

# PRIORAT, AZ ÉRINTETLEN

SZERZŐ: BOZZAI ZSÓFIA, SZAKÁCS LÁSZLÓ

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

„TÍZ ÉVE NÉHÁNY NAGY BORÁSZT NAGY MENYISÉGET PRÓBÁLT TERMELNI PRIORATBAN, AMI IGEN NEHÉZ FELADATNAK BIZONYULT, EGEDÜL A CODORNIUNAK SIKERÜLT AZ ESCALADEI BIRTOKON. A PRIORAT A PRÉMIUM MINŐSÉGRE HIVATOTT, EZT A LEGKIVÁLÓBB KISBIRTOKOK TALÁN KÖNNYEBBEN ELŐ TUDJÁK ÁLLÍTANI, MERT A TERMELÉS DRÁGA ÉS NEHÉZ, RENGETEG KÉZI MUNKÁT IGÉNYEL EBBEN A RÉGIÓBAN. AZ ESCALADEI AZ EGYETLEN BIRTOK, AMELY KOMOLY BOROKAT TERMELT, MIELŐTT A SZÜLEIM IDEJÖTTEK VOLNA.” – IV. RENÉ BARBIER



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

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

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

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

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

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

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

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

## VENUS LA UNIVERSAL

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

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

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

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

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

Priorattal ellentétben frissesség, nagyobb gyümölcsösség és alacsonyabb alkoholfok jellemzi.

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



→ CLOS MOGADOR: KILÁTÁS GRATALLOPS FELÉ.



→ KÓSTOLÁS A VENUS LA UNIVERSAL PINCÉJÉBEN.

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

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

A kezdetektől biogazdálkodást folytatnak, de nem a tanúsítvány miatt. Nagy meglepetésünkre a határozott hozamkorlátozást akkor végzik, amikor virágzik a szőlő, ilyenkor kézzel könnyedén lecsipentik a fürtök alját.

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

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

### BORKÓSTOLÁS

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

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

leges karakterjegyeit, amelyekkel korábban Penedésben ismerkedtünk meg.

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

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



→ BACCHUS A CLOS MOGADOR PINCÉJÉBEN.

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

### CLOS MOGADOR

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

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

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

### A SZŐLŐÜLTETVÉNY

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

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

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

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

### A BORÁSZAT

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

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

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



→ MINDKÉT BARBIER KÍSÉRLETEZIK AMFORÁBAN ÉRLELT BOROKKAL.

## PANNON TOKAJ PINCÉSZET

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



A 2013-as évszámot  
már kapható!

dolgoznak, de mindig befejezik az erjesztést. Fajélesztő használatával gyorsan kiejred a bor, de sokszor elakad a folyamat.

Az acéltartályt a Barbier-k nem kedvelik, mert túlságosan zártnak tartják, nem akarnak gyümölcsös borokat készíteni. Azt szeretnék, ha az eszközök révén lélegezni tudnának a borok, és eközben alakulnának, fejlődnének. Így olyan anyagokat választanak, amelyeken keresztül a bor kapcsolatban tud maradni az oxigénnel, lélegzik és él. Ezért használnak fát, betont vagy terrakottát.

Előfordulhat persze olyan helyzet, amikor ők is úgy gondolják, hogy be kell zárni a bort, hogy úgy fejlődjön tovább. Az acéltartály legnagyobb előnyének René azt tartja, hogy patyolattisztára lehet mosni. A jobb minőség érdekében ugyanakkor vállalja a kockázatot, és más eszközöket részesít előnyben.

A pincében megakadt a szemünk néhány szép agyagamforán. Grúziában, ahol nem tértek át a modern technológiára, ezeket használják, beássák őket a földbe. A biodinamikus és a természetes boroknál nagyon elterjedt a használatuk. A Clos Mogador amforái a szomszéd faluban készülnek, rendkívül tiszta agyagból. Minél erősebb az agyag, annál kisebb az oxidáció mértéke. A Garnachának és a fehérboroknak nagyon jót tesz, ha amforában érlelik őket, de a Carinyena egyébként sem túl oxidatív természetű, magától is megmarad gyümölcsösnek.

