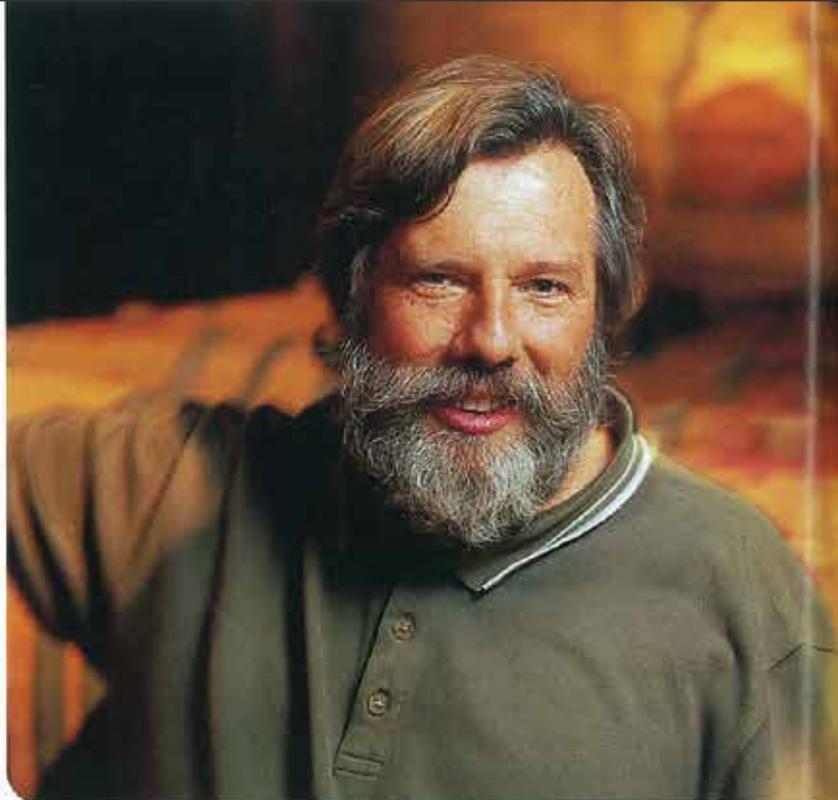


W

„Wenn man einmal irgendwo ein paar Fässer liegen hat, kommt man davon nicht mehr los – zumal dann, wenn sie im Priorat sind.“ Dominik Huber zuckt fast entschuldigend mit den Achseln. Wir stehen im Dorf Torroja in einem Keller, den sich Huber mit seinem Freund Eben Sadie teilt, einem südafrikanischen Kultwinzer. Beide erzeugen hier im Hinterland von Tarragona Weine von unverwechselbarer Struktur: Elegant, rund und frisch wirkt Hubers „L'Arbossar“, kräftiger, aber wunderbar ausgewogen Sadies „Dits del terra“, die „Finger der Erde“.

Huber und Sadie gehören zu einer neuen Winzerbewegung im Priorat, die aus den abgelegenen katalanischen Schieferbergen das Vorzeigegebiet des spanischen Weinbaus gemacht hat. Dominik Huber, Mitbetreiber der Münchner Suppenküche am Viktualienmarkt, hat 1994 noch als Wirtschafts- und Sprachenstudent ein Praktikum bei José Luis Pérez auf dessen Gut Mas Martinet absolviert. Später hat er sich dort sogar als Helfer verdingt, um das Handwerk von Grund auf zu lernen. „Die haben mich mit den Arbeitern losgeschickt, morgens früh, ohne Gnade“, erinnert er sich. „Sie gaben uns geeiste Wasserflaschen mit, und dann ging's rauf in die Weinberge, den ganzen Tag. Abends sitzt man dann mit einem Buch bei einem Glas Bier in der Dorfbar, die Bürgersteige sind hochgeklappt, und man träumt von Barcelona.“

Auf Mas Martinet traf Huber Eben Sadie. Der hatte sich aus Begeisterung für zwei der großen Rotweine des Priorats, „Clos Martinet“ und „Clos Mogador“, ein Flugticket in deren Heimat gekauft und erforschte nun bei dem wegweisenden Kellereiprojekt Cims de Porrera das Phänomen Priorat-Wein in der Praxis. Gemeinsam beschloss Huber und er, hier Wein zu machen. Familie Pérez half ihnen 2001, erst Reben, dann Weinberge zu finden.

