

Gratallops

Costers del Ros

C/les Valls 8 und Placa de l' Església, 12
Gratallops

Telefon: 977839455

Fax: 977839455

Web: www.costersdelros.com

Mail: antoni.gracia@costersdelros.com

info@costersdelros.com

Winzer / Önologe :

Antoni Gracia Juanpere; Xavier Gracia

Bereits im 18. Jahrhundert betrieben die Vorfahren hier in Gratallops Weinbau. Der alte Keller stammt aus der Zeit von 1750 bis 1775. Zwischen 1930 und 1950 bewirtschafteten die Familien Ros und Juanpere 30 ha. Damit gehörten sie zu den wichtigsten Erzeugern in Gratallops zu dieser Zeit.

Heute haben die Familien Gracia und Juanpere die alte Familientradition und das alte Label erneut aufgegriffen. Im alten Keller des Hauses der Familie lagern uralte Rancios - ein flüssiges Gold der Familie. Unter dem Namen Cal Ros werden von Zeit zu Zeit kleine Mengen abgefüllt. Aber auch wenn man nicht das Glück hat, ihn erwerben zu können, so kann man den Rancio dennoch beim Besuch der uralten Keller gern verkosten.

Die Weinberge der Familien befinden sich in den Gemarkungen Gratallops und Bellmunt. Es gibt sowohl Terrassen als auch Costers Hänge mit altem Rebbestand. 6000 bis 8000 kg sorgfältig ausgelesener Grenache, Carinena und Cabernet – Trauben werden jährlich nach ökologischen Standards verarbeitet, man legt Wert auf ausgeglichene, nicht überextrahierte Weine aus Rebanlagen, die nicht übermäßig ausgebeutet worden sind. Gekelert werden die Weine im großen Holzfass, bevor sie in Barriques aus französischer Allier Eiche 15 bis 16 Monate lang bei Anwendung eines ausgeklügelten modernen Systems zur Kühlung reifen.

Der neue Keller wurde 2002 in einem neu restaurierten alten Haus nahe der Kirche von Gratallops eingeweiht. Modernste Kellertechnologie hat hier seinen Platz in alten Gemäuern gefunden. Aber auch der alte, liebevoll mit musealen Stücken eingerichtete Keller des Cal Ros ist sehr schön anzusehen.

Die Keller können nach Voranmeldung besichtigt werden – und natürlich wird auch der Wein zur Verkostung und zum Verkauf angeboten. Dieses ansonsten schwer erhältliche Kleinod der Winzerkunst sollte der Prioratfan auf jeden Fall entdecken. Auch wenn der L' Obila kein Medienwein ist (man hört so wenig von ihm, wie man ihn in den Geschäften der Region zu kaufen bekommt), ist er dennoch stets schnell ausverkauft – und das wenigste bleibt in Europa. Qualität bewirbt sich selbst.

Zwei weitere Weine L' Aubagues und L' Albada soll es neuerdings geben, aber auch hier habe ich bislang weder etwas von gesehen noch ins Glas bekommen.

Leider war der Weinmacher zwischenzeitlich längere Zeit schwer erkrankt und Auch die Krise wird an dem kleinen Familienbetrieb nicht spurlos vorbei gegangen sein. Man hört jedenfalls derzeit

Weine im Führer:

L' Obila 2005 rot 94

L' Obila 2006 rot 95

Rancio de Cal Ros o.J. braun h.c.

nichts Neues mehr. Auch die Webseite ist schon seit Jahren nicht überarbeitet worden.

Weine:

L'Aubagues	PG : ?
L' Albada	PG : ?
L'Obila	PG : 3
Rancio Cal Ros	PG : 5

Verkostungsnotizen:

L' Obila; 2005 rot;

30% Grenache, 60% Carignan und 10% Cabernet Sauvignon, in neuen Barriques aus französischer, russischer, bulgarischer und rumänischer Eiche ausgebaut. Dunkles, fast schwarzes Rot. Üppige Nase mit vielen Fruchtnoten und etwas Likör. Intensiv und sehr harmonisch auch am Gaumen. Die Frucht steht im Vordergrund, auch hier wieder einige likörige Noten (Kirschlikör) bei einer guten fleischigen Struktur. Alle Bestandteile des Weines sind gut ineinander integriert. 94/100 Th.
(02/2008)

Noble, offene Nase, es dominieren schwarze Früchte und etwas Leder, baut sich dann am Gaumen auf und treibt mir fast die Tränen in die Augen. Massiv, aber nicht ohne Eleganz – mit Saft und Kraft finde ich Schwarzwälder Kirschtorte, Brombeere, Heidelbeere und warmen Schiefer. Komplexer, geiler Wein – exzellente 94+/100 Th.