Nagyon sokat számít az is, honnan érkezett az agyagedény. A Grúziából származó agyagban jóval kevésbé oxidálódik a bor. IV. René jobban szereti az amforákat, mert ezekben sosem fertőződik el a bor Brettanomyces-szel, ami a vörösboroknál egyébként komoly problémákat okoz. Kéthavonta megnézi, és csak probléma esetén kénezi le őket. A fahordóban gyakrabban fordul elő brettetesedés, talán azért, mert kevésbé jól tisztítható, vagy mert a fahordóban mindig marad valamennyi levegő – az okot René is csak találgatja.



→ A CLOS MOGADOR BIRTOKKÖZPONTJÁT LENYÜGÖZŐ KERT ÖVEZI.

III. René Barbier Bordeaux-ban, majd Riojában, a Palacios család birtokán (szintén felkerestük, és a riojai fejezetben részletesen bemutatjuk majd) borászkodott. 1980-ban, ötödmeával érkezett a borvidékre, ekkor új ültetvényeket telepítettek, és ezeket Clos előnévvel látták el. Az első három szüretben, 1989 és 1991 között egyesítették az ültetvényeiket, és közösen készítették bort Gratallopsban, majd öt különböző néven adták el: a Clos Mogador volt Barbier birtoka, a Clos Dofi Palaciosé – ez később a Finca Dofi nevet kapta –, másik három társuké a Clos Erasmus, a Clos Martinet és a Clos de l'Obac. 1992-ben kezdték külön készíteni a boraikat.

A Clos Mogador birtok a család több generációjának tudását tükrözi. Jelenleg III. René Barbier vezeti a birtokot, fia, IV. René felelős a borokért, de a jövőben számít a másik két fiú, Christian és Anderson munkájára is.

IV. René Barbier huszonkét éve dolgozik édesapjával, tizenöt éve felelős a borokért. Édesapja, III. René Barbier összesen két kérdésben dönt: az egyik a szüret időpontja, a másik pedig annak meghatározása, hogy meddig ázzon a szőlő a héján. Ez általában negyventől ötvenöt napig tart, kóstolás alapján születik döntés az áztatás befejezéséről. Mindkettőjük számára nagyon fontos, hogy a szőlőben fenntartsák a biodiverzitást. Ennek érdekében a család olaj-, gyümölcs- és mandulafákat ültet a szőlők közé.

Az amforából viszont teljesen ki tudják zárni a levegőt. Ezeket mindig színültig töltik, ugyanakkor a terrakottán keresztül a bor folyamatosan kapcsolatot tart a környezettel, ám kevésbé, mintha fában lenne. Ezért az amfora sokkal frissebben tartja a bort, mintha fahordóba tennék.

A betontartályokat is nagyon kedvelik, használnak hatszáz literest is. A betontojás használata igencsak divatos a biodinamikus borászok körében. René is alkalmaz néhány általuk preferált módszert. Figyelembe veszi például a holdnaptár ajánlásait. A kerek formákban nagyobb a turbulencia, mint a szögletesekben. Ezért ha finomseprőn tartják a bort, akkor a kerek formát kell használni; a betontojásban folyamatosan kering a finomseprő.

### ÉRTÉKESÍTÉS

A priorati borok előállítását nem olcsó, komoly kérdés, hogy ki fizeti meg a hozzáadott értéket. Nagyon nagy a kézimunka-igény, drága az

öntözés, szigorú a hozamkorlátozás. A Barbier-birtok borait már régen bevezették a piacra, hatvan országba exportálják őket, de a kevésbé ismert, harmadik–negyedik vonalbeli termelők komoly értékesítési problémákkal küzdenek. Nehéz rentábilisan működni azon az áron, amit egy-egy palackért a kevésbé neves priorati termelők el tudnak kérni. Napjainkban, a válság időszakában már a priorati borokat sem kezeli értékükön a piac.

