

Extra intervju med Raul Pérez

Du är en väldigt bestämd och karismatisk vinmakare med väldigt mycket idéer. Man vet inte riktigt i vilken ände man ska börja fråga dig från, men jag tror vi börjar med Ultrea. Vad är det?

Det var 2005 då jag bestämde mig för att etablera ett helt eget projekt i det område där den så kallade pilgrimsvägen går rakt igenom området Ultreia här i nordvästra Spanien. Här gör jag ett par viner, bland annat ett vin av pinot noir från en halv hektar stor vingårdslott.

Pinot noir, med spanska mått mätt känns det rädd udda. Hur kommer det sig att du har satsat på pinot noir?

Jag är väldigt förtjust i pinot noir, såklart, men jag vet att det är svårt att lyckas med pinot noir här i Spanien. Det finns lite pinot noir i Malaga och Valladolid, dessutom lite i Katalonien och här i Galicien, men det är absolut inte en vanlig druvsort och folk tycker väl att man är lite tokig som odlar pinot noir här. Jag köpte sticklingar från en plantskola i Bourgogne för 15 år sedan och jag tycker det är ett riktigt intressant projekt. Även om det inte direkt är för varmt, är det så pass soligt att jag oftast skördar druvorna den tredje veckan i augusti då druvorna har nått en potentiell mognad kring 11.5 procent, sällan särskilt mycket mer, och då de fortfarande har en tydligt frisk syra. Men det passar mig faktiskt, när det gäller pinot noir vill jag se dem lätta och eleganta, som vinerna från Chambolle-Musigny i Bourgogne.

Gör du vinet på så sätt som producenterna i Bourgogne gör?

Ja, jag följer deras tekniker precis och vinifierar nästan alltid mina pinotdruvor i hela klasar, med stjälkarna.

Det låter ju precis som den teknik du använder för dina röda viner av mencia.

Det stämmer, jag var så nöjd med resultatet att jag 2003 började experimentera med jäsning i hela klasar med just mencia. Att det blev just 2003 berodde på att årgången var varm och druvornas syranivå föll precis inför skörden. Då hade jag bara omkring 20 procent hela klasar och tack vare den lilla bitterhet som stjälkarna ger kunde vi öka känslan av fräschör och till och med syra i vinet. Det blev så lyckat att jag från 2005 har börjat använda mig av upp mot hundra procent stjälkar. Idag finner jag alltid en lite finare balans i vinerna tack vare jäsningen med stjälkarna.

Du låter också fottrampa ner skalkrosset under jäsningen. Varför tillämpa en så gammaldags och arbetssam teknik?

Förklaringen är enkel, när man arbetar med hela druvklasar blir det jobbigt för att inte säga nästan omöjligt att utföra manuell nerpressning av skalkrosset under jäsningen. Det blir alldeles för tungt med alla stjälkar. Att hoppa i jäskaret och trampa fungerar därför mycket bättre, men det handlar inte primärt om att extraktionen i sig blir bättre, snarare att det blir lite lättare för oss.

Har du sett någon annan fördel med fottrampet?

Det har vi faktiskt, vi har noterat att extraktionen av tanninerna i skalen går långsammare och att vi därför får en lite mer förfinad tanninstruktur i vinerna. Ibland kan skalkkontakten totalt sett sträcka sig

över tre och till och med fyra månader.

Du arbetar aldrig med temperaturkontroll när du jäser vinerna från distriktet Bierzo. Varför gör du så?

Det handlar mer om att jag alltid använder mig av den naturliga jästflora som finns på druvorna. Om jag låter den naturliga jästen verka och gör det helt utan att kontrollera temperaturen, kommer vinet att få finare och mer autentiska dofter. Skulle jag däremot börja kontrollera temperaturen, till exempel genom att kyla ner musten något under jäsningen, kommer det att stimulera bildandet av mer fruktigt aromatiska doftämnen. Det är som att den naturliga jästen börjar få samma egenskaper som odlad jäst, och även ge samma typer av karaktärer. Jag började experimentera med det här redan 2005.

