



**SMÅK:** Fra smakerommet til Finca Antigua. Representanter fra Rica-hotellet på Hell tester vin de vurderer å kjøpe inn.

## Tradisjon og nytenking

**LA MANCHA:** Det startet for 110 år siden, da tippoldefar Joaquin Martinez Bujanda begynte med vinproduksjon i Rioja. Nå har familien fire forskjellige vinhus i fire forskjellige distrikter i Spania.

Marta S. Martinez Bujanda er eksportdirektør i firmaet, som hun eier sammen med foreldrene og broren Carlos. Hun forteller at det hele begynte i Rioja med tippoldefaren. Hennes bestefar var en lidenskapelig vinprodusent, som hadde som filosofi at dersom man skulle lage god vin, måtte man ha hånd om vinmarkene. Derfor investerte han alt han kunne i nytt land til vinstokkene – og hadde ikke råd til stort annet.



**ENKELT:** Tapas er enkle, men smakfulle retter. Her en sopp med smak av balsamico.

– En gang kom han hjem og fortalte at han hadde solgt en av vinmarkene, forteller hun.

– Da ble bestemor så glad – for da kunne hun kjøpe mat til ungene sine. Inntil bestefar fortalte at han hadde kjøpt to nye vinmarker for pengene, ler Marta.

### Tre millioner kilo

Denne filosofien har fulgt firmaet siden også. Etter starten i Rioja,



**VINDRUER:** Hele 14 forskjellige vindruer dyrkes på 421 hektar ved Finca Antigua.



**OST:** Et stykke chèvre stekt i olivenolje - utsøkt som tapas.

har familien også etablert seg i tre andre distrikter, og eier store vinmarker i La Mancha, Rioja, Castilla-La Mancha og Rueda. Bare i La Mancha høster de tre millioner kilo druer i året.

– Vi ønsket å se på andre steder i Spania enn Rioja. Vi ville bort fra Rioja, og lage en mer elegant og moderne vin, forteller Marta Martinez Bujanda.

Gården tilhørte en annen familie, som fikk økonomiske problemer. Da familien Martinez Bujanda kjøpte stedet, var 300 hektar plantet med vinstokker. Nå er det 421 hektar med vinstokker, og et nytt produksjonsanlegg ruver på toppen av eiendommen. Det ble tatt i bruk i 2003. Alt regnvann fra bygningene samles i et basseng ved anlegget. I tillegg bores det etter vann, som pumpes opp i bassenget – for deretter å fordeles til de forskjellige parsellene ved behov. Tyngdekraften og et sinnrikt rørsystem sørger for at vannet havner der det skal.

### Kontroll

Druene kjøres med traktor inn til anlegget, hvor de tipper ned i fabrikk. To laboratorier kontrollerer mottaket av druene og gjæringsprosessen. De hvite druene gjærer i ti dager på ca. 15 grader, mens de røde får 20 dager og 27-28 grader under gjæringen.

Etterpå blir de røde vinene lagret i nye eiketønner fra fem til ca. 20 måneder. I vinkjelleren er det 4000 franske og amerikanske eiketønner, som gir hver sin stil til vinen. Årlig kjøpes det inn 1000 nye tønner.

