



I juni 2009 var Adriana Ochoa fra Navarraproducenten Bodegas Ochoa på besøg i Danmark, bl.a. for at præsentere sit nye "barn", Graciano "Mil Gracias", den første vin i en ny serie kaldet 8A (8-tallet udtales ocho på spansk). Ved denne lejlighed fik jeg mulighed for at stille hende et par spørgsmål om, hvordan hun ser på udviklingen for spanske vine generelt og for Navarraområdet.

Her bringer vi interviewet, hvor datteren i familien Ochoa, efter tre års virke som kældermester, ærligt og entusiastisk bl. a. taler om sine vinplaner for Bodegas Ochoa.

(Interview og oversættelse: Renaud Bronner)

Renaud Bronner (RB): Hvordan ser du på udviklingen af spanske vine i de sidste fem år?

Adriana Ochoa (AO): Hvis man nøjes med at se på den "gammel verden", så tror jeg, at mens f.eks. Frankrig og Italien i de seneste år har udviklet og investeret i marketing, har Spanien investeret i kældrene og især i teknikken. Der er virkelig blevet gjort noget!

I Spanien har vi en kæmpe fordel: Der er masser af sol, og det regner ikke så meget. Derfor har vi kun få problemer med fugt i vinmarkerne sammenlignet med f.eks. Frankrig, og vi kan derfor høste meget sunde druer. I en periode, hvor konkurrencen er barsk verden over, er vi i stand til at producere vine, som er bedre end før – og til en fornuftig pris.

Man har virkelig genopdaget, at druerne kommer fra vinmarkerne (det var så meget en selvfølge, at man næsten havde glemt det!) og at vinen starter ved planten. I løbet af de seneste 5, måske 10 år, har man set vine, som både udtrykker "terroir" og modernisme, komme frem i Spanien.

Også fordi vi har forbedret teknikkerne i hele processen, tror jeg, at vi nu er i en fase, som er utrolig spændende og lovende. Vi er i stand til at producere vine, der har et godt forhold mellem kvalitet og pris. Markedsføringen halter lidt endnu, men vi er i gang... Hvad det angår, er flere andre lande gået meget hurtigt frem. Så det er på det felt, vi virkelig skal fokusere i fremtiden, samtidigt med, at vi fortsætter vore anstrengelser for at forbedre vinene...

RB: Er der sket noget med lovgivningen? Det har jo egentligt også med marketing at gøre...

AO: I Spanien – og i særdeleshed i Navarra – har lovgivning omkring vinen generelt ændret sig en hel del. For eksempel er man nu mere tolerante over for andre druesorter end de klassiske. Dels genopdager man ældre, traditionelle druesorter, dels prøver man nye. Før var man meget fokuseret på, at folk i områder som f.eks. Rioja eller Rueda virkelig skulle lave vin i en bestemt, fastlagt stil. I Navarra, hvor der ikke er en særlig defineret stil, har det givet mulighed for at prøve nye ting. Hvis folk havde lyst til at lave f.eks. nye hvidvine, har de fået lov at bruge nye druesorter på forsøgsbasis. I Navarra kan vi nu f.eks. plante sorter som Sauvignon Blanc, Syrah men også mindre kendte druer.



Systemet, lovgivningen er også blevet mere tolerant på andre områder end på valget af druer. På sin vis går man lidt mere i retning af, hvad man ser i f.eks. Australien – positivt ment – hvor man giver folk lov til at lave vinene på en ny måde, så længe de gør det godt. Hvis vinen ikke er OK, bliver det stoppet. I store træk er det sådan.

RB: Hvad er trendene for spanske vine lige nu?

AO: Man forsøger sig med druesorter, som kommer andre steder fra for at se, hvordan de klarer sig i Spanien. Druesorter som Merlot, Cabernet har man efterhånden brugt længe, men druer som Syrah eller Sauvignon Blanc og endda Sangiovese begynder at dukke op. Man oplever gode resultater. Det er som regel druesorter, som er klassiske under varme himmelstrøge. Nogle har også forsøgt sig med Riesling eller Gewürztraminer, men de er ikke så udbredte.

Som jeg nævnte tidligere, er der stor interesse for ældre druesorter, man nærmest har glemt og som kan give meget spændende vine. Selvom man har kendt dem i mange år er f.eks. Verdejo, Graciano eller Mencia ved at genvinde terræn. Sammen med flere andre lokale drusorter kan de bruges til at lave store vine, men også vine som er lettere, i "joven" (ung) stil, som flere markeder efterlyser i dag.



