

Vinum

1-2



JANUAR / FEBRUAR 2015
WWW.VINUM.CH
PREIS: 13.80 CHF

Vinum

EUROPAS FÜHRENDES MAGAZIN FÜR WEINKULTUR



Grand Cru aus Mostindien

Warum der Thurgauer Ottenberg eine grosse Pinot-Lage ist

Südtirol: Die besten Lagrein

Priorat: Von der Power zur Finesse



Foto: Linda Pollari

RUBRIKEN

- 07 Klartext**
Von Päpsten und Wendehälsen
- 08 Aktuell**
- 12 Schöne Dinge**
- 42 Winzerlegenden**
Marchesi de' Frescobaldi, Toskana
- 56 Überraschend kombiniert**
Trüffel mit Gewürztraminer
- 90 WineTradeClub**
- 91 Leserangebote**
- 92 Leute**
Ticinowine in Widnau, Luzern und Basel
VINUM-Buchvernissage in Zürich
- 94 Briefkasten/Impressum**
- 97 Termine**
- 98 Carte Blanche**
Lidwina Weh über moralisches Trinken

REPORTAGEN

- 14 Ernte 2014**
Milder Winter und nasser Sommer - es war kein einfaches Weinjahr. Das Ernteergebnis lässt trotzdem hoffen
- 20 Am Ottenberg im Thurgau**
Schweizer Grand Cru à la Bourgogne - die Pinots aus Weinfeldern überraschen mit ihrer Qualität und Stilistik
- 32 Priorat**
Frische statt Wucht - die Weine aus den Schieferbergen bei Tarragona haben zu alter Grösse zurückgefunden
- 48 Schöner Saufen in Zürich**
Lust auf Wein? Doch wohin geht man in Zürich? Wir kennen die angesagtesten Weinlokale in der Zwinglistadt
- 58 Club les Domaines**
López de Heredia, Spanien

GUIDE

- 63 VINUM-Wineguide**
Der Weinkaufsführer
- 64 Henn & Vaterlaus**
Rassige Chasselas aus der Schweiz und (Halb-)Trockenes aus dem Rheingau
- 66 Weine des Monats**
Entdeckungen der Redaktion
- 68 Merlot aus CHAD-Land**
Topweine und Spielereien
- 75 Die VINUM-Vertikale**
Masi Amarone
- 76 Lagrein aus Südtirol**
Italienischer Tausendsassa
- 84 Marktschau**
Cabernet Blends
- 88 Bezugsquellen**

VINUM

3 MONATE TESTEN
IM SCHNUPPERABO FÜR
NUR 20 FRANKEN
www.vinum.ch/schnupperabo





Ester Nin und Carles Ortiz warten auf dem Platz in Porrera, einem der neun Dörfer des Priorat im südlichen Katalonien. Ich kletterte zu ihnen in den ramponierten Nissan. «Unser Keller ist winzig, wir zeigen dir lieber die Weinberge», raunt Ester mir zu und blickt mich aus ihren wachen, von der Rastamähne umrahmten Augen an. Auf geht's. Nach einem Dutzend Kurven auf der Strasse nach Falset biegt Carles rechts in einen Feldweg ein. Nun kurven wir über Kilometer haarscharf am Abhang weiter. Allmählich schrauben wir uns höher hinauf, bis wir einen schmalen Bergrücken erreichen. «Mas d'en Caçador», bemerkt Carles. «Dort unten siehst du Falset und hier drüben Porrera.» Das Mas erweist sich als ein Puzzle von Rebhängen. Gerade bearbeiten Esters und

Berühmt wurde das Priorat mit wuchtigen Weinen. Oft verlieh denen Cabernet Sauvignon das Rückgrat. Jetzt herrscht ein frischer Wind in den Schieferbergen bei Tarragona. Man besinnt sich verstärkt auf die bewährten traditionellen Rebsorten und strebt nach Lebendigkeit und Mineralität.

Text: André Dominé, Fotos: Mariano Herrera

Priorat

Zurück zum Idealgewicht

Carles' fünf Angestellte die höchste Parzelle. Einer dirigiert das Maultier und pflügt, die anderen vier hacken die Rebstöcke per Hand achtsam frei. Schliesslich stammen diese aus dem Jahr 1905.