### TURIZMUS

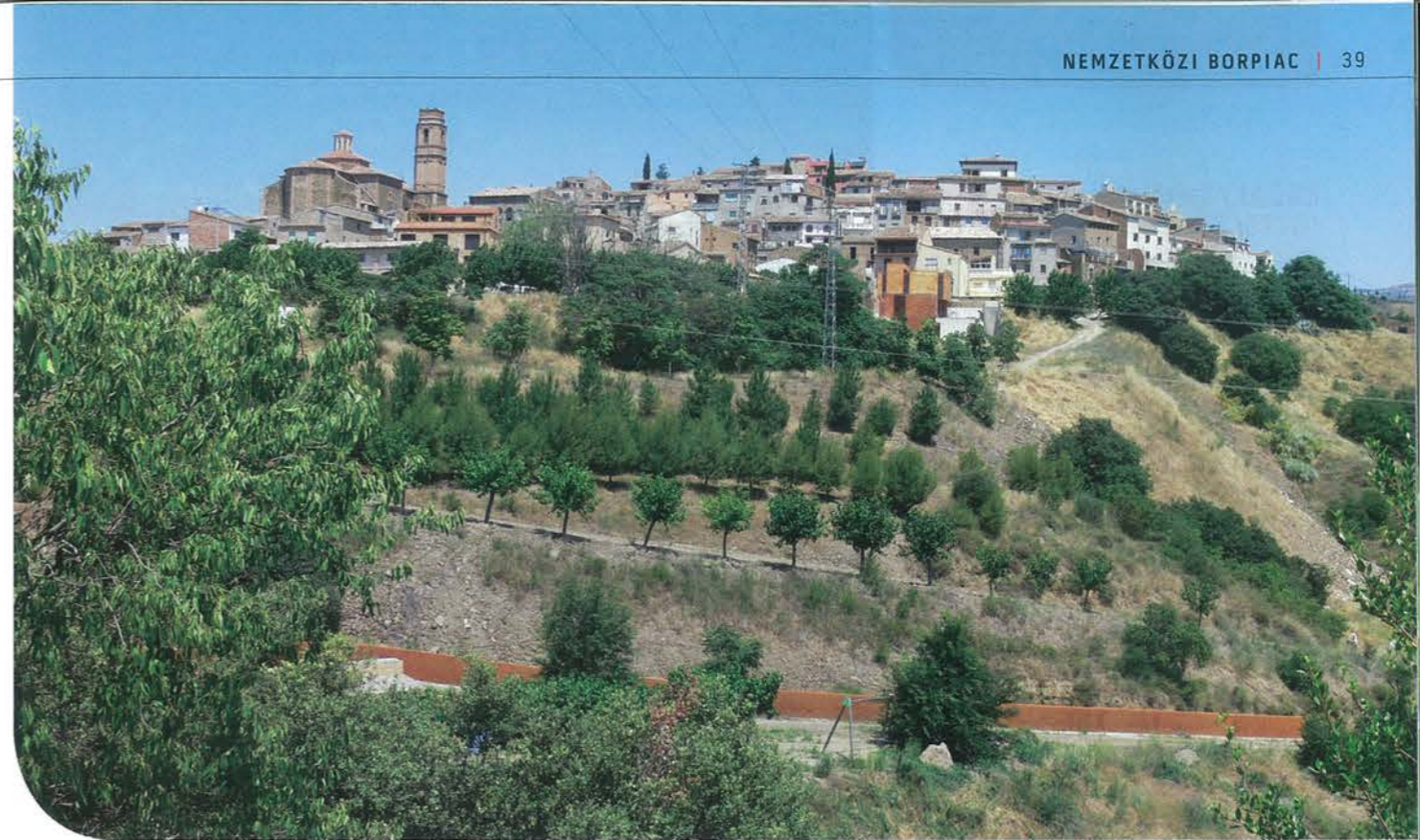
Óriási vonzerő a turisták számára, hogy Priorat szinte még érintetlen, felfedezésre vár. Igen ritkán lakott, egy-egy faluban két–háromszázan élnek. Csak a legnagyobb település, Falsset lakossága haladja meg a kétezret.

Egyre több látogató érkezik a vidékre, főleg borturisták. A Clos Mogador csak egy éve fogad „civil” látogatókat, idén már minden nap érkezik valaki. Fel is vettek a kalauzolásukra egy új kolléganőt, aki január–február körül pihenhet egy kicsit. A vendégeket exkluzív túrákkal várják, kiviszik őket az ültetvényekre is.

