

# Gratallops

## Celler de l'Abadia

C. de la Font, 38  
Gratallops

Telefon: 977054078 bzw. 627032134

Fax: 977054078

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

Mail: [jeroni@cellerabadia.com](mailto:jeroni@cellerabadia.com)

## Weine im Führer:

Alice 2004 rot	93
Alice 2005 rot	93
Clos Clara 2005 rot	95
Alice 2006 rot	93
Clos Clara 2006 rot	94
Rosat de Barriques 2007 rosé	89
Alice 2007 rot	94
Sant Jeroni "A" 2009 rot	94
Sant Jeroni PX 2010 weiß	91

## Winzer / Önologe:

Jeroni Basté Wittig

Jeroni, dessen Mutter übrigens Deutsche ist, wollte nach dem Önologiestudium nicht in die weite Welt, sondern zurück zu seinen Wurzeln, seiner Llicorella und den Wurzeln seiner Rebstöcke in Familienbesitz... Somit gründete er sein eigenes Weingut, welches nach dem Bächlein Torrente de l' Abadia benannt ist.

Wir erfahren, dass Antoni Basté Garriga, der Vater von Jeroni und ein alteingesessener Gratallopiener, einen Teil seines Besitzes Ende der 80er an eine gewisse Frau aus den USA, namens Daphne Glorian verkauft hat... - Erasmus, ick hör dir trapsen...

1989 allerdings gab er sogar einen eigenen Wein heraus, den Clos Baste Krug, der allerdings wohl kaum noch auffindbar sei dürfte.

1998 erwarb er erneut 11 ha. Rebland bei Gratallops und bepflanzte es. Seine beiden Söhne Jeroni und Julian erweiterten später auf 15 ha. Der steile Hang zwischen Gratallops und El Lloar weist einen Höhenunterschied von etwa 60 m aus und hat sowohl Costers Abschnitte wie auch Terrassenabschnitte. Etwa 35.000 Stöcke wurden gepflanzt, hauptsächlich natürlich Grenache und Carignan, aber auch Syrah, Cabernet Sauvignon und sogar Mourvedre und Pedro Ximenez und in kühleren nördlichen Lagen ein wenig Grenache Blanc und Viognier.

Zum Umpflügen des Bodens wird ein kleiner italienischer Raupenkettentraktor genutzt, alle anderen Arbeiten werden von Hand erledigt.

Sehr geholfen bei seinem ehrgeizigen Projekt hat übrigens seine Schwester Alice, nach der nun ein Wein benannt ist und die sich inzwischen auch um den Verkauf der Weine im Ausland kümmert. Vom ersten Jahrgang des Alice, 2004 gab es lediglich 2.500 Flaschen, vom 2005er sind es inzwischen 7.000 Flaschen.

Inzwischen gibt es auch noch einen größeren Wein, den Clos Clara, der nach seiner Großmutter benannt ist. Das Etikett zielt ein Selbstportrait von Clara, als sie etwa 19 Jahre alt war. Nicht nur eines der am meisten ansprechenden und sinnlichsten Etiketten, auch der Inhalt passt dazu... Mit dem 2007er Jahrgang stellt Jeroni auch einen Rosé aus dem Barrique vor.

Der Keller im alten Dorf von Gratallops ist bereits wegen der alten Gewölbe sehenswert. Ein altes Gebäude in Gratallops mit gewaltigem Ausblick auf die Weinberge wurde hier so restauriert, dass der drei-etagige Keller die Arbeit mit Hilfe der Schwerkraft ermöglicht. Der Keller ist teilweise direkt in den Felsen gehauen und bietet mit seinen Steinmauern optimale Voraussetzungen für beständige Temperaturen und Luftfeuchte.

Die geernteten Trauben werden von Hand auf einem Selektionsband ausgelesen, entrappt wird mit Hilfe einer kleinen Maschine. Der in die nächste Etage abfließende Most wird in offenen Holzfässern, Edelstahl und PVC-Fässern vergoren. Der entstehende Wein bleibt etwa drei bis vier Wochen auf der Maische und reift anschließend 18 Monate lang in Barriques. Auch hier fließt er mittels Schwerkraft eine Etage tiefer in die ausgesuchten Fässer.

Der zu den “jungen Wilden” gehörende Newcomer Jeroni zeigt interessierten Besuchern nach vorheriger Anmeldung gern den Celler und man kann die Weine auch gleich vor Ort erwerben. Er spricht Englisch und auch deutsch. Auch ein Kauf einzelner Weine über die Webseite war möglich.