Im Handumdrehen hat Carles den Klapp Tisch aufgestellt, ein weisses Tuch darüberbreitet, Flaschen und Gläser arrangiert. Ester, Önologin und Biologin aus dem Penedès, zücht den Korkenzieher. Sie arbeitet für Daphne Glorian und deren Clos Erasmus. Mit dem Nit de Nin, wie der Wein vom Mas heisst, begann sie 2003 ein eigenes Projekt. Inzwischen hat sich ihre Anbaufläche auf dem Mas vergrössert. Mit Carles kam 2008 der Planetes dazu. Der Wein wird zu 70 Prozent aus der Garnatxa-Traube gewonnen, die mitunter auf schmalen, bis zu 600 Meter über Meer gelegenen Terrassen bei Porrera angebaut wird. 2007 folgten Hanglagen mit Carinya. Ester und Carles arbeiten nur mit diesen beiden alten Sorten auf Llicorella, den typischen Schieferböden. Biodynamisch und mit Spontangärung.

Hier oben sticht ins Auge, wie vielfältig das Priorat aufgrund der stark variierenden Ausrichtungen und der Höhenlagen ist. Die Vielfalt und Tiefe sowie die Einmaligkeit von Lage und Reben sprechen

aus den Weinen. Eine Essenz von Himmel und Erde. Die wussten schon die Kartäusermönche des Klosters Scala Dei, übersetzt Himmelsleiter, zu schätzen. Ganz im Süden der DOQ - das Priorat ist neben Rioja die einzige Weinregion Spaniens, die zur Denominació d'Origen Qualificada erhoben wurde - liegt in der Gemeinde Bellmunt das Mas d'en Gil, ein wunderschönes Gut auf 300 Metern Höhe mit Olivenhainen, Mandel- sowie Haselnussplantagen und 45 Hektar Rebfläche. Eine Oase im sonst so kargen Priorat. Als ich ankomme, überprüft Roland Ulrich, deutscher Biodynamie- und Kompostberater, gerade die Temperaturentwicklung dreier enormer Komposthaufen. Seit Marta Rovira das Familiengut führt, richtet sie es mit Charme, und Intuition auf höchste Qualität aus, in den Weinbergen genauso wie im Keller. Dort sind nun Fuder eingezogen. Ihr Coma Vella Blanco 2012 zeigt mit seidiger Textur, viel Eleganz und mineralischem Unterton am deutlichsten den Wandel.

Späte Renaissance

Dass das Priorat aus seinem langen Dornröschenschlaf erweckt wurde, ist René Barbier zu verdanken. Bereits 1979 erwarben er und seine Frau Isabelle ein



erstes Stück Land bei Gratallops, Keimzelle des Clos (das s wird mitgesprochen) Mogador. Immer bereit, ihre Passion für Wein, Kunst, Natur und Gemeinsamkeit zu teilen, luden sie eine Bande von Freunden ein. Mit dem Jahrgang 1989 lancierten sie gemeinsam die Renaissance des Priorat. Von Anfang an war René die Monokultur suspekt. So ging er daran, überall zwischen die Terrassen seiner Weinberge Oliven-, Mandel- und Obstbäume zu pflanzen. Inzwischen sät er Weizen zwischen die Rebzeilen und hat das Pflügen mit dem Maultier aufgenommen. Während Sohn Christian (22), der seit 2013 für das Weingut verantwortlich ist, ganz in Natur und Weinbau aufgeht, ist Sohn René (41) schon früh zum Komplizen des Vaters geworden. Gemeinsam haben sie grossartige Weinprojekte wie Manyetes und Nelin verwirklicht. Die aktuelle Finesse und Ausgewogenheit der Weine geht auf das Konto des Juniors. Er hat ausserdem mit seiner Frau Sara Pérez so spannende Projekte wie Partida Bellvisos, La Vinya del Vuit und Venus la Universal verwirklicht.

Am Rande von Gratallops lädt ein alter Backsteinbau mit ummauertem Garten zur Einkehr ein. Während man im linken Teil eine einfache, aber gute Küche ge-



Alvaro Palacios (linke Seite) und René Barbier (o.l.) gehören zu den Qualitätspionieren im Priorat. Sara Pérez (o.r.) verkörpert die neue Winzergeneration.



niesst, beherbergt der rechte den Keller des Clos Figueras. Darunter reifen in einer 300 Jahre alten ehemaligen Zisterne die Weine unter idealen Bedingungen. Christopher Cannon, international agierender Weinhändler, erwarb das 18 Hektar grosse Gut 1997. Die befreundeten Barbiers kümmerten sich bis 2008 um Reben und Weine. Seither berät Alain Graillot, Winzerstar in Crozes-Hermitage. Er hat einen Stilwandel vollzogen. Nun wird die Garnatxa ihrem Ruf als Pinot Noir des Südens mehr und mehr gerecht. Die Tendenz zu feineren, frischeren, lebendigeren Weinen findet man bei allen Spitzenerzeugern.

