que se agrupan alrededor de las cooperativas, que no se han profesionalizado ni se han lanzado a embotellar sus vinos". Margalef pone sobre la mesa otra cuestión: "Los bodegueros que ahora compran uvas a los payeses están haciendo inversiones importantes en la plantación de viñas para mejorar su abastecimiento. ¿Qué pasará con los agricultores cuando los bodegueros ya no necesiten sus uvas?" Margalef insta a las cooperativas a que siguiendo el ejemplo de las de Porrera o las de Capçanes y Falset (en el Priorat), aunque fuera de la DO Priorat, embotellen sus propios caldos.

El "boom" del vino no ha sido correspondido con un impulso de las inversiones públicas: la principal vía de acceso al Priorat, la N-420, se está remodelando a paso de tortuga. Lo que sí se ha notado es la puesta en marcha de infraestructuras relacionadas con el turismo: la mitad de los 50 restaurantes y alojamientos que se reparten por las 23 pue-

EL DATO

ADIÓS AL DÉFICIT PÚBLICO

Un año más, parece que la recaudación tributaria va a crecer por encima de lo presupuestado. Las cuentas públicas, por lo menos las de la Administración central, están atravesando un momento muy dulce, y lo permite que José María A. se anastasia la eliminación del déficit público en 2000. En los próximos días probablemente Rodrigo Rato confirmará este optimismo, además de reducir la previsión de déficit para el ejercicio actual.

¿Qué ha sucedido para que en poco tiempo se revierten las cifras establecidas en los presupuestos del 2000? En primer lugar, se constata una evidente evolución de los ingresos del Estado. En el primer trimestre, por ejemplo, la recaudación por IVA aumentó más que en 1999 en relación al mismo periodo del año anterior, mientras que el correspondiente al impuesto de sociedades lo hizo en un 12%, en términos homólogos; por otra parte, de nuevo abrió, el número de afiliados a la Seguridad Social casi llegó a los 15 millones, alcanzando el objetivo fijado para el conjunto del año y permitiendo un amplio aumento de financiación para el conjunto del 2000.

Fuertes ingresos

Esta evolución de los ingresos públicos de la segunda mitad del año es la que se ve reflejada en la revisión de los presupuestos: el crecimiento de la economía está siendo superior al previsto. Los presupuestos del 2000 establecieron un aumento del PIB del 3,7% el consumo actual, y quizá la próxima revisión oficial, ya sea en el 4%. El aumento de ingresos, por tanto, permitiría reducir el déficit del conjunto de sector público del 0,8% de PIB previsto en los presupuestos al 0,5%, siempre y cuando el gasto no se desvíe.

Es perfectamente factible, por tanto, que en el 2001 el déficit de las administraciones públicas españolas desaparezca. No sería algo tan raro. Siendo de los actuales quince miembros de la UE, presentando un superávit ya en el 2000. Efectivamente, el momento económico se ha extendido por fin al resto de Europa y ello ha permitido un saludable respiro para las delicadas finanzas de algunas haciendas nacionales. Las perspectivas son tan buenas que Pedro Solbes, encargado de Asuntos Económicos y Monetarios de la Comisión Europea, ha salido al paso advirtiendo del riesgo de dormirse en los laureles. Bravos por la mejora en relación con los esfuerzos de saneamiento, después de los esfuerzos de la década de los noventa. Pero al punto de estabilidad sigue así y sigue presupuestos equilibrados, algo que todavía no sucede en el conjunto de la UE. A pesar de todo, buena parte de los estados miembros van a aplicar importantes reducciones de impuestos en el 2000 y otros, como España, ya lo han llevado a cabo (reducción en 1999 del IRPF) o vuelven a anunciar nuevos recortes fiscales.



Joan Ventura en su finca de garrocha y canina en Porrera



GRAN CLOS • GRAN CLOS • GRAN CLOS •

THE NEW YORK TIMES

PUBLICACIÓN NOVIEMBRE DEL 2000

GRAN CLOS • GRAN CLOS

TASTINGS

Eric Asimov

A Spanish Region Blossoms

TEN years ago, the wines of the Priorato region of Spain were considered primitive and rustic. This area, high in the country's northeastern hills, clung to its old-fashioned methods for making highly alcoholic oxidized wines even as nearby regions like Penedès were gaining worldwide attention for exciting, innovative blends.

It's amazing how quickly and completely things have changed. Today, the powerful Priorato reds are considered among the most exciting wines in Spain, and though many are expensive, the wines on the low end can offer extraordinary values.

Priorato's ascent is a story that has played out in many other unfamiliar wine regions. New investment, and more modern methods of growing grapes and making wines, combined with an artisanal emphasis on quality over mass production, sets a new standard. Once the acclaim (and the money) starts rolling in, other producers clamor aboard.

But in Priorato (Priorat in the local Catalan language), innovation has not meant a complete break from the past. Winemakers still use the traditional grapes, garnacha and carlón, better known by their French names, grenache and carignan, sometimes blended with other grapes like cabernet sauvignon. The



Josep Corral for the New York Times

wines are inky and dense, rich enough to stand up to the new oak barrels in which they are often aged, but less tannic than you might expect for wines of such power. The best show remarkable depth, yet are easy to enjoy.

The more expensive Priorato wines, selling for \$50 to \$100 a bottle, are often described as cult wines, yet I've always managed to find one or two in good wine shops. Similarly, because the region is so small, even the inexpensive wines are in short supply, yet they are still fairly easy to find — for now.

