

Siden middelalderen har pilegrimer blitt servert vin i El Bierzo, langs veien mot Santiago de Compostela.

Et glass vin og en pust i bakken

Alf van der Hagen, Vårt Land 11 aug 2018

Hvert år går 300 000 pilegrimer til Santiago de Compostela nordvest i Spania. Og alle passerer forbi vingården Bodega Godelia i den lille landsbyen Cacabelos i regionen El Bierzo. Der lanserte de nylig sin egen Pilgrim-etikett. En enkel og ærlig vin, laget av lokale druer, en hvit og en rød.

Jeg tok en telefon til Olga Verde, vinmaker ved Bodega Godelia. Hun forteller at de daglig serverer vin til besøkende pilegrimer. Det gir også anledning til gode samtaler med mennesker som er ute på en viktig ferd i livet.

«I 2015 bestemte vi oss for å lage en serie viner ved navn Pilgrim, for å hedre alle de 300.000 som hvert år går Veien (El Camino)», sier hun. «Folk fra hele verden, fra Amerika og Asia, kommer innom vingården for et glass vin og en pust i bakken.»

Pilegrimer har gjennom århundrene pleid å stanse opp i landsbyen Cacabelos og samlet krefter for de neste etappene på ferden. Vinmaker Olga Verde mener at pilegrimene påvirker vinene til Bodega Godelia. Det sies at alle pilegrimer legger igjen noe av sin sjel og sin kunnskap i landskapet, og vinene reflekterer dette:

«Pilegrimene merker en forandring når de kommer til El Bierzo. Landskapet er annerledes enn områdene lenger øst i Castilla y León, som er tørt og brunt. Når de kommer hit, ser de grønne fjell, vann og frodige vinmarker. De føler seg nærmere regionen Galicia, der Santiago de Compostela er. Det øker forventningene», sier hun.

Opprinnelig var El Bierzo et keltisk område. Senere overtok romerne, de gravde etter gull i området og trengte naturligvis vin i store mengder, så de plantet de første vinrankene her. Etter århundrer med forfall startet cisterciensermunker opp igjen og perfektionerte vinproduksjonen på 1100-tallet.

«Vinlandskapet i El Bierzo ligner en kjempestor gryte omgitt av fjell. Klimaet er også unikt», forteller Olga Verde. «Vi har den milde luften fra Atlanterhavet som møter det varmere klimaet fra innlandet, og dette møtet gjør vinene våre spesielle.»

Resultatet. Så, hvordan smaker de to Pilgrim-vinene fra Bodega Godelia? Den hvite Godello 2015 (kr. 170) er en herlig tørsteslukker når den serveres godt avkjølt. Den synger lyse toner, gir en frisk mineralsk motstand av. Perfekt til sushi, det var som om syltet ingefær fyrte opp vinen litt ekstra. Ikke super-aromatisk i nesen, men en fast vin med et lite røykpreg og god, balanserende syre. Egner seg til det meste av fisk og skalldyr, sikkert også til hvitt kjøtt.

Den røde Pilgrim Mencía 2016 koster bare 140 kroner. Mørk på farge, men frisk og aromatisk. Før trodde man at den lokale røde mencía-druen var identisk med cabernet franc. DNA-analyser har vist at dette ikke stemmer, men smaken kan nok minne: Urter, grønn paprika, en litt jordlig stil. Den har en intenst krydret fruktighet og fine tanniner.

«Vi ville ikke bare lage en enkel vin, den skulle også være vill. Litt *rock'n'roll* .» Det sier vinmaker Olga Verde. Selv liker hun å drikke denne uekede rødvinen til blekksprut, en populær lokal rett i El Bierzo.

Vi drakk den lett avkjølt til landbrød, salami og skogsopp-paté, og ble begeistret for den friske, litt spisse stilen. «Cayennepepper», assosierte én smaker. «Spansk pepper. Capsicum! Den renser ganen! En oppkvikkende vin som renser kroppen, vekker deg opp og gjør deg klar til neste etappe.»

Side om side. Vi ville sammenligne den røde Pilgrim-vinen med to litt dyrere viner fra samme drue. Først til Raúl Pérez. Han regnes som den viktigste vinmakeren i El Bierzo i dag, og hans pilegrimsvin heter Ultreia Saint

Jacques (oppkalt etter apostelen Jakob). Vinen er laget på 80 til 100 år gamle vinstokker, og 2016-årgangen koster 200 kroner i Norge. Og det er ingen tvil. Ultraia tar mencía-druen opp til et høyere nivå. Men også denne har det litt nappende og oppkvikkende preget av cayenne.

«Harmonisk, strukturert vin, ikke for voldsom, men krever mitt fulle nærvær. Hadde jeg fått denne servert langs Veien, ville jeg følt meg velsignet», sa en annen smaker, og begynte straks å fable om å plastre gnagsårene og lene seg tilbake foran peisen. «Vinen varmer hver celle i kroppen og smører stive muskler og sener.»

«Ultraia» er et ord pilegrimer har brukt siden middelalderen som en oppmuntrende hilsen langs veien. Mens «Buen Camino» betyr god tur, rett og slett, er ordet «Ultraia» avledet av det latinske «ultra», og betyr egentlig «hinsides» eller «videre bortenfor». Ultraia viser altså til pilegrimens egentlige mål der oppe, hinsides vandringens fysiske mål i Santiago de Compostela.

Terapeutisk vandring. På slutten av 1990-tallet fikk vinene i El Bierzo en markant kvalitetsheving på linje med området Priorat ti år tidligere. Dette er i dag avgjort to av Spanias mest interessante vinområder. I spissen for fornyelsen begge steder var en mann ved navn Alvario Palacios.

I dag lager Descendientes de José Palacios en rekke store viner, de dyreste i salg i Norge koster over 700 kroner. Også deres Pétales 2016 (kr. 240) er en flott vin, bevares. Men den er lagret ti måneder på franske eikefat, og det merkes. Det er som den spisse og særegne frukten tilsløres og blir litt glatt og anonym.

Den omstridte amerikanske vinskribenten Robert Parker mente at 2011-årgangen av Pétales var Spanias beste vin i sin prisklasse. Jeg er sjelden enig med Parker. Av de tre rødvinene vi smakte fra El Bierzo, ga snarere Pilgrim best valuta for pengene, mens Raúl Pérez Ultraia 2016 var utvilsomt den beste og mest unike av de tre. Av poeng ville jeg nok nærmet meg 90. Familien til Raúl Pérez har laget vin siden 1752. Selv er han blitt en av Spanias superstjerner i vinverdenen. Den etttertensomme, lille mannen med det svære skjegget lager også anerkjente viner av mencía lenger vest, i Ribeira Sacra, et område i Galicia som altså er enda nærmere det sakrale målet: Santiago de Compostela.

«Jeg går meg til mine beste tanker», skrev en gang Søren Kierkegaard, «og kjenner ikke en tanke så tung at man ikke kan gå fra den». Jo, jeg håper jeg en dag får sjansen til å gå Veien og ta en pust i bakken i El Bierzo. I mellomtiden skal jeg gå litt bort fra den velkjente tempranillo-druen og heller lete opp flere viner av den spennende druen mencía nordvest i Spania.