In alter Frische

Gegenüber, im und auf dem Hang thront Alvaro Palacios' moderne Bodega. Mit Mut und Draufgängertum hatte Alvaro den ersten Jahrgang des L'Ermita vor 20 Jahren teurer angeboten als Vega Sicilia. Damals bemerkte er keck, dass er seinen Wein für besser halte. Inzwischen hat L'Ermita Vega Sicilia weit hinter sich gelassen. Das hindert Alvaro bis heute nicht daran, an L'Ermita und allen seinen Weinen weiter zu feilen. In den letzten sieben Jahren hat er alle eigenen Weinberge durch Umpfropfen völlig auf Garnatxa und Samsó

(Carinyena) umgestellt. Schluss mit Syrah und Cabernet. «Wenn man grössere Flächen in ökologischem Weinbau hat, stellt man fest, dass die lokalen Rebsorten am leichtesten zu behandeln sind», bemerkt er. «Im Glas ist die wichtigste Sache für mich nicht länger das Gewicht oder der grosse üppige Körper des Weins, sondern die Ausgewogenheit und der erfrischende Charakter.» Während Alvaro L'Ermita 2012 für den bislang besten Jahrgang überhaupt hält, könnte der rare 2013er ihn mit seiner sensationellen Spannung noch überflügeln. Um Trauben junger Weinberge zu verwenden, kreierte Alvaro Palacios 2007 den günstigen Camins del Priorat. Die 2008 eingetretene Krise bewirkte dann, dass weitere Winzer nachzogen. Plötzlich kamen Dutzende von billigen Priorat-Weinen auf den Markt und weckten eine neue, völlig andere Nachfrage. Der kann die Region nicht nachkommen. Und das kann nicht die Bestimmung einer der spektakulärsten Weinregionen der Welt sein. Als Mitglied des Consejo Regulador arbeitet Alvaro daran, ihr eine adäquate Herkunftsstruktur zu verleihen. Diese stellt Dörfer und Katasternamen in den Vordergrund. Ein absolutes Novum für Spanien, wo es bislang nur Regionalappellationen gab.

Von Anfang an war René Barbier die Monokultur suspekt. So ging er daran, zwischen die Terrassen seiner Weinberge Oliven-, Mandel- und Obstbäume zu pflanzen. Inzwischen sät er dort Weizen und hat das Pflügen mit dem Maultier aufgenommen.



**Gehören zur neuen Spitze des Priorat:
Dominik Huber von Terroir al Límit (links)
sowie Ester Nin und Carles Ortiz.**



Der junge Deutsche Dominik Huber (l.) hat mit Terroir al Límit neue Massstäbe im Priorat gesetzt. Seine Einzellagenweine führen den wahren, mineralischen, vibrierenden und so unterschiedlichen Charakter des Priorat exemplarisch vor.


José Luis Pérez, einer der Pioniere der Region, konzipierte ab 1989 den Clos Martinet nach Bordelaiser Façon als Erstwein und den Martinet Bru als Zweitwein. Tochter Sara hat das Konzept geändert: Hinter jedem ihrer vier Weine steht eine andere Idee, für die ein bestimmter Ort ausgewählt wurde. Mit Els Escurçons hat Sara Pérez eine alte Höhenlage zu neuem Leben erweckt. Eine Lage aus der goldenen Zeit des Priorat vor der Reblauskatastrophe, als man Wein mit viel Profit ins bereits betroffene Frankreich exportierte. Ein reiner Garnatxa wie damals üblich. «Als ich diesen Wein das erste Mal machte und probierte, sagte ich: Das ist kein Priorat. Dann aber dachte ich nach und sagte mir: Schau, das war das, was sie damals gepflanzt und erwartet hatten.» Anfang 1900 kamen schwere Zeiten, da pflanzte man die zuverlässigere Carinyena statt der heiklen Garnatxa. Der Stil wurde rustikaler. «Dann kamen wir. Und wir taten das Gleiche, wir sagten Nein zur Carinyena. Wir probierten Cabernet, Merlot und Syrah aus. Bis zum Jahre 2000, dann haben wir sie mit Carinyena und Garnatxa umgepfropft.» Der Stil wandelt sich. Immer authentischer werden die Weine. Das lässt sich an denen vom Weingut L'Infernal eindeutig ablesen.