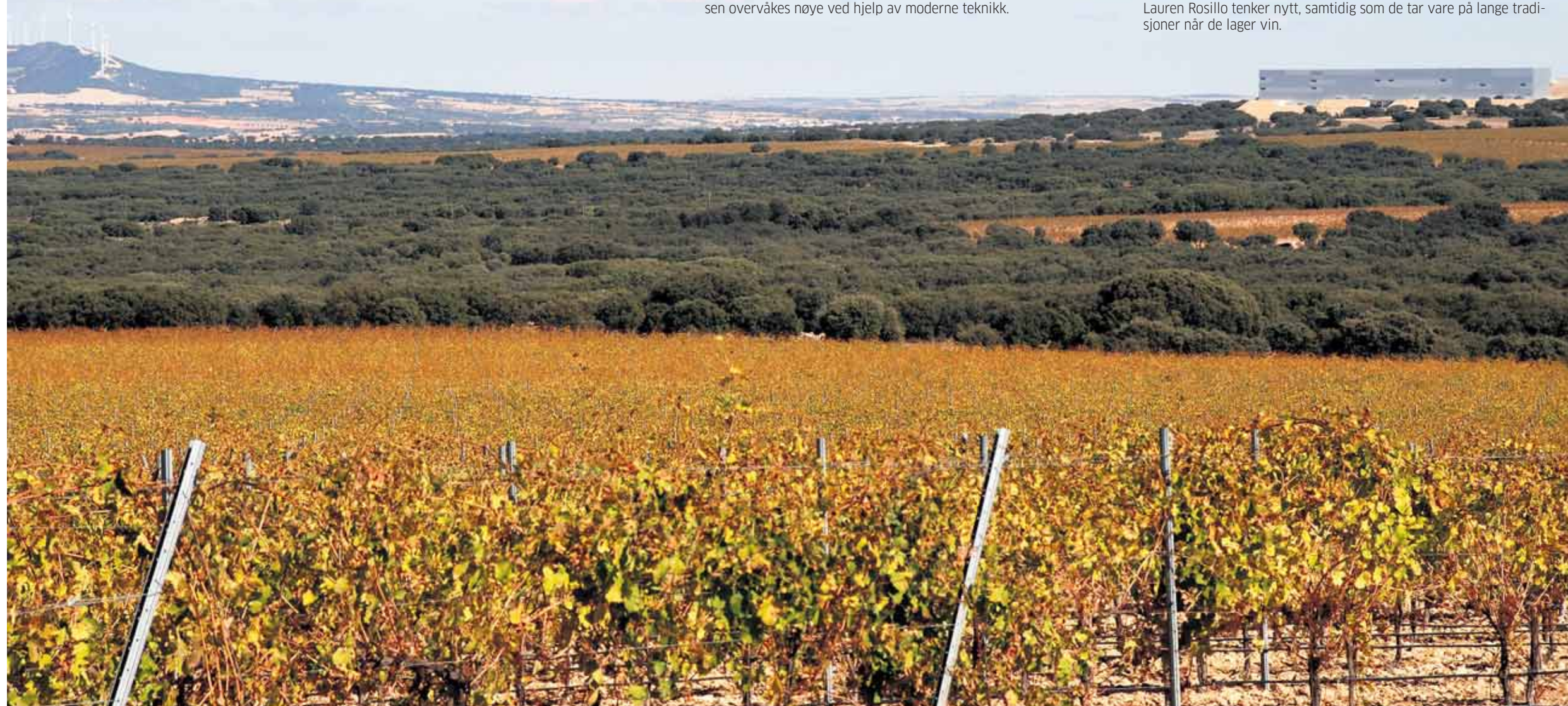
Deretter blir vinen modnet på flasker inntil den er ferdig til å drikkes. De spanske vinene bør ikke lagres lenge etter at de er kjøpt inn fra polet. I motsetning til for eksempel mange gode, franske viner, som ikke er «drikkendes» før etter mange års lagring etter at de er solgt.

– Men de beste vinene kan lagres, understreker Marta Martinez Bujanda.

### Seriøse

– En veldig seriøs familiebedrift, sier Harald Giske om firmaet hvor Marta Martinez Bujanda er femte generasjon vinprodusent. Hun har lært filosofien av bestefaren og mora.

– De er nøkterne, og tar ikke av, men vil alltid bli bedre, sier Giske.



**FINCA ANTIGUA:** Det enorme slettelandet i La Mancha, hvor vinprodusenten Finca Antigua holder til, er ispedd skog som er fredet. Vinfabrikken til høyre i bakgrunnen.

# Vingård med tradisjoner

**LA MANCHA:** Finca Antigua – en av familien Martinez Bujandas vingårder i Spania – ble åpnet i 2003. Vinmaker Lauren Rosillo overlater ingenting til tilfeldighetene når han lager vin. Men så er han nesten doktor i vinlagings...

**Klaus Solbakken**  
klaus.solbakken@ranablad.no  
Tlf. 75 12 55 31

Vingården ligger langt unna turistmaskinene langs middelhavskysten, men bare to timers kjøring fra Madrid, midt i et tilsynelatende endeløst slettelandskap som brer seg utover i nesten tusen meters høyde. På en nabohøyde i horisonten ruver vindmøller. Ikke av det slaget Don Quijote i sin tid kjempet mot i det samme landskapet, men moderne, strømpro-

ducerende saker, som gir kraft til vinprodusentene og andre som er bosatt her.

I slutten av oktober skriker den skrinne jorda etter vann. Men druerne skal heller ikke ha for mye av det slaget for få den rette smaken. Vi er i verdens største vinområde målt i antall kvadratmeter. La Mancha har hele 600.000 hektar med vinranker, noe som er mer enn både Chile, Australia og Argentina har til sammen.

Vinmaker Lauren Rosillo kjører oss rundt på den enorme vingår-



**FABRIKK:** Vinen gjærer på enorme tanker i fabrikkhallen, og prosessen overvåkes nøye ved hjelp av moderne teknikk.



**TENKER NYTT:** Eksportsjef Marta Martinez Bujanda og vinmaker Lauren Rosillo tenker nytt, samtidig som de tar vare på lange tradisjoner når de lager vin.

den, som er på hele 1000 hektar – eller ti tusen mål. En del av eiendommen består av skog som er fredet av myndighetene – noe som bidrar til at vinen som lages av druene får et særpreg av balsamico, lavendel og andre urter. 421 hektar er plantet med vinstokker – hver sort for seg – alt etter hvor de passer best i forhold til jordsmonnet. Størrelsen på vinmarkene er imponerende.

