

*Alvaro Palacios*



**Nagy's Caffè Bar e Vino**  
**Kirchgasse 11**  
**4600 Olten**  
**Tel +41 62 213 06 06**  
**[info@nagysbarolten.ch](mailto:info@nagysbarolten.ch)**  
**[www.nagysbarolten.ch](http://www.nagysbarolten.ch)**

**Nagy's**  
CAFFÈ BAR E VINO  
est. 1999

# Bodegas Palacios Alvaro

Das Weingut

Von der pulsierenden Weltstadt Barcelona gelangt man in gut anderthalb Stunden Autofahrt ins Priorat. Erst südwärts die Küste entlang, dann biegt man nach Tarragona ins Landesinnere ab und gelangt in diese wilde, gebirgige Gegend. Im Sommer riecht es unter der flirrenden Hitze nach heissem Stein und trockenen Kräutern. Kaum zu glauben, dass die Reben an den terrassierten Hängen so grün leuchten. Sie suchen das Wasser metertief im kargen Schieferboden, der hier Llicorella genannt wird.



Als Álvaro Palacio 25 Jahre alt war, zog er 1989 ins einsame Priorat. Er liess das elterliche Weingut (Palacios Remondo), das ihm zu eng geworden war, hinter sich. Mit einigen Freunden wollte er das schlafende Dornröschen Priorat, das die Menschen auf der Suche nach einem besseren und sorgenfreien Leben in den Städten verlassen hatten, wieder zum Leben erwecken.

Zusammen mit José Luis Pérez, René Barbier, Daphne Glorian und Carles Pastrana wurde Álvaro Palacios einer der Wiederentdecker und Pioniere des Priorats. Die Freunde machten zu Beginn gemeinsam Wein. Sie «restaurierten» nach und nach die verlassenen, zum Teil uralten Parzellen, auf denen knorrige Garnacha- und Cariñena-Stöcke wuchsen – eine harte, schweisstreibende Arbeit an steilen Hängen. Sie pflanzten neue Sorten wie Cabernet Sauvignon und Merlot an, um sie mit den einheimischen Trauben zu vermählen. Der Erfolg bei den Weinliebhabern liess nicht lange auf sich warten.

Homepage: <http://www.alvaropalacios.com/>



*Nagy's*  
CAFFÈ BAR E VINO est. 1990

# Preisliste



Jg.	Produkt	Karton	Inhalt	Preis / Flasche	
				Regulär	Aktion
2021	Camins del Priorat DOCa	6	75 cl	CHF 25.00	CHF 22.50
2019	Camins del Priorat DOCa	1	150 cl	CHF 52.00	CHF 46.80
2019	Les Terrasses DOCa	6	75 cl	CHF 34.00	CHF 30.60
2019	Les Terrasses DOCa	1	150 cl	CHF 92.00	CHF 82.80
2019	Vi de Vila Gratallops DOCa	6	75 cl	CHF 50.00	CHF 45.00
2019	Finca Dofi DOCa	6	75 cl	CHF 73.00	CHF 65.70
2019	Finca Dofi DOCa	1	150 cl	CHF 168.00	CHF 151.20
2019	Finca Dofi DOCa	1	300 cl	CHF 347.00	CHF 312.30
2018	La Baixada DOCa *	6	75 cl	CHF 198.00	
2018	Les Aubaguetes DOCa *	6	75 cl	CHF 240.00	
2017	L'Ermita DOCa *	6	75 cl	CHF 950.00	

\*Raritäten sehr beschränkt verfügbar.

  
 CAFFÈ BAR E VINO



# Camins del Priorat *DOCa Priorat*

Alvaro Palacios

## Herkunft

Catalunya / Priorat

## Rebstock

Garnacha / Carignan / Cabernet Sauvignon /  
Syrah / Merlot

## Farbe

Purpurfarbenes Rot mit violetten Reflexen

## Duft

Ein intensiver, verführerischer Duft breitet sich aus von Schwarzkirsche, Cassis und Blaubeere. Delikates Röstaroma, Lakritz, etwas Schokolade und Zedernholz untermalen den fruchtigen Teil des Bukettes.

## Geschmack

Im Mundraum ist der Wein saftig, fruchtig mit einem kraftvollen und griffigen Ausdruck. Gelungen ist die schöne Kombination zwischen Frucht, Holz und Würze. Das geschliffene Tannin fügt sich samtig in die gute Struktur.

## Gradazion

14.5% vol.

## Vinifikation

Vinifiziert im Stahltank, Zement und Holz. Anschliessend während 4 bis 6 Monaten in französischen Barriques und Foudres ausgebaut.

Er gehört zweifellos zu den einflussreichsten Önologen der jüngeren Geschichte: Álvaro Palacios. Seine Weine aus dem Priorat sind längst Kult und zählen zu den Besten Spaniens. Im Priorat zählen 30 Hektaren alte Weinberge, alle natürlich bewirtschaftet, zu seinem Besitz. Sein Einstiegswein ist der Camins del Priorat, aus Parzellen verschiedener Gemeinden der Appellation.



*Nagy's*  
CAFFÈ BAR E VINO est. 1988

# Les Terrasses *DOCa Priorat*

Alvaro Palacios

## Herkunft

Catalunya / Priorat

## Rebstock

Garnacha / Carignan

## Farbe

Dunkles, kräftiges Kirschrot mit violetten Reflexen

## Duft

In der Nase ein intensiver Duft von Pflaume, roten Kirschen und dem frischen Aroma saftiger Blutorangen. Ein zarter Anflug von Graphit und mediterrane wilde Kräuter bestätigen auf Anhieb die große Klasse.