J. M. FUENTES, GRAN CLOS 1996	\$40
Rich, powerful, round and delicious, with great depth.	
CELLERS VILELA DE LA CANTOXA, FRA FULCO 1996	\$40
Complex and intense, with both sweetness and power.	
CELLER CORDO, L'ESPILL 1997	\$38
Deeply fruity, with well-knit flavors smoothed by cabernet sauvignon.	
MAS IGNEUS, BARRANC DELS CLOSOS 1998	\$13
Fruity, ripe and delicious with a light layer of tanning.	
ALVARO PALACIOS, LES TERRASSES 1997	\$25
Round and smooth flavors, with potent cherry and berry aromas.	
VINICOLA DEL PRIORAT, ONIX 1998	\$12
Bright, fruity, smooth and stylish.	

Listed in order of preference. Prices are those paid for vintage wine at shops in the New York region.



OTRAS PUBLICACIONES

CELLERS FUENTES, S.L.

Montsant, 2
43738 Bellmunt del Priorat
Tarragona - SPAIN
Tel. i Fax 977 83 06 75
E-mail: cellersfuentes@grandos.com

VIÑAS DE PIZARRA





GRAN CLOS • GRAN CLOS • GRAN CLOS •

SUPLEMENTO GASTRONOMÍA

Apartado vino

GRAN CLOS 95

TEXTO DE CARLOS DELGADO

GRAN CLOS • GRAN CLOS

gastronomía ■ el menú de María Jesús Gil de Antuñano

primer plato tulipanes picantes

Para 4 personas: 400 gramos de tulipanes de pasta de colores ■ sal ■ Salsa: ½ kilo de tomate triturado ■ 150 gramos de panceta cortada en tiras ■ 1 cebolla mediana ■ 2 dientes de ajo ■ 3 cucharadas de aceite ■ 2 cucharadas de queso curado rallado ■ guindilla ■ sal.

Preparación: 45 minutos.



Calentar las tres cucharadas de aceite en una sartén y rehogar la panceta cortada en tiras finas, la cebolla pelada y picada y los dientes de ajo picados. Cuando los ajos estén casi dorados, retirarlos de la sartén y añadir los tomates triturados y la guindilla. Sazonar y dejar cocer la salsa a fuego vivo durante 15

minutos. En una olla profunda, poner a cocer la pasta en agua hirviendo a la que habremos añadido sal previamente. Dejarla cocer el tiempo indicado en el envase, ya que cada tipo de pasta tiene unas características especiales. Una vez cocida, escurrirla y colocarla en una fuente precalentada, verter encima la salsa y espolvorear con queso rallado. Servir el plato muy caliente.

segundo plato corzo asado

Para 4 personas: 600 gramos de lomo ■ sal ■ pimienta ■ ½ litro de vino tinto ■ 2 puerros ■ 1 cebolla ■ 1 trocito de apio ■ 1 chalota ■ 2 dientes de ajo ■ 1 ramita de tomillo ■ 1 ramita de perejil ■ 6 granos de pimienta ■ 8 cucharadas de aceite ■ ½ cebolla ■ ½ bote de mostaza Savona ■ ½ bote de mermelada de grosella ■ Manzanas glaseadas: 2 manzanas ■ 2 cucharadas de mantequilla ■ 1 cucharada de azúcar.

Preparación: ½ hora más la maceración.



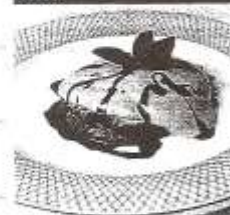
Atar el lomo, sazonarlo y ponerlo a macerar 24 horas con el vino, la cebolla, el apio, los puerros, la chalota y los ajos, todo troceado, y el perejil, el tomillo y los granos de pimienta, dándole la vuelta de vez en cuando. Escurrir el lomo, secarlo y dorarlo en el aceite caliente a fuego vivo. Añadir la ½ cebolla en cascás y asar en el horno a

220° C, 15 minutos. Pasar la salsa por el chino y añadirle la mostaza y la mermelada, dar un hervor y mezclar bien. Servir el corzo cortado en lonchas gruesas, acompañado de su salsa y de manzanas glaseadas. Manzanas glaseadas: pelar las manzanas, cortarlas en gajos y freírlas a fuego suave en la mantequilla, y cuando estén casi transparentes, espolvorear por encima el azúcar y saltarlas hasta que se doren.

postre crema de café

Para 8 personas: 8 tortas de Alcázar ■ 1 taza de café ■ 1 copa de coñac ■ 2 cucharadas de azúcar ■ Crema de café: 3 yemas ■ 5 cucharadas de azúcar ■ ½ litro de nata ■ 1 cucharada de café soluble ■ Salsa de chocolate: 50 gramos de chocolate fondant ■ 4 cucharadas de nata o leche.

Preparación: 1 hora en dos veces.



Mezclar el café con el coñac y el azúcar y mojar las tortas hasta que estén bien empapadas. Colocar cada torta en una copa o plato y poner encima la crema de café. Regar con la salsa de chocolate. Crema de café: poner a hervir la nata. Batir las yemas con el azúcar en un cazo de fondo grueso, añadir la nata y mover sobre el

fuego hasta que espese. Fuera del fuego, incorporar el café soluble. Cuando la crema esté fría, guardarla en la nevera durante 12 horas. Montar la crema en un bol frío, como si fuera nata. Salsa de chocolate: fundir el chocolate con la nata al baño María o durante 1 ½ minutos en el microondas, mover hasta conseguir una salsa.

FOTOGRAFÍA: AMEL FERNÁNDEZ

Precio aproximado del menú: 4.350 pesetas. Calorías aproximadas por ración: 1.350.

