

Gratallops

Bodegas B.G. (Bordalàs – Garcia)

Ctra. T-710, Km. 9,5
Gratallops

Telefon: 977839434, 659280473, 616425045
Fax: 977839434
Web: www.bodegasbg.es

Mail: bodega@bodegasbg.es

Weine im Führer:

Gueta Lupia 2001 rot	93
Fra Fort 2003 rot	92
Fra Fort 2006 rot	95
Fra Fort 2009 rot	89

Winzer / Önologe :

Rafa Bordalàs Garcia, Arturo Bordalàs Garcia

Das anfänglich 8 ha. kleine Weingut des « Anarchisten » Rafa Bordalàs entstand 1997. Er arbeitet dort mit seinen mehr als 95 Jahre alten Carinena Reben, ergänzt durch knapp 40 Jahre alte Grenache und ca. 10 Jahre alte Cabernet, Syrah und Merlot und hat sich das Weinmachen autodidaktisch angeeignet. Er sagt von sich, er mache seine Weine nach Gefühl und von Herzen – nicht nach Lehrmeinungen oder Büchern.

Inzwischen verfügt der reine Familienbetrieb über 15 ha., die teilweise konventionell, zum Teil biologisch bzw. biodynamisch bewirtschaftet werden.

Die 3,5 ha. große Parzelle Los Bebos ist eine der ältesten, Grenache und Carignan sind zum Teil über 100, im Schnitt 75 bis 80 Jahre alt. Es ist eine steile Hanglage in Süd-, Südwestlage aus purem Llicorella Schiefer. Eingestreut findet man einige Stöcke Grenache Blanc.

Noch älter sind die Grenache und Carignanreben der 1 ha. großen Parzelle La Capella (durchschnittlich 85 bis 90 Jahre), die hier gemischt im Costershang stehen. Die Erträge werden für den besten Wein Gueta Lupia benutzt.

Auch die Carignan und ein wenig Grenache der 1 ha großen Parzelle El Llop gehen in den großen Wein ein. Diese Reben werden meist als letzte geerntet, eine unterirdische Wasserader sorgt hier für gutes Traubenmaterial.

Die 8 ha. große Parzelle El Moli ist mit durchschnittlich 50 Jahre alten Reben bestockt, ein großer Teil des Weißweinrebbestandes der ältesten und größten Parzelle im Besitz der Familie ist hier zu finden. Bepflanzt sind hier gegenwärtig 4,5 ha in Terrassenform, u.a. auch mit Merlot.

Die 4,5 ha. große Parzelle El Olivar (Grenache, Carignan, Cabernet Sauvignon und Merlot) hat große Terrassen und kann auch mit einem kleinen Traktor bearbeitet werden. Die Reben hier sind 12 bis 15 Jahre alt.

Die 3,5 ha. große Parzelle Mas d'en Piqué kann ebenfalls maschinell bearbeitet werden. Die hier stehenden Grenache, Cabernet und Merlot Stöcke reifen meist am schnellsten.

Bleibt noch die 6 ha. große Parzelle Mas d'en Claret (4 ha. bestockt), die mit 440 m über

Meeresspiegel die höchstgelegene Parzelle ist. 60 Jahre alte Grenache und 20-25 Jahre alte Cabernet Sauvignon werden hier meist zuerst geerntet, der Boden ist fast purer Schieferfels.

Die Eltern der heutigen Winzer bepflanzten einen Teil des Familienbesitzes, sie arbeiteten ihr Leben lang im Weinbau und bis zur Gründung des eigenen Betriebes durch die Söhne für die Kooperative.

In den Weinbergen werden keine Insektizide oder Pestizide oder chemische Dünger genutzt. Nur Schafsmist und die auch in der Biodynamik übliche Kupfersulfatlösungen werden angewendet. Es wird eine Grünlese durchgeführt und bei Notwendigkeit das Laub ausgedünnt.

Gelesen wird manuell in kleine 20 kg Boxen, im Keller setzt man auf Spontanvergärung ohne Zusatz von Gärhefen, es wird schonend und langsam vergoren. Gueta Lupia (14 bis 16 Monate) und El Si Del Moli (4 Monate) reifen in Barriques aus neuer französischer Eiche, der Fra Fort reift 6 bis 8 Monate in gebrauchten Gueta Lupia Fässern. Das Kellergebäude soll in Zukunft so umgestaltet werden, dass ein Arbeiten nach dem Schwerkraftprinzip möglich ist. Gegenwärtig wird nur ein Stockwerk des Gebäudes genutzt.

Der rare Weißwein (1000 bis 1500 Flaschen) aus Grenache Blanc (60%) und Macabeu (40%) wird im Barrique vergoren und unfiltriert abgefüllt. Seit 2002 wird er für den Verkauf produziert. Es werden keine Trauben zugekauft.

