

Gratallops

Clos Mogador, S.C.C.L

Camí Manyetes s/núm.
Gratallops

Telefon: 977839171

Fax: 977839426

Web: www.closmogador.com

Mail: closmogador@closmogador.com

Weine im Führer:

Clos Mogador 1992 rot	95
Clos Mogador 1993 rot	94
Clos Mogador 1997 rot	97
Clos Mogador 2000 rot	93
Manyetes 2001 rot	94
Clos Mogador 2001 rot	94
Clos Mogador 2002 rot	96
Clos Mogador 2003 rot	94
Clos Manyetes 2003 rot	93
Nelin 2004 weiß	98
Clos Mogador 2004 rot	97
Clos Manyetes 2004 rot	96
Nelin 2005 weiß	98
Clos Mogador 2005 rot	94
Clos Manyetes 2005 rot	96
Nelin 2006 weiß	93
Clos Mogador 2006 rot	98
Clos Manyetes 2006 rot	96
Nelin 2007 weiß	95
Manyetes 2007 rot	97
Clos Mogador 2007 rot	96
Nelin 2008 weiß	94
Manyetes 2008 rot	94
Clos Mogador 2008 rot	94
Nelin 2009 weiß	93
Manyetes 2009 rot	95
Clos Mogador 2009 rot	97
Nelin 2010 weiß	94
Manyetes 2010 rot	96
Clos Mogador 2010 rot	99
Nelin 2011 weiß	93
Manyetes 2011 rot	96
Clos Mogador 2011 rot	97

Winzer / Önologen :

René (III) Barbier; René (IV) Barbier, Fernando Zamora

"Der Mogador kommt nicht zu Dir" Teil 1

Die Geschichte

Wie alle Märchen mit "es war einmal" anfangen, so beginne auch ich mit:

Es war einmal - im Gebiet um Gigondas, Rasteau und der jetzt offiziell zur AOC erhobenen Scholle "Plan de Dieu" besaß die Barbier Familie im 19. Jahrhundert etwa 1500 ha. Rebland. Hier liegen also die Wurzeln im Chateau de Martinet in der Nähe von Violès und Sablet.

Zu jener Zeit schrieb Elisabeth Barbier einen Roman, der später auch verfilmt wurde. Hier nannte sie das Chateau Martinet "Mogador"...

Bereits vor 1880 füllte Léon Barbier in der Vaucluse Weine in Flaschen ab. Die Reblauskrise zwang den erfolgreichen Winzer und Unternehmer zur Suche nach neuem Traubenmaterial. Fündig wurde er im spanischen Teil Kataloniens, so gründete er ein Handelshaus in Tarragona, welches nach seinem Sohn Leon (II) Barbier benannt war.

René (II) und Leon (II) Barbier haben dann bereits in den 40er Jahren damit begonnen, Weine aus dem Priorat neben Weinen aus anderen katalonischen Gebieten in Flaschen abgefüllt zu verkaufen. Dabei handelte es sich zweifelsohne bereits damals um das, was heute unter dem Begriff "Qualitätswein" in die Flasche kommt. Das Potential war also bereits in der Zeit nicht unbekannt... Dennoch kamen die qualitativen Spitzen des Handelshauses noch immer aus Frankreich, speziell von der Rhône. Durch die Besetzung Frankreichs während der Hitlerzeit orientierte man sich neu, die kommerziellen Strategien wurden mehr auf die spanischen Weine ausgerichtet, Folge waren Verbesserungen hinsichtlich der önologischen Arbeit, gerade auch bezüglich der Prioratweine.

Nach dem 2. Weltkrieg versuchte man mit dem Aufkommen des Badetourismus in Spanien mit qualitätsorientierten Leuten zusammen zu arbeiten. Die René Barbier S.A. versuchte weiterhin, die Qualitätsansprüche zu erhöhen. Man hatte sich inzwischen weitgehend auf Weine aus katalonischen Anbaugebieten spezialisiert. Der frühe Tod von René II Barbier und die Tatsache, dass Massentourismus nach "Massen" Weinen verlangt, führte dazu, dass die Qualitätsorientierung stagnierte. Politische Verhältnisse unter Franco und das Auftauchen dubioser Persönlichkeiten an der Spitze der René Barbier S.A. führten mehr und mehr zum Verfall der früher gestellten Qualitätsansprüche.

Auch nach dem Ende der Franco-Diktatur in Spanien wurde es der Familie Barbier nicht erlaubt, den Namen quasi zurückzukaufen. Die René Barbier S.A. wurde von Freixenet aufgekauft. Bis heute gibt es diese Firma unter dem Namen in Freixenet Händen.

René III Barbier (unser heutiger Gesprächspartner) handelte damals auch mit Wein und lernte Weinbau im damaligen reputiertesten Gebiet Spaniens, in Rioja. Dort lernte er auch Alvaro Palacios kennen.

An Wochenenden und in den Ferien fuhr man gemeinsam ins Priorat zum Wandern. Für die alten Terrassenweinberge mit alten Grenache und Carinena Stöcken interessierte man sich schon und teilte dieses Interesse auch mit anderen illustren Persönlichkeiten, wie dem damalig an der Universität in Tarragona dozierenden Professor Perez.

Auch seine Frau Isabelle Meyer, eine gebürtige Französin aus Nancy war von Beginn an begeistert vom Priorat, so dass die junge Familie beschloß, hier eine neue Heimat zu finden.

Man erwarb im Jahr 1979 ein paar Ländereien und betrieb Weinbau quasi zum Eigennutz und für den Eigenbedarf. René Barbier nannte sein Anwesen Clos Mogador, Professor Perez das Seine Mas Martinet...

Weine zum trinken wurden damals und noch heute gern bei Pere Joan Sanguis (heute Sanguis I Vaque) und August Vicent (Celler Cecilio) gekauft. René III Barbier kannte die Adressaten für qualitativ höchstwertige Weine zur damaligen Zeit und auch heute spricht er voll Respekt und Freundschaftlichkeit über die ein wenig vergessenen Helden des Priorats.

Eines Tages waren Alvaro und René in Paris eingeladen. Die Gault Millau Olympiade stand an und einige von den beiden vertriebenen Rioja Weine sollten mit anstehen...

Alvaro und René tranken zum Essen im Hotel ihren eigenen mitgebrachten Wein, den, den sie selber im Priorat herstellten.

Dummerweise kosteten einige Journalisten und auch Gault Millau Jury Mitglieder diesen Wein, ohne dass Alvaro und René dabei argwöhnten. Und plötzlich kam die Überraschung: Siegerwein aus Spanien - nein nicht die eigens mitgebrachten Rioja Weine... - nein das Zeug vom Frühstück!!!

Plötzlich Journalisten im verschlafenen Gratallops - ein erstes Foto für eine Titelreportage über das Priorat zeigt René Barbier mit August Vicent. Stolz zeigt René uns später in der Bodega dieses Heft...

Der Rest ist bekannter. Man sucht nach Mitstreitern, auch nach Kreditgebern. Der Zirkel der 5 (die Clos Mogador, Martinet, Dofi, de l'Obac und Erasmus) müssen 1989 noch zusammenarbeiten, improvisieren - die Welt will plötzlich diese Weine. Auch heute noch ist man eng befreundet, auch wenn jeder inzwischen den Weg seines eigenen Erfolges geht. Inzwischen findet auf Clos Martinet der Generationswechsel statt, auch René IV Barbier drängt, sein Wissen und Können unter Beweis zu stellen. Doch René III ist selber noch viel zu aktiv, also gründet René IV eigene Projekte. Die Wege der Liebe zwischen René IV Barbier und Sara Perez führen zur Venus und in neue Universien...

René III Barbier erzählt die Geschichte und die Geschichten beiläufig, während wir auf dem Weg in die Mogador Weinberge sind, auch später streut er immer wieder Teile des Puzzles ein, die man dann auf den Weinbergskarten von Manyetes, Nelin und Mogador zusammenfügen kann...

Auch über Manyetes reden wir, nichts da mit Märchen vom zweiten Wein, wie es so gern hier und da auch in Deutschland noch aufgetischt wird. Ein eigenständiger Weinberg, stets zu einem eigenständigen Wein verarbeitet, ein eigener Charakterkopf... Der Manyetes wurde erstmals im Jahr 2000 herausgebracht, heute ist der Wein ein Vi de Vila de Gratallops.

Auch der Weißwein Nelin entsteht erstmals mit dem Jahrgang 2000. Mit dem Namen wird an die bereits als Kind verstorbene Celine Barbier erinnert, die ihren Namen als Kind immer Nelin nannte. In diesem Weißwein liegt die ganze Sehnsucht und auch Spiritualität der Familie – der Wein ist ein sehr intimer, familiärer Wein, sozusagen die Herzensangelegenheit der Barbier's.

Die Herstellung der drei Weine erfolgt in den Mogador-Kellern.

"Der Mogador kommt nicht zu Dir" Teil 2

Der Weinberg

Wir fahren vom Dorf Gratallops aus in Richtung Falset, dann geht es nach rechts weg und bergauf. Ganz unten eine Parzelle mit Syrah bepflanzt. Und überall wilde Blumen, Mohn im Übermaß. Der Regen der letzten Tage hat hier alles grün werden, alles erblühen lassen. Mitunter sieht man vor lauter Farben kaum noch die Reben. Bin ich in einem lebendigen Gemälde französischer Impressionisten?

Wir fahren vorbei am Wohnhaus der Barbier's mit großer Palme davor. "Wo eine Palme steht, da ist man herzlich willkommen", weiter vorbei an alten Olivenbaumpflanzungen. "Ich reiße keine Bäume aus in meinem Weinberg, ich pflanze neue..." Für das Gleichgewicht der Natur sei ein lebendiges Ökosystem wichtig, wer so arbeite, der brauche keine Chemie im Weinberg. Die Natur reguliert sich selbst. Der Weinberg als Teil der Natur, schonend und angepasst bearbeitet, Arbeit im Einklang... Das heißt, eine Bannmeile für chemische Stoffe im Weinberg, auch Nachbarin Sylvie Puig (Vinedos de Ithaca) hat sich ihm diesbezüglich angeschlossen. Das heißt, so wenig wie nötig kraftstoffbetriebene Fahrzeuge und Maschinen im Weinberg, es gibt Esel und Pferde, die zur "Familie" gehören und die die Helfer der Menschen sind.

