

# Gratallops

## La Vinya del Vuit /

### Sara i René Viticultors

C/ la Font 38 bzw. 34

Gratallops

Telefon: 977830480 bzw. 627449668 (mobil)

Fax: -

Web: -

Mail: -

## Weine im Führer :

Ocho 2001 rot	94
Ocho 2003 rot	94
Gratallops Partida Bellvisos 2003 rot	95
Ocho 2004 rot	97
Ocho 2005 rot	94
Ocho 2006 rot	97
Gratallops Partida Bellvisos 2006 rot	95
Ocho 2007 rot	96
Gratallops Partida Bellvisos 2007 rot	94
Ocho 2008; rot	97
Gratallops Partida Bellvisos 2008 rot	97
Ocho 2009 rot	95
Gratallops Partida Bellvisos 2009 rot	97
Partida Bellvisos Blanc 2010 weiß	96
Partida Pedrera 2010 rot	94
Ocho 2011 rot	96
Partida Pedrer 2011 rot	95
Partida Bellvisos 2012 rot	97
Ocho 2013 rot	96
Partida Pedrer 2013 rot	96
Ocho 2014; rot	97
Partida Pedrer Rosat 2015 rosé	95
Ocho 2016 rot	97
Partida Bellvisos 2016 rot	97

Das Projekt **La Vinya del Vuit** wurde 2001 gegründet, als die acht Freunde Sara Pérez, René (IV) Barbier, Nuria Pérez, Ester Nin, Montse Mateus, Iban Foix, Julian Baste und Philippe Thevenon 4,5 ha. mit 60 Jahre altem Grenache (30%) und Carinena (70%) erwarben und die alten Anlagen restaurierten. Eine ca. 1 ha. große Parzelle liegt nahe Vilella Baixa, die größere Parzelle liegt bei Gratallops – auf der dem Mogador abgewandten Seite an einem steilen, in Südostrichtung ausgerichteten Hang mit herrlichem Blick in Richtung Bellmunt, El Masroig und El Molar. Durch Baumpflanzungen grenzt man sich von den Nachbarn ab und arbeitet mit biologisch – ökologischer Orientierung. Anstelle von Maschinen und Traktoren wird hier ein Muli eingesetzt.

Die Elterngeneration verpflichtet normalerweise, aber diese jungen Wilden bräuchten nicht einmal solche Eltern! Das Projekt ist ein Projekt der Freundschaft und für die Carignan.

Der daraus in kleiner Menge (nur ca. 2400 Flaschen vom 2001er) resultierende Projektwein « Ocho » soll der Ausdruck bestmöglicher Winzerkunst in Verbindung mit einem Wein sein, der pure Lebensfreude widerspiegelt. Wie ernst die pure Lebensfreude der hier versammelten jungen Wilden genommen wird, kann man in den wechselnden Künstleretiketten sehen, man betrachte den heißen Jahrgang 2003... Wenn man sich in den USA schon über das Balthus-Etikett des 1993er Mouton Rothschild mokiert hat, was wollen sie da erst zum 2003er « Ocho » sagen?

Der Wein wurde in den ersten Jahren in einem kleinen Keller ausgebaut, oberhalb dessen sich das berühmt gewordene Restaurant « Les Irreductibles » befand. Nachdem das Irreductibles jedoch

aufgegeben werden musste, wird nun der Wein im Clos Mogador – Keller mit gemacht.

Jeder der beteiligten acht Freunde erhält 12 Flaschen vom Jahresertrag der rund 2000 Flaschen, der Rest wird kostendeckend – überwiegend per Subskription verkauft. Gewinn wollte man mit diesem Projekt nicht erzielen, ärgerlicherweise taten das stattdessen einige Händler um so mehr. Daher hat der Verkauf an befreundete Weinliebhaber inzwischen den Vorrang.

Der 2001er wurde übrigens am 11.09.2001 gelesen, am Tag, an dem die New Yorker Türme fielen. Der Projektwein **Gratallops - Partida Bellvisos** entstand erstmalig im Jahr 2002. René (IV) Barbier hatte 14 ha. Land in einer traumhaft schönen Nordlage nahe Gratallops erworben, von denen 4 ha. mit über 100 Jahre alten Rebstöcken der inzwischen seltenen Grenache Peluda und mit Carignan bepflanzt sind. Das Paar René (IV) Barbier (Sohn von René III Barbier – Clos Mogador) und Sara Pérez (Tochter von José Lluís Pérez – Clos Martinet) stellte hiermit seinen ersten eigenen Prioratwein vor, der ursprünglich nach der gemeinsamen Tochter Ariadne benannt werden sollte. Ariadne wurde just am Abend des Tages geboren, an dem der Mazerationsbeginn des ersten, allerdings unverkäuflichen Jahrgangs 2002 war. Der 2002er bleibt ganz in der Familie.

Da es urheberrechtliche Probleme mit diesem Namen gegeben hätte, beschreibt man nun das, was es vom Weinberg aus zu sehen gibt – Schöne Aussichten ! Die Arbeiten in der extremen Steillage werden nur mit Mulis verrichtet, der Wein wird wie auch die anderen Weine des Paares (Celler Venus La Universal in Falset mit traumhaft guten Montsant-Weinen !) nach biodynamischen Prinzipien erzeugt. Das Geld für den Kauf des Weinberges lieh ihm übrigens seinerzeit seine Oma.

