

# Gratallops

## Celler Devinssi SL

C/les Valls, 14 und C/ dels Masets, 1-3  
Gratallops

Telefon: 977839523

Fax: ?

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

Mail: [devinssi@il-lia.com](mailto:devinssi@il-lia.com), [sergi@devinssi.com](mailto:sergi@devinssi.com)

## Weine im Führer :

il.lia Negre 2004 rot	94
il.lia Blanc 2005 weiß	89
Mas de las Valls 2005 rot	89
Cupatge 2007 rot	82
il.lia 2007 rot	95
Mas de las Valls 2009 rot	93
Mas de las Valls 2010 rot	90
Rancio Dolcet 1963 braun	100

## Winzer / Önologe:

Gabriel Cardozo; Josep Roca Benito, Sergi Romero Trias; Enrique Gil

Der Önologe Josep Roca, Eigentümer einer kleinen Bodega im Conca de Barbera, verliebte sich auf einer Fahrt durch das Priorat in diesen Landstrich. Das blieb natürlich nicht ohne Folgen.

Der Sommelier Gabriel Cardozo und Josep Roca gründeten so im Jahr 2000 das Devinssi Projekt und legten 2001 erste eigene Weinberge an. Diese liegen in Höhenlagen zwischen 200 und 950 m über dem Meeresspiegel und ergeben durchschnittlich ca. 10 hl pro ha.

Gleichzeitig restaurierten sie die alte 200 Jahre alte Ölmühle von Gratallops, um dort ihre kleine eigene Kellerei anzusiedeln. 2003 kam der erste Wein der Celler Devinssi SL heraus. Im Moment werden auch noch Trauben zugekauft, da die eigenen 7 ha. Rebbesitz nicht ausreichend sind. Die eigenen Rebstöcke haben ein Alter von ca. 40 bis 60 Jahren. Dennoch werden insgesamt hier nicht mehr als ca. 8000 Flaschen jährlich erzeugt, die sich auf insgesamt inzwischen fünf Weine verteilen.

So wird aus alten Reben der Traubensorten Grenache Blanc (48%), Macabeo (28%), Pedro Ximenez (8%) und Trepas Blanc (16%) ein interessanter Weißwein in Minimenge gewonnen. Die Trauben des im Jahrgang 2005 herausgegebenen Weines werden komplett im Fass vergoren. Nach dem 21 Tage dauernden Gärprozess wird der Wein 3 Monate in amerikanischem und ungarischem Holz ausgebaut.

Der rote Mas de les Valls, ebenfalls mit dem 2005er Jahrgang erstmals produziert, besteht aus 60% Grenache, 35% Carignan und 5% Cabernet Sauvignon. Er hat 8 Monate im französischen Holz verbracht.

Der rote Spitzenwein il.lia Negre vereint 55% Grenache, 40% Carignan und 5% Cabernet Sauvignon. Jede Traubensorte wird getrennt ausgebaut. Der Wein reift 18 bis 22 Monate in französischem und amerikanischem Holz.

Inzwischen gibt es noch zwei weitere Weine, den Rocapoll, der als Vi de Vila de Gratallops über den anderen produzierten Weinen steht und den Cupatge, der als kleiner Wein in der Ära der Krisenweine hinzugekommen ist.

Der Rocapoll besteht zu 100% aus alten Carignan (älter als 60 Jahre), gereift in neuen Fässern aus französischer Eiche. Der erste Jahrgang ist hier ebenfalls 2005. Die Minimenge von etwa 300 Flaschen pro Jahrgang wird wohl fast ausschließlich an diejenigen abgegeben, die einen Rebstock

adoptiert haben.

Im Cupatge werden neben Grenache und Carignan auch Cabernet Sauvignon, Syrah und Merlot verarbeitet. Der Wein reift nur 4 bis 6 Monate in Fässern aus französischer und amerikanischer Eiche.

Einen weiteren Wein erzeugt man nach wie vor in der aufstrebenden DO Conca de Barbera.

Nach vorheriger Absprache kann der Keller besichtigt werden. Hierbei werden auch die Weine verkostet. Man setzt sich am Besten mit Enrique Gil oder mit Sergi Romero Trias in Verbindung, der die Arbeiten hier vor Ort koordiniert.

Celler Devinssi engagiert sich inzwischen auch stark im Bereich des Önotourismus. Angeboten werden verschiedene Besichtigungs- und Verkostungsprogramme gegen eine Gebühr von 10 bis 15 € pro Person (ohne und mit Fahrt in die Weinberge).

