



BARCELONA WINE WEEK OG VELLA TERRA

Barcelona Wine Week (BBW) var utsatt fra februar, og ble i april holdt for annen gang i Fira de Barcelona i bydelen Montjuïc. En rekke smakinger og foredrag ble avholdt med hovedmålet å vise spansk vin med sin «kvalitet og diversitet». Rundt 600 produsenter og 40 DO-områder deltok. Det var også deltakere som leverer utstyr, vintilbehør og service innen sektoren, foruten kunstnere og deltakere som ledet rundebord og opplæring.

Javier Pagés, president for både BWW og DO Cava, uttalte i forkant at messen ville bidra til å «gjenreise vinbransjen og evnen til å eksportere vår beste vin». I så henseende ville BWW være den første store post-pandemiske vinmessen i Europa, ifølge José Luis Benítez, generaldirektør i Den Spanske Vinføderasjon (FEV). MAPA (landbruksdepartementet) og ICEX (instituttet for utenriks-handel) hadde selvsagt store roller.

Javier Pagés, president for både Barcelona Wine Week og DO Cava, uttalte i forkant at messen ville bidra til å «gjenreise vinbransjen og evnen til å eksportere vår beste vin».

Økologi og bærekraft var i fokus, og mange gjenbrukte stands og møbler fra forrige utgave. Til sin første messe valgte produsentgruppen Riojan'Roll originale pappmøbler.

Det var mange foredrag om stedegne druer, særlig om utsatte eller «reddede» sorter. Det var også egne arrangementer om garnacha og monastrell, for eksempel i møte med klimaendringer.

Som naturlig er i Barcelona spilte musserende vin en stor rolle. Clàssic Penedès var viet et eget foredrag. Et av mange arrangementer som



Fra Portugal kan man undres over hvorfor Fernando Paiva (Quinta da Palmirinha, Vinho Verde) og João Tavares da Pina (Dão) ikke er representert i Norge.

ikke var en del av det offisielle programmet var den storslåtte feiringen av Gramonas hundreårsjubileum som produsent av musserende vin.

Hovedgrunnen til at vi reiste til Barcelona var en tilstøtende messe, som holdes i Estació del Nord, like ved Byparken og Triumfbuen. Vella Terra var i sin 6. utgave, også denne utsatt fra februar. Messen organiseres av paret Ale Delfino og Stefano Fraternali og feirer naturvin og vin fra små familieforetak. Dette året var det påmeldt 146 produsenter fra 16 land. Det var også vinrelaterte produkter; Pulltex, distributør og produsent av vintilbehør, hadde egen stand, likeledes restauranter som Garage Bar og den knøttlille Zaza.

Av de mer lokale produsentene var et høydepunkt Alfredo Arribas, som lager vin i Priorat og Montsant. Jeg smakte hele hans portefølje. Arribas viser at det er mulig å jobbe mot den globale oppvarmingen og lager eksemplariske, relativt elegante viner fra høytliggende, regnfulle, nordvendte skråninger av tidlig høstet garnatxa og «veloverveid» carinyena (som etter hans mening blir for grønn om den høstes for tidlig). Prøv gjerne hans serier Siuralta, som er enkeltmarks Montsant, og Instabile, Priorat som gjerne kan være blandinger, da mye er tilgjengelig i Norge.

Jeg hadde også gleden av å få Clos Lentiscus sine viner satt inn i en sammenheng. Loxarel utmerker seg også med gode og prisgunstige viner over hele spekteret, som Clos Lentiscus spesielt hvite og musserende. Deres 109 2011, en brut nature reserva (som teknisk kvalifiserer til gran reserva) var hovedgrunnen til at de forlot DO Cava for Clàssic Penedès. Myndighetene tillater ikke å tappe uten å degorsjere, men Loxarel mente at etter ni år var gjærpreget allerede integrert. Dette er en svært ungdommelig og syrefrisk xarel.lo etter 109 måneder på bunnfall.

Av de lokale som jeg har mindre erfaring med imponerte Cal Teixidor fra Llobregat utenfor Barcelona. Deres portefølje er i hovedsak basert på to vinmarker; en nordvendt xarel.lo-mark som gir syre og mineralitet til vinene og en sørvestvendt med macabeu, som gir en mer fruktig, aromatisk karakter. De lager også flotte viner av subirat parent



Josep Medios og Anna Janué, Loxarel.

(malvasía riojana), blant annet en syrefrisk reserva cava.

Fra resten av Spania var Makatzak Wild Wines en åpenbaring. Her var det ikke noen bortforklaringer om at økologisk dyrking ikke mulig i deres region. Det lages typeriktig natur-txakolí fra druesorten hondarrabi zuri, fra en 3 hektar stor vinmark i Aia, near Zarauz i Baskerland. Dyrkingen sertifiseres nå som økologisk, og de vil senere gå for en biodynamisk. Aitor Irazu Alonso kaller dessuten arbeidet regenerativt.

Vella Terra er også en anledning til å treffe gode produsenter fra andre land. Fra Portugal kan man undres over hvorfor Fernando Paiva (Quinta da Palmirinha, Vinho Verde) og João Tavares da Pina (Dão) ikke er representert i Norge. En å se opp for er brasilianske Rodrigo Melo og hans Quinta da Ermegeira i Lisboa-regionen. Av produsenter som er representert her til lands møtte jeg Elisabetta Foradori (Trentino) og Luca Carussin (Piemonte), begge fra Italia, og franske Les Vins Pirouettes (Alsace) samt Domaine Balansa (Corbières, Roussillon). Interessant og nesten umulig å holde oversikt over er

Pirouettes, som er en etikett som omfatter 17 uavhengige dyrkere. Disse lager vinen ferdig i egne kjellere. Etiketten fungerer da som et garantistempel for høy kvalitet, økologisk og biodynamisk dyrking og sosial samvittighet.

Blant de mest «eksotiske» innslag denne gangen var Stella Crinita fra Uco i Argentina, representert ved Joana Foster (hvis familie er fra Malaysia, India og Storbritannia). Foster og ektemannen Ernesto Catena, som har dype røtter i argentinsk vinproduksjon, er aktivister for økologi og menneskerettigheter. De har laget naturvin uten tilsetning av SO₂ i Vista Flores i 1100 meters høyde siden 2010.

Det var også hit jeg måtte reise for å treffe Martin Bech-Ravn, dansk siderprodusent, hjemmebrygger og artist som holder til på Ekeberg. Vinforum er et vinblad på besøk ved en vinmesse. Men når Bech-Ravn i Solhøi Cider snakker, da er analogen til vin slående. Han bruker for eksempel en eplesort for å gi fylde, en annen for å gi syre. Han driver naturlig, uten tilsetninger og lager «Flytende solskinn» (et av hans merker) som tappes ufiltrert – i Oslo. VKJ