---

In den letzten Jahren gab es ein Auf und Ab, ganz wie bei vielen kleinen Erzeugern. Kellertechnisch ist Jeroni inzwischen beim Celler Devinssi in Gratallops als Untermieter untergeschlüpft. Anlässlich der Firatour 2016 haben wir uns wieder gesehen – es wird hier auch neue Weine geben und auch einige neue Informationen. Vorerst wurden einige nachverkostete Weine ergänzt.

#### **Weine:**

Rosat des Barriques (rosé)	PG : 2
Alice	PG : 2 – 3 (je nach Jahrgang)
Clos Clara	PG : 3
Sant Jeroni “A”	PG : ?
Sant Jeroni “B”	PG : ?
Sant Jeroni PX de l’ Aubada (weiß)	PG : ?

## Verkostungsnotizen :

### Alice; 2004 rot;

Von dem Erstlingsjahrgang gibt es gerade mal 2000 Flaschen. Viel und schöne Frucht, die sich nach und nach von Rot auf Schwarz aufbaut. Schöner Extrakt, schon offen und mit viel Tiefgang. Sexy. Viel Priorat für' s Geld. Außergewöhnlich gute 94+/100 Th.

Die Nase lässt mich schon wieder voll abschwärmen, im Gaumen zunächst kühl - schöne Frucht, Johannis- und Brombeeren, sehr ansprechende Länge. Ein Highlight... 94 VP  
(05/2007)

In der Nase eine ganze Wagenladung dunkler Früchte, Kirsche, Schiefer. Herrlich. Im Mund bestätigt sich die tolle Nase. Dicht, voluminös, schöner Extrakt, zum Reinlegen. Toller Trinkspaß. 93 VP  
(11/2007)

Wollte ich unbedingt mal wieder probieren, schöne kirschtig - schiefrige Nase, am Gaumen eher etwas verschlossen. Hätte ich wohl besser später trinken sollen, aber manchmal ist die Neugier einfach größer als die Geduld. Am 2. Tag praktisch keine Veränderung. Derzeit 91+ VP.  
(12/2008)

14,5°; unfiltriert, nur schwach geschwefelt

Runde 1 (blind): Schwarzes Rot mit tollem Funkeln. Anfänglich noch verschlossene Nase, macht dann aber auf und ist auf der fruchtbetonten Seite . Gute Balance am Gaumen, Trinkspaß und eine schöne Frische mit einer aber eher kalkigen Mineralik. Genesi? 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tiefes, dichtes, schwarzrot. Betörende Nase, dichte Frucht, Bleistiftmine, Am Gaumen frische Frucht, jugendlich, feines Tannin und schöner Extrakt, der lang am Gaumen hängen belibt. 93+ VP

Runde 2 (blind): Heute eine eher dunkle Nase, Graphit und Steinbruch, am Gaumen ebenfalls ein Steinbeißer, aber auch dunkle Früchte und nobles Holz. Schöne Frische, im Abgang wieder trocknend, aber deutlich leichter und insgesamt stoffiger. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

Irre Graphit-Nase und wilde Mineralik. Am Gaumen sehr frisch mit mächtigem Extrakt und feinem Tannin, das lange am Gaumen hängen bleibt. 93+ VP

Runde 3: Ebenfalls nicht mehr trocknend im Abgang, aber mit einer reifen Note im langen, kaffeedominierten Abgang. Verändert, aber nicht wirklich verbessert zur 2. Runde. 93/100 Th. Exzellenter Wein.

Zupackende mineralische Nase, tief und dicht. Am Gaumen feine Frucht, harmonisch, feine Mineralik, die sich auch im langen Abgang schön zeigt. 93+ VP

Runde 4: Unverändert zur Runde 3. Sanfter langer Nachhall. 93/100 Th. Exzellenter Wein.

Keine Veränderung zum Vortag 93+ VP  
(09/2014)

## **Alice; 2005 rot;**

Neue Entdeckung, der junge sympathische Jeroni Basté Wittig war im letzten Jahr ebenfalls noch auf der anderen Seite des Tisches - als Verkoster, obwohl er schon Wein machte. Ein tolles PGV und eine Entdeckung. Mit außergewöhnlich guten 94+/100 Th. setzt er eine nette Einstiegsmarke.

Der äußerst sympathische Winzer präsentiert seinen 2. Jahrgang, den ich gleich in mein Herz schließe. Kräftiger Stoff, schöne Würzigkeit, noch etwas verschlossen mit mächtigem Potential. 94++ VP  
(05/2007)

So frisch geöffnet zeigt sich die schöne Alice noch sehr schüchtern, zeigt aber ihre Kraft und dass sie noch ihre Ruhe haben will. An diesem Abend außergewöhnlich gute 93+/100 Th.

