

Spansk elegans i Bierzo

Många spanska rödviner är lika kraftfulla som den tjur som symboliserar Spanien. I Bierzo där druvan mencía står för rödvinsproduktionen är vinerna elegantare. De har mer av rådjurskaraktär, om den metaforiska jämförelsen tillåts. Spaniens Bourgogne har Bierzo kallats och det är inte utan goda skäl.

Text: Niclas Unosson Foto: Dan Lepp

När man färdas norrut på den torra, varma, mycket enformiga högläntslätten i nordvästra Spanien och viker av västerut mot Galicien belönas man snart med svalkande berg, frisk grönska och en vacker odlingstät dal. Det är nästan så att man vill tillgripa ord som paradisk för att ge en bild av det som här framträder. El Bierzo heter regionen. Bergen reser sig en bra bit över 1 000 meter och omger och skyddar den fruktbara dalgångens alla odlingar. Från norr flyter floden Sil stilla fram genom odlingslandskapet och viker i sydväst in i nästa dal, in i Valdeorras.

Pilgrimsvandrare och romerskt guld

Genom Bierzo går stora skaror av pilgrimsvandrare på väg till Santiago de Compostela. I mer än tusen år har de följt Jacobsleden och det sätter sin prägel än idag. Tusen år innan de första stavstödda pilgrimerna vandrade förbi här lockades romarna till Bierzo. De stora guldfyndigheterna i bergen exploaterades, och de vackra ockrafärgade bergsklipporna i Las Medulas vittnar om romersk guldhunger och våldsam brytningsteknik. Ponferrada är huvudorten i Bierzo. Vinodlingcentrum finner vi i de västra delarna av dalen mellan byarna Villafranca del Bierzo och Cacabelos.

Spaniens Bourgogne

Vinhistorien i Bierzo är i många stycken den

gångse europeiska. Den inleds med romarnas entré i området. Efter en nedgångsfas under tidig medeltid genomgår vinodlingen åter en utveckling genom klosterkulturens försorg. En stark marknad för Bierzos viner uppstår med tiden i Galicien. Katastrofen kommer här som på andra ställen när vinlusen får fäste. Bierzo återhämtar sig långsamt på 1900-talet genom kooperativens framväxt, och så upplever man ett modernt uppvaknande i början av 2000-talet. Idag är Bierzo ett etablerat kvalitetsområde med viner som är elegantare än det mesta som Spanien har att erbjuda vinvärlden. Själva vinodlingsarealen är ungefär 3 000 hektar. Som spanska jämförelser kan nämnas Priorat på 2 000 hektar, Ribera del Duero 22 000 hektar och jätten Rioja 65 000 hektar.

Spaniens äldsta rankor

Mencía är juvelen i sammanhanget och druvan är den överlägset vanligaste i Bierzo. Under lång tid gjordes i huvudsak enkla, fruktiga viner på den aromatiska druvan. Kvalitetsanspråken var små men i och med att Álvaro Palacios gjorde intåg i Bierzo och tillsammans med brorsonen Ricardo Pérez Palacios skapade Descendientes de J. Palacios, började alltför förstå den stora potential som mencía har. Därmed fick området också det självförtroende som behövs för att våga satsa.

En stark kvalitetsfaktor i Bierzo, och som Álvaro Palacios lockades av, är den stora andelen gamla mencíarankor. Hela 70 procent av alla rankor lär vara äldre än 70 år. Inget annat spanskt vinområde ska enligt Ricardo Pérez Palacios ha så stor andel gamla vinstockar, inte ens Priorat.

Lera och skiffer ger karaktär

Den moderna mencían är fruktig i sin grundkaraktär. Oftast är det nyanser av blåbär- och röda vinbär som dominerar. Inte sällan finns där en vit blommighet också, något som gör att vinet kan upplevas lite parfymrat. Även balsamiska kryddor tillhör doftpaletten i många fall. De fruktigaste mencíavinerna görs på druvor som vuxit i näringsrika lerjordar på dalbotten. Hela 80 procent av regionens mencíadruvor växer där på 400 - 450 meter över havet. Längre upp på dalsidorna i den magrare och mer steniga jorden och ännu högre upp i skifferlagren på 800 - 850 meter över havet är mencían inte så rund och fruktig utan mer avklätt mineralisk och stram.

Fukten ger fräschören

Jordmån och altitud har avgörande betydelse för karaktären på vinet. Skördetid, vinmakning och därmed sammanhängande stilideal spelar också stor roll för mencíavinernas karaktär. Med bland annat sen skörd och

lång maceration kan vinerna bli täta, kraftiga och köttiga med yppig frukt. Den här stilen är inte längre så vanlig som den var för några år sedan men några toppproducenter håller åtminstone delvis fast vid den.

Menciavinerna upplevs i de allra flesta fall som fräscha och friska. Jag har därför föreställt mig att syranivån är rätt hög. Enligt bland annat Ricardo Pérez Palacios har menciadruvorna tvärtom rätt låg syra och den faller också brant mot slutet av mognadscykeln, när sockerhalten och den fenoliska mognaden ökar. Skördetiden blir på så vis en balansakt. Men hur kommer det sig att mención upplevs som ett så friskt vin? Paradoxen förklarar Ricardo med att Bierzo har ett fuktigt klimat och att det alltså är luftfuktigheten som skapar den här fräschö- ren i vinet.

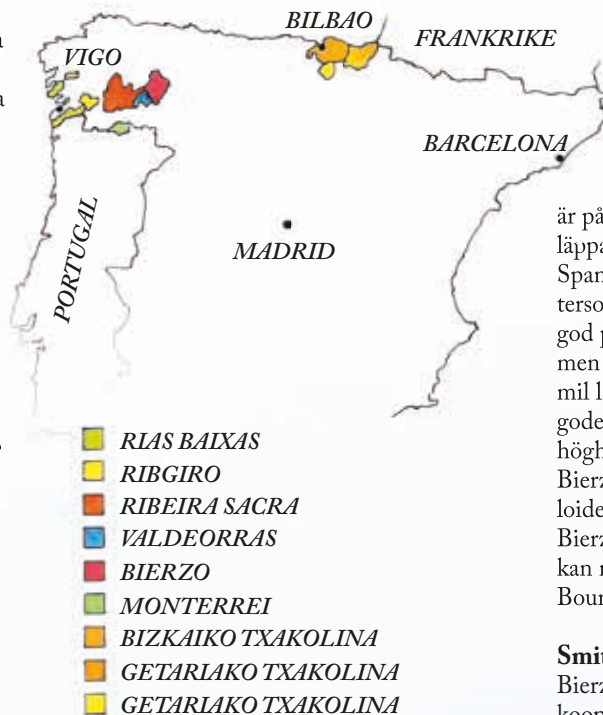
Helst inget septemberregn

En annan av mencias egenheter är den tunnskaliga druvans känslighet för olika mögelangrepp. Detta kan ställa till bekymmer i det fuktiga klimatet. Särskilt problematiskt blir det om det kommer septemberregn vid skördetiden. Själva nerbördsmängden i Bierzo ligger normalt på 700 - 750 millimeter per år. Mer regn faller dock i de mer höglänta lägena. Klimatmässigt goda år såsom 2012, 2015 och 2018 faller merparten av regnet på vintern. Om vinåret är fortsatt gott är våren torr och sommaren inleds med tidigt juniregn. Sommarmånaderna är sedan varma och torra och skördemånaden september håller sig torr tills druvorna är skördade. Därefter kan höstskurarna komma.