Es begann 2003, als sich die bekannten französischen Winzer Laurent Comber, Peter Fischer und Jean-Michel Gérin zum Trio Infernal zusammaten und im Priorat mit Hilfe der Önologen und Winzer Pep Aguilar und Patri Morillo Wein zu machen begannen. Nach der Erfahrung von zehn Jahren änderten sie den Namen ihrer Bodega und ihrer Weine. Neben Riu, zwei Dorf-Cuvées in Rot und Weiss aus Torroja, handelt es sich nun um drei wunderbar klar definierte, sortenreine Weine aus einzelnen Parzellen und den Aguilar Viñas Viejas, einen lange ausgebauten uralten Carinyena von immenssem Charakter.

Auf alte Carinyena-Reben von Steilhängen schwören auch Sergi Ferrer-Salat, der in Barcelona die Wein-Kult-Bar «Monvínic» kreierte, und Raül Bobet. Die beiden Weine ihrer avantgardistischen Bodega, die wie ein Luftschiff über den Hängen zu schweben scheint, ziehen ihre Frische und Mineralität aus bis zu 110 Jahre alten Rebstöcken. Bewusst haben die beiden deshalb die Gemeinde Porrera ausgewählt, den höchsten Winkel des Priorat. Mit seinem Anspruch, nur grosse Weine zu erzeugen, verzichtete das Duo bislang auf die Trauben ihrer neuen Terrassen. Auch Cellers de Scala Dei will wieder hoch hinaus. Das



Kartäuserkloster hatte den Weinbau im Priorat ab dem 13. Jahrhundert verbreitet, und im 18. waren es seine Mönche, die ihn zur Blüte führten. In ihrer historischen Kellerhalle reifen seit kurzer Zeit wieder herausragende Weine. Önologe Ricard Rofes vinifiziert Garnatxa-Trauben, die auf Parzellen weit oberhalb der Klosterruine auf bis zu 800 Metern Höhe reifen, separat.

Garnatxa und Carinyena, die sich in vielen Weinen des Priorat vereinen, sind historische und stilistische Gegensätze. Mit natürlicher Weinbergsarbeit, präziser Lese - ohne überreife Trauben - und zurückhaltendem Ausbau gelingen inzwischen Weine, die mit ihrer Lebendigkeit und Tiefe berühren. Ausgerechnet ein junger Deutscher hat diese Entwicklung forciert und sich an ihre Spitze gesetzt: Dominik Huber mit Terroir al Límit. Seine Einzellagenweine - allen voran Les Manyes, ein purer Garnatxa, und Les Tosses, ein reiner Carinyena - führen den wahren, mineralischen, vibrierenden und so unterschiedlichen Charakter der beiden Stile des Priorat exemplarisch vor. Inzwischen zeigt Dominik mit Terra de Cuques und der Reihe Vinum Verum das verblüffende Potenzial des Priorat an Weissweinen auf. Eine neue Epoche ist im Priorat angebrochen. 





Unsere Tipps
ROTES PRIORAT

**Familia Nin-Ortiz
Nit de Nin 2010**

18 Punkte | 2016 bis 2030

Aus bis zu 109 Jahre alten biodynamischen Garnatxa- und Carinyena-Reben, 18 Monate in Barriques ausgebaut. Dunkles Rubin mit komplexer, noch leicht reduzierter, doch vollfruchtiger und feinerwürziger Nase. Am Gaumen viel Volumen und Frucht, spannende Festigkeit und Mineralik mit grossartigem Potenzial.

46 Franken | 69 Euro (0,375 l)
www.vinotehek-brancaia.ch
www.vinaturel.de

**Mas d'En Gil
Clos Fonta 2009**

17.5 Punkte | 2015 bis 2025

Selektierte Trauben aus ältesten Rebpflanzen. Im warmen Jahrgang 2009 begeisterte Marta Rovira die Carinyena, die dem rubinroten Wein die edle, mineralische Straffheit verleiht. Im Bouquet stechen Blutorange, Feige und süsse Würze hervor, im Mund Samtigkeit, saftige Frucht und sehr feine Tannine.