Das heißt auch, keine Leitungen durch den Weinberg. Man hat eigene Brunnen und Quellen für die Wasserversorgung, Strom und Wärme erzeugt die Sonne. An das Haus gibt es keinerlei Leitungsanschlüsse von außen.

Wir halten am Hang, nach oben erneut Syrah, 1984 gepflanzt, nach unten Richtung Wohnhaus gleichaltrige Pinot Noir Stöcke. Die roten Pinot-Noir Trauben gehen in den raren Weißwein der Barbiers ein...

Danach recht junge Anpflanzungen von Syrah (2002) und Grenache (1998) und immer wieder Bäume und Blumen. Stück um Stück arbeiten wir uns nach oben, vorbei an Cabernet Sauvignon (1986), Roussanne (2004) und Carinena aus den 80er Jahren. Wir sind oben angekommen, steigen aus, genießen den himmlischen Blick über die Berge, erfreuen uns an dem Idyll der Natur. Der gesamte Weinberg für den Mogador ist aus einem Guss, sämtliche Parzellen sind hier, zugekauft wird nichts. Man ist in einem großen Amphitheater der Blumen, Bäume und Reben... Das Stück, welches hier tagtäglich gespielt wird, ist ein Naturschauspiel... Besonders stolz ist René auf seine jungen Reben, natürlicher Nachwuchs aus dem eigenen Rebbestand. Sie vermehren sich auf natürliche Art und Weise. Wir sehen die Tropfbewässerungsanlagen. Nur an den Babyreben wird bewässert, damit diese überleben können. An den Reben, die im Ertrag stehen, kommt kein Wasser aus den Leitungen durch die Wasser aus den eigenen Brunnen und Rückhaltebecken fließt.

Höchster Punkt 341,5m hoch und fast 200 m Höhenunterschied zur Straße nach Falset. René zeigt auf einen alten Feigenbaum - "der gehört gewissermaßen auch zur Familie, wir kümmern uns um ihn..." Welch Unterschied zu den nackt schiefrigen, fast steril wirkenden Anlagen von Doix, Welch Unterschied zu den modernen Amphitheatern der Großinvestoren, in denen der Bulldozer regiert...

Welch Paradies! Vorbei an der Pflanzung der ältesten Grenache von 1910 geht es dann wieder stetig bergab bis zum Wohnhaus, vorbei an Pflanzungen mit autochthonen Reben, an einem Feld mit Cabernet Franc, einer Versuchspflanzung mit Tannat und einem Stück in Selection Massale...

Ich sage, dass es ein Glück sei hier zu arbeiten, René entgegnet: "Das ist kein Glück, es ist

genau so, wie ich es gewollt habe. Das ist mein Traum, den ich lebe.". Für mich ist es dennoch ein Königreich. Eines, in dem ein zufriedener König über 20 ha. Rebland regiert...

"Der Mogador kommt nicht zu Dir" Teil 3

Weinbereitung

Wir sind wieder an der Bodega angekommen, schauen noch mal hinüber zu den Weinbergen. Wer wissen will, wo genau die Mogador - Weinberge sind, der müsse sich nur an den Bäumen orientieren. "Wo die Bäume mitten in den Weinbergen sind, dort ist Mogador..." Dann bummeln wir durch einen kleinen Kräutergarten. "Das sind alles Aromen, wie sie im Mogador zu finden sind. Und genau unten drunter sind die Keller..."

Im Eingangsbereich die berühmte Olivenpresse, die auch heute noch genutzt wird. Ansonsten viel moderne Kellertechnik. Wir bekommen das Ausleseverfahren erläutert: Zunächst Grünlese im Weinberg. Bei der eigentlichen Lese werden nicht gesunde Trauben gleich im Weinberg ausgelesen.

Dann am Auslesetisch suchen vier Leute schlechte Beeren ab, bevor die Trauben dann mechanisch abgebeert werden. Auf dem Förderband hinterher kontrollieren nochmals sieben Leute jede einzelne Beere, bevor sie dann in den Gärbottich wandern. Verschiedene Fassgrößen und Fasstypen sorgen für maßgeschneiderten Ausbau jeder Parzelle... Imposant dann der Barriquekeller mit den Barriques für den Mogador und in einem abgetrennten Raum denen für den Manyetes. Man kann die Felsstruktur des Schiefers studieren und sich vorstellen, wie die Pflanzen im Fels nach den Wasseradern suchen.

Die Weine werden dann hier (wie alle anderen Arbeiten auch unter Beachtung der Mondphasen) abgefüllt und danach in einen extra - Lagerkeller gebracht, somit kann man im Weingut nicht eine Flasche Wein erwerben. Man konzentriert sich auf Weinbereitung statt auf den Verkauf. Allerdings überwache man schon, dass die Händler keine Spekulationen im Übermaß mit den Weinen betreiben. Wer teurer als im Vorfeld vereinbart verkaufe, der riskiert, im Folgejahr nichts mehr zu bekommen. Allerdings sind die überschaubaren Mengen auch schnell verteilt, für den nationalen Markt bleibt nicht viel, das meiste bleibt zwar noch in europäischen Ländern, aber die Mengen für Asien, Australien und Amerika sind keinesfalls unbedeutend.

Wir haben Glück. Bedingt durch die Fira und auch durch Kontrollarbeiten gibt es diverse Probefläschchen, die wir mit verkosten dürfen. Wir nehmen Platz im geräumigen Verkostungsraum mit einem Blick über die zauberhafte Berglandschaft... Die Zeit scheint stehen zu bleiben, wird nebensächlich und unbedeutend. Sonst irgendwas könnte um uns herum passieren, nichts würde uns jetzt hier stören... Diverse Proben und Zeit. Viel Zeit!

"Der Mogador kommt nicht zu Dir" Teil 4

Die Weine

Manyetes; Priorat; 2005 rot;

enormer mineralischer Biss, viel Frucht und eine kühle Stilistik, heißer Schiefer, Thymian, ein Spaziergang durch die Garrigue, dann ein wenig frischer Pfeffer. Der Wein ist sehr frisch, tief und lang anhaltend. Sehr feines aber packendes Tannin, ein Quentchen besser noch als in der offiziellen Verkostung, aber wir haben hier auch deutlich mehr Zeit, riechen, das Glas abstellen, warten, reden, zuhören, erneut riechen, probieren... 96-97/100 Th.

Clos Mogador; Priorat; 2005 rot;

eine kleine Blume, deren Blüte sich erst zu öffnen beginnt, aber dann wird es das Wunder einer Kaktusblüte... Viele rote Früchte, frisch auf dem Markt angepriesen, daneben der schlafende Riese, der im Schlaf grummelt und beginnt, seine Geheimnisse auszulaudern. Am Gaumen kommen nach und nach unzählige Aromen, als ob der Wein eine Geschichte erzählen möchte. Irgendwann ein Stück Schokolade, belgische Pralinen, dann Mutters selbst gemachte Schwarzwälder Kirschtorte. Immer wieder neues und man könnte hier stundenlang verweilen... Wir sind verblüfft, denn all das hatten wir in der relativen Eile der großen Verkostung kaum wahrgenommen... Der Wein ist heute deutlich höher zu sehen als gestern, ich gebe 97-98+/100 Th. und reihe ihn ganz vorn mit ein. René klärt uns auf: "Der Mogador ist kein Wein für Wettbewerbe, zum Vergleichen oder Testen mit Minischlücken. Diese sind immer nur eine kleine Momentaufnahme. Wenn du Pech hast, schweigt er, wenn du Glück hast, zeigt er ein Bild aus seiner Galerie. Eins nur, für mehr ist keine Zeit... *Der Mogador kommt nicht zu dir, er erwartet, dass du zu ihm kommst!* Und Zeit mitbringst für all die Geschichten, die er zu erzählen hat. Nimm eine Flasche Mogador und nimm dir viel Zeit dafür." Wir lernen dies gerade. Wir hören zu. Begeistert... Und der Riese wacht auf und beginnt, zu plaudern...

Manyetes; Priorat; 2006 rot (Fassprobe);

schon sehr offen, deutlicher Schiefertone ("Manyetes, das ist der Fels..."), viel Frucht und naturgemäß in diesem Stadium Vanille, etwas süßlich (eine Grütze aus frischen roten Früchten und Waldfrüchten), viel Finesse und eine sehr schöne Zukunftsanlage.

Clos Mogador; Priorat; 2006 rot (Fassprobe);

ebenso anfänglich verschlossen, öffnet er sich nach einigen Minuten im Glas und fängt an, mit uns in Mogador - Manier zu spielen und redselig zu werden. Blühende Garrigue, Kräuter, Baumblüte ("Mogador, das sind die Blumen..."), später trinken wir Arabica - Kaffee, naschen feinste Pralinen und reifes dunkles Obst. Ein enormes Potential für eine tolle Zukunft.

Was bleibt, ist die Frage, darf man solche Weine noch herkömmlich rechnerisch und analytisch bewerten oder sind wir hier beim Gesamtkunstwerk angelangt, welches einfach große, emotionale Kunst ist, einmalige, sinnliche Erlebnisse, an denen jede herkömmliche Bewertungsmethode scheitert???

Wir dürfen noch ein Stück tiefer gehen, werden eingeweiht in die kleinen Geheimnisse, die nur Freunden vorbehalten sind. Freunden René Barbiers, Freunden des Mogador und seiner Familie. Wir merken, dass der Mogador uns zu seinen Freunden gemacht hat und wir versprechen ihm, die Intimen Dinge nicht auszulaudern, die Dinge, die denen vorbehalten sind, die zum Mogador kommen...

