

# Gratallop

## Buil i Giné SL

Ctra Gratallops-Vilella Baixa, km 11,5  
Gratallops

Telefon: 977839810 bzw. 977830483

Fax: 977839811

Web: [www.builgine.com](http://www.builgine.com)

Mail: [info@builgine.com](mailto:info@builgine.com)

## Weine im Führer:

Pleret 2003 rot	91
Joan Giné 2004 rot	90
Pleret 2004 rot	91
Pl. Negre Dolc 2004 r.süß	92
Pl. Blanc Dolc 2004 w.süß	94
Giné Giné 2005 rot	88
Giné Giné Rosat 2006 rosé	92
Pleret 2007 rot	94

## Winzer / Önologe:

Familien Buil & Giné; Marianne Berthet, Xavier Matallana

Bereits die Eltern und Großeltern der Familien Buil & Giné waren im Priorat und der Zone Falset Weinbauern. Die jetzigen Eigentümer beschlossen 1996 die Gründung des Cellers und stellten 1998 mit dem 1997er Giné Giné ihren ersten Wein, einen Joven vor. Dieser ist nach ihrem Großvater Xavi Buil Giné benannt, der einstmals Präsident der Kooperative in Falset war.

Wenngleich das Hauptaugenmerk der Weinproduktion im Priorat liegt, so wird doch das Portfolio durch Weine der DO's Montsant, Rueda und Toro ergänzt. Seit 2002 hat man in Jose Maria Vegas einen Partner aus Rueda und Toro.

Buil & Giné wollen gute Weine zum guten Preis anbieten. Dazu greift man auf 33 ha. eigenen Rebbesitz in verschiedenen Gemarkungen zurück, kauft aber auch von Traubenlieferanten zu.

Es wird traditioneller Weinbau betrieben. Auf den neu angelegten Terrassenfeldern arbeitet man der Effizienz wegen mit kleinen Traktoren, um zu günstigen Preisen produzieren zu können.

Das neue, repräsentative Kellereigebäude wurde 2005 eröffnet. Hier wird nach dem Prinzip der Schwerkraft auf den verschiedenen Ebenen gearbeitet. Ganz oben befinden sich neben den Büros zwei Verkostungssäle für Veranstaltungen aller Art und eine Küche.

Gelesen wird von Hand in kleine 8 bis 20 kg Boxen, die dann mit den kleinen Traktoren unverzüglich zur Kellerei gebracht werden und dort auf dem Selektiertisch landen, bevor sie maschinell entrappt werden. Vergoren wird bei niedrigen Temperaturen, wobei man die Trauben mit einem speziellen Durchlaufsystem kühlt. Nach einer Kaltmazeration von 3 bis 4 Tagen fermentiert das Lesegut 18 bis 20 Tage lang. Der Vorlaufwein wird für den besten Wein genutzt, der Presswein ergibt den Joven und den Rosé. Per Schwerkraft gelangt der Wein dann von den Tanks in die Barriques, wobei für die Prioratweine nur Fässer in Erst- und Zweitbelegung genutzt werden. Noch ein Stockwerk tiefer wird schließlich abgefüllt. Nach 6 bis 8 Monaten Flaschenreife wird etikettiert und verpackt. Sehr viel wird nach Deutschland und Nordeuropa exportiert. Da hier die Nachfrage nach alternativen Verschlüssen recht groß ist, werden der Joven und der Rosé mit Schraubverschlüssen verkauft.

Sehr interessante Aktivitäten im Bereich des Weintourismus werden über die Internetseite angeboten – von Verkostungen und Seminaren bis hin zu Weintouren für verschiedenste Ansprüche. Ein Weinclub mit Rabattsystemen und exklusive Angebote zur Ausrichtung von Feierlichkeiten, Events, Tagungen, und mehr ergänzen die Aktivitäten, die auf Wunsch organisiert werden können und für die Räumlichkeiten und Equipment bereitgehalten wird.