Det bästa av två klimat

Läget mellan det varma, torra inlandet och det svalare, fuktiga kustområdet gör Bierzos klimat till en blandning av kontinentalt och atlantiskt. Bierzoproducenterna anser förstås att man har det bästa av de båda klimaterna. De stora temperaturskillnaderna mellan dag och natt på sommaren när druvan mognar tackar man inlandet för, och den svalkande fuktighet som håller landskapet frodigt och grönt och ger vinerna fräschör tackar man Atlanten för.

När man färdas i det vackra landskapet i juli känns släktskapet med Galicien avsevärt större än med Kastilien-Léon, även om



Bierzo administrativt räknas till den senare och större regionen. I Kastilien-Léon odlas förutom vindruvor framförallt vete och land- skapsfärgerna är matta. I Bierzo växer det mängder av gulblommiga kastanjetråd som doftar intensivt i juli. Praktfulla valnötsträd växer i kastanjernas närhet. Runt vinodling- arna ser man ofta olika slags körsbärsträd som förutom saftiga bär ger skugga. Rena körsbärsodlingar hittar man längs med dalkanterna ofta i konkurrens med gamla vinrankor. Också mandelträd stöter man på. På den fertila dalbotten finns det betydande äppel- och päronodlingar. Allt grönskande och blommande gör att luften fylls av ett intensivt och varierat insektsliv, som är gynnsamt för växter som inte är självpolline- rande som vitis vinifera.

Godello på väg framåt

Mención är som sagt druvan som karaktäri- serar Bierzo. Det finns några få procent av andra blå druvor så som garnacha tintorera eller alicante bouschet som den också kallas. De används huvudsakligen för att fylla ut el- ler ge lite mer färg åt menciavinerna. På den gröna sidan är det framförallt den neutrala sherrydruvan palomino som odlas, även om den minskar. Högvakastande och nästan helt

okänslig för alla slags angrepp blev den populär efter att phylloxeran var överstämmande och många av de gamla palominorankorna lever än. Vi finner också en del dona blanca här, men druvan som är på snabbast frammarsch och på många läppar heter godello och det är lätt att förstå. Spaniens chardonnay får den ofta heta, ef- tersom den är lika allsidig som fransmannen: god på stältank, god på ek, fyllig och rund, men ändå med bra syra. I Valdeorras några mil längs med Sils flöde in i Galicien har godello sitt förnämsta fäste - Rafael Palacios höghöjds-godello är burgundiskt goda - men Bierzo håller på att skapa sig en egen godel- loidentitet och om fem till tio år är kanske Bierzo ett område med två stora viner. Då kan man med än större rätt tala om Spaniens Bourgogne.

Smittvarning utfärdas

Bierzo är fortfarande ett område där stora kooperativ är viktiga och antalet småodlare är stort. I Cacabelos där också vinodlingarna är som tätast håller det största kooperativet till. Nästan en tredjedel av allt vin i Bierzo produceras här. Storleken till trots är kvalite- ten god. Nästan 80 producenter finns det allt som allt i området. Det har varit rätt stabilt i några år nu. Ett par av dem får separata ar- tiklar här i Munsänknen, men många andra är värda att nämnas.

Den största stjärnan, om vi bortser från Descendientes de J Palacios, och den mest omskrivna de senaste åren är Raúl Pérez. Han är son i familjen som äger anrika Cast- ro Ventosa. För den som gillar elegans och finess är Raúl Pérez viner rena rama mannen. Castro Ventosa i sig håller också mycket bra kvalitet. Fransmannen Grégory Pérez gör spännande viner i sitt garagevineri Mengoba. Dominio de Tares måste också nämnas, lik- som Luna Berberide. Prada a Tope i Palacio de Canedo gör kanske inte de allra bästa bierzovinerna längre men det är ett urläckert ställe i byn Canedo.

Det finns åtskilligt fler, både nya och såda- na som funnits med en längre tid. Det bästa sättet att upptäcka egna favoriter är givetvis att resa till Bierzo. Var dock beredd på att det är ett smittriskområde. Har man en gång smittats av dess skönhet får man svårartad längtan att återkomma ofta. 🍷





Kungen av Bierzo

Det går i princip inte att prata om Bierzo utan att nämna Raúl Pérez. Hans ande tycks sväva över det mesta som händer i regionen. Men så har han också en extremt tydlig filosofi och en outtömlig energi som räcker till en oändlig mängd nya projekt liksom till att agera ambulerande mentor för vinmakarkollegor.

Text: Caroline Edgren Foto: Dan Lepp

Raúl Pérez kör 12 000 mil per år – en imponerande lång sträcka som har en rimlig förklaring. Hans egna ägor består nämligen av 43 ekologiskt odlade hektar, fördelade över ett hundratal parceller spridda över Bierzo. Dessutom är han fortfarande involverad i familjevineriet Castro Ventosa och de 70 hektar fördelade på omkring 600 parceller som hör till. Dessutom finns 14 hektar nyplanteringar att sköta om.

Ett kontor på fyra hjul

Att sitta i baksätet på Raúl Pérez bil är dock som en ofrivillig tur i en åkattraktion på ett nöjesfält. Ömsom stannar han bilen på märkliga ställen, ömsom kör han i 120 genom vingårdsmarken. Helt uppenbart fungerar bilen inte bara som transportmedel, utan också som kontor. I handen håller han hela tiden en enorm karta där alla hans parceller är markerade med rosa penna. Telefonen pockar oavbrutet på uppmärk-

samhet. Anställda och vänner ringer med frågor om allt från olika parcellers lägen och vilken mat som ska serveras till kvällens middagsbjudning till hur mycket svavel man bör ha i sherry.