Man kann Weinstöcke adoptieren und erhält dann diverses Infomaterial, die Möglichkeit zum Besuch seiner Reben und natürlich ein entsprechendes Weinpaket in einer Art Subskription. Der sehr rare Rocapoll wird fast ausschließlich über diese Vertriebsform verteilt.

Des weiteren gibt es einen kleinen Weinshop in der Piró - Straße 52, der normalerweise Samstag und Sonntag jeweils von 10.30 bis 14.00 Uhr geöffnet ist. Hier kann man die Devinssi – Weine kaufen.

Über *Taula Seleccio* in Barcelona, mit der Josep Roca eng verbunden ist, werden auch verschiedene Weinseminare angeboten.

Näheres siehe hier:

Taula Seleccio

Serra i Arola, 2

08028 Barcelona

Tel: +34 934 90 86 11

[taulaseleccio@infonegocio.com](mailto:taulaseleccio@infonegocio.com)

## **Weine:**

il.lia Blanc	PG : ?
Cupatge	PG : 1
Mas de les Valls	PG : 2
il.lia Negre	PG : 2
Rocapoll – Vi de Vila de Gratallops	PG : ?
Vi Rancio Dolcet 1963 Saint Josep 2012	PG : ?

## **Verkostungsnotizen:**

### **il.lia Negre; 2004 rot;**

Reiche, ansprechende Nase, dunkle Frucht und etwas Kakao, recht guter Körper, baut am Gaumen gut Druck auf, ist harmonisch und macht viel Spaß, braucht aber noch etwas Zeit. Schwimmt gut mit im See der herausragenden Weine des Jahrgangs. 94+/100 Th. Im Bon Vi Ure verkostet.

*(02/2008)*

Dunkles Rubinrot. Offene Nase nach Bitterschokolade und dunkler Frucht, sehr harmonisch und rund. Die deutliche Mineralik ist eine passende Komponente im Stoff. Im Celler verkostet und mit 93+/100 Th. bewertet.

In der Nase viel Kokos, dann verhalten mineralische Noten. Am Gaumen frisch mit präsender Säure, rote Früchte und Schokolade, vielschichtig mit bereits guter Harmonie. 93 VP

*(04/2008)*

Offene, wabernde und noble Nase, etwas blumig, aber auch mineralisch. Sehr ausgewogen und harmonisch am Gaumen, viele dunkle Früchte, auch eher von der Kraft geprägt, irgendwie aber auch wieder Gaumensex... Große 95+/100 Th.

Offene Nase, erneut schön und unverändert, harmonisch mit komplexen Noten, im Abgang reife Schattenmorelle und erzhaltiger Schiefer, später kommt noch eine schöne Schokonote hinzu. Große 95+/100 Th. Legt noch mal zu.

Zunächst verhalten und geheimnisvoll, dann sehr noble Nase. Viel dunkle Frucht und eine Spur Schoko. Dicht, vielschichtig und lang mit Potential. 94+ VP

Auch hier etwas Kokos in der Nase, aber nicht so aufdringlich. Würzig mit viel Schokolade am Gaumen. Mächtiger Extrakt. Sehr lang. 94+ VP

*(06/2008)*

### **il.lia Blanc; 2005 weiß;**

Die Reben stammen aus Vilella Baixa. Quittensaft und Birnenkompott mit Nelken. Am Gaumen recht fett und mit oxydativen Noten, etwas alkoholisch. Mit der Zeit baut sich am Gaumen eine süße Note auf, verbunden mit röstigen Aromen. 90+/100 Th.

Quitte und Birne in der Nase. Am Gaumen etwas alkoholische Noten, wirkt leicht oxidativ. Hier fehlt mir die Frische. 88 VP

*(04/2008)*

### **Mas de las Valls; 2005 rot;**

Dunkles Rot mit schönem Leuchten. Bringt die Kraft und die Fruchtigkeit der Trauben zum Ausdruck. Kirschige, mineralische Nase, auch am Gaumen anfangs ein Steinbeißerwein mit sehr mineralischem Ausdruck. Hinter der gut strukturierten Säure kommen klassisch Sauerkirsche und rote Johannisbeere heraus. Ein mitteltgewichtiger Wein, der anfangs noch etwas harsch wirkt, aber mit Luft aufbaut, runder und harmonischer wird. 88+/100 im Keller vor Ort.