Der Wein aus Garntatxa Peluda und mitunter alten Carignan wird bereits als Cuvée direkt im Barrique vergoren.

Den Wein konnte man natürlich auch im Irreductibles trinken oder mitnehmen. Hier wurde abendlich ein Degustationsmenü der Sonderklasse serviert.

Leider kam mit dem Ausbruch der Wirtschaftskrise auch ein Ende des Irreductibles. Zum Glück suchte derzeit die Familie Cannan nach einem eigenen Keller und übernahm so das gesamte Anwesen. Die Weine von Sara I René Vitecultors werden seither im Mogador – Keller mit gemacht.

Auch wenn die Krise nicht spurlos an gewissen Projekten vorbei geht, Sara und René hindert es nicht, ihren eigenen Weg zu beschreiten und weiter zu tüfteln. Inzwischen geht man hier mehr und mehr den Weg zum Vi Natural.

Es gibt inzwischen einen zweiten Rotwein und seit neuestem auch einen Weißwein in Minimenge. Hier wird versucht, auf das Schwefeln inzwischen komplett zu verzichten, auch wenn sich die beiden hier noch in der Experimentierphase bewegen. So wurde zwar zur Fira 2012 ein erster ungeschwefelter Vi Natural aus 2010 vorgestellt, ein Jahr später aber erzählte mir René, dass seit der Vorstellung ein Jahr zuvor der Wein sich nicht zu seinem Vorteil entwickelt hat und er somit nicht ungeschwefelt herausgegeben wird. Auch dieses Lehrgeld muss man bereit sein, zu zahlen.

Der Partida Pedrera besteht aus 85% Grenache, der noch mit den Füßen getreten wird. Außerdem finden wir in der Cuvée noch Syrah und etwas Monastrell (aus Versuchsanbau). Als ungeschwefelter Wein des Jahrganges 2011 heißt er zur Unterscheidung nur noch Partida Pedrer.

Vom Partida Bellvisos Blanc gibt es nur ein Fass, sprich etwa 300 Flaschen. Der Wein besteht zu 100% aus Grenache Blanc auch dieser Wein ist nur minimal geschwefelt..

Beim letzten Besuch konnten wir aus den Amphoren probieren, die für den Bellvisos Blanc und den

Partida Pedrera benutzt werden – drücken wir die Daumen, dass hier neue, spannende Weine für die Zukunft erwartet werden dürfen.

### **Weine:**

El 8 (Ocho)	PG : 3 – 5 je nach Jahrgang
Partida Bellvisos Blanc	PG : 4
Partida Pedrera / Partida Pedrer	PG : 3
Gratallops Partida Bellvisos	PG : 3 -4

### **Verkostungsnotizen:**

#### **La Vinya del Vuit; El 8 (Ocho); 2001 rot;**

Blind: Leicht offene, eher noble Nase, am Gaumen ein leicht süßlicher Touch, nicht negativ, aber eben auffällig. Dann kommt die Schieferplatte und ein langer Abgang. Macht viel Spaß und zeigt in meinen Augen Größe. Ich vermute den Manyetes dahinter.  
Lediglich die Süße irritiert ein wenig bei diesem Tipp. 95+/100 Th.

91+ VP

Blind 2. Tag: Auch in der Rückverkostung ein großer Wein, der sich durch eine schöne Tiefe auszeichnet. Mit seinen beiden Flightpartnern für mich auf einer Höhe. 95+/100 Th.

93+ VP

(10/2011)

#### **La Vinya del Vuit; El 8 (Ocho); 2003 rot;**

13,5°; sexe 8; von Costers Hängen mit alten Reben; gemeinsames Projekt von Sara Pérez, Ester Nin, Núria Pérez, Montse Mateus, René (IV) Barbier, Iban Foix, Julian Basté und Philippe Thevenon

Tag 1: Dunkle, süßliche Nase, schwarz und sündig – kommt das aus Porrera? Baut sich am Gaumen mit Kraft und Finesse auf. 94+/100 Th. Exzellenter Wein

Sehr feine, betörende Nase. Dicht und zupackend am Gaumen, gleichzeitig aber finessenreich. Feine Sache. 92 VP

Tag 2: Super offene Nase, dunkel und sündig, triebhaft und verführerisch. Das Etikett drückt durchaus den Wein gut aus. Insgesamt harmonischer als am 1. Tag. 95+/100 Th. Großer Wein.

Nobler Duft, sehr feine Frucht, am Gaumen beißende Mineralik, vollmundig, vielschichtig mit schöner Länge. 94+ VP

Tag 4: Wirkt reifer und runder als der im Vergleich getrunkene 2009er, obwohl er heute leicht oxydiert ist, lässt er sich noch immer ganz gut trinken. 94/100 Th. Exzellenter Wein.

93 VP  
(10/2013)

**Sara I René Viticultors; Gratallops Partida Bellvisos; 2003 rot;**

Reife Grenache – Nase, Pflaume, etwas Likör. Am Gaumen sehr harmonisch im Antrunk, sehr ausgeglichen und mit viel Trinkspaß, aber auch ohne Ecken und Kanten. Nichts stört hier. Schöne samtene Tannine. Große 96/100 Th.

