

Gratallops

Costers del Siurana A.V.

Camí Manyetes, s/n Pol. 11
Gratallops

Telefon: 977839276

Fax: 977839371

Web: www.costersdelsiurana.com

Mail: info@costersdelsiurana.com

Weine im Führer:

Miserere 1992 rot	91
Miserere 1994 rot	92
Miserere 1996 rot	93
Clos de l' Obac 1996 rot	91
Usatges 1997 weiß	88
Clos de l' Obac 1997 rot	92
Miserere 1998 rot	93
Clos de l' Obac 1999 rot	94
Dolc de l' Obac 1999 rot-süß	96
Kyrie 2000 weiß	93
Miserere 2000 rot	93
Clos de l' Obac 2000 rot	93
Kyrie 2001 weiß	93
Clos de l' Obac 2001 rot	95
Miserere 2002 rot	92
Clos de l' Obac 2002 rot	95
Kyrie 2003 weiß	94
Miserere 2003 rot	91
Clos de l' Obac 2003 rot	93
Miserere 2004 rot	91
Clos de l' Obac 2004 rot	93
Dolc de l' Obac 2004 rot-süß	95
Kyrie 2005 weiß	93
Usatges Blanc 2007 weiß	88
Kyrie 2007 weiß	93
Kyrie 2012 weiß	93

Winzer / Önologe:

Carlos Pastrana & Mariona Jarque; Isidre Sanahuja, Joan Jarque

Das Winzerehepaar kam in den Siebziger Jahren nach Gratallops und baute in der Folgezeit einen Celler auf, der Teilhaber der Pionierarbeit des neuen Priorats wurde.

Der Journalist Carlos Pastrana und die Önologin Mariona Jarque waren sofort vom Priorat begeistert. Heute, über 30 Jahre später, arbeiten auch die beiden Kinder Guillem und Iona mit, um das inzwischen weltbekannte Gut weiterhin in Ehren zu halten.

Der Celler Costers de Siurana wurde 1987 eröffnet. In den Jahren ab 1979 bis dahin hatte man die alten, verlassenen Weinberge, die auf die Mönche von Scala Dei zurückgingen, restauriert, die Terrassen und die Steinmauern wieder hergestellt, Wege angelegt und so etliche nötige Vorarbeit geleistet, um die traditionelle Weinbereitung der alten Mönche wieder aufleben zu lassen.

Die schwierigen 80er Jahre des Aufbaus und der Vorarbeiten sahen im Projekt, wieder richtig große Weine im Priorat zu machen neben Carlos Pastrana und René Barbier auch weitere illustre Namen, wie z.B. Toni Basté (Clos Basté – Krug), Fernando Garcia (Clos Setién) und später Josep Luis Pérez (Clos Martinet). Alle hatten zu der Zeit weder genügend finanzielle Mittel, noch glaubten staatliche

Institutionen und Banken an den Erfolg, dazu kamen damals noch beschränkte Kenntnisse in der Weinbereitung und in der Landwirtschaft.

Also wurde gelernt und wenn es nichts anderes mehr gab, blieb der gewaltige Idealismus der Gruppe, im Priorat etwas Großes hervorzubringen. Die Gruppe wurde allmählich größer, noch vor dem richtigen Start 1987 kamen Antonio Rosario (Clos Ballesteros Jové) als Farmer und die beiden Weinhändler Adrian Garsed (Clos Garsed) aus England und Luc van Iseghem (Clos dels Llops) aus Flandern hinzu, dann auch Daphne Glorian (Clos Erasmus) und Alvaro Palacios (Clos Dofi).

Die ersten Weine von Costers del Siurana wurden 1989 herausgegeben. Bereits 1993 wurde das Weingut ausgezeichnet, damals führte der „Slow Food Guide to the Wines of the World“ es unter den 150 besten Weingütern der Welt auf.

Alte Rebstöcke von Grenache, vor allem Carinena, aber auch sogar Tempranillo konnten so wieder zu Ehren kommen, Cabernet, Merlot und Syrah wurden neu gepflanzt. Insgesamt 50 ha Rebland wird nach ökologischen und biodynamischen Methoden bewirtschaftet.

Für den Weißwein Kyrie haben wir Grenache Blanc, Macabeo, Xarel-lo, und Muscat de Alexandria.

Ebenso wie bei Clos Mogador werden eigene Pflanzen gezogen.

Im Weinberg wird nicht bewässert, es werden weder Insektizide noch synthetische Produkte genutzt.

Die Weine entstehen nur durch Trauben eigener Weinberge in jeweils gleicher Zusammensetzung der verschiedenen Rebsorten. Damit wird in jedem Jahr die besondere Charakteristik des Jahrganges herausgearbeitet. Nicht verwendbare Trauben kommen in den einfachen Wein namens Usatges, den es in weiß und rot gibt.

Es wird auf eine möglichst traditionelle Verarbeitung der Trauben aus alten Reben Wert gelegt, so dass lagerfähige und einzigartige Weine entstehen können, die sich als anerkannte Klassiker in der rasant wachsenden Landschaft des Priorats jährlich neu bewähren. Man hat aufmerksam die modernsten Vinifikationsformen studiert, aber auch althergebrachte Erkenntnisse der Traubenverarbeitung werden genutzt. Sehr viel Wert wird auf das Erreichen von Finesse, Tiefe und Komplexität gelegt, schiere Kraft dagegen mag man hier nicht so sehr. Im Ergebnis entstehen sehr burgundisch orientierte Weine, denen man sich mit viel Geduld und Erfahrung nähern sollte, um sie in all ihren Nuancen zu verstehen.

Alle Traubensorten werden gemeinsam vergoren. Am ersten Lesetag wird der erste Tank befüllt, ist dieser voll, kommt der Nächste an die Reihe. Um die Gärtemperaturen niedrig zu halten, werden Türen und Fenster über Nacht geöffnet, um die Kühle der Herbstnächte zu nutzen. Im Keller wird nach dem Prinzip der Schwerkraft gearbeitet, der traditionelle Prozeß der Weinbereitung sieht so wenig motorenbasierte Technik wie nötig.

