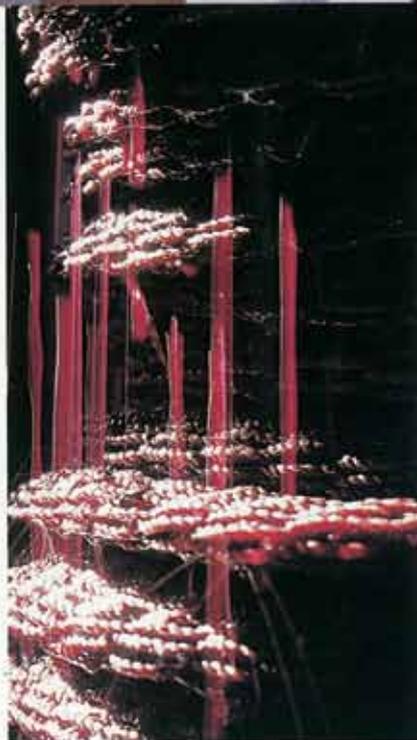


**D**er Sommer im Hinterland der Costa Dorada ist meist sehr trocken und extrem heiß. Doch nun, Anfang Oktober, als ich 40 Kilometer westlich von Tarragona die stark gewundene Straße nach Gratallops hinauffahre, riecht es nach Herbst. Die steilen Schieferhänge, deren bröckeliges Gestein von den Einheimischen *llicorella* genannt wird, schimmern bräunlich-violett. Hier und da wird der Schiefer vom kargen 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 Ölmühlen hatte ich bislang gesehen, dass derart museumsreife Technik noch in Betrieb ist. Barbier junior streicht den Tresterkuchen auf Korbmatten 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



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

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. Carles Pastrana und José Luis Pérez zum Beispiel, heute ebenfalls Winzer, Daphne Glorian 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