

Alfredo Maestro.



SIERRA DE GREDOS

TEKST VIDAR K. JOHANSEN FOTO VIDAR K. JOHANSEN & KJELL KARLSSON/VINFOTO.NO

Sierra de Gredos er et fjellområde i det sentrale Spania. Det er en del av det større Sistema Central, som ligger i retning vest-øst og deler den kastiljanske høysletta, «La Meseta», i to. Gredos grenser mot fjellkjedene Guadarrama i øst og Serra da Estrela i vest (Portugal).

Et område innen Sierra de Gredos er også erklært som nasjonalpark, etter rettere sagt regionalpark, da det er den autonome regionen Castilla y León som administrerer den, selv om det ikke ligger kun innenfor denne. Gredos er også stedet hvor vi finner landets eldste paradior, et av den spanske statens turisthoteller. Denne ble åpnet i kommunen Navarredonda i provinsen Ávila i 1928.

Når vi heretter omtaler Sierra del Gredos eller bare Gredos, så er det i en mer begrenset betydning, nemlig den delen av fjellkjeden der man driver med vinproduksjon. Dette har lenge vært et av de ledende områder innen det som har vært omtalt som den nye spanske vinrevolusjonen. Det er spesielt en ny stil av druen garnacha som har fått oppmerksomhet, men etter hvert har man også fått øynene opp for den hvite albillo real.

Som så mange andre vinområder hadde Gredos også vært dominert av kooperativer. Her var ikke dette synonymt med dårlig vin. Men et skifte begynte på 1990-tallet. Telmo Rodríguez var den første private aktør som ankom utenfra, etter at han hadde blitt kontaktet av rallykjøreren Carlos Sainz, som selv hadde marker i Cebreros. Hans Gredos-prosjekt begynte i 1999. Etter hvert kom produsenter som Bodegas Canopy og Jiménez-Landi, senere Daniel Ramos, Bernabeleva og Marañones.

Rundt 2010 begynte vinene å få internasjonal oppmerksomhet, og vi kan snakke om at en ny vår virkelig er i emning. Parallelt med dette fortsetter gamle dyrkere å forlate gårdene sine, noen pensjonerer seg og lar markene ligge. Slik at det er fortsatt muligheter for dem som ser et potensial i området og ønsker å være med på å videreutvikle det.

Området er relativt enhetlig. Like fullt strekker det seg over ikke bare tre provinser, disse ligger også i hver sin autonome region. Ávila (Castilla y León) utgjør størstedelen. I DO-området Vinos de Madrid er det subsonen San Martín helt i sørvest som må regnes til

Gredos' vinområde, mens innen DO Méntrida i Toledo (Castilla-La Mancha) er det kommunene som ligger nærmest i geografi som også er nærmest i landskap og vinstil. Blant de viktigste av disse er El Real de San Vicente, der Bodegas Canopy og Daniel Landi har marker.

På grunn av den relative likheten i topografi og slektskapet produsentene føler med hverandre har det vært et utbredt ønske om å samle området i en enkelt DO på tvers av de tre regionene. Produsent Daniel Gómez Jiménez-Landi (Dani Landi blant venner) er en av dem som har ivret for dette, noe man kunne lese i en kronikk på nettstedet El Mundo Vino allerede i 2014. Det har imidlertid vært sterke motkrefter, ikke minst på det politiske plan. Og DOP

aldri kan bli til virkelighet.

Organisasjonen som ble opprettet under navnet Garnachas de Gredos (og som senere tok inn albillo i navnet) har som formål å forene kvalitetsprodusenter i alle tre regioner og å fremme deres interesser. Produsent Alfredo Maestro, som er leder av foreningen, kan fortelle at ytterligere endringer har vært planlagt lenge og at disse vil bli offentliggjort i løpet av våren. Jeg tror at denne foreningen i framtiden vil bli enda viktigere enn noen av de tre offisielle kvalitetsvinområdene innen Gredos (altså Cebreros, Madrid og Méntrida) for å promotere og spre informasjon om vinene herfra. Vi vil dermed se enda et eksempel på at kvalitetsvin blir å finne uten DO-beskyttelse.

Sierra de Gredos har lenge vært et av de ledende områder innen det som har vært omtalt som den nye spanske vinrevolusjonen.