### BORKÓSTOLÁS

A Clos Mogador pincéjében kóstoltunk egy 2013-as évszámú fehér cuvée-t. Ez a rendkívül koncentrált bor jól tükrözte, hogy alacsony palackszámot hoznak ki a területéről. A fehérbor 14–16 hónapig érlelik, az utolsó időszakban, 3–4 hónappal a palackozás előtt előfordul, hogy a frissesség megőrzése érdekében acéltartályba zárják.

Megjízleltünk egy fiatal, két éves Garnachát is. Rendkívül gyümölcsös bor, 14–15 hónapot töltött betontojásban, nem kapott ként. Ebből körülbelül kétezer palackot állítanak elő hektáronként. Megismerkedtünk továbbá egy 2012-es Carinyenával, amely tipikus priorati bornak számít. Azt az évet nagy forráság jellemezte, ráadásul a szőlőt a legforróbb



→ GRATALLOPS: TIPIKUS PRIORATI TELEPÜLÉS, 266 LAKOSSAL.

területről szüretelték. A Carinyena rendkívül jó egyensúlyú, nem túl gyümölcsös, rusztikus, tanninban gazdag, koncentrált bor. A szakírók mindig a Garnachát tartják jobbnak, mert a Carinyenát nehezebb megérteni.

Miután feljöttünk a pincéből, a kóstolóhelyiségben vendéglátóink megmutattak néhány dűlőszekletlételt.

### Clos Mogador 2013

Spanyolországban elsőként a Clos Mogador kapta meg a „Vi de Finca” minősítést. Ez azt tanúsítja, hogy az adott borhoz felhasznált összes szőlő a Clos Mogador dűlőről származik. Csak olyan borok viselhetik ezt a kitüntető megnevezést, amelyek legalább az elmúlt tíz évben nemzetközi elismerésnek örvendtek. A 2013-as évszámot kóstoltuk, amely jó év volt. Még igen fiatal a bor, egy évet pihenni fog, most palackozzák a 2012-es évszámot. Érdemes dekantálni, elegáns, a pohárban hosszú időn keresztül megőrzi minőségét. Szép savai azt jelzik, hogy hosszú életű lesz. Szantál, cédrus, eper, ribizli és édes fűszerek aromái jellemzik. Kézműves technológiával, Garnacha, Carinyena, Syrah és Cabernet sauvignon fajtákból készült, és francia tölgyfahordóban érlelődött.

### Manyetes 2012

2012-ben igen szép borok születtek. Ebben a borban nagyon öreg tőkék Carinyenája egészül ki némi Garnachával. Egészen különleges ez a dűlő, sivar kitettséggel, intenzív napsütéssel – a Carinyena itt megküzd a túlélésért. Tíz százalékban Garnachát adnak hozzá, hogy egy kis nőiességet is vigyenek a boraikba.

Az eredmény egy ásványos, nőies, kedves, komplex, finom, szívet melengető bor. Bátran fogalmazhatunk úgy, hogy Manyetes Priorat esszenciáját transzformálja a borba.

### Nelin

Két különböző lelkület egyesül ebben a borban: gazdag, erőteljes vörösborait ötvözték némi finomsággal. A Garnacha a kiszáradt dombokat és az ásványos palát idézi, a fűszeres birsalmaaromák a legjellemzőbbek rá. A Macabeo kiválóan alkalmazkodott a klímához, és finom narancsvirág-aromát kölcsönöz a bornak. A házítás egy Escanyavelles nevű fehérszőlőt is tartalmaz, ez – tanninjainak és a savainak köszönhetően – szilárd struktúrát ad és hosszú jövőt biztosít a bornak.

A '80-as években a katalán származó majdnem kihalt. Ez az állat mindig csendes, de érzékelhető a jelenléte. Ha közelíteni akarsz hozzá, ne legyél agresszív, mert akkor megmakacsolja magát, és nem mozdítja a lábait.



### Útitársunk mondta



**Babarczi Zsuzsanna borász:** – Az egész út során rengeteg érdekes borvidéken jártunk, de talán Priorat volt a leglenyűgözőbb számomra. Külön élményt jelentett, hogy a szőlőterületeket is megnéztük. Akkor fogalmazódott meg bennem, hogy mennyivel könnyebb dolgom is van itthon a Pannonhalmi Borvidék lankáin. Felejthetetlen élmény volt találkozni ifj. René Barbier-val, akinek szakmai tudása és lelkesedése egyaránt példaértékű.

