

# Gratallops

## Vinícola del Priorat

C/ Piró, s/n  
Gratallops

Telefon: 977839167

Fax: 977839201

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

Mail: [info@vinicoladelpriorat.com](mailto:info@vinicoladelpriorat.com)

## Weine im Führer:

Ònix Vi Negre 1998 rot	87
Mas dels Frares Cr. 2003 rot	88
Ònix Evolucio 2004 rot	92
Ònix Fusio 2005 rot	86
Ònix Fusio 2007 rot	92
<b>Clos Gebrat Cr. 2007 rot</b>	<b>93</b>
Ònix Classic 2008 rot	88
Mas dels Frares Cr. 2008 rot	90
<b>Clos Gebrat Cr. 2008 rot</b>	<b>93</b>
Ònix Classic 2009 rot	88
Ònix Fusio 2009 rot	91
Clos Gebrat Jove 2010 rot	89
<b>Ònix Evolució 2010 rot</b>	<b>93</b>
Ònix Fusio 2011 rot	91
Ònix Blanc 2012 weiß	89
Ònix Classic 2012 rot	88
Ònix Fusio 2012 rot	92
Clos Gebrat 2013 rot	90
Ònix Blanc 2015 weiß	92
Ònix Classic 2015 rot	87
L' Obaga 2015 rot	86
<b>Ònix Evolució 2015 rot</b>	<b>93</b>
Ònix Classic 2016 rot	90
Ònix Fusio 2016 rot	91
Ònix Blanc 2017 weiß	91
M.d. Frares Dolc o.J. rot-süß	89
M.d. Frares Ranci o.J. Braun	91

## Verantwortliche Önologen:

Joaquim Sabaté; Sandra Estévez Meléndez

Die Großkooperative wurde 1991 geründet, damit die kleinen dörflichen Kooperativen, deren Gebäude und Ausstattungen bereits übermäßig stark abgenutzt waren, gemeinsam unter deutlich verbesserten Bedingungen und unter modernem Dach weiterhin Weine und Olivenöle produzieren konnten.

Gegenwärtig haben sich hier die ehemaligen Genossenschaften von Gratallops, El Lloar, La Vilella Baixa und La Vilella Alta zusammengeschlossen. 225 Mitglieder bewirtschaften insgesamt 210 ha. Durchschnittlich 60 Jahre sind die Rebstöcke alt und ergeben ca. 1 kg Trauben pro Stock. Desweiteren werden 320 ha mit Olivenbäumen für die Produktion hochwertiger Öle der DO Siurana bearbeitet.

In Gratallops wurde ein modernes Produktionsgebäude errichtet, in dem sich außerdem noch die Büros und die Agrobotiga befinden. In El Lloar werden noch Süßweine, Rancios und Vermuth Weine hergestellt, in Vilella Baixa wurde das alte Gebäude als Lager der Bestände umgebaut und in

Vilella Alta schließlich wird das Olivenöl des Kooperatives hergestellt.

Die Ónix Classic Linie steht für frische Joven Weine ohne Fassausbau, Evolució für Weine, die im Fass (französisches und amerikanisches Holz) gereift sind. Das Spitzenerzeugnis ist der Ónix Selecció, ein Wein aus 100% alten Carinena Reben, im neuen französischen Barrique ausgebaut.

In den letzten Jahren sind einige neue Weinlinien hinzugekommen, die meisten Weine sind recht einfache Trinkweine zu günstigen Kursen, empfehlenswert ist die Clos Gebrat – Linie.

In der Agrobotiga findet man neben den Weinen und Olivenölen aus eigener Produktion auch jede Menge hochwertiger Lebensmittel und Spezialitäten der Region und eine gute Sammlung hochwertiger Prioratweine anderer Erzeuger. Sie ist zu Montag bis Samstag von 10 – 13.30 Uhr und 15.30 – 19 Uhr, sowie am Sonn- und Feiertagen von 10 – 14.00 Uhr geöffnet.

