

Gratallops

Mas d' en Cosme Viticultors

Gratallops

Telefon: -

Fax: -

Web: [_](#)

Mail: [_](#)

Weine im Führer:

Montecastillo 2006 rot	92
Montecastillo 2007 rot	89
El Patio 2008 rot	89

Winzer / Önologe:

?

Das Internet ist nicht hilfreich, wenn es darum geht, Information zu diesem Erzeuger zu bekommen. Auch vor Ort bekommt man nicht viele Auskünfte dazu. Eine Spur verweist zu Buil I Gine, die (allerdings in der DO Montant) eine Tochter mit diesem Namen angemeldet haben.

Beim deutschen Discounter Aldi gab es immer mal einen Wein mit für katalanische Weine schrecklich spanischen Namen und Etiketten, bei dem der Erzeugername so vermerkt war und wo sich nach der DOQ-Behörde auch Buil I Gine als Abfüllort recherchieren ließ.

Wie bei den Abfüllungen für Discounter öfter zu rechnen ist, muss es auch hier deutliche Flaschenvarianzen gegeben haben, folgt man diversen Rückmeldungen zu den Weinen. Aber auch an den eigenen Notizen zu 4 Flaschen des El Patio 2008 lässt sich die ganze Bandbreite an Flaschen erkennen, es ist wie ein Lotteriespiel. Alle vier Flaschen wurden übrigens in der selben Filiale aus dem selben Lot eingekauft.

Weine:

Montecastillo
El Patio

PG : 1
PG : 1

Verkostungsnotizen:

Montecastillo; 2006 rot;

Etwas verhaltener in der Nase, aber auch nobel und tief, wird dann wieder einfacher und flacher, spielt mit Veränderungen. Explodiert am Gaumen förmlich, wirkt zugleich verspielt und sanft, schöne Finesse am Gaumen, scheinbar mit hohem Grenache – Anteil. Gute Süße – Säure Balance. Exzellente 93+/100 Th.

Karamell und frisches Backwerk in der Nase, verändert sich ständig. Am Gaumen weich, elegant, eher ein Leichtgewicht – sanfter Abgang, finessebetont, sehr trinkig. 92 VP

Schöne, priorattypische Nase, offen. Am Gaumen harmonisch, mittelgewichtig, schöne Würze und Frucht, guter Job. Chapeau für Aldi, die diesen Wein, wie wir später zur Fira erfahren, von Costers del Priorat (Clos Cypres u.a.) ausbauen ließen. Der einzige Fehler ist wohl der wenig durchdachte Name des Weines, der austauschbarer klingt, als es der Wein in Wirklichkeit ist. Lässt sich durchaus gut trinken, als auch empfehlen. Schwer zu toppendes PGV. 91/100 Th. Hält sich auch an den weiteren Tagen recht gut, ohne deutlich abzubauen und ist selbst nach 8 Tagen noch mit einigem Genuss trinkbar.

*Priorattypische Nase, am Gaumen sehr harmonisch, viel Trinkspaß im Glas. Bestes PLV. Nur der Name lässt eher auf etwas italienisches schließen... 91VP
(04/2009)*

Montecastillo; 2007 rot;

Blind Tag 1: Betörende Nase. Am Gaumen sehr frisch und komplex, dabei aber nicht ohne Finessen. Macht definitiv Spaß. 92/100 Th. Sehr guter Wein.

Sehr feine Nase. Am Gaumen frisch, mit viel Trinkspaß und Finesse. 90 VP

Blind Tag 2: Authentischer Priorat, nicht zu kraftvoll bei mittlerem Körper. Ein überraschend guter Wein ohne Fehl und Tadel. 90/100 Th. Sehr guter Wein.

Tag 3: Sehr offene fruchtbetonte Nase, recht süß im Stil seines Jahrgangs. Ein durchaus recht ansprechendes Bukett. Am Gaumen eine gefällige Frucht, sehr trinkig. Unkompliziert, aber durchaus ein sehr respektable Basis – Priorat. Man nimmt ihm seine Herkunft ab und darf sich sogar freuen, wenn man ihn bei der Aldi – Süd Aktion in diesem Frühjahr in den Einkaufskorb gelegt hat. Ich vergebe der dreieinhalb Tage offenen Flasche 91/100 Th. Ein sehr guter Wein.