Wir begreifen, dass Wein in dieser höchsten, göttlichen Form der Vollendung ein Medium ist... das ist kein banales Getränk mehr, es ist der Nektar aus einer neuen, irdisch nicht begreifbaren Welt.

Danke René, dass wir teilhaben durften, danke für jede Minute dieses zeitlosen Empfangs. Auch wenn dieser Dank bereits wieder viel zu banal daher kommt...

Wir nehmen dankbar die künstlerisch aufwändig gestalteten Karten der Weinberge von Manyetes, Mogador und Nelin mit als Souvenir, die uns Isabelle, René's Frau überreicht.

Aber wir nehmen auch dankbar jede Sekunde dieser mehr als vier Stunden mit, die René uns widmete.

Seit diesem ersten Besuch im Jahr 2006 bin ich etliche weitere Male auf Clos Mogador gewesen, auch den Manyetes - Weinberg habe ich inzwischen erfahren dürfen. Die Bildergalerie ist seither nun deutlich erweitert und auch einige weitere Informationen sind nun in den ursprünglichen Text von 2006 eingeflossen, ohne jedoch den Charakter dieses Textes zu verändern, der bereits deutlich vor der Idee des Herausgebens eines Prioratführers entstand.

Auch auf Clos Mogador hat sich seither vieles getan und inzwischen zieht sich René (III) Barbier ein wenig mehr zurück und überlässt seinem Sohn René (IV) mehr und mehr an Verantwortung. Es ist aber kein Generationenwechsel, sondern ein eher schleicher Prozeß und ein Nebeneinander von Vater und Sohn, die man mit etwas Glück auch beide antreffen kann.

In 2013 gibt es zwei weitere erfreuliche Neuigkeiten zu vermelden :

Man öffnet sich inzwischen auch dem Weintourismus und zeigt nicht mehr nur Profis und ausgewählten Liebhabern die Weinberge und die Keller – jedermann kann inzwischen ein Wein-touristisches Angebot buchen. Für 28 € pro Person bekommt man eine Fahrt in den Weinberg, die Führung durch den Keller und eine Probe der drei Weine – das Programm dauert etwa drei Stunden und ist bis zu einer Gruppenstärke von 12 Personen machbar. Die Anmeldung erfolgt über die – und das ist die zweite wichtige Neuigkeit – wunderbar umfassende und informative Webseite, die inzwischen nach langer Zeit fertig gestellt worden ist. In dieser Sache muss ich einfach sagen : Was lange währt, wird gut. Jedem Mogador- und auch jedem Prioratfreund sei ein umfassendes Studium dieser Webseite voller Informationen empfohlen – die Webseite trägt die künstlerische Handschrift von Isabelle und ist gekennzeichnet durch den Humor und auch den philosophischen Ernst der Familie Barbier.

Weine:

Nelin (weiss)	PG : 2
(Clos) Manyetes	PG : 4
Clos Mogador	PG : 4

Verkostungsnotizen:

Clos Mogador; 1992 rot;

Ein ganz feiner Knaller, hier ist die Eleganz, hier bleibt die Kraft, hier kommt die Reife... Tapenade, Gewürzbasar, noch warmer Pflaumenkuchen mit Zimt - ein großes Prioraterlebnis - von der Finesse der 1997er und der Komplexität der 1993er. Außergewöhnlich gute 95/100 Th. Ein Erlebnis eines reifen großen Priorat-Weines.

Wesentlich heller in der Farbe als der zuvor verkostete Wein (Gueta Lupia 2001). In der Nase Oliven, Mandeln, feinste Kräuternoten. Am Gaumen sehr elegant, alles wunderbar im Einklang, Gaumen auskleidend und majestätisch mit kühlem Trinkfluss. Ein Trinkerlebnis! 95 VP (09/2006)

Clos Mogador; 1993 rot;

Enorm facettenreicher Wein, schon damals ein Wein mit dem Zeug zur Legende. 94/100 Th. (08/2001)

Clos Mogador; 1997 rot;

Blind: Wow, was für ein vielschichtiger Wein mit noch wunderbarer Frucht, dazu Schiefergestein und Oliven, im Abgang Kirschkern und erneut Schiefer, zeigt insgesamt eine wunderbare Eleganz und macht Gänsehaut. Sehr lang mit finessebetontem Abgang. Das muss Mogador sein... 98/100 Th. Weltklassewein.

Am Dienstag verliert er leider etwas an Grip und deutlich an Spannung, wirkt "beliebiger" – dennoch Meckern auf höchstem Niveau, denn er verbleibt dennoch auch am 2. Tag unter den Großen Weinen dieser Welt. 95/100 Th. (04/2011)

Clos Mogador; Clos Mogador; Priorat – Gratallops; 2000 rot;

Blind: An der leicht offenen Nase viele schwarze Noten, am Gaumen schon recht viel Harmonie, der Wein zeigt Spiel und Tiefe, Kraft und deutliche Bitterschokoladennoten, ist aber auch relativ elegant. Macht mit Luft am Gaumen schön auf. Ich vermute alles in allem eher den Montsalvat als den Mogador dahinter. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

92+ VP

Blind 2. Tag: Auch er verbessert sich in der Rückverkostung, wenngleich etwas weniger als der 2001er, hinter dem er im direkten Vergleich auch zurückbleibt. Ein klarer, tiefer und strukturierter Mogador, der ebenfalls mit viel Luft Größe zeigt. 95/100 Th. Groß.

92+ VP

Offen am 3. Tag nochmals nachverkostet, er steht wie eine Eins im Glas und zeigt erneut Größe. 95/100 Th. (10/2011)

Manyetes; 2001 rot;

Dieser Manyetes stammt noch aus der Zeit, in der sich Manyetes noch nicht im Loslösungsprozess von Mogador befand. Die Familie Sabado war zwar bereits Teilhaber, aber das Zusammenspiel Mogador - Manyetes ist auf dem Etikett noch erkennbar.

Schiefer, Schiefer, Schiefer...

... und rote Früchte, auf heißem Schiefer ausgebreitet...

"Schiefer" sagte Verkoster A. "Was, noch schiefer?", fragte Verkoster B und hielt die Flasche schiefer...

Rauchige Noten von einem noch glimmenden Lagerfeuer... auch am Gaumen kühl, würzig, fast staubig, viele Sauerkirschnoten. Der Wein ist extraktreich bei guter Säure. Finessebetonter Abgang, als ob man frische, fleischige und reife Kirschen gemeinsam mit einem Stück Bitterschokolade nascht. Wird wohl noch weiter reifen. Große 95+/100 Th. von mir.

Gibt sich zum und nach dem Kaninchen mit katalanischer Gemüseplatte die Ehre und empfiehlt sich mit einer leichten Verbesserung. Große 96/100 Th.

Zeit für einen neuen Wein: Manyetes 2001... Kühle Nase, eine ganze Schieferwand türmt sich auf, rote Früchte, Rauch, fordernd und vielschichtig, verändert sich laufend. Am Gaumen tänzelnd mit schöner Frucht, viel Extrakt, schöne Säure. Im Abgang dunkle Schokolade und Sauerkirsche. 95+ VP

Begleitet am Abend perfekt das Kaninchen. Unverändert 95+ VP

(10/2007)

Blind: Noble Nase mit recht herben Noten wie Tabak und Leder, am Gaumen noch etwas hinter der Nase hinterher hängend, insgesamt schöne Komplexität der Aromen. Zeigt Größe. 95+/100 Th. Groß.

92+ VP

Blind 2. Tag: In der zweiten Runde verstärkt sich die leichte, aber sehr noble Stallnote etwas, die Mineralik knallt durch, hier ist der Steinwein. 94+/100 Th. Exzellent.

92+ VP

(10/2011)

Clos Mogador; 2001 rot;

Zunächst etwas verschlossene Nase, die sich aber bei jedem Riechen verändert, Schiefer, Rauch und Blumen. Dazu noch Kräuter, Mandeln und rote Früchte. Vor lauter Riechen vergesse ich das Trinken.

Extrem vielschichtig, verschiedenste Eindrücke gehen einem durch den Kopf, aber riechen, trinken und schreiben gehen nicht konform.

Also beschränke ich mich auf die ersten beiden und verneige mich voller Ehrfurcht gen Gratallops. Noch einige Zeit warten und dann gehe ich mit einer Flasche ganz alleine in Klausur. 97+ VP

(11/2007)

Blind: Noble, recht offene Nase, der Wein wirkt klar und strukturiert, sehr betont in der Frucht, aber nichts wirklich berauschendes. Schwimmt im See der sehr guten Weine mit. 92+/100 Th. Sehr gut.

92+ VP

Blind 2. Tag: Fängt in der Rückverkostung an zu reden, aus dem schüchtern zickigen Teeny wird ein feine sexy Lady. Der Wein ist vielschichtig und sehr komplex und springt heute im direkten Vergleich auch über den am ersten Tag besseren 2000er. Das Ende der Fahnenstange scheint noch lange nicht in Sicht. Wer es sich leisten kann, der warte, wer ihn trinken muss oder will, gebe ihm die Chance von viel Zeit. 96+/100 Th. Groß.

94+ VP

(10/2011)

Clos Mogador; 2002 rot;

Er empfängt uns mit einer offenen blumigen Nase (remember: "Mogador, das sind die Blumen"), Wicke und andere Feldblumen werden abgelöst von Himbeere und einer animalischen Note, dann staubiger Schiefer, ganz so als würde man in einem Schiefersteinbruch frisch gesprengt haben... Er legt immer mehr zu, gibt sich Stück für Stück preis, mal schüchtern, mal fordernd, geheimnisvoll und sinnlich und finessebetont. Auch der teilweise anfänglich umstrittene 2002er ist und bleibt Mogador - er fordert die Zeit ein, damit er seine Geschichte erzählen kann. Wir sind in der Lage und willens, sie ihm zu geben. Ich lege mich an diesem Abend auf 96/100 Th. für diesen großen Wein fest.

