

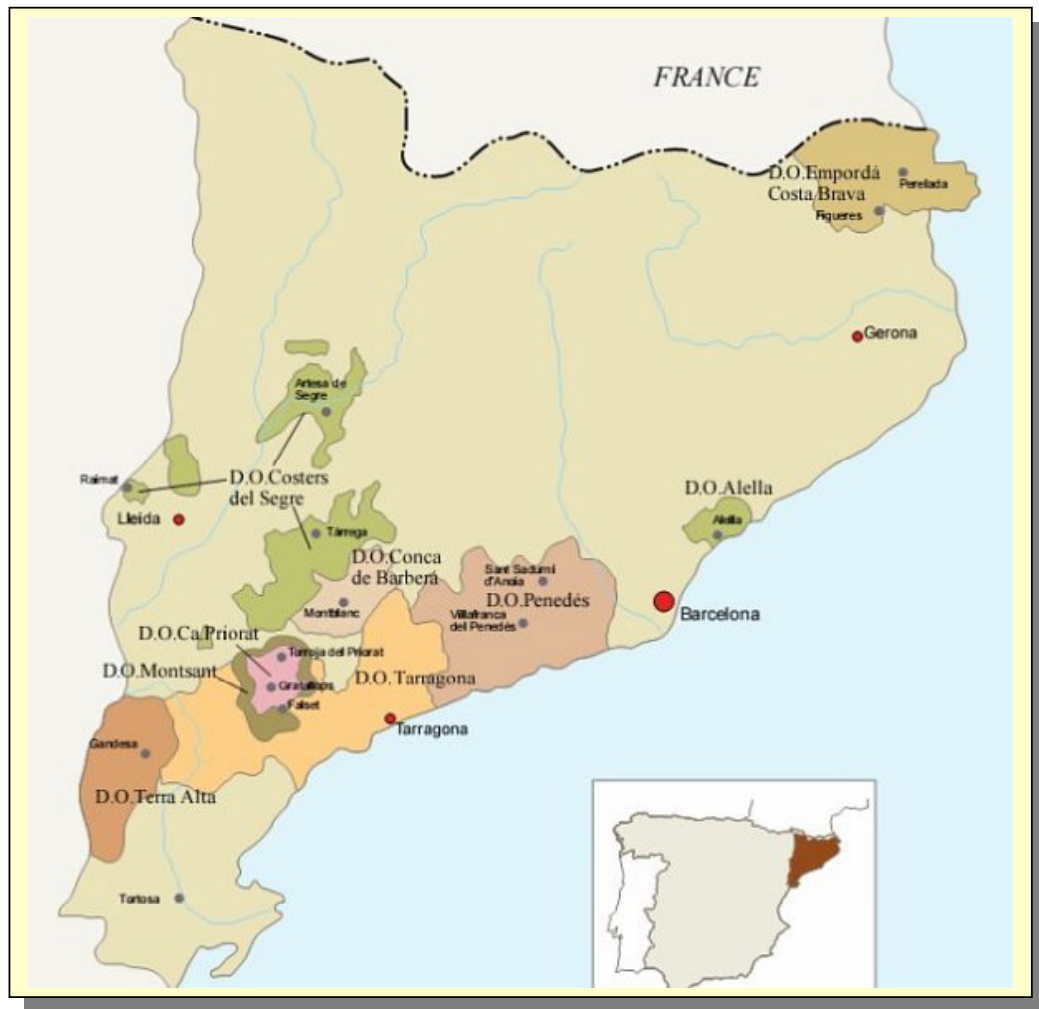


Situering

Priorato – in het Catalaans Priorat – ligt 150 km zuidwestelijk van Barcelona in het district El Priorat in zuidelijk Tarragona. Het is een ruige bergstreek met als hoogste top 1.124 meter. De wijngaarden liggen verspreid over elf dorpjes in het dal en liggen op terrassen tegen de bergen aan of zijn aangeplant op steile hellingen, die in hoogte variëren van 100 tot 700 meter. Het gebied is vulkanisch van oorsprong, wat ervoor zorgt dat de bodem zijn unieke kenmerken krijgt. De basis bestaat uit roodachtig en zwarte leisteen met kleine deeltjes mica, een soort kwarts. Hierdoor wordt overdag het zonlicht weerkaatst en geeft dat de

