

BIERZO OG DEN NYE KLASSIFIKASJONEN

TEKST & FOTO VIDAR K. JOHANSEN

Når du kommer kjørende fra Madrid og endelig har slukt milene over den golde, flate kastiljanske høysletta åpenbarer det seg. Plutselig er det kupert, det er grønt, det er Bierzo – og på mange dager er det fuktighet i luften, kanskje tåke mellom kollene. Vi er fortsatt i Castilla y León, men det er lett å forstå at dette området har vært knyttet til Galicia.

I Ponferrada, den viktigste byen, kan det også, på en ellers stille søndag i dette litt søvnige jordbruksområdet, plutselig komme marsjerende sekkepipedansetere gjennom gatene.

Jeg er her for å få en ny oppdatering på stedets druesorter, spesielt mencía, en transparent drue som er egnet til å vise forskjeller i terroir. Og jeg skal treffe noen produsenter jeg ikke har besøkt tidligere. Men vi skal også se litt på regulativet som stedets Consejo Regulador, organet som styrer vinproduksjonen, har lansert. Dette er i tråd med det som gjerne kalles «Burgundermodellen». Dette er nok den perfekte modellen for Spania nå, og jeg er sikker på at andre vindistrikter kommer til å følge etter. Katalanske Priorat, som er mer oversiktlig, har allerede adoptert en tilsvarende modell.

Et anliggende for meg disse dagene er også å se om modellen har støtte blant produsentene. Jeg skulle egentlig vært i Spania hele april, og en hel uke i Ponferrada og omegn. Men vi kjenner historien, og oppholdet i Bierzo ble denne gangen kuttet ned til to dager.

Men først litt bakgrunnsstoff. El Bierzo, som det kalles i dagligtale, er et naturlig avgrenset område, et såkalt «comarca» i det nordvestlige hjørnet av provinsen León. Det ble offisielt gitt DO-status i 1989. Det ligger i en overgangssone mellom Galicia, León og Asturias, og derfor

har det gjennom tidene vært knyttet til ulike kongedømmer og regioner i området, etter hvert som maktbalansen har skiftet. Formelt hører det i dag til regionen Castilla y León, men var en del av Galicia fram til revisjonen i 1983. I århundret før der igjen ble Valdeorras skilt ut fra León og overført til Galicia i 1833, mens Bierzo ble værende. Like før dette hadde El Bierzo også vært en egen provins innenfor kongedømmet León. Enda lenger tilbake, i middelalderen, holdt cistercienermunkene vinproduksjonen i hevd. Pilgrimer fra Frankrike brakte med seg kunnskap om vin, og Bierzo ble leverandør av rødvin til naboombordene Asturias og Galicia.

Bierzo består av små elvedaler i et fjellendt landskap med en vid slette. Bierzo har generelt et mildt klima; det har en del av Galicias tåke og fuktig luft, men mht nedbør kan det heller sammenlignes med Castilla. Det er mindre utsatt for høstlig frost, da innhøstingen generelt skjer en måneds tid tidligere enn resten av Castilla.

Bierzos vinmarker ligger stort sett mellom 450 og 800 meters høyde. De er fragmentert i mange parseller, som igjen kan ha mange eiere. Jordsmonnet stammer fra miocenperioden og er dekket av et lag fra kvartærtiden. Overflaten består av silteire, med fravær av karbonater

(typisk for fuktige klimaer). Jorda i skråningene er en blanding av mineraler, kvartsitt og skifer. Årlig nedbør er 721 mm og middeltemperatur er 12,3 °C. Fjellene Sierra de los Ancares bremser kraften fra de atlantiske vindene og skaper et slags kontinentalt klima med en viss innflytelse fra havet. Antall årlige soltimer er mellom 2100 og 2200.

I Bierzo er det en stor kontrast mellom fjell og dal. Elvene som går gjennom området er Sil (som renner ut i Miño), Boeza, Cúa, Burbia og Valcarce. Det er omgitt av en krone av fjell, hvorav flere topper er over 2000 meter høye.