Der kleinere Rotwein Fra Fort besteht in der Regel zu 50% Grenache und 50% Carignan, wobei hauptsächlich Trauben jüngerer Reben Verwendung finden. Durchschnittlich 6.500 Flaschen werden erzeugt.

Der Große Gueta Lupia besteht aus 55 % Grenache, 35% Carignan und je 5% Cabernet Sauvignon und Merlot – hauptsächlich werden hier die Erträge der ältesten Reben verarbeitet.

Nach Vereinbarung kann man sich die Weinberge und den Keller ansehen, die Weine verkosten und vor Ort kaufen, gesprochen wird auch Englisch oder Französisch.

Weine:

El Si Del Moli (weiß)
Fra Fort
Gueta Lupia

PG : 2
PG : 1-2
PG : 4

Verkostungsnotizen :

Gueta Lupia; 2001 rot;

Dichte und kompakte Frucht, Dörrobst, insbesondere Backpflaume, ein klein wenig Kaffee und Rumtopf. Schöne, beinahe samtene Tannine - ein schon trinkbarer, aber eigentlich noch gut lagerfähiger Wein. Außergewöhnlich gute 93+/100 Th.

Undurchdringliches, schon leicht ins Schwarze gehendes Dunkelrot. Povernase, Sauerkirsche, Rumtopf, Zimt, im Mund viel Kirsche, jede Menge Power. Angenehme und gut eingebundene Säure, schöner Abgang. Wow. Immer wieder Riechen! Wunderbare Kraft. 93 VP
(09/2006)

Der Gueta Lupia besticht auf ganzer Linie an der Nase: Kirschextrakt, süße Lakritze und sehr angenehme Kräuterwürze. Am Gaumen volle Frucht, sehr dicht, der Alkohol sticht noch etwas hervor. Könnte sich noch steigern. 93 VP
(11/2008)

Fra Fort; 2003 rot;

Aus Gratallops stammender Wein mit einer tollen, animierenden Nase, erneut Schiefer, Würze und Beeren - eine mineralische Verführung in Purpurdessous, angenehm lang nachklingend. 92/100 Th.

2.Wein von Gueta Lupia, lecker schieferwürzig, explosiver Fruchtkorb tanzt auf der Zunge, nur an der Länge fehlt es etwas 92 VP
(04/2006)

Animierende Nase, die sich am Gaumen fortsetzt, schöne würzige Schiefermineralik, ein Priorato durch und durch. Da muss ich mich wirklich zwingen nicht zu viel zu trinken.

Fast nicht zu glauben, aber legt am 2.Tag deutlich zu. Geniale Nase, genialer Trinkfluss und diese freakigen Schiefer-Würz-Kirsch Stylistik. Wirkt insgesamt leicht, hier gibt es keinerlei Überreife oder irgendwas eingekochtes, wie ich es vielleicht von einem 2003er erwarten würde. Den Preis musste ich noch mal nachschauen: Super PGV, im Weinladen in Gratallops gerade mal 13 € bezahlt. Zu schade, dass ich "blind" nur 2 Flaschen davon gekauft habe. 92 VP
(03/2008)

Fra Fort; 2006 rot;

14°

Runde 1 (blind): Sehr offene Nase, ansprechend und sexy. Komplexe, dunkle Frucht. Ein Riechtraum, der sich immer mehr öffnet. Am Gaumen mittlerer Körper und enorm viel Schiefer. Wirkt noch sehr jugendlich – aber was für ein Potential... 97+/100 Th. Weltklassewein.

Runde 1 (blind): Dichte, frische Frucht, feine Würze, betörend. Am Gaumen feine, dichte Frucht, schwarzer Wein, präsen Säure. Bleibt lang am Gaumen haften. 93 VP

Runde 2 (blind): Offene, sehr anspringende Nase. Riesenpotential. Aber eine Spur langweiliger als am ersten Tag. Sehr mineralischer Nachhall. 96+/100 Th. Großer Wein.

Runde 2 (blind): Dichte Frucht, feines Parfum, schöne Würze, am Gaumen zupackend, feine Säure, schöne Mineralik, feiner Extrakt. 93 VP

Runde 3 (offen): Immer noch groß, aber nicht mehr so druckvoll und vielschichtig. Der mineralische Nachhall bleibt, dazu röstige Noten. 95+/100 Th. Großer Wein.

Runde 3 (offen): Betörende mineralische Nase, würzig und sehr animierend. Am Gaumen dichte Frucht, feiner Extrakt, schöne Schiefermineralik, langer Abgang. Sehr schön entwickelt und besser als die Flaschen, die ich schon früher getrunken habe. 93 VP
(10-12/2016)

Fra Fort; 2009 rot;

Wild und würzig, dunkel und warm, wenig Prioratyyisches, aber auch wenig Schiefernoten generell. Ginge blind auch als mediterraner Franzose durch. Viele, noch etwas ruppige Tannine, wirkt im Moment noch etwas unfertig. 89+/100 Th. Sehr guter Wein.
(03/2012)