



# HISTORISKE DORADO

TEKST & FOTO VIDAR K. JOHANSEN

*Jeg kommer vestfra der jeg har fotografert monumentet til minne om slaget ved Toro, som la grunnlaget for en samling av Spania. Her i og rundt landsbyene La Seca og Rueda skal jeg besøke noen av de produsentene som nå er med på en gjenreisning av den historiske dorado-vinen. Dette var en populær drikk innad i hoffet for over fem hundre år siden, da det nevnte slaget fant sted.*

Hvor mye denne vinen er inspirert av den mer kjente i Jerez er ikke godt å si, da Spania etter imperiets fall nærmest hadde et kollektivt hukommelsestap på 150 år, og svært lite ble skrevet. Men flere forhold er sammenfallende, fra druesorten palomino fino, som blir brukt ved siden av den lokale stolthet verdejo, oksidativ lagring i eikefat (som i hovedkategorien oloroso), bruk av «botas» (600 liters eikefat) og store glassbeholdere kalt «damajuanas». Stopp nå litt! Mange vil nok at disse skal kalles demijohns, som på engelsk.

Min gode musikervenn Ivan, som jobber hos produsenten Menade, foreleser: –Ordet kommer antakelig fra det franske dame-jeanne og refererer til dronning Joanna I av Napoli. Legendene vil ha det til at hun under en storm søkte ly i verkstedet til en glassblåsermester, og hun ble interessert i kunsten å blåse glass. Hun ville prøve å lage sin egen flaske, blåste med stor kraft og fikk fram en ti liters flaske. Denne flasken og dens etterfølgere ble kalt dame-jeanne, og utseendet ble snart knyttet til en dames runde former. Kunsten og benevnelsen gikk sin seiersgang, og da den kom til Spania på 1400-tallet ble det assosiert med Juana, som var datter til dronning Isabel II og en av partene i den kastiljanske tronfølgekrigen, der slaget som ble nevnt i innledningen inngikk. Vi fortsetter vår introduksjon, og Ivan skal vi møte igjen senere.

DO Rueda har i dag en egen kategori for dorado i sitt lovverk. Der heter det at vinen skal være laget på palomino fino og/eller verdejo og ha minst 15 % alkohol. Den skal ha gjennomgått en oksidativ lagring og må ha vært på eikefat i minst to år før den lanseres. Deres generelle karakteristikk er en gyllen farge, aroma av tørket og ristet frukt, oksidative trekk, og den skal være kraftig, glyserisk og kompleks i munnen. Noen kan i tillegg ha vaniljeaktige aromaer. Til forskjell fra sherryen har de fleste også verdejoens innsmigrende, fruktige (noen ganger søtlige) nese og lett bitre ettersmak. Det finnes også en kategori for biologisk lagring (under et lag av gjærsoppen «flor») kalt pálido.

I framstillingen av dorado med DO-beskyttelse skal verdejo forekomme i minst 40 %. Når gjæringen er

ferdig, tilsettes vanligvis alkohol slik at den blir på minst femten grader. De fleste mener at dette også er nødvendig, for at vinen skal tåle den videre prosessen. Vinen helles vanligvis i damajuanene, som nå vanligvis er på 16 liter. Vinen plasseres utendørs i mer enn ett år, slik at den kan bli utsatt for sol og temperatursvingninger, noe som gir den en gyllen farge og dens karakteristiske aromaer. Tidligere var det vanlig å bruke lenger tid i noe som minnet mer om et solerasystem. Etter lagring på glass kompletteres det hele altså med et opphold på eikefat.

**FÉLIX CACHAZO LORENZO**  
Hos Félix Cachazo Lorenzo blir jeg møtt av søskenparet Eduardo og Ángela Cachazo, som er 6. generasjon. Eduardo tar seg av

Cachazo bruker druesortene verdejo og palomino fino. Druemixturen er 65 % verdejo, som vokser et stykke ifra, i landsbyen Alcazarén, hvor det er sandjord og pre-phylloxerastokker. Resten er palomino, som dyrkes rundt bodegaen i Pozaldez. –Vi jobber med små dyrkere fra området. De er en skatt for oss; vi står i gjeld til området, forteller Eduardo.