El Bierzo, som det kalles i dagligtale, er et naturlig avgrenset område, et såkalt «comarca» i det nordvestlige hjørnet av provinsen León. Det ble offisielt gitt DO-status i 1989.

Den dominerende druesorten er den røde mencía. Andre røde som dyrkes er garnacha tintorera (alicante bouschet), merenzao (bastardo, trosseau) og estaladiña, som ser ut til å stå foran et aldri så lite gjennombrudd. De hvite er palomino, godello, doña blanca og malvasía. Mencía står for om lag 75 % av dyrket vinmark, fulgt av palomino på 17 %. Godello med 4 % må likevel sies å være den viktigste hvite mht kvalitet.

Consejo Regulador ved president Misericordia Bello meldte i 2019 at en tredel av bodegaene (25 av 79) allerede hadde tatt i bruk den nye klassifikasjonen med dertil hørende betegnelser. Samtidig ble arealet utvidet med ti nye kommuner og to nye druesorter (merenzao og estaladiña) og vintypen clarete ble godkjent.



Slik er kategoriene, som trådte i kraft fra 2017-årgangen:

- Bierzo: Dette er den videste kategorien, generisk vin eller regionalvin kan vi si, fra druer innenfor grensene for DO Bierzo og som for øvrig tilfredsstillt kravene som lovverket setter.
- Vino de Villa (kommunevin): Dette er viner som i sin helhet må stamme fra druer fra kommunen eller distriktet som står på etiketten. Utbyttet må være minst 20 % lavere enn minimumskravet.
- Vino de Paraje (vin fra et spesifikt område, tilsvarende Burgunds «lieu-dit»): Utbyttet må her være minst 25 % lavere enn minimum.
- Vino de Viña Clasificada (vinmarksvin, «cru»): Vin av druer fra en enkeltmark, eventuelt tilliggende vinmarker godkjent av Consejo Regulador. Det må være en sporbarhet på minst 5 år, og utbyttet er minst 30 % mindre enn minimum.
- Gran Vino de Viña Clasificada (vinmarksvin, «grand cru»): Samme som foregående, men med en sporbarhet på ti år og utbytte minst 35 % lavere enn minimum.

Bierzo består av små elvedaler i et fjellendt landskap med en vid slette. Bierzo har generelt et mildt klima; det har en del av Galicias tåke og fuktig luft, men mht nedbør kan det heller sammenlignes med Castilla.

«Villas» har blitt definert i samarbeid med José Ramón Rodríguez Pérez, en respektert kartograf ved León-universitetet, avdeling Ponferrada. For å studere jord, klima og lage et register av vinmarker har mange ulike kilder vært brukt. Det tillates både kommuner og «pedanía» (landsbyer/distrikter) i denne kategorien. For å ta to eksempler her så er Villafranca del Bierzo og Cacabelos kommuner, mens Valtuille de Abajo er en «pedanía» innen førstnevnte og Valtuille de Arriba innen sistnevnte. I alt har Bierzo 21 kommuner og for øyeblikket over 100 pedanías

(men kommer til å være i en dynamisk prosess, dvs at det endres når behovet melder seg). I enkelte tilfeller kan det være vanskelig å holde oversikten: Corullón er en kommune, men det er også navn på et pedanía innen kommunen.

Ifølge EU's regulativ kan en vin knyttes til et geografisk sted hvis 85 % av druene kommer derfra. I Bierzo går man lenger og forlanger 100 %.

Dette er et gode for dem som verdsetter forskjeller i vin. Det vil bli lettere å sammenligne vin fra forskjellige geografiske steder, men også fra samme. Det er klart det >

César Márques Pérez.