Zum Zweck der Weinwissenschaft begehe ich einen Babymord und öffne einen Alice 2005 vom Celler Abadia. Genau der richtige Tropfen zum Schwenken, Diskutieren, Schwenken, Nippen, Diskutieren, die Zeit vergeht im Fluge....die Alice gibt sich jedoch noch zurückhaltend, das Potential offenbart sich aber schon 93++ VP

... 24 Std. später war "Alice" deutlich offener, was für ein genialer Tropfen, nach einem Glas kommt allerdings der Stopfen wieder auf die Flasche und die Flasche aus meinen Augen - und führe mich nicht in Versuchung....was zur Folge hat, dass ich nach 48 Std. nochmals ein Glas genießen kann, die Gute hat nochmals zugelegt, ich stehe bei 95++ VP, bin völlig "schwärm" und die einzige Frage an Jeroni wäre: Warum gibt es davon eigentlich keine Magnums??  
(Gemeinsam in Ulm getrunken. 06/2007)

Sehr dunkles Rot; Brombeerlikör und reife Waldfrüchte, kompakt, nobel, aber nicht mehr ganz so offen wie letzten Sommer, markante Säure und viel Llicorella, ein eigenwilliger Steinbeißerwein... Auf viel Schiefer zerstoßene Waldfrüchte. 90+/100 Th.

Am Folgetag ein mittelkräftiger Körper, fein und fruchtbetont, in sich harmonisch, aber im Moment wirkt er wie ein aus dem Winterschlaf gewecktes Murmeltier. 91+/100 Th.

Schwarz, in der Nase leicht wirkend, frisch, elegant mit schöner Länge. Es geht noch was!  
90 VP

Am 2. Tag schöne Schiefelnase mit Kirsche, wirkt etwas verschlossen. Abwarten, wird sich garantiert wieder steigern. 91+ VP  
(01/2008)

Die Alice hat ihren Winterschlaf beendet und ist nun wieder etwas wacher als im Januar. Ich bin wieder zuversichtlicher. 93+/100 Th. auf der Fira in Falset.  
(05/2008)

1. Tag: Ein fast undurchdringliches Schwarz begrüßt uns, dazu eine erst leicht offene, etwas warme und volle Nase, die mit Luft komplexer wird. Am Gaumen eine dunkle Frucht, recht voll und kräftig mit einer für den Jahrgang repräsentativen Kraft, eher auf Sportlichkeit denn auf weiblichen Charme getrimmt. noch nicht zu 100% harmonisch, schon mit mehr Konturen als vor ca. 2 Jahren, aber ohne Finesse und Vielschichtigkeit der ganz großen Weine (aber dafür gäbe es ja aus gleichem Hause noch den Clos Clara darüber). Dennoch ein Wein ohne Fehl und Tadel und seiner Klasse völlig entsprechend. Mit Luft kommt auch die Mineralik besser zum Vorschein. Nicht mehr so verschlossen wie zuletzt,

aber mit nach wie vor noch vielen Reserven. Besser lagern als trinken. 92+/100 Th. Sehr guter Wein.

2. Tag: Offene Nase, harmonischer als am 1. Tag. Erinnert in seiner Üppigkeit an belgische Pralinen, Bitterschokolade mit Cassiskonfitüre, zeigt heute auch eine sehr schöne frische Säure, aber auch nach wie vor sehr voll am Gaumen. Vom Extrakt und Charakter her eher an die Weine aus Porrera erinnernd. Macht mehr Spaß als am ersten Tag und ist harmonischer. 93/100 Th. Exzellenter Wein.

3. Tag: Unverändert zum 2. Tag. 93/100 Th. Exzellenter Wein.  
(09/2011)

Tag 1: Killer-Nase. Nasser Schieferblock, der nach und nach von den Sonnenstrahlen getrocknet wird....und dann explodieren die Aromen im Glas. Wahoo! Am Gaumen süße Frucht, weihnachtliche Würze, dicht, saftig, langer Abgang. Tannine noch deutlich spürbar, hat noch Reserven. 94+ VP

Am 2.Aband Mineralik <sup>2</sup> an Nase und Gaumen. Ein Wein für Schieferfreaks, sicher nicht everybodys darling. Am Gaumen wie flüssiger Schiefer, dazu Schokolade und reife Kirschen. Geniales Elixir. 95+ VP