Gefälliger Trinkspaß auf sehr hohem Niveau, für den Jahrgang recht erstaunlich frisch, deutliche mineralische Säure im Abgang. Große 96+/100 Th.

Etwas verschlossene Nase, die sich aber zusehends entwickelt. Sehr trinkig, ausgewogen, mit schöner Power. Nur im Abgang leicht austrocknend. 94 VP

Bestätigt die Eindrücke des Vortages. Da hätte ich mir fast etwas mehr erwartet. Bin gespannt auf die nachfolgenden Jahrgänge. 94 VP.  
(06/2008)

**La Vinya del Vuit; El 8 (Ocho); 2004 rot;**

Funkelndes leuchtendes Tiefrot. Die anspringende, offene Nase ist komplex und wabert wie ein Schlammvulkan, stets kommen neue Eindrücke, man kann sich regelrecht fest riechen an dem Wein. Am Gaumen wirkt der noch sehr junge Wein anfangs etwas unfertig, aber das ist Jammern auf ganz hohem Niveau. Ähnlich wie der Mogador ist auch das ein Wein, der nicht in zehn Minuten abgeurteilt sein möchte. Viel Eleganz, Brombeerlikör, Holundersaft, Schlehe, Schwarzkirsche, dazu viel Mineralik und eine belebende Säure, die die Süße der reifen Frucht puffert. Einer der ganz großen Weine des Jahrgangs. 97+/100 Th. (02/2008)

**La Vinya del Vuit; El 8 (Ocho); 2005 rot;**

Enorm edle, noble Nase, sehr kompakt und fest, ganz feines Leder als Untermalung. Der Wein schürt sehr viele Erwartungen, auch wenn es am Ende ein tiefer See ist, vielleicht lohnt es hier, Perlentaucher zu sein? Elegant am Gaumen und dennoch viel Druck. Vorerst große 95,5+/100 Th, aber ich bin auch hier auf die Entwicklung gespannt...

Ebenfalls noch sehr verschlossen, viel samtene Tannin, süßliche reife Frucht am Gaumen. Dieser sehr kompakte Wein braucht definitiv noch viel Zeit. Heute exzellente 94+/100 Th.

Für mich ein geiler Stinker, der sich auch nach langer Zeit nicht verändert und nicht mehr preisgibt. Am Gaumen sind dunkle Früchte wahrnehmbar, ansonsten nahezu verschlossen. Die Größe ist erkennbar und macht neugierig was dahinter stecken mag, aber derzeit lässt sich das nur in Ansätzen erkennen. Meine Hoffnung ruht auf morgen. Angesichts des sehr langen Abgangs vergeblich 95+ VP

Das gibt es nicht. Immer noch keine Veränderung in der Nase – unglaublich. Viel Power am Gaumen aber noch total verschlossen. In dieser Phase kompletter Babymord..... In 10 Jahren noch mal probieren! 93+ VP  
(06/2008)

**La Vinya del Vuit; El 8 (Ocho); 2006 rot;**

Sehr elegant und zärtlich, eine wahrhaft ausdauernd schnurrende Katze... Mir kommt dieser finessenreiche und burgundische Wein sehr entgegen. 96-97/100 Th.  
(02/2010)

**Sara I René Viticultors; Gratallops - Partida Bellvisos; 2006 rot;**

Erneut ein großer Wein, der für mich an mir bekannte frühere Jahrgänge gut anschließen kann. Sehr schöne Frucht, wunderbarer Nachhall, alles sehr ausgewogen. Eleganz und Rasse kennzeichnen den Abgang. 95+/100 Th.  
(02/2010)

**La Vinya del Vuit; El 8 (Ocho); 2007 rot;**

Ebenfalls ein durchaus großer Wein, obwohl ich den 2006er mehr mag. Er ist fester und strukturierter als dieser, sehr komplex und facettenreich, aber auch etwas hitziger und hart an der Grenze zum Überreifen. Andererseits natürlich auch kein Wein, der jetzt schon getrunken sein will. Diese Weine weisen ein ähnlich gutes Alterungspotential wie Mogador und Manyetes auf...  
95+/100 Th. (02/2010)

Blind: Komplexer kühler Duft, am Gaumen herrlich frisch und würzig, langer, üppiger Nachhall, elegant, wunderbar trinkig und dabei doch auch sehr rassig. Da kommt große Freude auf. 96+/100 Th. Großer Wein.

Blind 2. Tag: Üppige, anspringende Fruchtnase, ein Panther in Lauerstellung... Am Gaumen die pure Frucht und Schieferstaub, sehr frisch, das ist großes Priorat – ganz geradeaus. 96+/100 Th. Großer Wein.

4. Tag (offen): Eine üppige, komplexe Nase, wollüstig, Geschichten erzählend. Enorm voll auch am Gaumen, konzentrierte Eleganz und mit Druck, der bis zum Äußersten geht, dennoch dabei immer trinkig bleibend. Faszinierender Stoff für alle Sinne. 97+/100 Th. Weltklassewein.

8. Tag (offen): Der El Vuit (Ocho) 2007 wirkt inzwischen etwas gesetzter und ist weniger expressiv. Dennoch immer noch ein Großer Wein. 95/100 Th.  
(03/2011)

**Sara I René Viticultors; Partida Bellvisos; 2007 rot;**

Blind: Schöne Nase nach dunkler Frucht, etwas einfacher gestrickt als die Nasen der anderen beiden Weine im Flight. Am Gaumen eine schöne Frucht und ein schöner Nachhall. Samtenes Tannin und Eleganz. 93/100 Th. Exzellenter Wein.