Den dominerende druesorten er den røde mencia. Andre røde som dyrkes er garnacha tintorera (alicante bouschet), merenzao (bastardo, trosseau) og estaladiña, som ser ut til å stå foran et aldri så lite gjennombrudd.

ligger mye arbeid forut; i et fragmentert distrikt som Bierzo, med mange eiere av en vinmark, vinmarker som er del av flere kommuner og parajes som har andre offisielle navn enn dem som brukes av lokalbefolkningen eller produsentene selv. Ricardo Palacios sier i et intervju med journalist Amaya Cervera at han på en reise i Priorat var overrasket over den generøsiteten som produsentene viste ved å dele deres merker med andre, slik at opprinnelsen skal kunne komme klart fram på etikettene. Dette er i tråd med Burgund, og samme mentalitet ser han nå i Bierzo.

CÉSAR MÁRQUES PÉREZ OG CASTRO VENTOSA

I løpet av to dager i juli besøkte jeg tre produsenter. César Márques Pérez er meget klarsynt og har en gjennomtenkt portefølje. Han er en av de unge vinmakerne som er med på å gjøre Bierzo til et dynamisk vindistrikt, og han kommer garantert til å bli et langt mer kjent navn enn han er i dag. Han er nevø av Raúl Pérez, som har vært mentor for svært mange produsenter i startfasen. César startet sitt eget prosjekt i 2015, der han jobber med et antall parceller, flere av dem med over 100 år gamle vinstokker. Han har 2 hektar

i Valtuille de Abajo, men disponerer i dag også 3 hektar innkjøpte druer, der han jobber tett med dyrkerne. Det er stort sett mencia for de røde vinene, men også rundt 10 % garnacha tintorera som oftest vokser i de samme markene. Han bruker lignende framstillingsmåte for alle røde viner, som dermed blir egnet til å vise forskjeller i årgangs- og vinmarksforhold. Druene er alltid økologisk dyrket, de blir delvis avstillet og gjærer i åpne gamle fat. Maserasjonstiden er normalt ganske lang, men med forsiktig ekstraksjon. Og svovlingen er alltid forsiktig. Resultatet er svært friske, levende og uttrykksfulle viner.

Han er en av de mange som verdsetter den nye modellen. Vår rundreise er også gjennomtenkt fra Césars side, og han forklarer og peker på hvor de ulike parajes og vinmarker befinner seg i dalen der Valtuille ligger.

Vi er i vinmarken El Rapolao, som ligger i paraje Valtuille de Abajo (som igjen ligger i kommunen Villafranca del Bierzo). Dette er en svært viktig vinmark, 3,5 hektar med 20 eiere, hvorav 10 lager vin som potensielt vil ha navnet på etiketten. Det er den kjøligste av de markene César har til rådighet. Ricardo Palacios kjøper også vin herfra til sin taxfree-bestseller Pétalos.

Tilbake i familiens bodega Castro Ventosa smakte vi gjennom det meste av hans egne viner, men også en god del fra familieeiendommen.

La Salvación 2018 er en hvit regionalvin, hoved-



sakelig fra Villafranca, men også noe fra Arganza, som ligger høyere i landskapet. Vinen er delikat og ren, med god naturlig syre. En bittertone i ettersmaken er et karaktertrekk ved godello. Den har også noe en noe saltaktig karakter etter et kort opphold under et florlag i sherryfat. Særlig fruktig er den ikke. Og hvis godello er fruktig, så kommer det fra tilsatt gjær, ifølge César.

Parajes 2018: Dette er ikke en parajevin, fordi den kommer fra mange forskjellige parajes i 9 kommuner. Dermed blir det en regionalvin. Vinen er ganske mørk, med kjølige, friske drag.

Las Firms 2018 er en «vino de villa» fra Valtuille de Abajo, fra mørk sandholdig jord. Valtuille gir gjerne en noe varm, strukturert stil. 100 % hele klaser gir den nerve og spenst.

El Rapolao 2018 er, som vi har hørt, en enkeltmarksvin fra et av de mest kjølige hjørner av Valtuille de Abajo, men ikke høyere enn 540 moh. Eksponeringen er nordvendt med leirebunn. Mørk farge, morellfrukt, lett reduktiv, noe røyk og krydder, finkornede tanniner. En svært elegant vin.