Cebreros (med status som «vino de calidad», kvalitetsvin) ble opprettet med provisorisk status i 2017 og gjort permanent i 2019. Cebreros er en av de viktigste vinkommunene og et slags geografisk sentrum. Den ligger i Ávila, og DOP-området ble begrenset til denne provinsen. Derfor ser det ut til at drømmen om en samlende DO for Gredos

Jordbunnen i fjellkjeden består for det meste av granitt i form av sand eller stein, med unntak av en del skifer ved landsbyene Cebreros og La Tiembra i Ávila-provinsen. Jorden er syrlig med lav pH. Dette gir gjerne en friskere og mer mineralsk smak. Noen har kalt stilen feminin. Men i begrenset utstrekning er det noen vinstokker på >



Daniel Landi
i Comando
G-bodegaen.

skifergrunn, særlig i bakkene ved El Tiemblo og Cebreros. Dette gir generelt et varmere og mer alkoholisk preg, kanskje et mer maskulint preg, men også bærfruktig. Denne ulikheten er interessant, og det er flere produsenter som derfor taper både granitt- («granito») og skifer- («pizarra») utgaver av sine viner. Telmo Rodríguez er en av disse, som tidlig lanserte både granitt- og skifer-varianter av vinen Pegaso. Andre som kunne ha illustrert denne forskjellen med to ulike viner er Arrayán, Daniel Ramos, Huellas de Tiétar og nå nedlagte Maldivinas.

Her er det nesten bare små parseller, med enkelte unntak ved Cebreros og El Tiemblo. Det meste handler om garnacha i forskjellige varianter, og albillo real for de hvite, men en god del andre druesorter brukes. De fleste av vingårdene i regionen er gamle og er plantet «en vaso», altså med frittstående vinstokker på tradisjonell spansk måte, med svært begrenset produksjon. Vinmarkene

ligger i dalene og på bakken av fjellene i høyde fra 600 til 1200 meter.

Generelt er klimaet kontinentalt med en viss middelhavsinnflytelse enkelte steder. Vi finner også interessante forskjeller på grunn av topografien for de enkelte vinmarker. Mange produsenter ønsker generelt nordvendte marker for å få skygge og kjølighet – og for å forlenge vekstsesongen. Gredosområdet har fem elvedaler, men i denne sammenhengen er det særlig tre som har interesse.

VALLE DEL ALTO ALBERCHE

Dette er et av landets kaldeste områder, og vi finner vinmarker over 1200 meter over havoverflaten. Vekstsesongen er lenger enn andre steder i Gredos, og innhøstingen er ofte sent i oktober. Dette er gunstig for utvikling av fenoler. Blant de som holder til her er Bodegas Alto Alberche, Alfredo Maestro og Orly Lumberras, og Comando G har også marker her.

VALLE DEL ALBERCHE

Denne dalen omfatter det store vannreservoaret Burguillo. Den er relativt bred og har noe høyere temperaturer og mer moderat nedbør enn resten av Gredos. Det er faktisk et ganske tørt middelhavspreget klima her. Når vi nærmer oss begynnelsen av dalen Tiétar mot sørvest får vi også høyere nedbør og annen vegetasjon, med kastanje og eik på de mest høyreliggende steder. Også her er det mest granitt, men vi finner et høyere innhold av skifer enn andre steder. Like ved reservoaret ligger landsbyen El Tiemblo, og Cebreros ligger litt lenger nord. Vi kan kanskje kalle dette er slags sentrum eller tyngdepunkt i Gredosområdet. Mot øst kommer vi til subsonen San Martín i DO Vinos de Madrid. Her er viktige landsbyer som San Martín de Valdeiglesias og Cadalso de los Vidrios.

Produsenter som holder til her er Rubén Díaz, Fabio Bartolomei, Daniel Ramos (Ávila) og Comando G, 4 Monos, Marañones og Bernabeleva (alle i Madrid). Arrayán har også marker her, selv om deres hovedkvarter er i DO Méntrida (Toledo).

VALLE DEL TIÉTAR

Tiétar-elva begynner ved Rozas de Puerto Real og går mellom Sierra de Gredos og Sierra de San Vicente mot sørvest i Castilla-La Mancha. Dette er den mest regnfulle delen av Gredos. Her er et



Fabio Bartolomei.

fuktig middelhavsklima. Man ser storfe og andre dyr som beiter, samt middelhavsk vegetasjon med appelsin- og sitrontrær, i tillegg til kastanje og eik. Huellas del Tiétar holder til her, og Bodegas Canopy og Dani Landi er blant dem som har marker her.

De langt fleste produsenter har en svært naturlig tilnærming, med økologisk dyrkning og spontanfermentering, stor andel helklasefermentering og lagring i store, gamle eikebeholdere, sement eller leire. Dette er produsenter som lever i stor spenning, tar risiko og prioriterer autenticitet og individualitet.