Innhøstingen er oftest seint, i slutten av oktober. Druene høstes ved potensielt 15 % alkohol. Druene vinifiseres separat, avstilkes og presses forsiktig. Mosten fermenteres så i tank av rustfritt stål. Når alkoholgjæringen er ferdig fjernes det grove bunnfallet, og vin fra de to sortene blandes. Deretter tappes den midlertidig på 16-liters damajuanas. Disse står i patioen

*DO Rueda har i dag en egen kategori for dorado i sitt lovverk. Der heter det at vinen skal være laget på palomino fino og/eller verdejo og ha minst 15 % alkohol. Den skal ha gjennomgått en oksidativ lagring og må ha vært på eikefat i minst to år før den lanseres.*

kontakt utad, mens Ángela er ønolog. Familiens Carrasviñas var den første doradovinen som ble tappet på flaske i 1946, og faren Félix var en av de åtte grunnleggerne av DO Rueda i 1980.

i 18 måneder, der vinen utvikler flor på våren, i det som kalles biologisk gjæring/lagring. I løpet av denne tiden gjennomgår den også en oksidativ lagring som gir vinen en gyllen farge. Deretter >

*I framstillingen av dorado med DO-beskyttelse skal verdejo forekomme i minst 40 %. Når gjæringen er ferdig, tilsettes vanligvis alkohol slik at den blir på minst femten grader. De fleste mener at dette også er nødvendig, for at vinen skal tåle den videre prosessen.*

---

ligger den to år inne i 2-3 år gamle fat, franske og amerikanske.

Cachazo lager 2500 flasker dorado årlig. –Det er lov å blande årganger, men vi lager årgangsvin, forteller Eduardo. –Vi bruker en kultivert gjærstamme fra lokal verdejo.

Vi smakte Dorado 2017 sammen med ønolog Ángela: Gyllen, ren og lys farge. Aroma av kvedesyttetøy, hasselnøtt, tørket frukt og vanilje. Fyldig i munnen med nøtter og krydder, en ristet tone og en anelse bitterhet i ettersmaken (fra verdejo). Som tatt ut av læreboka, eller det man oftest møter når man en sjelden gang finner noe skriftlig om vinene. I det hele tatt kan det hende at dette er det nærmeste man kommer de klassiske vinene, i alle fall etter at normen ble kort tid i patioen framfor lang tid i solera.

–Tidligere var vinene ikke sjelden på 17-18 % alkohol. I dag tilsetter vi ikke alkohol; det var vår bestefar som sluttet med dette og brakte vinene ned i 15 % som i dag, forteller søskenparet.

Eduardo er interessert i historie og kan komplettere vår historiske innledning med en interessant etymologisk utgreiing: Pozaldez har mindre enn 500 innbyggere og to kirker. Navnet var Pozoldes (som betyr brønner) på 1200-tallet, gikk over til å hete Pozal de las Dos Iglesias (de to kirkenes basseng) i 1587 og endret deretter navn til Pozal de Hez. Her refererer hez til sedimentene som forblir på vinfatet etter gjæringen. Kirken San Boal, som vi står ved, har mozarabiske trekk. Det var også mozarabene (berbere

under det nye kristne styret) som brakte druen verdejo til Spania fra Nord-Afrika. Palomino, druen som dominerer i sherryproduksjon, har også helt sikkert en minst 500 år lang historie i vår region.

DE ALBERTO GUTIÉRREZ  
Gutiérrez-familien har laget denne vintypen siden 1940-tallet. Dagens ledelse er 4. generasjon, og de har 500 hektar vinmarker. De fyller 8000 damajuanas på 16 liter og inntil 6000 flasker årlig. Huset er med det den største produsenten av dorado.

