

Gratallops

Arrels del Priorat, S.C.P.

C/ Piró, 83 ; C/Piró, 21
Gratallops

Telefon: 977839004, 977839171

Fax: -

Web: -

Mail: -

Verantwortlich:

Jaume Balaguer Callau, René (III) Barbier

Jaume Balaguer (auch der Inhaber des Restaurants Piró) und René Barbier, seit langem befreundet, hatte 1997 die Idee, die uralte Tradition des Rancios im Priorat zu retten. In vielen alten Häusern des Priorats finden sich noch Fässer mit zum Teil uraltem Inhalt. Das wenigste davon wird verkauft, manch einer trinkt es selber, woanders wurde Rancio immer dann genutzt, wenn man ein, oft behördliches, Problem lösen wollte. Wer mal in den Genuss eines alten Rancios kam, war fortan privilegiert. Vermarktet wurde dieses zum Teil auch sehr rare Produkt kaum. Dadurch war es natürlich auch kaum bekannt und die neuen Produzenten verloren die Kunst des Rancio Herstellens aus den Augen, weil es kein kommerzielles Produkt ist.

Die Beiden kauften zum Zwecke der Vermarktung Rancios verschiedener Häuser auf und füllten sie in Minimengen auch zum Verkauf ab.

Cal Les Viudes, Cal Boter, Cal Piró, Cal Pàges, Cal Sabaté – das sind einige der altherwürdigen Häuser, in deren Kellern noch Fässer von 30, 60 und 100 Jahre alten Rancios aus Grenache Reben versteckt liegen...

Es werden jährlich immer 500 Flaschen eines 30 Jahre alten Rancios angeboten, die aus den Fässern verschiedener Häuser verschnitten werden. Dazu werden 60 Jährige Rancios einzelner Häuser mit Herkunftsangabe auf dem Etikett verkauft und als Krönung gibt es einen Verschnitt aus 100 Jahre alten Fässern verschiedener Häuser.

Die Weine werden in Läden der Region in 0,5 l Flaschen zu Liebhaberpreisen verkauft.

Wer eine Idee haben möchte, wie sich so etwas trinkt, schaue unter Celler Cecilio oder unter Costers del Ros... Die Rancios haben oft über 20° Alkohol, sind aber trocken und machen mit einer irren Geschmacksexplosion und Länge auf sich aufmerksam.

Mit den Jahrgängen 2005 und 2006 wurde auch der La Guinardera unter Arrels del Priorat vermarktet, da man hierfür anfänglich keinen eigenen Keller hatte – inzwischen nennt dieser Produzent sich Balaguer I Cabre und ich habe der besseren Übersichtlichkeit auch die beiden Jahrgänge des La Guinardera dort mit aufgenommen.

Arrels del Priorat bleibt nunmehr den Rancios vorbehalten.

Wein im Führer:

Rancio 30 anys – braun

96

Weine:

Vi Ranci 30 Jahre – ohne Cellerangabe	PG : 3
Vi Ranci 60 Jahre – mit Cellerangabe	PG : 5
Vi Ranci 100 Jahre – ohne Cellerangabe	PG : 6

Verkostungsnotizen:

Rancio 30 anys; o.J. braun;

100% Grenache Noir. Blend aus verschiedenen Rancio Fässern mit einem Mindestalter von 30 Jahren, d.h. es können auch Weine aus z.B. 50 Jahre alten Fässern enthalten sein. Die Fässer im Solera – System werden 2 Mal im Jahr umgefüllt, d.h. verblendet. Gibt es in einem Jahr kein vernünftiges Grundmaterial, welches neu in die Solera eingehen kann, so wird nicht in Flaschen gefüllt. Die Qualität muss immer auf dem selben hohen Niveau bleiben. „Zuliefermaterial“ kommt aus verschiedenen altehrwürdigen Häusern im gesamten Priorat. Die besten Weine werden auch unter Vermerk des Namens des Hauses (Cal XXX) extra gefüllt. Arrels del Priorat sind Jaume Balaguer, sein Vater und René (III) Barbier.

Sehr feine Nase, animierend und auch explosiv – mit rauchigen Aromen. Man denkt, man würde eine Zigarre trinken. Alles sehr lang, sehr intensiv und sehr komplex, im Nachhall kommt ein Universum an Aromen heraus. Ein Erlebniswein mit einer noch sehr straffen, starken Säure. Vom Trinkgefühl ist er damit derzeit etwas anstrengender als der Rancio vom Celler Sabaté, er kann noch Jahre liegen. 96+/100 Th. Großer Wein.

(11/2014)