Schöne Kirsche und leichte Mineralik außerdem kitzelt die Säure in der Nase.  
Am Gaumen schöne Frische, präsen Säure, Sauerkirsche und Kräuter, 89 VP  
(04/2008)

Was bringt der Zwei Tages Test für diesen Wein? Funkelndes dunkles Rot; Kirsche und Llicorella dominieren im angenehm verhaltenen Duft wie auch am Gaumen. Zu der Schieferplatte kommen noch würzige Noten hinzu. Ein angenehm als Essensbegleiter (spicy) zu trinkender Wein ohne größere Ambitionen. 89+/100 Th.

Verhaltene Nase, am Gaumen recht harmonisch, für Prioratverhältnisse eher leicht. Guter Essensbegleiter. 88 VP

Am Folgetag unverändert (89+/100 Th.), nach drei Tagen leicht ledrige Aromen neben der Würze und der Mineralik. Inzwischen etwas oxydative, gereifte Noten. Noch nicht ganz stimmig und das üppige Tannin kommt durch: Braucht Kellerruhe. 88+/100 Th.  
(05/2008)

### **Cupatge; 2007 rot;**

An der Nase zunächst feine Frucht, die sich mit einigem Schwenken stark entwickelt und zur Fruchtbombe mutiert. Am Gaumen fruchtig und süßlich, spürbarer Alkohol, dicht und likörig. Hmmh - ein Krisenwein der schlechteren Art. Auch am nächsten Tag nicht wirklich besser. 82 VP  
(07/2011)

### **il.lia; 2007 rot;**

14°; „Natürlicher Wein aus alten Reben von Schieferböden“

Tag 1. Offene, dunkle Nase, viel Brombeere und dunkle Kirsche, Kakao und ein paar wilde Kräuter. Am Gaumen sehr kühl, aber intensiv. Straffe Mineralik und eine tolle Länge. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 2: Kann deutlich in der Nase und am Gaumen zulegen. 95+/100 Th. Großer Wein.

Tag 4: Schöne dunkle Nase, sehr offen und verführerisch. Am Gaumen kühl bei reifer, aber nicht überreifer Frucht. Sehr nobel, zeigt Größe. Durch seine frische Mineralik durstlöschend. 95+/100 Th. Großer Wein.

Tag 5: Unverändert. 95+/100 Th. Großer Wein.

Tag 6: Unverändert. 95+/100 Th. Großer Wein.  
(08/2013)

### **Celler Devinssi; Mas de las Valls; Priorat – Gratallops; 2009 rot;**

14,5°

Tag 1 (Blind): Dunkle, etwas schwere Nase, noch nicht ganz offen, entwickelt sich dann aber mit Luft im Glas. Neben viel Kirsche am Gaumen auch ein paar bittere Noten und Tapenade. Gute Mineralik. 93+/100 Th. Exzellenter Wein

Fein, sehr elegant und animierend. Am Gaumen Schiefer + Tapenade, sehr animierend, elegant und schöne Länge. 94+ VP

Tag 2: Kirschbetont in der Nase und auch am Gaumen, glatt und geradeaus und auch schöne würzige Noten. Die Mineralik wirkt heute etwas spitz. 92+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Heute die Nase offener, klassischer Schiefer-Kirsche Mix. Am Gaumen eine fast beißende Mineralik, will heute nicht alles zeigen. 93+ VP

Tag 6: Offene, sehr kirschige Nase, gradeaus und einfach, legt heute am Gaumen aber wieder deutlich zu. Dunkel, harmonisch und alles im Lot. Damit nun besser als erwartet, komplex und durch noble Aromen auf sich aufmerksam machend. 94+/100 Th. Exzellenter Wein

Tag 9: Hat sich in der Nase wieder ein wenig verschlossen, aber die exzellenten Ansätze sind nach wie vor erkennbar. Kirschige Frucht am Gaumen, heute erneut deutlichere Mineralik. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.  
(10/2013)

### **Mas de las Valls; 2010 rot;**

Wird auf dem Etikett als „artisanal wine“ bezeichnet. Sehr ansprechende und fruchtbetonte Nase, Waldfrüchte (Brombeere, Walderdbeere), offen, am Gaumen nach hinten raus eine fast noch etwas beißende Mineralik, der Wein muss sich noch etwas finden. 90+/100 Th. Sehr gut.  
(05/2012 – beim Tast Professional in Marca verkostet)

### **Vi Rancio Dolcet Saint Josep 2012; 1963 rot – süß;**

**Klaus-Peter Werner:** Riecht so bisschen nach Nüssen, kandierte Früchte, eigentlich eher „unsüß“

**Torsten Hammer:** Nasenmäßig sehr komplexer Stoff, typische Rancio – Noten. Dunkles Braun, fast schon wie Motorenöl, beim Schwenken und gegen das Licht halten geht dann farblich die Sonne noch einmal auf – ein unglaubliches farbspiel und Lichtreflexe – ein Wein für´s Auge. Die Nase wird beim Schwenken mächtiger im Glas.