Der erste Clos de l' Obac entstand gemeinsam mit den anderen Pionier - Clos Weinen. 1990 kam der Miserere hinzu, 1991 begann man mit dem wundervollen Süßwein Dolc de l' Obac eine weitere alte Tradition des Priorats wieder zu beleben.

Der Clos de l' Obac besteht aus 35% Grenache, 35% Cabernet Sauvignon, 10% Syrah, 10% Merlot und 10% Carignan, wobei die Grenache und die Carignan – Reben älter als 50 Jahre alt sind. Verarbeitet werden Trauben aus 7 eigenen Parzellen rings um Gratallops.

Der Miserere kommt vom historischen Weinberg rings um das Mas d'en Bruno in der Gemarkung Torroja, hier haben wir 27% Grenache, 27% Cabernet Sauvignon (gehören mit zu den ältesten Cabernets im Priorat), 26% Tempranillo, 10% Merlot und 10% Syrah. Die Tempranillo und die

Grenache sind inzwischen über 40 Jahre alt.

Der Süßwein Dolc de l' Obac stammt ebenfalls aus nur einer Parzelle, dem Camp dels Espills, wo aufgrund der Lage jedes Jahr die Trauben bis zur Überreife kommen können, um diesen einzigartigen Süßwein zu gewinnen. Dieser war der erste seiner Art im heutigen Priorat und gehört nach wie vor zu den Besten seines Genres. Die Fermentation wird hier nicht abgestoppt, wenn die Gärung beendet ist, haben wir hier einen natürlichen Süßwein von großer Delikatesse. Er besteht aus 80% Grenache, 10% Cabernet Sauvignon und 10% Syrah.

Der Weißweinberg für den Kyrie liegt ebenfalls beim Mas d'en Bruno – der tiefste Teil des dortigen Weinberges ist mit den vier Weißweinsorten bestockt. Die Cuvée besteht aus 35% Grenache Blanc, 30% Macabeu, 5% Muscat d' Alexandrie und 30 % Xarel-Lo. Dieser Weißwein, einer der ersten großen Weißweine im Priorat überhaupt, kann wunderbar 10 Jahre oder länger reifen.

Pro Jahr werden 50 – 60.000 Flaschen erzeugt, der durchschnittliche Ertrag pro Rebstock beträgt dabei nur etwa ein Kilogramm.

Carlos Pastrana sieht das Weinmachen auf dieser qualitativen Ebene seiner Weine als eher künstlerisch-kreativen Prozess und nicht als reine handwerkliche Geschicklichkeit, damit steht er neben vielen anderen kreativen Köpfen im Priorat, die sich als Reben-Künstler verstehen. Wer die Chance hat, ihn einmal persönlich kennen zu lernen, der kann diese Philosophie auch sehr gut nachvollziehen.

Das über 700 Jahre alte Haus Mas d'en Bruno (bereits 1271 erwähnt) in der Gemarkung Torroja wird seit ca. 20 Jahren wieder restauriert und ist heute ein historisches Kellergewölbe und eine historische Weinproduktionsstätte, die dank der unermüdlichen, fleißigen Arbeit der Familie Pastrana Jarque neu zum Leben erweckt worden ist.

Besucher sind gern gesehen, Verkostungen und Weinkauf direkt sind möglich. Eine Voranmeldung ist ratsam, spontane Besuche zu normal üblichen Ladenöffnungszeiten können aber auch erfolgreich sein. Es erwartet den Liebhaber ein sehr warmer, herzlicher Empfang.

Der Keller ist sehr sauber und sehenswert. Foto- und Kunstausstellungen bereichern die Räumlichkeiten. Ein Schmuckstück ist der fast schon wohnlich eingerichtete Verkostungs- und Verkaufsraum. Die Holzkisten mit den noblen Tragegriffen wirken gestapelt wie Möbel und täuschen dem Auge z.B. Apothekenschränke vor. Es gibt noch eine noblere Variante von Holzkisten, die sich per Druck öffnen lassen, so dass sogar aus unten stehenden Kisten der Wein problemlos zu entnehmen ist.

Ein cellereigenes Restaurant „Cellers de Gratallops“ im Dorfzentrum – Piró 32 (auf Vorbestellung Dienstag bis Samstag 12.00 – 16.00 Uhr zum Mittagessen bzw. Montag bis Freitag 08.30 - 13.00 und 15.00 – 18.30 Uhr für Verkostungen mit kleinem Essen) ist angeschlossen. Im Herbst 2007 wurde ein neuer Koch verpflichtet und die Speisekarte entsprechend umgestaltet. Seitdem hat Gratallops ein kulinarisches Highlight mehr.

Man kann auf Vorabreservierung inzwischen auch begleitete Kurse buchen, bei denen die Weine optimal mit Gerichten der katalanischen Küche kombiniert werden und sogar einen Kochkurs in englischer Sprache belegen (Dauer 5 bis 6 Stunden), bei dem man selbst in die Geheimnisse der katalanischen Küche eingeweiht wird und das Kombinieren der Weine mit entsprechenden Speisen lernt. Letzteres Vergnügen kostet bei 4 Personen 440 € pro Person, bei 5 bis 8 Personen 390 € pro Person.

In der überaus informativen Webseite finden sich weitere detaillierte Angaben zu Costers del

Siurana.

Weine:

Usatges (rot; weiss)	PG : 2
Kyrié (weiss)	PG : 3-5
Miserere	PG : 3-4
Clos l'Obac	PG : 4
Dolc de l'Obac	PG : 5

Die Preise für die jüngeren Jahrgänge haben hier zum Teil kräftig angezogen, daher ist hier eine Spanne angegeben.