Blind 2. Tag: Schwerer, üppiger Duft, sehr voll und kräftig, schöner Abgang nach Bitterschokolade, vielleicht im jetzigen Stadium etwas an Finesse mangelnd. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

4. Tag (offen): Angenehmer, aber noch etwas zurückhaltender Duft, trinkig und sehr harmonisch am Gaumen. Waldbeeren und einige Kräuter, im Abgang eine frische mineralische Säure, die den Wein aber nicht dominiert. Nicht all zu üppig, aber doch konzentriert am Gaumen. Wild und etwas verspielt. Zeigt auch Vielschichtigkeit, tritt aber nicht als Blockbuster in Erscheinung. Heute ein exzellenter Wein. 93+/100 Th.

Gratallops - Partida Bellvisos 2007 zeigt sich nach 6 Tagen als gezähmter Grenache betonter Wein

mit der typisch 2007er Süße und wilden Bergkräutern und erhält noch immer exzellente 93/100 Th.  
(03/2011)

Garnatxa Peluda und Carignan aus alten Reben der Einzellage.  
Ebenfalls eine sehr schöne Nase, überzeugt durch Beständigkeit wie auch in den Jahren zuvor.  
Rarer Wein, den zu suchen sich lohnt. 96+/100 Th. Großer Wein.  
(05/2013)

### **La Vinya del Vuit; El 8 (Ocho); 2008 rot;**

Der Jubiläumswein (zum 8. Mal gibt es den Ocho inzwischen) zeigt auf dem Etikett eine Collage aus den Etiketten der früheren Jahre. Wunderbar offene, stark duftende Nase (ein Riechraum!), am Gaumen etwas mineralischer als der Partida Bellvisos im Vergleich, aber qualitativ steht er jenem in nichts nach. Bestens ausbalanciert, eine Meisterleistung für den eigentlich schwierigen Jahrgang. 96-97+/100 Th. Groß bis Weltklasse.  
(05/2012)

### **Sara I René Viticultors; Partida Bellvisos; 2008 rot;**

Besteht aus über 90 Jahre alten Reben (Garnatxa Peluda und Samsó) – hier wurde eine alte historische Lage restauriert. Es wird nach den Prinzipien der Biodynamik und der Naturweinphilosophie gearbeitet.

Sehr schöne, offene Nase, sehr verführerisch. Weiblich und sinnlich, für 2008 mit dennoch überdurchschnittlichem Körper, recht kräftig und extraktreich. Sehr rund. Für das schwierige Jahr ein sehr schöner Erfolg, der nach ein paar Jahren Reife vielleicht sogar zu den Weltklasseweinen zählen könnte. 96-97+/100 Th. Groß bis Weltklasse.  
(05/2012)

### **La Vinya del Vuit; El 8 (Ocho); 2009 rot;**

14,5°; „Que Un Lloc No Existeixi / No Significa Que No S’Hi Pugui Viatjar“; Sara Pérez, Ester Nin, Núria Pérez, Montse Mateus, René (IV) Barbier, Iban Foix, Julian Basté und Philippe Thevenon im gemeinsamen Projektweinberg.

Tag 1 (Blind): Dunkle, sehr feine Nase, sexy und animierend. Am Gaumen sehr elegant und ausgewogen, auch hier wieder dunkle Aromen. Guter Trinkfluß. 95+/100 Th. Großer Wein

**Enorm dichte Nase, gaumenwässernd. Am Gaumen sehr dichte feine Frucht, extraktreich, zupackend mit langem Abgang. 95+ VP**

Tag 2: Noch etwas verschlossen in der Nase, öffnet sich aber etwas im Glas. Am Gaumen noch etwas wild und mit einer spitzen Säure im Abgang. Schöne Länge, will aber definitiv noch Zeit zum Schlummern. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

**Nasenfestival! Am Gaumen sehr dicht, mit heute schneidender Mineralik. 95+ VP**

Tag 6: Leicht offene, sehr noble, violette Nase, baut am Gaumen dann Druck auf. Momentan noch nicht ganz rund, zeigt auch noch ein recht ungestüm wirkendes Tannin. Reklamiert immer noch Zeit für sich. 94+/100 Th. Exzellenter Wein

Tag 9: Noch immer recht verschlossen, aber mit noblen Aromen in der Nase, das wird schon noch alles, wie es soll. Dann kommt noch was, das spürt man – nur wann? Das Schwarz hat sich momentan völlig in sich eingerollt. Am Gaumen eine zurückhaltend süßliche Frucht, dazu Tinte und

Bleistiftmine, Holunder und halbreife Brombeeren. Auch hier bietet sich noch nicht das Ganze Programm. Langer nobler Nachhall. 94,5+/100 Th. Exzellenter bis Großer Wein.  
(10/2013)

In der Nase etwas verschlossener als der Partida Bellvisos, öffnet sich dann aber mit Luft, wird dann noch tiefer, noch eleganter, kurz noch besser als jener. Bestätigt sich Ebenfalls ein sehr dunkler Wein im Gothic-Stil. Der Gaumen weigert sich vehement, so etwas zu spucken!  
97+/100 Th. Weltklassewein.  
(05/2014)