A borok számomra különleges izvilágot képviseltek. Testes, markáns, magas alkoholú borokat kóstoltunk, ami teljesen más világ a mi könnyű, reduktív borainkhoz képest. Úgy gondolom, mindkettőnek létjogosultsága van, hiszen a priorati borok nagy egyéniséggel rendelkeznek és egyediek, azonban rendkívül drágák, amit viszont alátámaszt az óriási művelési és borkészítési költség. Amíg mi elfelejtettük a természettel való együttélést, ők visszahozták azt, és nagyszerű egyensúlyt teremtenek, a biodinamika is erről szól. Szép boraik rádöbben-tettek, hogy még sokat kell tanulnunk, amikor itthon kézművességről beszélünk.

## ESCALADEI: ISTEN LÉPCSŐJÉN

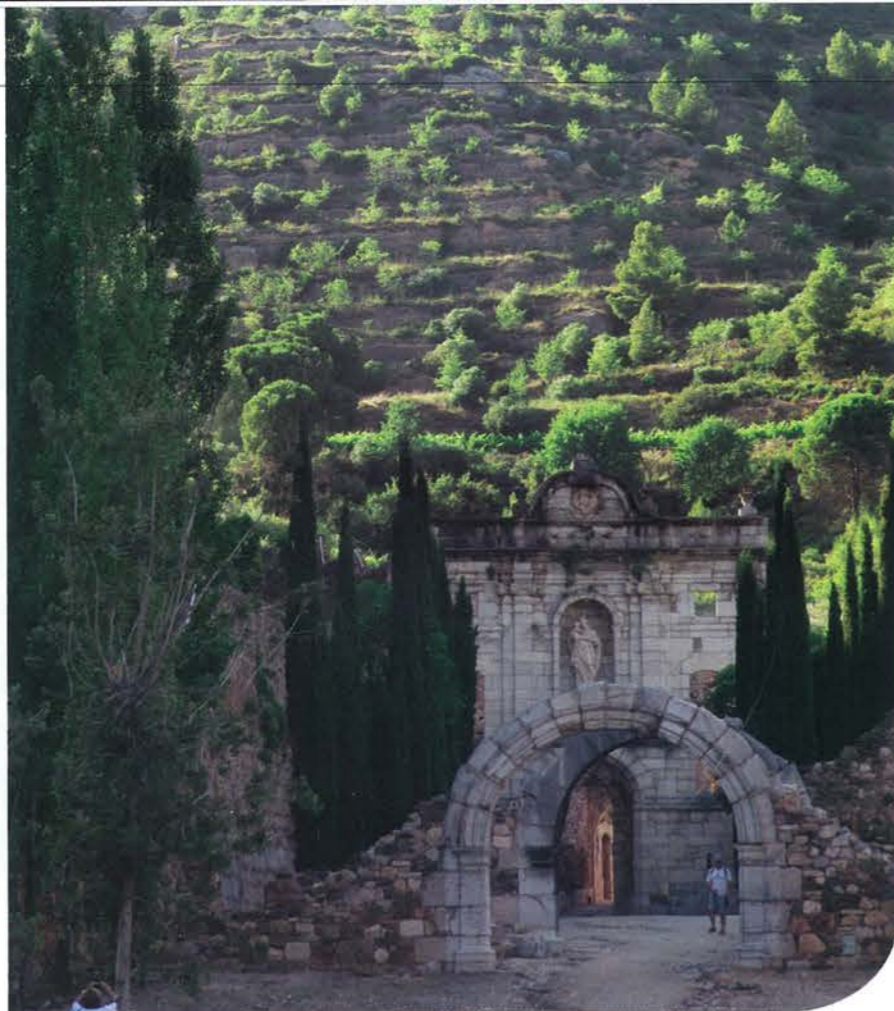
A két Barbier (eredetileg az idősebb, de ma már egyre inkább a fiatalabb is) a Priorat emblematikus figurái. Ezért is vártuk különös izgalommal a találkozást az Escaladei birtokkal, amely a Barbier dinasztia érkezése előtt az egyetlen nagy név volt a borvidéken.