Frisch, betörend und herrlich mineralisch auch am 3.Aband. Zieht alle Register und begeistert mich erneut total. 95+ VP  
(12/2012)

14,5°; von jungen, 1998 gepflanzten Reben; 18 Monate Ausbau im Barrique aus französischem Eichenholz. Unfiltriert und minimal geschwefelt. 7.400 Flaschen total. Runde 1 (blind): Sehr dunkles Kardinalsrot mit schönem Funkeln. Offene recht fruchtbetonte Nase, Sehr geradeaus an der Nase wie auch am Gaumen, Kirschen und Schiefer, klar und harmonisch. Aber auch recht einfach und ohne Tiefe. Cecilio Negro? 92+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Runde 2 (blind): Wirkt heute leicht reifer, aber insgesamt qualitativ unverändert. 92+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Runde 3: Unverändert. Kirschen und Schiefer, noch jede Menge Tannin und eher rustikal und einfacher gestrickt. 92+/100 Th. Sehr Guter Wein.  
(11/2015)

Runde 1 (blind): Sehr mineralisch, dicht, feine, sehr betörende Frucht. Am Gaumen sehr dicht, mineralisch, etwas unharmonisch durch eine sehr präzente Säure. Sehr lang anhaltender Abgang. 93+ VP

Runde 2 (blind): Mineralisch anspringende Nase, dicht und sehr fein. Nach einiger Zeit baut sich die Nase wunderbar am Gaumen auf. Am Gaumen dicht und betörend mit wilder Mineralik, wow, kleidet den ganzen Gaumen aus. Heute deutlich harmonischer als gestern. Feiner Extrakt der lange am Gaumen haften bleibt. 94+ VP

Runde 3: Auch in dieser Runde eine wunderbare mineralisch geprägte sehr animierende Nase. Sehr harmonisch und animierend auch am Gaumen, Schiefer pur, frisch, wirkt noch jugendlich. Feiner Extrakt im langen Abgang. Gefällt mir sehr gut. 94+ VP  
(11/2015)

## **Clos Clara; 2005 rot;**

Bereits auf der Fira trank ich den Wein zwei mal mit demselben Ergebnis – Ein Etikett für die Liebe auf den ersten Blick, ein Inhalt für einen Heiratsantrag, sowie die Dame volljährig ist ! 95+/100 Th.

Funky Nase, die mich an den Cims 2005 erinnert. Sehr komplex und dicht am Gaumen, vielschichtig mit schöner Länge. 96 VP

Leider konnten nicht alle Flaschen durchgängig überzeugen. Am nächsten Tag konnte ich die Eindrücke leider nicht bestätigen.  
(05/2008)

Bereits einige Tage später war ich neugierig auf den Zwei-Tages-Test... Dunkles Violettrot, dann sogleich eine wabernde, verführerische Nase. Johannisbeere und Preiselbeere auf warmem Schiefer, Graphit. Kein aufdringliches, aber ein sehr eindringliches Bukett, feinsten Schnüffelstoff. Sehr fein und klar am Gaumen, verspielt und vielschichtig, frisch und äußerst harmonisch mit samtenem Tannin. 95+/100 Th. Am Folgetag unverändert groß.  
(05/2008)

Kühle, eher mineralische Nase – noch in sich gekehrt, öffnet sich aber dann langsam, am Gaumen Viel Mineralik und Druck, rote Johannisbeere und Kirsche, auch wieder kühl wirkend, viel frische, pure Frucht – einfach gut. Legt auch am Gaumen weiter zu und entwickelt sich positiv, bleibt auch lange haften. Sehr gute 92+/100 Th.

Sehr verhaltene, aber noble Nase, er öffnet sich nur langsam, nein, er zwinkert nur mit einem Auge. Clara will am Liebsten erstmal richtig ausschlafen... Leider weit entfernt von dem Niveau auf der Fira oder von der anderen bereits über zwei Tage beobachteten Flasche... Auch der Korken war hier nicht optimal. Bereits jetzt gut angefeuchtet. Vor dem Verkauf muss hier geschaut werden, dass in der Klasse zuverlässiges Korkmaterial gefunden wird. Flaschenvarianz oder kann der Wein sich so rasend schnell verschlossen haben?  
Sehr gute 92+/100 Th. (vorher stets bei 95+/100 Th. gesehen)

Kühle Nase, Mandeln, Kirsche und ein Hauch Marzipan. Vollmundiger Gaumen, dicht und dunkel. Entwickelt sich fortlaufend, vielschichtig, wenn auch vielleicht etwas verschlossen. Schöne Länge mit Potential. 93+ VP