Syftet med bilturen är att ge oss en bild av några av hans många vingårdslägen. Mellan telefonsamtalen delar Raúl Pérez dessutom med sig av sin djupa kunskap om områdets historia: om fenicierna som introducerade vinplanteringarna, pilgrimsfärderna genom området och phylloxeran som ledde till stora nyplanteringar på kort tid, vilket idag ger området sin karaktär med extremt stor andel av gamla stockar.

Utgår från markens personlighet

Familjen har varit i vinbranschen sedan 1752. Självs började Raúl Pérez jobba redan som 20-åring 1983. Startade eget gjorde han drygt tjugo år senare.

– Från början var jag intresserad av att

göra vin med stor koncentration, vilket är rimligt med den tillgång till gamla stockar vi har i Bierzo. Idag tänker jag precis tvärtom. Jag vill hålla det så enkelt som möjligt, säger han.

Hans signum har med tiden blivit att hitta och förstärka varje enskild vingårdsmarks eget uttryck. Filosofin går ut på att vinifiera varje parcell för sig och anpassa vinmakning och lagring utifrån markens personlighet, vilket naturligtvis kräver en regelbunden närvaro och omsorg i vingården. Det är också detta han lärt ut till en lång rad kollegor.

Under de senaste decennierna har han fungerat som mentor för vinmakare som Rodrigo Mendez från Forjas del Salnés i Rias Baixas, Pedro Guímaro i Ribeira Sacra och Veronica Ortega i Bierzo. För att bara nämna några få exempel.

Här i Bierzo är det omöjligt att inte ta hänsyn till det inflytande Raúl Pérez haft

över utvecklingen. Det är tack vare honom som Bierzo nu upplever en storhetstid. Hans fokus har lockat vinmakare från andra delar av världen till investeringar i Bierzo. Som exempel har Antoine Graillot, son till Rhône-producenten Alain Graillot, köpt två hektar i anslutning till Raúl Pérez mark i vingårdsläget El Rapolau. På samma mark gör även Gerardo Michelini – en av Michelini-bröderna från Mendoza – vin tillsammans med sin fru Andrea Muffato. Av denna anledning har efterfrågan på vingårdsmark ökat enormt, och priserna på vissa håll börjat skena.

– Som exempel kostar en hektar mark i El Rapolau omkring €85 000. Normalt pris per hektar är €25 000, säger Raúl Pérez.

Det är också tack vare Raúl Pérez som allt fler vinmakare vågar lyssna på naturen istället för att låta tekniken i vinmakningen tala. Han har helt enkelt trätt fram som den som har definierat "Det nya Spanien" – en samtida profet i sitt eget land.

200 egna viner

Raúl Pérez egen produktion består av omkring 200 olika viner, ett minst sagt imponerande antal.

– Totalt handlar det om mellan 120 000 och 125 000 flaskor per år, varav 75–80 procent exporteras, främst till USA, Kanada och Japan, berättar han.

Som om inte 200 viner vore nog står hans namn på långt fler etiketter, tack vare samarbeten med och konsulterande för andra vinmakare i Spanien såväl som i resten av världen.

Vi stannar till vid det nya vineriet som

håller på att uppföras i Valtuille. Det är det fjärde i ordningen och hit ska produktionen av Ultreia St Jacques flyttas inom en mycket snar framtid. Vinet görs idag i 85 000 flaskor per år. Med sina 4 000 kvadratmeter har vineriet kapacitet för en miljon flaskor per år, men i ett första skede siktar Raúl Pérez bara på att dubblera befintlig produktion av detta vin.

Bilfärden går även via en bit av de sju nyinköpta hektaren, fördelade över 200 parceller, på över 1000 meters höjd i Viariz. Det är de högsta vingårdsmarkerna i hela Bierzo.

– Intill ska ytterligare ett vineri byggas där vi ska testa gränserna i Bierzo. Planen är att producera höghöjdsmercía som kommer att bli helt olikt Valtuille-vinerna. Jag har väldigt höga förväntningar på det här projektet, men det är väldigt dyrt att jobba i bergen eftersom förutsättningarna är svårare – inte minst vid skörd, berättar Raúl Pérez.

Projektet ifråga delfinansieras av en förmögen vän som är vinsamlare, och vineriet ska byggas efter ritningar av en ung, lokal arkitekt. När det står klart kommer det att konkurrera om uppmärksamhet och i altitud med Descendientes de J Palacios Rafael Moneo-ritade vineri som blivit något av traktens landmärke och en symbol för Bierzos statushöjning. Här gör Álvaro Palacios och hans brorson Ricardo Pérez premiumvin på druvor skördade på 850 meters höjd.

Det är svårt att inte tolka de två vinmakarnas gränstänjande och vineribyggnande

som en tävling. Fördelen är dock att hela Bierzo har potential att stå som vinnare.

Bierzos La Tâche

Sista stoppet på bilresan är Bodegas y Viñedos Raúl Pérez som just denna kväll är Bierzos epicentrum, eftersom tolv producenter med mark i El Rapolau samlas för att jämföra sina olika vingårdsviner. Det är förstas Raúl Pérez som står bakom arrangementet, vars syfte är att öka förståelsen för potentialen i detta vingårdsläge som han själv kallar för Bierzos La Tâche.

– Min förhoppning är att vi som har mark och gör vin från El Rapolau ska utveckla våra relationer och fortsätta förvalta läget. Kanske kan vi redan nästa år ställa till med en mer organiserad provning och bjuda in många fler gäster och pressen, säger han.

Och vinerna från det 6,5 hektar stora läget då? Som vanligt blir man förvånad över hur olika resultat som kan uppnås med samma utgångspunkt. Några viner är lätta och eteriska, andra är kraftfulla och seriösa. Några har de animaliska toner som Raúl Pérez menar kännetecknar läget och som härrör från jordmänen.

En av favoriterna blir, kanske inte helt oväntat, Bodegas y Viñedos Raúl Pérez Ultreia El Rapolao som tycks mer parfymrad och mer strukturerad än många av de andra vinerna. En annan förtjusning blir Encinas – det vin han gjort tillsammans med Antoine Graillot. Även här förför parfymen, och i munnen finns den där fokuserade upplevelsen jag kommit att förknippa Raúl Pérez och hans lärjungar. 🍷



Bierzos flytande guld

Allt som Rioja-läkten Palacios rör vid tycks bli till guld, flytande guld: Álvaro Palacios på egen hand i Priorat, Rafael Palacios i Valdeorras, och Álvaro tillsammans med brorsonen Ricardo Pérez Palacios i Bierzo. Jag var på plats hos Descendientes de J. Palacios i Bierzo en förmiddag i juli för att få provsmaka något av guldet.