Pico Ferreira 2018, fra en enkeltmark med skiferbunn (som man gjerne finner høyere oppe, her 700 moh.) Pico Ferreira ligger nær Toral, men hører faktisk til kommunen Corullón. Her blir det en langsomme modning enn i Valtuille. César likte dette stedet, så han har kjøpt mer jord her etter hvert.

Mencía står for om lag 75 % av dyrket vinmark, fulgt av palomino på 17 %. Godello med 4 % må likevel sies å være den viktigste hvite mht kvalitet.

Vinen er ganske mørk, med aromaer av røde og mørke bær, og med innslag av krydder og røyk. Den er noe røffere i stilen og virker yngre.

Sufreiral 2018, også en enkeltmarksvin, her med kalksteinbase. Til tross for at fargen her er lysere er den mer potent enn forrige (pga. sydvendt mark).

Castro Ventosas Valtuille-viner er alltid økologiske. Ellers kommer resten i kategorien «bærekraftige». Jeg nevner her kun to viner: Valtuille Rapolao 2018, igjen en enkeltmarksvin fra denne juvelen av en vinmark. Den er laget med hele klaser, 8 % grønne druer og 60 dagers maserasjon. Det er en lys, kjølig vin med lite ekstrahering,

lett struktur, veldig elegant. Og til slutt tar jeg med Valtuille Cepas Centenarias 2018. Dette skulle være en velkjent vin. Men den er ikke som før. For første gang er den uten ny eik: Mørk rød, med aromaer av friske og røde frukter, med god margin den mest elegante utgaven av denne vinen jeg har smakt til nå.

VERÓNICA ORTEGA

Verónica Ortega er fra Cádiz, der hun studerte på universitetet med vinmaker Luís Pérez. I Bierzo jobbet hun først med Raúl Pérez og laget sin første vin i hans bodega i Valtuille i 2010. To år senere flyttet hun selv ned fra Frankrike, der hun hadde hatt studieopphold blant annet hos >



Ifølge EU's regulativ kan en vin knyttes til et geografisk sted hvis 85 % av druene kommer derfra. I Bierzo går man lenger og forlanger 100 %.

Romanée-Conti og vært vinmaker hos Combier i Crozes-Hermitage. Hun har i dag 5 hektar egne marker, som dyrkes økologisk, nå også i økende grad biodynamisk, og lager 18 000 flasker årlig. God hjelp har hun fått av Ricardo Palacios, som har tipset om gamle, høytliggende marker som var til salgs.

Mencía er en transparent drue, som gir veldig ulike karakteristika alt etter hvor den vokser, i hvilken jord og under hvilke klimatiske forhold. Verónica er glad i mencía fra sandholdig jord. – Der får den en presis og delikat karakter, sier hun. – Leire gir en mer maskulin og saftig stil, mens skifer kan gi mencía en mørkere og mer krydret

karakter. Runde og kjøttfulle viner er typisk. Druestilker kan da brukes for å gi litt skarphet og nerve som motvekt. I begynnelsen kan det virke litt «grønt», men det jevner seg ut til slutt, sier Verónica.

Hun mener at Consejo Regulador gjør en god jobb. – Jeg ønsker å jobbe med dem. Dette er en god tid å være i Bierzo, et dynamisk vindistrikt. Hun plasserer sine viner slik innenfor systemet: Cobrana og Roc er «villa», Cal og VO (som står for Versión Original, men som selvsagt også kan gi assosiasjoner til vinmakeren) er foreløpig i kategorien «paraje», men hun ønsker å promotere dem til «vino de viña clasificada» så snart sporbarhetstiden

tillater det. Quite er den eneste generiske bierzovinen.

Vinen hun laget hos Raúl Pérez var Roc, en kraftig vin fra sand- og steingrunn. – Jeg trengte noe som var mer tilgjengelig, forklarer hun. – Dermed ble vinen Quite til, en lett vin basert på innkjøpte druer.