Verkostungsnotizen:

Miserere; 1992 rot;

Eher typisch spanischer Reserva - Stil, dafür allerdings ein sehr schönes Exemplar.
91/100 Th. (11/2000)

Miserere; 1994 rot;

Fruchtbetonter sehr guter Wein auf hohem Niveau – inzwischen im moderneren Stil. 92/100 Th.
(11/2000)

Miserere; 1996 rot;

Intensive Frucht auf dem Vanille – Holz Ton einer typischen spanischen Reserva, finessebetont und mit schöner Länge. Vom Stil eher sehr gut gemachter typisch spanischer Reserva - Wein als typisch Priorat... Schöne Harmonie und insgesamt sehr gute 91/100 Th., die jedoch nicht gerade preiswert sind.
(04/2006)

Reife Noten, funkeln des Burgunderrot, im tiefen, sanften Duft sind Kirschen und Himbeeren neben mineralischen und rostigen Noten zu finden. Am Gaumen am ersten Tag eine johannisbeerige Säure und eine fast schneidende Mineralik, am zweiten etwas weniger Spannung, dafür mehr Trinkspaß. Der Wein von burgundischer Tief hat einen nur mittleren Körper, der bei 13,5° Alkohol fast leicht und grazil wirkt. Finessetrinker können meine exzellente Wertung bei jetzt 93-94/100 Th. sicher nachvollziehen, Kraftliebhaber geben sicher etwas weniger.
(08/2008)

Offene Nase nach Kirschen, getrockneten Kräutern und ebenso getrockneten Rosen, dazu nasser Schiefer. Am Gaumen kommt eine "rostige" Mineralik hinzu, ansonsten aromatisch recht gradeaus (Schiefer und Kirschen). Mittlerer Körper und ein schöner langer Nachhall. Von einer gewissen Kargheit geprägt, aber auch am Gaumen explodierende Aromen, zeigt eine schöne Spannung. Ein gereifter, aber keinesfalls alt wirkender Charakterwein. 94/100 Th.
Exzellenter Wein. (09/2013)

Clos de l'Obac; 1996 rot;

Blind: Der Verschlussenste der drei Weine in der Nase, wirkt dann aber am Gaumen deutlich reifer, als Auge und Nase es suggerieren, zeigt sich kräftig mineralisch mit frischer Säure und einer gewissen Komplexität. Ein kräuterbetonter Abgang mit einer sanften Länge. Deutlich schwächer als die anderen beiden Weine im Flight. 92/100 Th. Sehr guter Wein, bei dem ich anfänglich den Clos de l'Obac vermute, wenn ich davon abrücke, dann nur, weil ich dann die anderen Weine im Flight nicht richtig zuordnen mag. Und dennoch war er es...

90 VP

In der Nachverkostung einige Stunden später konnte er noch ein Pünktchen draufsatteln, er hat sich noch ein wenig offener präsentiert, bleibt aber seinem klassischen, auch etwas kargen Stil treu. Exzellenter Wein – 93/100 Th. Dennoch natürlich nicht grade ein gutes PGV.
(10/2010)

Usatges; 1997 weiß;

Fetter, ausdrucksstarker und eher männlicher Weißwein, momentan deutlich besser als der Cecilio aus gleichem Jahr. 88/100 Th. (05/2000)

Gut ausgereift und auf dem Punkt. Inzwischen aber doch vom Cecilio Weißen überholt...
88/100 Th. (05/2002)

Clos de l'Obac; 1997 rot;

Komplex, lang und vielschichtig, eher im Burgunderstil, großes Bedauern als die Flasche leer war...
96/100 Th.
Das, was man von den Clos - Weinen erwartet... (01/2004)

Am Priorat-meets-Burgund Duft in einer Roussillon Probe als Piraten wieder erkannt Für mich mit 94/100 Th. noch immer außergewöhnlich gut, auch wenn er anderen weniger gut gefiel... Dennoch erreicht auch er nicht sich selbst... - werden wir nach 9 Jahren doch langsam müde?

Kühl, elegant, frisch, feiner Duft 91 VP

(01/2006)

Nase - um bei der Musik zu bleiben - Sevillana- mit dem Stolz, mit dem es auch noch die jungen Leute tanzen...

Der Clos de l'Obac ist eher was für die Leute, die immer noch denken, das Priorat läge in Spanien... Sehr guter, ja exzellenter Spanier, klassisch und dann wirklich die elegantere Spielart. Das Burgundische früherer Flaschen fand ich nicht, eher ein klassisch-spanischer Stil mit etwas viel Vanillewürze. Es fehlte mir an Komplexität und Tiefe, immer sehr schön, sehr wohl gesittet und edel angezogen, dennoch gab's nur 91/100 Th.
(01/2009)

Miserere; 1998 rot;

Ein Wein mit der typischen Pastrana - Finesse und burgunderhafter Tiefe, ohne die katalanische Herkunft zu verleugnen. Anfänglich noch recht verschlossen in der Nase, konnte man im Laufe des Abends immer mehr erschnuppern, etliche Beeren und Kirschen (zwei Drittel Süßkirsche, ein Drittel Schattenmorelle), feine Holznoten, Kaffee mit ein wenig Vanillegeschmack, ausgewogen,

aber nicht mit der Wucht anderer 1998er im Priorat. Aber diese elegantere Art ist halt Stil des Hauses, das Tannin noch ein wenig austrocknend, aber von edler Herkunft. Fazit des Ganzen: Auch er muss wie viele 98er Prioratos noch längst nicht weg, auch wenn er schon nicht übel ist. Im Stil unvergleichbar mit dem, was sonst noch so aus der Gegend kommt - eben anders sehr gut...
92+/100 Th. (06/2005)

Hat sich sehr gut gemausert. Für mich der beste bislang getrunkene Miserere. 8 Wertungen zwischen 88 und 94 Punkten auf einer Spanienprobe in Weiden; Durchschnitt 91,5/100 - Platz 10
Ich gebe außergewöhnlich gute 94/100 Th.

92/100 VP. (03/2007)

Nicht laute, aber kräftige Nase, erinnert an staubigen, warmen Schiefer und fruchtige Noten. , Am Gaumen Pflaume, Kirschen, likörige Noten, angebranntes Holz eines Lagerfeuers. Der Wein von mittlerem Körper zeigt keinerlei Alterserscheinungen nach 10 Jahren und verblüfft mit noch immer samtenem Tannin. Außergewöhnlich gute 94+/100 Th.
(08/2008)

Clos de l' Obac; 1999 rot;
13,5°; 64 Barriques

Tag 1: Offene Nase, ein Strauss Sommerblumen, macht mit Luft immer weiter auf, ein frischer warmer Wind, es wird Erdbeerlikör serviert, dazu Schlehen auf Schieferplatten. Mittlerer Körper, wirkt weniger reif, aber auch kantiger als der jüngere Miserere im Vergleich. Ebenfalls eine schöne Länge. Macht viel Spaß, hat aber noch Reserven. 95+/100 Th. Großer Wein.