**Sara I René Viticultors; Gratallops – Partida Bellvisos; 2009 rot;**

Sehr schöne, offene Nase, reiches Aromenspektrum, sexy, sehr rund, sehr tief, wunderbar samtene Tannin, schöne volle, auch süße Frucht. Alles sehr harmonisch und beeindruckend – zum Liebhaben. 96-97+/100 Th. Großer bis Weltklassewein.  
(05/2014)

Grenache und Carignan von einem sehr alten Costershang. Etwas verschlossen in der Nase. Am Gaumen dann sehr explosiv – unerwartet nach der verhalten schüchternen Nase. Die Aromenvielfalt und Komplexität dreht am Gaumen völlig am Rad. 97+/100 Th. Weltklassewein.  
(05/2015)

**Sara I René Viticultors; Partida Bellvisos Blanc; 2010 weiß;**

1. Jahrgang. Grenache Blanc und Macabeu aus alten Reben, die im Partida Bellvisos Weinberg stehen, 16 Monate im gebrauchten Fass gereift. Nur 300 Flaschen. Sara und René wollen hier einen reifefähigen Weißen machen. Die Trauben wurden in früheren Jahrgängen im roten Partida Bellvisos mit verarbeitet.

Sehr schöner komplexer Duft. Komplexität, Struktur und Tiefe eines richtig großen Weißweins fast an einen Hermitage erinnernd. Hat Kraft, braucht aber Zeit, sich abzuschleifen – ein klassischer großer Weißwein, der Geduld benötigt, vielleicht aber dann noch besser ist, als die 96+/100 Th. momentan. Kaufen und mindestens 10 Jahre weglegen. Großer Wein. Gute Idee!  
(05/2013)

**Sara I René Viticultors; Partida Pedrera; 2010 rot;**

Besteht hauptsächlich aus Garnatxa Peluda, ein ganz klein wenig Monastrell aus experimentellem Anbau ist zusätzlich enthalten, komplett nach der Naturweinphilosophie hergestellt und sollte ungeschwefelt hergestellt werden. Ein klein wenig musste aber dennoch geschwefelt werden.. Eine sehr interessante, offene und fruchtige Nase, zeigt sich sehr verführerisch. Schöne Frische und sehr mineralisch. 94+/100 Th. Exzellent.  
(05/2012)

**La Vinya del Vuit; El 8 (Ocho); 2011 rot;**

Wird in diesem Jahr in einer speziellen 8-Flaschen Kiste herausgebracht (mit acht verschiedenen Buchstaben auf den Etiketten, die daran erinnern, dass sich hier 8 Freunde zu diesem Projekt zusammengeunden haben, welches in sein 11. Jahr geht. Rund und tief, ein mystischer Wein, der unbedingt gelagert werden will. Unmengen von Tannin verweisen auf einen Spaß, der erst weit in der Zukunft liegt... 8 Jahre warten? Oder besser 11?  
96+/100 Th. Großer Wein.

96+ VP  
(04/2016)

**Sara I René Viticultors; Partida Pedrer; 2011 rot;**

Vi Naturel aus 100% Grenache, 14 Monate in der Amphore ausgebaut – bislang der einzige offizielle Vi Naturel des Priorats – der 2010er, der letztes Jahr hier vorgestellt wurde, ist nicht offiziell im Verkauf, sondern diente nur dem Sammeln an Erfahrung.

Kraft und Struktur, pure Frucht, etwas pikante Würze, auch neue und normal unbekannt Aromen werden hier hervor gezaubert. Großer, wenngleich auch anderer Wein. Intellektuell fordernd, aber auch Spaß machend. 95+/100 Th. Großer Wein.

(05/2013)

**Sara I René Viticultors; Partida Bellvisos; 2012 rot;**

Offener in der Nase, dunkle Aromatik, schon etwas runder, aber noch immer viel Mineralik. Macht viel Trinkspaß. Ebenfalls auf der eleganten Schiene des Jahrgangs. Aber auch mit Druck. Wow. 97-98+/100 Th. Weltklassewein.

Mächtige Säure, Power-Mineralik, Top Stoff! 96+ VP  
(05/2018)

**La Vinya del Vuit; El 8 (Ocho); 2013 rot;**

In der Nase etwas verschlossen, aber viel Kraft ahnen lassend. Ausdrucksstark am Gaumen. Säuerliche rote Früchte, sehr komplex. Bei aller Fülle auch viel Eleganz, leider aber auch ein etwas trocknendes Tannin. Braucht noch viel Zeit, ein typischer 2013er. Sollte sich das Tannin besser einschleifen und sich der trocknende Eindruck legen, dann haben wir auch hier einen Weltklassewein. Noch viel Potential, aber weniger strukturiert und tief als die besten Ocho – Jahrgänge, entwickelt sich auch eher in Richtung Eleganz. 96+/100 Th. Großer Wein.

(05/2017)

**Sara I René Viticultors; Partida Perdrer; 2013 rot;**

Grenache Noir und ein wenig Mourvedre, 6 Monate in der Amphore ausgebaut und ohne Schwefelzusatz. Würzige, rauchige Noten, in der Nase Duft nach kalter Kirche. Super Stoff. Ein deutlicher Amphorenton am Gaumen, insgesamt sehr intensiv und üppig, ausdrucksstark und unverfälscht, baut sich im Glas immer mehr auf - zum Eintauchen... 96+/100 Th. Großer Wein.