Generelt går produsentene her for en mer elegant, mindre ekstrahert stil enn garnacha fra andre steder i Spania (med Aragón og Priorat som de mest profilerte). Alkoholinnholdet kan være høyt, men det er ofte en blomsteraroma, en eterisk følelse og en krisp syre som holder vinene sammen likevel. Daniel Landi og Fernando García er blant vinmakerne som står for den mest forsiktige ekstraksjonen. Produsenten Bernabeleva ligger ikke langt etter på denne veien. 4 Monos og Bodegas Canopy opplever jeg som mer varierte; noen viner er mer ekstraherte, noen også med mer bruk av eik.

Noen viner lages på karbonisk maserasjon, som Alfredo Maestros *El Rey del Glam*. Så har Rubén Díaz noen bemerkelsesverdige sherryaktige viner laget under flor, mens Fabio Bartolomei er den som går

Jordbunnen i fjellkjeden består for det meste av granitt i form av sand eller stein, med unntak av en del skifer ved landsbyene Cebberos og La Tiembla i Ávila-provinsen.

lengst ned naturvinveien med sine «nesten null-intervensjon»-viner.

Hvis vi til slutt skal si litt om de ulike produsentene er ikke Telmo Rodríguez til å komme utenom. Han er fra Rioja, men har gjort seg bemerket med å gjenopplive vinmarker, druesorter og tradisjoner over hele Spania gjennom sitt eget selskap. Så også her. Det var Telmo som egentlig startet det moderne Gredos-eventyret med sitt Pegaso-prosjekt. Telmo mener at hans *Granito* er en mer delikat, direkte og tilgjengelig vin enn *Pizarra* (skifer), som han omtaler som mer kompleks. *Zeta* er en lettere vin basert på de gamle granittmarkene, men supplert med innkjøpte druer.

En produsent som helt fortjent har fått mye oppmerksomhet innen vinverdenen er Comando G. Her gjelder det å forsøke å holde balansen: Comando G er i dag Daniel Landi og Fernando García, men i starten var også Marc Isart (nå Bernabeleva) med. De lager også vin for vinhandleren Vila Viniteca under navnet Uvas Felices, og så driver Fernando som vinmaker hos Marañones, og Daniel lager viner under eget navn, pluss at familieeiendommen Jiménez-Landi i Méntrida fortsatt er aktiv. Navnet Comando G kommer fra en japansk tegneserie som var populær på spansk TV da de vokste opp på 80-tallet. I vinsammenheng står >



Mimmi Nardone.

Daniel Landi tv og Alfredo Maestro.

Vinmarkene ligger i dalene og på bakken av fjellene i høyde fra 600 til 1200 meter.

G-en for garnacha, men som i TV-serien tenker de at de skal «redde verden» fra trusler utenfra. De står for en vinmarksfokuset tankegang og prøver å få det beste fra hver vinmark ut av hver vin. De har tre hektar egne vinmarker i 900-1000 meters høyde rundt landsbyene Cadalso de los Vidrios og Rozas de Puerto Real, begge i Madrid-provinsen. Dyrkingen er økologisk med biodynamiske innslag. Når det gjelder kjellerpraksis er det som nevnt lite manipulasjon, en stor del hele klaser, veldig lett pressing, og ekstrasjon og gjæring og lagring foregår alltid i beholdere som ikke overfører egen smak. Maserasjonen er lett, men den er lang.

La Bruja de Rozas er deres «kommunevin», fra Rozas de Puerto Real i utkanten av Tiétar-dalen.

De fleste vinene er dog presentert som enkeltmarksviner («vino de parcela» kaller de det), og vinen *Rozas 1er Cru* kommer fra en mark dominert av skiferjord i samme kommune. Druene til *Las Umbrias* kommer også herfra. Fra en vinmark i Navarrevisca i Alto Alberche kommer *Rumbo al Norte*, mens nordvendt på den andre siden av elven ligger vinmarken som gir den hvite *El Tamboril* (garnacha blanca og garnacha gris). I en stupbratt mark i Villanueva de Ávila i den samme dalen lages en mer lagringsdyktig vin, *Tumba del Rey Moro*.

Vinene som kommer under Dani Landis eget navn stammer fra vinmarker nærmere Cebreros. Her er det mer skifer, og klimaet er en tanke varmere. *Las Iruelas* kommer fra en hovedsake-

lig skiferholdig mark 1000 meter over havet, mens *El Reventón* kommer fra en 70 år gammel mark med sammensatt jord; rød skifer, kvarts og leire. De er laget på samme måte, med helklasefermentering i åpne tanker og lagret i store, gamle franske fat. *Cantos del Diablo* er fra El Real de San Vicente i Toledo-provinsen.

