

Gratallops

Cellers Ripoll Sans

C/ Baixada de Consolació, 4
Gratallops

Telefon: 977839361 bzw. 687638951 (mobil)

Fax: 977839361

Web: https://www.facebook.com/closabatllet?group_id=0

Mail: mripoll@closabatllet.com

Weine im Führer:

Closa Batllet 2004 rot	96
Closa Batllet Blanc 2005 weiß	93
Petit Batllet 2005 rot	94
Closa Batllet 2005 rot	94
Closa Batllet 2 Vinyes 2005 rot	97
Closa Batllet Blanc 2006 weiß	93
Petit Batllet 2006 rot	93
Closa Batllet 2006 rot	95
Closa Batllet 2008 rot	95
Gratallops 5 Partides 2009 rot	97
Torroja Roncavall 2009 rot	100
Escanya-Vella 2010 weiß	95
Artai 2010 rot	94
Gratallops 5 Partides 2010 rot	97
Escanya-Vella 2011 weiß	92
D'Iatra 2011 rot	95
Gratallops 5 Partides 2011 rot	95
Torroja Roncavall 2011 rot	96
Escanya-Vella 2012 weiß	94
D'Iatra 2012 rot	95
Torroja Roncavall 2012 rot	98
Escanya-Vella 2013 weiß	94
Llum d' Alena 2013 rot	94
D'Iatra 2013 rot	94
Gratallops 5 Partides 2013 rot	98
Escanya-Vella 2014 weiß	94
Llum d' Alena 2014 rot	93
D'Iatra 2014 rot	93
Gratallops 5 Partides 2014 rot	96
Escanya-Vella 2015 weiß	95
Llum d' Alena 2015 rot	94
D'Iatra 2015 rot	95
Escanya-Vella 2016 weiß	94
Llum d' Alena 2016 rot	95
D'Iatra 2016 rot	94
Gratallops 5 Partides 2016 rot	96

Winzer / Önologe:

Marc Ripoll Sans; Toni Alcover

Der Keller von Marc Ripoll geht auf eine alte Familientradition zurück, bereits in früheren Zeiten verkaufte die Familie Trauben und Fassweine "en Vrac".

Der familiäre Weinbergsbesitz umfasst 10 ha. In 10 verschiedenen Lagen rings um Gratallops. Mit

dem Jahr 2000 begann Marc Ripoll seine Weine in Flaschen abzufüllen. Zugleich legte er neue Pflanzungen in Terrassenform an. Er begann mit konventionellem Weinbau und stellt aber inzwischen auch auf Biodynamik um.

Der Rotwein Closa Batllet (etwa 10000 Flaschen) besteht zu ca. 58-65% aus ca. 90 Jahre alten Carinena Reben, ergänzt mit ca. 20-21% Grenache und 10-12% Cabernet Sauvignon und etwas Syrah und Merlot. Der 2001er wurde von Parker mit 96 Punkten geehrt – damit wurde das kleine Weingut in den internationalen Fokus gerückt.

Seit dem 2005er Jahrgang gibt es noch einen zweiten Rotwein aus jungen Reben, den Petit Batllet. In den 3200 Flaschen finden wir 73% Grenache, der Rest ist Carignan und Cabernet Sauvignon.

Daneben gibt es aus dem Jahrgang 2005 noch eine besonders hochwertige Spezialität, den Closa Batllet 2 Vinyes. Die 1400 Flaschen sind 100% Carignan, im offenen Faß vergoren, 15 Monate im neuen Barrique aus französischer Allier Eiche ausgebaut und 6 weitere in der Flasche. Er wurde im Herbst 2008 auf den Markt gebracht. Die Trauben dazu kommen aus zwei speziellen kleinen Parzellen mit verschiedenen Mikroklimata und bestem Terroir Ausdruck. Sie stellen die Quintessenz des Qualitätsstrebens der Familie dar. Es handelt sich um die Lagen La Coma in Gratallops (90 Jahre alte Carignan in Nordwestlage) und Tros d' en Coma in Torroja del Priorat (über 60 Jahre alte Carignan in Südwestlage)

Für den ebenfalls seit 2000 bereits herausgegebenen Weißwein kann man neben Grenache Blanc, Xarell-Lo und Macabeu auch auf zwei seltene autochthone Sorten zurückgreifen. Neben Trepal Blanc in kleiner Menge besteht der Weiße zu insgesamt 60% aus Escanyavella von der Parzelle Coll de Falset.

Der im Fass vergorene Weißwein wird drei Monate im Barrique (zwei Drittel französisches Jupilles Eichenfaß, ein Drittel amerikanisches) ausgebaut. Insgesamt keine 1000 Flaschen!

Soweit der Stand bei meinem ersten Besuch dieses Erzeugers. Dann haben wir eine Weile nicht viel von ihm gehört und nun beim Besuch im Mai 2013 mussten wir erfahren, was inzwischen alles umgekrempelt wurde...

Mit der Schaffung der Vi de Vila - Klassifizierung gestaltet der sich selbst als "Terroirist" sehende Marc Ripoll seine komplette Betriebsphilosophie um und richtet die neue Weinlinie strikt auf den Begriff Terroir -Weine aus.

Bei den Rotweinen passierte das mit dem Jahrgang 2009, der Weißwein folgte 2010. Alle vier neuen Weine sind nunmehr Vi de Vila's.

Der neue "kleine" Wein ist der Artai – Vi de Vila de Gratallops, benannt nach seinem Sohn Artai, "dem Kleinen vom Haus Cal Batllet". Der Artai besteht aus Carignan, Grenache, Cabernet Sauvignon und ein wenig Merlot und Syrah. Von der Philosophie her steht der Artai dem "Kleinen Wein" näher als dem Vi de Vila als besonderes Aushängeschild, dennoch ist er ein wunderbarer Wein mit einem großartigen Preis-Genuss-Verhältnis. Immerhin kommen hier auch die früher im Closa Batllet enthaltenen Nicht-Carignan Trauben hinein, es ist also keine Kopie des früheren Petit Batllet, sondern ein Wein, der deutlich höherwertiger als jener ist. Zukünftig will man auch hier zurück zum klassischen Priorat – nach einer Zwischenstufe mit einer Cuvée aus 80% Grenache und Carignan + 20 % Cabernet Sauvignon und Syrah sollen diese 20% in Zukunft weiter reduziert werden.

Der neue große Rotwein heißt Gratallops – Vi de Vila 5 Partidas. Dabei ist das Wort Gratallops auf

dem Etikett groß geschrieben. Er besteht zu 100% aus alten Carignan Reben aus fünf kleinen Parzellen in Costers-Hangform. Die ca. 100 Jahre alten Reben ergeben einen puren Ausdruck des authentischen Gratallops – Weines. Leider reichte der erste Jahrgang 2009 nur für 2.600 Flaschen und an diese Größenordnung muss man sich für diesen Wein gewöhnen-

Sollte einmal eine Parzelle einen ganz besonderen eigenständigen Wein ergeben, so behält sich Marc Ripoll vor, diesen gesondert abzufüllen, der Rest wäre dann eben ein 4 Partidas statt des jetzigen 5 Partidas...

Diese besondere Einzellage in Minimenge haben wir jedoch schon beim Spitzenwein Roncavall – Vi de Vila de Torroja del Priorat. Marc Ripoll besitzt den mit inzwischen etwa 75 Jahre alten Carignan bestockten kleinen Weinberg, der sich bereits in der Gemarkung Torroja befindet. Es handelt sich hier um eine Parzelle aus dem Besitz mütterlicherseits. Die Mutter wurde in Torroja geboren, der Vater in Gratallops – so erklärt sich der Besitz alter Carignan in zwei verschiedenen Gemarkungen. Die extreme und wunderschön gelegene Parzelle ergibt einen der Juwelen des Priorats – der Erstling aus 2009 gehört zu den größten Weinen des Priorats – leider reicht der Ertrag nur für ein Fass. Vom 2009er wurden ganze 269 Flaschen abgefüllt. Wer eine Flasche davon kosten darf, gilt als wahrlich auserwählt... Diese Flaschen werden nur ganz streng limitiert zugeteilt, normalerweise im Verhältnis 1 zu 10 zum Gratallops 5 Partidas.

Ebenfalls äußerst selten – im Erstlingsjahrgang 2010 wurden 600 Flaschen abgefüllt – ist der neue Weißwein Escanya-Vella – Vi de Vila de Gratallops, benannt nach der gleichnamigen autochthonen Rebsorte, aus der dieser Weißwein jetzt zu 100% stammt.

Sehr gelungen ist auch das Design für die Etiketten der neuen Weinlinie. Die Designer bekamen die Weine zu verkosten, damit sie eine genauere Vorstellung von den Produkten gewinnen konnten. Somit konnten sie diese Weine auf den Etiketten optimal zum Ausdruck bringen – was auch hervorragend gelungen ist.