VINO Gran Clos 95

■ Bodega: J. M. Fuentes. Montseny, 2. 43738. Bellmunt del Priorat. (Tarragona) ■ Teléfono: 977 83 05 48 ■ Denominación de origen: Priorat ■ Precio: 6.000 pesetas ■ Tipo: tinto crianza, 13,5 % ■ Variedades: garnacha, merlot, syrah y cabernet sauvignon ■ Crianza: 1 año en botellas de roble ■ Consumo preferente: largo plazo ■ Temperatura de servicio: 16° C.

Josep Maria Fuentes es un hombre dinámico que tuvo el mayor profesor que en el Priorat pueda tenerse, el genial José Luis Pérez (Clos Martinet, ya sabéis). Partiendo de un pequeño viñedo



centenario sobre terrazas pizarrosas, de lo que alardea incluso en su etiqueta, ha creado un vino que de inmediato se ha situado entre los mejores; hablo de Gran Clos, grande entre los grandes, un soberbio ensamblaje de garnachas viejitas -esas que hace poco nadie quería- junto con las gabachas merlot, syrah y cabernet sauvignon. Aquí hay toda una lección de buen hacer, un aroma intenso y complejo en el que junto a las notas de frutas muy maduras y compotadas (ciruela, grosella, castaño) hay una presencia sorprendente y telúrica de notas minerales, todo en un cuadro especiado de la mejor mediana francesa. Genial su boca; concentrada, carnosa, plena de dulce fatiicidad. Puntuación: 9/10. TEXTO: CARLOS DELGADO



GRAN CLOS • GRAN CLOS • GRAN CLOS •

SUPLEMENTO LA BUENA VIDA

Apartado vino

GRAN CLOS 95

GRAN CLOS • GRAN CLOS



Gran Clos 1995

DE PRIORAT, CELLER DE JOSEP
MARIA FONTES, MONTSANT, 2,
TEND: 977 83 06 48.
DELLMUNT DEL PRIORAT
(TARRAGONA).
VINO TINTO CRIADO EN ROBLE
FRANCÉS Y AMERICANO, 80%
GARNACHA, 10% CARIÑENA, 10%
CABERNET SAUVIGNON.
PVP: 5.300-5.500 PTAS.
VALORACIÓN: 16/20

Es la primera cosecha
de este bodeguero
de la segunda
generación del
renovado Priorat,
y es evidente que
Fuentes y su análogo
Rafael Bordalás
han hecho un gran
trabajo con el fruto
de viejas cepas de
garnacha (y de carinena).
Casi negro, imponente
de concentración,

intensamente
mineral como
todo buen priorat
pero con
excelente fruta
bajo sus
taninos y con
genuina
complejidad,
es un vino
de primera
categoría
(y, ¡ay!,
precio).
Una bodega
a seguir. CR



94 LA REVISTA

RECETAS/ PARMESANO

MIQUEL LÓPEZ CASTANIER

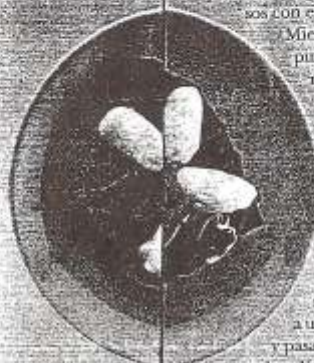
CROQTAS DE PARMESANO

INGREDIENTES:

Ingredientes para 4 personas: 100 g. de queso de Burgos, 50 g. de queso parmesano, 50 g. de harina, 1 huevo, 10 g. de aceite de oliva, 1 pizca de tomillo y pizca de orégano, y pizca de nuez moscada, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

SABEN HACER? ¡TODOS! Me alegro. Empecemos. Rallamos el parmesano. Picamos el queso de Burgos con un tenedor. Y mezclamos los dos quesos con el tomillo y el orégano.



Mientras, ponemos a calentar la leche con sal, pimienta y la nuez moscada. Por otro lado, ponemos un cazo de culo grueso con el aceite al fuego. En cuanto caliente, agregamos la harina, moviendo como locos. Apagamos el fuego, y esperamos que la leche rompa a hervir. En ese momento, encendemos el fuego de la masa de harina y aceite (le roux), y vertemos la leche dentro. Fuera sería un desperdicio. A todo esto, moviéndolo todo. Y en cuanto empiece a despegarse la masa de los bordes, añadimos los quesos. Removemos para que fundan. Y le damos a un molde o bol. Dejamos enfriar. Damos forma, y pasamos por harina, huevo y pan rallado. Por ese orden. Y ya sólo nos queda freírlas para comer.

CROQTAS DE ESPINACAS Y QUESO

INGREDIENTES:

Ingredientes para 4 personas: 1/4 de kg. de espinacas, 1 pizca de hinojo, 10 g. de queso parmesano, 10 g. de queso de Burgos, 10 g. de aceite de oliva, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

FÁCIL. Molto facile. Cortamos las espinacas como miso del frutero. Y las salteamos en una sartén, con aceite, a fuego vivo. Siempre me ha gustado esta expresión. Una pizca de sal y hinojo. Cortar rebanadas de pan. Freírlas. Y poner pan, espinacas y lámina de parmesano. Un poco potente. Pero fíjate. Hasta yo lo sé hacer.