Unglaublich aber auch dieser Mogador aus vermeintlich kleinem Jahr. Er erzählt immer neue Kapitel seiner Geschichte und hört auch nicht auf zu reden, auch wenn die Flasche schon leer ist. Bis zum letzten Schluck spannend! Und unverändert große 96/100 Th.

Clos Mogador, über den ich glaubte, nach einem Verkostungsschluck auf einer Weinmesse den Stab brechen zu müssen...

In der Nase vielschichtig, Schiefer, Blumen, wandelt sich ständig, bei jedem Riechen werden neue Gerüche entdeckt. Großes Kino, mit ständig wechselnden Kostümen..., am Gaumen nobel, majestätisch kühl mit enormer Finesse. Sehr komplex und interessant.

Ich vergebe beschämt 95+ VP und sollte mich eigentlich zur Buße, barfuss nach Gratallops aufmachen...(schön wäre es), auch am 2. Abend die selbe Bewertung. (10/2007)

Clos Mogador; 2003 rot;

Natürlich spielt auch er wieder in der ersten Liga mit, wuchtiger als der Clos Martinet 2003 und im Moment noch nicht wirklich abzuschätzen, wie viel er noch in der Zukunft zulegen kann, zuverlässige Größe! 94+/100 Th. (04/2005)

Clos Manyetes; 2003 rot;

Macht enorm viel Spaß und nur marginal "schlechter" wie der Mogador, Kraft und Ausdruck! 93+/100 Th. (04/2005)

Nelin; 2004 weiß;

Was habe ich mich auf diese Flasche gefreut. Aber schon beim Öffnen sorgte der muffige Korken für Sorgenfalten.....

In der verhaltenen Nase zunächst nicht wirklich was zu riechen.

Etwas Kräuter und ein Hauch von Honig. Im Mund dann leichter Muff.

Der Wein wirkt etwas dumpf und verschlossen. Mit einiger Zeit im Glas verändert er sich deutlich zum Positiven, schöne florale Noten mit Zitrusfrüchten, dicht und kraftvoll mit viel Potential. (89 VP trotz fehlerhafter Flasche.)

(11/2007, schade!)

Helles Gelb mit schönem Funkeln. Frischer, offener Duft, sehr verführerisch. Exotische Frucht, helle Blüten, dazu etwas staubige Mineralität – legt im Glas immer mehr zu. Enormer Druck am Gaumen, aber auch mit Finesse. Sehr exotisch und von großer Länge. Ganz großes Kino. Weltklassewein. 98+/100 Th. Vermutung: Nelin

2.Tag: Unveränderte Spitzenklasse, ein Wein, der mit jedem Schluck neu Spaß macht. Tief und sinnlich. 98+/100 Th.

3. Tag: Er steht bis zum letzten Tropfen wie eine Eins im Glas, erzählt Geschichten und zeugt von tiefer Liebe – sowohl zum Schicksal, welches René Barbier und seine Frau Isabelle in diesem Wein verarbeiten, als auch zum Wein an sich. Hier ist Liebe zur Tiefe, zum Detail in jedem Schluck spürbar. Auch wenn ein Nelin stets etwas Besonderes ist, der 2004er ist einer der vielleicht besten Jahrgänge dieses meditativen Stoffes. Eine Offenbarung. 98+/100 Th.

(01/2010)

Clos Mogador; 2004 rot;

Wie ein Weiser oder ein Heiliger wirkt René Barbier, ruhig, zurückhaltend, bescheiden, freundlich. Er erkennt mich wieder und plaudert mit mir, mit uns. Herzlichkeit pur...

Der Wein ist wie ein thronender Buddha, ebenso weise, strahlend, tief sinnig wie sein Meister. Komplex, komplett, ein Gänsehautstoff zum Träumen. 97-98/100 Th.

Ich verneige mich gen Gratallops und gehe träumen...

Was für ein Kontrast - hier steht der große Meister und seine Frau hinter dem Wein, spricht leise, aber sehr bestimmt, muss dutzende Hände schütteln, ich habe auch die große Ehre. René Barbier - ich fasse es kaum und bin tief beeindruckt von der Bescheidenheit und Ruhe, die dieser große Mann des Priorat ausstrahlt, er nimmt sich sehr viel Zeit, lächelt, als er den Wein in die Gläser füllt.

In der Nase sehr verhalten, noch verschlossen, lange werden die Gläser geschwenkt, jedes Wort aufsaugend, im Mund unglaubliche Kraft, die ich so niemals erwartet habe, gleichzeitig elegant und unendlich lang - ein Wein zum Träumen und Meditieren.

Ich bin sprachlos und will am leeren Glas endlos riechen - so wie es mir auch mit den guten Moselrieslingen geht. 97-98 VP

(04/2006)

Tja was soll ich sagen, alles das, was man sich von diesem genialen Jahrgang erwarten darf, was für eine perfekte Vielschichtigkeit gepaart mit einer Eleganz, die mich sprachlos macht. Derzeit sehe ich den Wein bei 96+ VP, aber da ist noch viel Luft nach oben...

(10/2011)

Clos Manyetes; 2004 rot;

Dichter Stoff, enormer Fruchtspäß, erotisches Knistern, der Wein ist gekleidet, wie eine Frau mit nur einem verheißungsvoll geöffneten Knopf an der rechten Stelle. Super! Auch hier werde ich auf Deutsch empfangen und begrüßt wie ein alter Freund und Klaus-Peter wie ein neuer Freund. "Schmeckt Euch! Hier noch mal ein Glas!"... Das 2.Glas ist kein Bestechungsversuch, die 96+/100 standen schon vorher auf meinem Zettel. PG 30-40 € ab Keller.

Die Nase ist schlicht wunderbar, am Gaumen dicht und trotzdem herrliche Frische, tanzt auf der Zungenspitze, wunderbare Länge. 60% Carinena, 30% Garnacha, 10% CS+Syrah
Auch hier hat René Barbier die Hände im Spiel. Kompletter anderer Wein als Nr. 14 trotzdem gleiche Punktzahl. 96 VP

Wir werden gefragt, ob uns der Wein schmeckt, na ja... wir sind begeistert... und das Glas wird erneut gefüllt - riechen, riechen, trinken und genießen... (04/2006)

Wahoo! Was für ein Knaller! Vielschichtigste Nase, wandelt sich dauernd; mal ein riesiger Schieferblock, dann wieder ein Korb voll reifer Kirschen, abgelöst durch Kräuter und ganz feine Holznoten. Setzt sich am Gaumen fort, noch sehr jugendlich mit reichlich Gripp, Ecken und Kanten und doch schon sehr harmonisch. Meditationswein mit reichlich Potential.
96+ VP

Ließ das alte Jahr perfekt ausklingen und setzt für das neue Jahr die Messlatte gleich sehr hoch an. (12/2011)

Nelin; 2005 weiß;

Ohne jeglichen Kommentar, aber... 98+/100 Th. (06/2007)

Clos Mogador; 2005 rot;

40% Grenache, 28% Cabernet Sauvignon, 15% Carignan und 17% Syrah. Ein erneut sehr schöner Wein, in sich sehr stimmig, fein und ausgewogen. Dennoch wirkt er noch ein wenig unausgeschlafen, ein Quentchen hinter dem eben verkosteten Dofi und nicht so offen und riesig wie die 2003er und 2004er in den analogen Verkostungen. Dennoch, man muss auch in 2005 mit einem großen Mogador rechnen, vielleicht ein etwas späterer Start... Im Moment 96,5+/100 Th. Und schon wieder muss ich halbe Punkte zu Hilfe nehmen, um zwischen vergleichbare Qualitäten zu kommen... Das wird insgesamt ähnlich eng wie im Vorjahr!

Auch hier sehr noble, würzige Nase. Am Gaumen sehr komplex und verschlossen. Im Moment nicht zu knacken - ich vergebe sehr wacklige 96+ VP und hoffe auf weitere Chancen diesen Wein im Glas zu haben. (05/2007)

Eine kleine Blume, deren Blüte sich erst zu öffnen beginnt, aber dann wird es das Wunder einer Kaktusblüte... Viele rote Früchte, frisch auf dem Markt angepriesen, daneben der schlafende Riese, der im Schlaf grummelt und beginnt, seine Geheimnisse auszuplaudern. Am Gaumen kommen nach und nach unzählige Aromen, als ob der Wein eine Geschichte erzählen möchte. Irgendwann ein Stück Schokolade, belgische Pralinen, dann Mutters selbst gemachte Schwarzwälder Kirschtorte. Immer wieder neues und man könnte hier stundenlang verweilen... Wir sind verblüfft, denn all das hatten wir in der relativen Eile der großen Verkostung kaum wahrgenommen... Der Wein ist heute deutlich höher zu sehen als gestern, ich gebe 97-98+/100 Th. und reihe ihn ganz vorn mit ein. Réne klärt uns auf: "Der Mogador

ist kein Wein für Wettbewerbe, zum Vergleichen oder Testen mit Minischlücken. Diese sind immer nur eine kleine Momentaufnahme. Wenn du Pech hast, schweigt er, wenn du Glück hast, zeigt er ein Bild aus seiner Galerie. Eins nur, für mehr ist keine Zeit... *Der Mogador kommt nicht zu dir, er erwartet, dass du zu ihm kommst!* Und Zeit mitbringst für all die Geschichten, die er zu erzählen hat. Nimm eine Flasche Mogador und nimm dir viel Zeit dafür." Wir lernen dies gerade. Wir hören zu. Begeistert... Und der Riese wacht auf und beginnt, zu plaudern...