Nach vorheriger Anmeldung zeigt Marc Ripoll gern seinen wunderschönen alten Keller, der mitten im alten Dorf liegt. Natürlich können dabei auch die Weine verkostet und gekauft werden.

Neu seit 2013 ist ein touristisches Angebot, gemeinsam mit der Firma www.ebiketours.cat, welches das viel versprechende Motto “move, taste and smile” trägt. Marc Ripoll führt dabei 2 bis 7 Personen auf einer drei-stündigen E-Bike Tour durch seine Weinberge rund um Gratallops mit anschließender Verkostung der Weine im alten Kellergewölbe. Das Programm wird samstags und sonntags nach vorheriger Reservierung für 25 € pro Person angeboten.

Weine:

alte Linie:

Petit Batllet	PG : 1
Closa Batllet Blanc	PG : 2
Closa Batllet	PG : 3
Closa Batllet 2 Vinyes	PG : 5

neue Linie:

Artai / D'Iatra – Vi de Vila de Gratallops	PG : 1-2
Llum d' Alena – Vi de Vila de Gratallops	PG : 1-2
Escanya-Vella – Vi de Vila de Gratallops	PG : 2
Gratallops 5 Partidas – Vi de Vila de Gratallops	PG : 4
Roncavall – Vi de Vila de Torroja del Priorat	PG : 5

Verkostungsnotizen:

Closa Batllet; 2004 rot;

Sehr dunkles Rot, offene, fast üppige Nase mit tiefen Aromen, aus denen schwarze Beeren hervorstechen. Enorme Harmonie bei guter Konzentration und schöner Länge. Es ist von allem alles vorhanden, aber für die Spitzengruppe dürfte es gern von allem noch mehr sein. 94/100 Th. (02/2008)

Mineralisch dichte Nase, kandierte Frucht, die Lust auf den 1. Schluck macht. Am Gaumen sehr weich, dicht, mit schöner Länge. Bleibt am Gaumen haften. 94+ VP

Und dann der Knaller: Closa Batllet am 2. Tag - was für eine geniale Nase, auch am Gaumen sehr überzeugend. Ein Bilderbuchpriorat. 95 VP

Tag 3: Scheinbar blüht der Wein jetzt erst so richtig auf. Die Nase ist so genial, dass ich mich wundere überhaupt noch was von dem Wein auf die Zunge zu bekommen, am Gaumen perfekte Prioratharmonie, weiche sanfte Frucht, Weihnachtsgewürze, schwarze Oliventapenade, gleichzeitig eine betörende fast minzige Frische. Priorat vom Feinsten. Riechen, riechen, riechen und dann das komplette Programm am Gaumen. Kaum zu glauben, was ich verpasst hätte, wäre die Flasche bereits am 1. Tag leer geworden. 96 VP (10/2009)

14,5°; alte Reben von Grenache und Carignan und ein wenig "fremde Sorten"

Tag 1 (blind): Enorm funkelnendes dunkles, fast schwarzes Rot. Sexy, offene dunkle Nase, tief und sündig. Komplex und wabernd, dabei sehr frisch. Am Gaumen eine tolle Harmonie und Tiefe, noch viel Tannin, aber auch schon gut antrinkbar. Äußerst ansprechend und verführerisch, sehr elegant. Mineralischer Nachhall auf einer Kräuter- und Blumenwiese, die von einem frischen Wind gestreichelt wird. Tolle Länge. Clos Mogador? 98,5+/100 Th. Weltklassewein

Tiefdunkles, blickdichtes sattes Rot.

Betörend offene und sehr tiefe Nase, feine Kräuter, edles Holz. Tolles Parfum. Legt laufend zu. Am Gaumen dicht, feine Frucht, gut gepuffert durch die Säure. Feiner Extrakt, der sich wunderbar am Gaumen hält, sehr feiner langer Abgang. Vermutung Closa Batllet. 95+ VP

Tag 2 (blind): Auch heute betörend und faszinierend, schließt nahtlos an den Eindruck des 1. Tages an. Grandiose Leistung. 98,5+/100 Th.

Sehr dichte Nase, Schiefermineralik, schwarze Früchte, warmes Gebäck, betörender Stoff. Am Gaumen dicht, sehr elegant, feine Frucht+Kräuter, schöner Extrakt, bleibt sehr schön am Gaumen haften, weiches Tannin, feiner langer Abgang. 95+ VP

Tag 3: Immer noch betörend sinnlich und in sich komplett stimmig. Finessebetont, aber auch mit Druck. Noch immer Tanninreserven. Auf einer Stufe mit dem Clos Martinet, aber im direkten Vergleich heute auch nicht besser. 98+/100 Th. Weltklassewein.

Sehr dichte, tiefe Nase. Am Gaumen sehr dicht, komplett, elegant mit ordentlich Power und Grip. Sehr ausgewogen mit langanhaltendem Abgang. 95+ VP

Tag 4: Sehr harmonische, elegante Nase. Am Gaumen sehr dicht, wabernde Mineralik, harmonisch und vielschichtig mit feinem Extrakt und sehr langem Abgang. 95+ VP

Tag 6: Noch immer mit einem betörenden Duft gesegnet, tief und komplex. Auch am Gaumen noch immer sehr sinnlich, sehr ausgewogen, mit Eleganz und Kraft, Das geht rein wie Öl und runter wie die Balladen von Jackie Leven. Langer Nachhall. Noch immer auf Weltklasseniveau. 98/100 Th. (09/2014)

Closa Batllet Blanc; 2005 weiß;

Helle Farbe mit leicht rosa Schimmer, intensive, üppige Nase, komplex und eigenwillig. Honigaromen in Milchdessert. Auch am Gaumen intensiv, lang, harmonisch und mit frischer Mineralität. Ein sehr spezieller Weißwein, schwierig einzuordnen, aber begeisternd. 95+/100 Th. (02/2008)

Blasses Gelb, recht verschlossen in der Nase, ein paar Zitrusfrüchte scheinen durch, sanft am Gaumen, exotisch und fein, aber auch eine eiserne Faust im Samthandschuh. 91+/100 Th.

Am 2. Tag nach wie vor recht verschlossen, öffnet sich nach einer Weile im Glas zu einer Frühlingsblumenwiese, noch etwas holzbetont am Gaumen, braucht noch Zeit, hat aber Potential. Sehr harmonische Anlagen, die sich noch ineinander fügen müssen, elegant, schöner und üppiger Abgang, lang mit etwas süßlichem Eindruck. 93+/100 Th.

Gutes Potential, noch etwas sehr vom Holz beeinflusst, feiner Nachhall, der Wein dürfte sich finden. Am dritten Tag 92/100 Th. (10/2008)

14°; Aus alten eigenen Reben in der Gemarkung Gratallops

Runde 1: Intensiv leuchtendes Gelb, schönes Funkeln, wirkt noch jung; in der Nase Blumenwiese und Kräuter, das Alter merkt man dem Wein weder in der Farbe noch in der Nase an. Am Gaumen frisch, ebenso blumig, recht säurearm, voll erst im Nachhall, dort ein wenig auch der Alkohol zu merken. Im Abgang recht lang und cremig. Dann kommt auch ein wenig die Mineralik heraus. Die 10 Jahre sind ihm nicht anzumerken. 92+/100 Sehr Guter Wein

Helles gelb, farblich sind ihm die 10 Jahre nicht anzusehen, grüne Reflexe. In der Nase feine Bittermandel, Kräuter, Honig, mit mehr Luft auch feine ganz leichte florale Noten. Am Gaumen feine Reife, cremig, Kräuter und feine Honignoten, viel Biss, feines Tannin, langer Abgang. 92+ VP

Runde 2: Unverändert zum 1. Tag. 92+/100 Th. Sehr guter Wein.

Unverändert zum gestrigen Abend. 92+ VP

Runde 3: Unverändert zum 1. Tag. Wirkt immer noch recht jung für einen 10 Jahre alten Priorat-Weißen. Macht Spaß. 92+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Wiederum unverändert! 92+ VP
(10/2015)

Petit Batlet; 2005 rot;

Dieser neue Wein (erster Jahrgang) wurde in Barriques des 2. Jahres ausgebaut, für die Carignan und die Cabernet Sauvignon gab es 20% Neuholz. Leuchtendes mittleres Rot, offene, frische Nase, mineralisch und kirschfruchtig mit einem Eindruck einer frischen Brise. Am Gaumen finden sich die Kirschen wieder, aber auch Gewürze. Ein ausgewogener, relativ leichter Wein bei mittlerem Körper. 90/100 Th. (02/2008)

13,5°; Grenache, Carignan und Cabernet Sauvignon von jüngeren Reben aus eigenen Weinbergen
Runde 1 (blind): Sehr dunkles Schwarzrot. Betörendes sexy Nasentier, sich stetig wandelnd und aufbauend, vielschichtig und tief. Ein perfekter Nasentraum. Am Gaumen kühl und nobel, äußerst geschliffen und elegant, die Mineralik kommt dann durch die Hintertür im Abgang. 98+/100 Th. Weltklassewein.