Die Weine der Vinicola kann man dann auch glasweise verkosten (Kosten zwischen 0,75 und 2 € je Probe)

### **Weine:**

Ònix Classic (weiß; rot)	PG : 1
Ònix Evolució (weiß; rot)	PG : 1
Ònix Fusio	PG : 1
Ònix Selecció	PG : 2
Nadiu	PG : 1
Nadiu Crianza	PG : 1
L'Obaga	PG : 1
Clos Gebrat Jove	PG : 1
Clos Gebrat Crianza	PG : 1
Clos Gebrat Plus	PG : 1
Mas dels Frares Joven	PG : 1
Mas dels Frares Crianca	PG : 1
Mas dels Frares / Especialitats Dolc	PG : 1 (0,5l)
Mas dels Frares / Especialitats Rancio	PG : 1 (0,5l)
Mas dels Frares / Especialitats Vermut	PG : 1 (0,5l)

L' Arc ist ein Rotwein, dessen Produktion unter diesem Namen ausgelaufen ist. Man kann hier und da noch Exemplare der Jahrgänge 1996 bis 1999 finden. Mas de l'Alba ist eine weitere spezielle Abfüllung der Vinicola.

## **Verkostungsnotizen:**

### **Ònix Vi Negre; 1998 rot;**

Gute 86/100 Th. (03/2000)

Dunkles, noch jugendlich wirkendes Rot, feste, aber keinesfalls üppige oder lange Nase, schwarze Früchte, ein wenig Rauch und etliche Gewürze, ein paar schwarze Oliven, harmonisch-fruchtig am Gaumen, nicht wuchtig, aber auch nicht schmalbrüstig, das Tannin gut eingearbeitet, keine übermäßige Säure, eigentlich recht schön und ausgeglichen, aber von allem etwas zu wenig, ein kleiner Geizhals...

Aber wer ihn jetzt trinkt oder in den nächsten zwei, drei Jahren braucht den Kauf nicht zu reuen und zu heulen "oh - nix", doch etwas mehr, ich gebe 87/100 Th. (gut am oberen Rand, knapp am sehr gut vorbei...) (10/2005)

### **Mas dels Frares Crianca; 2003 rot;**

Grenache, Carignan und Cabernet Sauvignon, 12 Monate in amerikanischem und französischem Holz ausgebaut. Leicht offene Nase nach Bratenfonds, würzigen Aromen und gekochten roten Früchten. Am Gaumen fleischig und mit röstigen Noten, hallt sanft und intensiv nach. Jetzt wohl auf dem Punkt seiner Möglichkeiten. Für das, was er bietet, kostet er schon mit fast 14 € recht viel. 88/100 Th. (02/2008)

### **Ònix Evolució; 2004 rot;**

Etwas verhalten im Duft, aber sehr gut zu trinken. Fruchtbetont, weich und elegant und deutlich besser als erwartet. Achtungserfolg für die Kooperative von Gratallops. 92/100 Th.

Wir schauten uns an und dachten beide das gleiche: Wird Zeit, dass wir mal wieder auf den Boden kommen und dann:

50% Carinena, 40% Garnacha, 10% CS, etwas verhaltene Nase, im Mund der pure Trinkspaß - auf erstaunlich hohem Niveau, hier wurde hart gearbeitet, muss ich mir durchaus notieren und ein paar Flaschen zumnicht allzu hohen Preis sichern. 91+ VP (04/2006)

### **Ònix Fusio; 2005 rot;**

Grenache und Syrah 4 Monate in französischer Eiche des zweiten Jahres ausgebaut, mit nur 6500 Flaschen ein Vin de Autor. Da erwartet man natürlich einiges...