Tag 2: Zieht sich etwas zurück und wirkt heute etwas ausdrucksärmer. 93/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 3: Harmonisch und ausgeglichen, besser als an Tag 2, aber nicht so gut wie ganz zu Beginn am 1. Tag. Elegant und von guter Länge. 94/100 Th. Exzellenter Wein.
(07/2014)

Dolc de L'Obac; 1999 rot;

Was soll man da noch groß sagen außer - Groß! dieser Süßwein... Im Stil allerbesten Banyuls oder Maury Vintage Weine gehalten. Leider machen im Priorat zu wenige noch wirklich gute Weine dieses Genres. 96+/100 Th. (05/2005)

Kyrie; 2000 weiß;

Der Kyrie von Costers del Siurana besteht aus Xarel-lo (Cartoixa), Macabeu, Moscatel (d 'Alexandrie) und Garnacha Blanca, wird 5 bis 6 Monate im neuen Barrique ausgebaut, kann je nach Jahr zwischen 10 und 25 Jahren liegen, es gibt ihn seit 1999, allerdings nur zwischen 1700 und knapp 3000 Flaschen.

Für mich noch eine ganze Spur besser als Torres Milmanda, der beste spanische Weiße, den ich bislang kennen lernte, kraftvoll, aber ausgewogen und mit burgundischer Finesse, lang und ein Pfauenrad an Aromen, keine zu beißende, sondern sehr dezente Säure, zeigt die Ambitionen von Charles Pastrana, in dieser rotweindominanten Gegend auch große Weiße erzeugen zu wollen.
94/100 Th. (12/2002)

94/100 Th. (11/2003)

93/100 Th.

(01/2004)

Bricht gegenwärtig von der Primärfruchtphase um und ist im Moment ein wenig verschlossener, aber er verbleibt der nobelste Weiße aus dem Priorat, den ich bis dato kenne. Er entwickelt eine tolle, beinahe kühle Aromatik, dennoch kommen bei längerem Schlürfen die Kraft und das Fett zum Vorschein, enormes Aroma nach Mandeln und Haselnuss, frisch gepresstes bestes Siurana - Olivenöl mit leichter Rauch-Note und Limetten. Sehr gute 91+/100 Th., eine Flasche davon lasse ich mal altern...

Fast schon ein Wein, den man zum Durstlöschen nehmen möchte, allerdings muss der Durst dann schon so schlimm sein, dass man nicht mehr auf den Preis schaut...

(04/2006)

Schönes Gold im Glas (beim Anblick des Weines in der Karaffe gab's noch andere Assoziationen), schön gereifter Duft nach Honig und Apfelkuchen, auch eine leichte petrolähnliche Note kam hinzu, am Gaumen dann zusätzlich noch Mandeln, Marzipan bzw. Persipan. Ein immer noch sehr schöner komplexer Wein, ein intensives und langes Erlebnis. Von mir außergewöhnlich gute 93/100 Th.

(09/2006)

Miserere; 2000 rot;

Auf Finesse setzend, aber mit mehr Mineralität und Frische spielend. 93+/100 Th. (05/2005)

Auch wenn es langweilig klingt, wieder ein schwarzer Wein, eine Spur reifer, grün gesprenkelter Tomaten, getrocknete Kräuter, pur und deutlich mineralischer als die "spanischen" Misereres der 90er Jahre, üppig in der Nase, am Gaumen viel Spaß und immer wieder neue Nuancen zeigend, immer aber treu dem Schiefer verhaftet. Hat noch Reserven und bleibt bei sehr guten 92+/100 Th. stehen.

In der Nase angenehme Kräuternote, grüne Tomaten, nach einiger Zeit noch etwas Tabak. Elegant. Am Gaumen präsent Säure, eher leicht, schöne mineralische Würze. Sehr elegant und ausgewogen.

91 VP

(08/2007)

Blind: Eine offene Nase, die mehr verspricht, als der kirschfruchtig schlanke Gaumen hergibt. Recht trocknendes Tannin, wirkt etwas karg, hat aber einen feinen Nachhall. Vielleicht der Miserere? 90/100 Th. Sehr guter Wein.

Blind: Viel versprechende üppige reife Frucht mit schöner Konzentration. Am Gaumen dann eher schlank, kräuterwürzig, sehr trinkig und frisch. 92 VP

2. Tag – offene Nachverkostung: Offene und üppige Nase, schöner als am ersten Tag in der Blindprobe. Am Gaumen weiterhin klassisch und etwas spröde - im Grunde genommen so, wie man den Miserere oft kennt. 90/100 Th. Sehr guter Wein

3. Tag – offene Nachverkostung: Nach wie vor noch recht tanninreich und mit guter frischer Säure, etwas karg. Klassisch Miserere... 90/100 Th. Sehr guter Wein.

5. Tag – offene Nachverkostung: Nach wie vor ein sehr klassischer Miserere mit seiner schiefrigen Kirschfrucht, solo sehr puritanisch und fast etwas karg, aber was für ein guter Essensbegleiter. Schon ein Pünktchen über dem vorigen Wein. 91+/100 Th. Sehr guter Wein. Und als 2000er noch längst nicht am Ende.

(07/2010)

13,5°; 70 Barriques

Tag 1: Was für eine überraschende Entwicklung! Komplexe offene Nase mit ersten Reifenoten, verspielt und noch immer frisch. Nicht mehr so karg wie früher wirkend. Samtenes Tannin am Gaumen, jetzt ein großer Erlebniswein mit langem Nachhall. Wer hätte das gedacht, ich bin schwer begeistert. Jetzt nach 14 Jahren wird hier die Katze aus dem Sack gelassen. Wunderbar würzige und kräuterige Noten. 96/100 Th. Großer Wein.

Tag 2: Heute verhaltener als am ersten Tag, aber immer noch Größe zeigend. 95/100 Th. Großer Wein.