FOTOGRAFÍA DE LUCAS BERTOL



GRAN CLOS • GRAN CLOS • GRAN CLOS •

SUPLEMENTO EL SEMANAL

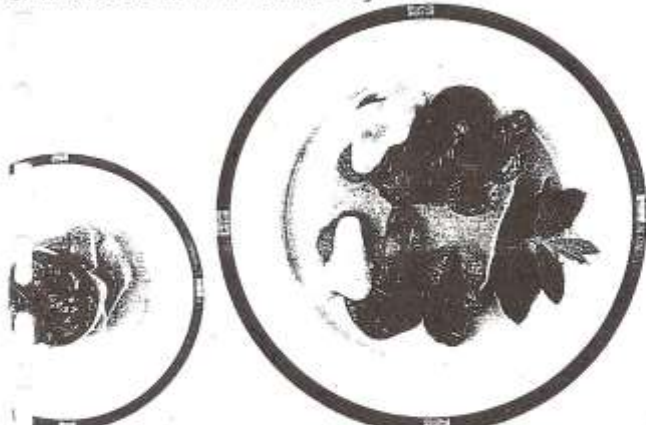
La cata de Javier Rueda

GRAN CLOS 96

PUBLICACIÓN DEL 11.04.1999

GRAN CLOS • GRAN CLOS

el menú de maría zarzalejos



Torre de berenjenas

Ingredientes
para cuatro personas:
2 berenjenas grandes.
50 gr de queso del Casar.
1 huevo.
Aceite de oliva.
2 lonchas de beicon.

Elaboración:

Cortar 16 rodajas de berenjena en la parte más ancha, y reservar los extremos. Se sazonan con sal y se van colocando en un sartén con aceite de oliva a fuego medio, hasta lograr que la berenjena quede como un puré. Se saca y se escurre en un colador amplio. Se necesitan platos resistentes al calor o cazuelitas individuales. En cada una de ellas se pone una rodaja de berenjena, queso, otra rodaja de queso, hasta terminar con berenjena, contando que cada una se compone de cuatro rodajas de berenjena. Encima de la última se pone una cucharada de puré de berenjenas y se pinta la superficie y bordes de la torre con huevo batido. Se hornea a 200° durante 10-12 minutos y se sirve inmediatamente.

Conejo con setas de primavera

Ingredientes
para cuatro personas:
Un conejo en ocho trozos.
El higadito del conejo.
2 patatas.
500 gr de setas frescas.
Un puerro y una zanahoria.
2 dientes de ajo. Perejil.
Una cucharada de pimentón dulce y 2 pimientos del piquillo.
Una botella de vino tinto joven.
Aceite de oliva. Harina.
Romero, orégano, tomillo y sal.

Elaboración:

Sazonar el conejo troceado, pasarlo por harina y dorarlo, con el higadito, en una cazuela con algo más de un vasito de aceite. Espolvorear con las hierbas aromáticas, el puerro cortado en juliana, la zanahoria en daditos, el pimentón, los dientes de ajo prensado y el perejil picado. Rehogar cinco minutos a fuego muy suave y añadir el vino tinto y los pimientos picaditos. Cocer hasta que el conejo esté tierno. Pelar las patatas, cortarlas en daditos y freírlas en abundante aceite caliente. Sacar y reservar. Las setas se hacen a la plancha con un poco de aceite y se sazonan con sal. Se sirve el guiso con las setas y las patatas por encima.



Tejado de fresas a los tres chocolates

Ingredientes
para cuatro personas:
Tejado:
60 gr de mantequilla, 60 de azúcar y otros 60 de harina.
Una clara de huevo grande.
Caramelo:
150 gr de azúcar.
Un vasito de agua.
Una cucharadita de limón.
Tejas de fresas:
24 fresas medianas.
Media tableta de chocolate blanco, media de chocolate sin leche y media de chocolate con leche y avellanas.
75 gr de mantequilla.

Elaboración:

Precalentar el horno a 180°. Hacer una pasta con el azúcar, la harina y la clara de huevo sin batir. Agregar la mantequilla diluida. En la bandeja del horno poner dos cuadrados de papel de aluminio, untar con mantequilla, dividir la masa en cuatro partes, cubrir cada cuadrado con una cuarta parte de la masa y hornear. Sacar, colocar la masa sobre el borde de una caja de zapatos forrada de papel de aluminio, retirar el papel y dejar enfriar. Quedará en forma de tejado. Repetir la operación. Lavar y cortar las fresas por la mitad. Fundir los tres chocolates por separado con 25 gr de mantequilla cada uno. Hacer el caramelo, meter los tejados en él y pegar en cada lado seis medias fresas. Cubrir con los chocolates.

la cata de javier rueda



Gran Clos

Crianza 96
El artífice de este proyecto se llama José María Fuentes, de 29 años, nacido en Bellmunt, de padres andaluces y, hasta hace muy poco, promotor comercial en la Cooperativa Vinícola del Priorato. Motivado por el éxito comercial de los actuales protagonistas de la D.O. Priorato, en 1993 consigue montar una pequeña sociedad familiar en la que involucra a Rafael Bordalas, joven enólogo de la escuela de Falset, para comenzar a trabajar con las once hectáreas de viñedo muy viejo, gamacha y carinena, básicamente, que poseían los padres de José María. La bodega tiene una capacidad para 50.000 litros y alberga 110 barricas de roble francés y americano (75/25). De la cosecha 96 salieron al mercado 3.000 botellas. Sólo 2.000 se han quedado en el mercado nacional ya que en el exterior se entiende mejor, así es que será un vino de difícil, aunque no imposible, localización. Lo cierto es que es un portento. En nariz exhibe unos toques minerales, nunca dominados por el roble, de sumo interés y atractivo. La boca es elegantísima, madura, poderosa y compleja. Es un clásico, hecho con las variedades clásicas, impecable y con una personalidad fuera de lo común. Cautiva y atrae con mucha fuerza.

