

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



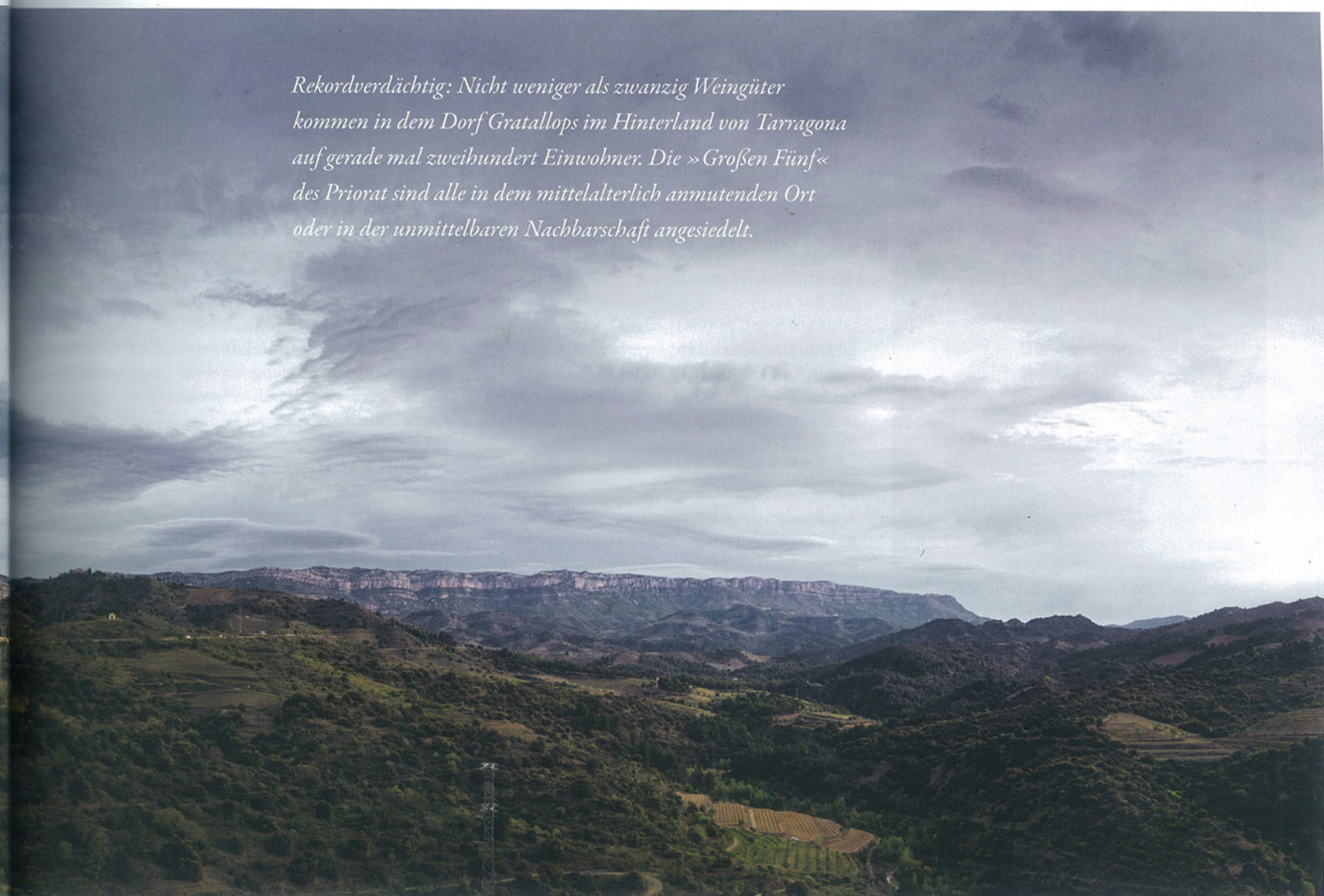
# DAS PRIORAT UND SEINE PIONIERE

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

Von CHRISTIAN VOLBRACHT Fotos RUI CAMILO



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



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

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

Blätter im Gegenlicht wie auf Perlenschnüre gezogen. Roter Mohn und gelber Ginster blühen an den Straßen. Es riecht nach Thymian, Rosmarin und Lavendel. An den Bäumen reifen Mandeln und die ersten Feigen. Ein Mann pflügt mit einem Maultier den steinigen Boden zwischen den Weinstöcken um. Ausschlaggebend für die Qualität der Weine des Priorat ist der einzigartige Boden, ein meist dunkelbrauner, in der Sonne funkelder Quarz-schiefer mit dem Namen Llicorella, der den Weinen intensive Mineralität verleiht. In einigen Gebieten ist der Schiefer mehr eisen- oder mehr siliziumhaltig, im Süden und am Montsant-Gebirge im Norden kommen tonige Erden dazu. Die Temperaturen im Sommer erreichen bis zu vierzig Grad, sinken

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