Escaladei települését mindössze huszonhatan lakják, ehhez képest túlzásnak tűnhetne, hogy három nagy étterme van, ám ebéidőben így sem sikerült azonnal helyet kapnunk. Legközelebb foglalunk előre... A karthauziak emlékének, valamint az itt található borászati központnak köszönhetően a hely mára a turisták kedvelt célpontjává vált. A karthauzi szerzetesek egykori kolostora a településtől alig egy kilométerre található. A Scala Dei név jelentése: „Isten lépcsője”, s a rend címerére utal, amely a karthauzi rend szimbóluma. Minden regula egy lépés Istenhez. Csend, engedelmesség, szentség, imádkozás...

A római idők után a karthauzi szerzetesek honosították meg újra a szőlő- és borkultúrát a borvidéken. A régió első boraszatát is ők alapították 1163-ban. Jelenleg a borászat 75 százalékban három család, 25 százalékban pedig a Codorniu cégcsoport tulajdona. A borvidéken itt palackoztak először bort, 1834-ben.

Tradicionalisan édes, oxidatív borokat készítettek magas alkoholtartalommal, általában 20 alkoholfokkal. A szerzetesek mindig is híresek voltak a boraikról, a 19. században ők termelték a jómódú barcelonai polgárság italát.

1893-ban a filoxeravész az összes őshonos szőlőfajtát kipusztította. A modern priorati bor az oxigén kizárásával készül, a priorati tradíciót követi, és körülbelül nyolcvan százalékban Garnachából, és Carinyenából áll. Francia hatásra Cabernet sauvignon, Syrah-t



→ A KÖZEL NYOLCSZÁZ ÉVES KARTHAUZI KOLOSTOR ROMJAIBAN IS FENSÉGES.

és Merlot-t is termesztenek. Az Escaladeiben azonban visszatértek a Garnachához, mert ha már prémium bort készítenek, szeretnének különlegesen lenni és olyat előállítani, ami igazán jellemző a régióra.

A Garnacha helyi kalauzunk szerint kifinomult fajta, nem olyan, mint a többi, a Cabernet vagy a Carinyena. Vendéglátónk szavaiban nem is kételkedtünk, hiszen nála autentikusabb katalánnal aligha találkozhattunk volna:

**PRIORAT A PRIOR FÖLDJE: A KARTHAUZI SZERZETESEK A 12. SZÁZAD VÉGÉN ÉRKEZTEK IDE, ÉS MAGUKKAL HOZTÁK A KÖZÉP-EURÓPAI BORKULTÚRÁT, VALAMINT A GARNACHÁT, AMELY MA MÁR A LEGTRADICIONÁLISABB FAJTÁNAK SZÁMÍT ERREFELÉ.**

Ő maga hozta szóba a világbajnokságon néhány nappal korábban lejátszott spanyol-holland összecsapást (ahol a tulipánosok 5-1-re alázták a világbajnoki címvédő hispanokat), mondván, milyen remek meccs volt, ő a hollandoknak szurkolt, és minden percét élvezte.

Kóstoltunk is egy tételt, amely Garnachából és Carinyenából készült. Sajátossága, hogy nagyhordóban érlelték, és a maceráció a kocsánnyal együtt történt. A Garnacha fajtának ez nagyon jól tesz, nem véletlenül alkalmazták Châteauneuf-du-Pape-ban is. A Illicorella talaj ásványos ízt ad a bornak. Legmagasabb ül-

tetvényeik hatszáz méter magasan fekszenek. Ott mészköves a talaj, az onnan származó borokban kevesebb az ásványosság, de finom gyümölcsösség jelenik meg bennük. Ezt a finom gyümölcsös karaktert jobban megvédi a tanninok, amelyek a szárból származnak. Ezen a területen magasabban található az ültetvények, ezért Priorat más részeihez képest egy hónappal később szüretelnek, így a szőlő is jobban beérik.

Tizennégy dőlőn gazdálkodnak, összesen hatvan hektáron. Csak kézzel szüretelnek, géppel nem is lenne könnyű, de nem is tervezik, mert tisztelik a szőlőt. A földet viszont traktorttal művelik, és a kénezés is géppel történik, minden más munkát kézzel végeznek. Nincs biotranszformáció, de csak néha használnak vegyszereket. Egyedül kénnel kezelik a szőlőt, ez az organikus gazdálkodásban is engedélyezett. Egészséges bort szeretnének készíteni, amely visszaadja a hely ízét. Tisztelik a dőlőket és a tájat, ezért a borokhoz a szőlőt igyekeznek különböző dőlőkről szüretelni.