Tipo de vino: Tinto.

Año: 1996.

D.O.: Priorato.

Calificación: 8,5/10.

• Precio aproximado: 5.500 pesetas.
Bodega: José María Fuentes
Montsant, 2
43738 Bellmunt del Priorato
(Tarragona).



GRAN CLOS • GRAN CLOS • GRAN CLOS •

SUPLEMENTO MAGAZINE

Apartado vinos

GRAN CLOS 97

TEXTO DE ALFRED REXACH

GRAN CLOS • GRAN CLOS

Restaurante

Popular y ejemplar

El arri
Abando (Vizcaya)
 El extremo opuesto a la corriente de vanguardia, sus ideas renovadoras y la paleta de sabores, existe, todavía, la cocina de producto y su sabor natural, la cocina popular, merece también aplicación y

esto es lo que se da en este momento, que permite, además, una magnífica excursión por el interior de Euzkadi, desde Bilbao o cualquier otro punto de la zona. Abando es un minúsculo pueblo al pie de montañas y prados, donde el restaurante que dirige Víctor Argonzález es motivo de peregrinación y merece el viaje. Sería primario de la que se provee el propietario cocinero es sencillamente única, por cuanto ofrece lo mejor tanto en pescados como en carnes, los que se aplica, además, una culinaria de lo común. Cuando ésta no es requerida, en marisco que no admite réplica y dos platos su más alta gama: el lomo embuchado y el cordero. Me atrevo a decir que hasta el pan, que, en este restaurante, más nobles, aguanta varios días, resulta de lo común.



En su rusticidad ambiental, El Arri ofrece un menú antológico: pescados a la parrilla y al asador, de entre los cuales destacan el besugo, el rape y el corbete de merluza, aunque no le anda a la par la chuletilla de vaca rioja, monumental agita para más de dos personas tras un recomendado picoteo de los productos del día, motivo por el cual diría que el restaurante exige un par de visitas consecutivas para poder apreciar toda su variedad.

Servicio condescendiente de los tumultos de fin de semana y, consecuentemente, muy ágil en los momentos de aglomeración. E, importante, prados y espacios para dormir la siesta después de comer y acabar así de conciliarse con el entorno. Por muchos años. **Germán Casas**

El Arri
 100 m. Pl. San Juan, 1, Abando (Vizcaya).
 tlf: 94-658-30-42
 CIERRE: Domingo noche y lunes
 CIERRE: No hace
 CIERRE: Aproximado por persona
 CIERRE: el menú degustación
 CIERRE: No os propío, pero sí fídeli
 CIERRE: Víctor Argonzález
 CIERRE: El equipo de la casa



CLARIFICACIÓN DE 0 A 20: 13/20
 LO MEJOR: La materia prima; El marisco y los crustáceos; el asador de pescados y carnes; el servicio
 MEJORABLE: Los postres, que podrían dar más juego

Los fumadores indican la calidad del restaurante. El ambiente es cálido. Si van de color rojo, se trata de un local singular

Vinos

Gran Clos 97

D.O. Priorat

Una visita al Priorat ilustra el profundo cambio que se está operando en la pequeña y prestigiosa D.O. catalana y que incluso está transformando el paisaje. Las viñas se levantan siguiendo la arrugada tradición milenaria, en pendientes vertiginosas donde no se podrá trabajar más que manualmente. Estas darán los mejores vinos, que allí han de ser excepcionales; las otras, en barcales, proporcionarán también vinos de alta calidad, más accesibles en precio y con una menor exigencia que, en cualquier caso, siempre será muy alta. El equilibrio es impecable; cuando menos en teoría. Los vinos que produzcan serán pronto una realidad; otros lo son ya. Un ejemplo es el Gran Clos, un reserva del 97 firmado por J.M. Fuentes, de Bellmunt del Priorat.

Con el oscuro color violáceo característico de los tintos de esa zona, mucho extracto y una impresionante estructura, el Gran Clos ofrece una compleja impresión olfativa, con notas minerales por el cultivo en suelos de pizarras, balsámicas, especiadas y frutales. En boca muestra un poderío espléndido, con rotunda tanicidad que deberá afinarse en botella, muy buena crianza en madera, carnosidad y una expresiva gama de sabores, desde los tonos de tinta a los de café, del cacao a la pimienta, envueltos por una sabrosa y madura frutuosidad. Es muy persistente. **Alfred Hazzah**



TIPO: Tinto, Reserva, 13,5%
 TEMPERATURA DE SERVICIO: 20° C
 PRECIO APROXIMADO: 7.000 pesetas
 CALIFICACIÓN: 16/20



GRAN CLOS • GRAN CLOS • GRAN CLOS •

SUPLEMENTO CATALUÑA

D.O. PRIORATO

GRAN CLOS • GRAN CLOS

BLANC PRIOR SCAJA DEL 1997: Blanco fermentado en roble - Garnacha Blanca - 1.000

CRANCHA SCAJA DEL 1999: Tinto crianza - Garnacha Negra, Cabernet Sauvignon - 1.000

CARTONA SCAJA DEL 1991: Tinto gran reserva - Garnacha Negra - 1.350

CARACTERÍSTICAS DE BODEGA

PRODUCCIÓN MEDIA: 925.000 l.

CIBRA CIVIL

Edificio del siglo XVII. Bodegas y lagares pertenecientes a la antigua Cofradía de Santa Dei, restaurados en 1973.