Du har också sagt att du, utöver att försiktigt trampa ner druvkrosset, helst av allt inte rör vinerna i tankarna och därefter heller inte drar om dem i faten under lagringen. Vad är anledningen till det?

Det är ganska vanligt att man under rödvinsjäsning pumpar den jäsande musten över skalkkrosset två till tre gånger per dag. Jag tycker att det till viss eller till och med stor del bidrar till att dölja den känsla av terroir som ett bra vin kan och ska ha. Eftersom jag vill att mina viner ska ha en mer intressant karaktär än bara fruktaromerna, rör jag aldrig vinerna.

Har du lika mycket idéer kring själva odlingen som kring vinframställningen?

Normalt sett arbetar vi så naturligt som möjligt och vi använder oss aldrig av vare sig ogräsmedel eller insektsmedel. Däremot kan det under svala och fuktiga år hända att vi måste spreja två till tre gånger med kopparsulfat. Vi är också generellt sett emot att använda svavel under vinodlingen, under 2000-talet har jag bara sprajat med svavel vid två tillfällen, en gång 2013 och en gång 2014.

Du har ju egentligen din bas i Bierzo, men du har ju också gjort vin i Rias Baixas sedan tio år tillbaka. Berätta, hur kom det sig?

Det började med att jag 2002 hyrde ett hus i närheten av havet, mest för att ha för rekreation. När det var dags för skörd såg jag hur folk jobbade i vingårdarna och det skapade ett intresse från min sida, jag blev helt enkelt nyfiken på att själv göra vin härifrån. Jag köpte lite druvor och gjorde ett försök 2002, men vinet blev inte bra så jag bestämde mig för att inte buteljera det.

Vad tycker du är speciellt och kanske rent av speciellt svårt med Rias Baixas?

En sak jag måste betona är att det är ett svalt och svårt klimat att odla vin i, man får oftast en ovanligt hög nivå av syror, inte minst av stram äppelsyra i druvorna. Det beror i och för sig på att de flesta odlare tar ut för stora skördar och då inte lyckas få en optimal mognad i druvorna. Det är märkligt nog inte ovanligt att odlare faktiskt låter balansera syran genom att tillsätta lite rundare vinsyra under jäsningen.

Hur gör du då?

Om tio ton druvor per hektar är en slags normal skördevolym här, tar jag oftast bara ut omkring fyra ton per hektar. Det, och det faktum att druvorna tar lite längre tid på sig att mogna på rankorna, gör att mina

viner både får en högre koncentration och intensitet och en bättre balanserad syrastruktur med framför allt lite lägre halter av den strama äppelsyran. Det leder till att jag aldrig behöver låta vinet genomgå malolaktisk jäsnings. En vinst i den senare skörden och de lägre skördeuttagen är också att våra viner får ett större djup och lite högre alkohol, vanligen 13 procent eller strax däröver, mot kanske drygt elva procent i andras viner.

Jag noterar ibland en fint livfull och kittlande energi i vinerna från Rias Baixas. Var kommer den ifrån?

Till viss del kommer den känslan i form av en mineralitet från granitjordarna, men man ska inte glömma bort att vingårdarna faktiskt ligger så nära havet att det finns en förnimbar sälta i vinerna.

Du gör ju ett vin i Rias Baixas som heter Sketch. Varför anger du inte årgången på det vinet?

Framför allt beror det på att vinet faktiskt ligger utanför appellationen Rias Baixas och att jag därför inte ens får sätta årgång på etiketten. En minst lika ärlig förklaring är att jag till en början framför allt gjorde vinet till mig själv och mina vänner och därför inte var tvingad att tänka på årgången på vinet. Alltså skriver jag inte ut någon årgång, däremot står årgången oftast tryckt på korken, därför går det att härleda vinet till en speciell årgång.