Text: Niclas Unosson Foto: Désirée Ottosson

Bierzos högst belägna vineri

Hypermoderna vinanläggningar som sticker ut med sin arkitektur finner vi framförallt i de stora och kapitalstarka områdena Rioja och Ribera del Duero i Spanien. I det betydligt mindre Bierzo är det i stort sett bara Descendientes de J. Palacios som spelar i denna högsta division. Högst upp på en bergskam ovanför Corullón lyser den vita modernistiska vinanläggningen som byggdes och togs i bruk för två år sedan.

Hänförande utsikt

Ricardo Pérez Palacios möter mig i entréhallen med glasväggar som öppnar för en storslagen utsikt över stora delar av Bierzodalen. Ricardo visar sig vara lite av en blandning av cool, tätlockig rocktyp i jeans och rutig skjorta och vinuniversitetets kursetta i rejäla glasögon. Han berättar om det friskt gröna landskap som breder ut sig nedanför oss. Längst ned på dalbotten, delvis i konkurrens med frukt- och grönsaksodlingar, växer merparten av vinrankorna på en rik mörk- och lerjord som inte sällan har järninslag som färgar jorden röd. Vinerna från dalen blir runda och rika.

Längs med dalsidorna finns det en del sand, och när man kommer lite högre upp på bergssidorna dominerar jorden av skiffer som är grunden för de exklusivare, mer mineraliska vinerna. Det är inte utan en viss stolthet som han nämner att skiffen här är prekambrisk och förmodligen den äldsta på hela iberiska halvön. Han pekar upp mot en mindre odling högt uppe på en bergssida som vetter mot sydöst och säger att det är 1000 meter upp dit, till La Faraona, det finaste av lägen som ger det finaste av alla viner i Bierzo.

Tålmod krävs

Det bästa sättet att uppleva terräng och terroir är i en fyrhjulsdriven Land Rover. Ricardo tar mig med till sin gröna jeep och vi rör oss sakta uppåt. Första anhalt blir vingården Las Lamas, där vi kliver ut vid kanten av vägen. Nedanför i en 40-procentig sluttning växer låga, knotiga, fristående rankor som planterades för 100 år sedan. Det är inte terrasserat. Enligt Ricardo har det med ekonomi att göra. Bierzo är eller var en fattig region, och att bygga terrasser

hade kostat för mycket. Läget omfattar tre hektar men det är först i år som Descendientes de J. Palacios kunnat förvärva den sista biten av läget Las Lamas. Den första köpte de vid starten 1999. Då fanns det sju olika ägare av Las Lamas och det har krävts stort arbete och tålmod för att få köpa loss marken bit för bit, särskilt som ägarna genom arv inte sällan splittrats och delägarna dessutom flyttat från trakten och bosatt sig i andra delar av den spanskspråkiga världen.

Mulåsnor gör värsta jobbet

Tålmod och mycket personal och för den delen också kapital krävs för att odla och göra vin här överhuvudtaget, inte minst om man har så stora kvalitetsanspråk som Ricardo och Álvaro Palacios. Ricardo säger att de har 25 personer som jobbar ute på de 220 olika odlingslotterna som tillsammans utgör deras egna 30 hektar. Normalt sett kan en person täcka in fem hektar. I de branta lägena fungerar det inte heller att använda traktorer, så därför brukar man två hästar och fyra mulåsnor i fältarbetet.

Här möts två klimat

Ricardo pekar mot en klyfta i berget i riktning mot vinanläggningen. På den ena sidan som vetter mot söder växer en liten vingård - Moncerbal - omgiven av en matt grön växtlighet, och på den andra nordliga sidan som är helt fri från vinrankor har växtligheten en friskare och djupare grön färg. Han förklarar att nyansskillnaden speglar att Bierzo är ett klimatologiskt brytningsområde som rymmer både medelhavsvegetation och atlantiskt präglad växtlighet.

Bierzo är ett brytningsområde på fler sätt. Vi är precis i kanten av Kastilien-León och den stora torra högplatåslätten. Åker man 30 kilometer västerut hamnar man i Galicien. Först kommer Valdeorras, sedan tar Ribeira Sacra vid och ännu lite längre västerut följer Ribeiro och till slut når vi Rías Baixas ute vid Atlanten. För varje anhalt stärks det atlantiska inflytandet och de röda vinerna försvinner på vägen.

Hagelstormen 2017 slog ut allt

Det har börjat blåsa svala, nordliga vindar. Ricardo nämner att det kan vara storm på gång. Vädret är nyckfullt och det slår till hårt ibland om man har otur. För två år sedan slog en hagelstorm i början av maj ut hela Moncerbal och det blev ingen skörd alls 2017. Annars har klimatförändringarna inte drabbat Bierzo så hårt än. Det största faran som han ser är att regnmängderna ska öka och ge ett redan fuktigt klimat än mer nederbörd och bekymmer med röta och mögel.

Mot La Faraona

Vi fortsätter vår färd uppåt. Ricardo växlar ned och vi åker upp och in på en mindre väg som blir allt gropigare och mer stiglik ju längre vi färdas. Brantare blir den också och det gungar rejält i hålligheter som stora vattenpölar har gröpt ur. Jag funderar på hur farbar vägen kan vara under rejäla regnperioder. Det är dock vackert och grönt och det doftar intensivt från de blommande kastanjeträden.

Omsider planar vägen ut och vi når en inhägnad och därmed vildsvinssäker vingård omgiven av körsbärsträd. Ricardo öppnar grinden och gör en konstfull vändning av jeepen. Vi är framme vid La Faraona 1000 meter över havet. I en brant ovanför oss växer låga fristående vinrankor i raka horisontella led. Rankorna är inte alls så knotigt tjocka som jag förväntar mig. Medelåldern är ändå 60 - 70 år säger Ricardo, de äldsta växer högst upp.

När de köpte La Faraona var hälft-



Ricardo förbereder smakprover

ten planterad med palomino, men man ympade rätt kvickt mencia på merparten av stockarna. Det var ett besvärligt arbete på många sätt, inte minst på grund av svårigheten att hitta lämpligt ympställe och dessutom hålla balansen i branten. Även om mencia tagit över, så finns det kvar även andra druvsorter i vingården förutom lite palomino. Ricardo vrider ett vinlöv mot mig och jag uppmanas att känna på dess ludna undersida. Så känns inte mencia, säger han. Det här är garnacha tintorera eller alicante bouschet som den också heter. När Descendientes de J. Palacios för tjugo år sedan gjorde sina första viner ville man ha 100 procent mencia men relativt snart tillät man sig några procent av andra blå druvor och sedan 2006 även gröna druvor. Förklaringen är att mencia kan ha en liten bitterhet och den smakneutrala palomino tillför en liten mildrande rundhet. 2017 som var ett svalare år användes hela elva procent palomino i vissa viner. 2018 var det fem procent.