Kein Vergleich zur großen Verkostung schon in der Nase, kommt mir heute deutlich charmanter, eleganter und offener vor. Am Gaumen zunächst verschlossen, öffnet er sich mit der Zeit etwas und gibt rote Früchte, Kräuter und Schokolade preis. Wandelt sich von Minute zu Minute, definitiv ein Wein der noch Zeit braucht, aber auch jetzt schon ein grandioses Genusserlebnis bietet, wenn man sich die Zeit dazu nimmt. Ein Kunstwerk zum meditieren.... Kann so was bepunktet werden? Soll ich überhaupt Punkte vergeben? Fragen, die ich im Moment nicht beantworten will. Widerwillig schreibe ich 97-98 VP auf meinen Block... (05/2007 einen Tag nach der Verkostung auf der Fira, diesmal direkt im Weingut)

Relativ verhaltene Sauerkirsnase, sehr reine Frucht, frischer Kirschsafft mit gutem Säurefonds. Sehr sauber, aber relativ eindimensional. Gutes Tannin, schöner, langer Nachhall. Sehr gut, nicht mehr... 90+/100 Th.

Verhalten Kirsche, dann etwas aufdrehend, später wieder verschlossener in der Nase. Am Gaumen eine Tanninwand, mächtige Säure, Schiefer legt sich am Gaumen fest. 90+ VP

Zickig und verschlossen, bei intensivem Hineinriechen Brombeerjoghurt, am Gaumen besser, mineralisch. Trocknendes Tannin und säurebetonter Abgang. Macht im Moment sehr wenig Spaß und zeigt wenig Finesse. Im Moment ist der Wein ebenso wenig verhandlungsbereit wie die Guards vor Windsor Castle... 90+/100 Th.

Sehr verhaltene Nase, am Gaumen massive Säure, wenig Harmonie, wirkt vernagelt und kein Vergleich zum Trinkgenuss auf der Fira knapp zwei Jahre zuvor. 90+ VP

René (III) Barbier bestätigt uns zur Fira, dass der Wein im Moment keine Freude ist, unsere Bewertung also normal ist. Klaus-Peter und ich trinken den Rest 8 Tage später, kein Wunder ist passiert. Im Moment also Hände weg!
(04/2009)

Clos Manyetes; 2005 rot;

Der erste Wein nach den Montsants bei der Verkostung in Falset und Eintauchen in eine andere große Welt. Bereits perfekter Schnüffelstoff, auch sonst fehlt nicht viel, sehr schöne Finesse und Ausgewogenheit. Vielleicht noch einen Tuck über dem 2004er, gehört in jedem Falle wieder zu den Großen aus dem Priorat und ist mit 96+-97/100 Th. im direkten Verfolgerfeld der Spitzengruppe.

Vielschichtige Nase, Power-Kirsche, kräftig und ausgewogen, schöne würzige Zartbitterschokonote. Wie im Vorjahr in der Spitzengruppe mit dabei. 95-96+ VP (05/2007)

Enormer mineralischer Biss, viel Frucht und eine kühle Stilistik, heißer Schiefer, Thymian, ein Spaziergang durch die Garrigue, dann ein wenig frischer Pfeffer. Der Wein ist sehr frisch, tief und lang anhaltend. Sehr feines aber packendes Tannin, ein Quentchen besser noch als in

der offiziellen Verkostung, aber wir haben hier auch deutlich mehr Zeit, riechen, das Glas abstellen, warten, reden, zuhören, erneut riechen, probieren... 96-97/100 Th.

Dichte fast schwarze Farbe. In der Nase dunkle Frucht, und viel schwarzer Pfeffer. Im Gaumen zunächst frisch, auf der Zunge vibrierend, wunderbare Schieferaromatik, kraftvoll mit gewaltiger Länge. Macht bereits jetzt wahnsinnig viel Spaß. 96-97 VP

(05/2007 drei Tage später direkt auf Mogador)

Nelin; 2006 weiß;

Klares, funkelndes Blassgold, noch relativ verhaltene fruchtig, hefige Nase. Kühl und nobel wirkend bei enormer Frische und kraftvoller Attacke am Gaumen. Sehr ausgewogen und harmonisch, reife, primäre Frucht. Es dominieren Apfelsine, Pfirsich und Aprikose, dann Zitrusfrüchte mit einer belebenden Säure. Der trockene Wein wirkt dennoch süß am Gaumen, das Holz ist meisterlich integriert und der Wein entwickelt sich zunehmend mit der Luft. Für mich außergewöhnlich gute 93+/100 Th.

Etwas verschlossener Nase am Folgetag, sehr fein und schmeichelnd am Gaumen, tolle Finessen, aber auch Kraft. Bleibt für mich bei 93+/100 Th.

(04/2008)

Clos Mogador; 2006 rot;

Zwei mal auf den Jahrgangspräsentationen in Falset gekostet mit gleich bleibendem Urteil... Einer der absoluten Spitzen, wenn nicht die Spitze des Jahrganges.

Mogador?

Mogador...

Mogador!!!

An beiden Tagen 98+/100 Th.

Sehr geheimnisvolle Nase, die zum endlosen Schnuppern verleiten und die Nasenflügel zum vibrieren bringt. Wandelt sich ständig; Blumen, Frucht, Schiefer, Kräuter. Am Gaumen frisch, cremig, beeindruckende Balance, den Gaumen auskleidend, dicht. Genial, insgesamt 3 x verkostet. Fantastisch. 98+ VP

(05/2008)

Clos Manyetes; 2006 rot;

Auf der Fira – Jahrgangspräsentation gehört er unbedingt in die Spitze des Jahrganges, erneut ein sehr zuverlässiger Wert, typische Manyetes Mineralität und üppige, komplexe Aromenpalette. Super! Große 96+/100 Th.

Schon die Nase ist ein einziges Erlebnis. Mineralik pur. Am Gaumen viel Power und dann kommt wieder diese unglaubliche Mineralik durch. Schiefer im Glas. Beeindruckende Länge und genialer Trinkgenuss schon in diesem Frühstadium.

96+ VP

(05/2008)

Nelin; 2007 weiß;

Erneut ein großer Nelin, macht schon jung perfekten Spaß, frisch und mit üppiger Aromenpalette. Sehr harmonisch. Auf der Fira - Weißweinprobe große 95+/100 Th.

Großer Stoff, betörende Mineralik, vielschichtig und sehr interessant. Wandelt sich im Glas, hier gibt es einiges zu entdecken. 94+ VP wird sich aber sicher noch steigern.
(05/2008)

Manyetes; 2007 rot;

Predigen wir nicht seit Jahren das Lied vom „schönsten“ Manyetes ever? Ja, aber dieses Jahr dünkt es mich, es sei der beste Wein des Hauses Mogador in diesem Jahrgang... Allein die exotisch, elegante und reiche Nase ist super. Im Abgang kommt dann der ganze Manyetes Schieferblock auf mich herabgestürzt... 98+/100 Th.

Kann ein Manyetes jemals enttäuschen?? Auch 2007 wieder eine Bank aus Gratallops, schon die Nase überzeugt auf der ganzen Linie und am Gaumen: Schiefer pur - was für ein Abgang. Geiler Stoff!! 96+ VP
(05/2009)

Reicher, exotischer und großer Stoff, sehr harmonisch und in allen Dimensionen komplett. Hat gegenüber der Verkostung auf der Fira im letzten Jahr nichts eingebüßt, damals sah ich ihn sogar vor dem Mogador. Das wurde ich gern nochmals intensiver untersuchen... Auf jeden Fall der für mich bislang beste Manyetes. 98+/100 Th.
(02/2010 auf der Vinisud verkostet)

Clos Mogador; 2007 rot;

Erneut ein klassischer Mogador, sehr reich und super in seiner Anlage. Nur in 2007 macht ihm jede Menge Konkurrenz zu schaffen... Dennoch wertet das den Mogador nicht nennenswert ab. 97+/100 Th.

Die Nase stinkt genial. Am Gaumen dicht und sanft. Welch geniale Vielschichtigkeit - alle großen Anlagen sind vorhanden. Wenn sich alles gefunden hat, traue ich ihm durchaus zu, dass da noch das eine und andere Pünktchen dazukommt. 95+ VP
(05/2009)

Er hatte natürlich in der Karlsruher Runde gegen die deutlich günstigeren Weine leichtes Spiel – aber es war auch eine sehr schöne Flasche in Bestform. Großes Kino – 98+/100 Th. Weltklassewein.
(09/2010)

Nelin; 2008 weiß;

Zur Hälfte im Barrique, zur anderen Hälfte im Betonei ausgebaut, noch eine leicht verschlossene Nase, aber mit großen Ankündigungen. Zeigt Kraft und ist in einer sehr guten Balance aller Komponenten. Um die ganze Komplexität der Aromen auszuspielen, braucht er noch etwas Zeit. 94+/100 Th. Exzellenter Wein, der sich mit Luftzufuhr noch besser entwickelt. Startet dennoch verhaltener als andere Jahrgänge in einem vergleichbaren Stadium.
(05/2012 – bei der Nit de Vi in Marca verkostet)

Manyetes; Vi de Vila de Gratallops; 2008 rot;

Anspringend offener Duft, komplex und mineralisch, wie man es bei einem Manyetes gewohnt ist. Er hat von allem genug und von nichts zu viel, explodiert am Gaumen und macht Gänsehaut. Erneut ein Weltklassewein. 97+/100 Th.

94+/100 VP

(05/2010, Fira - Jahrgangspröbe)

Blind 1. Tag: Eher kühle, noble Stilistik, geprägt von roter Frucht, balanciert, aber keine Größe offenbarend. 91+/100 Th. Sehr guter Wein.

Blind 2. Tag: Dunkelfruchtige Nase, am Gaumen völlig zickig und vernagelt. Hat er sich in den Winterschlaf verabschiedet? Raues, leicht sperriges Tannin, zeigt gute Anlagen, die aber im Moment überhaupt nicht zusammen gefügt sind. 90+/100 Th. Sehr gut.