79.90 Franken | 50 Euro
www.globus.ch
www.fast-alles-ueber-wein.de

**René Barbier
Clos Mogador Vi de Finca 2011**

18.5 Punkte | 2015 bis 2030

Als Cuvée auf Basis von Garnatxa und Carinyena konzipiert, sorgt ein Drittel an Cabernet und Syrah für Vielschichtigkeit, doch das Terroir prägt den Charakter. Intensive Aromen von Schwarzkirschen, Wildkräutern und Oliven, verblüffend frischer Ansatz, doch dicht und voll mit exzellenter Struktur.

75 Franken | 62,50 Euro
www.passionduvin.ch
www.la-tienda.de

**Charlotte & Christopher Cannon
Clos Figueras 2009**

17.5 Punkte | 2015 bis 2030

In diesem warmen Jahrgang gab Berater Alain Graillet etwas mehr Syrah in die von Garnatxa dominierte Cuvée und einen Teil der Rappen. In aufrechten 500-Liter-Fässern vinifiziert. Reife Kirschen und Brombeeren, feine Würze, Minze und Bitterschokolade, erstaunliche Frische und Mineralik.

75 Franken | 48,90 Euro
www.weingrube.com
www.gerstl.ch

Das Priorat ist ein vielfältiges Terrain. Das merkt man bei der Verkostung der hier produzierten Spitzenweine ebenso wie bei einem Aufenthalt in Südkatalonien. André Dominé hat die besten Weine, Hotels und Restaurants aufgespürt.

Unsere Tipps aus dem Priorat

Alvaro Palacios
Gratallops Vi de Vila 2012
17 Punkte | 2015 bis 2025

Alvaro macht sich für die Dorfweine stark und liefert selbst eines der besten Beispiele, zumal im hervorragenden Jahrgang 2012. Aus 80% Garnatxa und 20% Carinyena, 18 Monate Ausbau. Ein Priorat mit reizvoller Frucht von Schwarzkirschen und Blutorangen, pfeffriger Würze und edler Tanninstruktur.

50 Franken | Circa 40 Euro
www.casadelvino.ch
www.internetoase.de

Mas Martinet
Els Escurçons 2011
19 Punkte | 2015 bis 2025

Der wiedererweckte Spitzenweinberg auf Höhenlage mit stark eisenhaltigem Llicorella-Boden. Ausschliesslich Garnatxa mit Rappen in Holz vergoren und 18 Monate in Amphoren ausgebaut: Waldbeeren und Wildkräuter, ätherisch, seidig, mineralisch; himmlisch, ein Meisterwerk im heissen Jahr 2011.

Circa 65 Franken | 49,90 Euro
www.bauraulacvins.ch
www.vinos.de

La Vinya del Vuit
EI 8 2009
18 Punkte | 2015 bis 2030

Sara Pérez, ihre Schwester Nuria sowie ihr Mann René Barbier bewirtschaften mit Ester Nin und vier Freunden diesen 60 Jahre alten Carinyena- und Garnatxa-Weinberg. Reife Nase mit Kirschen, Feigen, Datteln und Orange. Am Gaumen frischer Ansatz, sehr fruchtig, mineralisch, tolle Struktur, hat Zukunft.

85.15 Franken | 69,90 Euro
www.gourmondo.de
www.messwein.de

L'Infernal
Fonsclar 2012
17 Punkte | 2015 bis 2025

Die Trauben für diesen sortenreinen Carinyena wachsen an nach Westen ausgerichteten Steilhängen auf purpurnem Schiefer. Noch etwas verschlossen, doch dichte Aromen von schwarzer Kirsche, Wildheide und Wacholder. Seidig-volle Textur, sehr gute Frische, Note von Kakao, mineralisch, sehr lang nachklingend.

Circa 44 Franken | 30 Euro
www.lacourgourmande.ch
www.hardy-weine.de





Rund eineinhalb Stunden dauert die Fahrt von Barcelona ins Priorat. Neben innovativen Winzern und atemberaubend steilen Weinlagen erwarten einen dort persönlich geführte Hotels und von regionalen Produkten geprägte Restaurants.

Ferrer Bobet

Vinyes Velles 2011

17.5 Punkte | 2015 bis 2025

Bis zu 110 Jahre alte, biologisch bearbeitete Rebstöcke – zwei Drittel Carinyena und ein Drittel Garnatxa – liefern die Trauben. 15 Monate Ausbau in Barriques. Süsse rote Beerenfrucht, Wildheide, Lakritz und Rauch in der Nase. Am Gaumen elegant, sehr ausgewogen und mineralisch.