Från det natursköna till det konstfullt vackra

Vi återvänder till vineriet. Det visar sig finnas en genväg som går genom klungor av småekar, stora valnötsträd och kastanjeträd. En rovfågel flyger upp när vi långsamt dieseldunkar oss nedåt.

- Det är som National Geographic, skojar Ricardo. Och det är nästan så det känns. Vineriet är dock mycket avlägset det natursköna. Här råder det konstfullt vackra och rena. Jag går nästan andaktsfullt genom stora, höga lokaler av sten och trä. Alla detaljer är smakfulla. Ytorna så rena, både arkitektoniskt och hygieniskt. Det

kliniska kan kännas lite som en belastning, medger Ricardo. En liten fläck upplevs så mycket större. Han säger att 60 personer jobbar på vineriet men vi stöter bara på ett fåtal på vår vandring med stopp på det väl tilltagna labbet, vid de skinande stältanksraderna, de öppna ekjäskaren och skattkammaren där buteljerade viner ligger ärgångsvis i trälådor. Jag kan inte låta bli att fingra begärligt på en låda La Faraona 2012.


Fatprovning vid högaltaret

Nu återstår till sist bara fatprovning. En triangulär korridor leder fram till en träport av katedralhöjd. Ricardo skjuter upp dörren och en altarlik tjugo meter bred bergsvägg blir synlig. Riktade

spottar lyser upp väggen av skiffer, dolomitkalk och svart lavasten. I rader med gångar fram till bergsväggen ligger 2018 års vingårdsviner på ekfat. Varje läge har sin egen gång. Ricardo tar en pipett och hämtar fatprov från varje läge. Först försvinner han dock snabbt ut och fyller på volymvinet Petalos som inte rymms eller platsar bland vingårdsvinerna. Hela 350 000 flaskor Petalos produceras numera på druvor som delvis köps in och som till hälften odlas i leran i dalen och till hälften på skiffer högre upp i Corullon.

Fatprovet är klart fruktigt och runt men samtidigt lätt med en mineralisk ton. Nästa steg upp är kommunvinet Corullón där druvorna kommer från flera olika skifferlägen. Här blir blåbärstonerna mer påtagliga. En liten kryddighet och något som påminner om apelsinskal framträder också. Fräschören är stor och vinet känns också behagligt lätt men med koncentration.

Det tuffaste och det mest strukturerade vinet är lägesvinet Moncerbal som följer därefter. Kontrasten till nästa lägesvin, Las Lamas, är stor. Fruktigt och behagligt parfumerat med mjuka och lena tanniner är det här ett smeksamt vin redan på fat. Enligt Ricardo är det lerinslaget i läget Las Lamas som är skälet till det mjuka och runda.

Till sist är det La Faraona som provsmakas. Det är helt klart ett stort vin med enorm koncentration och längd utan att upplevas som så mycket mer än medelfylligt. Tanniner och syra i härlig balans och med en mineralkänsla som lever kvar länge. Jämfört med de högklassiga Moncerbal och Las Lamas ger La Faraona en känsla av en växel till, en dimension till. Enligt Ricardo är det förmodligen själva jordmänen, det unika inslag av lavasten som finns just uppe på La Faraona som är nyckeln till kvalitetetsprånget. Kanske det. Vetskapen om att det är just La Faraona, ett av Spaniens mest exklusiva viner, har säkert ett finger med i spelet också. 



Ren rebell

Den som hört talas om Diego Losada och Bodega La Senda har förmodligen också sett hans händer på en eller annan bild. I sann rebellanda har han nämligen tatuerat in PURE WINE på fingrarnas första falang. Detta statement ger god vägledning till hans viner: rena och exakta, minimalinterventionistiska tolkningar av Bierzos inhemska druvsorter.

Text: Caroline Edgren Foto: Dan Lepp

Redan i början av vårt besök slår Diego Losada fast att han inte tycker om regler:

– Följer man regler blir allting likadant. Därför har jag ställt mig utanför DO:n. På så sätt får jag göra som jag själv vill.

Diego Losada arbetar alltså efter eget huvud på sina fem hektar fördelade på 14 parceller i trakterna av Ponferrada i Bierzo. Inför buteljeringen av sitt första egna vin 2013 ville han medvetet ta avstånd från den rådande Parker-trenden: vinmakade viner med extra allt. Istället hämtade han inspiration från nordöstra Italien, i synnerhet Dario Prinčič – en av förgrundsgestalterna inom naturligt vinmakande med en helt tom regelbok.

Utan ego i vingården

Fokus för Diego Losada är terroir, men i betydelsen att det handlar om att förstå vem han är som vinmakare i förhållande till naturen.

– Jordmånen är det som utgör mitt jag som vinmakare. Mitt eget ego försvinner när jag lyssnar in mina parceller och lär mig av att jämföra olika dem varandra. Det är terroiren som pushar mig, inte tvärtom, och jag har väldigt olika förutsättningar på mina olika lägen, berättar han.

Det viktigaste är arbetet i vingården och här handlar det om att jobba med naturen. Diego Losada ser sig därför snarare

som vaktmästare än vinmakare. Denna naturdyrkande inställning gör det förstas lätt att sätta etiketten "naturvinmakare" på Diego Losada, men enligt honom själv stämmer inte det. Samtidigt inser han att han är en del av trenden, inte minst som samtliga sex viner buteljeras utan klarning och filtrering eller tillsats av svavel.

– Men för mig är naturvin en livsstil, inte en trend. Det har hittills inte producerats några intressanta regler kring hur naturligt vin ska göras. Med eller utan svavel är liksom inte en relevant fråga. Jag är bara intresserad av att vara ärlig mot mig själv, slår han fast.

Hans oppositionella hållning hämtas



hem i flasketiketterna vars stil skiljer sig från mängden. De är designade utifrån Diego Losadas idéer av en kompis som är tatueringskonstnär. Som *moodboard* har Diego Losada haft sin barndoms bibliotek av serier och böcker, vilket kan anas i den eklektiska stilen. Sannolikt attraherar den esteterna i de länder merparten av hans totalt 20 000–25 000 flaskor per år exporteras till.