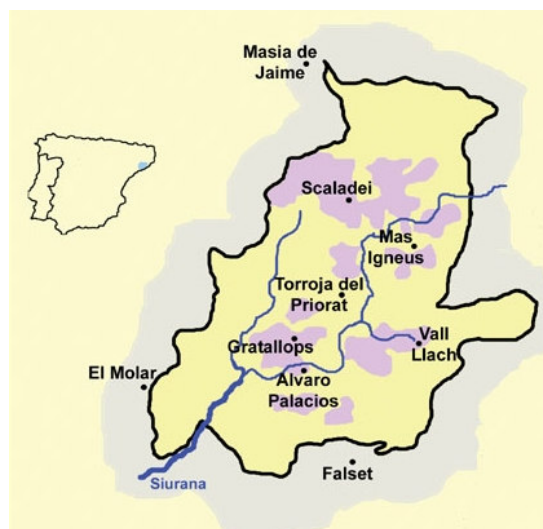


indruk van een goudzwart gestreepte tijgerhuid, plaatselijk “llicorella” genoemd. De opgeslagen warmte wordt ’s nachts opnieuw afgestaan. De toplaag, die bestaat uit gebroken leisteen en mica, is 50 cm dik, waardoor de wortels van de wijnstok diep de grond in moeten op zoek naar regenwater, voedingsstoffen en mineralen. Deze unieke eigenschappen dragen bij aan de kwaliteit van de wijn en zorgen er ook voor dat de wijnstokken tijdens de voor het gebied zo kenmerkende zware regenval en stormen stevig in de grond verankerd staan. Zelfs op een hoogte van 700 meter in de hoog gelegen wijngaarden rond La Morera de Montsant zorgt de onderlaag ervoor dat er fantastische wijnen uit voortgebracht kunnen worden. Hoewel Priorato een klein wijnbouwgebied is, omvat het meerdere verschillende microklimaten. Over het algemeen is het klimaat extremer dan in de meeste continentale gebieden, hoewel er een groot contrast is tussen de hooglanden en de dalen. Er zijn dan ook koude noordenwinden, maar deze worden tegengehouden door het Montsantmassief en de warme Mistral die vanuit het oosten blaast. De zomers zijn lang, droog en heet, hoewel de temperatuur in de winter ook tot het vriespunt kan



dalen. Soms komen vorst en hagel voor, evenals uitzonderlijke zomerhitte. De gemiddelde jaarlijkse temperatuur is 15°C en de gemiddelde hoeveelheid regen is 550-600 mm per jaar.

Vandaag is ongeveer 1800 ha aangeplant, hoofdzakelijk garnacha en cariñena (carrignan, of lokaal mazuelo), de 2 druivensorten die werden aangeplant vanaf 1920 na de phylloxera-plaag.



Op het einde van de 19e eeuw, waren er meer dan 20 verschillende druivensorten aangeplant. Vandaag worden de garnacha en cariñena eveneens steeds vaker aangevuld door andere druivensorten zoals cabernet, merlot of syrah. De witte wijnen zijn zeer zeldzaam in deze appellatie, die sinds 2000 de D.O.C. (of D.O.Q. in het Catalaans) status heeft verworven als enige in Spanje samen met Rioja.

Een vleugje geschiedenis

In de 12^e eeuw hoedde een herder zijn kudde in de vallei van de rivier de Siurana. Op een dag keek hij naar de top van de berg en had hij een visioen: een rij engelen in vol ornaat stegen op alsof ze via een trap naar de hemel liepen. De herder vertelde wat hij gezien had aan een rondreizende orde van Kartuizer monniken. Deze stichtten in 1163 op deze plek een priorij, onder de bescherming van koning Alfonso van Cataluña. Ze noemden het Priorat de Scala Dei (priorij van Gods trap). De priorij zou haar naam aan de regio geven. Een klooster is niet denkbaar zonder wijngaard, omwille van het belang van het sacrament, de symboliek van de offergave waarbij wijn verandert in het bloed van Jezus. Op elke vrije kavel in deze bergachtige streek werd dus door de monniken



wijn aangeplant. Eeuwenlang beschermden de monniken van het klooster de wijngaarden en de dorpen in het gebied en het klooster genoot behoorlijk wat aanzien. Als wederdienst werden deze kavels onderhouden door de lokale bevolking. Eén der priors van het klooster legde echter zodanig zware lasten op aan de lokale bevolking dat er onlusten uitbraken. In 1835 werd de priorij in brand gestoken en vernield. Aan het eind van de 19e eeuw verwoestte de phylloxera de wijngaarden, die herplant werden met amandel-, hazelnoot- en olijfbomen. De decimering van bijna alle druivenstokken in het gebied, de opkomende industrialisatie en de vergrijzing leidde ertoe dat de verarmde bevolking het gebied verliet. Priorat werd beschouwd als “de armste streek” van Europa! Pas in de jaren '50 van de 20^e eeuw begon men met herplanten. Van 1985 tot 1995 liet de D.O.-reglementering alle bulktransport verbieden om zich enkel nog te concentreren op hoogkwalitatieve gebottelde wijnen.



Huidige Scala Dei

Op weg naar de absolute top

Een eerste stap richting bekendheid – toen nog eerder plaatselijk – verkreeg men in 1954 met de erkenning als D.O.-wijn (Denominació d’Origen, vergelijkbaar met de Franse A.O.C.). Maar om tot de top te kunnen doordringen dien je ook enkele “vonken”, enkele meevallers te bekomen die het gebied en de wijnen tot wereldfaam kapulteren. Als het ware gratis mondiale reclame die er voor zorgen dat je aandacht krijgt.