Dichte und mineralische Nase, Schiefer satt. Am Gaumen frisch, beeindruckende Mineralik, Schiefer lutschen, mittlerer Körper, schöner Extrakt, sehr guter Trinkfluss. 93+ VP

Runde 2 (blind): Wunderbar, vielleicht einen Tuck weniger betörend als in der ersten Runde in der Nase, dazu jetzt eine etwas stärker sich in den Vordergrund drängelnde Mineralik. Aber immer noch ein Top-Wein. 97+/100 Th. Weltklassewein.

Tolles Parfum, Nase begeistert! Am Gaumen unverändert. 94+ VP

Runde 3: Viel Schiefer und eine süße, reife Frucht, auch wenn er leider an der Nase nicht mehr so betörend ist, so ist er immer noch am Gaumen sehr überzeugend. Tolles PGV mit gutem Nachhall. 95+/100 Th. Großer Wein.

Sehr ansprechende Nase, feine Mineralik. Am Gaumen sehr frisch und mineralisch, Schiefer satt, extraktreich, feines Tannin, trinkt sich sehr gut weg und macht viel Spaß. 93+ VP
(10-12/2015)

Closa Batlet; 2005 rot;

Etwas Marzipan und Likörnoten in der Nase, sehr kompakt, fast verschlossen. Würzige und kraftvolle Attacke am Gaumen, mineralischer Biss. Komplex und beinahe wuchtig, dennoch schöne Ausgewogenheit und Harmonie. Legt im Laufe der Zeit deutlich zu und verursacht gar eine kleine Gänsehaut. Kraft zum Trinken, die Spaß macht. Exzellente 93+/100 Th.

Noble, aber nicht offene Nase, am Gaumen kräftig, aber nicht ohne Eleganz. Im Moment noch eine massive Tanninwand. Ein typischer 2005er für ein langes Leben. Exzellente 93+/100 Th.

Sehr verhaltene Nase, etwas verhaltene Frucht nach einiger Zeit wahrnehmbar. Umgekehrtes Spiel am Gaumen. Vollmundig mit schöner Frucht kleidet er sofort jeden Mundwinkel aus. Mittlerer Abgang.
91+ VP

Feiner Duft, hat sich zum Vortag aber deutlich verschlossen. Abwarten. 92+ VP
(06/2008)

14,5°; Carignan und Grenache aus alten Reben und ein paar andere Traubensorten aus dem Familienbesitz

Runde 1 (blind): Schwarzrot, fast undurchdringlich. Nasentier, dunkel und sehr nobel. Am Gaumen etwas einfacher und fruchtbetonter, aber ebenso sehr ausgewogen und gut zu trinken. Ein wahrer Schuß Mineralik im Nachhall. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Nobles Nasentier! Dunkle Frucht, feine Mineralik, sehr betörend. Am Gaumen sehr dicht, nobel, feines Holz, toller Extrakt, feinstes Tannin, hat noch Reserven, langes Finale. 95+ VP

Runde 2 (blind): Trinkig, sehr klar und frisch. Unverändert. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tolle Nase, viel dunkle Frucht, am Gaumen sehr dicht, feine Mineralik, wirkt noch sehr jugendlich, macht trotzdem schon sehr viel Spaß. Knackig, wow! 95+ VP

Runde 3: Immer noch in der Nase beeindruckender als am Gaumen, hier aber jetzt noch harmonischer und trinkiger. Qualitativ unverändert. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Genial noble Nase, ein Traum. Am Gaumen dicht mit viel dunkler Frucht, feines Tannin, tolle Mineralik, sehr schöne Extrakt mit sehr langem Abgang. Unverändert großartig. 95+ VP
(10-12/2015)

Closa Batllet 2 Vinyes; 2005 rot;

Sehr noble, noch leicht verhaltene Nase, Edelhölzer, Gewürze, dunkle kompakte Frucht, cremig, schokoladig dann am Gaumen bei einer guten Portion Mineralität. Sehr harmonisch und ausgewogen, Eleganz und Kraft vereinen sich mit einer rassigen Säure, aber alles schon im gut trinkbaren Bereich. Da müsste sich noch was draus entwickeln, aber schon jetzt große 95+/100 Th.

Der Wein hat toll in der Nase aufgemacht und zeigt sich ebenfalls deutlich besser als am Vortag. Ein toller neuer Wein von Ripoll Sans – präsentiert in einer extra schweren Flasche.
(leer = 970 g) Große 96+/100 Th.

Noble und sehr dichte Nase mit viel reifen Kirschen. Entwickelt sich zusehends prächtiger. Am Gaumen sehr animierende Powerfrucht mit würziger Mineralik.
Eleganter und sehr langer Abgang der jetzt schon gespannt auf die weitere Entwicklung dieses Weines macht. 96+ VP

Ein Nasenwein mit viel eleganter Power, dicht und vielschichtig mit deutlichem Potential. Super!
Wir sind uns alle einig... Auch von mir: 96+ VP
(06/2008)

15°

Runde 1 (blind): Fast schwarz, noch etwas verhaltene, aber sehr noble Nase, vielschichtig und komplex, am Gaumen perfekt zu trinken, von allem reichlich und nichts, was fehlt oder stört. Super Balance, elegant, komplex und lang. Nur die Nase hängt für mich noch ein wenig und verhindert den perfekten Wein.

Erst am Beginn seiner Trinkreife, aber Welch ein Vergnügen. 98,5+/100 Th. Weltklassewein.

An der Nase sehr fein, sehr elegant und geheimnisvoll. Die Nase findet nur schwer aus dem Glas. Wahoo! Am Gaumen sehr dicht, fein verwoben, beeindruckende Schiefermineralik, extraktreich und vielschichtig mit sehr langem Abgang. Hat noch Reserven, die nächste Flasche gerne erst in 10

Jahren. 97+ VP

Runde 2 (blind): Unverändert am Gaumen, noch besser in der Nase als am ersten Tag. Heartcore... The Beast... lovely. 99+/100 Th. Weltklassewein..

Die Nase einfach nur betörend. Unfassbar! Die Haare an den Armen stellen sich auf... Carinyena-Alarm.....welch Trinkfluss, bei höchstmöglichen Extrakt, der Prioratfreak schweigt und genießt :-), schon nahe der Perfektion 98+ VP

Runde 3: Jetzt ist auch die Nase auf Angriff... - und alles andere wie in den ersten Runden gehabt. Daher konsequenterweise: Nichts zu meckern. Überhaupt nichts. Also 100/100 Perfekter Wein.

Wiederum eine unfassbar betörende Nase. Wunderbar frisch und elegant, genialer Extrakt, großartige Länge. Carinyena-Alarm - großer Wein mit Reserven. 99+ VP
(10-12/2015)

Closa Batllet Blanc; 2006 weiß;

Etwas subtiler als der üppige 2005er, aber auch nicht kraftlos, viele Frühlingsblüten und Ananas, enorme Eleganz und Frische, schöne Länge mit viel Finessen, weniger anstrengend als der philosophische 2005er, aber auch etwas glatt gebügelter. Dennoch wieder ein toller Weißer!
94+/100 Th. (02/2008)

Bestätigt sich auf der Weißweinverkostung zur Fira 2008. Erneut 94+/100 Th.

Sehr, sehr fein an Nase und Gaumen. Schon sehr ausgewogen, trotzdem noch nicht alle Geheimnisse preisgebend. Sehr interessant. 92+ VP (05/2008)

Petit Batllet; 2006 rot;

13,5°; Grenache, Carignan und Cabernet Sauvignon aus den jüngeren Reben des Familienbesitzes.

Runde 1 (blind): Sehr noble und offene Nase, weit geöffnet. Sehr dunkle Frucht, animierend., auch sehr voll. Verfestigt sich immer mehr, am Gaumen balanciert und ausgewogen mit viel Tiefe, baut Druck auf, schnittige Mineralik im Abgang. 95+/100 Th. Großer Wein.

Runde 1 (blind): Wunderbare, feine Frucht, am Gaumen dichte rote und schwarze Frucht, feiner Extrakt, viel Spaß im Glas. 92 VP

Runde 2 (blind): Sehr frisch, etwas weniger Tiefe und Komplexität, insgesamt aber nicht schlecht. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Runde 2 (blind): Feine Frucht, am Gaumen rote und schwarze Frucht, feiner Extrakt. 92 VP

Runde 3 (offen): Sehr frische und offene, fruchtbetonte Nase, mineralisch und kirschfruchtig am Gaumen. Guter Nachhall. Auf dem Punkt. 94/100 Th. Exzellenter Wein.