Och vinernas namn är mer än bara vackra ord, de har alla genomtänkta, djupare betydelser. El Aqueronte är till exempel namnet på en av floderna i Hades och *Vindemiatrix* är en av stjärnorna i Jungfruns stjärnbild.

Ett litet sidospår i historien om Diego Losada är att han först började producera vin under sitt eget namn, men blev tvungad att byta av en 300 000-flaskorsproducent från Bierzo med liknande stavning.

– Mina första 2 000 flaskor med etiketter där jag tejpade över namnet sålde jag direkt till vinbarerna i Madrid. Inte ens idag är det någon härifrån som köper mina viner. Jag är verkligen inte profet i mitt eget land, säger Diego Losada.

Viner

In A Gadda Da Vida

Bodegans enda vita vin är en cuvée av 50 % godello och 50 % palomino, malvasia och doña blanca. Tre månaders skalmaceration och sex månader i franska ekfat ger ett kraftfullt intryck med djupt gulfruktiga toner, fräsch syra och mineralisk salta som dröjer sig kvar i munnen.



Vindemiatrix

Huvudsakligen gjort på mencia med inblandning av palomino och doña blanca från ett flertal samplanerade parceller med kalkhaltig lera. I 2018 års tappning har de blå druvorna avstjälkats, medan de gröna används i hela klasar. På grund av platsbrist i bodegan har vinet bara jäst med skalen i tre, fyra dagar. Därefter betongtankslagring i elva månader för att lyfta fram den rena frukten som kantats med lila blomster, röda rosor och en pepprighet som för tankarna till syrah. De gröna druvorna tillför en druvig fräschör.

1984

En ren mencia från tre av de högsta vingårdslägena i Bierzo med 70–90-åriga stockar på lerjord. Druvorna är mestadels avstjälkade och har macererats i tre, fyra veckor och sedan lagrats på använda franska ekfat i sju månader. Resultatet är en levande presentation av områdets storhet med skogshallon, körsbär, apelsinskal, doftande blommor, animaliska toner och gröna stråk. Stilen är lätt och

elegant med fräsch syra och ett grönt inslag.

La Barbacana

Gjort på alicante bouschet från mer än 100-åriga stockar som växer på ett vingårdsläge med skiffer, järn och kvarts på 650 meters höjd. Efter jäsning och helt kort maceration ligger vinet elva månader på 650-liters kastanjefat. Med bara 12,5 % alkohol har vinet en fruktdriven ren, men komplex och matvänlig stil.

Aqueronte

100 % mencia från en enskild parcell på 555 meters höjd med kalkrik lerjord med skiffer och kvarts. Delvis hela klasar och kort macerationstid. Jäsning samt lagring på kastanjefat i tio månader. Detta är det mest aromatiska av La Sendas viner med en fin koncentration. Floralt parfymmerade blåbär, björnbär och jordgubbskräm samt söta kryddor levereras i en elegant, klunkvänlig tappning.

In Absentia

Bastardo, eller trousseau som druvan kallas i Frankrike, presenteras i en tappning med mer färg och struktur än vad vi är vana vid från Jura. Vinet jäsas i kastanjefat och lagras sedan tio månader på använda franska ekfat. I 2018 års version som precis buteljerats vid vårt besök är de lila tonerna markanta i en rejält fruktdriven stil som framför allt för tankarna till Bassett's svarta vingummin. Stilig syra, hög koncentration och bra längd som gärna tar en rendez-vous med en charkbricka. 🍷

Vinmakare med stamtavla

Veronica Ortega sticker ut som en av Bierzos mest intressanta vinpersonligheter, tack vare ett ovanligt imponerande cv och en rad förtrollande viner som visar upp olika aspekter av mencia.

Text: Caroline Edgren Foto: Dan Lepp

Med sherry i blodet, tack vare uppväxten i Cádiz, och erfarenheter från jobb hos bland annat Álvaro Palacios i Priorat, DRC i Bourgogne och Domaine Combier i Crozes-Hermitage har Veronica Ortega en stamtavla som är få förunnad. Innan hon bestämde sig för att pröva vingarna och börja göra eget vin arbetade hon dessutom sida vid sida med Raúl Pérez, Bierzos okrönte konung, under flera år. Som grädde på moset är hon både ung och kvinna – med en look som påminner långt mer om en filmstjärna än en vingårdsarbetare. Inte undra på att Veronica Ortega dragit uppmärksamheten till sig. Och med all rätta. För hennes viner levererar.

Bourgogneinspirerad

Kanske var det hennes fäbless för bourgogne som undermedvetet påverkade henne att slå sig ner i ett område vars karaktärsdruva kan påminna om pinot noir. Uppenbarligen skattar hon druvan mycket högt, eftersom produktionen består av sex viner, varav fem är menciabaserade.

– Mencia är väldigt mångfacetterad i och med att den kan lyfta fram såväl terroir som vinmakarens arbete i källaren. Det går att göra vitt skilda typer av vin med små variabler, säger Veronica Ortega.

Hon förfogar över omkring sex hektar vingårdsmark. Merparten ligger i anslutning till Bierzos epicentrum Valtuille och är fördelade över ett antal så kallade ”minifundios”, det vill säga mycket små parceller som ingår i ett enskilt vingårdsläge med många ägare. I snitt går det ungefär 20–25 ägare per hektar i Valtuille. Upplägget för förstås tankarna till Bourgogne.

Gemensamt för lägena är att det handlar om mer än 80-åriga stockar. Och vingårdsarbetet sköter hon så naturligt hon kan, men utan att vara certifierad. Vinmakningen är traditionell och präglas av precision vad gäller terroir. Hon använder enbart druvornas egen jäst och ett minimum av svavel.

Bodega med hög charmfaktor

Veronica Ortegas bodega ligger mitt i den charmiga byn Valtuille. Redan vid entrén får besökaren ett positivt intryck, tack vare de välskötta krukväxterna som kantar den ljusblå porten och den lilla nedsuttna träbänken som erbjuder förbipasserande vila. Hennes terrier Enzo hjälper dessutom till att välkomna gäster. Även inne i bodegan är mysfaktorn hög. Här varvas ekliggare och -fat med stora amforor, och till hands för vår provning har hon Zaltoglas. Introduktionen till Veronica Ortegas vinvärld sker med Cal, en ren godello som

görs på den gamla klonen med små, ovala bär i tajta klasar. Druvorna hämtas från ett vingårdsläge med ren krita, 650 meter över havet omgiven av skog. Ett dygns skalmaceration ger struktur, och till skillnad från gängse godello som betonar frukt finns här en mer floral skapelse med kamomill, grönt te och söta kryddor som samsas med gult äpple, plommon och grape. Syran är rakbladsvass och terroiren bidrar till en suverän sälta som påminner om spanskt mineralvatten.