Innhøstingen foregår om natten, slik det er vanlig i moderne Rueda, som regel i slutten av september / første del av oktober. Druene plukkes når de har potensielt 11-13 %. Første gjæring er som hvitvin. Så tilsettes alkohol til vinen har nådd 17 %, deretter lagrer den i damajuanas 8-10 måneder. Deretter venter ett år i en solera, der eldste fat er fra den tidligste tiden, altså mer enn 70 år gamle. Så følger ett år i nyere fat. 10 % av fatene blir så tappet. Det brukes i dag utelukkende verdejo. Men siden det er en form for solera er det likevel mulig at det fortsatt finnes dråper av palomino i vinen.

Ekspertsjef Diego González Hernández møter oss. Vi snakker om produksjonen av deres dorado mens vi vandrer i en labyrint av underjordiske kjellere, tidligere en bodega som var del av et konvent fra det 16. århundre og som ble brukt til gjæring.

Vi smakte páldido, men også deres El Dorado. Fargen er lys rav. Aroma- og smaksmedsig kan jeg ikke si at den er

vesensforskjellig fra Cachazos vin; med aroma av nøtter, tørket frukt og vanilje, glyserisk i munnen og med en konsentrert bitterhet som kompletterer fint sødmen og alkoholen i ettersmaken.

CUATRO RAYAS (AGRÍCOLA CASTELLANA)  
Det var i 1935 at landsbylegen i La Seca oppfordret flere vindyrkende familier til å slå seg sammen, ikke bare for å bli større, men også sterkere. Bakteppet var et særdeles ustabil Spania, som bare ett år senere skulle vise seg å bryte ut i borgerkrig. I dag har kooperativet 300 medlemmer i 30 kommuner, tapper årlig rundt 15 millioner flasker og har med det blitt den største produsent i DO Rueda. Det er også den største produsent av økologisk vin. Kooperativet skiftet for et par år siden navn fra Coop. Agrícola Castellana til Cuatro Rayas, etter sitt mest kjente vinmerke. Bodeganavnet betyr fire striper, er utformet som et musikalsk kryss eller en 'hashtag' og symboliserer de fire viktige landsbyene La Seca, Rueda, Rodilana og Medina del Campo.

På 1950-tallet ble det første kommersielle merket til det unge kooperativet født. Medlemmene hadde bestemt seg for at vinen skulle bringes til den store fellekjelleren og helle den i store kar. I løpet av de første årene ble det sagt at av alle karene med vin var nummer 61 det beste av dem alle. Husmerket Fino 61 var oppkalt etter dette karet.

Vi treffer ønolog Roberto L. Tello og Sara Manzanos i kommunikasjonsavdelingen. Roberto og Sara konsentrerte seg mest om den beste vinen, 61 Dorado en Rama, men vi smakte også den «vanlige» 61, og firmaets páldido. «En rama» betyr at vinen ikke gjennomgår klaring eller filtrering. Kort forklart er den basert på verdejo og palomino fino; 75 % verdejo for vinen 61 en Rama, mens den andre vinen har 50/50, begge fra gamle vinstokker. Druene høstes for hånd om morgenen, i slutten av august og første halvdel av september. Det foregår en biologisk lagring i sherryfat, der en sjettedel ikke blir fylt, for å stimulere utviklingen av flor.

Vinen tappes fra fatene en gang i året og etterfylles deretter med vin modnet i en betongtank i et år. I løpet av høsten og vinteren mister den florlaget, noe som fører til en gradvis oksidativ modning. Hos Cuatro Rayas forsterkes vinen til 17 %. Produksjonen er begrenset til omkring tusen flasker.



Cuatro Rayas:  
Roberto L. Tello og  
Sara Manzanar.



Flor er en stedegen gjær, som kommer naturlig. Cuatro Rayas samarbeider for øvrig med universitetet i León om å «redde» lokale gjærstammer, for så å bruke dem i produksjonen. Generelt jobbes det økologisk og med en filosofi om lite klimaavtrykk. På spørsmål om antall criaderas sier Roberto at her er en solera, en criadera og resten.