3. Tag (offen verkostet): Die dunkle Nase verspricht im Prinzip doch Einiges, am Gaumen weniger sperrig und vernagelt als gestern, recht stoffig und für den Jahrgang konzentriert. Er ist in Arbeit... Schauen wir mal, wie weit er sich verbessern kann, vom 2. auf den 3. Tag legt er deutlich zu. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

7. Tag (offen verkostet): Will er so langsam in die Puschen kommen, die Nase ist wesentlich expressiver und jetzt sehr nobel. Auch am Gaumen ist er nicht mehr verschlossen und zeigt jetzt Manytestypisch den puren blanken Schieferblock und dazu dunkle Frucht und Kräuter. Da kommt doch noch späte Freude auf. 95+/100 Th. Großer Wein.

12. Tag (offen verkostet): Er zieht mit dieser späten Freude bis zum letzten Schluck durch. 95+/100 Th. Großer Wein. (07/2011)

Clos Mogador; 2008 rot;

Stille Andacht.

Mogador, war...

Mogador ist...

Mogador bleibt – ein Klassiker des großen Priorats.

Eleganter als der Basseta, aber genau so nahe an der Perfektion wie dieser.

98-99+/100 Th.

95+ VP

(05/2010, Fira - Jahrgangspröbe)

Auch Mogador bestätigt seine Position in der Gruppe der Jahrgangsspitze. 97-98+/100 Th.

95+ VP

(05/2010, Fira – 2. Jahrgangspröbe)

Blind 1. Tag: Von der Nase her Parallelen zu Wein7, tiefe würzige Note, sehr puristisch und auch nach Torroja oder anderen sehr schiefrigen Terroirs schmeckend. Klare Note nach Stein und Kirschfrucht. Aber auch deutlich höherwertiger als Wein 7. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Blind 2. Tag: Schöne, animierende Nase, schon offen, aber nicht üppig. Am Gaumen sehr dunkel und nobel, noch gutes samtene Tannin. Zeigt durchaus schon richtig Größe. 96+/100 Th. Groß.

4. Tag (offen verkostet): Hurra!!! Die Nase bläst heute voll auf Angriff. Genial und fast schon erschlagend! Am Gaumen jetzt super trinkig und elegant, von einer Tiefe, die die letzten

Zweifel ausräumt, dass wir es wieder mit einem super Wein zu tun haben. 98+/100 Th. Weltklasse.

8. Tag (offen verkostet): Zieht sich wieder ein wenig zurück, aber diese Wellen sind wir von Mogador auch gewöhnt. Verbleibt aber mit Größe! 97+/100 Th. Weltklassewein.

12. Tag (offen verkostet): Immer noch sehr sanft, schmeichelnd und ein wandelbarer Geschichtenerzähler. Unveränderte Klasse. 97+/100 Th. Weltklassewein.
(07/2011)

Tag 1 – blind: Eine kirschige, frische Nase, anfangs etwas dumpf, dann aber besser werdend, zeigt eine deutliche Mineralik in der Nase als auch am Gaumen. Noch nicht all zu offen. Mit der starken, leicht spitzen Säure wirkt er gegenwärtig noch sehr jung und vielleicht unnahbar. 92+/100 Th. Sehr guter Wein.

Tag 2 – offen: Von allem etwas mehr wie am ersten Tag, vor allem bildet sich jetzt die Eleganz etwas mehr aus. Kann zwar deutlich zum ersten Tag zulegen, aber er bleibt irgendwie auch noch stur und zeigt sich noch nicht so recht. Er zeigt gute Anlagen, ist aber noch weit davon entfernt, die Trümpfe zu ziehen. 95+/100 Th. Großer Wein.

Tag 6: Ist nach wie vor mit angezogener Handbremse unterwegs. Schade. Unverändert zu Tag 2. 95+/100 Th.

Tag 9: Noch immer unverändert. 95+/100 Th.
Nicht so verschlossen wie einst der junge 2005er, aber richtiger Mogador-Spaß geht anders. Die Ampeln werden noch einige Zeit auf Rot gestellt sein.

Tag 1: Sehr feine Nase, die nicht allzu viel Preis gibt. Am Gaumen frisch, feine Säure und Mineralik. Schön zu trinken. 91 VP

Tag 2: Elegante Nase, süße Frucht, gute Struktur. Zeigt gute Anlagen, weckt aber keinerlei Emotionen bei mir, die sonst eigentlich jeder Mogador auslöst. 90+ VP
(07/2012)

Nelin; 2009 weiß;

Noch leicht verschlossen und schüchtern in der Nase, öffnet sich dann aber am Gaumen und zeigt sich verspielt und mit enormer Eleganz und langem sanftem Nachhall. Geht noch mehr Finesse im Priorat als mit einem Nelin? Natürlich noch viel zu jung, aber mit sehr viel Potential auf einen ganz großen Wein – würde mich nicht wundern, wenn ich da später noch deutlich etwas drauf packe. Aber schon jetzt mit großen 95-96+/100 Th. einer der Favoriten des Abends.

90+/100 VP

(04/2010, Fira Weißweinprobe)

Manyetes; Vi de Vila de Gratallops; 2009 rot;

Der Manyetes aus fast 100% Carignan des gleichnamigen Weinberges ist erneut ein sehr tiefer Wein. Sehr dunkle Frucht, etwas Bitterschokolade, sehr viel Schiefermineralik. Gewürze und Stein dominieren am Gaumen. 96+/100 Th. Groß.

Sehr feine, elegante, aber auch dichtgewebte Nase - am Gaumen dicht, sehr Extraktreich, langer Abgang 94+ VP
(05/2011 – Fira – Jahrgangspröbe)

Clos Mogador; Vi de Finca Qualificada; 2009 rot;

14,5°, spezielles Künstlerbacklabel von Isabelle Barbier anlässlich des Jubiläums – 30 Jahre Clos Mogador – Weinberg, 20 Jahre Clos Mogador Wein.

Eine wunderschöne, verführerische Nase, sehr nobel. Auch der 2009er sitzt ganz weit oben auf dem Berg und lächelt...

Nicht die üppigste Nase des Tages, aber wunderbar vielschichtig, betörend, tief und fordernd. Macht Gänsehaut – superb.

Man möchte damit Minuten lang am Gaumen spielen, den Wein immer wieder über die Zunge rollen lassen und ihn überhaupt nicht hinterschlucken – alles herausholen, was er anbietet. Und das ist wie üblich eine Menge – ein voller Körper, ausdrucksreich, aber auch in totaler Balance. Setzt sich erneut in die Spitzengruppe des Jahrgangs. 98-99+/100 Th. Weltklasse.

Majestätische Nase, am Gaumen enorme Dichte, die Eleganz blitzt schon durch, herrlich mineralisch, Tanninberge im Abgang 96+ VP
(05/2011 – Fira – Jahrgangspröbe)

Tag 1 (Blind): Brombeere pur, dazu frisch gemahlene Kaffeebohnen. Am Gaumen Druck ohne Ende, leider noch etwas trockendes Tannin. Zeigt Eleganz und Balance. Ein röhrender Hirsch, dazu ein Sarottimohr mit karamelisierten Kräutern auf dem Kopf und einem Schiefertablett in der Hand.
96+/100 Th. Groß.

Tag 2 (Blind): Eine Nase wie ein Roman, berauschend vielschichtig und spannend. Will unbedingt Luft im Glas haben und bedankt sich dafür mit einem Aromenfeuerwerk. Auch am Gaumen zieht er heute die Trümpfe und will den Anschluss nach ganz oben nicht verlieren.
97+/100 Th. Weltklasse.

Tag 3: Klassisch Mogador, wandelbar und tief. Auf der Höhe des Vortages. 97+/100 Th.

Tag 5: Dreht heute noch mal völlig auf. Wahnsinnsnase. 98+/100 Th. Weltklasse.

Tag 8: Noch immer für Überraschungen gut. Verspielt und verschmitzt philosophisch.
97/100 Th.
(04/2012)

Sehr schön auf den Punkt dekantierte Flasche, die sich bestens präsentiert, der Wein ist von Beginn an voll da, expressiv, sehr komplex und facettenreich. Bestätigt den Eindruck der kurz zuvor über mehrere Tage getrunkenen Flasche. 97+/100 Th. Weltklasse.
(05/2012 – bei der Nit de Vi in Marca verkostet)

Nelin; 2010 weiß;

14°

Tag 1: Offene Nase, nobel und kühl, im Moment noch etwas reserviert, aber mit guten Anlagen. Auch wenn der Trinkspaß nicht sofort präsent ist, so merkt man die Anlagen dieses noblen Weines.

94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 2: Verschließt sich noch etwas mehr, bleibt am Gaumen aber sehr frisch und intensiv in der Aromatik. Reklamiert noch die Zeit für sich. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 3: Baut sich wieder etwas mehr auf. Vom Charakter aber unverändert. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 4: Im Vordergrund heute eine „salzige“ Mineralik, Zitrusfrüchte (Kumquat) und weiße Blüten.

94+/100 Th. Exzellenter Wein.

(06/2012)

Manyetes; Vi de Vila de Gratallops; 2010 rot;

Sehr schöne Mineralik, sehr offen, baut im Glas immer weiter aus mit Luft, ein erneut sehr schöner Manyetes. Lässt sich den Jahrgang nicht entgehen. Schöne Frische. Der Tanninblock im Abgang verweist darauf, dass der Wein noch Zeit braucht. 96+/100 Th. Groß.

(05/2012 – beim *Tast Professional in Marca* verkostet)

Clos Mogador; Vi de Finca Qualificada; 2010 rot;

Sehr noble Nase, wunderbar. Auch Clos Mogador lässt den Jahrgang nicht aus. Ganz großer Stoff – erneut der Fira – Fight gegen Creu Alta wie in so vielen Jahren, er setzt sich bislang neben diesem an die Spitze des Tages. Dabei wird der Creu Alta zwar noch mehr an Zeit brauchen, während der Clos Mogador schon in diesem Fassmusterstadium ein nahezu perfekter Spaßmacher ist. Super Balance, erneut ein spannender Roman. 99+/100 Th. Weltklasse.