Tag 3: Auch er legt wieder zu und ist so gut wie am ersten Tag. Erstaunlicherweise wirkt er jetzt weniger reif, aber immer noch sehr komplex und tief. Schöne Länge. Insgesamt überraschend gut! Chapeau bas! 96/100 Th. großer Wein
(07/2014)

13,5°; 70 Barriques

Runde 1 (blind): Dunkles Purpur, nicht ganz so dunkel, aber von schönem Funkeln, leicht offene fruchtige Nase, fein. und mit Charme, wird mit Luft immer besser, rund. Am Gaumen eine schöne klare, süße Kirschfrucht, rund und harmonisch. Strahlend und kühl, im Abgang komplexe Noten und eine schöne Reife, mineralischer langer Nachhall. Für mich auf dem Punkt. 97+/100 Th. Weltklassewein.

Etwas verhaltene Nase, süße rote Frucht. Am Gaumen süße reife Frucht, fein, elegant, pures Trinkvergnügen. 94+ VP

Runde 2 (blind): Bestätigt sich, wunderbarer Wein auf dem Punkt, schöne offene und komplexe Nase, am Gaumen viel Spaß. Unverändert. 97/100 Th. Weltklassewein.

Nase dreht am Rad, feinste Schokolade, edle rote Frucht, ganz feine mineralische Noten. Am Gaumen sehr fein, schmiegt sich sehr schön an den Gaumen, feiner langer Abgang. Toll. 95 VP

Runde 3: Tolle offene Nase, wunderbar ausbalanciert und noch immer so überragend wie am ersten Tag. 97/100 Th. Weltklassewein.
(10-12/2015)

Clos de l'Obac; 2000 rot;

Ebenso schwarz, fordernd komplexer Duft, üppig und offen, eigenwillig und schwer fassbar, enorm harmonisch in Frucht, Süße und Tannin. Ein anspruchsvoller Wein für Genießer, keine Kraftbombe sondern ein ausgewogener, aber etwas kauziger Typ, der seine Mitte gefunden hat. Auch hier mehr Kraft als frühere Jahrgänge. Er ist verspielt und mag gern die schrägen Töne, ohne sie selbst zu spielen. Außergewöhnlich gute
94+/100 Th.

In der Nase eher grüne Noten: Tomatenstängel, Spinat, Kräuter. Am Gaumen recht vollmundig und kompakt. Aber die grünen Noten fand ich störend. Ich tue mir schwer und dem Wein vielleicht unrecht. Aber in dieser Form nach den beiden Pasanau Weinen "nur"
90 VP. Würde ich gerne nochmals solo nach verkosten... (08/2007)

Blind: Schon leicht reifer, sehr schöner Wein, bei dem alles im Lot ist. Etwas trockenes Tannin, aber auch sehr schön herausgearbeitete Aromenwellen. Kann noch weiter liegen.

Exzellente 93+/100 Th.

Blind: An der Nase eine reife dunkle Frucht. Am Gaumen dichte, reife Frucht, extraktreich. Hat noch Potential. 92+ VP

2. Tag – Blind: Reife, offene Nase, dunkel und eingängig, typischer klassischer Priorat von der eher schlanken Art. Noch immer leicht trocknendes Tannin und eine sehr schöne Frische, die darauf hinweisen, dass dieser 10 jährige noch längst nicht am Ende seines Weges ist.
93+/100 Th. Exzellenter Wein.

2. Tag – blind: Reichlich grüner Paprika an der Nase. Bleibt auch am Gaumen, schwarzer Pfeffer, gute Harmonie. 92+ VP

3. Tag – offene Nachverkostung: Deutliche präsen Säure bei einer guten fleischigen Frucht. Sehr klassischer Priorat alten Stils. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.
(07/2010)

13,5°; 90 Barriques

Runde 1 (blind): Schwarzrot, schönes Funkeln, Dunkle, leicht offene Nase, einladend. Feiner Schnüffelftoff. Am Gaumen mittelgewichtig, aber dann Druck aufbauend. Sanfter feiner Nachhall mit komplexen Noten bis hin zu Zigarrenkiste und Spekulatius. Harmonisch, reif, schön zu trinken. Toller Nachhall. 95/100 Th. Großer Wein.

Sehr feine, betörende Nase, Schiefer und Kirschen. Am Gaumen Schiefermineralik, Steinbeisser, extraktreich, mit langem Abgang. 95+ VP

Runde 2 (blind): Unverändert. Sehr schön und jetzt mit schöner Reife gut zu trinken. 95/100 Th. Großer Wein.

Reife Frucht, schwarze Frucht in der Nase, Schiefer. Am Gaumen dichte rote Frucht, extraktreich, guter Trinkfluß, macht viel Spaß, feines Tannin, mit langem Abgang. 95+ VP

Runde 3: Was für ein tolles Nasentier, Immer noch sehr schön zu trinken. Nobel, frisch und aristokratisch.. Toller Trinkfluß. 96+/100 Th. Großer Wein.
(10-11/2015)

Kyrie; 2001 weiß;

Blassgoldene Farbe, schöne Tränen, schon der Duft erinnert eher an gereiften Chablis Grand Cru, Nüsse, Honig, Braten, exotische Früchte, am Gaumen explodierend und intensiv, sehr komplex und den Eindruck der Nase bestätigend, dazu eine Portion Karamell, im Laufe des Abends immer neue Überraschungen. Und eine herrliche Länge. Dazu getragen von einer erfrischenden Säure, nicht schwer wirkend, sondern in jeder Hinsicht "belebend". Ganz anders als der Jahrgangsvorgänger, der eher an beste südfranzösische Weiße erinnerte, beim 2001er tritt das Fett zugunsten der Frische ein Stückchen zurück.

Es wurde im Bezug auf den Clos de l'Obac von mir schon der Vergleich mit burgundischer Finesse gezogen, auch der Kyrie 2001 wird sich den Vergleich mit Burgund gefallen lassen müssen. Dabei hat die Rebsortenzusammensetzung alles andere als mit Chardonnay zu tun. Zum Lachs hat es auch hervorragend gepasst.

Alles in allem 94/100 Th.