In der Nase verschlossen, exotische Aromen schimmern durch einen zugezogenen Vorhang. Frisch am Gaumen und auch hier dominieren exotische Noten. Insgesamt ein sehr eigenwilliger Wein, aber ohne Tiefgang und Vielschichtigkeit, auch etwas kurz. Ein gut gemeinter Ansatz, wie singen schon Tocotronic „Die Idee ist gut...“ 86+/100 Th.

(02/2008)

### **Ònix Fusio; 2007 rot;**

Denke ich an den 2005er Wein gleichen Namens, dann habe ich nicht viele Erwartungen, aber der jungen französischen Önologin kann ich es nicht abschlagen, diesen Wein auf der Fira zu probieren. Und das war sehr gut so – Offene, ansprechende Nase, fruchtbetont und modern, aber auch mit guter Priorattypischer mineralischer Säure. Zwar ein einfach gestrickter, aber sehr gut gemachter Wein – unerwartet gut. Lässt auf Gutes bei der Kooperative für die Zukunft hoffen, hier hat die neue

junge Önologin auf jeden Fall schon gezeigt, dass sie ihr Handwerk versteht. 92+/100 Th. und ein gutes PGV.  
(05/2009)

**Clos Gebrat Crianza; 2007 rot;**

Sehr angenehme, schwarzfruchtige und offene Nase. Am Gaumen eine frische Fruchtbombe mit leichter Mineralik und körnigem bis samtendem Tannin. Ab und an macht es viel Spaß, auf solchem Fruchtfleisch zu kauen. Exzellente 93+/100 Th. bei gutem PGV.  
(05/2010)

**Ònix Classic; 2008 rot;**

Offene Nase nach Fruchtkompott.- der Eindruck einer leicht gekochten Frucht setzt sich am Gaumen fort. Dazu kommt allerdings auch eine gute Mineralik und ein körniges Tannin. Alles in allem sehr gute 88+/100 Th.  
(05/2010)

**Mas dels Frares Crianza; 2008 rot;**

Leicht geöffnete und fruchtige Nase. Am Gaumen ein einfacher und moderner Wein mit angenehmer Mineralik. Besser als früher unter dem Label verkostete Weine. Sehr gute 90+/100 Th.  
(05/2010)

**Clos Gebrat Crianza; 2008 rot;**

Dunkle Farbe, aber etwas durchscheinender als der Fusio. Was für ein schönes kleines Nasentier? Wunderbar üppige, offene Nase nach Schwarzkirsche, Cassis, Garriguekräutern und etwas Holz. Und der Gaumen hält durchaus, was die Nase verspricht, er ist ausdrucksstark und alles andere als dünn. Er macht sich am Gaumen breit und ist wunderbar zu trinken. Schön balanciert zwischen Frucht und Mineralik, ein Wein, der süffig im positiven Sinne ist. Macht viel Spaß – und es ist genau jener Wein, der mir bereits im letzten Jahr zur Fira positiv aufgefallen war. Ein sehr gutes Preis-Genuss-Verhältnis darf attestiert werden, dieser Wein ist durchaus eine Empfehlung. Ich schwanke etwas zwischen sehr gut am oberen Rand – 92+/100 Th oder gar exzellent – 93/100 Th. Die nächste 2008er Blindprobe wird es wohl richten...  
(04/2011)

Blind 1. Tag: Leicht offene, tiefe Nase, nobel, dunkel und würzig, edles Holz. Am Gaumen leicht und sehr elegant, wirkt etwas „zerbrechlich“ für einen Priorat, aber von klarer Frucht. Wirkt burgundisch, auch elegant, zeigt aber noch nicht viel Tiefe. 91/100 Th. Sehr guter Wein

Blind 2. Tag: Sehr intensiv schiefriige Nase, dazu ein zarter Hauch Leder (feuchter Fahrradsattel), öffnet sich immer mehr in der Nase und wird nobler, ist durchaus trinkig mit einer eher milden Säure, ist gespickt mit würzigen Noten, zeigt sich etwas harmoniebedürftig, möchte aber eigentlich noch schlafen. 94+/100 Th. Exzellent.