61 Dorado en Rama følger de forannevnte doradovinene i stil: Klar, lyst gylden ravfarge, aroma av bakverk, vanilje, karamell og en ristet tone, honning og tørket frukt. Det er en klar forskjell til den «vanlige», som ikke er like uttrykksfull og der alkoholen dermed kommer mer fram.

#### MENADE

Menade ble offisielt grunnlagt i 2005. Men denne grenen av familien Sanz kan spore sin vinhistorie tilbake til 1820 og solgte da sin første årgang til borgermesteren av La Seca. På den tiden var det mer rød vin enn hvit. Antonio Sanz var en av pionerene for Rueda og for spansk vin generelt; han reiste rundt, blant annet til Baskerland for å se hvordan de laget vin der, og var med på revolusjonen med å unngå oksidasjon; plukke om natten og bruke ståltanker – og å starte DO Rueda.

*Gutiérrez-familien har laget denne vintypen siden 1940-tallet. Dagens ledelse er 4. generasjon, og de har 500 hektar vinmarker. De fyller 8000 damajuanas på 16 liter og inntil 6000 flasker årlig. Huset er med det den største produsenten av dorado.*

Nå er det hans tre barn i 6. generasjon som leder familiefirmaet. Menade driver fullstendig økologisk og forplikter seg til spongtangjæring. Familien solgte det kjente merket Palacio de Bornos, og bodegaen som senere fikk samme navn. Men vinmarkene beholdt de. Disse nyter Menade godt av i dag.

Her møter vi igjen min musiker-venn, som jeg først ble kjent med i en annen Rueda-bodega. Ivan Acebes García er generelt svært

kulturinteressert og snakker lenge og engasjert. Hans tanker om den spanske nasjonens historie skal vi ikke komme nærmere inn på akkurat her. Men han sier at i 250 år var solera måten å lage vin på her. Det var for å gjøre prosessen billigere at de begynte å sette vinen ut i sola. Det er naturlig at Ivan spør om vi kan møtes i den gamle bodegaen i La Seca, der et oppholdsrom er fylt av bøker. Senere kjører vi til det som har vært hoved->

Vi smakte Dorado 2017 sammen med ønolog Ángela: Gyllen, ren og lys farge. Aroma av kvedesyttetøy, hasselnøtt, tørket frukt og vanilje. Fyldig i munnen med nøtter og krydder, en ristet tone og en anelse bitterhet i ettersmaken (fra verdejo). Som tatt ut av læreboke.



kvarter siden 2009 i Rueda by. Der har de laget en økologisk mønsterbodega, anlagt en hage med alle typiske planter – og kompletteres med blant annet et «insekthotell». Menade har totalt 210 hektar, 60 her ved gården i Rueda. Sin hyllest til dorado-tradisjonen kaller de for Adorado. Vinstokkene til denne er mellom 20 og 25 år gamle. Druene blir plukket for hånd.

–Hvert år høster vi tidligere, sier Ivan, og sikter med det til den globale oppvarmingen.

Vi står ute i Menades biodiversitets-paradis. Fennikel er det mye av: –All verdejo lukter jo fennikel, andre typiske lukter er rosmarin og timian, påpeker han.

Det begynner å bli seint, og en bris har sneket seg inn over det ugjestmilde kastiljanske landsskapet.

–Langt her inne er det faktisk en

viss atlantisk innflytelse, sier han, – det er ingenting som stopper vinden mellom havet og disse markene.

Pressingen foregår i en historisk vertikalpresse fra rundt år 1900, da man regner med at en tidligere inkarnasjon av akkurat denne vinen ble laget for første gang. Mosten er uklar, og gjæringen starter naturlig. Etter gjæringen forsterkes den ferdige vinen med druebrennevin for å oppnå 2 eller 3 ekstra volumprosent alkohol. Det utvikles flor, vanligvis til våren, og når denne har forsvunnet, gjenopp-tas den oksidative prosessen i den gamle underjordiske bodegaen i La Seca. –Moder-soleraen til Adorado dateres tilbake til 1967, men første «saca» (uttak fra soleraen) var så seint som i 2018, da vi tok beslutningen om å reaktivere denne stilen, fortsetter Ivan. I motsetning til de andre kjente produsentene bruker Menade damajuana på 8 liter.