Instegsvinerna

Hennes version av rosé – en mencia för sommaren – heter Kinki och är ny för årgången 2018. Frukten är tidigt skördad och har 20 procent inblandning av gröna druvor, tack vare samplanterade vingårdar. Hälften av vinet har vilat på amfora och hälften på fat. Här presenteras en blommig och rödfruktig mencia med jordgubbar, rabarber och körsbär som samsas med blodapelsin, nektarin och vattenmelon. En touch av kryddighet i form av rosépeppar bifogas, samt en teliknande tanninstruktur.

Instegsvinet, Quite, är en blend av mencia från flera parceller med röd lerjord runt om i Valtuille. Sex dagars skalmaceration och sex till nio månader lagring på amfora respektive troncoconics – ett slags stora, öppna jäskar. Här bjuds vi på mörk frukt och körsbär med inslag av lakrits,

mull och cypresser. Vinet är relativt lätt, men ändå komplext och stramt för att vara i instegsklass.

Mer komplex mencia

Veronica Ortegas personliga favorit är mencia från sandjord, vars själ hon fångat i ROC. Detta är en stram, seriös tolkning av druvan – ett ”vin de garde” som behöver minst ett år på flaska innan det dricks. Ungefär hälften hela klasar används och lagring i 14, 15 månader på ekfat. Röda bär som jordgubbar och körsbär och mörk frukt som plommon, björnbär och svarta vinbär varvas med rött äpple, vilda blommor, barrskog och blyertsenna i näsan. I munnen är vinet elegant och fint koncentrerat med fin syra och strama tanniner.

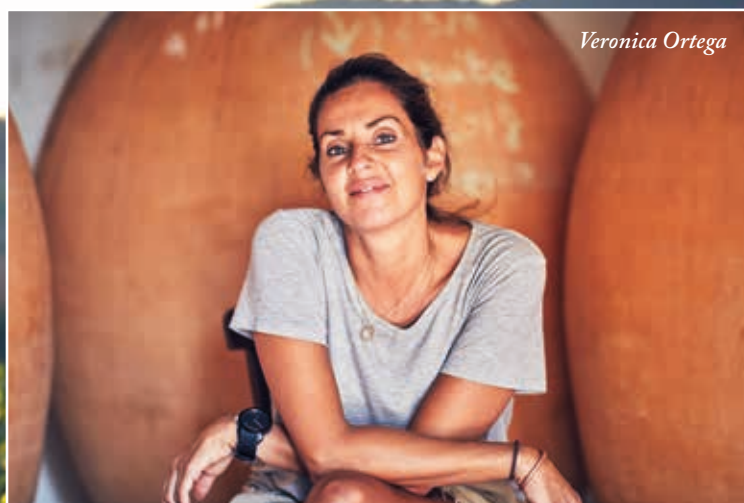
Tidigare hämtades druvorna till signaturvinet VO från samma parcell som används till ROC. Från 2018 tas druvorna från ett annat läge med en stark personlighet som enligt Veronica Ortega ger tydlig karaktär med hög syra och stram struktur. Tidigare årgångar har enbart lagrats på amfora för att betona den rena frukten, men från och med 2018 blandas amfora-lagrat vin med fatlagrat. Fatprovet bjuder

på en doftexplosion av hallon, rabarber och lingon samt en superkoncentrerad, fruktig smak med rejäla tanniner.

Veronica Ortega är också verksam i Cobrana – en liten by på högre höjd än Valtuille. Här präglas jordmånen av schist och röd lera. Med sin lätta och fruktiga stil påminner vinet som döpts efter byn om Kinki, men är gjort på mognare druvor, huvudsakligen mencia. Hela klasar har pressats och under jäsningsen har en del skal funnits kvar. Tre, fyra veckors maceration, därefter amfora-lagring utan skalrester. Resultatet påminner en aning om hantverksmässig beaujolais. Den vackra parfymen med körsbär, rabarber, tranbär och hallonkräm som även återspeglas i munnen ger tårar i ögonen.

Vinernas olika personligheter förstärks av sex helt olika etiketter. För en utomstående är det inte direkt uppenbart att flaskorna kommer från samma producent, även när de står uppradade bredvid varandra. Fotografen Dan Lepp frågar Veronica Ortega om det är en medveten strategi:

– Nej, det har jag aldrig ens tänkt på, skrattar hon. 🍷



Veronica Ortega



Sex personligheter

Fruktodlarens son *gick över till vin*

Hade Isidro Fernández följt i sin pappas fotspår hade Casar de Burbia varit en av Bierzodalens mer betydande odlare av äpplen och päron. Isidro hade dock andra idéer som gjorde att han ville experimentera med druvor och vin i traktorhallen hemmavid. Det var lyckosamma experiment som ledde in på en annan fruktbona.

Text: Niclas Unosson Foto: Désirée Ottosson

Kontrasten mellan Descendientes de J. Palacios och Casar de Burbia kunde inte vara större. Här är vi långt ifrån hypermodernitet och sofistikerad renhet. Casar de Burbia håller till i det plåtklädda traktorskjul där Isidros pappa Nemesio en gång startade sin

fruktodlingsverksamhet. Skjulen har byggts ut med åren och blivit rätt stora hallar och lagringslokaler. Fruktodlingen har fått ge vika för vinproduktion. En ny stor hall har byggts färdigt i dagarna och 700 nya kvadratmeter är på väg att tas i anspråk.

Tankar, fat, buteljer och mycket annat ska flyttas. Det är därför en hel del oreda vid mitt besök. Isidro Fernández är dessutom en man med stor energi som jobbar simultant. Han har under helgen med hjälp av sin nu 85-åriga pappa Nemesio buteljerat



Isidro håller ordning på det mesta

och etiketterat en pall godello till en ivrig och viktig kund i Barcelona, och Isidro håller uppsikt på att en lastbil ska anlända för att lasta vinet. Samtidigt bistår han en av vineriets äldsta trotjänare som håller på att tömma mencíastältankarna på sin röda, tjockflytande jästfällning som samlas upp i stora hinkar. Isidro sträcker ned en näve i fällningen och håller sedan upp den åskådligt så att den oljefärgslika rödvinsfällningen flyter genom fingrarna. Han säger att om det hade varit den fina sista fällningen från vitt vin, hade vi kunnat smaka. Den är som smör och smakar mycket gott till bröd.