3. Tag (offen verkostet): Bestätigt sich und den Eindruck, den ich vom Vortag habe. Etwas grünes Tannin im Abgang. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

7. Tag (offen verkostet): Sehr frisch, kühl und ausgewogen, noch immer viel Spaß im Glas. Gutes PGV. Auch nach einer knappen Woche noch ein exzellenter Wein. 93/100 Th. Exzellenter Wein.

11. Tag (offen verkostet): Bestätigt sich und den Eindruck, den ich von den vorigen Runden habe. Das Tannin ist inzwischen besser integriert und weniger grün. 94+/100 Th. Exzellenter Wein. (07/2011)

14,5°; 35% Grenache; 35% Carignan; 30% Cabernet Sauvignon; 12 Monate in französischen Barriques gereift.

Tag 1: Etwas dunkle Noten, würzig, Cassis und Brombeere, auch ein wenig Bitterschokolade. Baut etwas Druck am Gaumen auf. Harmonisch und schon sehr gut zu trinken. Gutes PGV. 92+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Tag 2: Unverändert. 92+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Tag 3: Etwas unspektakulärer, aber gut und mit Spaß zu trinken. Frisch und rund mit schöner Mineralik. Bestätigt die Eindrücke der ersten beiden Runden. 92/100 Th. Sehr Guter Wein. (02/2014)

### **Ònix Classic; 2009 rot;**

Der Joven im traditionellen Stil zeigt sich auch in der Probe klassisch, ein leuchtendes Rubinrot kündigt einen nicht zu exzessiven Wein an, in der Nase habe ich einen sehr fruchtigen Eindruck, Kirsche dominiert dabei, der Wein ist recht einfach, aber am Gaumen auch sehr zugänglich und offen, leicht zu trinken. er hat eine sehr typische glasklare, fast schneidende Mineralik und ist seinen Preis wert, wir reden hier von unter 10 € vor Ort. Das macht durchaus mehr Spaß als in früheren Jahren. 88/100 Th. Sehr guter Wein. (04/2011)

### **Ònix Fusio; 2009 rot;**

Sehr dunkel, schwarzviolett in der Farbe. Eine mittelmäßig geöffnete Nase, die anfangs noch verschlossener ist. Kräuterwürzige Garrigue-Noten verbinden sich mit süßer, sehr reifer dunkler Frucht, so dass dieser Wein blind spontan auch an den Jahrgang 2007 allgemein erinnert. Auch am Gaumen eine süßliche, sehr ausgereifte Frucht. Ebenfalls sehr frisch mit einer gewissen Eleganz, aber zugleich ein Maul voll Wein, welches Spaß macht. Nicht überextrahiert, aber voll am Gaumen mit vorhandener, aber nicht zu starker Mineralik und samtendem Tannin. Die 4 Monate Barrique merkt man diesem Spaßwein nicht sonderlich an. Der Preis von etwa 12 € vor Ort ist durch die Qualität durchaus gerechtfertigt. Sehr guter Wein. 91+/100 Th. (04/2011)

### **Clos Gebrat Jove; 2010 rot;**

In der Farbe noch etwas heller und durchscheinender als der Ònix Classic. Noch etwas verschlossene Nase, etwas Kräuterwürze, öffnet sich nach einigen Minuten im Glas und wird runder.