Tag 4: Der Aldi-Süd Rotwein ist noch immer sehr gut zu trinken, zeigt eine gewisse Prioratkraft, wird aber auch immer mehr gefällig. Dennoch eine überraschend gute Performance des Weines über 4 Tage. Chapeau! 90/100 Th. Sehr guter Wein.
(07/2010)

Tag 1: Auch Aldi hatte damals keinerlei Gespür für einen passenden Namen gehabt, vom Namen her hätte ich eher auf La Mancha als auf das Priorat getippt. Nicht einladend, aber auch nicht so abweisend wie der Carles. Eher vielleicht etwas verschlossen. Auch eine schwere likörige Nase, aber ohne dass jemand seine ollen Strohmatten liegen lassen hat. Am Gaumen überraschend säuerliche Noten, aber weniger an Llicorella Mineralik erinnernd, eher an süß-saure asiatische Küche. Gewöhnungsbedürftig, aber hat was nach dem unzugänglichen Block. Leichte Disharmonien am Gaumen, das Tannin zeigt an, dass der Wein noch nicht weg

müßte, die süße Frucht ist am Anfang da, das Säuerliche ist das, was am Ende bleibt neben dem Tannin. Wirkt auch eher grobschlächtig, aber bemüht sich darum, nett aufzutreten. Dennoch hätte ich mir auch hier mehr versprochen. 84+/100 Th. Guter Wein. Sein Geld vielleicht gerade so wert, aber man hätte es sich auch sparen können.

Tag 2: Der Aldi – Wein ist immer noch etwas verschlossen in der Nase, es ist, alle wolle man die eigentlich guten aromatischen Ansätze mit einem Mantel zudecken, hoffentlich ist es nicht der Mantel des Schweigens...

Am Gaumen heute durchaus angenehm, nichts Großes, aber durchaus akzeptabel. Von allem nicht viel, aber er findet heute seine Balance und strengt sich an, dem Gaumen einen kleinen Alltagsgenuss zu bereiten. Ist auf einem positiven Weg. Hat sich ebenfalls um einiges verbessert und steht heute bei 87+/100 Th. Guter Wein. Sein Geld heute auf jeden Fall wert, wenn auch nicht viel mehr als dieses.

Tag 3: Hier können wir es recht kurz halten - unverändert zu Tag 2. 87+/100 Th. Guter Wein.

Tag 5: Inzwischen etwas säurelastig und hart am Gaumen, in der Nase aber ansprechender - gleicht sich unter dem Strich aus und bringt erneut 87/100 Th. Guter Wein.

(06/2013)

El Patio; 2008 rot;

Blind: Was für ein Schmusetier, welche Nase?! Betörender Duft schon aus der Karaffe. Er erzählt einen Nasenroman und begeistert. Auch am Gaumen setzt sich das große Kino fort. Ohne viele Worte: Gänsehaut, Smiley ziehen und haben wollen. Das riecht und schmeckt nach einem der besten Weine bislang aus diesem Jahrgang, daher ziehe ich gern 97+/100 Th.

Blind 2. Tag: Anspringende, betörende und psychedelische Nase und ein lasterhafter Genuss – eine Flasche, an der man in diesem Jahrgang nicht vorbei kommt. Was für ein Nasentier, welche Frische am Gaumen, dazu exotische Gewürze und Raffinesse. Kühl wie ein blauer Gebirgssee, dem man die Tiefe nicht anmerkt. Kann man das in 2008 häufig toppen. Man kann es anders machen, aber nicht mehr viel besser. Sehr großer Wein. 97/100 Th.

4. Tag (offen): In der Nase leider nicht mehr ganz so üppig, aber immer noch beeindruckend. Vom Charakter her noch immer die geniale Flasche. Wunderbar trinkig und noch immer ein exzellenter Wein 94/100 Th.