Hur var Bierzo som vinregion när du växte upp?

Jag föddes 1972 och på den tiden, och faktiskt under hela 1980-talet och en bit in på 1990-talet var Bierzo en nästan helt och hållet okänd region utanför Castilla y León och Galicien. Nästan allt vin som producerades såldes i bulk till andra områden eller till och med andra länder, eller till lokala restauranger och även då i regel som bulkvin. Vinet som gjordes och dracks på den tiden hade ganska litet med dagens Bierzo att göra, de var mycket mer rustika och obalanserade, ibland gröna och omogna, och de hade ganska ofta med många defekter som volatila syror. Visst fanns det en del viner som gjordes på traditionellt och historiskt sätt, men jag vill verkligen betona det knappt existerade någon högre vinmakning. Däremot fanns det en seriös vinodling av bönder som hade brukat sina jordar hela livet.

Ungefär när började förändringen mot en mer modern vinkultur med högre kvalitet att ske?

Man skulle kunna säga att en brytpunkt kom 1999 när Ricardo Palacios tillsammans med Alvaro Palacios grundade sin firma Decendientes de J Palacios, det var först då som Bierzo började uppmärksammas. De närmaste åren därpå började det hända en del saker, men det hände egentligen inte i hela Bierzo. Vissa producenter förändrade sitt sätt att odla och göra vinerna mer moderna ganska omgående, andra lite mer långsamt och successivt. Vi ska också minnas att många odlare pensionerade sig eller slutade odla vin under 1990-talet eftersom det inte var särskilt lönsamt med vinodling. Det är rätt intressant, samtidigt som det kommer nytt liv i regionen, avtar en hel del av den traditionella vinkulturen. Allt var inte positivt i 1990-talets förändring.

Om du försöker definiera vilka faktorer som ligger bakom stilen och kvaliteten på vinerna från Bierzo, vad skulle du då säga?

En viktig faktor är såklart det geografiska läget mellan Galicien och Castilla y León. Här har vi ett klimat som till stor del präglas av närheten till Atlanten, men det finns också inslag av kontinentalt klimat. I Bierzo har vi några av Spaniens lägsta temperaturer under höst, vinter och vår och under vintern faller snö som kan ligga kvar ända till maj. Samtidigt är Bierzo som en kittel under sommaren med extrema temperaturer, även om temperaturfallet mellan dag och natt tack och lov är väldigt stort. En annan och mycket viktig aspekt är vårt arv av väldigt gamla vinstockar. I Valtuille är nästan alla vingårdar planterat mellan 1940 och 1950. Efter det har det inte planterats särskilt mycket alls. Generellt sett är nog snittåldern på stockarna omkring 70 år, men det finns faktiskt också en ganska stor areal som är planterad i början på 1900-talet.

Slutligen har vi jordarna, men de lerjordar vi har en dominans av är kanske inte de mest intressanta. Vissa vingårdslägen har också mer eller mindre sand i jordarna.

När jag och Alvaro Palacios pratade om Bierzo gjorde han en del jämförelser med Bourgogne.

Håller du med om att det finns likheter?

Visst, vi kan naturligtvis prata om alla vingårdslägen, låt säga på vardera ett halvt hektar som konstant förändras i karaktär, i vissa fall från en rad med rankor till en annan, och där separata vinifieringar från vinrankor med samma ålder, samma orientering och lägen men med olika jordmåner visar tydliga prov på påfallande olika viner. Lägg därtill att samma läge på kanske bara en hektar kan ha upp till tio eller tolv olika ägare på grund av arvsrätter och historiska anledningar. Det visar på ett väldigt historiskt område och arv som påminner mycket mer om Galicien än om övriga Spanien.

Och så har vi ju såklart druvsorten mencia, den är ju också speciell för Bierzo.