Runde 3 (offen): Dichte feine rote Frucht an der Nase, am Gaumen feiner Extrakt, feines Tannin, rote und schwarze Frucht, etwas röstig . 91 VP
(10-12/2016)

Closa Batllet; 2006 rot;

14,5°; Carignan, Grenache und ein wenig andere „fremde“ Trauben aus alten Reben von Coster –

Hängen.

Runde 1 (blind): Dunkles Schwarzrot, enorm dunkle tiefe und noble Nase, animierend und sexy. Baut sich immer mehr auf und wandelt sich stetig. Am Gaumen klar und geradeaus wie ein Laserschwert, aber die Nasenvorschußlorbeeren nicht haltend. Weniger komplex und weitreichend, dennoch genug Spiel und Tiefe für einen großen Wein. Weniger Körper aber enorm guter Trinkfluß, ausgewogen und saftig. Schöner mineralisch kirschiger Nachhall. 95+/100 Th. Großer Wein.

Runde 2 (blind): Die Nase noch immer offen und nobel, aber nicht mehr ganz so anspringend wie am ersten Tag. Am Gaumen heute voller und mit mehr Körper, aber noch immer das schnittige Schwert. Holunderbeeren und Stein, dann auch ein bunter Kirschmix von Schattenmorelle bis Schwarzkirsche. Insgesamt auch ein eher maskulin wirkender Wein. 94,5+/100 Th. Exzellenter bis Großer Wein.

Runde 3 (offen): Erinnert wieder an den Eindruck der ersten Runde mit einer wunderbar offenen Nase, einem wunderbar trinkigen Eindruck am Gaumen bei mittlerem Körper, zusätzlich heute ein Mehr an Eleganz. Sehr schöner ausgewogener Wein. 95,5/100 Th. Großer Wein.

Runde 1 (blind): Feine, sehr mineralisch anspringende Nase. Entwickelt sich mit Luft prächtig, zeigt immer neue Nuancen. Am Gaumen sehr mineralisch, feine Frucht, feiner Extrakt, streichelt den Gaumen, feiner langer Abgang. Jetzt perfekt zu trinken. 95 VP

Runde 2 (blind): Dreht heute nasenmäßig komplett am Rad, dicht, Schiefer pur, schwarze Frucht. Der Gaumen wässert. Am Gaumen frisch, wunderbar mineralisch, sehr feine Frucht, feiner Extrakt, wunderbar harmonisch, was für Schieferschlotzer. 95 VP

Runde 3 (offen): Wunderbare tiefmineralische Nase, sehr animierend. Perfekte Mineralik auch am Gaumen, frisch mit sehr feiner Frucht, feiner Extrakt. Top! 95 VP
(10-12/2016)

Tag 12: Frisch und kühl am Gaumen, insgesamt etwas kantig und charaktvoll. Eher rote als schwarze Früchte und viel Schiefer. Guter langer Nachhall. Bestätigt den Eindruck der ten years after Probe. 95+/100 Th. Großer Wein.

Tag 13: Am Folgetag unverändert. 95+/100 Th. Großer Wein.
(12/2016)

14,5°; Grenache und Carignan aus alten Reben und einen minimalen Anteil ausländischer Rebsorten aus Weinbergen im Familienbesitz

Tag 1 (offen): Offene, fruchtbetonte Nase. Am Gaumen rote und schwarze Frucht, dazu Kaffeenoten. Sehr ausgewogen bei mittlerem Körper, baut Druck am Gaumen auf. Frisch und mit gutem Trinkfluss. Mineralischer Nachhall und eine gute Länge. 95+/100 Th. Großer Wein.

Tag 3 (offen): Unverändert. Macht viel Spaß. 95+/100 Th. Großer Wein.

Blind Runde 1: Leicht offene, dunkle Nase, frisch und kühl, macht mit Luft etwas auf. Am Gaumen glatt und sehr harmonisch, gut zu trinken bei mittlerem Körper und auch etwas Druck am Gaumen. Eher dunkle Aromatik, insgesamt sehr stimmig. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Blind Runde 2: Heute mehr Ausdruck und Kraft. Elegant und ausgewogen. Legt insgesamt zu. 95+/100 Th. Großer Wein.
(02/2018)

Closa Batllet; 2008 rot;

14,5°

Runde 1 (blind): Offene animierende Nase, macht Spaß. Mit Luft öffnet sich die Nase immer mehr, wird etwas extravagant. Am Gaumen die typische Ladung Schiefer, dazu dunkle Noten und säuerliche schwarze Frucht. Johannisbeere und Holunder, im Nachhall kommt Preiselbeere dazu. Sehr frisch und noch jung wirkend. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

Ganz feine Nase, nicht so vordergründig, punktet aber beim genaueren Reinriechen dann um so mehr, wandelt sich mit Luft dann zu einem einzigen Riechraum. Am Gaumen Eleganz pur, perfekte Balance, wunderbare Mineralik, ganz feiner Extrakt mit langem Abgang. 96+ VP

Runde 2 (blind): Schöne Frische, insgesamt aber unverändert. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

Sehr elegante Nase, gaumenwässernd, ganz feine Mineralik, am Gaumen sehr elegant, schwarze Frucht, salzige Schiefermineralik, sehr harmonisch, genialer Trinkfluss, Chapeau! 96+ VP

Runde 3 (offen): Heute sehr ausgewogen und harmonisch, insgesamt etwas besser zu trinken als in den Blindproben. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Betörend sinnliche und mineralische Nase, vielschichtig, sich dauernd wandelnd, wow. Am Gaumen dicht und sehr elegant, salzige Mineralik dichter, feiner Extrakt, sehr feines Tannin, genialer Trinkfluss mit langem Abgang. Genial. 96+ VP

(10-11/2018)

Gratallops 5 Partides – Vi de Vila de Gratallops; 2009 rot;

15°; 100 % Carignan, jeweils etwa 100 Jahre alte Reben von den 5 Costershängen der Gemarkung Gratallops: Mas d' en Pallarès, Capella, Vinyals, Coma und Camp d' en Piquer. 2.639 Flaschen Total.

Tag 1 (Blind): Violetter Rand, dann eine drückend mineralische Kirschnase, etwas eindimensionaler als die ersten Weine der Probe zuvor. Aber auf hohem Niveau gemeckert. Am Gaumen stoffig, fleischige Burlatkirschen, dazu Kaffee und samtene Tannin. Durchaus von guter Struktur. 95+/100 Th. Großer Wein.

Nobler Riechraum. Am Gaumen dichte Frucht, sehr ausgewogen, harmonisch, sehr feiner Abgang. 96+ VP

Tag 2: Offene Edelmann – Nase, gewinnt in der Nase, wie auch insgesamt deutlich hinzu. Am Gaumen sehr fleischige Frucht und sehr kompakt, deutliche Mineralik. 97+/100 Th. Weltklassewein.

Was für eine noble Nase. Am Gaumen dicht, fleischig, sehr harmonisch und mineralisch mit langem Abgang. 97+ VP

Tag 6: Der Wein bügelt mich heute richtig. Was für ein sphärosch tiefer Duft. Am Gaumen Kraft, Fülle und zugleich Eleganz. Ich muss heute noch einmal deutlich höher werten als zuvor. Ganz große Klasse. 98+/100 Th. Weltklassewein.

Tag 11: Immer noch ein irre tiefer Duft, unverändert zur dritten Runde. Wundervoller Charakterwein, elegant und lang. 98+/100 Th. Weltklassewein.

(10/2013)

Torroja Vi de Vila - Roncavall; 2009 rot;

15°; 100% alte Carignanaus der Einzellage Roncavall, auf Costershang vor etwa 75 Jahren gepflanzte Reben; 269 Flaschen total..

Tag 1 (Blind): Geniale, perfekte Nase, süßes Noten nach Pflaumenmus und Rosinen, dazu der typische Torroja oder Poboleda – Schiefer, wahnsinnig elegant, vielschichtig und ausgewogen. Pure Euphorie - Ich weiß nichts abzuziehen, folglich ist es für mich ein wirklich perfekter Wein.
100/100 Th.

Was für ein geniales Nasentier, treibt mich fast in den Wahnsinn. Am Gaumen eine unglaublich Mineralik, sehr frisch, beißende Schiefermineralik. Phantastischer Trinkfluss, sensationeller Stoff, nahe der Perfektion. 99+ VP

Tag 2: Er bestätigt den Eindruck der Blindprobe – mehr muss ich dazu nicht sagen. 100/100 Th. Perfekter Wein.

Geniale Nase, sehr dicht, Zartbitterschokolade, ein Riechraum. Am Gaumen dicht, schwarzer Wein, definitiv der beste Wein der 4 Abende. Unfassbar! Chapeau! 99+ VP

Tag 8: Wandelbar und enorm vielschichtig, aber immer auf Sieg bedacht. Ganz souverän hält er noch immer die 100/100 Th. Perfekter Wein.

