



Se landskabet gennem et vinglas

Et vingårdsbesøg kan være en glimrende genvej til at lære et lokalområde godt at kende, og det behøver ikke nødvendigvis at være de største spillere på markedet, der skænker op i glassene. FRI er taget til naturvin-smagning og rundvisning på vindomsuste vinmarker i Nordspanien.

TEKST OG FOTO: SOFIE VESTERGAARD - FRI@BERLINGSKEMEDIA.DK

Køreturen op ad den smalle grusvej langs stejle skrænter er sådan én, der godt kan give højdeforskrækkede folk svedige håndflader og begyndende hjertebanken. Men udsigten til skovklædte bakketoppe, solsvedne marker og det blå Middelhav er mildest talt betagende – og med vished om, at der er et glas vin i vente på toppen af bjerget, lykkes det alle i mit selskab at komme frem.

Vi er taget på vingårdsbesøg i Arenys de Munt lidt nord for den catalanske hovedstad Barcelona, og

det første, Joan Munich fra Celler Talcomraja vil vise os, er landskabet og de lange række af vinstokke, der leverer druerne til hans naturvine.

”Det er denne vej,” siger Joan på engelsk, for ikke alle i vores flok forstår spansk og slet ikke catalansk. Med en klirrende rygsæk og en kasse vinglas i armene leder han os hen ad en lille sti. På vejen skal vi forcere et elhegn, der egentlig ikke ser ud af meget, men som skal hjælpe med at holde områdets vildsvin ude.

”De vilde dyr ødelagde hele høsten i 2022, så nu gør vi alt for at beskytte vores marker,” fortæller vinavleren.

Vildsvinene er ikke de eneste, der har skabt store udfordringer for den lille og relativt nystartede vingård Talcomraja. Tørke og høje sommertemperaturer har også gjort livet svært for Joan, så siden de første vinstokke blev plantet i 2017, har han kun haft to succesfulde høstsæsoner. Og måske netop derfor er det nemt at se stoltheden malet over hans ansigt, da vi når op til toppen og pludselig kan skue ud over rækkerne af unge og sunde vinstokke.

Synet er da også bemærkelsesværdigt. Vinmarken breder sig på et plateau 300 meter over det funkende hav,





og fra vores udsigtspunkt kan vi se kirketårnet i Sant Pol de Mar, havnen i Arenys de Mar og Barcelonas storbykonturer længere nede langs kysten.

Orangevin i sit rette element

Den høje beliggenhed og nærheden til vandet skaber nogle helt særlige

vækstbetingelser for vinstokkene, fortæller Joan, mens han finder en proptrækker frem og åbner en flaske orangevin, som på catalansk hedder *vi brisat*. Helt kort fortalt er orangevin lavet på hvidvinsdruer – i dette tilfælde sorten xarello – men drueskallerne har fået lov til at ligge i mo-

sten, hvilket både påvirker farven og smagen.

Mens Joan hælder vinen i glassene, og vi begynder at dufte og smage, forklarer han om sin forkærlighed for at skabe en så tæt kontakt mellem landskabet og dråberne i flasken:

”Jeg forsøger at gribe så minimalt ind som muligt, så jeg tilsætter ingen sulfitter og arbejder kun med naturlig gæring. På den måde kommer vinen til at smage mere af sit terroir.”

Pesticider bruger han heller ikke, og det har de gamle vinbønder i området svært ved at forstå, siger han med et grin:

”De kalder marker som mine for beskiddede vinmarker, så her kan man virkelig mærke et generationsskifte.”

At vinen har fået sin karakter af den salte luft og granitholdige, sure jord giver mening – i hvert fald da jeg står der i blæsevejret på bjergtoppen og tager en tør, mens sol, klipper og hav kan anes gennem glasset. Det betyder selvfølgelig også meget, at en så passioneret formidler som Joan står lige ved siden af. I sit virke som vinavler

Alternativ vinturisme nær Barcelona

Catalonien byder på et væld af vingårde, lige fra små, familieejede steder som Celler Talcomraja til de helt store vinhuse som Freixenet og Torres, og mange af dem arrangerer rundvisninger og vinsmagninger.

Hvis du er interesseret i at besøge små eller mellemstore gårde, har FRI håndplukket et udvalg. Alle er specialiserede i naturvin og ligger maksimum en time og et kvarters bilkørsel fra Barcelonas midte.

