



Priorat (Spanien): Celler de l'Encastell

1
Juni 2025: Verkostung der Grundweine für den «Sobre Todo» mit Raimon Castellví (Mitte) und Önologin Marta Conde.

2
Der Rebbau im Priorat wurde im 12. Jh. durch die Kartäusermönche vom Kloster Scala Dei (unten im Bild) begründet.

3
Mit Raimon in den Steillagen des Priorat.

Porrera ist eines der ursprünglichsten Dörfer der Region Priorat. Hier keltet der brillante Winzer Raimon Castellví seit Jahren grosse Weine, darunter auch den «Sobre Todo». Kaum angekommen, nimmt er uns mit auf eine Rundfahrt durch seine Rebberge. Als wir die haarsträubend schmalen Strässchen passieren, die sich an den dramatischen Steilhängen entlangwinden, sagt Raimon lachend: «Im Priorat überlebst du nur, wenn du ein guter Autofahrer bist!» Dabei erläutert er das Geheimnis der in der Sonne glitzernden, kargen Böden: Der berühmte Llicorella-Schiefer ist einer der Hauptgründe für die einmalige Qualität der besten Priorat. Mittlerweile engagiert sich Raimons 29jährige Tochter Isabel voll im Betrieb – mit frischem Blick, aber demselben kompromisslosen Qualitätsanspruch. «Wir verändern nichts Grundsätzliches», sagt sie uns bei ihrem Besuch in Zürich, «wir verfeinern nur, was hier seit Jahren gewachsen ist, und mein Vater bleibt ja auch weiterhin aktiv dabei.»

Der 2021er gilt als klassischer, hervorragend strukturierter Jahrgang. Dank guter Wasserreserven nach dem aussergewöhnlichen Schneefall im Winter und einem insgesamt ausgeglichenen Vegetationsverlauf konnten Trauben von sehr hoher Qualität geerntet werden. Der Roquers de Porrera 2021 zeigt dies beinahe exemplarisch; monumental und konzentriert, mit dichter Frucht, würzigen Noten und beeindruckender Länge.

Der warme und von grosser Trockenheit geprägte Jahrgang 2023 brachte geringe Erträge, dafür sehr dichte Weine. Raimon gelang das Kunststück, einen konzentrierten, jedoch finessenreichen

4
Restaurant Sanromà in Reus, rechts Rosa Sanromà, links ihre Mitarbeiterin Elena Poblet: Hier hatten wir denn auch Gelegenheit, mehrere Jahrgänge des Priorat «Sobre Todo» zu geniessen, von dem wir in Bälde den 2018er anbieten werden.

«Marge» zu erzeugen, der den bereits sehr guten 2022er deutlich aussticht. Er besitzt eine wunderbare Fruchtaromatik, wie sie wohl nur in dieser Gegend erreicht werden kann.

Nicht unerwähnt bleiben darf unser Abstecher nach Castellvell del Camp, unmittelbar neben Reus, einer der einst wohlhabendsten, insbesondere durch den Wein- und Spirituosenhandel geprägten Städte Kataloniens. Im Restaurant Sanromà werden wir von der Gastgeberin Rosa Sanromà mit grosser Herzlichkeit empfangen. Ihre regionale Küche ist authentisch und hervorragend: frisch zubereitete Fische, aromatische Pilzgerichte und kräftiges Rindfleisch – ein idealer Rahmen für grosse Weine.



Priorat «Marge» (rot) 2023
Celler de l'Encastell, Porrera
57% Garnacha, 20% Merlot
13% Carignan, 10% Syrah

Leuchtendes Purpur; im Vergleich zum 2022er dichter und konzentrierter, mit intensiver, vielschichtiger Aromatik; am Gaumen kraftvoll und dennoch ausgewogen; noch jugendlich, gewinnt durch zusätzliche ein bis zwei Jahre Reife an Komplexität; am Anfang der Trinkreife, haltbar bis mindestens Ende 2031.

Fr. 23,90 (ab September 2026 Fr. 26,50)

Priorat, Roquers de Porrera 2021
Celler de l'Encastell, Porrera
38% Garnacha, 30% Syrah
20% Carignan, 12% Merlot

Der Roquers de Porrera stammt von 70- bis 100jährigen Reben mit minimalen Erträgen. Der Jahrgang 2021 ist ein tiefdunkles, konzentriertes Priorat-Gewächs mit grosser Intensität und vielschichtiger Aromatik sowie mineralischen Nuancen. Dekantieren empfohlen. Ideal ab Ende 2026, haltbar bis mindestens 2033.

Fr. 49.– (ab September 2026 Fr. 54.–)



Mehr Informationen zum
Weingut Celler de l'Encastell.