Am Gaumen recht leicht, aber auch sehr zugänglich, sehr gradeaus, fruchtbetont und sehr frisch. Zeigt auch etwas mehr Eleganz als der Ònix Classic und hat eine etwas weniger beißende Mineralik. Sehr rund und sehr gut. 89/100 Th. (04/2011)

### **Ònix Evolucio; 2010 rot;**

Grenache, Carignan und dazu ein wenig Cabernet Sauvignon, im französischen Holz ausgebaut und auch von diesem noch etwas betont. Sehr schöne Frucht, schöne Süße, am Gaumen relativ leicht

wirkend, weniger Fülle und Opulenz als beim 2013er, aber alles sehr schmeichlerisch und intensiv zärtlich. Offen, aber auch im eleganten Stil seines Jahrganges. Trotz noch gutem Tannin schon recht zugänglich. 92-93+/100 Th. Sehr Guter bis Exzellenter Wein.  
(05/2014)

### **Ònix Fusio; 2011 rot;**

Carignan, Syrah und Grenache, 12 Monate im Fass ausgebaut. Fruchtbetont mit einigen Joghurt – Tönen. Am Gaumen eine leicht süßliche, marmeladige Frucht, gegen die sich aber eine schöne Mineralik stemmt. Sonst wäre es auch etwas kitschig. Fällt mit dieser süßlichen Note hier etwas auf. Nicht überreif, aber eine sehr reife Frucht, Llicorella bittersweet. 91/100 Th. Sehr Guter Wein.  
(05/2013)

### **Ònix Blanc; 2012 weiß;**

Weißer Grenache und Macabeu ohne Holzeinsatz. Schöne Frische, recht würzig bei mittlerem Körper. Nichts Besonderes, aber solide und sehr schön zu trinken. 89+/100 Th. Sehr Guter Wein.  
(05/2013)

### **Ònix Classic; 2012 rot;**

Etwas verhaltener und auch seriöser in der Nase, klassisch eben (je 50% Grenache und Carignan, ebenfalls ohne Holz). Nach der ersten Fruchtbombe etwas schwieriger zu beurteilen, als wüßte er noch nicht ganz, wo er hin will. Er hat auch Fruchtsüße, aber deutlich mehr Mineralik. Derzeit kompromisslos wie ein bockiger Teenie. Will noch etwas Zeit. 88+/100 Th. Sehr Guter Wein.  
(05/2014)

### **Ònix Fusio; 2012 rot;**

Gemeinsam ausgebaute Carignan und Syrah, dann dazu Grenache. In der Nase noch verhalten, dafür am Gaumen harmonischer, schöne reife Frucht, süß und ausgewogen, besser integrierte Mineralik, entwickelt sich auch noch im Glas. Schöner langer Nachhall. Vielleicht deutlich besser als in den Jahren zuvor. Bravo! 92+/100 Th. Sehr Guter Wein.  
(05/2014)

### **Clos Gebrat; 2013 rot;**

Carignan und Cabernet Sauvignon, gemeinsam vergoren, dann Grenache und etwas Syrah dazu verschnitten, ohne Fassausbau. Wirkt erstmal leicht, aber dann kommt eine schöne kleine Fruchtbombe zum Vorschein, balanciert, sanftes, samtiges Tannin. Überraschend guter vergnüglich und leicht zu trinkender Wein. 90+/100 Th. Sehr Guter Wein.  
(05/2014)

### **Ònix Blanc; 2015 weiß;**

Macabeu und Grenache Blanc, der Klassiker, hier ohne Holzausbau. Sehr expressiv und offen in der Nase, fast eine große Nase. Einladender Duft, zugleich sehr frisch, sehr offen. Es fehlt mir eigentlich nur ein wenig an Länge. Empfehlenswert bleibt er dennoch, vor allem wegen seines guten PGV's. 92+/100 Th. Sehr Guter Wein.

PGV!! 91+ VP

(04/2016)

### **Ònix Classic; 2015 rot;**

Grenache und Carignan, auch hier ohne Ausbau im Fass. Etwas verschlossen in der Nase, sehr pur und geradeaus, noch etwas spitz und etwas trocknend im Abgang. Sehr klassisch, aber auch etwas rustikal. Guter, einfacher Speisenbegleiter. 87+/100 Th. Guter Wein.