**Klaus-Peter Werner:** Am Gaumen eine ganz feine Säure, belebend eigentlich. Leichte Lakritznoten, auch kandierte Früchte, Nüsse, bisel Aprikose, Trockenfrüchte. Ganz feiner, langer Abgang, sehr lecker, hmm. Nase auch bisschen weihnachtlich.

**Torsten Hammer:** Für mich am Gaumen ein ganz großer spanischer Fächer, der ganz langsam aufgezo-gen wird. Ein Aroma kommt nach dem anderen, wie schon gesagt Nüsse, vielleicht auch gebrannte Mandeln, Korinthen (**Klaus-Peter bestätigt**), Dörrpflaume, schwarze Olive (**Klaus-Peter** : schwarze Tapenade). Schon in der Nase ein ganz außergewöhnlicher Stoff, immer neue Nuancen, unwahrscheinlich lang, mildert sich zwar im Nachhall ab, wird feiner, aber im Prinzip kommen selbst nach dem Schlucken noch neue Aromen nach...

**Klaus-Peter Werner:** Wirklich ganz feine Säure, perfekt... (**Torsten Hammer bestätigt**)

**Torsten Hammer:** Meisterlicher Rancio, nichts Bäuerliches, nichts Gewöhnliches, sondern schon ganz große Kunst, die ganze Harmonie...

**Klaus-Peter Werner:** Wie beim restüßen Riesling, die Säure puffert die Fruchtsüße. Und hier ist keine so stechende Säure, wie sie Rancias manchmal haben – hier unterstützt sich beides – Süße und Säure – gegenseitig.

**Torsten Hammer:** Die Süße ist in den Trockenfrüchten zwar da, aber nicht dominierend (**Klaus-Peter bestätigt:** Sehr, sehr lecker!)... Da kann man sich schon vorstellen, das man mit so einer Flasche durch die Verkehrskontrolle kommt...

**Klaus-Peter Werner:** Die Nase entwickelt sich auch...

*Während ich von den Farbspielen begeistert bin:* Ein Vulkan, lodernes Feuer, wie Feuerwerk!, befreit **Klaus Peter** derweil das Fläschchen von einer häßlichen Klebefolie und sagt: Jetzt schaut es wieder sexy aus...