**Vinen har en smak av balsamico – noe som er karakteristisk for alle våre viner – og har høyt syreinnhold**

Lauren Rosillo

### Doktor i vin

Rosillo forteller at de har 14 forskjellige vindruer – mest røde

å produsere ca. 15 drueklaser. Men så klippes halvparten av drueklasene bort, slik at de som er igjen får ekstra mye kraft og sødme.

– 200 hektar består av gamle vinranker på 20-30 år, mens 200 hektar er unge vinranker, forteller Lauren Rosillo og opplyser at vinplantene kan levere gode druer til de er 40-50 år gamle. Han har studert vinproduksjon i New Zealand og Australia, og er nesten ferdig utdannet doktor i vin.

### Balsamico

Vi stopper opp ved en mindre par-

cell hvor jorda er mer leiraktig. Her plantet den forrige eieren av vingården flere forskjellige drueslag for om lag 20 år siden. Men her finner vi ikke den vanligste druene i spansk vinproduksjon, tempranillo. Men nettopp denne parsellen er blitt til Finca Antiguas flaggskip når det gjelder vin, som det bare lages 6000 flasker av i året.

– Dette blir en spesiell vin. De forskjellige druene høstes sammen, og lages til vin i samme tank, forklarer Rosillo.

– Vinen har en smak av balsamico – noe som er karakteristisk for alle våre viner – og har høyt syreinnhold. Det er viktig for en god vin. Dette er en dyr vin – og en spesiell vin, som vi arbeider for å få D.O.-klassifisert, forteller vinmaker Lauren Rosillo.



**MEKTIG:** Madrid bærer preg av at Spania har en mektig historie - her representert ved det kongelige slottet.

## La Mancha og Madrid

**LA MANCHA:** Madrid er den høyestliggende hovedstaden i Europa – med en befolkning større enn hele Norges – og en historie, arkitektur og mattradisjoner som overgår de fleste.



**TAPAS OG VIN:** Ole Tom Sjøle og Svein Jæger Hansen i en av de mange barene hvor du kan få kjøpt tapas og vin. Her er skinke spesialiteten.

venoljen og kjøtt- og fiskerettene er ubeskrivelig gode. Enkle, gode smaker, som serveres hver for seg, men som til sammen utgjør en matopplevelse som har gjort den spanske tapasen til en vinner i store deler av verden. I det samme distriktet som Polarsirkelvinen kommer fra – La Mancha – lages en av Europas mest berømte oster – Manchego-osten, som bør testes sammen med de andre spesialitetene.

Mange forbinder Spania med ferieopphold på solsvilde strender. Men midt i landet ligger hovedstaden Madrid – med fantastiske bygninger som vitner om at spanjolene en gang var blant verdens herskere og fikk med seg enorme verdier fra sine kolonier. Slottet til Kong Juan Carlos er ett av byggverkene som en nordboer imponeres av.

Spania sliter på grunn av finanskrisen, og har rundt 20 prosent ledighet for tiden. Men det preger ikke Madrid nevneverdig. Sammenlignet med Oslo virker Madrid som en trivelig by med hyggelige mennesker, som har god tid til å slå seg ned på en uterestaurant eller en tapas-bar for å nyte livet. Ingen raver rundt i gatene, og tiggere er nesten ikke å se. Men for matglade ranværing på storbybesøk, er fristelsene mange. De berømte skinkene, spekepølsene, ostene, vinen, oli-



**SKINKE:** De berømte spanske skinkene skjæres opp ved bordet, og serveres gjerne sammen med litt Manchego-ost. En annen berømt mat fra La Mancha.

### Vinklassifisering

■ Spania har et strengt regime når det gjelder klassifisering av vin. Denne utføres av offentlige kontrollører, som ser til at rett mengde av hver klasse produseres ut fra den enkelte vingårds druer.

■ DOca (Denominacion de Origen Calificada) er den høyeste klassen, reservert for viner som har lang tradisjon for høy kvalitet.

■ DO (Denominacion de Origen) får navn etter regionen, og det stilles strenge krav til druene og avlingen.

■ Vino de la Tierra (Landvin-klassen), 60 % av druene må komme fra et distrikt, men det er få krav til druetyper.

■ Vino Comarcal. For tiden 28 områder, og de har ingen store kvalitetsprestasjoner.

■ Vino de Mesa (Bordvinsklassen). Ingen krav til vinene, bortsett fra dyringsområde. (Kilde: Wikipedia)