(04/2016)

### **L' Obaga; 2015 rot;**

Hier finden Grenache und Syrah zusammen, ebenfalls ohne Fass. Klar, mit schöner Frucht, einfach strukturiert, wirkt am Gaumen auch relativ einfach. Für mich ein ganz klein wenig unter dem Ònix Classic, aber das ist subjektiv. 86+/100 Th. Guter Wein.

(04/2016)

### **Ònix Evolució; 2015 rot;**

Grenache und Carignan, 12 Monate Ausbau im Fass. Sehr schön und rund, ausbalanciert, dunkle Noten, ebenfalls eine sehr schöne Entwicklung. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Schöne Würze, tolle Balance, sehr schön. 92+ VP

(05/2018)

### **Ònix Classic; 2016 rot;**

Je zur Hälfte Grenache und Carignan, ohne Fassausbau. Sehr fruchtbetont, schöne Intensität, Ein kleiner Wein, der viel Spaß macht. 89-90+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Fruchtig, frisch, mit schöner Mineralik, gut zu trinken. 90 VP

(05/2018)

### **Ònix Fusió; 2016 rot;**

Carignan, Grenache und Syrah, der Syrah 4 Monate Fassausbau. Sehr schön und sauber, sehr fruchtbetont und etwas würzig vom Syrah, macht schon richtig Spaß. Eine gute Entwicklung. 91-92+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Schöne Würze, frisch. 91+ VP

(05/2018)

### **Ònix Classic Blanc; 2017 weiß;**

Grenache Blanc & Macabeu plus ein ganz klein wenig PX, ohne Fassausbau, sehr duftend, sehr offen, eine anspringende Frucht, noch jung wirkend. Überraschend gut, fruchtig und intensiv auch am Gaumen. Eine Empfehlung. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

Sehr offene Nase, frisch. 89 VP

(05/2018)

### **Mas dels Frares; Especialitats Vi de Licor Dolc; o.J. rot-süß;**

Der Wein besteht zu je 50% aus im Ganzen vergorenen Trauben spät gelesener Grenache bzw.

Carignan. Ausgebaut nach dem Solera Prinzip. Für einen Süßwein dieser Art ungewöhnlich niedrige 14,5° Alkohol. Die Farbe ist fast wie ein enorm dunkler Rosé. Wenn man sich an der etwas „stinkigen“ Nase nach altem Keller und gärender Frucht vorbei gekämpft hat, erwartet den Verkoster ein purer Likör am Gaumen, die noch etwas scharf wirkende Attacke verwandelt sich in eine sehr likörige Süße. Der Wein hallt sehr lange nach und wird am Ende immer sanfter mit auffallend schönen Racionoten. Am Ende bleiben 89/100 Th. Punkte für einen sehr eigenwilligen, fast schrägen Wein stehen.

*(02/2008)*

**Mas dels Frares; Especialitats Vi de Licor Ranci; o.J. braun;**

Ebenso je 50% Grenache und Carignan, in alten Fässern nach dem Solera Prinzip oxidativ ausgebaut. Die Farbe liegt zwischen Ocker und Rot, in der Nase die typischen Rancio Noten. Am Gaumen beginnt er leicht, baut sich aber dann auf, zeigt in der Mitte etwas zu viel Säure und verabschiedet sich mit einem eleganten, sehr langen Nachhall. Insgesamt sehr trocken wirkend, mit 17° Alkohol ist es ein sehr spezieller Wein für Neugierige, die sich dem Stil des trockenen Rancios nähern wollen. Liebhaber merken aber dann doch, dass es hier um ein kommerziell getrimmtes Produkt geht, welches mit den uralten Schätzen in manchen Kellern nichts gemein hat. Dennoch sehr gute 91/100 Th. bleiben am Schluß stehen. Der Preis dafür ist überaus korrekt.

*(02/2008)*



Die Agrobotiga, in der es weit mehr als nur die Weine der Kooperative gibt.

(TH)