

ALVARO PALACIOS & Priorat

Priorat

De appellatie Priorato (Priorat in het Catalaans) in het noordoosten van Spanje dankt zijn naam aan de Priorat de **Scala Dei** ('Priorij van Gods trap'), een middeleeuws klooster op de **Serra del Montsant**, het gebergte dat dit gebied domineert en de vallei van de rivier de Siurana begrenst. Bovengronds zijn alleen nog ruïnes zichtbaar, ondergronds zijn de kelders nog intact; ze doen nu dienst als wijnkelders. Het klooster werd in 1163 gesticht door Kartuizer monniken, nadat een



lokale herder een visioen had gehad van engelen die een trap naar de hemel bestegen. Het dorp dat in de loop der eeuwen rondom het klooster ontstond heet nog altijd Scala Dei. **De wijngaarden** in dit gebied liggen (in totaal ca. 1600 ha.), al dan niet op terrassen, tegen de flanken van de Serra del Montsant en bevinden zich op een hoogte van tussen de 100 en 700 meter. De bodem is hard en ruw met een ondergrond van rotsen, waardoor de wijnstokken geen kans hebben weg te spoelen. De van oorsprong vulkanische bodem bestaat vooral uit kwarts en rode lei ('**tijgerhuidbodem**', hier ook wel **Llicorella** genaamd) en bevat spoorelementen. Omdat de bodem arm is, moeten de wijnstokken diep wortelen op zoek naar water en voedsel.

Het rendement ligt dan ook niet hoger dan circa 15 hl/ha, hetgeen de kwaliteit en concentratie in de wijnen positief beïnvloedt. De voornaamste druivensoorten in de streek, de garnacha tinta (oorspronkelijk dé Prioratdruif) en de carinena vullen elkaar perfect aan. De aroma's en zachtheid van de garnacha paren zich aan de stevigheid en kleur van de carinena. **Het klimaat** is continentaal met lange, warme zomers (tot zo'n 40 graad C.); de invloed van de warme oostelijke Mistralwind wordt in evenwicht gehouden door een koele noordenwind. Jaarlijks valt hier 400-600 mm neerslag, het meest in de perioden maart-april en oktober-november, de gemiddelde temperatuur ligt op 15 °c en het aantal zonuren bedraagt 2600. Van oudsher worden er in de Priorato traditionele rode wijnen gemaakt: bijna zwart van kleur, 100% garnacha, krachtig, geconcentreerd, complex en met een enorm potentieel.

Alvaro Palacios

Sinds het einde van de bulkwijnexport, in 1988, is er echter wel het een en ander veranderd. Initiatiefnemers voor de veranderingen in Priorato waren vijf pioniers: Dafne Glorian, echtgenote van een Amerikaanse wijnhandelaar, **Álvaro Palacios (Rioja)**, René Barbier, telg uit een Franse wijnbouwersfamilie die zich in 1870 in Catalonië vestigde, zijn vriend Carles Pastrana (Costers del Siurana) en Josep Luis Pérez, docent aan de school voor wijnbouw en oenologie in **Falset**.

Zij kochten vanaf eind jaren zeventig een aantal verouderde wijngaarden op, maakten deze weer productief, investeerden in nieuwe vinificatieapparatuur, en produceerden samen een aantal wijnen die ze onder eigen merknaam op de markt brachten: Clos Erasmus, Clos Martinet, Clos de l'Olbac, Clos Mogador en Finca Dofi.

Het succes was groot, ondanks het feit dat de wijnen in eerste instantie de appellatieaanduiding ontzegd werd vanwege het gebruik van uitheemse soorten als Cabernet (met name voor kleur en structuur), Syrah en Merlot. Vanaf eind jaren tachtig werd het gebruik van deze druiven toegestaan en werd het tevens mogelijk om, mits tevoren toestemming werd verleend, druppelirrigatie toe te passen.

Halverwege de jaren negentig volgde een nieuwe generatie wijnmakers, vrijwel allemaal afkomstig van de Falset opleiding, in de voetsporen van de vijf trendsetters. De traditionele coöperaties verloren een deel van hun leden die zelfstandig gingen werken. Sommige nieuwe bedrijven gingen, mede in verband met de beperkte oppervlakte aan beschikbare (met name oude) wijngaarden, samenwerken met coöperaties en gaven deze zo een positieve kwaliteitsimpuls. Bekende voorbeelden zijn Mas Igneus (met de coöperatie **Pobodela**) en Cims de Porrera (coöperatie **Porrera**). Eind jaren negentig volgden investeringen en landaankopen van buitenaf (o.a. door **Torres, Codorniu en Freixenet**) en ontstonden tal van kleinere zelfstandige bedrijven, dikwijls op basis van oude, soms verwaarloosde familiewijngaarden. Net als in andere Spaanse wijnstreken zijn de meeste producenten zich sindsdien deels gaan richten op de export en maken zij het laatste decennium tevens moderne, meer commerciële wijnen - als een soort 'lokkertjes' voor de streek. Daarnaast zijn zij constant bezig de kwaliteit van de traditionele rode wijnen te verbeteren, middels onderzoek en moderne vinificatieapparatuur.