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

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

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

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

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

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

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

RENÉ BARBIER:

## »ALLES IST NUR BEOBACHTUNG DER NATUR«

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

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



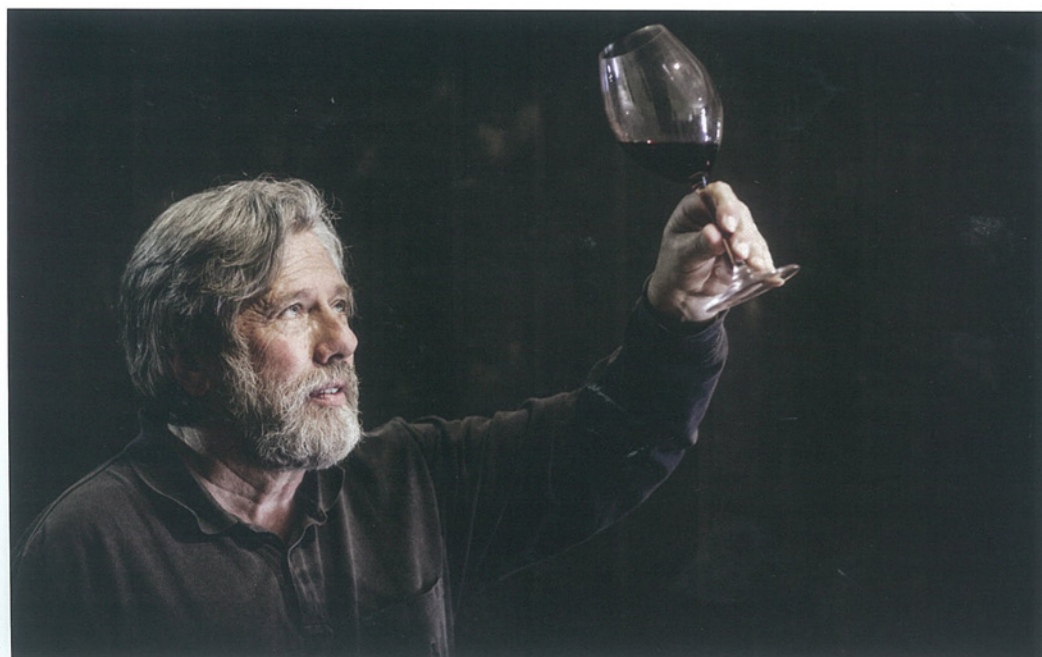


»Meine Söhne sind meinem Beispiel gefolgt«, sagt René Barbier zufrieden. Der erste, René Barbier Meyer, der René junior genannt wird, studierte natürlich Önologie und lernte bei seinem Vater sowie bei Daphne Glorian vom Clos Erasmus. Anschließend startete er mehrere Weinbauprojekte, zuerst allein, dann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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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



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

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

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