Streng mineralische Noten und anfänglich ein säuerlicher Ton, der aber verfliegt, am Gaumen eine betonte Frucht – Sauerkirsche und rote Johannisbeeren dominieren. Auch hier könnte der Wein in einer nicht grade vorteilhaften Phase sein, ich hatte ihn bei meinem Besuch vor Ort deutlich besser in Erinnerung, aber auch hier könnte es sich um eine Verschlussache handeln... Exzellente 93+/100 Th.

Wilde Nase, viel dunkle Früchte, Leder, Schokolebkuchen. Am Gaumen zunächst kühle Eleganz, dann satte Frucht, dicht und komplex. Auch die Länge verspricht weiteres Potential. 93+ VP

Strenge säuerliche Nase, die sich bei mir nur unmerklich bessert, am Gaumen frisch, bricht dann weg, kommt verhaltener zurück und trocknet dann im Abgang leicht aus. Sehr starke Veränderung zum 1. Tag die mich etwas ratlos zurücklässt. 90+ VP
(06/2008)

14,5°; 22 Barriques

Runde 1 (blind): Sehr dunkles Rot mit schönem Funkeln. Offene dunkle Nase, klar und strahlend, sehr elegant und ausgewogen. Macht Spaß, Aber das letzte Quentchen Begeisterung fehlt mir noch. 95+/100 Th. Großer Wein.

Nase wild and wonderful, aber auch elegant, faszinierend, am Gaumen dichte Frucht, sehr elegant, die Frucht bleibt lange am Gaumen haften. 94+ VP

Runde 2 (blind): Zeigt heute auch eine etwas straffere Mineralik, aber noch im Rahmen dessen, was Spaß macht. Schöne dunkle Noten. L'Obila? 94+/100 Th.

Wein unverändert zum Vortag. 94+ VP

Runde 3: Inzwischen deutlich harmonischer. Schließt wieder an die erste Runde an. Sehr ausgewogen und harmonisch. 95+/100 Th. Großer Wein.

Geniale, sich ständig wandelnde Nase. Am Gaumen dichte Frucht, feine Mineralik, man spürt förmlich den Schieferstaub an der Zunge. 94+ VP

(10-12/2015)

L' Obila; 2006 rot;

Fast schwarz. Exotischer, offener Duft, fast beängstigend, was hier gleich zum Auftakt kommt. Keine Spielchen und Luftpausen, es geht umgehend zur Sache. Dieses Nasentier wächst im Glas von Minute zu Minute und quillt irgendwann über. Ich traue mich gar nicht, davon zu trinken. Ein Korb roter und schwarzer Früchte und aufkommende Weihnachtsstimmung. Süßlicher Eindruck am Gaumen. Dieser Wein verführt schon heute mit einem zugeschalteten Turbo. Braucht nichts dazu, er steht als Solist. Frische Eleganz mit einer guten Ladung Tannin. Erotik pur... - Vorgemerkt! Großer Wein. 95+/100 Th.

Geniale Nase, viel Schoko, Kokos und Kirsche - fruchtiges Bounty...

Am Gaumen weich, Vollmilchschokolade, etwas austrocknend, auch präsen Säure, die aber gut eingebunden ist. 93+ VP

Exotische, offene Nase, reif und üppig und macht bereits am Gaumen sehr viel Spaß. Große 95+/100 Th.

Betörende Kirsche in der Nase. Viel Spaß im Glas, viel Schokolade. Hohes Trinkniveau. Zum Kauen. 93+ VP

Nachverkostet am 09.12.2008 ohne Änderungen zur Aussage während der Probe – große 95+/100 Th.

(12/2008)

Blind 1. Tag: Neben Wein 11 mit der dunkelste Wein der Probe. Schwarzes Biest. Kämpft mit Wein 11 um den Nasentitel der Probe, auch wenn die Nase erst leicht geöffnet ist. Nasentier, will nicht nachgeben. Am Gaumen sehr voll, ganz großes Kino sexy, sehr ausgewogen und harmonisch, sehr langer Nachhall. Die Spitze in dieser Probe, ganz toller Wein nahe der Perfektion. Spricht alle Sinne an und betört mit 98+/100 Th. Weltklassewein.

Blind 2. Tag: Perfekte Nase, betörend. Perfekter Gaumen, wunderbar ausbalanciert, ein Traumwein. Wo bitte soll ich hier in dieser Momentaufnahme noch etwas abziehen?

100/100 Th. Perfekter Wein.