INSTALACIONES DE VINIFICACIÓN

Nueve depósitos de acero inoxidable de 15.000 l. con sistema de refrigeración por ducha de agua. Equipo de frío. Cinco depósitos de acero inoxidable "siempre lleno" de 7.500 l. y 1.000 l. de capacidad. Una línea recta de acero inoxidable de 10.000 l. Cinco trapeles de 95.000 l. y 35.000 l. de capacidad.

INSTALACIONES DE CRANZA

PARK DE BARRICAS: 200
TAMARO: 225 l.
TIPO DE MADERA: Roble francés y americano
PERIODICIDAD DE RENOVACIÓN: 5 años

VIÑEDOS

700 Ha. en Santa Dei
VARIEDADES: BLANCAS: Garnacha Blanca, Chenin
TINTAS: Garnacha Negra, Cabernet Sauvignon
EDAD MEDIA DEL VIÑEDO: 25 años
TIPO DE PODA: Vides en vaso y espaldera (royal)
TIPO RECOLECCIÓN: Manual

DATOS DE COMERCIALIZACIÓN

NACIONAL: 40%
EXPORTACIÓN: 60%

MEDIA ANUAL DE PRODUCCIÓN POR TIPOS DE VINO

TRANQUILOS:
BLANCOS: 98.000 botellas
ROSADOS: 125.000 botellas
TINTO JOVEN: 170.000 botellas
TINTO CRANZA: 15.000 botellas
TINTO RESERVA: 15.000 botellas

VINICOLA DEL PRIORAT, S.C.C.L.

AÑO DE FUNDACIÓN: 1991

TELÉFONO: 34- (9377) 83 91 67

E-MAIL: mvalles@vinipriorat.es

DIRECCIÓN: Prior, s/n

CÓDIGO POSTAL: 43737

POBLACIÓN: Gratallops

PROVINCIA: Tarragona

VISITAS: Si

HORARIO: De 10 a 13 y de 16 a 19 horas

PERSONA DE CONTACTO: Irene Miesio

CATA: Si

VENTA EN BODEGA: Si

ESTRUCTURA DE EMPRESA

PROPIEDAD: Vinícola del Priorat, S.C.C.L.

PRESIDENTE: Robert Ferrut

DIRECTOR TÉCNICO: Ignasi Carri

RESPONSABLE DE VITICULTURA: Ignasi Carri

BODEGUERO: Jaume Figueles

DIRECTOR COMERCIAL: Jordi Mado

MARCAS COMERCIALES

AÑO COSECHA - TIPO DE VINO -

VARIEDAD - PRECIO

MAS DE L'ALBA: 1998 - Blanco joven -

Macabeo, Garnacha Blanca, Pedro

Ximénez - 700

L'ARC: 1998 - Blanco fermentado en

barica - Macabeo, Garnacha Blanca,

Pedro Ximénez - 1.700

CLOS DEBAT: 1998 - Rosado joven -

Carfena - 700

CHIK: 1998 - Tinto joven - Carfena,

Garnacha Tinta - 700

Proximamente sacará al mercado un tipo

de guardar, un dulce y un seco, aunque

no se han facilitado las marcas

Vino de vino a granel.

CARACTERÍSTICAS DE BODEGA

PRODUCCIÓN MEDIA: 600.000 l.

INSTALACIONES

DE VINIFICACIÓN

Tres depósitos de acero inoxidable, con control de la temperatura, con una capacidad de 15.000 l.

INSTALACIONES DE CRANZA

PARK DE BARRICAS: 100

TAMARO: 225 l.

TIPO DE MADERA: Roble americano y

francés

PERIODICIDAD DE RENOVACIÓN:

Incorporación anual y no se utilizan más de cinco años

VIÑEDOS

501 Ha. Gratallops, El Uger, Torroja, La

Vieja Alta, La Vieja Baja

VARIEDADES: BLANCAS: Macabeo,

Garnacha Blanca, Pedro Ximénez

TINTAS: Garnacha Tinta, Carfena,

Cabernet Sauvignon

EDAD MEDIA DEL VIÑEDO: 50 años

TIPO DE PODA: Vaso

TIPO RECOLECCIÓN: Manual

DATOS DE COMERCIALIZACIÓN

REGIONAL: 10%

NACIONAL: 10%

EXPORTACIÓN: 80%

MEDIA ANUAL DE PRODUCCIÓN POR TIPOS DE VINO

TRANQUILOS:

BLANCOS: 7.000 botellas

ROSADOS: 5.000 botellas

TINTO JOVEN: 50.000 botellas

TINTO CRANZA: 30.000 botellas

DEHEROSOS:

DULCE: 9.000 botellas

SANCO: 8.000 botellas

BODEGAS FUENTES HERNANDEZ

AÑO DE FUNDACIÓN: 1995

TELÉFONO: 34- (9377) 83 06 48

DIRECCIÓN: Montseny, 9

POBLACIÓN: Bellmunt del Priorat

PROVINCIA: Tarragona

VISITAS: Si

PERSONA DE CONTACTO:

Josep Maria Fuentes

CATA: No

VENTA EN BODEGA: No

ESTRUCTURA DE EMPRESA

PROPIEDAD: Bodegas Fuentes Hernández

ENOLÓGICO: Rafael Bordas

BODEGUERO: Juan Fuentes García

MARCAS COMERCIALES - AÑO

COSECHA - TIPO DE VINO -

VARIEDAD - PRECIO

GRAN CLOS DE J.M. FUENTES 1995: Tinto

crancho - Garnacha, Cabernet Sauvignon,

Carfena - 3.500

CARACTERÍSTICAS DE BODEGA

INSTALACIONES

DE VINIFICACIÓN

Cinco depósitos de acero inoxidable de 5.000 l. Fermentación controlada. Prensa tradicional vertical.

