

## Vinskola Spanien del 6: Kooperativet som blev toppnumret i Rioja - Artadi

"SOM VINMAKARE ANLITADES DEN då bara 21-åriga Benjamin Romeo, och även om han var ambitiös och noggrann var en av de ledande odlarna, Juan Carlos López de la Calle, inte helt tillfredsställd med vare sig vinerna eller hur man drev firman. Därför köpte han 1992 ut de andra medlemmarna och först då började Artadi lyfta sig över snittet i det klassiska distriktet, som vid den här tiden hade börjat ställa om mot en mer modern kvalitet. Mot slutet av 1990-talet skulle Artadi ha positionerat som en av de allra bästa firmorna i Rioja. Redan vid mitten av 1990-talet hade man gjort en del riktigt fina årgångar av sina exklusiva viner Pagos Viejos och det vingårdsbetecknade vinet Viña El Pison. När årgången så medgav, gjorde man också en exklusiv toppselektering från de bästa lotterna. Efter att ha Juan Carlos och Benjamin hade provat igenom alla faten årgång 1994, upptäckte de att vinet i några av faten från en av de bästa vingårdarna var alldeles enastående. De bestämde då att buteljera det vinet separat som en reserva. Sedan dess har vinet, då kallat Grandes Añades, bara gjorts 1998, 1999, 2000 och 2001. Den sista årgången, 2001 Grandes Añades (96 LGP), var ett av de mest imponerande och finaste vinerna i Rioja denna storslagna årgång. I sin ungdom var det modernt tätt och koncentrerat och bjöd på en formidabel intensitet och ett djup av aldrig tidigare skådat slag i Rioja, nu ett decennium senare är vinet mer sensuellt mjukt och bär en mer tydligt ursprungsklassisk doftnyans och fin mineralitet, samtidigt som det är stadigt strukturerat och fortfarande har mer att ge. Tyvärr har priset på återstående flaskor sprungit iväg från omkring 100-120 euro flaskan till åtskilliga hundra euros mer än så. VINERIET LIGGER ALLDELES NEDANFÖR den charmiga byn Laguardia. Här finner man dels några stora rostfria ståltankar som används till jäsning av det enkla instegsvinet Artadi, en så kallad joven (ett olagrat eller kort lagrat vin) av cirka 85 procent tempranillo och 15 procent grön viura som jäses enligt metoden maceración carbonica och bara får ett par månaders lagring i äldre ekfat. Tankarna används också till det betydligt mer seriösa kvalitetsvinet Viñas de Gain, en ren tempranillo från 25-45 år gamla stockar kring byarna Laguardia och Leza. Längst in i vineriet finner man dock de tolv öppna jästankar av ek som används till de allra bästa druvorna som de äldsta och de bästa vingårdarna, viner som sedan antingen buteljeras som separata vingårdsviner, eller hamnar i den fina cuvéen Pagos Viejos. Sånär som på de tidigare årgångarna då det ingick små mängder graciano och garnacha, är det här vinet en ren tempranillo från stockar som alltid är över 50 år gamla. Vinet mognar på modernt manér i helt nya franska ekfat, men har en så stor intensitet att faten egentligen inte framträder annat än när vinet är verkligt ungt. Idag är 1995 Pagos Viejos (90 LGP) ett moget vin som ska drickas inom den närmaste tiden, det har en rätt komplex nyans av skogsvegetation, lite järnoxid och torkad frukt, i och för sig rätt läcker som en rustik pomerol med mognad, men mot slutet av smaken krokmar vinet något. Däremot är det inte alls någon brådska med 1998 Pagos Viejos (94 LGP) som har en mycket mer vital frukt och struktur, även om både doft och smak visar på mogna komplexa detaljer som fin tobak och multna löv, men det finns fortfarande mineralitet, en god fräschör och ett litet bett av tanninerna kvar. Vinet har förtjänat sin höga poäng på sin komplexitet. DEN STÖRRE OCH YNGRE ÅRGÅNGEN 2004 Pagos Viejos

