



Catalonia

Dreamin'

Reise **For 40 år siden slo fem unge hippier seg ned i den
fraflyttede fjellregionen Priorat. Spansk rødvin ble
aldri den samme. Ikke vennegjengen, heller.**

TEKST *Line Tiller* FOTO *David B. Torch*

Gratallops, Torroja del Priorat, Porrera / Priorat, Spania



Soria Moria. Før en ung turgåer oppdaget denne utsikten, lå det som er blitt Spanias mest eksklusive vinområde, øde og forlatt i flere tiår.



↓
Priorat

Lite, tørt og bratt vinområde i Catalonia, nordøst i Spania

Vindruer er blitt dyrket her siden 1100-tallet.

På 1980-tallet ble Priorat gjenopptaget av fem unge hippier, og siden den gang har området gått fra fem til 109 vinkjellere. De fleste er forholdsvis små og familiedrevne.

Spania har 70 vinområder med DO-klassifisering, som betyr at vinen er av særs god kvalitet og må følge spesifikke regler for vinproduksjon.

Landet har imidlertid bare to DOCa/DOQ-klassifiserte områder, som betegner ekstra høy kvalitet. Det ene er Rioja, det andre er Priorat.

95 prosent av plantene som dyrkes i Priorat, er rødvindruer, og da særlig carignan og grenache.

EN UNG, SKJEGGETE René Barbier i slengbukser står på en åskam og skuer utover sukkertoppfjell. Året er 1979, og han er målløs. Han har pakket ryggsekken og reist fra den katalanske middelhavskysten, hvor hans familie har laget rødvin i generasjoner, til Priorat-regionen, en time innover i landet. Der møtes han av endeløse geometriske formasjoner, rad på rad med bratte romerske terrassehyller, hugget inn i knusktørr, porøs og mineralrik steinjord: et system skapt for over 1000 år siden, for å lage vin.

Men omverdenen har aldri brydd seg om Priorat-regionens elegante og samtidig kraftige rødvin med hint av anis og pepper. Ikke før René Barbier bestemmer seg for å kjøpe et par rader med grenache-druestokker og en rosa ruin av en nedlagt sauefarm ved foten av fjellkjeden Montsant.

– Vent litt, la meg hente et album, sier René Barbier (69) 40 år senere.

Vinmakeren reiser seg sakte fra trestolen, tar raske skritt over gulvet og kommer tilbake med et fotoalbum. Der peker han på en kamerat som viser fredstegn med fingrene, stående ved en traktortilhenger lastet med deres første lilla drueklaser – utgangspunktet for det som skulle bli Spanias mest eksklusive vin.

EN SKJØR SKATT. Frem til slutten av 1800-tallet var Priorat, som er på størrelse med Oslo kommune, fullstendig teppelagt med vinranker – 9000 hektar mot dagens 2000. Ved århundreskiftet ble regionen, lik de fleste vinområder i Europa, rammet av vinbladlusen phylloxera, som spiste opp røttene og etterlot Priorat stadig mer avfolket.

– Få snakket om druer da jeg ankom. De gjenværende hadde gått over til hasselnøtter og oliven, forteller René Barbier.

Han kontaktet ti venner han hadde møtt gjennom sine reiser i og utenfor Europa, «folk som likte tanken på et eventyr», og inviterte dem til Priorat for å pusse opp plassen og fordele vinmarken mellom seg.

– Det var så vidt René hadde tak, men vi sov hos ham hele gjengen. Vi laget mat om kveldene, kjørte motorsykel mellom vinrankene og levde i et fantastisk fellesskap, sier Daphne Glorian (60), en tidligere vineksportør fra Sveits som traff Barbier på en vinmesse i Florida. →



— 1

Smågodt. Vin fra Priorat er blant Spanias dyreste. Alle druer håndplukkes i svært bratt terreng.

— 2

Gudfaren. René Barbier er et navn synonymt med kvalitetsrødvin. Selv bor han fortsatt i sitt selvbygde trehus ved en liten brønn midt mellom vinrankene sine, i selskap med kyllinger, hunder og sin franske ballerina-frue.

— 3

Priorat vs Norge. – Skogene, fjellene og innsjøene i Norge var slående vakre sommeren 1968 da jeg reiste innom. Norge minnet meg om Priorat på mange måter, men vin hadde de ingen visjon for, sier René Barbier.

— 4

Ser ikke rødt. Rødvin på norsk, *red wine* på engelsk og *vino rosso* på italiensk. På katalansk, derimot, er det *vi negre* – svart vin.





1



2

Få snakket om druer da jeg ankom. De gjenværende hadde gått over til hassel- nøtter og oliven

RENÉ BARBIER – vinmaker



3



4



1



2



3



4