(11/2004)

Leichte Entwicklungsanzeichen, Zitrusfrüchte, Nüsse und Mandeln, frisch und dennoch ölig, feiner

sanfter Nachhall, harmonisch und ein spanisches Weißweinerlebnis der besseren Art. Sehr, sehr gute
92+/100 Th. (12/2006)

Clos de l'Obac; 2001rot;

In der gewohnten herrlichen Balance und mit burgundisch anmutender Finesse.
94 – 95/100 Th. (05/2005)

Miserere; 2002 rot;

Sehr frisch und elegant, aber mit etwas trocknendem Tannin. Ein in Nusschale verpackte Frucht mit sanftem Abgang. Überraschend gut zu trinken. Sehr gute 92/100 Th. Verkostet vor Ort im Weingut. (02/2009)

Clos de l'Obac; 2002 rot;

Sehr weiblich parfümierte und offene Nase, frisch und von enormer Eleganz. Die Faust im Samthandschuh. Sehr schöne Harmonie und Ausgeglichenheit, viel näher am Priorat als manch früherer Jahrgang. Er verkörpert alle positiv möglichen Eigenschaften dieses schwierigen Jahres. Schöne rote Frucht auf zart geraspelter Bitterschokolade. Einer der wirklichen Empfehlungen für den Jahrgang. Große 95/100 Th. Auf dem Weingut verkostet. (02/2009)

Kyrie; 2003 weiß;

Erneut ein sehr feiner und intensiver Ausnahmeweißwein aus dem Priorat, exotisch und schmeichelnd. 92 – 94/100 Th. (05/2005)

Ein Wein in Folge, sehr komplex und duftig, ein Fruchtkorb mit dezentem Holzton und spürbare trockene Wärme (-> Straßenstaub und Sonne über Gratallops im August) und feinstes (Siurana)-Olivenöl, leider etwas vorstechende alkoholische Note (wie bei manchen Weißen von der südlichen Rhône) - dabei hat er "nur" 13° und keine 15°...

Daher dieses Mal auch nur (dennoch sehr gute) 91+/100 Th.

Dazu einen schönen Sommersalat mit Lollo Bianco, verschiedenen Tomaten- und Paprikaarten, Anchovis - Filets und Burgos - Frischkäse. (07/2006)

Leuchtendes, ja strahlendes sehr dunkles Goldgelb. Honig, Pinienwald in der Sommerhitze, serviert werden Geleefrüchte. Am Gaumen reif und sehr harmonisch, sinnlich und mit viel Genuss zu trinken. Ebenfalls mit viel Finesse ausgestattet. Dürfte ebenso zu den reiferen Weinen gehören. Zeigt am Gaumen eine gewisse Vielschichtigkeit, aber auch eine für den Trinkspaß nötige Frische... 95/100 Th.

Am zweiten Tag, noch immer blind: Offene, reife Nase, etwas sensorisch trockener als die beiden Vergleichsweine, aber noch immer großes Kino. Lang, kraftvoll und in bester Harmonie aller Komponenten. Auch hier vermute ich „was gereiftes“ 95/100 Th.

Am dritten Tag kurz vor dem Aufdecken: Schöne reife Noten, üppig, vielschichtig und komplex. Toll gereifter Wein. 96/100 Th. (10/2008)

13°; 8 Barriques

Tag 1: Eine üppige Nase nach exotischen Früchten, reife Birne, Quitte, Mango, Honig. Am Gaumen dazu mürbe Äpfel und stahlig – trocken, sehr komplexe Aromenfülle. Gigantische Länge.

96/100 Th. Großer Wein

Präsentiert sich golden-orange mit rötlichen Reflexen im Glas, tolle Farbe. An der Nase mürber Apfel (Boskop), feine Kräuter, leichter Honigton. Am Gaumen frische Säure, reif, vielschichtig, sehr harmonisch und lang am Gaumen. 91 VP

Nachverkostung zum Essen: Für mich unverändert groß. 96/100 Th.

In Kombination mit dem Essen ein Knaller. 95 VP

Tag 2: Eine herrliche, komplexe Nase, noch besser als am 1. Tag. Unverändert grandios zu trinken bei aller für Rieslinggaumen ungewöhnlicher Aromatik. Nicht alkoholisch wirkend, sondern in bester Balance. Vielschichtig und sehr lang anhaltend. 97/100 Th. Weltklassewein.

Betörend harmonische Nase, Honig mit Kräutern. Am Gaumen harmonisch und reif, ein Trinkgenuß. 92 VP
(10/2013)

Miserere; 2003 rot;

Funkelndes, dunkles Purpurrot, leicht offene Nase, Kirschen dominieren den Mix aus roten und schwarzen Früchten. Am Gaumen einfacher als die anderen Weine der Blind - Probe, aber sehr stimmig, einfach und sehr ausgewogen. Sehr gute 90/100 Th.

Frucht, Kaffee und Schiefer, recht puristisch und mit mineralischer Säure. Angenehm zu trinken. Sehr gute 92+/100 Th.

Gefällt mir nach 3 Tagen wieder etwas weniger gut, wie am ersten Tag sehr gute 90/100 Th. Wäre für einen Basispriorat ganz okay, aber leider ist er das preislich nicht mehr.

Nach 7 Tagen hat er nochmals etwas zugelegt und ist wieder fast so gut wie am zweiten Tag und auch im direkten Vergleich knapp besser als der 2004er Miserere. Erstaunliche Frische und Finesse für den Jahrgang. Sehr gute 92/100 Th.

Es erstaunt eine relative Leichtigkeit ("nur" 13,5° Alkohol gegenüber 14,5° in 2004).
(10/2009)

Clos de l' Obac; 2003 rot;

Funkelndes Purpur, kühle, fruchtbetonte, reine Nase, am Gaumen, klare, reife Frucht, ausgewogen, frisch, lang und fein. Burgundischer Stil eines Prioratweins. Exzellente 94/100 Th.

Hat sich in der Nase noch etwas verschlossen, aber am Gaumen bleibt er sehr gut zu trinken. Sehr harmonisch, finessenreich und frisch, auch wenn der letzte Kick fehlt. Sehr gute 92+/100 Th.

Bestätigt seinen Eindruck vom 2. Tag auch bei der Nachverkostung nach dem Ranking. 92+/100 Th.

Nach 6 Tagen hat auch dieser Wein nochmals zugelegt und erreicht wieder den Wert vom ersten Tag. Gute burgundisch orientierte Finesse, auch ein etwas trockenes Tannin, aber insgesamt harmonischer und ausgewogener als der 2004er. Exzellente 94/100 Th.