39.50 Franken | 28,95 Euro

www.aglassofwine.ch

www.decantalo.com/de

Cellers de Scala Dei

Mas Deu 2011

18 Punkte | 2015 bis 2025

Mas Deu ist auf 800 Metern über Meer der höchste Weinberg des historischen Guts. Böden aus Kalk- und Lehm, ohne Schiefer. Pure Garnatxa, nicht entrappt, im Betontank spontan vergoren, im Fuder während 14 Monaten ausgebaut. Piniennadeln, Wildkräuter, rote Waldbeeren, anregend, sehr eigen und spannend. Bietet viel Potenzial.

Vor Ort 55 Euro

Bezug über Codorniu

www.get-n.de

Terroir al Límit

Torroja Vi de Vila 2012

17 Punkte | 2015 bis 2022

Dieser Dorfwein ist der rote Einstieg zu Dominik Hubers Weinvisionen, mit köstlich frischer roter Frucht von Kirschen, Himbeeren oder Johannisbeeren und mediterranen Kräutern, Noten von Lakritz und Rauch, intensivem, saftigem Ansatz, einer belebenden Frische, feinen Tanninen und einer schönen Länge.

36 Franken | Circa 29,50 Euro

www.gerstl.ch

www.vinnaturel.de

Terroir al Límit

Les Manyes 2011

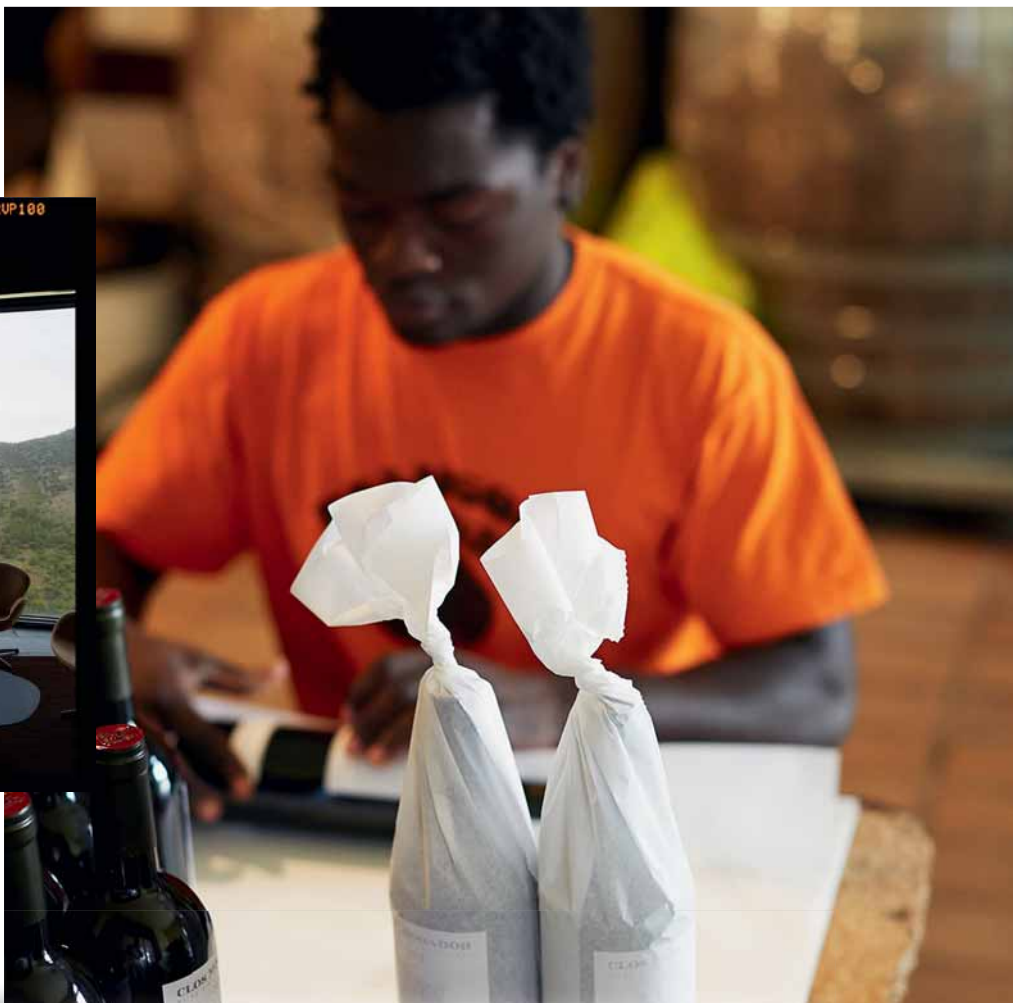
19 Punkte | 2015 bis 2025

Spitzenwein von Dominik Huber. Garnatxa von tonhaltigen Höhen oberhalb des Klosters Scala Dei. Nicht entrappt, spontan vergoren, ohne weitere Eingriffe. Reizvoller Duft von roten Wildbeeren, Veilchen und Kräutern, sowohl dicht als auch filigran, Noten von Kreuzkümmel und Kardamom, mineralische und vibrierende Textur.

Circa 230 Franken | 179 Euro

www.gerstl.ch

www.vinnaturel.de



Unsere Tipps

UNTERKUNFT UND ESSEN

UNTERKUNFT

Hotel Cal Llop

Carrer de Dalt, 21
E-43737 Gratallops
Tel. +34 977 83 95 02
www.cal-llop.com

Waldo und Cristina haben zwei alte Dorfhäuser oben in Gratallops mit viel Sinn für Tradition und Moderne in ein Boutiquehotel verwandelt, das ein idealer Ausgangspunkt ist, um das Priorat zu erkunden. Sie kümmern sich reizend um ihre Gäste und öffnen viele Kellertüren. Gute Weinliste und angenehme Küche.

Hotel-Hostal Sport

Carrer Miquel Barceló, 4-6
E-43730 Falset
Tel. +34 977 83 00 78

www.hotelpriorat-hostalsport.com