Äpplet föll en bra bit ifrån trädet

Att Casar de Burbia har sitt ursprung i pappans fruktodlingar märks bland annat på själva läget. Vi är på botten av den plattaste delen av dalen och långt ifrån Bierzodalens vinrankor. Den oansenliga väg som leder fram till vineriet är omgärdad av stora äppel- och päronodlingar. Pappan var framgångsrik i sitt fruktvärv och började köpa upp prima vinodlingslotter i Valtuille de Abajo. Hans ambition var dock aldrig att göra vin - kooperativen köpte istället druvorna.

Sonen Isidro tänkte dock annorlunda, även om han i grunden är utbildad ingenjör. Han började försiktigt med ett fat på prov som strax följdes av fler och snart hade Isidro en egen vinproduktion som kunde ge försörjning. Isidro pekar på ett hörn i lokalen och säger att det var här han hade sitt första vinfat. I början läste han allt han kom över som hade med vin att göra och förkovrade sig på så vis, men rätt snart släppte han det lästa eftersom vinmakning och vinodling är, som han säger, erfarenhetsbaserat. Till sin hjälp har han numera en yngre kraft som är kemiingenjör och son till grundaren av välrenommerade Dominio de Tares.

Godello har en ljus framtid i Bierzo

Idag omfattar Casar de Burbia 27 hektar och man är helt självförsörjande på druvor. Pappans inköpta lotter kompletterades med nyodlad mark 2002, och strax ska sex hektar godello planteras i en takt på en till två hektar per år på en relativt stenig mark strax intill vineriet. Han berättar att han planerar för en mousserande godello. Eftersom godello är Spaniens chardonnay borde man väl kunna göra bra mousserande vin på druvan, menar han. Isidro tror starkt på godellos framtid i Bierzo. Siffrorna talar också sitt tydliga språk, säger han. 2014 producerade han 5 000 flaskor godello. 2017 var det uppe i 32 000. Allt säljer dessutom slut snabbt.

Han gör i dagsläget två godelloviner som speglar två olika stilar: Den ena är



Jästfällningen har gjort sitt

stältankslagrad och klart aromrik med vitblommiga toner och pärontouch. Den andra som både jäser och lagras på ekfat och får lång tid på sin jästfällning har en härlig doft som låter ana ekens sötma. I munnen är vinet runt och fylligt med rätt mild syra. Isidro tycker att rondör är viktigare än syra i de vita vinerna. Av den anledningen värdesätter han jästfällningens inverkan extra mycket. Att låta vinet ligga riktigt länge på sin jästfällning är den enskilt största kvalitetsfaktorn för ett höja ett vitt vin, anser han. Denna grundidé omsätter han också i praktiken genom att inte tappa och buteljera allt vin på en gång utan göra det allteftersom, för att få mer och mer karaktär på det som tappas.

Fruktig mencía är målet

Även om Isidro ser en stor och ljus framtid för godello i Bierzo är det givetvis mencía som är viktigast för honom. Han gör en indelning av sina mencíaviner i tre typer baserat på vilken höjd de har odlats: dalbotten, bergssidor och en typ däremellan, och enligt honom är det mellantypen som är mest typisk för Bierzo, för den har både riklig frukt och mineralitet.

Isidro gör dock ingen större skillnad när det gäller vinifikationen av de olika vinerna. Han vill ha ut en rik fruktighet och ser därför till att hålla merparten av druvorna intakta vid avstjälkningen och låta dem genomgå kolsyrejäsnings (maceration carbonic) i fem-sex dagar innan alkoholjäsnings tar vid. Extraktionen är lång och vanligen ger han vinmusten 45 dagars jäsnings och extraktion med målet att få rik frukt, bra kropp och god lagringsbarhet. Jäsningen sker på ekfat som syresätter musten och minskar mencíadruvans reaktiva inslag. Därefter får vinet ett par månader på stältank innan det åter hamnar på ekfat av skiftande storlek och rostning.

Pauillac versus Pomerol

Vi fatprovar oss igenom 2017 och 2018

lite huller om buller, eftersom vinfaten har flyttats temporärt inför omflyttningen till de nya utrymmena. Isidro får klättra upp på och runt bland faten och hämtar också trucken för att vi ska få ut rätt fatprover i pipetten. Instegsvinet Casar de Burbia 2018 från vingårdslotter längst ner i dalen slår an tonen i sin fruktighet. Rund i munnen och relativt kraftfull och en aning bitterhet i slutet, något som dock ska försvinna med ytterligare flasklagring.

Nästa vin är Hombros från ett mellanläge. Vinet är rakare och stramare och inte fullt så utvecklat. Därefter är det El Castañal 2017 som Isidro gräver fram. Det är fruktigt med rostade toner och fin mandeltouch. I munnen är det oerhört mjukt, varmt och koncentrerat och riktigt långt. Han gör bara två fat av El Castañal på grund av det stora arbete som krävs. Druvorna är nämligen krossade för hand, vilket kanske kan förklara vinets mjukhet.

Kontrastvinet är Tebaida No.5 som också är ett exklusivt vin som han bara gör två fat av. Vinrankorna är 115 år gamla och planterade i skifferrik jord. I doften är vinet mineraliskt och balsamiskt och har en frukt som drar åt lime. Vinet känns riktigt tufft i munnen med stadig tanninstruktur och en enorm kraft för att vara mencía. Eftersmaken är riktigt lång.

Isidro säger att det nuförtiden kan vara alltför laddat att prata om maskulinitet och femininitet när det gäller viner, men det är frestande när man parprovar El Castañal och Tebaida No.5. Isidro nämner också att en dansk vinjournalist en gång kallat Tebaida No.5 för en mineralisk pauillac. Det är mindre laddat och en bra beskrivning dessutom. Om vi fortsätter bordeauxjämförelsen skulle man kunna likna El Castañal vid en varm Pomerol.

Don Quijote söker sin Dulcinea

Vi fortsätter fatprovningarna och det blir mer och mer tydligt för mig att vinerna generellt är kraftfulla och fruktiga i stilen. Isidro invänder inte mot den beskrivningen, utan säger att han har sin stil och att han gör det slags vin som han tror på, vilket också är vin som faller kunderna i smaken. Det är ändå dem som i slutändan möjliggör hans arbete, lägger han till.

Han har dock tänkt att han ska öka vinernas mjukhet och få dem ännu mer integrerade. Lätthet och elegans må vara i ropet nu, men han har inga planer på att slå in på den vägen. Den som ängsligt sneglar åt trender, menar han, gör inga bra viner. Med ett lite snett leende säger han att han likt Cervantes Don Quijote vill fortsätta att söka sin Dulcinea. 🍇