An Weinen aus dem Priorat gibt es einen außergewöhnlich interessanten Rosé aus Grenache und Merlot, der nur zwei bis drei Monate im Tank ausgebaut wird, drei verschiedene Rotweine in verschiedenen Ausbaustufen und mit verschiedenem Rebsorten Mix, sowie zwei Süßweine (0,5 l Flaschen), von denen der Weiße aus Macabeu, Grenache Blanc und Pedro Ximenez sich besonders deutlich qualitativ abhebt.

Der Celler hat einen Shop, in dem alle verfügbaren Weine von Buil und Gine direkt gekauft werden können. (Mo. – Sa. 10.00 – 19.00 Uhr, So. 10.00 – 15.00 Uhr, Feiertage wie Sonntags. Sollte die Tür geschlossen sein, bitte klingeln) . Auch für Rollstuhlfahrer ist der Zutritt gewährleistet. Geführte Touren durch die Weinberge und die Produktionsanlagen sind dem Durchreisenden ebenso möglich wie Verkostungen eines Teils der angebotenen Weine je nach Anspruch der Interessierten. Anfänger, aber auch Experten kommen hier auf ihre Kosten. Auch die Ausstellungen moderner Künstler können jederzeit gern besichtigt werden.

Der Kauf ist ebenso über den Internetshop [www.prioratshop.com](http://www.prioratshop.com) möglich.

Gesprochen wird katalan, spanisch, englisch, aber auch französisch, deutsch und russisch. Deutschsprechender Ansprechpartner: ( [laura@builgine.com](mailto:laura@builgine.com) ).

### **Weine:**

Giné Giné Rosé (rosé)	PG : 1
Giné Maceració Carbònica	PG : 1 (derzeit nicht mehr produziert)
Giné Giné	PG : 1
Joan Giné Giné	PG : 2
Pleret	PG : 3
Pleret Dolc (weiss; rot)	PG : 2 (0,5 l)

### **Verkostungsnotizen:**

#### **Pleret; 2003 rot;**

Quasi der Pirat auf der Fira-Verkostung, als einziger hatte er nicht den 2004er dabei. Zunächst ansprechende Kaffeenase, deutliches Tannin, bricht leider schnell etwas weg und nach der Vordergründigkeit bleibt nur ein netter Small – Talk. 91/100 Th.

Der einzige 2003er während dem Showdown der 2004er, der 2004er Pleret war noch nicht bereit, mächtig Tannin, viel Power, schöne Barriquenoten, nur mit der Länge hapert es etwas 90VP (05/2006)

#### **Joan Giné; 2004 rot;**

Er macht im Kardinalspurpur auf sich aufmerksam und kommt mit noch etwas verschlossener Nase daher, verspricht aber Gutes, zeigt Würze, Vanille, Kirschen und einen Hauch Bitterschokolade. Am Gaumen steigert er sich dann im Ausdruck, Süße und Säure spielen harmonisch miteinander. Ebenso ein Wein für den unkomplizierten Trinkspaß, aber mit etwas mehr Tiefgang. 90+/100 Th. (02/2008)

**Pleret; 2004 rot;**

Schwarzrot mit funkelnem Kern, anfänglich in der Nase total verschlossen, öffnet sich nur zögerlich und verbleibt schüchtern im Glas, daher im Moment sehr schwer gerecht zu beurteilen. Am Gaumen viel zugänglicher, aber dennoch ein still ruhender tiefer See.

Ein in sich gekehrter kleiner Buddha, der eine Schwarzwälder – Kirsch - Torte auf einem Steinteller präsentiert – aus Schiefer natürlich... 91+/100 Th. Da müsste noch was gehen.

(02/2008)

**Pleret Negre Dolc; 2004 rot-süß;**

Dunkles Rot mit bräunlichem Schimmer, offene Nase nach warmem Pflaumenkuchen mit Zimt, nicht zu süß am Gaumen und mit schöner Tanninstruktur, elegant und keinesfalls wuchtig oder schwer. Ein Süßwein, der gut zu einem Essen á la Ente mit Backpflaumen passen dürfte.