(05/2012 – beim *Tast Professional in Marca* verkostet)

Nelin; 2011 weiß;

Eine noch sehr zurückhaltende Nase, sehr schüchtern. Auch am Gaumen noch verhalten, aber mit schönem aromatischen Ansatz. Braucht noch einiges an Zeit, um sich besser ausdrücken zu können. Momentan 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

(05/2013 – *Weißweinprobe Schloß Falset*)

Manyetes; Vi de Vila de Gratallops; 2011 rot;

Ein Wall von Tanninen mit sehr guter Struktur, dann eine Mauer aus Schiefergestein, streng und momentan etwas abweisend, dahinter eine dunkle Frucht. Wenn er sich harmonisiert, rechtfertigt er seine Bewertung. 96+/100 Th. Großer Wein.

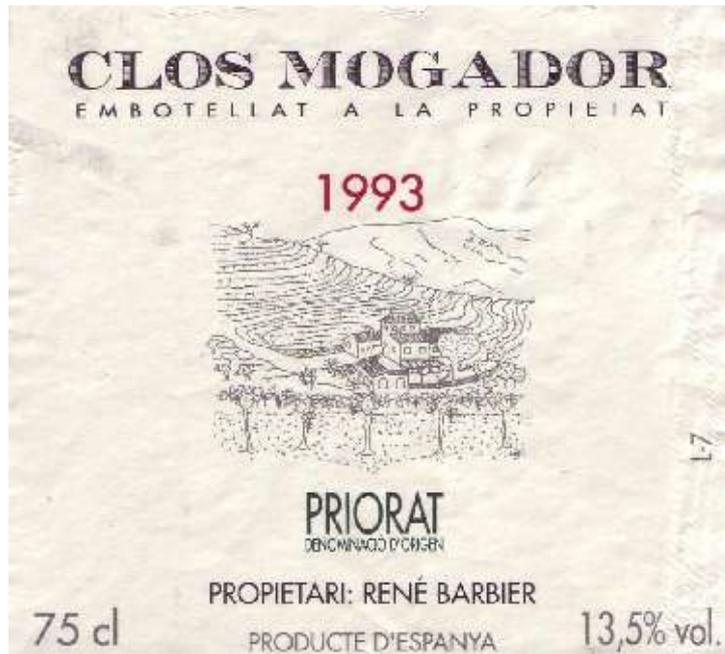
Wow, was für ein Nasentier - großartige Mineralik. Power und Eleganz einträchtig am Gaumen.

Tolle Länge. Beim Tast amb Llops und bei der Profiverkostung probiert, beide Male hervorragend. 95+ VP
(05/2013 – *Tast de Professionals*)

Clos Mogador; Vi de Finca Qualificada; 2011 rot;

Fängt verhalten an, baut sich dann auf und entwickelt sich. Auch wenn er derzeit verhaltener agiert, enttäuscht er nicht, sondern gehört er wieder zu den Großen. Er will aber Zeit. Kein so spektakulärer Start wie in anderen Jahren, öffnet sich aber langsam wie ein Fächer.
97+/100 Th. Weltklassewein.

Welch elegante Nase, Parfum zum Verlieben. Am Gaumen diese ganz spezielle Vielschichtigkeit, die den Wein immer auszeichnet, sehr elegant und sehr lang. 96+ VP
(05/2013 – *Tast de Professionals*)



Clos Mogador; rot



„Mogador – das sind die Blumen“, wie hier deutlich zu sehen ist.

(TH)



Alte Reben und natürlicher Rebnachwuchs, dazwischen jede Menge erwünschter Kräuter im Mogador Weinberg.

(TH)



Blick vom Mogador-Weinberg.

(TH)



Blick von einem der höchsten Punkte des Clos Mogador auf das Wohnhaus der Familie Barbier. (TH)



René (III) Barbier zeigt uns seinen paradiesischen Clos Mogador Weinberg. (TH)



René zeigt uns, dass hier nur seine neu gezüchteten Rebpflänzchen bewässert werden, um ihnen das Überleben zu sichern. Beeindruckend auch die Blumen. Im Hintergrund das Dorf Gratallops. (TH)



René (III) Barbier und sein Clos Mogador. (TH)



Der gute Geist im Mogador Keller...

(TH)



René (IV) Barbier mit Christian Pesch bei der Probe im Mogador Keller.

(TH)



Der Clos – Mogador Weinberg im Mai 2010.

(YH)



Das paradiesisch im Weinberg gelegene Anwesen der Familie Barbier.
Am Horizont das Montsant-Massiv.

(YH)



Wer findet das Arbeitstier?

(YH)



Der Blick von ganz oben auf das Wohnanwesen und den Weinberg des Clos Mogador. (YH)



Der Mogador -Weinberg ist im Mai ein Blumenmeer.

(YH)



Völlig gegensätzlich dazu der karge Schieferboden des Manyetes Weinberges.

(YH)



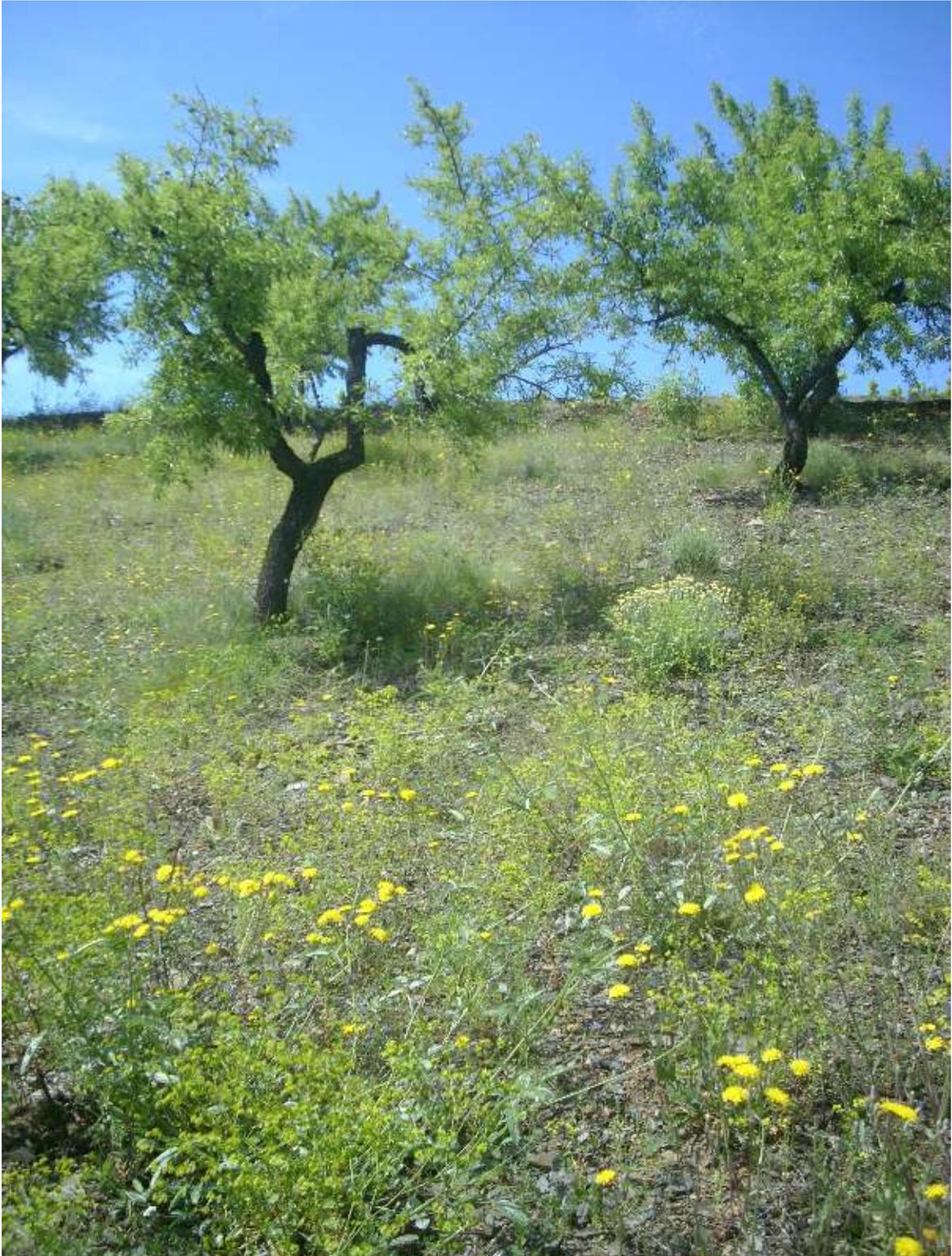
Hier wächst “freiwillig” wirklich nicht mehr viel...

(YH)



“Manyetes, das ist der Fels”, sagt René Barbier. Wir überzeugen uns davon.
Die Carignan hier wurden 1974 gepflanzt.

(YH)



Oberhalb der Mandelbäume stehen 1982 gepflanzte Macabeu und Escanyavella. (YH)



Die Mandelbäume leiben aus Gründen der Biodiversität stehen. (YH)



Auch der gegenüberliegende Hang ist zum Teil neu bestockt. (YH)



Oben auf der Kuppe haben wir kleine “Beete”.mit Reben jüngeren Datums. (YH)



In diesem Teil der Lage Manyetes finden wir u.a. 1988 gepflanzte Grenache Blanc (YH) und 1996 gepflanzte Grenache Noir.



Auch von hier oben hat man wieder phantastische Blicke ins weite Land.

(YH)



Gut festhalten, es geht steil bergab. René verwechselt das Gelände mit der Achterbahn. (YH)
Unten rechts 1919 gepflanzte Carignan.



Im "Kräuter"garten der Kellerei...

(YH)



... finden sich viele Pflanzen, deren Aromastoffe man im Wein wiederfindet.

(YH)



Wir befinden uns direkt über dem Clos Mogador – Keller.

(YH)



Clos Mogador – ein Wein für Liebhaber der Botanik.