(05/2015)

**Vinyes del Vuit; Ocho; 2014 rot;**

Etwas offener in der Nase, sehr dunkel, sehr holzbetont, macht sehr viel Spaß am Gaumen, sehr fein, sehr tief, für den Jahrgang großartig, explosiv, ganz großes Carignan-Kino! 98+/100 Th. Weltklassewein.

Dicht und elegant, sehr gut. 95+ VP  
(05/2018)



**Sara I René Viticultors; Partida Pedrer Rosat; 2015 rosé;**

Grenache Noir und Mourvedre; wie ein Vin Gris vinifiziert, ungeschwefelt, orange-graue Farbe, Steinbetont, sehr voll und kräftig am Gaumen, sehr komplex. Sehr schön, macht viel Spaß. Sehr intensiv am Gaumen. 96+/100 Th. Großer Wein.

Hammer - Nase, genial, smoothy am Gaumen, traumhaft. 94+VP

(05/2018)

**Vinyes del Vuit; Ocho; 2016 rot;**

Noch etwas verschlossen, dunkle Aromatik, nobel, sehr schöne, animierende Aromatik, Zartbitter-Schokolade, dunkle Früchte. 97-98+/100 Th. Weltklassewein.

Perfektes Parfüm in der Nase, dunkle Frucht, geniale Würze und Mineralik. 97+ VP

(05/2018)

**Sara I René Viticultors; Partida Bellvisos; 2016 rot;**

Noch etwas Verhalten in der Nase. Süße, reife Frucht, ebenfalls noch sehr viel Tannin, braucht Zeit, ist aber sehr vielversprechend. 97-98+/100 Th. Weltklassewein.

Geiler Stoff, da geht noch was! Top Mineralik. 97+ VP

(05/2018)

GARNATXA PELUDA I SAMSÓ DE COSTER  
**GRATALLOPS**  
PARTIDA BELLVISOS  
**2004** PRIORAT  
DENOMINACIÓ D'ORIGEN QUALIFICADA  
PROPIETARIS RENÉ BARBIER I SARA PÉREZ

PRODUCT OF SPAIN  
LI

75 CL. 14% VOL.

EMBOTELLAT PER A SARA I RENÉ VITICULTORS S.L PER R.E. 7342-T  
CONTÉ SULFITIS



**Gratallops – Partida Bellvisos; rot**

GARNATXA BLANCA EN SÒL DE LICORELLA  
**GRATALLOPS**  
VI DE VILA BLANC  
PARTIDA BELLVISOS  
**2011** PRIORAT  
DENOMINACIÓ D'ORIGEN QUALIFICADA  
PROPIETARIS RENÉ BARBIER I SARA PÉREZ

75 CL. 14% VOL.

CONTÉ SULFITIS PRODUCT OF SPAIN LI



**Gratallops - Partida Bellvisos Blanc; weiß**

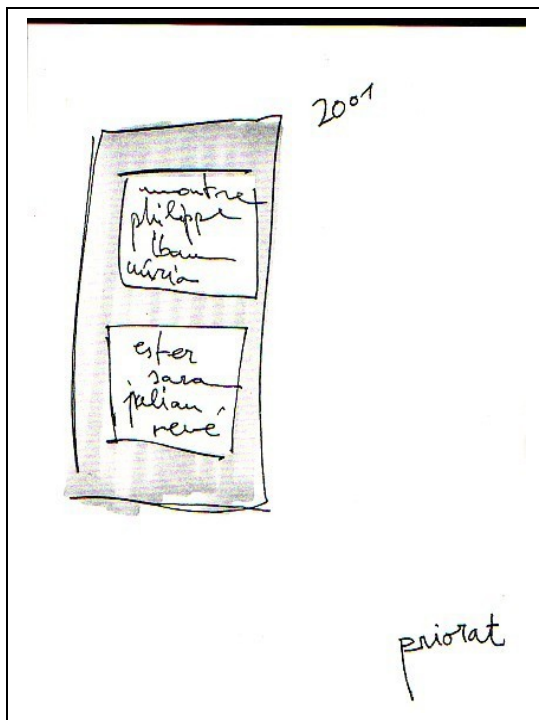
GARNATXA EN SÒL DE LICORELLA  
**PRIORAT** D.O.Q.  
**PARTIDA PEDRER**  
**2011** 75 CL. 14% VOL. PRODUCTE OF SPAIN  
 EMBOTELLAT PER A SARA I RENÉ VITICULTORS S.L. PER R.E. 7342-T  
 PROPIETARIS RENÉ BARBIER I SARA PÉREZ



CONTINGUTS NO ADEQUATS A MENORS DE 18 ANYS



**Priorat – Partida Pedrer; rot vor 2011 = Partida Pedrera**



la vinya del vuit

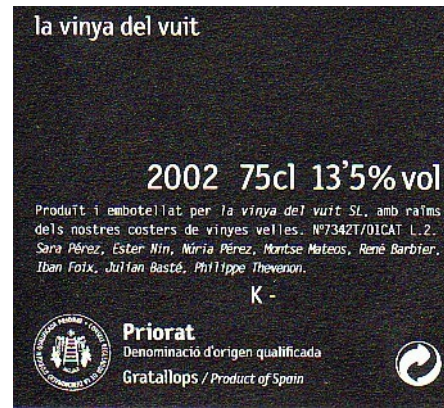
2011 75cl 13'5% vol

Produït i elaborat per la vinya del vuit SL procedent de costers de vinyes velles. L.1. Embotellat per R.E. 4272-T,1 per a La vinya del vuit SL. Sara Pérez, Ester Nin, Núria Pérez, Montse Mateos, René Barbier, Iban Foix, Julian Basté, Philippe Thevenon.