Auch hier besticht der 2003er durch ein mehr an Frische und Ausgewogenheit - wie beim Miserere 13,5° Alkohol statt 14,5° in 2004.
(10/2009)

Miserere; 2004 rot;

Dunkles Purpurrot, offene, noble, fruchtbetonte und frische Nase mit viel roter Johannisbeere und Kirsche, wirkt kühl. Am Gaumen der Nase entsprechend, dazu kommt staubiger Schiefer. Der Wein ist recht pur und klar, ansprechend, harmonisch und zeigt eine schöne Frische. Reintönig und trinkig. Sehr gute 91/100 Th.

Gefällig mit fruchtbetonter Nase, etwas Garrigue, sehr ausgewogen und harmonisch, schönes Tannin. Sehr straight. Inzwischen deutlich als Prioratwein erkennbar, ältere Misererejahrgänge wirkten oft "eher spanisch". Somit ein Zugewinn. Sehr gute 92/100 Th.

Finessebetont und auch sehr gut zu trinken. Aber auch deutlich einfacher gestrickt als der etwas günstigere L'Espill. Sehr gute 91/100 Th.

Nach 7 Tagen noch immer in derselben Liga spielend, 91/100 Th.

Ein sehr gut zu trinkender und einfacher Spaßwein, der das Priorat inzwischen besser definiert als die mir bekannten Weine aus den 90ern, die mit vanilligem Holz die eigentlich schöne klare Frucht verdrängten. Er kostet allerdings den Prestigepreis eines Prioratpioniers. Wir fahren hier mit dem Porsche auf der geschwindigkeitsbegrenzten Autobahn und haben die Polizei im Nacken...

(10/2009)

Clos de l' Obac; 2004 rot;

Funkelndes dunkles Kardinalsrot, offene und noble Nase von schöner Frische. Am Gaumen sehr harmonisch und trinkbereit. Nur Frucht, samtenes Tannin und Schiefer - ein schöner Trinkspaß. Sehr gute 92+/100 Th.

Fruchtbetonte und gerade Nase, sehr klar. Auch am Gaumen fein und wieder sehr gradlinig. Saftige Kirschen und Schiefer. Harmonisch und von fast burgundischer Tiefe. Baut im Glas auf. Mir fehlen aber Spitzen, Ecken und Kanten für eine bessere Wertung. Exzellente 93+/100 Th.

Sehr finessenreicher Priorat, fast schon ins burgundische gehend. Am dritten Tag wieder sehr gute 92+/100 Th.

Bei der Nachverkostung nach 6 Tagen ist auch er nochmals aufgeblüht und hat eine schön entwickelte Nase. Leider auch ein etwas trocknendes Tannin. Exzellente 93/100 Th.

Der Clos de l' Obac bleibt sich in seinem burgundisch orientierten Stil treu und ist erneut ein exzellenter Wein. Aber inzwischen gibt es so viel Konkurrenz im Priorat, dass er ein wenig untergeht. Er wird dennoch seine Fans finden, denn er ist seiner eigenen Tradition sehr verpflichtet.

(10/2009)

Dolc de l' Obac; 2004 rot – süß;

Sehr schöne und keinesfalls übertriebene Süße, erinnert stark an einen Vintage von Mas Amiel. Üppige Frucht bei einer tollen Balance zwischen Süße und Säure. Sowohl extravaganter Speisenbegleiter als auch Solist. Große 95+/100 Th. Vor Ort beim Erzeuger verkostet.

(02/2009)

Kyrie; 2005 weiß;

Sehr offene Nase, wirkt sehr nobel, frisch und mit exotischer Frucht. Ein Klassiker. Exzellente 93+/100 Th. Vor Ort verkostet. (02/2009)

Usatges Blanc; 2007 weiß;

40% Muscat d' Alexandrie, dazu Macabeu und Xarel-lo. Wuchtige Nase, anfangs etwas dumpf, aber das verfliegt. Am Gaumen kraftbetont und mit üppigem Nachhall. Sehr gute 89+/100 Th.

87 VP

(04/2010, Fira Weißweinprobe)

Kyrie; 2007 weiß;

Je 32% Macabeu, Grenache Blanc, Xarel-lo und 4% Muscat. Sehr elegant bei zugleich kräftiger Frucht. Langer Nachhall. Unter den Weißweinen ein Klassiker, der nach wie vor in die Spitzengruppe der Weißen des Priorats gehört. Große 95+/100 Th.

90+VP

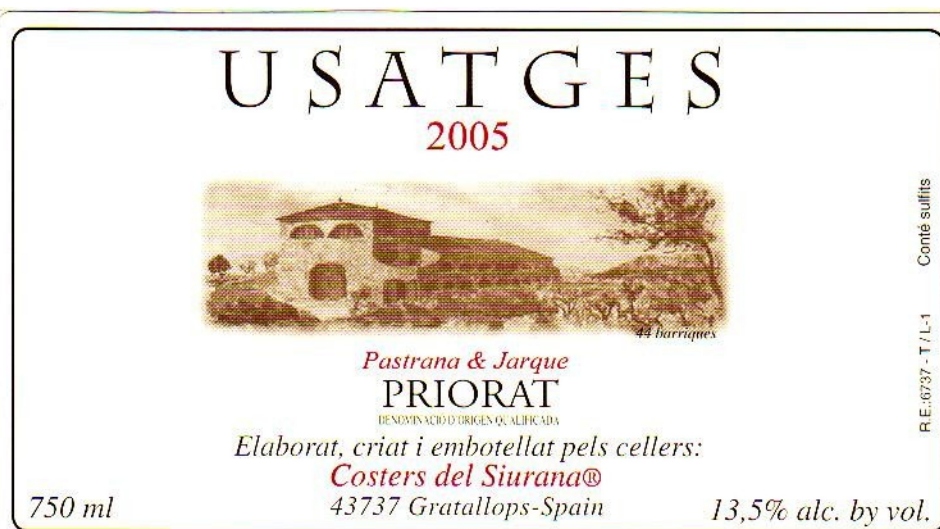
(04/2010, Fira Weißweinprobe)

Kyrie; 2012 weiß;