Verhaltene Nase mit Veilchenduft. Leider habe ich die freakige fast Cims 05-artige Nase nicht mehr gefunden, die mich auf der Fira deutlich mehr austicken lies. Am Gaumen kühl, frisch, vielschichtig mit feinem langem Abgang. 93+ VP  
(06/2008)

Dunkle, schwarze Nase, noch nicht ganz offen. Bleibt auch am Gaumen dunkel, exotisch und würzig. Gewürzladen und schwarze Frucht. Leider fehlt dem Wein etwas die Fülle, aber auch die Eleganz. Im Moment noch nicht Fisch, nicht Fleisch. Liegen lassen!  
Sehr gute 91+/100 Th.

Feine rote Früchte in der Nase. Am Gaumen viel reife Kirsche, würzig mit schöner Harmonie, im Abgang stark adstringierend. Braucht wie fast alle verkosteten Weine noch Zeit. 92+ VP

Noble, komplexe Nase mit etwas würzigen und dunklen Aromen. Am Gaumen elegant bei mittlerem Körper, baut Druck auf, macht Spaß und zeigt Finesse. Dieser Wein vom burgundischen Typ lässt sich sehr gut trinken. Im Abgang samtene bis grobkörniges Tannin, aber nicht mehr trocknend. Exzellente 94+/100 Th.

Würzige anspringende Nase, die sich prächtig entwickelt. Schöne Würze, guter Extrakt, harmonisch, im Abgang dann schönes Tannin. 93+ VP

*Nachverkostung am 28.01.2010:*

Erweist sich auch in der offenen Flasche derzeit als unwahrscheinlich langlebig. Beim letzten Glas blitzt fast schon Größe auf, er zeigt, wo er hin will. 94+/100 Th.  
(01/2010)

15°

Runde 1 (blind): Beinahe Schwarz. Schönes Funkeln, Auge und Nase sind sofort hell auf begeistert, noch so ein packendes Nasenmonster, eher in die Gothic – Richtung gehend. Carignan – Alarm, tolle Frische. Am Gaumen ein Universum und noch immer extrem jung wirkend. Streng, aber zugleich Milde walten lassend. Tief, konzentriert und packend, zugleich aber sinnlich und sogar elegant. Nicht everybody's darling, aber meiner... 99+/100 Th. Weltklassewein.

Superelegant, betörendes Nasentier! Dichte Frucht, macht Gänsehaut. Am Gaumen dichte rote Frucht, feinstes Tannin, Schiefermineralik, sehr harmonisch und elegant, aber noch mit Reserven. 96+ VP

Runde 2 (blind): Ich kann nichts hinzufügen und nichts wegmogeln. Clara war schon ein tolles Mädchen und lebt in diesem genialen Wein fort. Unverändert. Ganz nah der Perfektion. 99+/100 Th. Weltklassewein.

Elegantes Nasentier! Am Gaumen unverändert zum Vortag, genialer Trinkfluss! 96+ VP

Runde 3: Unverändert. Was für ein Frische und eine Tiefe der Aromen. 99+/100 Th. Weltklassewein.

Sehr betörende Nase, wunderbare Eleganz, ein Nasentier, top! Dicht mit sehr betörender Frucht am Gaumen, feiner Extrakt mit wunderbarer Länge. 98+ VP  
(10-12/2015)

**Alice; 2006 rot;**

In der Nase noch etwas verhalten, am Gaumen sehr fein, fast zärtlich. 93/100 Th. Verkostet auf der Fira – Jahrgangspräsentation.

Geniale, offene Nase. Am Gaumen viel süße Frucht, vielschichtig, dicht mit schöner Länge. 94 VP  
(05/2008)

Einige Wochen später in der 2-Tages Prüfung nachgetestet. Dunkles Rot mit violetter Rand, offene, warme Nase. Pürierte warme Fruchtsuppe mit zarter Vanille-Joghurt – Note. Am Gaumen sehr fein und erneut fruchtbetont mit angenehm frischer mineralischer Note, aber dennoch auch einem likörigen Touch. Sanfter Nachhall mit zartem Marzipanhauch. 92+/100 Th.