Lige nu fokuserer forbrugerne på vine lavet på bestemte druesorter, men nye tendenser begynder at dukke op. Nogle efterlyser stadig kraftige, krydrede vine – måske mere i Spanien end i resten af verden. Jeg tror ikke det er i denne retning, vi skal gå i fremtiden. Nogle områder i Spanien er specialister i at lave meget voldsomme vine eller såkaldte "degustationsvine". Det er udemærket. For eksempel kan man i Priorat lave meget gode, kraftige vine som har succes. Det er deres stil. Men det betyder ikke, at man i alle områder kan eller skal lave vine i Priorat stil.

Lige nu er der helt klart en stor efterspørgsel på lettere, blødere vine med afrundet tannin. Vine, som er nemme at drikke. Jeg er sikker på, at man i fremtiden som forbruger vil lede efter vine med lav alkoholprocent. Indtil nu har trenden i Spanien været at producere vine med høj alkoholprocent, meget "modne" vine. Jeg tror ikke, det er den rette vej i dag. Jeg er klar over, at der er varmt i Spanien, så jeg forstår godt man laver vine med 14% i alkohol. Men ikke over! Ellers risikerer man, at folk går udenom spanske vine.

Vine med høj alkoholprocent udgør i dag en stor andel i Spanien, men det ændrer dig. Jeg er sikker på, at hvis vi tager emnet op igen om fem år, vil det se helt anderledes ud!

RB: Jeg fornemmer også lige nu større interesse for den spanske gastronomi...



AO: Absolut. Man oplever for tiden en god udvikling for gastronomien i Spanien. Flere stjerne restauranter viser vejen, selv om de ikke nødvendigvis er repræsentative for, hvad der sker rundt omkring. Det spanske køkken er ved at blive mere kendt, mere trendy. Desuden er man mere opmærksom i dag på sammensætningen af mad og vin. Det er ekstremt positivt for os vinproducenter.

Det er måske i virkeligheden noget, man lægger mere mærke til udefra. Jeg er sikker på, at folk, som besøger Spanien i dag, bliver positivt overrasket. Der er steder, hvor gastronomien stadig er meget rustikt: "Her har du maden, og her har du vinen. Værsgo"! Måske ændrer det sig mest i Nordspanien. I Navarra f.eks. sker der meget på det plan. I

Baskerlandet er det fantastisk. De har altid været kendt for deres spændende gastronomi, men de er virkelig ved at raffinere tingene. Også f.eks. i Katalonien eller i Valencia. De forlader Paëlla-klicheen og finder på nye ting. Det er godt for vinen.

RB: Og vinen i Navarra: Hvilke nyheder?



AO: Igen skal jeg nævne lovgivningen. Den har ændret sig en del. Vi har vendt skuden 180 grader. Dels har vi fået en ny formand for appellationen, som gerne vil ændre tingene, dels er der indført et nyt "smagspanel", som prøvesmager/kontrollerer alle vine, som produceres i Navarra. Det er et krav. For mig at se er det et kæmpe fremskridt. Jeg er selv medlem af smagepanelet, for jeg havde lyst til at arbejde for sagen, så jeg sprang ud i det.

Først bliver vinene smagt umiddelbart efter afsluttet gæring. Dette for at afsløre evt. fejl i vinen og for at vurdere kvaliteten. Derefter lader man producenten fortsætte vinificeringen efter egen metode, med eller uden træ. Anden smagning foretages, inden vinen sendes på markedet og skal f.eks. afsløre evt. modningsproblemer mm. En vin som f.eks. smagte godt i sin ungdom kan vise sig at være ødelagt af et for langt ophold på fad. Den vil have været perfekt som

"joven" men duer ikke som f.eks. Reserva. Alle vine får en karakter efter 100 points-skala. For at være godkendt inden for Navarra-denominacionen, skal vinene opnå min. 70 points.

Det er faktisk en stor forbedring, da man således kan kontrollere, hvad der kommer på markedet og højne niveauet generelt. Jeg tror virkelig, det er godt for hele Navarraområdet, for vi må indrømme, at det største problem i distriktet har været, at kvaliteten ikke var homogen. Før i tiden, når nogle spurgte mig, om jeg kunne anbefale Navarra-vine (ud over vores eget bodega), kunne jeg nævne 4-5 stykker, men jeg turde ikke anbefale flere.