Celler 9+

Den danske sommelier Cecilie Weisberg arbejder hos Celler 9+, der ligger i den lille landsby La Nou de Gaia. Det er hende, der tager besøgende med ud i vingårdens marker for at forstå de lokale jord- og vejrforhold. Bagefter er der mulighed for at smage på både hvide, røde, orange og mousserende vine. Alle er økologiske naturvine, og der serveres lidt lokalt charcuteri til. www.9mes.cat/

Finca Parera

Ruben Pareras familie har i flere generationer ernæret sig som bønder, og sammen med sin far Jordi og et lille, dedikeret team driver han Finca Parera i landsbyen Sant Llorenç d'Hortons. Gården drives efter biodynamiske principper, og besøgende har ikke kun mulighed for at se og smage på familiens vin, men også lære om stedets produktion af olivenolie, honning, kirsebærmarmelade og meget mere. www.fincaparera.com/

Dasca Vives

Parret Josep Dasca og Alba Vives dyrker ikke bare vin, men også oliven, mandler og hasselnødder på deres gård nær provinsbyen Valls. De arrangerer rundvisninger, hvor gårdens gæster kan komme ud i vinmarkerne for at få indblik i deres økologiske og biodynamiske dyrkningsprincipper. Efter et besøg i gårdens vinkælder er der mulighed for at smage på et udvalg af vine. www.dascavives.com/



går han op i at forbinde sig til sin egen og passe på sit område, og arbejdet trækker samtidig tråde tilbage til generationer af bønder før ham.

”Man siger, at folk på egnen ikke kendte til skoven i år 1900, for der var vinmarker overalt. Men i løbet af det følgende århundrede blev landskabet dækket af fyr og eg, indtil der ikke var meget mere end en hektar med vinstokke tilbage i min kommune i år 2000,” fortæller Joan, mens han peger ud over den kuperede kyststrækning.

”Engang imellem finder jeg stadig gamle vinplanter på bjergskråningerne,” fortsætter han og forklarer, hvordan man på den måde kan være heldig at finde sorter, der ellers var helt forsvundet.

Vinsmagning i hjemlige rammer

Med et nyt blik på området og lidt øre i hovedet af sol og blæst begiver vi os tilbage mod bilerne. Turen går nu til Joans vingård, der hører hjemme på det gamle landsted Can Pau Bernadó ved foden af bjerget. I de hjemlige omgivelser bliver vi taget godt imod af en nysgerrig sort kat, mens to æsler kun hilser på afstand, da vi ikke har mad med til dem.

Joan beretter videre om sine vine og hele arbejdsprocessen, mens han

viser ståltanke, ler-amforer og træfade frem i det højloftede rum, der tidligere fungerede som gårdens stald. Bagefter bliver vi bænket udenfor under et mispeltræ, hvor vinrankerne slynger sig mellem grenene, og her kommer der flere flasker på bordet.

Vinavleren bliver vist grebet af vores spøgelyst og interesse, så han finder både rødvin, hvidvin og rosé frem sammen med lidt lokalproduceret gedøst og pølse. Og da han hører, at der er indtil flere iblandt os, der er vilde med den krydrede hedvin vermut, smutter han ind igen for at grave en familiebrygget flaske frem. Ved synet af flasken er de mest katteglade næsten lige ved at klappe, da de ser, at gårdens sorte mis er tegnet på etiketten.

Indtil videre har produktionen været lille, og alt, lige fra design af etiketter til salg af de færdige flasker, har primært været varetaget af familie og venner. Alt i alt er der altså lang vej til Cataloniens mest etablerede vinhuse med store anlæg, lange vinkældre og gennemprøvede rundvisningskoncepter. Hos Celler Talcomraja er der ikke en nem online bookingformular, og der står ingen ekspedienter klar i butikken til at tage imod de besøgendes ordrer. Til gengæld har vi stået ansigt til ansigt med en vinavler, der er dybt involveret i alle aspekter af druernes vej fra jord til bord.

Det er således også Joan, der vinker farvel til os og de flasker, vi lige har købt af ham, da vores dag i vinmarken er forbi. Solen er ved at gå ned, og jeg ved snart ikke, om det er vinen eller totaloplevelsen i Arenys de Munt, der har haft den berusende effekt.

FRI har besøgt

Celler Talcomraja i Arenys de Munt www.talcomraja.com/