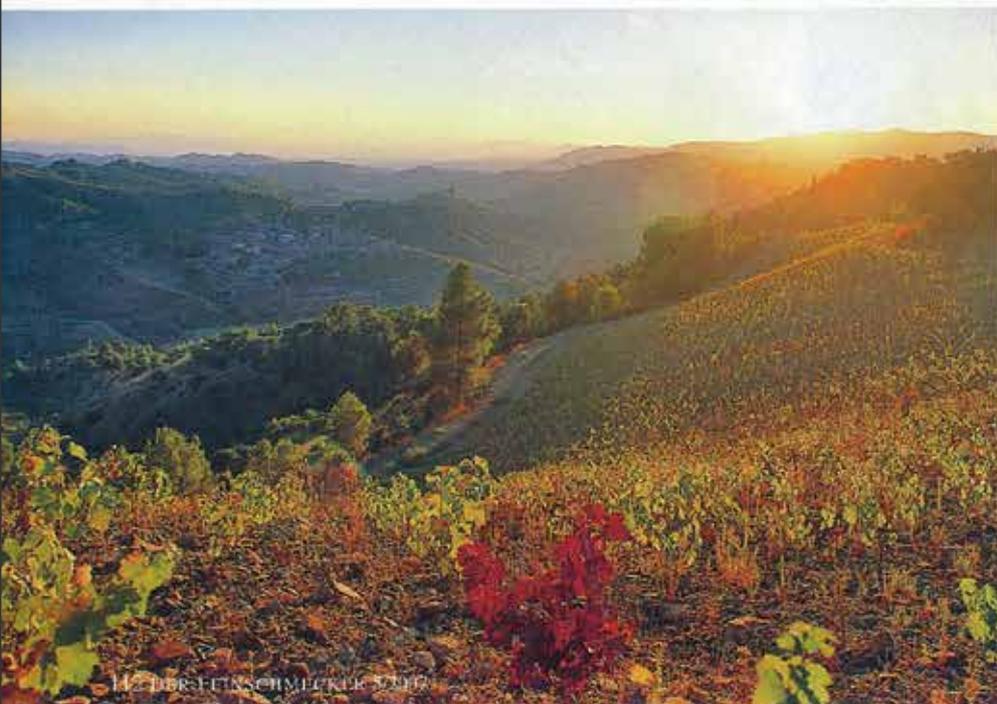


Ausgezeichnet: René Barbiers „Clos Mogador“ gilt offiziell als eine Art Grand Cru Kataloniens

Viele Newcomer engagieren sich in dieser Region. Sie ist seit

2000 neben der Rioja die zweite Spaniens mit der *Denominación de Origen Calificada* (DOC: Region mit geschützter Ursprungsbezeichnung). Als vor knapp 20 Jahren die Renaissance des Priorats begann, wurden in dem 200 Quadratkilometer großen Gebiet gerade noch 300 Hektar Rebberge bearbeitet. Es gab bloß

Visionäre erweckten die Region



eine Handvoll schlecht arbeitender Kellereien. Heute stehen 1750 Hektar im Ertrag, die Zahl der abfüllenden Kellereien ist auf 78 gestiegen. Auf den Spitzengütern werden mit größtem Respekt vor Pflanzen und Boden und minimalen Eingriffen im Keller Traumweine erzeugt. Die meisten Neulinge schauen freilich weniger auf *terroir* und Charakter als auf Flaschenpreise um 50 Euro für „Clos Martinet“ oder „Clos Mogador“, von 400 Euro und mehr für den Kultwein „L'Ermitá“ von Álvaro Palacios.