Så med den kontrol, der nu er indført, kan jeg sige, at det som produceres i Navarra, i hvert fald minimum er på et vist niveau. Det er i virkeligheden vigtigt, for det giver et bedre image til hele området. Det er første fase, som måske er den sværeste og som desværre lige nu mere eller mindre er fuldstændig usynlig. Vi har ikke gjort nok endnu for at kommunikere det ud, selv om det efter min mening er den vigtigste fase!

Dernæst, som jeg nævnte før, er der blevet åbnet op for både druesorter og stilen. Nu kan man producere flere spændende vine. Tag eksempelvis vores Graciano-Garnacha, som får 4 måneder på træ. Før i tiden var dette ikke muligt. Hvis du i dag modner din vin op til 6 måneder på træ, kan du kalde den "roble". Også vores Moscato faldt uden for DO (Denominacion de Origen)! Vi spurgte, om vi kunne gå i gang med den, og vi fik ja: "Lige nu er den ikke i appellationen, men det kan ændre sig. Andre kan måske også lave vine på denne druesort. Ingen problemer. Forsøg!" Og resultatet taler for sig selv!



Konklusion: Vi er altså mere åbne i Spanien, hvad lovgivning angår, og samtidig arbejder vi meget mere med marketing og information. Noget som også er vigtigt.

Det er udviklingen... i store træk! Et af de problemer, vi også har kæmpet med i Navarra, er vores identitet – vinmæssigt. Eller rettere sagt mangel på samme. Det kan vi faktisk vende til noget positivt. I Navarra har vi fremragende rosévine, virkelig gode hvidvine, meget lækre rødvine og dejlige søde vine... Men når man siger Rioja, tænker man rødt. Siger man Ribera del Duero, tænker man også rødt. Siger man Rueda, tænker man hvidt. Siger man Navarra, tænker man diversitet! Og det er lige præcis dét, vi vil satse på: Diversitet. Så jeg håber, at efterspørgslen vil gå i denne retning...

RB: Jeg har læst, at flere store firmaer fra f.eks. Rioja har investeret i Navarra. Hvordan er forholdet med dem og de mindre familieforetagender?



OA: I Navarra er der kommet store foretagender, og det er helt klart en god ting. De har penge, ressourcer og vil gøre verden opmærksom på, at de nu er i Navarra, at Navarra eksisterer. Sålænge de arbejder for kvalitet, er det kun godt for området.

Men der er en interessant tendens i Navarra til flere små kældre. Jeg tror det er ret positivt. Lige nu er der mange, som starter små, selvstændige vingårde. Ofte er det ægtepar, som går i gang, planter 10, 20 ha. vinmarker på de bedste steder, eller køber eksisterende vinmarker. Det er virkelig spændende. Jeg har ikke tal på, hvor mange, der er startet på denne måde, men det er en del.

Man skal huske, at hovedparten af produktionen i Navarra kommer fra kooperativer. De udgør 70% af produktionen. Nogle kooperativer fungerer godt med en god organisation og en god stabilitet i produktionen. Men andre kooperativer er mindre spændende og har været vant til kvantitet mere end kvalitet. Det har skadet alle de andre producenter i området. At der skyder flere, små steder op er således meget spændende. Nogle køber f.eks. gode vinmarker fra de vinbønder, som holder op og som før leverede deres druer til et kooperativ. De nye kan lave en meget bedre kvalitet med de samme druer. Noget som kooperativer, på grund af deres struktur og dårlige vaner med at blande det hele, ikke er i stand til.

Så hvis jeg sammenligner med andre vinområder, synes jeg at der sker mange positive ting i Navarra lige nu. Ret spændende!

RB: Det ligner lidt det, som er sket i Priorat f.eks.

AO: Netop! Før var det vine, som ikke altid var spændende, men lidt efter lidt har det ændret sig, og de begynder at lave fantastiske vine. Det er netop det, der også er ved at ske i Navarra.

RB: Og på Bodegas Ochoa... Er der noget nyt?



AO: Som du ved, er vi i konstant udvikling hos os! Min far elsker det. Han prøver altid nye ting, opfordrer til nye teknikker. Han elsker at eksperimentere med tingene, og det gør jeg også, så det passer mig godt.

Hvis vi starter med den generelle udvikling. For det første er jeg, som den næste generation, kommet til. Det er nu mig, som laver vinene og uden at ændre vinene fuldstændigt, prøver jeg til stadighed at forbedre dem. Jeg synes det er vigtigt, for i dag drikker alle yngre vine, hvor frugten er et vigtigt parameter.