Absolut, mencia är självklart också en nyckelfaktor för stilen på vinet i Bierzo, kanske också kvaliteten då den har anpassat sig väldigt bra till våra förhållanden. När den började planteras visste bönderna uppenbarligen vad de gjorde, så som det ofta är i traditionella områden. Men det är inte bara mencia som odlas här även om de flesta odlare bara pratar om just sorten. I de allra flesta gamla planteringar kan man hitta druvsorter som merenzao, som också går under namnen trousseau och bastardo, samt alicante bouschet. I vissa gamla vingårdar står mencia för kanske 90 procent, i andra bara 70 till 80 procent. Ibland funderar jag på om inte bönderna förr planterade helt slumpmässigt utan att fundera på hur mycket eller lite mencia och andra sorter man planterade. Troligen planterade man olika sorter för att försöka göra ett bättre vin än vad enbart mencia hade gjort. Mencia ger generellt sett ett vin med ganska låg syra jämfört med merenzao och alicante bouschet. Bierzo är inte ett område som är känt för viner med hög syra, vinerna har nästan aldrig mer än drygt fem gram per liter. Att vinerna ändå kan upplevas ha en god fräschör och hög syra beror på att de oftast ha ett väldigt lågt pH-värde.

Om vi tittar lite närmare på druvsorten mencia, vad har den mer för egenskaper?

Mencia har en relativt unik personlighet och den är lätt att identifiera. Samtidigt kan den ge olika uttryck beroende på klimat, jordmån och naturligtvis hur den odlas. Ta Ribeira Sacra till exempel, där mencia

tydligt känns igen trots att dess viner där är väldigt annorlunda jämfört med i Bierzo. Sett till uttryck för terroir kan man gärna göra jämförelser med pinot noir, men mencía ger sällan lika komplexa viner. Den ger snarare generöst fruktiga men lätttryckna viner och traditionellt, innan moderna visioner och ny teknik kom in i bilden, var vinerna i Bierzo mycket lättare och hade mycket mindre färg. Att man idag gör mörkare viner av den är helt klart ett resultat av att man vill uppnå perfekt fenolisk mognad, ibland också att man ofta extraherar druvorna för hårt i musten.

Odlingsmässigt är det en problematisk druvsort, den har stor växtkraft och är produktiv, man måste alltid beskära rankorna hårt, särskilt om stockarna är yngre. Tittar man på äldre stockar upptäcker man att de oftast balanserar sig själv, helt naturlig, det är en fantastisk egenskap.

Hos Decendientes de J Palacios arbetar man biodynamiskt och du försöker arbeta så naturligt som möjligt. Hur reagerar mencía på det?

Mencía är rätt känslig för röta och mjöldagg och om luften står stilla och vi inte får de upptorkande vindarna under sommaren kan vingårdarna ganska lätt drabbas av dessa sjukdomar. Därför kan det vara svårt att arbeta helt ekologiskt i Bierzo, även om vi gör vad vi kan. Och i vårt fall har vi gått från att bespruta som alla andra odlare tidigare gjorde till att nästan inte alls använda kemiska besprutningsmedel, vi använder bara lite svavel och i vissa fall även kopparsulfat. Jag skulle dock aldrig säga att jag arbetar helt ekologiskt.

Vad kan du berätta om arbetet med mencía under vinframställningen?

Det är med mencía som med alla andra druvsorter vi arbetar med, det finns sådant som är lätt och sådant som är mer problematiskt. Mycket av det man gör handlar om vad man vill att vinet ska uttrycka, idag är vi mycket mer återhållsamma i framställningen än för tio år sedan. Det är idag mycket vanligare att vi väljer att inte avstjälka alla druvklasar, förr i tiden tog man alltid bort stjälkarna. Som exempel, i Salas de los Barrios där vi gör vinerna Ultreia finns det varken avstjälkningsmaskin eller pumpar, det är väldigt hantverksmässigt och vi pressar till och med ner skalkrosset i musten genom trampning. På Castro Ventosa har vi tillgång till modern utrustning, men även om produktionen där är tio gånger större jobbar vi mer och mer med samma återhållsamma klassiska vinmakning som jag nyss nämnde.