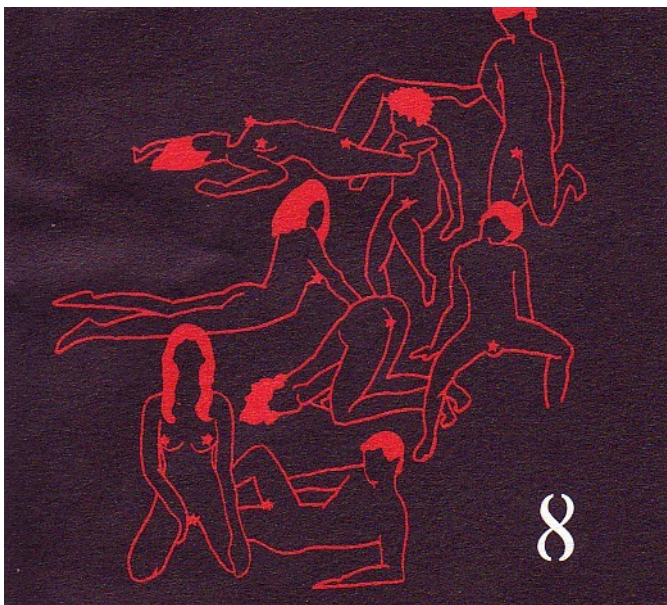
J - Nº 613346

 **Priorat**  
 Denominació d'origen qualificada  
 Gratallops / Product of Spain 

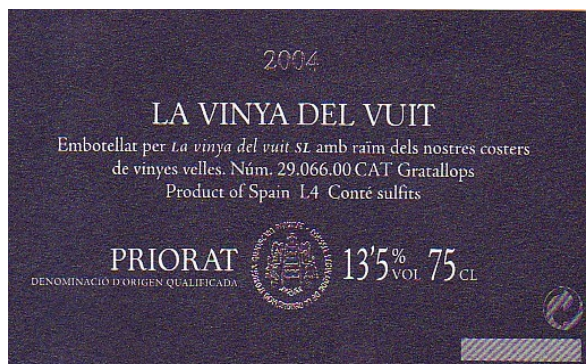
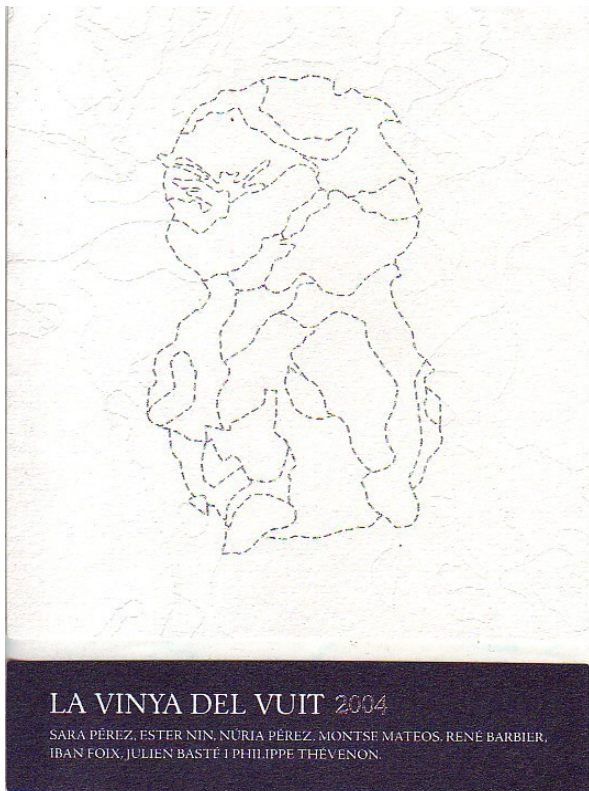
**Ocho 2001; rot**