Tag 12: Bestätigt sich bis zum letzten Schluck. Davon wünscht man sich einen nie versiegenden Quell. 100/100 Th. Perfekter Wein.
(10/2013)

Escanya-Vella – Vi de la Vila de Gratallops; 2010 weiß;

13,5°; 100 % alte Reben Escanyavella aus eigenen Rebbergen; 622 Flaschen.

Tag 1: Vogelwilde Kräuternase, würzig, aber recht fruchtlos. Am Gaumen recht voll und mit recht süßlichen Noten, Ananas-Säure, sehr mineralischer Nachhall. Charakterstark und sehr eigenständig. 95+/100 Th. Großer Wein.

Tag 6: Charaktervoll, komplex, tief, aber auch männlich. Unverändert. 95+/100 Th. Großer Wein.

Tag 10: Noch immer ein extremer Wein. Beißende Mineralik und enorme Frische. Kein sich anbiedernder Ja-Sager, sondern ein sturer, etwas aufmüpfiger Charakterkopf. Schubst heute vielleicht wirklich die alten schockierten Frauen um. Hat zugleich aber auch viel zu erzählen. Nichts für jeden Tag, aber ungemein spannend und herausfordernd. Kunstgenuss für Fortgeschrittene. 96+/100 Th. Großer Wein.
(03/2014)

Artai - Vi de Vila de Gratallops; 2010 rot;

15°; 75% Grenache und Carignan aus den eigenen Weinbergen, bis zu 40 Jahre alte Reben, ergänzt durch 25% internationale Rebsorten, benannt nach dem ersten Sohn von Marc Ripoll „Der Kleine vom Cal Batllet“.

Tag 2 (blind): Offene, etwas schwer wirkende Nase. Die Aromatik ist noch etwas verdeckt mit Noten nach Bowlefrüchten und dunkler Frucht, recht frisch. Am Gaumen sehr fest und frisch mit packender Mineralik, wirkt voll, aber auch etwas simpel, benötigt noch etwas Zeit. Zeigt keine wirkliche Tiefe. 91/100 Th. Sehr Guter Wein.

Tag 4 (blind): Volle, üppige, schwarze Nase. Die sehr süßliche Frucht wirkt auf mich noch etwas eindimensional. Noch sehr gute Tanninreserven. Schöner Basiswein, aber nicht mehr.
91/100 Th. Sehr Guter Wein.

Tag 8: Legt insgesamt ein wenig zu und begeistert heute in der Nase. Wirkt am Gaumen aber einfacher als die zuvor rückverkosteten Weine. Ein fester Wein zum Kauen, recht fleischiges Gaumengefühl mit Assoziationen an Brombeer- und Kirschmark. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 10: legt noch etwas mehr zu, schöne Frische und jetzt sehr rund und gut zu trinken. Samtenes Tannin. Dieser kleinere Wein verdient durchaus ein paar Jahre Kellerruhe.
94/100 Th. Exzellenter Wein.
(01/2014)

Tag 1 (blind) Nase: Offen, tief und dicht, sehr mineralisch. Die Mineralik baut sich mit mehr Luft noch deutlich auf. Ganz feine reife Kirschen, elegant, dunkle Bitter-Schokolade.
Gaumen: Vollmundig, entfacht ein Feuerwerk an Aromen, sehr vielschichtig, wunderbare Schiefermineralik, feinste Schokolade, langer Abgang mit feinem Tannin. 95+ VP
Müsste eigentlich Roquers sein...

Tag 2 (blind): Nase: Killernase! Schiefermineralik satt, betörend und trinkanimierend!
Gaumen: Alles, was ein großartiger Priorat braucht, Mineralik, feine Frucht, genügend Säure, frisch, vielschichtig, wandelt sich dauernd. Großartig! 95+ VP

Tag 3: Artai auch heute klarer Gewinner, die Nase unfassbar animierend und mineralisch und auch am Gaumen mineralisch, vielschichtig, spannend. 95+ VP Zumindest beim Artai schließt der 2010er nahtlos an den 2009er an. Ich habe noch von beiden Jahrgängen im Keller und werde beide Weine mal miteinander verkosten.

Tag 4: Bestätigt den Eindruck der letzten Tage eindrucklich. Die beste Nase des Flights, tiefe Mineralik, am Gaumen cremig, dunkle Schokolade, Mineralik, harmonisch, elegant.
Derzeit perfekte Performance aus einer scheinbar großartigen Flasche. 95 VP
(01/2014)

Gratallops 5 Partides – Vi de la Vila de Gratallops; 2010 rot;

15°; 100% Carignan ("Samsó") aus ca. 100 Jahre alten Reben von 5 Parzellen aus der Gemarkung Gratallops (Mas d' en Pallarès, Capella, Vinyals, Coma und Camp d' en Piques. Total 2.844 Flaschen.

Tag 1 (offen): Tiefe noble Nase, leicht offen, eher in Eleganz als in Kraft gehend, am Gaumen Carignan Alarm, dazu eine tolle Mineralik. Wirkt noch jung, ist aber schon sehr verführerisch.
98+/100 Th. Weltklassewein.

Tag 4 (offen): Heute ein klein wenig reservierter in der Nase, aber am Gaumen unverändert. Daher knapp unter der Bewertung der ersten Runde. 97+/100 Th. Weltklassewein.

Tag 5 (offen): Unverändert zur 2. Runde. Sehr tief und zugleich sehr elegant. Ein Erlebniswein.
97+/100 Th. Weltklassewein.

Blind Runde 1: Sehr dunkles schwarzrot. Dunkle Nase, noch nicht all zu offen, wird aber mit Luft besser und aromatischer. Wirkt am Gaumen sehr fein, fast leicht und verführerisch tänzelnd. Langer und sanfter Nachhall. Ausgewogen, harmonisch und trinkig. 95+/100 Th. Großer Wein.

Blind Runde 2: Sehr dunkle, noble Nase, am Gaumen komplex und mit deutlicher Mineralik, legt zu. Sehr klar und tief. Sinnlicher Erlebniswein. 96+/100 Th. Großer Wein.
(09/2015)

Tag 14: Üppige und komplexe Nase, vielschichtig und wandelbar. Sehr dunkle Noten, schwarze Frucht, vornehmlich Holunder und Brombeere. Am Gaumen wie auch in der Nase – frisch und kühl, sehr ausgewogen und lang. Nobel und rassig. 97-98+/100 Th. Weltklassewein.
(12/2016)

Escanya-Vella – Vi de Vila de Gratallops; 2011 weiß;

Sehr spezieller Wein aus einer raren autochthonen Rebsorte, der sich Marc Ripoll seit Jahren verschrieben hat. Ausdrucksreich und sehr seriös, zugleich mit schöner Frische. Wunderbar!
94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Der einzige reinsortige Escanyavella des ganzen Priorat. Großartiger Duft, vielschichtig am Gaumen, feine Frucht und Kräuter. Sehr ansprechende Länge. 90+ VP
(05/2013)

D Tatra – Vi de la Vila de Gratallops; 2011 rot;

16,5°; 44% Carignan, 36% Grenache, 16% Cabernet Sauvignon, 2% Merlot, 2% Syrah; Bis zu 40 Jahre alte Reben aus den Weinbergslagen der Familie in der Gemarkung Gratallops

Tag 1 (offen): Leicht offene, fruchtbetonte und aromatische Nase, exotisch auch am Gaumen. Sehr frisch und ausgewogen, sehr trinkig. Langer Nachhall. Für den Jahrgang recht gut gelungen, elegant und mit Tiefe. Die rekordverdächtige Alkoholangabe auf dem Etikett ist nicht spürbar am Gaumen.
94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 2 (offen): Unverändert zum ersten Tag. Es handelt sich hier um den nach seinem Sohn benannten Wein, der ehemals Artai hieß. Nach der Klage eines Winzers aus dem Rioja, der Ähnlichkeit zum Artadi sah, musste der Wein umbenannt werden. Jetzt haben wir Artai rückwärts...
94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 4 (offen): Unverändert. Rund, aber auch mit Tiefe. Schöner mineralischer Nachhall. Sicherer Wert, auch im schwierigen Jahrgang. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Blind Runde 1: Undurchdringliches Schwarzrot, noble dunkle Noten in der Nase, aber noch nicht all zu offen. Am Gaumen aber schon toll, ausgewogen, tief und mit dunkler Aromatik. Süße, reife Frucht, explosiv und mineralisch. Gute Intensität am Gaumen und gute Länge. 95+/100 Th. Großer Wein.