Am Folgetag anfangs etwas verschlossener, aber dafür sind schöne Pralinen ahnbar. Einmal im Glas blüht der Wein aber schnell auf und wirkt insgesamt komplexer als am ersten Tag. Am Gaumen eine zärtliche Harmonie und ein mittelkräftiger Körper. Insgesamt ein schönes Muster seines Jahrgangs. Deutlich besser bewertet mit 94/100 Th.  
(05/2008)

Offene Nase, Leder und leicht angebrannter Kirschkuchen. Er kommt im Kardinalsgewand mit tollem Funkeln daher und zeigt noch ein leicht kantiges Tannin, welches sofort die Zähne beschlägt. Etwas schroff, aber dahinter eine schöne Frucht, Mineralik und staubiger Schiefer. 94+/100 Th.

Leicht stallige Noten, die sich dann verlieren, dann funkelnde rote Frucht mit Schokopulver bestreut. Dreht mit der Zeit richtig auf. Betörend.  
Am Gaumen tänzelnd, frisch, dann adstringierend und austrocknend, viel samtiges Tannin. Schöne Länge. 93+ VP

Noble, leicht offene Nase, sanft am Gaumen, trinkig. Exzellente 93+/100 Th.

Im Vergleich zum vorigen Wein eher verhaltene Nase. Angenehmer Gaumen mit ordentlich viel Tannin. Am leeren Glas genialer Extrakt. 93+ VP

6 Tage offene Flasche: Kühle Nase, kühl auch am Gaumen... Alice hat einen etwas abweisenden Blick, jedoch nur bis zum ersten Kuss. Am Ende siegt die Liebe zu einem exzellenten Wein. 93+/100 Th. (12/2008)

Tag 1: Leicht offene, sehr mineralisch, würzige Nase. Auch am Gaumen entsprechend sehr mineralisch, pur. Karge Kirschen. 92+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Tag 2: Sehr schöne Nase, dreht heute auf. Sehr klar – Kirschen plus Schiefer, vielschichtiger als am ersten Tag. Am Gaumen eine klare Frucht und Steine schlecken. Sehr schöner klassischer Priorat. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 3: Deutlich braver als am Vortag, aber besser als am 1. Tag. 93/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 7: Schön geradeaus, macht immer noch Spaß. Purer Schiefer plus Kirschen. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.  
(06-07/2013)

### **Clos Clara; 2006 rot;**

Eine klassische Verbindung – Frucht und Schiefer. Baut am Gaumen Druck auf, wird aber nach einer Weile im Glas richtig verführerisch. Scheint aber an den 2005er Erstling nicht heran zu kommen. 94+/100 Th.

Auch hier eine sehr feine, betörende Nase. Am Gaumen sehr gut, würde ich gerne mal gegen den 2005er stellen. Sanft und verführerisch. 93+ VP  
(05/2009)



## **Rosat de Barriques; 2007 rosé;**

Nur 400 Flaschen aus 100% Grenache, am Gaumen üppig und mundfüllend, ersetzt im Sommer den Rotwein. Ungewöhnlich, aber sehr gut. 91/100 Th. Auf der Fira getestet.

Spezieller Wein, der mehr an einen Rotwein als an einen Rosé erinnert. Sehr schöne Frucht, gute Balance, lang. Schön auch die Frische. 87 VP  
(05/2008)

Zu Hause im Zwei Tages Test : Dunkles Pink, da habe ich in anderen Winkeln der Welt schon hellere Rotweine gesehen. Verhaltene Nase, am Gaumen fett, warm und likörig mit einem Nachhall nach Himbeerbonbons. Etwas für Liebhaber sehr spezieller Weine. Interessant wäre zu schauen, wie sich so etwas entwickelt... Am zweiten Tag ein wenig stumpfer. 90+ bzw. 89+/100 Th.  
(05/2008)

Dunkles Rosarot, der dunkelste von drei Rosat Weinen im Blind - Test. Die fast verschlossene Nase wirkt wie ein frischer Wind, der den Duft reifer roter Beerenfrüchte herüberweht. Am Gaumen baut er sich gewaltig auf, zeigt viel Kraft und Stärke - nichts für zarte Gemüter. Der warme frische Wind bringt einige Bittermandeln mit. Dieser Eindruck verwandelt sich im Abgang zu Creme Catalan. Sehr gute 90+/100 Th.

2. Tag: Er gibt sich wie am ersten Tag noch immer leicht verschlossen, ist aber etwas runder und harmonischer am Gaumen und verdient somit ebenfalls einen Punkt mehr. Der insgesamt dunkelste und kräftigste der drei Weine, Finesse ist weniger sein Ding. Sehr gute 91+/100 Th.