Vinen slippes på markedet uten klaring eller filtrering.

Denne er kanskje et knepp opp i ekspressivitet og salinitet enn de ovennevnte, foruten å ha klare jod- og umami-trekk. Den har en klar ravfarge med gyllent innslag.

#### VIDAL SOBLECHERO

Jeg setter alltid pris på å komme tilbake til Alicia og Vidal Vidal Soblechero i La Seca. (Nei, det er ingen skrivefeil der.) Vidal er pasjonert «fuglemann» og er den eneste som har fått meg til å holde en rovfugl på armen. Hans falker har for øvrig en funksjon; de holder skadedyr borte fra vinplantene. Alicia er musikkelsker og inviterte meg denne gangen med på en barokkorgel-konsert i nærkirken i La Seca.

Egentlig finner jeg det merkelig at produsenten ikke er mer kjent. De fikk riktignok en del presse da de laget Spanias første isvin i 2010, men den ble antakelig raskt sortert under kuriositeter. Nei, det er deres enkeltmarksviner som mest av alt vekker interesse og beundring. Jeg passer alltid på å få smake noen, om ikke alle, av disse. Vinserien Pagos de Villavendimia ble født nettopp med det mål å uttrykke egenskapene til ulike parsellene.

Familien Vidal Soblechero har 50 hektar fordelt på 32 parseller. Ingenting kjøpes inn, ingen vinmark

*Vinen EvoluciÓN kommer fra en av Gozalos beste vinmarker, 180 år gammel pre-phylloxera i sandholdig jord. Vinen er basert på årgangene 2010 og 2011. Den har da ligget over ti år i gamle sherryfat. Den har et permanent florlag basert på gjærceller fra bodegaen siden det 11. århundre.*

---

leies. Det var faren Cláudio som sto bak standard-verdejoen Clavidor (også utledet av hans navn).

La Oxidativa, deres dorado, kommer inn under denne etiketten Pagos de Villavendimia. Den er laget av 100 % verdejo av over 80 år gamle stokker og lagret i damajuanas som alltid er fulle, i en form for solera fra 1947.

–Det begynte, fortalte en gang deres distributør Joachim Buchta, –da Cláudio Vidal satte en tønne i gården fylt med vanlig verdejo. Deretter plasserte han nok damajuanas rundt den på bakken. Etter seks måneder etterfylte han ti prosent av vinen fra tønne med vinen fra damajuanas. Deretter fylte han damajuan'ene på nytt. Med årene steg antallet. Nå er det rundt ti.

Denne forklaringen er kanskje god for å forstå hvordan solerasystemet virker i denne sammenhengen. Poenget her er at det er fat som aldri blir tomme, at det er en liten mengde igjen fra den første årgangen.

Et annet poeng er at hos Vidal Soblechero er dorado fermentert som vanlig verdejo, ved potensielt omlag tretten prosent alkohol. Man er da sikker på å ende opp med en fullstendig tørr vin.

## ANDRE

Vi ser at dette er en vintype som flere produsenter nå bringer fram i lyset igjen, og utover de fire jeg hadde planlagt å besøke spesielt med tanke på dorado, vil jeg omtale to. Jeg hadde uansett avtalt besøk hos Ismael Gozalo, og han ga meg en flaske av sin historiske vin da jeg skulle reise videre. Og på en messe jeg deltok på i Barcelona hadde Malaparte også tatt med sin oksidative vin.