Blind Runde 2: Üppige, offene Nase, sexy. Am Gaumen mit Druck und dunklen noblen Noten. Viel Trinkspaß auf hohem Niveau. 96+/100 Th. Großer Wein.
(10/2015)

Gratallops 5 Partides - Vi de Vila de Gratallops; 2011 rot;

Sehr vollreife, aber nicht überreife Nase, eine sehr süße Frucht auch am Gaumen. Der Wein ersetzt mit seiner Fruchtsüße das Dessert. Im Abgang kommt die Frische zurück, eine schöne Mineralik. Im Vergleich zu 2009 und 2010 begeistert er vielleicht ein bisschen weniger, aber das liegt an diesen herausragenden Jahrgängen und bleibt auf sehr hohem Niveau gemeckert. Für 2011 ist er auf der

guten Seite. 95-96+/100 Th. Großer Wein.

Sehr reife Frucht, wirkt fast etwas gekocht, süße Frucht, schöne Mineralik, dicht verwoben, gut
Balanciert. 95+ VP
(05/2017)

Torroja Roncavall; Vi de la Vila de Torroja del Priorat; 2011 rot;

15,5°; 100% Carignan aus der eigenen Einzellage im Costers-Hang, die vor etwa 75 Jahren vom Großvater mütterlicherseits bepflanzt wurde. Nur 286 Flaschen total.

Tag 1 (offen): Wunderbar tiefe Nase, offen und mit Knistern. Die wahre Überraschung dann am Gaumen. Explosiv mit exotischen Aromen und eine massive torroja-typische Mineralik. Sexy Wein mit dem Zauber des ganz Besonderen. Blumig am Gaumen, dann auch Brombeeren, Holunder und andere wilde Beeren. Großes Kino. 98+/100 Th. Weltklassewein.

Tag 2 (offen): Wunderbar offene, tiefe Nase, in dieser Runde ein Wein vom anderen Stern, findet den Weg zu den Größten dieses nicht einfachen Jahrgangs. Dunkel, sexy, erotisch und sehr elegant. Qualitativ unverändert zur 1. Runde. 98+/100 Th. Weltklassewein.

Tag 4: Üppige sexy Nase, tief und komplex. Elegant und lang, dabei sehr mineralisch. Nahe der Perfektion für einen 2011er. 98+/100 Th. Weltklassewein.

Blind Runde 1: Undurchdringliches Schwarz. Offene, noble dunkle Nase, dunkle Frucht und sehr viel Stein. Eine gute Mineralik, die auf eines der mineralischen Dörfer als Herkunft verweist. Carignanbetont und ausgewogen am Gaumen. Dennoch ein Wein, der sich etwas zugeknöpft gibt. Fehlt Luft? 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

Blind Runde 2: Offene und leicht parfümierte Nase, ein etwas warmer Wind. Am Gaumen anfangs etwas unharmonisch durch die derzeit beißende Mineralik. In der Nase heute deutlich besser als am Gaumen, wo der Stein die Frucht etwas erschlägt. Will Zeit im Glas, verbessert sich mit Luft dann zusehends wieder, baut dann auch etwas Druck auf. In dieser Verfassung aber nicht mehr als in der ersten Blindrunde. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

Trinken, wenn er sich so wie in der offenen Verkostung präsentiert oder besser – einfach noch längere Zeit warten, bis die Achterbahnfahrt vorüber ist.
(10/2015)

Escanya-Vella – Vi de la Vila de Gratallops; 2012 weiß;

13,5°; überwiegend aus alten Reben der autochthonen Traubensorte Escanyavella („Schocker der alten Ladies“) aus familiären Weinbergen der Gemarkung Gratallops; Limitiert auf 459 Flaschen.

Tag 1 (15.06.2015): Noch etwas verschlossen in der Nase, am Gaumen Zitrusfrüchte und jede Menge mürbe Äpfel. Cremig, voll und explosiv am Gaumen. Ein Charakterkopf. Startet zwar verhalten, aber da könnte noch einiges gehen. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 3: Legt in der Nase und am Gaumen zu, bleibt eigenwillig und charakterstark. Macht richtig Spaß. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 6: Viel Frische und Charakter bei wenig Frucht, ein Charakterkopfwein für Steinbeißer. Im recht langen Nachhall dann wieder mürbe Äpfel und weiße Johannisbeeren. Unverändert hohe Qualität. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 10: Immer noch mit schöner Frische. Etwas glatter und braver inzwischen, aber harmonisch und sehr gut zu trinken Qualitativ unverändert. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.
(06/2015)

D´Iatra – Vi de la Vila de Gratallops; 2012 rot;

15,5°; benannt nach dem Sohn namens Artai; 42% Carignan, 42% Grenache, 12% Cabernet Sauvignon, 2% Merlot, 2% Syrah von 40 Jahre alten Reben aus der Gemarkung Gratallops

Tag 1 (offen): Sehr leuchtendes Purpur mit funkelnem Kern. Noch leicht verschlossene Nase, macht dann aber immer mehr auf und wird nobel und blumig. Baut am Gaumen Druck auf und zeigt sich sehr vielschichtig bei eher dunkler Frucht. Ebenfalls viele blumige Noten am Gaumen. Sehr frisch und klar, sehr trinkig. 95+/100 Th. Großer Wein.

Blind Runde 1: Noble dunkle Nase, die sich immer mehr öffnet. Insgesamt aber bleibt er in der Nase verhaltener als der Wein 1 (Vá de Bolid.). Am Gaumen sehr frisch und ausgewogen. Dunkle Aromatik nach noch etwas unreifen Brombeeren und Holunderbeeren. Mineralisch und aromatisch. Langer Nachhall. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Blind Runde 2: Der Schiefer steht deutlich im Vordergrund. Ein regelrechter Steinbeißer, sehr erfrischend und mit Druck. Harmonisch und ausgeglichen. Unverändert zur ersten Blindrunde. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 8 (offen): Legt heute am Gaumen noch einmal zu, harmonischer und tiefer als in den Blindproben. Die Llicorella-Schiefer beißen nun nicht mehr so stark, alles bestens in Harmonie. 95+/100 Th. Großer Wein.
(06/2016)

Torroja – Roncavall – Vi de la Vila de Torroja del Priorat; 2012 rot;

16°; 100% Carignan – 75 Jahre alte Reben aus steilem Costershang der gleichnamigen Parzelle in der Gemarkung Torroja del Priorat, gepflanzt vom Großvater mütterlicherseits. Insgesamt 284 Flaschen.

Tag 1 (offen): Fast blickdichtes Schwarzrot. Noble dunkle Nase, tief und sehr mineralisch – frisch. Am Gaumen Carignan – Alarm, sehr elegant und tief. Mineralischer Nachhall. Lang und Gänsehaut machend. 98+/100 Th. Weltklassewein.

Blind Runde 1: Tief, animierend und sexy. Deutlich über den anderen Weinen der Runde, aber dennoch nicht völlig offen. Ausgewogen, sehr komplex, elegant, aber auch mit Fülle in der Aromatik. Wunderbar langer Nachhall. 97+/100 Th. Weltklassewein.

Blind Runde 2: Unverändert zur ersten Blindprobe. Sehr mineralisch. Gänsehautwein. Hebt sich deutlich von den anderen Weinen in der Probe ab. 97+/100 Th. Weltklassewein.

Tag 8 (offen): Vom Charakter her unverändert zu den Blindproben. Verschließt sich aber ein wenig. Baut eine Tanninmauer auf, dahinter aber viel Tiefe und Komplexität. 96+/100 Th. Großer Wein.
(06/2016)

Noch so ein dunkles Biest mit sehr komplexen, sich stetig wandelnden Aromen an der offenen Nase, neben Brombeeren tauchen Pinien, pfeffrige Gewürze und „alter Waldbrand“ auf. Auch am Gaumen überraschend vielschichtig und explosiv mit Charakter und Tiefe. Schon jetzt ganz nah an der Perfektion und somit auch keinesfalls überteuert, wenn er auch nicht wirklich billig ist. Lang. 99+/100 Th. Weltklassewein.
(12/2016)

Bestätigt sich. Noch recht viel Tannin, auch viel Druck am Gaumen, aber sehr balanciert, sehr tief und sehr lang. Bester Ausdruck alter Carignan, wird sehr sehr groß und für den Jahrgang überragend. Elegant und sehr emotional. 98-99+/100 Th. Weltklassewein.
(05/2017)

Escanya-Vella - Vi de la Vila de Gratallops; 2013 weiß;

Nur etwa 400 Flaschen, im Glasfieberrtank ausgebaut. Sehr frisch und zitrusfruchtig, brav und weniger schräg als in früheren Jahrgängen, aber auch sehr trinkig. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.
(04/2015)

Llum d' Alena – Vi de la Vila de Gratallops; 2013 rot;

Bislang noch ohne Namen und Etikett, aber das Projekt steht – ähnlich wie er seinem Sohn den ehemaligen Artai gewidmet hat, gibt es nun auch für seine Tochter einen Wein, der preislich auf dem Artai-Niveau liegen sollte. Direkt aus dem Tank verkostet, spicy und schöne Mineralik, verspielt in der Aromatik. Ein piffiges Mädchen, das nicht nur mit Puppen spielt. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.
(05/2015)

16°; Grenachebasierter Wein zu Ehren der jüngsten Tochter

Tag 1 (offen): Dunkles Kardinalsrot mit schönem Funkeln. Leicht offene Nase, feinziseliert und elegant mit Noten nach Himbeere und Schiefer. Am Gaumen ebenfalls elegant und sehr harmonisch. Süße reife Frucht. Ein beeindruckender Einstieg für diesen neuen Wein, der nach der Tochter benannt ist. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Blind Runde 1: Leicht offene dunkle Nase. Brombeere und Schwarzkirsche, sehr ausgewogen und harmonisch bei mittlerem Körper. Insgesamt sehr elegant und rund, im Nachhall mineralisch. Wird mit Luft immer besser. 95+/100 Th. Großer Wein.