3. Tag: Immer noch unverändert, erneut leicht verschlossene Nase, die Post geht erst am Gaumen ab. Aber welch wunderbarer Wein zur kräftig mit Kräutern und Knoblauch gewürzten Sommerküche. Selbst ein Kalbssteak kann ihn nicht scheuen lassen... Sehr gute 91+/100 Th. Wie wird sich so ein Rosé entwickeln, will er gar altern?  
(08/2009)

Tag 1: Komplexe und üppige Nase bei einer fast intensiv violetten Farbe, die dunkler ist als Elsässer Spatburgunder in Rot... War jung recht schwierig, das Holz drückte immer wieder aromatisch durch, aber seit letztem Jahr ist er einfach nur noch genial. Er macht immer mehr auf und fasziniert mit seinen Aromenspielen. Wenn es einen Meditationsrosé geben müßte, ich würde diesen jetzt 7 Jahre alten vorschlagen. Er ist immer noch nicht am Ende seiner Reise. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 2: Unverändert. Was macht dieser Stoff jetzt für einen Spaß. Reumütig mus ich mich jetzt bei diesem Wein entschuldigen, dass ich anfangs nicht richtig an ihn geglaubt habe. Jeder Schluck aus dieser meiner letzten Flasche macht mir das schmerzhaft bewußt. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 4: Unverändert. 94/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 6: Er steh bis zum Schluß unverändert wie eine Eins im Glas. 94/100 Th. Exzellenter Wein.  
(08/2014)

**Alice; 2007 rot;**

Der Wein wirkt auf mich im Moment etwas verschlossener als etliche andere 2007er. Sehr betonte frische Säure. Ein klassischer Priorat aus Gratallops. 92+/100 Th.

Betörende, feine und sehr elegante Nase. Am Gaumen frisch, präsentiert sich schon sehr trinkig. Genialer Stoff. 95+ VP  
(05/2009)

**Sant Jeroni "A" ; 2009 rot;**

14,5°; Carinyena I Cabernet; 12 Monate im Fass aus französischer Eiche

Tag 1 (Blind): Insgesamt eine noch eher leise Nase, kirschig und steinig, aber auch ein Strauß roter Blumen. Am Gaumen verspielt, elegant und animierend, auch hier recht leicht daherkommend, wunderbar ausbalanciert. Hat durchaus Charme, wenn auch nicht die tiefe und den Druck der ganz Großen. 93+/100 Th. Exzellent.

Tag 2 (Blind): Offene Nase, parfümiert und mineralisch. Eine wirklich gute Balance. 93+/100 Th.

Tag 3: Legt noch mal etwas zu, heute eine tolle offene Nase. Am Gaumen immer noch sehr harmonisch. 94+/100 Th. Exzellent.

Tag 4: Dreht heute so richtig auf in der Nase, wird immer betörender und rassiger. Am Gaumen immer noch sehr schön und vor allem sehr harmonisch. Schöne Mineralik. 95+/100 Th. Groß.

Tag 7: Kann nach einer Woche mehr begeistern als in den ersten Tagen der Probe. 95/100 Th.  
(04/2012)

14,5°; 12 Monate Ausbau in Fässern aus französischer Eiche

Tag 1 (offen – 06.02.): Üppige brombeerige Nase, kühl und nobel. Am Gaumen bei mittlerem Körper, elegant und ausgewogen. Rauchiger dunkler Nachhall mit guten Tanninreserven. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 3: Schöne Harmonie und Ausgewogenheit, sehr klar am Gaumen. Unverändert zur ersten Runde. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Blind 1. Probe (16.02.): Schwarzrot mit schön funkelndem Purpurkern. Sehr fruchtbetonte Nase, süßer reifer Obstkorb, wie in der Nase so auch am Gaumen. Bewahrt sich dabei eine schöne Frische. Einfach, aber schön zu trinken. 92+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Blind 2. Probe (20.02.): Mit Luft hat sich der Wein deutlich verbessert. Wunderbar aromatisch am Gaumen, eine erdbeerige Frucht, Milchkaffee und eine schöne Mineralik, sehr wandelbar. Die noch nicht ganz geöffnete Nase ist nobel. 95+/100 Th. Großer Wein.  
(02/2015)

**Sant Jeroni – Pedro Ximenez de l' Aubada; Vi de la Vila de Gratallops; 2010 weiß;**

13,5°; 50% Pedro Ximenez; 30 Carinyena Blanc; 10% Garnatxa Blanc und 10% Viognier aus der Lage L' Aubada in Gratallops, 6 Monate lang in französischem Holz ausgebaut.

Die Familie Basté besitzt auch einige Weißweinreben in der Lage L' Aubada in Gratallops, daraus wird nun der neue Weißwein gekellert.