Ismael Gozalos far var en av grunnleggerne av Viñedos de Nieva, en referanse i området. Og selv sto han bak Ossian sammen med Javier Zacchagnini, kjent fra Ribera del Duero. I 1998 begynte Ismael å lage viner utenfor familiens bodega, og det tok ikke lang tid før alt var produsert økologisk, etter hvert som naturvin uten tilsetningsstoffer. Nieva, den lille landsbyen der han ble født i 1971, er en av de mest høytliggende i Rueda, 850 meter over havet (og så ligger markene over der igjen). Med under 300 innbyggere har Nieva fire betydelige vinprodusenter, noe som må sies å være en tetthet uten sidestykke.

Ismael Gozalo har 31 hektar, kun «en vaso», uten oppbinding, som er meget i Spania, med alle sine

gamle vinmarker. Vinen EvoluciÓN kommer fra en av Gozalos beste vinmarker, 180 år gammel pre-phylloxera i sandholdig jord. Vinen er basert på årgangene 2010 og 2011. Den har da ligget over ti år i gamle sherryfat. Den har et permanent florlag basert på gjærceller fra bodegaen siden det 11. århundre. Som han skriver på baketiketten er den «lagret under flor (blomst), tappet på en 'día de flor' (blomstdag) og du kan nyte denne flor (vinblomst)». Han kan kanskje kalles «verdejo-alkymisten», for sine kreative måter å forholde seg til denne emblematiske druen. Han bruker naturligvis også 100 % verdejo for sin dorado. Modne druer plukkes for hånd, spontangjærer og lagres på fat, som kun fylles opp med 5/6 av kapasiteten.

Vinen oppnår en alkohol på 15 %, men fordamper, og når vinen har 13,5 % etterfylles det ikke med alkohol, men tappes som den er. Den ville dermed ikke blitt godkjent av DO Rueda. Av de 950 flaskene som ble produsert opplyser hans importør Autentico at 468 kom til Norge.

EvoluciÓN er lagret lenger under flor. Derfor kan man kanskje heller kalle den pálido enn dorado. Sikkert er det i alle fall at også den er laget etter inspirasjon fra de historiske vinene fra Rueda. Den er dermed lysere enn de andre øvrige på farge. Den er aromatisk, med preg av modne epler og plommer og et flott gjæraktig florpreg. Det er en meget frisk vin med god konsentrert, vital syre og god fruktsødme. God lengde.

Som Gozalo holder også Bodega de Frutos Marín til i Segovia-provinsen. Produsenten kalles oftest

Malaparte, etter dens mest kjente etikett. Rubén og Elisa dyrker 5,5 ha vinmark nær Cuéllar. De bruker forskjellige teknikker, som tanker, gamle tønner og amforaer. Alle parseller drives uten vanning. Dette er nær Ribera del Duero. Likevel, og til tross for en nydelig amfora-lagret tempranillo, vil jeg si at de for det meste er en hvitvinsprodusent, og tilbyr verdejo og viura på flere måter. Interessant for oss i denne omgangen er vinen OX. Dette er åpenbart en forkortelse av «oxidativo». Den er basert på verdejo og palomino fino fra 65 år gamle vinstokker. Vinen hvilte ett år under flor, og ble deretter overført til damajuanas. Den oppnår naturlig 14 %, og forsterkes ikke. Den har alle gjær-, mandler- og tørkede fruktaromaer som en forventer, og i munnen er den glyserisk – og typisk mer fruktig enn dens sherryekvivalenter.

Kanskje kan doradodrikken igjen få en plass ved våre bord? De først omtalte vinene bør ha et bruksområde som en ung eller middels gammel amontillado eller palo cortado sherry. Om vi skal referere til hva produsentene selv foreslår så kan det være alt fra lagrede oster, via stuinger, ansjos, bacalao, foie og røkte og syltede forretter – til saltmat og søtmat, som blåmuggost og sjokoladebaserte desserter. EvoluciÓN vil antakelig være mer som en fino, manzanilla pasada eller ung amontillado, altså med noe lettere mat. Importør Autentico nevner asiatiske inspirerte retter og rød fisk. Det ville sikkert passe for noen av de andre også.

Gullalderen kaltes epoken etter oppdagelsen av Amerika. Det gjenstår å se om den gylne drikken nå står overfor en ny gullalder.