(07/2011)

Tag 1: Er ist noch subtiler, noch eleganter und weit vielschichtiger als der Guinardera - der sanfte Nachhall zeigt sich irre lang, für mich erneut ganz großes Kino. Die große Entdeckung des letzten Jahres scheint sich zu bestätigen. 98+/100 Th. Weltklassewein.

Tag 2: Die zu Wein gewordene Harmonie. Die Nase leider nicht so üppig wie am ersten Tag. Am Gaumen burgundisch im besten Sinne des Wortes, finessenreich, elegant und nach wie vor eine irre Länge mit sanftem Nachhall. Macht Gänsehaut. 98+/100 Th. Weltklassewein.

Tag 3: Unverändert Weltklasse. 98+/100 Th.

Tag 4: Bleibt bis zum Schluss auf Weltklasseniveau, auch wenn die Nase nicht mehr ganz so üppig ist. Sehr harmonisch und tief, finessebetont, elegant und von einer tollen Länge.

97/100 Th.

(09/2012 – aus 0,5 l Musterflasche)

Nun habe ich zum ersten Mal überhaupt den l'Obila im Glas und bin einigermaßen sprachlos.

Betörende Nase: Sehr elegant, dicht, mineralisch, Kaffee, Tapenade. Am Gaumen dicht, zupackend, fordernd, vielschichtig, bleibt schön am Gaumen haften. Sehr sehr gut. Bin schon gespannt wie das noch weitergeht. Am ersten Tag 94+ VP.

Sehr mineralische dichte Nase, am Gaumen tiefe Frucht, reife Kirschen, sehr dicht, mir scheint der Wein zeigt noch nicht alles, hat Reserven, sehr langer Abgang. Bleicht sehr lange am Gaumen haften. Am 3. Abend scheint er mir noch etwas dichter als zuvor. 2 Tage 94+ VP, am letzten Abend legt er noch einen Punkt auf 95+ VP zu.

(09/2012 – aus 0,75 l Normalflasche)

Tag 1: Beginnt verhalten, löst dann aber sofort die Handbremse und nimmt gewaltig Fahrt auf Am Gaumen enorme Eleganz und Finesse, zärtlich und lang nachstreichelnd. Was für ein Schnüffelstoff. 98+/100 Th. Weltklassewein.

Tag 2: Unverändert. 98+/100 Th. Weltklassewein.

Tag 4: Unverändert. Ein Wein, der sehr harmonisch und ausgewogen daherkommt, alles auf Finesse und Eleganz setzend. Aber eher nichts für Kraftprotztrinker. Sehr sinnlich und verführernd. 98+/100 Th. Weltklassewein.

(04/2014)

Anfänglich verschlossen, macht dann aber auf und kommt sehr mineralisch und frisch. Insgesamt erneut sehr begeisternd. Eher in Richtung Eleganz und Mineralik gehender Gesamtcharakter, Schöne Länge. 96+/100 Th. Großer Wein.

(01/2015)

Tag 1: Eher elegant und mineralisch als auf Kraft gebaut, schöne Ausgewogenheit, sanfte Länge. Aber er will erstmal mehr Luft, um mehr zeigen zu können. 95+/100 Th. Großer Wein.

Tag 2: Verbessert sich leicht und zeigt heute von allem etwas mehr. 96+/100 Th. Großer Wein.

Tag 3: Unverändert zur 2. Runde. 96+/100 Th. Großer Wein.

Tag 4. Zeigt sich unverändert tief und mit schöner Frucht und Mineralik. Kommt aber derzeit nicht an den Guinardera oder den Odysseus Red Label aus gleichem Jahrgang heran. 96+/100 Th. Großer Wein.

(05/2015)

14,5°

Runde 1 (blind): Sehr dunkles Kardinalspurpur. Offene, sehr kühle Nase – am Gaumen ausgewogen und herrlich frisch, Auf der frischen Seite geparkt... Eindringlich und mit fordernder schnittiger Mineralik, sehr stramm. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Runde 1 (blind): Sehr dichte, elegante Nase. Am Gaumen sehr elegant, feine, dichte Frucht, feiner Extrakt, sehr trinkig, 94+ VP

Runde 2 (blind): Unverändert. Sehr gut zu trinken. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Runde 2 (blind): Sehr elegante, feinfruchtige Nase, sehr schön zu trinken, dichte Frucht, feiner Extrakt, viel Spaß im Glas. 94+ VP

Runde 3: Frisch und mineralisch, aber auch runder und tiefer als zu Beginn. Noch immer viel Potential, aber noch nicht die gewünschte Komplexität und Vielschichtigkeit großer Weine. Qualitativ unverändert. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Runde 3 (offen): Elegante Nase, feine Frucht, am Gaumen fein, frisch, harmonisch und elegant. Feiner Extrakt und feiner Abgang. 94+ VP
(10-12/2016)

Tag 1 (offen): Eingängige komplexe Nase, offen und animierend, sexy und vielschichtig. Sehr ansprechend, am Gaumen ein eine Gänsehaut machendes Kunstwerk. Baut Druck auf, ist super elegant. Rote und schwarze Frucht, Bitterschokolade, Mandeln – macht sehr viel Spaß. 97+/100 Th. Weltklassewein.