Så jeg prøver på at finde den rette vej. Jeg prøver på at lave vine, som stadigvæk er klassiske, men også er tilpasset de nye tendenser, vi oplever. Vinene skal falde i de nye vinforbrugeres smag, og samtidig skal dem, som altid har drukket Ochoa, kunne genkende vinene. Det er ikke nemt, det er ikke givet på forhånd.

Det er faktisk langt sværere end at lave en ny vin, kan jeg fortælle! At skabe en ny vin er i grunden nemt. Hvis man søger efter det, kan man hvert år i kælderen finde fantastiske vine, som kan bruges til at lave en speciel aftapning eller skabe en ny stil. Men at tilpasse vinene er enormt svært. Lige nu er det min største opgave. At bringe en udvikling i kælderen uden at genere de nuværende købere. Samtidigt skal man være konstant opmærksom på kvaliteten, forbedre den...

Hvad vinmarkerne angår, er der ikke kommet flere marker til. Vi holder os til de 143 ha., men der er alligevel noget nyt. Vi har arbejdet en del med nypodning på eksisterende vinstokke. Da vi foretog nyplantninger for mere end ti år siden, var fordelingen af druesorter passende til vores behov. Men det ser ud til, at folk er begyndt at drikke flere hvidvine, og vi er derfor i gang med at pøde Moscatel, Sauvignon Blanc og en smule Viognier på Merlot-vinstokke, som er 12 år gamle.

Viognier er ikke endnu godkendt i appellationen, men den giver fremragende resultater. Vi har allerede 2 ha. Viognier, og vi høstede druer for første gang sidste år. Den giver fantastiske vine! Viognierdruen er simpelthen lige som skabt til vore vinmarker i Traibuenas.

Hvidvinen udgør jo kun en lille del af vores produktion, men vi har behov for en lidt større produktion. Så lige præcis i denne uge er vi i gang med at nypode 1 ha. Moscatel, 1,5 ha. Viognier og 0,5 ha. Sauvignon Blanc i vinmarkerne. Jeg vil anvende en del af druerne til vore eksisterende hvidvine, men måske vil det også give mig mulighed for at lave en helt ny hvidvin.

På samme måde, som vi i sin tid fandt på at lave en ny rosévin, Rosado de Lágrima, kunne jeg godt tænke mig at lave en ren Viognier-vin i den samme serie som Mil Gracias (8A). Jeg har virkelig lyst til at arbejde lidt mere med de hvide. Selv om det vil forblive i små kvantiteter i forhold til vores produktion af røde og roséer. Så vi kommer nok til at arbejde i denne retning og vi har flere idéer i støbeskeen...

Jeg har også et konkret projekt med en senhøstet Moscatel. Ren faktisk har jeg lavet den hvert år siden 2005, men de ligger stadig på fad, og jeg lover dig: Det er lækre sager!

Normalt høster man Moscatel i september, men her senhøster vi nogle rækker i november, hvor druerne ligner rosiner. Jeg laver den nærmest som en Tokaji fra Ungarn, men uden, at druerne er angrebet af botrytis. Efter plukning putter jeg først de tørre druer i en barrique og tilsætter derefter "frisk" vin, som er lavet med normaltplukkede druer. Jeg har kun en barrique fra hver årgang lige nu, men det giver et fantastisk resultat. Det er en vin, som jeg godt kunne tænke mig at aftappe og markedsføre, men det tager tid... Det hele skal laves med håndkraft, så det er ikke så nemt, men det er utroligt interessant. Det hygger jeg mig med...



Det var mine projekter vedr. tørre og søde hvidvine. Men jeg arbejder også meget på de røde! For Graciano skal jeg arbejde med at beherske dens tendens til reduktion (underiltning) endnu bedre. For Tempranillo er udfordringen at få den til at beholde den frugt og den dejlige karakter af lakrids,

som den har i sin ungdom. Det er de udfordringer, jeg har for disse to druetype. Her må jeg sige, at vores nye kælderfaciliteter i den ny Bodega hjælper meget.

RB: Hvis vi holder os til druetype. Når du rejser rundt i verden, hvilke druesorter er de mest efterspurgte lige nu? Du tror selv meget på Graciano?

AO: Graciano er nok ikke en drue, man kan producere alle steder i stor kvantitet, og desuden er den ikke nem at vinificere. Så jeg tror ikke man kan kalde den en trendy drue. Det er heller ikke en hverdagsvin...