Marañones-prosjektet er basert på forskjellige marker i San Martín de Valdeiglesias, helt vest i Madrid-provinsen. Navnene på både vingård og viner er svært godt valgt, og ofte har de konnotasjoner til Madrid. Navnet står for cashew-treet, som det finnes mye av i området. Filosofien er den samme som for Comando G, men det kan merkes at klimaet i San Martín er en tanke varmere.

Blant de røde vinene finner vi *Treintamil* (30.000 *Maravedies*). Dette var prisen de første eierne betalte Don Álvaro de Luna for kjøp av eiendommen til munkene i klosteret Santa María, som i sin tid hadde innført vindyrkingen i området. Markene ligger på 650 meters høyde, noen er unge, mens noen er opptil 70 år. Dette er en mer kommersiell vin, som har varierende innhold av syrah, for større tilgjengelighet.

Peña Caballera er en mer ambisiøs vin, fra 80 år gamle garnachastokker i en 1,5 hektar stor nordvendt vinmark på 850 meter (den høyeste i San Martín de Valdeiglesias).



Juan Díez Bulnes,
Bernabeleva.

Bernabeleva ble etablert så sent som i 2006, også i San Martín de Valdeiglesias. Gården stammer imidlertid fra 1923, og vinstokker fra den tid er fortsatt intakte. Bernabeleva betyr noe sånt som «der hvor bjørnen er». Vinmarkene ligger i 600-830 meters høyde. *Navaherreros*-vinene blandes fra flere parceller og skal representere essensen av San Martín de Valdeiglesias. *Arroyo del Tórtolas* kommer fra en nordvendt vinmark i opptil 800 meters høyde, med 65 år gamle stokker. *Carril del Rey* er fra over 75 år gamle stokker i en sørvendt helling.

Selv om utvalget her hjemme må sies å være godkjent for tiden, så er det mange andre produsenter som vi gjerne skulle sett. Vi nevner her bare noen få. La oss starte med de mest naturvinpregede, og da er det av gode grunner naturlig å starte med Fabio Bartolomei og produsentnavnet *Vinos Ambiz* (avledet av *Ambite*, en landsby sørøst for Madrid der han startet sin virksomhet). Han har norsk importør, men vinene er sjelden alment tilgjengelige. Alfredo Maestro har også importør og er inne med flere viner fra tid til annen. *El Rey del Glam*, som er laget på karbonisk maserasjon, er nevnt. En del av den er for øvrig fra en mark i Valladolid. Artig er også *El Marciano* (som betyr «Marsboeren»), kanskje fordi den kommer fra antakelig den høyestliggende vinmarken, med en etikett med tegning av en Maestro selv

Det var Telmo Rodríguez som egentlig startet det moderne Gredos-eventyret med sitt Pegaso-prosjekt.

som tapper en ployende marsboer på skulderen. Maestro er for øvrig fra Peñafiel i Valladolid, der han har sin bodega like ved Protos. Men den er ikke like lett å få øye på som Protos sin, for å si det mildt. Orly Umbreras sine vinmarker er også i den høyeste delen, først og fremst i landsbyen Navalmoral i Alto Alberche, de fleste registrert innen DOP Cebreros. Som sin nabo og kollega Alfredo Maestro driver han etter biodynamiske prinsipper og med tradisjonelle redskaper, deriblant lokale leirkrukker og alltid med en prosent hele klaser. Men i motsetning til de to foregående er han ikke absolutt imot bruk av SO₂.

Guillermo Fernández som tidligere var med og drev Maldivinas har et nytt prosjekt kalt Remedios.

Han lager to rødviner; en lagret i leirkrukker, en med forsiktig eikebruk. Som flere andre bruker han «flor» som for sherry, der fatet ikke blir fylt helt opp. Men i Gredos kan jeg ikke huske å ha sett det på annet enn hvitvin. Guillermo gjør det med rosé.

Huellas del Tiétar lager 12.000 flasker årlig under Cebrerosdenominasjonen. Deres vinmarker er for det meste lokalisert i landsbyen Lanzahíta i Tiétar-dalen. Disse er også økologisk dyrket, og de eneste tilsetningene er noe SO₂, pluss noe organisk gjødsel når vinmarkene krever det, ifølge leder Teresa Conde. Maserasjonen er her også veldig forsiktig, og lagringen er i 500 liters fransk eik med forsiktig brenning.