INSTALACIONES DE CRANZA

PARK DE BARRICAS: 33

TAMARO: 500 l.

TIPO DE MADERA: Roble francés (Allier)

y americano

PERIODICIDAD DE RENOVACIÓN: 8 años

VIÑEDOS

11 Ha. en Bellmunt del Priorat

VARIEDADES: Garnacha Tinta, Cabernet

Sauvignon, Carfena

EDAD MEDIA DEL VIÑEDO: 28 años

TIPO DE PODA: Vides en vaso y

emparrado

MEDIA ANUAL DE PRODUCCIÓN

POR TIPOS DE VINO:

TRANQUILOS:

TINTO CRANZA: 13.000 botellas



Foto cedida por Bodegas Priorat



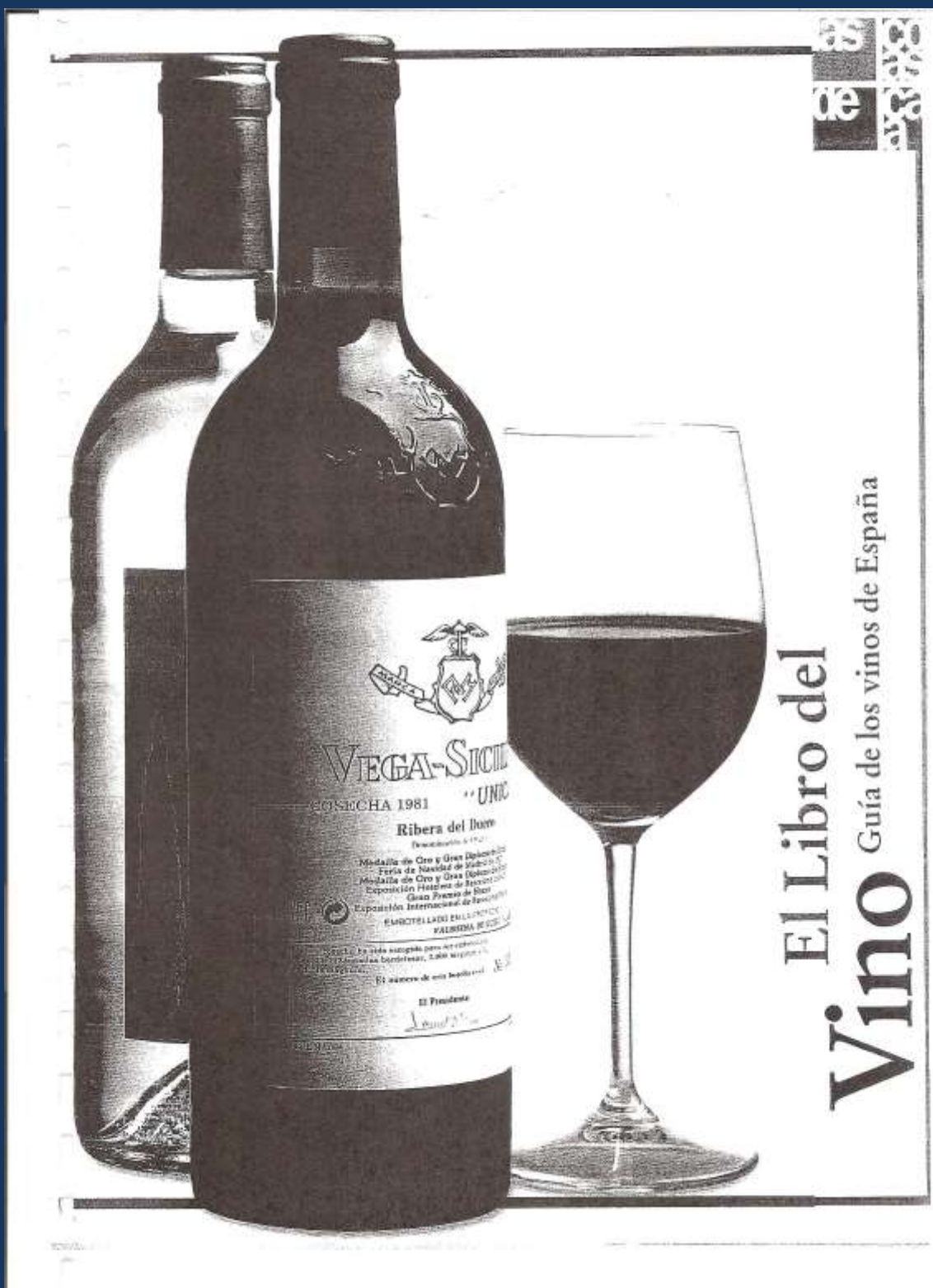
GRAN CLOS • GRAN CLOS • GRAN CLOS •

EL LIBRO DEL VINO

Ediciones Primera Plana

1º EDICIÓN ENERO DEL 2000

GRAN CLOS • GRAN CLOS



El Libro del Vino

Guía de los vinos de España

PRIORATO

No cabe duda que, desde hace once años, el Priorato y sus vinos están de moda. Es una tierra marcada por hitos históricos y geográficos, y nada de lo ha sucedido allí en cuestión de vinos, ha sido pura casualidad.