Blind Runde 2: Das macht wiederum sehr viel Spaß, insgesamt unverändert zur ersten Blindprobe. Haben wollen. 95+/100 Th. Großer Wein.

Tag 11 (offen): Unverändert zu den Blindproben. Druck und Tiefe. Sehr viel Trinkspaß, ein toller Einstand. 95+/100 Th. Großer Wein.
(06/2016)

16°; 100% Grenache; Vi de la Vila de Gratallops

Blind Runde 1: Dunkles Schwarzrot mit funkelnem Kern. In der Nase noch etwas verschlossen, läßt aber Gutes erahnen. Öffnet sich dann langsam auf Kirsche und Schiefer. Am Gaumen zunächst etwas spröde, aber auch verzaubernd. Auch hier wieder Kirsche und staubiger Schiefer, schnittig und mit Kanten, zeigt Charakter. Zeugt sich zunächst klar, aber mir dem Schlürfen kommen dann auch einige aromatische Spitzen – er kommt quasi durch die Hintertür. Da geht wohl mit der Zeit noch mehr. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Blind Runde 2: In der Nase noch etwas verschlossen, am Gaumen aber sehr klar. Kirsche und Schiefer, dazu noch viele Tanninreserven. Staubig und schnittig, die Mineralik dominiert etwas die Frucht. Qualitativ unverändert zur ersten Blindprobe. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 7 (offen): Unverändert zu den Blindproben. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 11 (offen): Noch immer unverändert. Tolle Frische und Mineralik. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.
(03/2018)

D´ Iatra – Vi de la Vila de Gratallops; 2013 rot;

Mit dem Artai handelte sich Marc leider mehrfach Schwierigkeiten ein, der Rioja-Hersteller des Artadi verklagte ihn, aus Artai wurde Petit Artai, das war wieder Anlass für weitere Scherereien, nun ist der Name des Sohnes Artai in Spiegelschrift geschriegen und mit einem D´ davor versehen... Hoffen wir, dass da nun Ruhe einkehrt und wir uns dem Wein hingeben können. Dabei ist Artai so ein braver Junge und so ist auch der 2013er Wein, brav, aber dennoch aufgeweckt. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.
(05/2015)

50% Carignan, 30% Grenache, 20% Cabernet Sauvignon. Einen Tag offene Flasche. Dunkle, konzentrierte Frucht, Tapenade und Kräuter. In der Nase und auch am Gaumen offen und schon schön zu trinken. Braucht anfangs etwas Luft, dreht dann aber auf. Im Stil des 2013er Jahrganges sehr typisch gehalten. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Stoffig, tolle Mineralität, sehr gut zu trinken, schließt nahtlos an 2012 an. 93-94+ VP
(05/2017)

Gratallops 5 Partides – Vi de la Vila de Gratallops; 2013 rot;

Sehr komplex und tief, wunderbare dunkle Noten, Schokolade. Carignan – Alarm. Auf dem hohen Niveau des 2009ers – oder sogar noch besser. Man sollte sein Interesse vormerken lassen, es gibt nur 3 abzufüllende Fässer. 98+/100 Th. Weltklassewein.
(05/2015)

Escanya-Vella – Vi de la Vila de Gratallops; 2014 weiß;

Auch hier brennt in diesem Jahr nichts an. Im Gegenteil, das jahrgangsbedingte Mehr an Frische steht dem Wein sehr gut. Ein schöner spezieller Wein für Freaks, Noch recht jung, hier kann noch was gehen. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

93+ VP
(04/2016)

Muster noch ohne aktuelles Etikett

Tag 1: Leuchtend funkelndes Hellgelb. Zarter, feiner, noch nicht all zu offener Duft, weißer Pfirsich, Nektarine und Honigmelone. Am Gaumen dann dazu noch ein Hauch Pomelo. Insgesamt relativ säurearm, aber dennoch frisch, nimmt am Gaumen mit dem Schlürfen Fahrt auf. Sehr ausgewogen und trinkig. Damit schockt man keine alten Ladies... - aber Spaß macht er umso mehr. Finessebetont, elegant und von guter Länge. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 2: Legt zu, vor allem am Gaumen. Sagenhafte Frische und Ausgeglichenheit. Viel Trinkspaß selbst in der so jungen Phase. 95+/100 Th. Großer Wein.

Tag 3: Unverändert zur 2. Runde. Die noble und kühle Frische ist beinahe unvergleichlich. Was für ein Spaß, diesen Wein zu trinken. 95+/100 Th. Großer Wein.
(09/2016)

Bestens ausbalanciert und bereits in diesem jungem Stadium gut zu trinken. Da sollte aber noch mehr gehen. Einer der spannendsten Weißen im Priorat, leider in absoluter Mikromenge und wie der Torroja Roncavall nur in Kopplung an den 5 Partides. Aber selbst das lohnt sich in jedem Falle. Bestätigt den Eindruck von der letzten Weißweinprobe. Ein komplexer Charakterkopf zum Philosophieren wie auch zum Liebhaben. 96+/100 Th. Großer Wein.
(12/2016)

Llum d' Alena – Vi de la Vila de Gratallops; 2014 rot;

Schließt gut an den 2013er an, etwas fleischiger in der Frucht als viele der leichteren Kollegen dieses Jahrganges. Hat Struktur und läßt sich schon jetzt gut trinken. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

93+ VP
(04/2016)

D' Iatra – Vi de la Vila de Gratallops; 2014 rot;

50% Carignan, 35% Grenache, 13% Cabernet Sauvignon, 2% Syrah. Etwas karger als der Grenache, noch etwas forderndes Tannin, wirkt noch extrem jung. Gern zu einem späteren Zeitpunkt auf Wiedervorlage. Gegenwärtig 92+/100 Th. Sehr Guter Wein.

93-94+ VP
(04/2016)

Gratallops 5 Partides – Vi de la Vila de Gratallops; 2014 rot;

Wunderbar. Den schwierigen Jahrgang bestens gemeistert, gehört auch in diesem Jahr wieder zu den Empfehlungen. Ausbalanciert, fleischige, süße und reife Frucht. Für den Jahrgang sehr, aber nicht im Übermaß konzentriert. 97+/100 Th. Weltklassewein.

95+ VP
(04/2016)

Escanya – Vella – Vi de la Vila de Gratallops; 2015 weiß;

Ein sehr schöner Spaßwein, ganz anders und stilistisch unvergleichlich im Priorat. Sehr frisch und sehr rund, in 2015 etwas fruchtbetonter als sonst. Schon jung wunderbar zu trinken, aber gutes Potential. 95+/100 Th. Großer Wein.
(05/2017)

Llum d' Alena – Vi de la Vila de Gratallops; 2015 rot;

Noch nicht abgefülltes Fassmuster. 100% Grenache. Gefällt mir sehr gut und zeigt, dass man auch hier die Tannine sehr gut beherrscht, ebenso ein sehr sanfter und gut zu trinkender Wein, in seiner Preisklasse Maßstäbe setzend. Ausgewogen. Sehr fein und elegant auch am Gaumen, hinter dem Tannin eine süße und reife Grenachefrucht. Ist auf einem sehr guten Weg. Bestes Preis-Genuss Verhältnis. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.
(05/2017)

D' Iatra – Vi de la Vila de Gratallops; 2015 rot;

55% Carignan in diesem Jahr. Ebenfalls eine sehr schöne offene Nase, eben ein sehr

überzeugender, ja beeindruckender Basiswein. Softes Tannin, elegant, dazu eine animierende Frucht. Hier wird auch in 2015 wieder richtig was geboten für relativ kleines Geld. In Reihe zu früheren Jahrgängen. 94-95+/100 Th. Exzellenter bis Großer Wein.
(05/2017)

Escanya - Vella; Vi de Vila de Gratallops; 2016 weiß;

Sehr schön duftend, sehr frisch, sehr offen, florale Noten am Gaumen, sanft und tief, sehr steinig, eigenständig und sehr stimmig. Sehr ausgefeilt, macht viel Spaß. 95-96+/100 Th. Großer Wein.