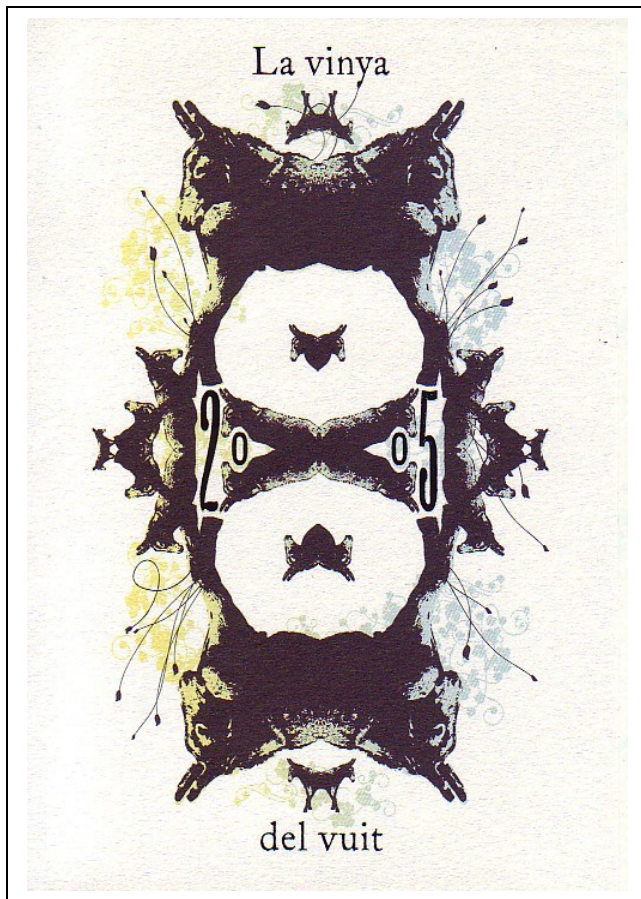
Ocho 2002; rot



Ocho 2003; rot



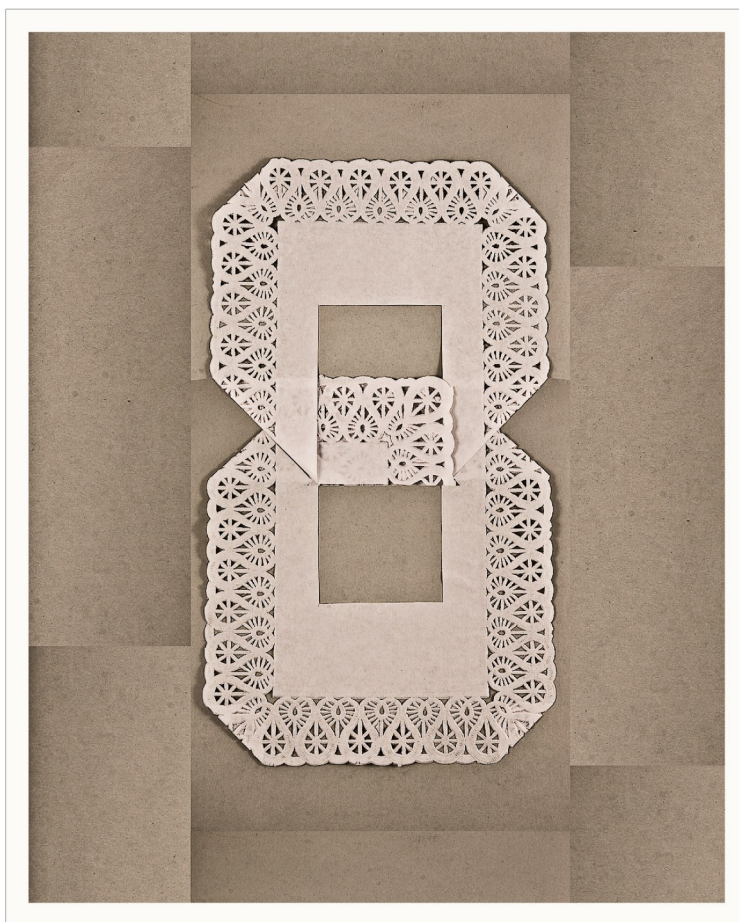
Ocho 2004; rot



Ocho 2005; rot



Ocho 2006; rot



Ocho 2007; rot

**GOVERNMENT WARNING:** (1) ACCORDING TO THE SURGEON GENERAL, WOMEN SHOULD NOT DRINK ALCOHOLIC BEVERAGES DURING PREGNANCY BECAUSE OF THE RISK OF BIRTH DEFECTS. (2) CONSUMPTION OF ALCOHOLIC BEVERAGES IMPAIRS YOUR ABILITY TO DRIVE A CAR OR OPERATE MACHINERY, AND MAY CAUSE HEALTH PROBLEMS.

**PRIORAT DOQ.**  
Denominació d'Origen DOQ - Priorat - C.E. D.O. La Vinya del Vuit

Produït i embotellat per: 29.100.01 CAT.  
 La vinya del vuit S.L. 43737 Gratallops.

**8/Nº8/2008**

Sara Pérez, Ester Nim, Nària Pérez, Montse Mateos, René Barbier, Iban Fox, Julian Basté i Philippe Thevenon.

Gratallops.

Ocho 2008; rot







Mandelblüte 2008 mit Mandeln aus 2007...

(TH)



Der Ocho Weinberg gleicht von weitem einer Wildnis.

(TH)



Intakte Natur, Weine von Naturliebhabern für Naturliebhaber.

(TH)



Auch der Ocho - Weinberg wird vom Muli „beackert“...

(TH)



Nicht Weinbergsromantik, sondern Biodynamik. Der Muli muss ran – dynamisch.

(TH)



Mit René (IV) Barbier im Weinberg für den Ocho.

(TH)



René (IV) Barbier erklärt sein Terroirverständnis.

(TH)



Blumen im Weinberg – vererbte Philosophie?

(TH)



Wir treffen René im September 2013, als er gerade den 2010er Ocho versiegelt.

(MO)



Zunächst probieren wir direkt aus der Amphore.

(MO)



Auch die Weine der beiden Projekte Vinya del Vuit und Sara I René Viticultors kann der Besucher inzwischen beim Besuch auf Clos Mogador mitnehmen.

(MO)