Ültetvényeik kétszáz és hétszáz méter között terülnek el, különböző kitettségek. Az elmúlt 4 évben fajlesztők nélkül dolgoztak, az erjedés természetesen indul be. Három állandó alkalmazott dolgozik a birtokon. Szüretkor, zöldsüretkor többen – legalább tízen – dolgoznak, három ember a szőlőkben, két borász, két palackozó, egy adminisztrátor, kalauzunk és a testvére az idegenforgalomban.

A borkészítéshez azért használják a kocsányt, hogy több tannint és határozottabb struktúrát adjon a bornak. Friss borokat szeretnének készíteni, nem csupán az alkoholt akarják érezni benne. Minden relatív, boraiknak általában 15,5 fokos az alkoholtartalma. A kocsány felhasználásának eredményeként nagyobb volumen érezhető a szájon, emellett a kocsány elnyeli az alkoholt, így fél százalékkal csökkenti az alkoholszintet.

Az erjedési hőmérséklet a vörösboroknál 26, a fehéreké 18 fok. A maceráció a szőlő korától függően 9-től 30 napig tart. A fiatalabbnál 9 nap, míg az idősebb tőkék esetében akár 30 is lehet. Ilyen például a 110 éves Carinyena-ültetvényük.

Borászati célkitűzésük, hogy neutrális utat találjanak maguknak: csak a szőlő ízét szeretnék érezni a borban, semmi többet. Eleinte Bordeaux-t követték, majd rájöttek, hogy az

amforákat a homok alá, hogy a hőmérséklet és a párolgás ellen megóvják a tartalmát. Az agyagban ugyanakkor gyorsabb a fejlődés. Ők csak most kezdték a terrakotta használatát. Penedésben sokan használnak amforát az érleléshez, többen már akár öt éve is, nekik több a tapasztalatuk a témában. Örményországban és Grúziában ez tradicionális technológia.

Az Escaladei pincében betontartályokkal is dolgoznak, mert az jobban megőrzi az erjedési hőmérsékletet, mint az acél. Ezt Châteauneuf-du-Pape-ban látták. Több hasonlóságot találtak a két borvidék között, mint Bordeaux-val, hiszem ott is a Garnacha a fő fajta, az is mediterrán vidék, ezért többet tanulhatnak tőlük.

## BORKÓSTOLÓ

A jövőben egyszerűsítik a kínálatukat, és néhány ősi fajtát is beiktatnak. A fehérbor kisebb jelentőségű, éves szinten csak kétezer palack készül belőle. A jövőben csak fehér Garnachát fognak használni, és talán Macabeót is, ami szintén egy őshonos fajta. A Prioratban csak Cabernet sauvignont, a dőlőselektált és a fiatal borokba csak Garnachát, a Cartoixába pedig Garnachát és Carinyenát tesznek.

Először egy 2006-os Cartoixát kóstoltunk, amely klasszikus stílusú borként Garnachán és Carinyenán kívül 15 százalékban Cabernet

**AZ ESCALADEI BIRTOKON BORÁSZATI FILOZÓFIÁJUKNAK MEGFELELŐEN SZERETNÉK „LEPALACKOZNI A TERÜLETET”. EZ AZT JELENTI, HOGY MAXIMÁLISAN TISZTELIK A SZŐLŐT. FEJLESZTIK A BORKÉSZÍTÉSI TECHNOLÓGIÁT, DE SOKSZOR ÚGY, HOGY A MÚLTHOZ, A TRADÍCIÓKHOZ, A GYÖKEREKHEZ NYÚLNAK VISSZA. NÉMELY GARNACHÁHOZ FELHASZNÁLJÁK A KOCSÁNYT, AMI SZÁMUNKRA ÚJDONSÁG, DE VALÓJÁBAN ŐSI TECHNOLÓGIA, AMIKÉNT AZ IS, HOGY TERRAKOTTÁBAN ÉRLELIK A BORT, AMELYBEN MEGŐRZI A SZŐLŐ ÍZÉT.**

nem az igazi, mert Prioratban más a terroir, ezért új utakat kezdtek keresni.