**Torsten Hammer:** Wie die alten Säcke. Am Liebsten ohne Kondom...

**Klaus-Peter Werner:** So schaut's aus! Geiles Zeugs! Alkoholgrad ist auf dem Etikett keiner angegeben...

**Torsten Hammer:** Hat keinen mehr! (*lacht*)

**Klaus-Peter Werner:** Wegoxydiert... (*lacht auch*) Schon allein deshalb hat sich die Fahrt nach Falset gelohnt.

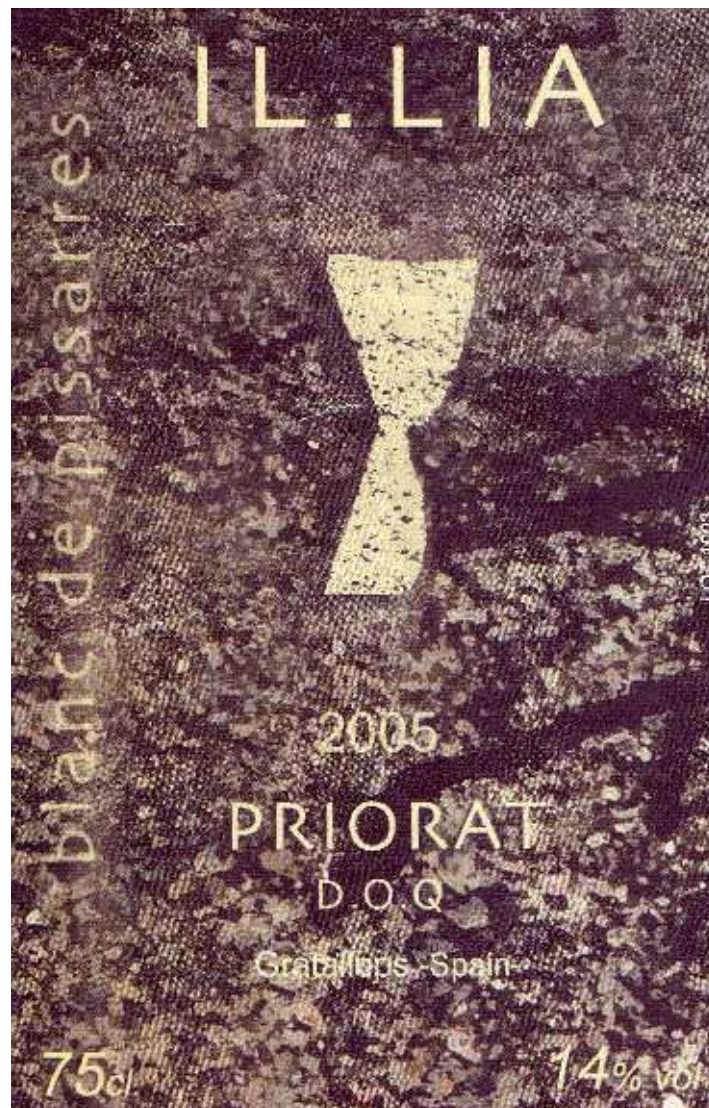
**Torsten Hammer:** Trotzdem ist er klebrig süß...Mein Finger, wo der Tropfen dran war, klebt jetzt vor Süße. In der Nase kann ich nichts abziehen, am Gaumen auch nicht, die Nase ist perfekt, der Gaumen begeisternd, er hat Finesse, hat Kraft, hat eine irre Länge – ein Tropfen aus dem Paradies...

**Klaus-Peter Werner:** Halt doch ein guter Jahrgang!

**Torsten Hammer:** Weil ich nichts abziehen kann, muss ich in aller Konsequenz die 100 zücken. Da ist nichts, was mich stört, nichts, was mich zurück setzt, keine Disharmonien, aber dafür Spannung. Auch verführerisch, eine bestimmte Weisheit im Glas – allein das Farbfeuerwerk! Ich sag einfach mal 100 jetzt.

**Klaus-Peter Werner (schnalzt laut mit der Zunge):** Ja! Warum Nicht?... 100

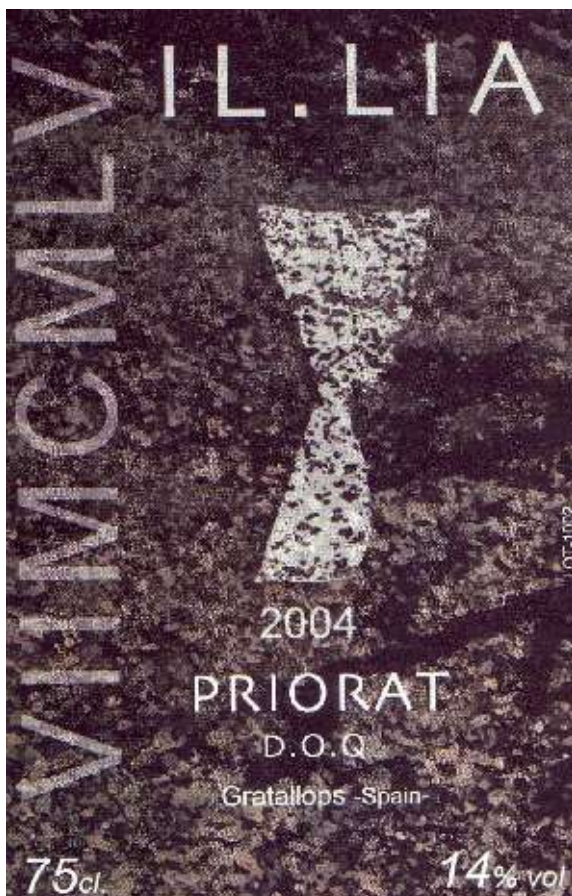
Mit zwei Mal 100/100 stehen wir da! Und die bestätigen sich auch am Folgetag.  
(05/2013)



**Il.lia Blanc de Pissares; weiß**



Mas de les Valls; rot



Il.lia; rot





Präsentation des Il\*Lia im Verkostungsraum der Kellerei.

(KPW)



Weinfreunde aus Deutschland verkosten im Celler Devinssi.

(KPW)