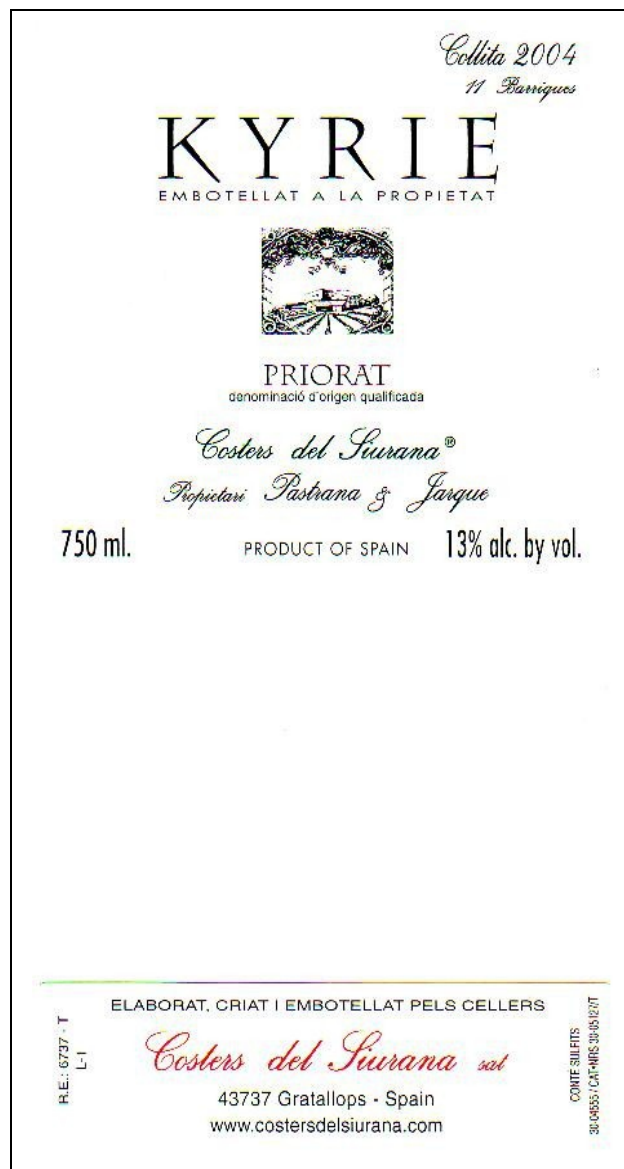
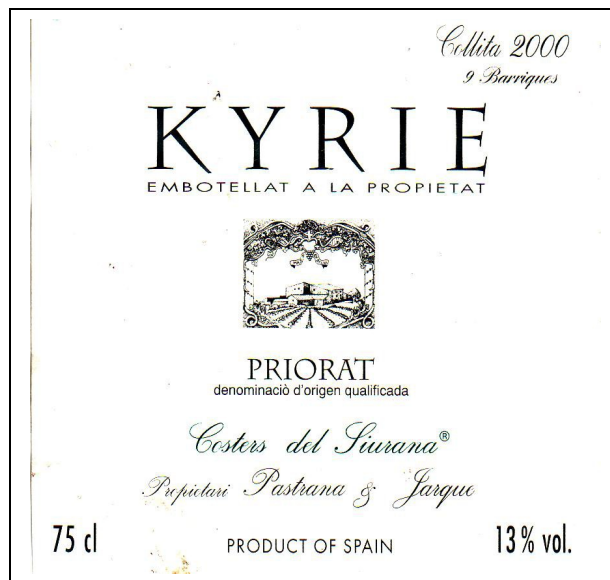
Ein Klassiker unter den Weißweinen im Priorat. Ragt zwar nicht mehr heraus, schwimmt aber im inzwischen hohen Weißweinniveau gut mit. 93+/100 Th. Exzellenter Wein. (Tast de Blancs – 04/2015)



Usatges; weiß (rot) – altes Etikett



Usatges; rot (weiß) – neues Etikett



Kyrie; weiß, oben alt, unten neu



Miserere; rot, oben alt, unten neu



Clos de l' Obac; rot, alt

Collita 2002
70 Barriques

CLOS DE L'OBAC

EMBOTELLAT A LA PROPIETAT



PRIORAT
DO Denominació d'Origen Protegida

Costers del Siurana®
Propietari Pastrana & Jarque

75 cl

PRODUCT OF SPAIN

13,5% vol.



ELABORAT, CRIAT I EMBOTELLAT PELS CELLERS

RE: 6737 - T
L-1

Costers del Siurana s.a
43737 Gratallops - Spain
www.costersdelsiurana.com

30140556 / EAN-WBS 30 061277

Clos de l' Obac; rot, neu

Collita 2002
5 Barriques

DOLÇ DE L'OBAC

EMBOTELLAT A LA PROPIETAT



PRIORAT
DO Denominació d'Origen Protegida

Propietari Pastrana & Jarque

ELABORAT, CRIAT I EMBOTELLAT PELS CELLERS

RE: 6737 - T / L-1

Costers del Siurana s.a

50 cl

43737 Gratallops - Spain

16% vol.

Dolc de l' Obac; rot – süß



Zu Besuch bei einem der Pioniere des modernen Priorats.

(FK)



Der Fasskeller ist ein Schmuckstück.

(FK)



Die Tonplatten hat Mariona Jarque selbst gestaltet.

(FK)



Jedes Fass hat seine Platte, die uns den Inhalt des Fasses verrät.

(TH)



Überall spürt man die Leidenschaft der Prioratpioniere.

(TH)



Die Präsentation der Weine...

(FK)



...zeigt viel Liebe zum Detail.

(FK)



Im Verkostungsraum.

(TH)



Die Verkostung ist bestens vorbereitet.

(FK)



Ein wißbegieriger Prioratführer...

(FK)



...und sein bereitwillig Informationen gebender Gesprächspartner.

(FK)



Carlos Pastrana redet...

(FK)



... mit viel Körpersprache.

(FK)



So groß?

(FK)



Oder so groß?

(FK)

Wir lauschen den Ausführungen auf den folgenden Seiten gespannt...



(alle FK)



(alle FK)



(alle FK)



(alle FK)



(alle FK)



(FK)