(93 LGP) är fortfarande något knuten tack vare de fastare tanninerna, men frukten är tack vare växtsäsongens varma väder lite rikare och yppigare och fortfarande idag finner man primära körsbärsaromer. Ett par års ytterligare tillväxt till är önskvärt. ””Det var en mogen årgång, 2004, med en lite sötare fruktighet, men vinet har verkligen blivit bra””, säger Juan Carlos när vi tillsammans provar igenom en minivertikal av det härliga vinet. Tvärtom är 2007 Pagos Viejos (93 LGP) resultatet av en svalare årgång och Juan Carlos berättar att man tvingades vänta ut druvmognaden ovanligt länge. Vinet har en god kropp utan att vara kraftigt, det bjuder på en mörk men elegant frukt med nyanser av lakritsrot, violpastill och salvia och i kraft av sin ungdom har det fortfarande kvar en mild vaniljnyans från faten. Intressant att notera är hur jämnt vinet är över årgångarna, trots att växtsäsongerna ser rätt olika ut. Det kan dels förklaras av att stockarna i de 21 vingårdarna om sammanlagt 84 hektar som Artadi äger, har en ålder av mellan 25 och 80 år och därmed är djup rotade och stabila, dels att vingårdsarbetet är så utstuderat att man kan kompensera både svala och varma årgångar, bland annat genom beskärning och låga skördeuttag. När man verkligen har årgången på sin sida, som 2009 Pagos Viejos (94-95 LGP), gör man också ett ännu större och mer nyanserat vin. ””Det är snarare stilistiska skillnader än kvalitetsskillnader””, sammanfattar Juan Carlos, men lägger till att årgångar som 2009 i det närmaste är helt perfekta och därför är lättare att göra något riktigt bra av. Det här är den bästa årgången som har gjorts av detta vin, frukten är intensiv och absolut ren, energin av mineral och syra stor och texturen ljuvlig. Tack vare den ypperliga balansen, är vinet redan nu njutbart, men det bär ändå få ett par års flasklagring till för att utveckla ännu mer subtila nyanser. Den första årgången man gjorde av Pagos Viejos var 1990, och sedan dess har produktionen vuxit till cirka 40 000 till 45 000 flaskor om året.

**NUFÖRTIDEN ÄR FIRMANS BÄSTA VIN** särbuteljeringen från den 2.40 hektar lilla vingården El Pison, belägen en kilometer öster om Laguardia och planterad i djup lerblandad kalkstensjord av Juan Carlos farfar 1945. Under framställningen trampas skalkrosset ner i tankarna två gånger om dagen och vinet dras sedan över till helt nya franska ekfat för malolaktisk jäsning och lagring under omkring 16 månader. Det här vinet har man gjort sedan 1991 (dock inte 1992, 1997 eller 2003) och mer än maximalt 7 000 flaskor om året blir det inte. Vid ett par tillfällen den senaste tiden har jag provat 1995 Viña El Pison (95 LGP), ett vin som fortfarande har en ganska tät mörk frukt och en kryddighet som drar lite åt det köttiga, därtill toner av grafit och en viss stenmineral som gör helheten komplex. Att dra liknelser till syrahviner från norra Rhône är ingen långsökt tanke, men vinet har nu en aning mer moget polerad tanninstruktur och bör nog inte lagras mer än låt säga uppåt fyra fem år till. Något mer utvecklad och mogen är 1996 Viña El Pison (94 LGP), som också har en klassisk struktur med fin syra, stenig mineral och fortfarande tydliga tanniner. Mitt i den ganska mörka frukten finner man en finess som närmast kan beskrivas som burgundisk, särskilt när vinet har getts minst en halvtimme eller ännu hellre en timma i karaff. Luftning är verkligen något alla de här vinerna mår bra av. Det gäller inte minst de yngre årgångarna, som 2005 Viña El Pison (96 LGP) som förenar en ypperlig elegans med ett stort fruktdjup. Det är dock först med

ordentlig luftning man noterar hur vinets elegans tar plats och till slut blir vinets dominerande personlighet. Ändå är vinet just nu lite väl stramt för att njutas av på egen hand, tanninerna och den utmejslade mineraliteten behöver några år på sig att rundas av och ge full rättvisa åt vinets i övrigt fantastiskt väl balanserade komponenter. Ett annat ungt vin som också vinner på luft är 2006 Viña El Pison (95-96 LGP), som trots sin ungdom redan bjuder på en del komplexitet, bland annat tack vare de fint örtiga nyanserna och den jordigt mineraliska tonen. Trots ungdomliga tanniner upplevs vinet oerhört välkalibrerat, vilket resulterat i den höga poängen. Ett par års vidare lagring är att rekommendera.