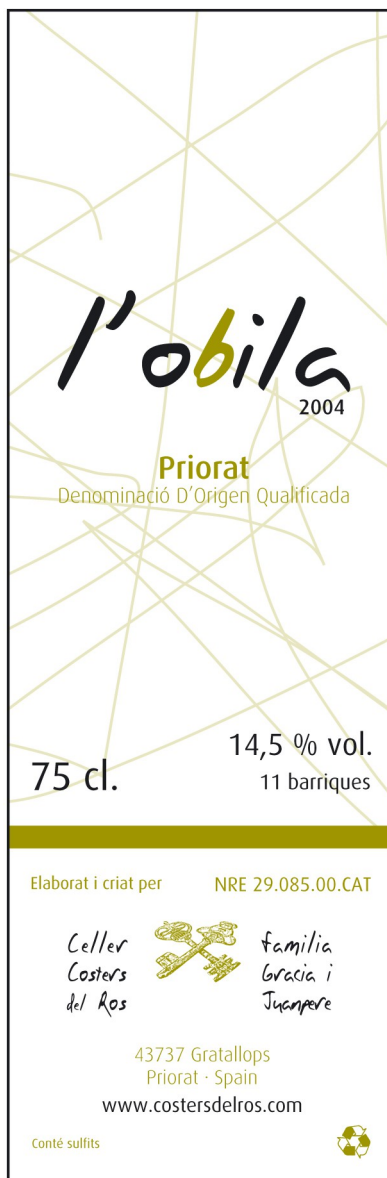
Tag 5 (offen): Etwas reservierter heute, er braucht Luft, um wieder auf Touren zu kommen, ist aber dann nach wie vor ein eindrücklicher Erlebniswein. 96+/100 Th. Großer Wein.

Blind Runde 1: Eine nur leicht offene Nase, fruchtbetont, auch am Gaumen klar und geradeaus, insgesamt etwas verschlossen wirkend. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Blind Runde 2: Anfangs unverändert zur ersten Blindprobe, klar, geradeaus und noch immer etwas verschlossen. Mit Luft wird er dann nobler und tiefer und legt immer mehr zu. Jedesmal, wenn man denkt, jetzt hat man ihn erfasst, zeigt er eine neue Nuance und gibt sich redselig und verführerisch. Gibt man ihm die Luft, die er haben will, dann überrascht er und legt deutlich zu. 96+/100 Th. Großer Wein.
(02/2018)

Rancio de Cal Ros; o.J;

Dieser geschätzt 100 Jahre alte Rancio macht bereits mit einer intensiven Rancio – Nase auf sich aufmerksam. Ein Liebhaberstück eines Universums von sich überlappenden Düften, auch im Geschmack schier unbeschreiblich. Einer etwas scharfen Attacke folgen etwas Sherryessig, rauchige Noten, alter Brandy - der Wein wird dann immer feiner am Gaumen und hallt im Abgang sanft und unendlich lang nach. Ein Eintauchen in eine andere Welt, mit einem normalen Punktesystem nicht bewertbar – hors categorie. (02/2008)




l'obila
2004


Priorat
Denominació D'Origen Qualificada

75 cl. 14,5 % vol.
11 barriques

Elaborat i criat per NRE 29.085.00.CAT

Celler  familia
Costers Gracia i
del Ros Juncapere

43737 Gratallops
Priorat · Spain
www.costersdelros.com

Conté sulfits 

L' Obila; rot



Die Familie Ros Y Juanpere in ihrem modernen Keller, aus dem der L' Obila kommt. (TH)



Schönes Fliesenbild im Eingang des alten Cal Ros.

(TH)



Die junge Generation im Cal Ros...

(TH)



... und ihr alter Verkostungsraum im Cal Ros Keller.
In der Karaffe „badet“ schon der Rancio...
An der Wand die private Weinsammlung der Familie.

(TH)



Im tiefsten Keller lagern alte und neue Rancio Fässer.

(TH)



Die Schatzkammer des Cal Ros...

(TH)



Nichts für Leute mit Spinnenphobie... (TH)
Aber immerhin ist hier ein 100 jähriger Rancio beheimatet, den wir gleich kosten werden.