Den hvite Cal kommer fra en vinmark i Paraje el Garbanzal i San Juan de la Mata i nord. Jorden er 60 cm med leire med noe kalk og sand. Under er det kalk, noe som er uvanlig i Bierzo. Druen er en gammel klone av godello, som har små klaser og er mindre produktiv enn vanlig. Den gjærer med skall over natten, lagres i 14 måneder, dels på amfora, dels på små og store fat. 2019-årgangen som nå ligger på amfora har subtil aromaer, med innslag av salt og grønn te. Den samme fra fat gir en mer søtlig tone og mer frukt. Disse blandes før tapping.

Quite kommer fra ulike parseller i Valtuille de Abajo plantet i sandholdig leire med høyt jerninnhold. Verónicas far var tyrefekter i Andalucía, og ordet quite (uttales 'kite') kommer derfra og antyder noe slikt som å strekke ut en hjelpende hånd. Det er en deilig, ukomplisert «drikkevin» med aroma av bjørnebær, hyllebær, blomster og med noe lakris og urtepreg i tillegg.

Vinen Cobrana stammer fra kommunen av samme navn. Denne ligger nordøst for Ponferrada i 750 meters høyde. Druene plukkes to uker senere enn i Valtuille.



Hun disponerer åtte parseller her. I den aktuelle er det blå skifer og leire, og 25-30 % grønne druer gjærer sammen med de røde. Vi smakte både fra amfora og fat. Fatversjonen har ligget der 6 måneder, noe som er mye for mencía. Den har da godt av blanding med amfora-vinen. Det er vanligvis en delikat vin, 2019-årgangen kanskje med noe mer struktur enn foregående år. Nå er det flere nye viner på trappene, deriblant én kalt Kinki, også den fra Cobrana. Det er en lett, lys og «farlig god» rødvin, på grensen til rosé. En annen ny lett, lys og delikat vin er Gloc, fra rød leire i Valtuille.

VO er mencía, og her er vi tilbake i Valtuille. Druene pleide å være fra de samme parsellene som Roc, men lenger nede, med dypere sandjord. Fra 2018-årgangen tas den imidlertid fra en vinmark kalt Barredos. Hele klaser gjæres, og vinen modnes i store gamle fat i 16 måneder. Den er konsentrert, men har fine nyanser av jordbær og hvite blomster, masse energi og nerve.

Roc er også ren mencía. Den kommer fra to parseller med i gjennomsnitt 100 år gamle stokker i sandholdig jord i Valtuille de Abajo. Her gir sandjorden aromaer som komplementerer det mer maskuline fra leire. Den lages fra 100 % hele klaser, gis lett ekstrahering over 20 dager og lagres i 2-3 år gamle fat i 14 måneder. Mørk, mineralisk, med innslag av lakris og urter, solid, men også med en floral overtone og tiltalende syre.

Verónica Ortega har i dag 5 hektar egne marker, som dyrkes økologisk, nå også i økende grad biodynamisk, og lager 18 000 flasker årlig.

GREGORY PÉREZ

Gregory Pérez, opprinnelig fra Bordeaux, kom til Bierzo og begynte å jobbe i bodegaen Luna Beberide i 2001. De har imidlertid alltid hatt en internasjonal tilnærming, ikke minst i druesorter, og i 2006 startet Gregory for seg selv. I 2007 laget han sin første årgang, og siden 2013 har han vært i den kjelleren han har nå, i høytliggende Espadillo i kommunen Arganza. Han har nådd 100 000 flasker årlig, og han ønsker å stoppe der.

Her er soleksponering om dagen og god gjennomlufting. Dette er blant nøkkelfaktorene for Gregory. Andre stikkord er biodiversitet, økologisk drift, stedegegn gjær, ingen aggresiv innblanding, null kjemikalier,

lave avlinger. Målet er å vinifisere parsell for parsell, selv om det er vanskelig, ikke minst av kommersielle grunner. Han bruker ulike beholdere til gjæring og lagring; eik, ståltanker, leirkrukker, betong-egg.