Situada en el centro de la provincia de Tarragona, lindante al sur con el Ebro y al norte por las montañas del Montsant, sus escasas 1000 hectáreas de viñedo se reparten sobre una accidentada orografía desprovista de vegetación, apenas alternada por suaves depresiones. A tan sólo veinte kilómetros del mar en línea recta, su clima mediterráneo es austero y seco,

con veranos de justicia, inviernos de rigor y una

pluviometría escasa. Los suelos están cubiertos por pizarras de color oscuro, llamadas "licorellas", y pedregal. Y las vides, inmortales cepas de carifera y garnacha, comparten tanto bancales como escarpadas terrazas, algunas naturales y otras construidas por una antigua generación de viticultores. Una zona geografía que recuerda el inhóspito Alto Douro Portugués, cuna del famoso Oporto.

Los prioratos tradicionales

Desde siempre, las uvas tintas carifera y garnacha han sido la base de los clásicos prioratos, lo mismo que la "carignan" y la "garracho" de

Hermitage y Châteauneuf-du-Pape, en el Ródano francés.

Un dato curioso, que invita a que algunos historiadores mantengan la teoría de los orígenes paralelos de estos dos viñedos religiosos.

En todo el Priorato, el cultivo de los viñedos en las laderas se alterna con el de los bancales y las escasas llanuras. Sin embargo, la característica que ha acompañado siempre a los vinos más tradicionales radica en las vendimias tardías, lo permite alcanzar una sobremaduración de las uvas con facilidad y sin demasiados riesgos climáticos, obteniendo vinos que superan con facilidad los 15°. No en vano, durante muchos años, los vinos del

Priorato han sido sinónimo natural de grado, fuerza y color, características idóneas para reforzar otros vinos débiles, y viajar sin problemas para su comercio en graneles. No obstante, el consumo y la demanda de ese tipo de vinos y graneles, tanto tintos como blancos y rancios, empezó a decaer con el empuje de nuevos mercados, que demandaban vinos embotellados, con garantía, más frescos, ágiles y con menos grado, por lo que muchos viticultores se vieron obligados a permutar sus viñas por otros cultivos más rentables, y otros -sobre todo las nuevas generaciones- optaron por abandonar la comarca. Sólo unas pocas bodegas



Clos Martinet. Tinto oscuro. Garnacha, cabernet, merlot, syrah. Aromas "champagnés", potentes, musculosos, final sólido.

Mas Ignés FA 112. Tinto oscuro. Merlot, syrah, cabernet, garracho, carifera. Sólido, concentrado, maduro.

Cims de Porrera. Tinto oscuro. Carifera, garracho, cabernet. Carinos, maduro, viscoso. Ajustar con decantación.

Cartoixa Scala Del. Tinto rosado. Garnacha. Concentrado, maduro, frutal.

Gran Clos. Tinto oscuro. Garnacha, carifera, cabernet, merlot, syrah. Aromas "champagnés", potentes, musculosos, final sólido.

IGNEUS. Tinto oscuro. Garnacha, cabernet, merlot, syrah. Aromas "champagnés", potentes, musculosos, final sólido.

Cims de Porrera. Tinto oscuro. Carifera, garracho, cabernet. Carinos, maduro, viscoso. Ajustar con decantación.

Cartoixa Scala Del. Tinto rosado. Garnacha. Concentrado, maduro, frutal.

privadas, como el Celler de Scala Dei, Masía Barril, así como las cooperativas más potentes, sobrevivieron a esta caótica situación. En realidad, no fue hasta principios de los noventa cuando el panorama vitivinícola de la zona y sus vinos empezaron a cambiar paulatinamente. Este cambio vino impulsado por la llegada de unos jóvenes viticultores visionarios que revitalizaron el viñedo, aplicaron modernas técnicas de cultivo y vinificación, y aplicaron un marketing audaz en la comercialización de unos vinos renovados, conocidos como los "nuevos prioratos". Un éxito que no se hizo esperar, y que

rápidamente se ha contagiado a toda la comarca.

El cambio y los "nuevos prioratos"

Hace una década, el Priorato sufrió una revolución vitivinícola con el nacimiento de los llamados "nuevos prioratos". Todo comenzó a partir de las inquietudes y los conocimientos profesionales de "cuatro mosqueteros" -Álvaro Palacios (joven emprendedor, descendiente de una gran familia de bodegueros riojanos), René Barbier (cuarta generación de una familia francesa de bodegueros afincados en el Priorato y el Penedés), José Luis Pérez (enólogo combativo y amante

de esta tierra) y Carlos Pastrana (comunicador, publicitario y con ganas de conquista), que un día soñaron con recuperar el espíritu de aquellos vinos carmagnoles que, aunque austeros y profundos, eran pulcros y con aires sacramentales. Como verdaderos ermitaños iniciaron una aventura de locos, en la que nadie creía, excepto ellos. Con mucho esfuerzo y tenacidad, recuperaron algunos viñedos centenarios de garnacha, con producciones que apenas superan el kilo de uva por cepa, plantaron nuevos viñedos de cabernet sauvignon, merlot y syrah en empinadas terrazas, y empezaron a elaborar vinos con una per-

sonalidad marcada por la fuerza de la tierra y el clima austero, concentrados y fuertemente estructurados. Así, a principios de los noventa, nació una colección de vinos con un denominador común: los "dos" de Mogador, Dofi, L'Obac, Martínet. Hoy en día, la lista de estos "nuevos prioratos" es bastante más larga, y casi todos se basan en el concepto de los vinos de "alta expresión". Sus producciones son muy escasas: se venden a precios altos -algunos muy altos-, ocupan un lugar preferencial en comercios especializados, en la alta restauración, y se cotizan muy bien en el mercado parisino, londinense y norteamericano.