(YH)



Die legendäre “Schieferwand” im Keller von Clos Mogador.

(YH)



Celler reconegut – das Schild weist auf einen von der DOQ Behörde anerkannten Keller hin.

(YH)



Im März 2012 besuche ich Clos Mogador erneut, mit Norbert und Wera Kreuzer. (N&WK)



Noch haben wir wenig Grün im Clos Mogador Weinberg.

(N&WK)



Dieses Mal führt uns Isabelle durch den Weinberg.

(N&WK)



Wir sehen selbstgezüchteten Rebnachwuchs, der noch bewässert werden muss.

(N&WK)



Und auch das Reberziehungssystem von Luis Pérez finden wir an mancher Stelle. (N&WK)



An verschiedenen Stellen gibt es auch Olivenbäume für die eigene Ölproduktion. (N&WK)



Wir nähern uns dem Wohnhaus der Familie Barbier.

(N&WK)



Überall, wo es geht, stehen ein paar Rebstöcke.

(N&WK)



Immer wieder gibt es Gründe, auszusteigen...

(N&WK)



Dieses Mal gibt es etwas zu trinken... - Isabelle Meyer, die Frau von René Barbier (N&WK) kredenzt uns köstliches Wasser aus einer der Quellen im Mogador Weinberg.



Der nächste Halt ist bei den Pferden...

(N&WK)



...René's treue Gefährten im Weinberg.

(TH)



Natürlich endet auch dieser Besuch vor der Verkostung im Keller.

(N&WK)



Auch Amphoren fallen uns hier auf.

(N&WK)



Immer wieder beeindruckend ist die schiefe Schieferwand...

(N&WK)



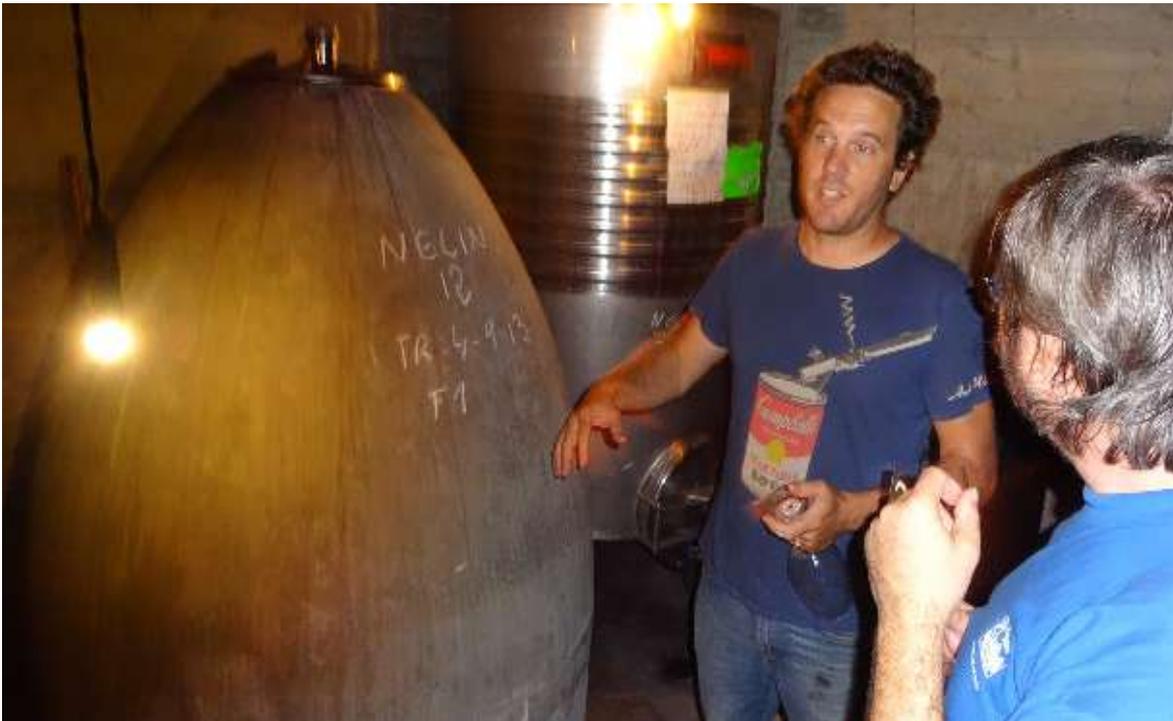
Im September 2013 sieht man das Clos Mogador Kellerschild kaum...

(MO)



Im Keller herrscht derzeit Hochbetrieb.

(MO)



Wir verkosten zunächst verschiedene Partien des Nelin 2012 – hier aus dem “Ei”.

(MO)



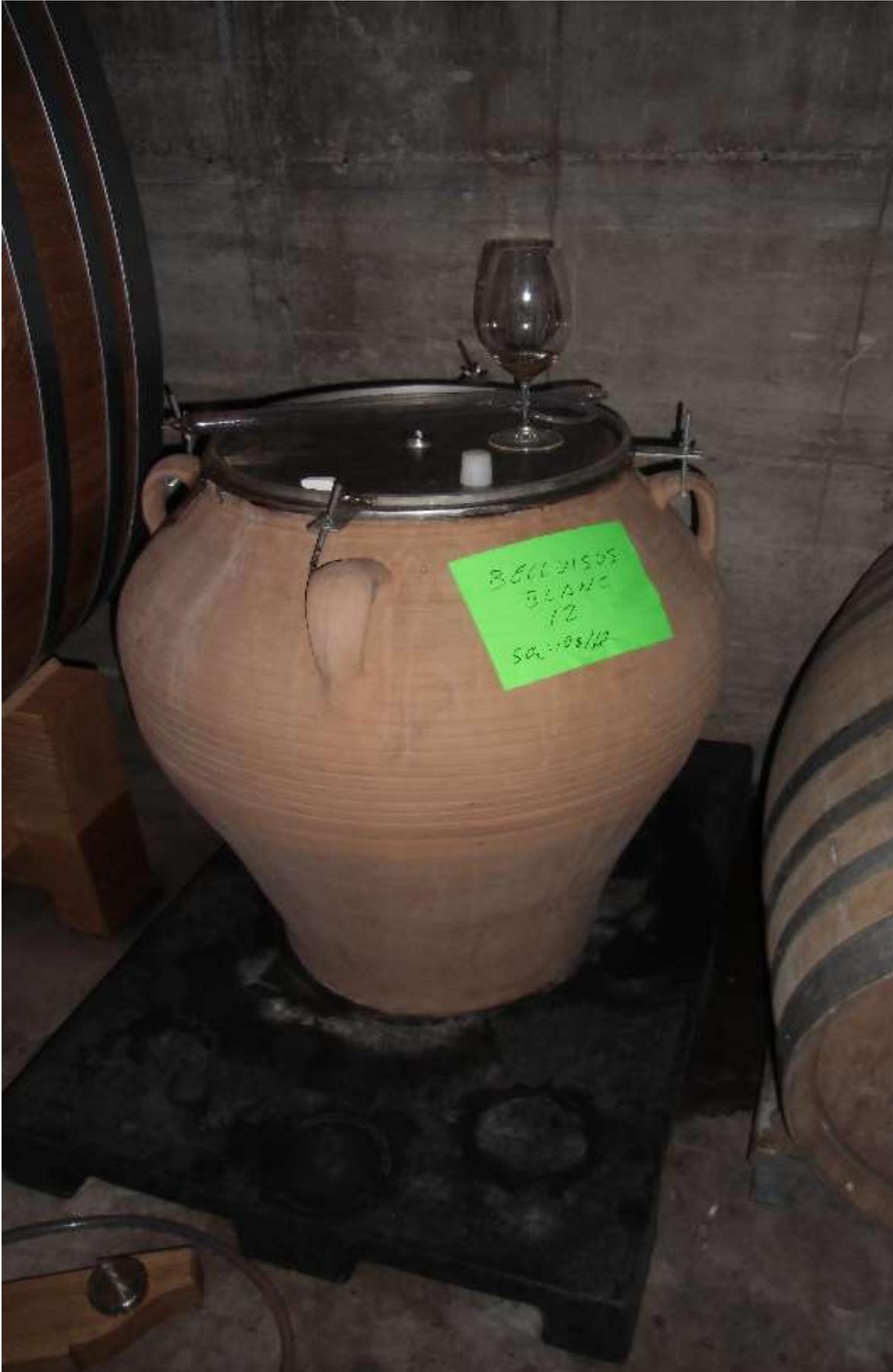
Die Nelin – Eier.

(MO)



Über diese Eier freuen wir uns nicht nur zu Ostern.

(FKo)



Aber auch mit Amphoren wird auf Mogador gearbeitet – hier der Bellvisos Blanc (FKo)
- einer der Weine aus dem Projekt von Sara I René Viticultors.



EinVin Natural aus der Amphore – Partida Pedrera.

(MO)



Romantische Kellerstimmung...

(FKo)



... und ein guter Geist beobachtet uns.

(FKo)



Es gibt auch im Keller vom Clos Mogador immer wieder neue, innovative Dinge zu entdecken.

(FKo)



Kellermagie.

(FKo)



Der Gärkeller wartet frisch geputzt auf die Trauben des Jahrganges 2013.

(MO)



Neu im Jahr 2013 ist auch die Tatsache,...

(MO)



... dass man auf Clos Mogador die eine oder andere Flasche Wein käuflich zum Mitnehmen erwerben kann. Das Angebot erstreckt sich dabei nicht nur auf die eigentlichen Weine von Clos Mogador, auch die verschiedenen Weine der Projekte von René (IV) Barbier können mitgenommen werden. (FKo)



Man bekommt auch die Destillate und...

(TH)



... das Clos Mogador Olivenöl, Produkte, die bereits zur Fira 2012 in Torroja vorgestellt worden sind

(TH)



Zum Schluß unseres Mogador Besuches im September 2013 treffen wir auch auf René (III) Barbier. (MO)