Wat dat laatste betreft lopen de wijnmakers in het dorp Gratallops voorop: de Clos l'Ermita (eigendom van het supertalent - ook op pr-gebied - **Álvaro Palacios**) hiervandaan werd in 1995 de



Alvaro Palacios

duurste wijn van Spanje, waarmee **Vega Sicilia** voor het eerst voorbijgestreefd werd. De beste gran reserva's uit de streek komen pas op een leeftijd van tussen de 10 en 25 jaar op dronk. Naast de bekende rode wijnen worden in de Priorato ook zoete, oxidatieve rancio's geproduceerd. Van een onbetekenende bulkwijnregio is Priorato in 15 jaar tijd, mede dankzij enthousiaste publicitaire steun van onder meer **Robert Parker**, uitgegroeid tot gewild wijng gebied, dat kostbare wijnen produceert die ver buiten de grenzen afzet vinden, maar ook in de rest van Spanje hun invloed doen gelden. **Wijnteelt- en vinificatiemethoden** uit de Priorato vinden steeds meer navolging in andere gebieden die

aan een kwaliteitsopwaardering toe zijn: o.a. **Terra Alta, Penedès** (wat betreft de rode wijnen) en **Ampurdán-Costa Brava, Montsant** en zelfs **Rioja**.

De wijnen, Tinto L'Ermita en Tinto Finca Dofi, van Alvaro Palacios, werden zowel in de wijntijdschriften " La Revue du Vin de France " (2006) en " Wine Spectator " (2006), als in de wijngidsen van Parker (2006), Penin* (2006), Proensa (2006), Todo Vino (2006) verkozen tot wijnen, behorend tot de 9 beste Spaanse wijnen.

*: hier enkel de Tinto L'Ermita.

Wine Advocat 30-06-2005:

the indigenous Godello grape. A light straw color with a greenish hue is followed by a wine with surprising body, persistence, and undeniable

can be enjoyed over the next several years. Importer: Eric Coleman, European Cellars, Charlotte, NC; tel. (704) 358-1565

ALVARO PALACIOS	2003	L'ERMITA	PRIORAT	(\$400.00)	RED	(94-97)
ALVARO PALACIOS	2003	FINCA DOFI	PRIORAT	(\$70.00)	RED	(92-94)
ALVARO PALACIOS	2003	LES TERRASSES	PRIORAT	(\$30.00)	RED	90

One of Spain's most respected winemakers, and a pioneer in producing world-class wines from Priorat, Alvaro Palacios now makes three cuvées. The least expensive (and a great introduction to Palacios' style) is the **2003 Les Terrasses**, a blend of 60% Grenache, 30% Carignan, and 10% Cabernet Sauvignon. A beautiful wine aged 12 months in primarily French, and some American oak, it is a supple-textured, sexy, seductive, deep ruby/purple-tinged offering exhibiting ripe notes of black cherries, currants, licorice, and minerals. Opulent, round, juicy, and alluring, it will drink well for 4-6 years. The brilliant **2003 Finca Dofi**, a blend of 60% Grenache and the rest Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot, and Carignan, was aged in 100% new French oak. Fashioned from yields of less than 20 hectoliters per hectare, there are slightly less than 1,800 cases of this effort. It boasts a dense purple color as well as

an extraordinary perfume of acacia flowers, crushed rocks, blueberries, black currants, licorice, and subtle wood. Super-expressive, rich, and full-bodied, with wonderfully integrated acidity, tannin, and wood, it should drink beautifully for 10-15 years. I tasted a ready-to-be-bottled tank sample of the **2003 L'Ermite**. Typically there are 400-500 cases of this blockbuster, but because of the vintage's tiny crop as well as a severe *triage*, only 240 cases were produced. This superb effort displays a black/blue/purple color along with a huge nose of *crème de cassis*, flowers, crushed rocks, and a hint of smoke. The wine is full-bodied and opulent, with tremendous structure, great definition and purity, and a huge, but elegant, persistent finish. It will benefit from another 1-2 years of bottle age, and last for 15 plus. Importer: The Rare Wine Co., Sonoma, CA; tel. (707) 996-4484

BODEGAS PALACIOS REMONDO	2003	CRianza MONTESA	RIOJA	(\$19.00)	RED	89
BODEGAS PALACIOS REMONDO	2003	TINTO PROPIEDAD	RIOJA	(\$28.00)	RED	(89-91)

Another project from the family of Alvaro Palacios (who has been the winemaker for several years), these beautifully made efforts come from the Rioja Baja. The **2003 Crianza Montesa**, a blend of 40% Grenache, 45% Tempranillo, and the rest Graciano and Mazuelo, was aged in French oak. A beautifully made, elegant Crianza, it offers sweet, herb-

tinged, smoky black cherry and currant fruit, lovely freshness, medium body, silky tannin, and a long, persistent finish. It is a delicious red to drink now and over the next 3-4 years. A finished barrel sample of the **2003 Tinto Propiedad** (made from a similar blend and also aged in 100% French barrels) exhibited sweet black cherry, tobacco, Provençal herb,