Tag 1: leicht offene, exotische Nase, sehr klar und frisch, was sich auch am Gaumen bestätigt. Wirkt eher nördlicher – fast schon wie ein deutscher trockener Weißwein mit sehr viel " bunten" Zitrusfrüchten (das berühmte französische "Agrûmes"... ) am Gaumen. Ein Durstlöscher, etwas frech und heiter.

Wirkt keinesfalls wie ein typischer Barrique-Weißwein aus dem Priorat und ist eigentlich auch für einen PX sehr untypisch. Mit nur 13,5° vergleichsweise ein Priorat "Leichtgewicht", der aber bei allem zunächst Prioratuntypischen die Rasse und Kühle eines gehobenen Durstlöschers zeigt. Schöne Länge. 92+/100 Th. Sehr guter Wein.

Tag 2: Ist jetzt insgesamt von der Säure her milder wirkend und am Gaumen überwiegt eine verspielt exotische Aromatik. Mehr Glätte und weniger Spannung. Irgendwie glattrasiert. 91/100 Th. Sehr guter Wein.

Tag 3: Da war wieder das berühmte Loch des 2. Tages, heute ist er wieder ein wenig expressiver in der Nase und wirkt auch am Gaumen einen Tick komplexer. 92/100 Th. Sehr guter Wein.  
(02/2012)

Tag 1: Stark duftend mit auch röstigen Noten, voll und üppig am Gaumen. Apfelkuchen mit Rosinen aus Mürbeteig, recht scharf gebacken und im Prinzip ungesüßt. Langer Nachhall. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 7: Inzwischen weniger röstige Noten und mehr auf der frischen Seite. Zitrusnoten und Kräuter. Anders als in der ersten Runde, aber er wandelt sich, ohne sich qualitativ zu bessern. 93+/100 Th.  
Exzellenter Wein.

Tag 11: Bleibt auf der Höhe der vorigen Runden. Easy-Drinking und Spaß dabei. 93/100 Th. Exzellenter Wein.  
(03/2014)

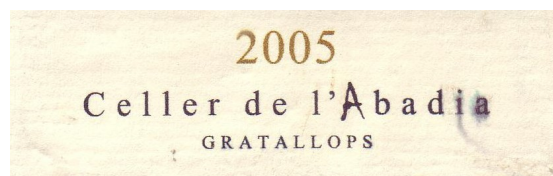
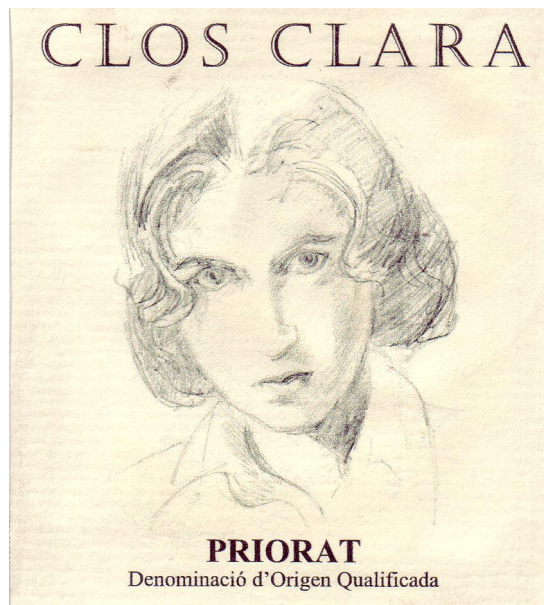
13,5°; 50% Pedro Ximenez, 30% Carignan, 10% Grenache und 10% Viognier aus der Lage Aubada der Familie Baste; 6 Monate Ausbau in Fässern aus französischer Eiche.

Tag 1 (18.06.2015): Verhaltener Duft nach weißen Blüten, am Gaumen recht einfach und ebenso etwas verhalten. Ausgewogen und unkompliziert. Ohne Tiefe und größeren Anspruch, aber sehr gut gemacht. 88+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Tag 2: Deutlich offener und ausdrucksstärker, weiße Blüten und Pomelo, dazu Schiefer. Gut zu trinken und ausgewogen. 90+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Tag 3: Frisch und klar. Unverändert zur 2. Runde. 90+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Tag 4: Schöne Frische. Verbleibt aber auf der eher einfachen Seite der unkomplizierten, weniger komplexen Weine. Im Nachhall heute Pink Grapefruit. Qualitativ unverändert zu den letzten beiden Runden. 90+/100 Th. Sehr Guter Wein.  
(06/2015)



**Clos Clara; rot**