Gregory poengterer at Bierzo har mye leire, mens «her oppe» er det sand og skifer.

I starten hadde han kun rød og hvit Mengoba. Nå er det Brezo som er «inngangsvinene», der druene kommer fra ulike kommuner. Den hvite lages av godello og doña blanca, roséen og den røde av mencía iblandet noe garnacha tintorera. – Moden mencía mister syre. Jeg bruker garnacha tintorera for å gjenopprette syrebalansen, sier Gregory. >

Gregory Pérez.



Gregory Pérez laget han sin første årgang i 2007, og siden 2013 har han vært i den kjelleren han har nå, i høytliggende Espadillo i kommunen Arganza. Han har nådd 100 000 flasker årlig, og han ønsker å stoppe der.

Mengoba-serien inkluderer en godello på bunnfall, lagret i eike-liggere i 12 mnd. Vi smakte også Mengoba La Grand Cuvée 2014, som har hatt 4 år på fat (ett i stor eikeligger, så i mindre). Det var en kurios, men god vin; gyllen, vokspreg, glyserisk, med tydelig eik – og fortsatt godt lagringspotensiale.

To rødviner stammer begge fra marker på over 700 meter med høyt innslag av skifer; Mengoba og Mengoba Espadillo. Så er det Mengoba Estaladiña. – Estaladiña er en druesort jeg har tro på og som jeg ønsker å bidra til å redde. Gregorys utgave stammer fra en vinmark i Cacabelos, der hvor Consejo

Regulador holder til. Druene er fot-tråkket, gjæret med hele klaser og lagret i amfora, ikke tilsatt svovel og tappet ufiltrert. Her er også plantet noe gamay, «for å se hva som kan komme ut av den i framtiden».

Mengoba La Vigne de Sanchomartín er laget med mencia, garnacha og godello, alle fra hans høyestliggende parsell. En svært elegant laget med helklasefermentering og lagret ett år i store fat. Mengoba El Rebolón 2016 kommer fra mencia med tilskudd av garnacha og godello, fra de skiferdominerte markene med gamle stokker i Espanillo. Den lages på gamle fat og stål,

det brukes hele klaser, og malolaktisk gjæring foregår på store fat. Det er en flott, rødbærspreg, saftig, lett strukturert vin med saltpreg av avslutning.

Mengoba Tinajas: En spesiell oransjevin, som er ganske lys. Gregory er blant dem som mener at man skal være forsiktig med skallkontakt ellers blir terroirspreg ødelagt, ikke minst for godello, som er druesorten her. Han har imidlertid vært forsiktig. Vinen er gul på farge, har kun litt skallpreg og har den bitre ettersmaken intakt. Den kanskje mest kuriøse vinen er Mengoba Las Botas. Det er en rik, fyldig og saltpreget hvitvin fra fire årganger, 2014-17, lagret i fat («botas») som tidligere inneholdt manzanilla fra produsent Delgado Zuleta.

Gregory Pérez er også en tilhenger av jobben som gjøres av administrasjonen i vinområdet. Det er pr. i dag fire viner som ikke godkjennes, men såpass eksperimentell som han kan være forstår han at det er grunner til det.

Det er mange andre produsenter som er tilhengere av det som skjer i Bierzo for tiden. Palacios er nevnt. Akilia er en annen. Vi kunne skrevet en hel artikkel om José Antonio García. Det er også vinprodusenter som fokuserer på vinmark, men som likevel ikke er medlemmer av DO'en, slik som Diego Losada og hans bodega La Senda. Dette fordi han ikke ønsker byråkratiet. Motsatt lager Germán Blanco vin som er rigget for det nye systemet. Problemet hans er at landsbyen Alabares foreløpig ikke er innlemmet i det offisielle DO Bierzo.