Im Hauptort des Priorat ist das Hotel-Hostal seit 1923 eine beliebte Unterkunft. Persönlich geführt, bietet es einen netten Empfang und gepflegte ruhige Zimmer. Im Restaurant isst man eine überzeugende katalanische Küche und findet eine beachtliche Weinauswahl. Bei warmen Temperaturen wird auch im Garten serviert.

Gästehaus Cal Compte

Carrer Major, 4
E-43737 Torroja del Priorat
Tel. +34 619 02 37 79
www.calcompte.com

Das Cal Compte ist eines der herrschaftlichsten, alten Häuser der Region. Die Historikerin Anna und ihr Mann Joaquim haben es nach und nach mit viel Leidenschaft in ein Gästehaus verwandelt. Während die Säle und die grossartige überdachte Terrasse unverändert geblieben, haben sie unter dem immensen Dach hochmoderne Räume und Suiten eingerichtet.

ESSEN

Restaurant La Cooperativa

Carrer Unió, 7
E-43739 Porrera
Tel. +34 977 82 83 78
www.restaurantlacooperativa.com

In der herrlich dörflichen Atmosphäre des Restaurants mitten im Ort serviert Litus, und Mia steht in der Küche. Sie bereitet verfeinerte katalanische Hausmannskost zu, er wacht über den Weinkeller mit seiner ausserordentlichen Auswahl. Ein Besuch im Weinladen lohnt sich.

Restaurant Brots

Carrer Nou, 45
E-43376 Poboleda
Tel. +34 977 827328
www.brotsrestaurant.com

Ein willkommener Newcomer im Priorat: Pieter Truyts bringt seine Erfahrung als Michelin-Sterne Koch nun in seinem eigenen, hypermodernen Restaurant ein. Auf dem Speiseplan stehen fangfrischer Fisch aus Cambrils und zahlreiche andere regionale Produkte. Die Menüs bereitet Truyts mit viel Einfallsreichtum zu. Am besten trinkt man dazu die Weine von Silvia Puig, Pieters Frau.

Restaurant El Cellar de l'Aspic

Carrer Miquel Barceló, 31
E-43730 Falset
Tel. +34 977 83 12 46
www.cellerdelaspic.com

In der Hochburg der Priorat-Küche verfeinert Toni Bru frische, erstklassige Zutaten der Gegend und modernisiert traditionelle regionale Gerichte, wobei er gern auch Deftiges einsetzt. Seines Zeichens Sommelier geht es bei ihm zugleich immer um das gelungene Zusammenspiel von Essen und Weinen. Beste Weinkarte des Gebiets.