5. Tag (offen): Nicht mehr das Nasentier und gegen einige Flaschen jetzt schwächer, aber er bleibt nach wie vor exzellent. 93/100 Th.

Die am Montag nach der Blindverkostung gekaufte Konterflasche bleibt auch in der Nachverkostung immer deutlich schwächer, aber bis zum heutigen Sonntag noch immer ein sehr guter Wein. Vom Stil her schon derselbe Wein, aber nach wie vor dumpfer, leiser aufspielend und nicht das emotionale Kino. Was bleibt ist aber ein sehr zu empfehlender Wein, deutlich über dem Erwarteten. Wer auch immer es zu verantworten hat – man darf den Wein durchaus mit Respekt empfehlen. Prioratführerbewertung:

88/100 Th.; 91/100 Th.; 89/100 Th.; 89/100 Th.

(01/2011)

Tag 1: Der Wein für Aldi lehnt sich ebenfalls gut aus dem Fenster, die Nase nach Schwarzkirschen und süßlicher warmer Fruchtsuppe wirkt anfangs etwas anbiedernd, aber mit Luft wird die Nase ernster. Am Gaumen klar und priorattypisch mit einer sehr schönen Kirschfrucht, leichter bis mittlerer Körper, baut sogar ein wenig Druck auf. Auch hier ein sehr gutes PGV, man erhält einen

Wein, der mehr als die geforderten 6 € wert ist, auch 8 bis 10 € wären okay für den Wein aus dieser Flasche. 89/100 Th. Sehr guter Wein.

Tag 2: Der El Patio 2008 (Aldi) ist heute in der Nase sehr grenachebetont, auch am Gaumen habe ich Erdbeer- und Himbeernoten, aber auch die typische Llicorella - Mineralik. Der Wein ist balanciert, leicht und ausgewogen. Für das Geld eine überzeugende Performance. 90/100 Th. Sehr guter Wein.

Tag 3: Der EL Patio 2008 überrascht heute am 3. Tag. Erneut dominiert die Grenachefrucht in der Nase, die heute richtig schön offen ist. Das ist dann doch schon eine ganz andere Liga als die drei Weine zuvor, auch wenn es keine Zauberflasche ist. Aber er ist richtig schön zu trinken, zeigt einige aromatische Finessen und steht auf einer Stufe mit vielen richtig guten Basisweinen aus dem Priorat aus der 10 bis 15 € Klasse. Erstaunlicherweise braucht er diese Zeit, um auf Hochtouren zu kommen... Sehr solide, was aus dieser Flasche kommt. 91/100 Th. Sehr guter Wein.

Tag 5: Auch er hat seinen Zenit etwas überschritten, bleibt aber als Alltagswein anständig zu trinken. Will aber heute unbedingt etwas zu Essen dazu. Mit Schinken dann auch besser als ohne. 88/100 Th. Sehr guter Wein.

(06/2013)

14,5°; 8 Monate Ausbau in Barriques

Tag 1: Etwas dumpfe Nase, modriges Unterholz auf Pflaumenmus, wird mit dem Schwenken aber fruchtiger, bleibt aber relativ spaßbefreit. Auch am Gaumen wenig animierend. Sägespäne und rostige Nägel, dahinter wässriges Kirschkompott. Spaßbefreites Erlebnis. 80/100 Th. Guter Wein.

Tag 2: Nase nicht mehr so dumpf und modrig, aber immer noch etwas „biestig“ - heute Gärkellernoten und Trester, wirkt alkoholisch, aber auch unharmonisch – nach wie vor spaßbefreit. Säurebetonter Nachhall mit grobkörnigem Tannin. Weniger wert als er dereinst bei Aldi gekostet hat. 80/100 Th. Guter Wein.

Tag 3: Nase besser. Insgesamt ein klein wenig besser. Was ihn aber noch lange nicht zu einer Empfehlung macht. Noch immer recht rustikal und billig wirkend. 82/100 Th. Guter Wein.

(02/2014)