Im 12. Jahrhundert gründeten hier Kartäusermönche an einem Scala Dei,

Die Weinberge der Winzerfreunde Trio Infernal: Sie wissen um die Einmaligkeit des *terroirs*



„Himmelsleiter“, genannten Ort ein Kloster. Bald wurde dieses Priorat für seine Weine berühmt, verlieh dem Landstrich den Namen und machte ihn reich. 1835 brannte das Kloster nieder, ein halbes Jahrhundert später vertilgte die Reblaus die Weinberge. Das Priorat und sein Ruf gerieten in Vergessenheit. Nur die Ärmsten blieben dem Weinbau treu, pflanzten aber eher die robuste Cariñena-Rebe als die feinere, doch heikle Garnacha. Als 1974 eine Studie der Region alle Voraussetzungen für große Weine bescheinigte, hörte niemand darauf.

Erst René Barbier erweckte das Priorat zu neuem Leben. Der Spross einer Cava-Dynastie, die ihre gleichnamige Marke notgedrungen veräußert hatte, und seine Frau Isabelle kauften 1978 bei Gratallops ihre ersten Parzellen. Das Paar lud Freunde dorthin ein und entwickelte gemeinsam mit ihnen die Vision einer Renaissance der einst so berühmten Weinlandschaft. Mit dabei

war der Biologe José Luis Pérez, der ab 1981 an der Berufsschule im nahen Falset Önologie unterrichtete.

Gemeinsam kelterten die Freunde im Herbst 1989 den ersten großen Priorat aus neuerer Zeit. Als er 1991 abgefüllt wurde, brachte jeder seinen Anteil unter einem eigenen Namen auf den Markt: Barbier schrieb „Clos Mogador“ auf die Etiketten, José Luis Pérez „Clos Martinet“, Daphne Glorian „Clos Erasmus“, Adrian Garsed „Clos Garsed“, Carles Pastrana „Clos de l'Obac“ und der inzwischen verstorbene Belgier Luc van Iseghem „Clos dels Llops“. Der Wein machte auf Anhieb international Furore und wurde von Slow Food unter die 150 besten Weine der Welt gewählt. Wenig später stieß Álvaro Palacios zu der Gruppe, deren Mitglieder aber schon bald getrennte Wege gingen; ihre ersten eigenen Weine kamen 1993 auf den Markt. Mit reifer dunkler Frucht, üppiger Fülle, hoher Konzentration und viel neuem Holz nährten sie weiter das Interesse an dem vergessenen Bergland.

Den endgültigen Durchbruch verdankt das Priorat Álvaro Palacios: Der welterfahrene Jungwinzer aus der Rioja brachte 1993 zum ersten Mal die Trauben alter Garnacha-Reben von der Steillage Ermitá bei Gratallops ein. So überzeugt war er von der Qualität seines Weins, dass er ihn 1995 zu einem fabelhaften Preis herausbrachte, der sogar den „Vega Sicilia“ in den Schatten stellte – den bis dahin einzigen wirklich hochpreisigen Wein Spaniens. Eine Sensation – und noch heute ein sensationell guter Wein!

Während die Weinwelt das Priorat feierte, ging es seinen Kleinbauern elend. „1994 gab es hier große Überschwemmungen“, erinnert sich der Sänger und Winzer Lluís Llach, dessen Mutter aus dem Dorf Porrera stammte: „Damals rüttelte dieser kleine Fluss am ganzen Ort, überall im Landstrich hatte der Regen die Wege zerstört. Die

Leute wurden sehr deprimiert, denn das Priorat war damals nicht das, was es heute ist. Ein Kilo Trauben brachte gerade mal

Der Chansonnier als Winzer:
Lluís Llach hat großen Anteil am
Aufschwung des Priorats