A pincében augusztusban 22, télen 10–12 fok körüli a hőmérséklet. Vezetőnk azt mondta, hogy ez nem probléma számukra, mert a bor is élőlény, követnie kell az évszakok változását.

Terveik szerint három–négy év múlva nem használnak már kishordót, csak nagyot, 5–600, sőt, akár 1400 litereseket. Azokat viszont tovább fogják használni, mint a kishordókat, nemcsak 5 évig, hanem 6–7 vagy talán 20–30 évig is. Most egy kutatás keretében light égetésű hordókat próbálnak ki. Másik újdonság, hogy kétszáz literes amforákban is érlelik a bort. Mivel egy amforán a hordóhoz képest ötször több a pórus, sok oxigén érezik a borba, ugyanakkor sok bor (20%) el is párolog. Ezért beásák az

sauvignont és tíz százalékban Syrah-t is tartalmaz. Tipikus, lágy Priorat, amelyet két évig érleltek hordóban és 5–6 évig palackban.

## HÁROM G

Három boron keresztül mutatták be legfontosabb fajtájukat, a Garnachát, és azt, hogy miként nyilvánul meg ezekben a borokban három különböző talaj és mikroklíma. Mindhárom dőlőselektált tétel, amelyben a szőlő alapanyag nagyobb hangsúlyt kap, mint a borászati technológia. Mindegyik 2010-ből származott, amit nehéz évként tartanak számon, mert nagyon sok eső esett.

Az első tételt, az Artigots de Scala Dei-t 550 méter magas hegyi ültetvényekről szüretelték. A talaj krétás és mészköves, melegét nagy, kör-

A Ranci úgy készül, mint a száraz sherry. A tradíció szerint januárban kiveszik a hordóból a bor egyharmadát, és áttöltik egy másik hordóba. A legöregebb bor 1932-es. Ez már szirupos, fekete színű. A hosszú idő alatt elpárolog a bor, de az alkohol megmarad, ezért az érlelő pincét az angyalok termének nevezik. Az angyalok olyan sok bort megittak, hogy a legidősebb Ranci akár 40 alkohol-fokos is lehet. Hagyományosan különleges ünnepekkor – például karácsonykor – fogyasztották.



alakú kövek őrzik meg. A szőlőt kocsánnyal együtt erjesztették. Illatra karamellás, fűszeres, mintha későn szüretelték volna. 65 éves, északi kitettséggű ültetvényről származik, mélyen gyökerezik, kavicsos talajon. Ötszáz literes hordóban érlelték, október elején szüretelték. A leghagyományosabb elképzelése a fajtának. Mindössze 285 palack készül belőle.

A St. Antoni 650 méter magas, keleti és északnyugati kitettséggű, agyagos hegyi ültetvényről származik. A talaj sárgagyag, de inkább piros vagy narancssárga. Negyven százalékát a kocsánnyal együtt erjesztették. Október elején szüretelték, 65 éves ültetvényről, majd ötszáz literes másodtöltésű hordóban érlelték. A virágosságot, finomságot és frissességet képviselte. Mindössze 300 palackkal állítottak elő belőle.

A Le Creuetat Illicorella talajról szüretelték, északkeleti kitettséggű ültetvényről, amely 500 méterrel található a tengerszint felett. Szeptember közepén szüretelték, ötvenéves Garnachából készült, de két százalékban Carinyenát is tartalmaz. Mivel ez melegebb területről származik, itt nem használták a kocsányt a macerációnál. Ezek miatt már megjelenésében is jóval fiatalosabb a bor, ráadásul a Carinyena színt ad neki. A borban megjelenik a meleg klíma és a föld koncentrációja. Tanninban gazdag, lilás-bíboros színű, fiatal bor benyomását keltette. Hordós érlelést kapott, az előállított mennyiség nem haladja meg a 400 palackot.

Mindhárom palack ára 53 euró. Mondhatjuk, hogy a priorati borok drágák, de valóban nehéz őket elkészíteni, és egészen különlegesek.



→ KÖZÉPKORI HAGYOMÁNYOK, MODERN MARKETING, KATALÁN IDENTITÁS.