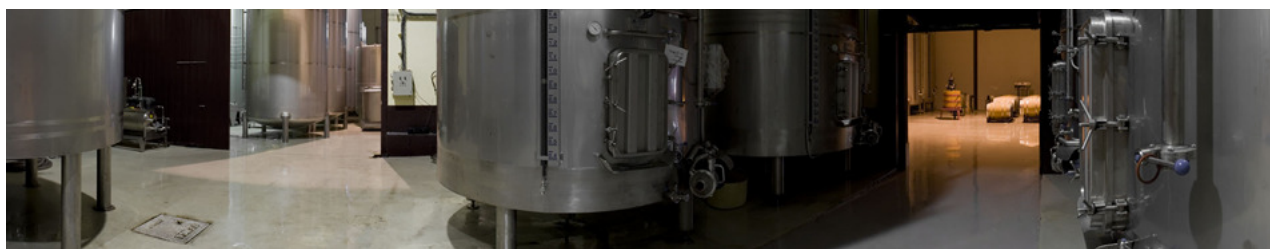
En drue, som man derimod har glemt eller undervurderet i mange år, er Garnacha. Man er ved at genopdage den; der bliver plantet mere og mere af den. Nogle vine lavet på Garnacha betragtes i dag som "Grands Vins". Før i tiden betragtede man ofte Garnacha vine som små vine, nemt drukket, hurtigt glemt. Men med den kvalitet af vine, man i dag kan lave på Garnacha, er der større interesse for og efterspørgsel på denne drue.



Det ville glæde mig, hvis Tempranillo kunne blive en trendy drue, men den har et stort handicap: Mange tror tilsyneladende, at navnet er betegnelsen for et område... Så den har et image-problem. Desuden er det meget svært at finde en fællesnævner eller en fælles stil for de mange Tempranillo-vine, som bliver produceret i forskellige områder. Så jeg holder stadig på, at Garnacha, som kan producere mere kommercielle og blødere vine, er et bedre bud til en fremtidig mode.

Måske også Verdejo. Jeg ved, at man i øjeblikket arbejder meget med denne druesort i Australien, og når de gør det, så er det fordi de forventer større efterspørgsel. Rent faktisk arbejder de også meget med Tempranillo. Allerede i 2005, hvor jeg netop blev tilkaldt for at vinificere denne drue i Australien, var de begyndt. For dem er Tempranillo og Verdejo fremtidsdruer. Så jeg håber inderst inde, at de har ret, selv om jeg måske personligt tror, at Garnacha vil overhale dem.

RB: Hvordan føles det i grunden at være ung ønolog i Spanien i dag?



AO: Det er alletiders! For det første er vi midt i en tid, hvor der virkelig begynder at være mange ønologer. Tidligere i Spanien var ønologer sjældne. Der var folk i kældrene, der gik rundt med hvide kitler, men det var ikke altid ønologer. Desuden er der i dag kommet ønologer, som modsat tidligere, også går i vinmarkerne og får pletter på fingerne.

Men ærligt talt, jeg kan ikke klage! Min far har været fantastisk, da jeg ankom til kælderen. Han lod mig gøre det, jeg havde lyst til, lod mig også lave fejl, så jeg kunne lære af det. De folk, som arbejder i kælderen, har jeg kendt siden jeg var barn, så det har været ret nemt.

Det er klart, at i en senere fase, skal man vise, at man kan noget. Man skal ikke lave alt for mange fejl, og man skal ikke bare tro, at man altid har ret, at der ikke findes andre måder at gøre tingene på. Med den far jeg har, som altid har kørt tingene på topniveau, har jeg visse forpligtelser: Jeg skal i hvert fald gøre tingene næsten lige så godt som ham! I vinmarkerne var det lidt mere

vanskeligt i starten. Dem, som arbejder i vinmarkerne, er ikke vant til at se kvinder... Så det var ikke givet på forhånd, men når de så ser, at man kan sit kram...

På det personlige plan synes jeg, at det sværeste er, at eftersom jeg stadig er en af de yngste ønologer i Navarra-området, kan jeg sommetider godt føle mig lidt alene.



Adriana Ochoa (på billedet med sin far Javier Ochoa)

29 år

Uddannet ønolog i Bordeaux og Toulouse

Praktik/arbejde hos:

- Moueix (Bordeaux) på Fleur-Petrus, LaGrave og Petrus (Pomerol).
- Château Pichon-Comtesse (Pauillac).
- Torres (Spanien), hvidvine
- Yalumba, Barossa (Australien), 2005 høsten.

Startede på familiens bodega med høsten 2005.

Har haft ansvaret for vinificering siden årgang 2006.

Skal giftes i 2010.

RB/RA 09