Een eerste “vonk” verkreeg men in het begin van de jaren tachtig toen de wereldvermaarde faculteit oenologie van de Californische Davis University beweerde dat Priorat **het beste terroir van de wereld** had. Iedereen lachte dat toen weg. Hier topwijn maken? In deze streek van arme boeren waar je op steile hellingen letterlijk in de leisteen moet hakken om druivenstokken aan te planten? Bovendien: deze streek stond bekend als de bakermat van de traditionele Catalaanse wijnbereiding. Rustieke stijl van zware, donkere wijnen van hoofdzakelijk garnacha met lange houdbaarheid (die weliswaar met de jaren verfijnder werden door gebruik van modernere installaties). Deze wijnen hadden hun beperkt maar trouw publiek, dus wijnbouwers tevreden!

Maar deze bewering bracht iets los in de streek! Een aantal mensen - de zogenaamde Founding Fathers - begon het potentieel van deze verpauperde streek in te zien en besloot om gezamenlijk het project “Costers del Siurana” uit te werken dat van Priorat een absolute topper moest maken. De Siurana loopt door het centrum van de D.O. Priorato. Begin tachtiger jaren vestigde zij op de oevers van deze rivier een bedrijf van 100 ha. De aandelen waren gelijk verdeeld over het aantal eigenaren en de wijnen werden centraal vervaardigd in een bodega die tot de allermooiste behoorde. De druivenvariëteiten die verbouwd werden waren naast de heropgewaardeerde garnacha en cariñena ook de internationale soorten cabernet, syrah en merlot. Deze laatste druiven waren echter niet toegelaten waardoor het recht op een officiële classificatie verviel. Desondanks bleken hun wijnen een regelrecht schot in de roos!

Over wie hebben we het?

- Dafne Glorian: eega Amerikaanse wijnhandelaar → [Clos Erasmus](#)
- Alvara Palacios: bekend wijnbouwer uit Rioja → [Finca Dofi](#)
- René Barbier: telg Franse wijnbouwersfamilie → [Clos Mogador](#)
- Carles Pastrana → [Clos de l’Olbac](#)
- Josep Luiz Pérez: docent oenologie & wijnbouw in Falset → [Clos Martinet](#)

Na veel bureaucratische tegenspoed zijn de overgebleven eigenaars sinds 1992 helemaal onafhankelijk van elkaar en hun wijnen hebben ondertussen wel de D.O. Priorato status. De wijnen behoren tot de beste - en duurste - van Spanje, en zullen naar verwacht wordt nóg mooier worden.

De gevolgen bleven uiteraard niet uit. Dankzij de link via Pérez met de wijnbouwschool in Falset werden in een mum van tijd jonge wijnbouwers opgeleid volgens hun gedachtegoed. Waar vroeger de druiven bijna uitsluitend gekweekt werden voor de coöperatieve of voor andere wijnstreken, besloten nu velen om op eigen benen te staan. Dit succes werd uiteraard door anderen opgemerkt. Grote Spaanse wijnbedrijven (zoals Torres, Freixenet en Codorníu) kochten ook gronden in Priorat. Kapitaalcrachtige buitenlanders toonden interesse.

En alsof dit alles nog niet genoeg was volgde *een tweede "vonk"* in 1995. Het grote monument van de Spaanse wijn nl. Vega Sicilia, onbetwist leider als beste en duurste Spaanse wijn, werd van zijn troon gestoten door Clos l'Ermita van Alvario Palacios. De opmars tot de absolute wereldtop van Prioratwijnen was niet meer te stuiten. Voeg hierbij nog de enthousiaste publicitaire steun van wijngoeroe Robert Parker en iedereen begrijpt dat het prijskaartje van deze wijnen recht evenredig werd met de verworven status.



Huidige situatie

Alle lichte (sic!) wijnen moeten 13,75% tot 18% alcohol hebben. De rode wijnen gaan van jong tot gran reserva en de rijpingswetgeving is iets strenger dan in de Spaanse nationale wetgeving:

- crianza: 12 maanden houtrijping en 12 maanden flesrijping
- reserva: respectievelijk 12 en 24 maanden
- gran reserva: 24 en 48 maanden.

Men gebruikt zowel Frans als Amerikaans eikenhout. Men produceert alleen jonge witte en rosado wijnen. Er zijn ook enkele zoete 'generosos', gemaakt met pedro ximénez (14%-18%), en 'rancios' (14%-20%) die minstens 4 jaar oud moeten zijn.

Toegelaten druiven

Wit: garnacha blanca, macabeo, pedro ximénez, chenin blanc

Rood: garnacha tinta, cariñena, cabernet sauvignon, syrah, merlot, ...

<u>Blauwe druiven</u>	<u>Hectaren</u>	<u>%</u>
Garnacha negra	666,89	42,7%
Carinena	520,98	33,4%
Cabernet Sauvignon	201,75	12,9%
Merlot	58,42	3,7%
Syrah	90,65	5,8%
Andere (1)	23,41	1,5%
Totaal	1562,1	100%

<u>Witte druiven</u>	<u>Hectaren</u>	<u>%</u>
Garnacha blanca	45,69	45,5%
Macabeu	36,51	36,3%
Pedro Ximénez	6,46	6,4%
Andere	11,79	11,7%
Total Blanques	100,45	100%

Gegevens 2006

(1) tempranillo, garnacha peluda, pinot noir, ...