92+/100 Th.

(02/2008)

**Pleret Blanc Dolc; 2004 weiß-süß;**

Mittleres Gelb. Kandierte Zitrusfrüchte in der Nase, am Gaumen ein exotischer Fruchtmix, viele Sultaninen und etwas mehr schmeckbare Süße als beim Roten. Der tolle Abgang ersetzt die Creme Catalan. 94+/100 Th.

(02/2008)

**Giné Giné; 2005 rot;**

Der Joven hat ein mittleres Rot und eine offene Nase mit einem Mix aus Waldbeeren und Kirschen, am Gaumen überwiegt die Kirsche bei gesunder Säure und mineralischen Anflügen. Er hat einen mittleren Körper bei einem leider etwas kurzen Abgang. Dafür aber Finesse und eine schöne Frische, ein moderner und gefälliger Wein, der sich zu benehmen weiß.

88+/100 Th.

(02/2008)

**Giné Giné Rosat; 2006 rosé;**

Der zweite Jahrgang dieses Rosé – Weines kommt in einem funkeln dunkelrosa Kleid daher und entwickelt eine intensive Nase nach Himbeersirup, Walderdbeere und Drops. Auch am Gaumen sehr intensive fruchtige Noten, er explodiert förmlich, zeigt Kraft, etwas exotische Aromen und immer wieder baut sich ein Fruchtkorb auf. Sehr frisch und ohne spürbar alkoholische Noten, was ihn sehr auszeichnet. Langer Nachhall. Ein traumhaft schöner Rosé mit sehr sehr guten 92/100 Th.

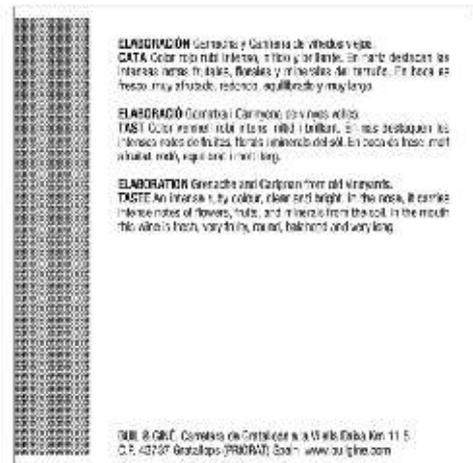
(02/2008)

**Pleret; 2007 rot;**

Sehr sanft, etwas zart, ja fast zerbrechlich wirkt dieser elegante Wein. Eine gute Süße-Säure Balance erzeugt ein sehr angenehmes Trinkgefühl. Kommerziell und dennoch ein typischer Priorat. Der beste trockenere Rotwein dieses Erzeugers, den ich bislang kosten durfte. Bravo!

94+/100 Th.

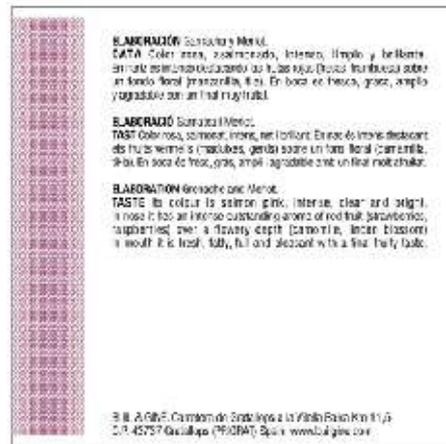
(05/2009)



**GinéGiné; rot**



**GinéGiné Maceració Carbonica; rot**



### Giné Rosat; rosé



### Joan Giné; rot





Weinberg von Buil I Giné unterhalb von ihrer Kellerei.

(TH)



Blick von Buil I Giné Richtung La Vilella Baixa.

(TH)



Shop in der Kellerei von Buil I Giné.

(TH)