Top wie immer, sehr frisch. 92+ VP
(05/2018)

Llum d'Alena; Vi de Vila de Gratallops; 2016 rot;

Noch nicht in der Flasche. Sehr schöne Intensität der Aromen, viel Mineralik, sehr typisch, noch recht jung und mit viel Tannin, auch noch leicht trocknend. Aromatisch voller als der 2013er. Braucht noch Zeit. 94-95+/100 Th. Exzellenter bis Großer Wein.

Wunderbarer duftiger Stoff, sehr fein und ausgewogen, am Gaumen mit genialer Mineralik. 95+ VP
(05/2018)

D' Iatra; Vi de Vila de Gratallops; 2016 rot;

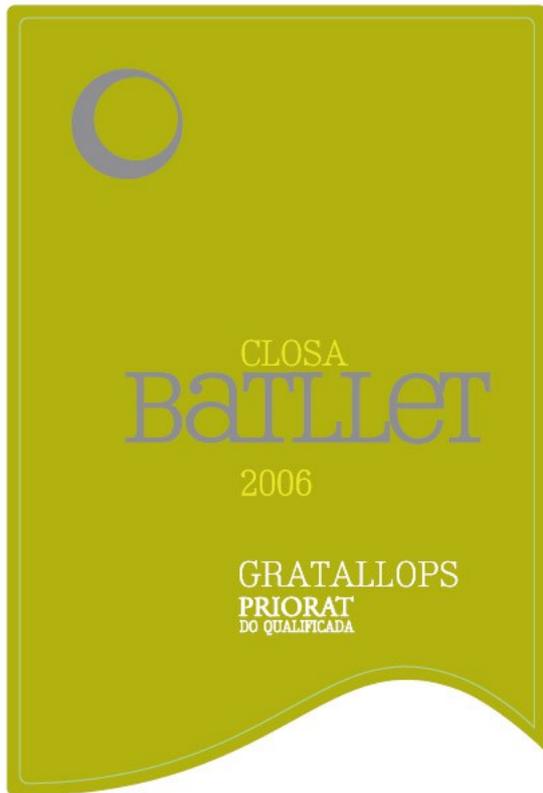
Etwas dunklere Noten, leicht offen, im Abgang etwas Säure betont und mehr Tannin, braucht Zeit, muss sich noch besser einbinden. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Zupackende Mineralik, genial und frisch. 94+ VP
(05/2018)

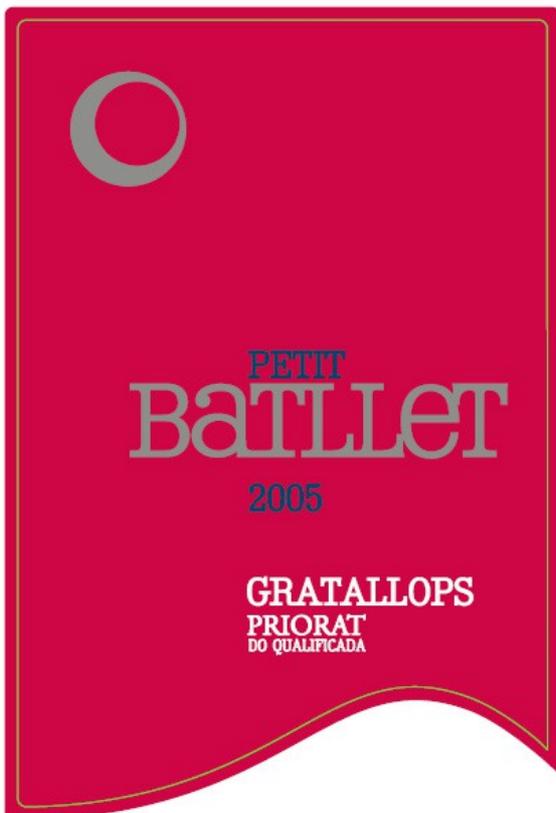
Gratallops 5 Partides; Vi de Vila de Gratallops; 2016 rot;

Sehr tief, sehr mineralisch, braucht noch viel Zeit, sehr ausgewogen. 96-97+/100 Th. Großer bis Weltklassewein.

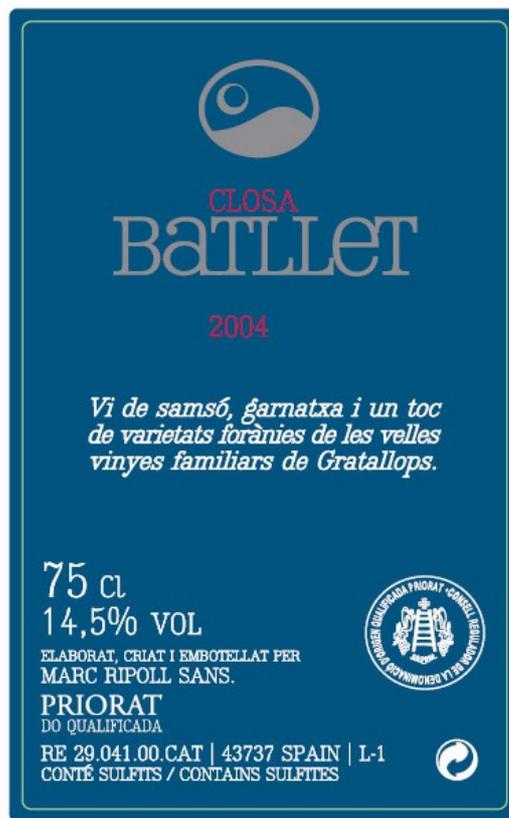
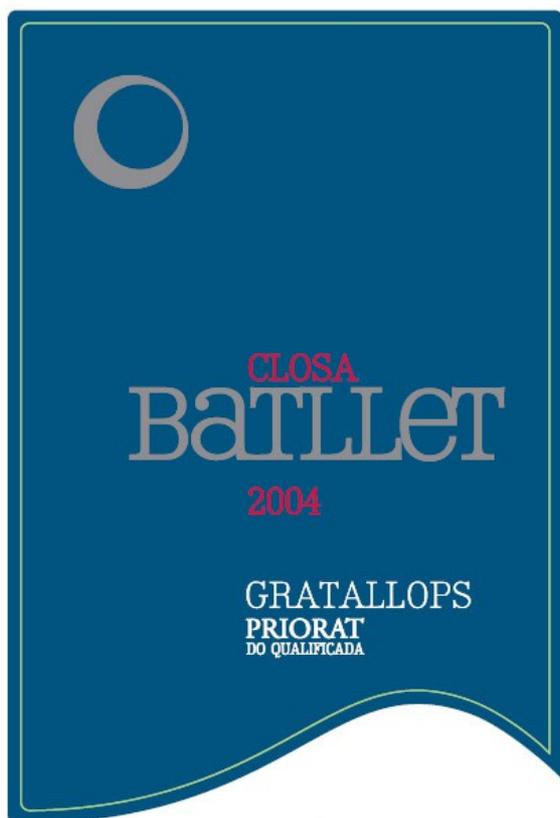
Dicht und gleichzeitig frisch, genial. 96+ VP
(05/2018)



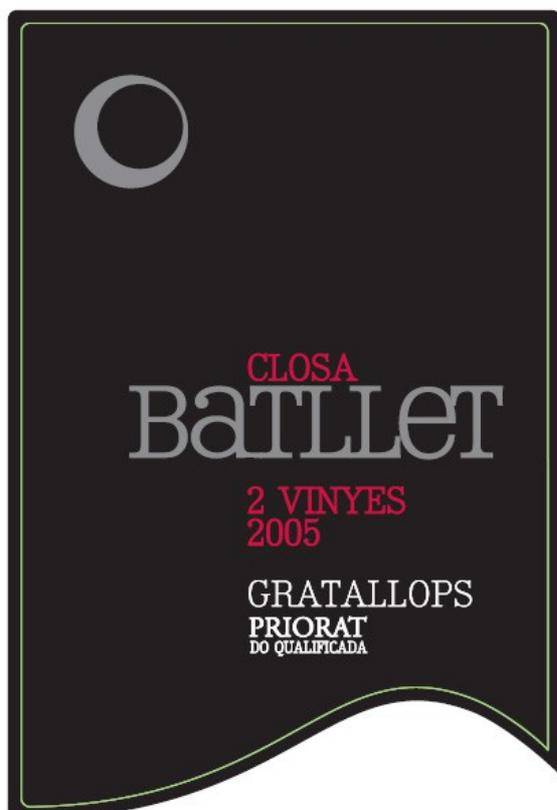
Closa Batllet (Blanc); weiß



Petit Batllet; rot



Closa Batllet; rot



Closa Batllet 2 Vinyes; rot