EMELLANÅT OMTALAS 2007 SOM EN svår årgång till följd av den svala och bitvis fuktiga säsongen, men 2007 Viña El Pison (95-96 LGP) är ändå ett avsteg från denna uppfattning. Det är ett väldigt läckert vin med en nyanserad fruktighet som förenar full mognad med sval elegans, här finns också en mer uttalad kalkmineral, en sval örtighet som gör den rena, nästan söta körsbärsfrukten ett mer subtilt uttryck. Det man möjligen just nu kan ifrågasätta är att alkoholen noteras, men det är ett marginellt problem som med några års vidare lagring kommer att ge med sig. Den övervägande balansen, syran, mineralkänslan och de lager av frukter och aromer som följer med eftersmaken är skäl nog att lyfta den här årgången till den där de på pappret mer hyllade årgångarna står skrivna. Vid de årliga primörprovningarna som arrangeras hos Artadi på våren varje år, fick Livets Goda möjlighet att prova den närmast opaka, täta och fortfarande strukturellt sett knutna 2010 Viña El Pison (95-97 LGP) som är färdiglagrad, blandad och nu ligger i tank i väntan på att buteljeras. Här möter man hela registret av de mörka frukter, den läckra jordiga tonen som kalkstensjordarna i Alavesa ger och det potpurri av växter som lakritsrot, lavendel, salvia och fänkål som gör tempranillo från Rioja till ett så komplext vin. Det är alltid svårt att sia om hur så här unga stora viner kommer att utvecklas, det kan mycket väl visa sig höja sin poäng i framtiden. Viña El Pison är i sig alltid ett bra vin, och årgång 2010 har visat sig vara en av de allra bästa årgångar Rioja har sett i modern tid. Försmaken på 2011 Viña El Pison var också intressant, men såklart närmast omöjlig att poängsätta eftersom vinet bara har tillbringat sex månader i ekfat och har ytterligare ett år till i dessa innan blandning ska ske. Det är dock ett vin som har en inneboende komplexitet med fin primärfukt och lavendelblommighet samt en mer livfull mineralspänst än vad de andra vinerna har. ””Vi hade den kallaste vintern sedan 1980, ungefär 30 procent lägre nederbörd 2011 och framför allt var juli och augusti torra och även varma, trots det fick vinerna en frisk syra, vilket vi ser som mycket lovande””, berättar Juan Carlos när vinerna från alla hans högklassiga vingårdar provas separat.

EN DEL AV DESSA VINGÅRDAR SÄRBUTELJERAS sedan 2009 och utgör nu en trio toppviner hos Artadi. Ett av dem är 2011 El Carretil från en 3.40 hektar stor vingård med gamla stockar alldeles intill byn Laguardia. Även detta vin är nyförlöst och betygsätts inte, men det har jämförts med Viña El Pison en något med elegant framtoning med en frisk körsbärsfukt, fin syra och livfull mineralitet (som verkar vara ett årgångssignum) och bara en försiktig kryddighet som snarare drar åt charkuterier än åt örter. Samma känsla men en större kropp finner man i premiärårgången av detta vin, 2009 El Carretil

(94 LGP), som man gjorde 600 flaskor av. Det här vinet, liksom Viña El Pison, kostar omkring 120 euros och hör också till toppskiktet i det nytända Rioja. På primörprovningen visades också 2011 Valdegines upp, ett vin från en av firmans yngsta vingårdar som ligger i en vacker dalgång ett par kilometer öster om Laguardia. Det har en något mer sötaktig körsbärsfrukt och mer uttalad blommighet, medan 2011 La Poza, från en gammal vingård i byn Leza nordväst om Laguardia, är ett djupare fruktigt, både fylligare och tätare och därför upplevs mer visköst och silkigt än de andra tappningarna, dessutom har det en lite mer förförisk blommighet. Artadi hör tveklöst till den skara producenter i Rioja som har drivit på utvecklingen och visat vad som egentligen är en autentisk terroir och hur en autentisk rioja ska smaka när både vinmakare och kunder nu äntligen har börjat inse att blandning av druvor och vingårdar och lång lagring i gamla amerikanska ekfat absolut inte är typiskt för Rioja. Snarare typiskt för en svunnen tids mindre bra vinmakning i Rioja. Importör är PrimeWine, [www.primewine.se](http://www.primewine.se) Foto: Anders Enquist”