(Raul tänker ett tag) Om vi skulle spola tillbaka bandet ytterligare en bit över tio år, innan man i Spanien hade tagit ett nytt grepp om vinmakning med större extrakt och användandet av nya franska ekfat, visste vi egentligen inte riktigt vad vi höll på med. Helt uppenbart gjorde vi en hel del misstag på den tiden.

Vilka idéer arbetade du efter när du började göra vin?

Att jag etablerade Ultreia var egentligen en oundviklig utveckling, jag behövde helt enkelt lämna familjefirman Bodegas Castro Ventosa eftersom den var för stor för att jag skulle kunna satsa på småskalig produktion och med det också ta lite större risker. Det är inte alls samma sak att utforska, experimentera och ta risker med låt säga 20 000 kilo druvor som med 350 ton druvor som på Bodegas Castro Ventosa. Mina idéer var att fullt ut förstå hur olika lägen och jordtyper skulle komma att påverka

vinet, jag ville låta druvorna få uttrycka sin egen personlighet mycket mer och med det få viner präglade av terroir och årgång. På Bodegas Castro Ventosa hade alla familjemedlemmar sina idéer om hur saker skulle göras och där skulle jag blivit alldeles för begränsad och bakbunden.

Jag måste fråga dig om prieto picudo, det är ju en annan lokal druvsort i Bierzo som för det flesta konsumenterna är helt okänd. Vad är det för typ av druvsort?

Prieto picudo är inte en lokal druvsort för Bierzo i sig, den förekommer i regionen Castilla y León och buteljeras med ursprungen Vino de la Tierra de León. Den förekommer i vinerna hos Bodegas Margon, som jag hjälper till hos, och jag använder den också för mitt eget projekt Rara Avis i byn Valdevimbre. Prieto picudo är kanske Spaniens mest rustika druva, den har normalt sett en extrem nivå av tanniner och vinet kan behöva lång flasklagring för att rundas av och upplevas moget. Så vitt jag vet kommer druvsorten härifrån och jag tror inte att den har någon motsvarighet någon annanstans i Spanien. Det traditionella sättet att odla prieto picudo är som låga friväxande buskar eftersom den är så känslig för vind och just där den odlas i provinserna Zamora och León är det blåsigt, landskapet är nästan ökenliknande. Tack vare det behöver man egentligen aldrig bespruta vingårdarna, trots att prieto picudo är känslig för både mjöldagg och botrytis.

Eftersom vinlusen aldrig nådde hit, mycket på grund av sandjorden, är många av de gamla vingårdarna planterade på egna rötter, exakt hur gamla stockarna faktiskt är vet ingen, men man tror att de är planterade mellan 1900 och 1936, då det spanska inbördeskriget inleddes. Produktionen per ranka är väldigt liten, i vissa fall är skördevolymerna löjligt låga, vi pratar ofta om uttag på under tusen kilo per hektar. Druvorna är relativt små och har tunt skal och det gör att druvorna har en tendens att torka ihop lite eftersom det är ett stort underskott på vatten. Dessutom kan druvskalen brännas lätt av solen, ytterligare en anledning till att man försöker ge druvklasarna skugga och undvika direkt solljus.

Vad gör man för typ av vin av prieto picudo?

De är ofta kraftiga och väldigt koncentrerade och har som en tydlig tanninstruktur. Vinet är ofta aromatiskt och har hög syra, mycket högre än vad mencía har. Som ungt är vinet oftast ganska rakt på, men med ålder ökar komplexiteten tydligt. Man gör både olagrade röda viner och roséviner som säljs unga och mer fatlagrade röda viner och jag tycker att druvsorten bäst kommer till sin rätt när vinerna har lagrats lång tid i ekfat och därefter också har fått en lång flasklagring.