## Geschmack

Im Mund harmonische Balance, süße Erdbeere und pikant marinierte Sauerkirsche ummantelt von stoffig präsentem Tannin münden in ein vielversprechendes Finale wie Samt und Seide.

## Gradation

14.5% vol.

## Vinifikation

Zwölf Monate in Barriques aus französischer Eiche (20% neue, 80% gebrauchte) ausgebaut.

Eleganter Priorat-Rotwein. In seinem Les Terrasses fängt Álvaro Palacios die Quintessenz von mehr als 60 ausgesuchten kleinen und steilen Terrassenlagen perfekt ein. Sie liegen rund um die Ortschaften Gratallops, La Vilella Baixa, Bellmunt, El Lloar, El Molar, Porrera, Scala Dei, Torroja and Poboleda. Die Reben wachsen hier in dem berühmten Llicorella-Schieferboden, der den Wein prägt. Von Hand gelesene, streng selektierte Garnacha- und Carignan-Trauben sowie ein winzig kleiner Anteil weißer Varietäten von fast 100-jährigen alten Reben bilden die Basis.



*Nagy's*  
CAFFÈ BAR E VINO  
est. 1999

# Vi de Vila Gratallops *DOCa Priorat*

Alvaro Palacios

## Herkunft

Catalunya / Priorat

## Rebstock

Garnacha / Carignan

## Farbe

Leuchtendes Purpur Rot

## Duft

Wunderbare, authentische Priorat-Aromen in der Nase. Durchdringender Duft nach mediterranen Früchten und einer Fülle von Gewürzen aus fernen Kulturen.

## Geschmack

Am Gaumen kraftvoll und kompakt, mit floralen, herblichen sowie dunklen Fruchtnoten wie Kräuter, Feige, Nüsse. Intensiv und gehaltvoll, mit einem langanhaltenden Finale.

## Gradation

14.5% vol.

## Vinifikation

Vinifiziert im Holzfass, anschliessend während 16 Monaten in französischen Barriques ausgebaut.

Der erste Village-Wein Spaniens nach burgundischem Vorbild: Vi de Vila Gratallops. Alle Weingärten befinden sich in der Gemeinde Gratallops und sind teilweise im traditionellen Mischsatz gepflanzt, in denen sich auch ein kleiner Anteil an weissen Rebsorten befinden.



*Nagy's*  
CAFFÈ BAR E VINO  
est. 1999

# Finca Dofí *DOCa Priorat*

Alvaro Palacios

## Herkunft

Catalunya / Priorat

## Rebstock

Garnacha / Carignan

## Farbe

Tiefdunkles Violett

## Duft

Dunkle Beeren, Kräuter und Edelhölzer prägen die Nase.

## Geschmack

Faszinierende Fruchtorchester aus schwarzen Johannisbeeren, Wildkirschen, Pflaumen. Feine Schokoladen- und Wildledernoten (Barriqueausbau) verleihen dem Aromenspiel eine erotische Note.

## Gradazion

14.5% vol.

## Vinifikation

16 Monate in Barriques gereift machen Konzentration, Eleganz, Frische und Charme in virtuosem Zusammenspiel den Wein zu einem ganz besonderen Genusslebnis.



„Finca Dofí ist die Geschichte meines Lebens im Priorat“, mit diesen Worten beschreibt Winzer Álvaro Palacios seine Beziehung zu diesem Wein, mit dem er ab Ende der 1980er Jahre das Priorat aus seinem langen Schlaf erweckte. Der Finca Dofí lässt Sie die Quintessenz des Priorats mit seinen unvergleichlichen Schieferböden entdecken. Neben Garnacha finden sich in der Cuvée kleine Anteile Carignan und weiße Trauben.

*Nagy's*  
CAFFÈ BAR E VINO  
est. 1980

# La Baixada *DOCa Priorat*

Alvaro Palacios

## Herkunft

Catalunya / Priorat

## Rebstock

Garnacha

## Farbe

Leuchtendes Purpur Rot

## Duft

Köstliche Aromen von roten und schwarzen Früchten wie Brombeeren, Johannisbeeren und Kirschen, Noten von Veilchen und subtil würzigen Nuancen.

## Geschmack

Saftig, frisch und gleichzeitig sinnlich weich. Der Wein hat unendlich feine Tannine und eine königliche Eleganz hinter dieser unendlichen, aber Finesse beladenen Kraft.

## Gradation

14.5% vol.

## Vinifikation

15 Monate in grossen Eichenfässern/Foudre gereift.  
Unfiltriert.



Er gehört zweifellos zu den einflussreichsten Önologen der jüngeren Geschichte: Álvaro Palacios. Seine Weine aus dem Priorat sind längst Kult und zählen zu den Besten Spaniens. Im Priorat zählen 30 Hektaren alte Weinberge, alle natürlich bewirtschaftet, zu seinem Besitz. Die 1.3 Hektar grosse und sehr steile Einzellage La Baixada liegt in Gratallops auf gut 300 Meter über Meer. Der Rebberg wurde vor gut 20 Jahren mit einer Selektion von Garnacha-Rebstöcken aus L'Ermita und Aubaguetes bepflanzt und die Ähnlichkeit mit seinen Brüdern ist durchaus spürbar. Ein klassischer Priorat mit viel Kraft, grosser Präzision und ausgeprägter Mineralität.

*Nagy's*  
CAFFÈ BAR E VINO est. 1999



# Les Aubaguetes *DOCa Priorat*

Alvaro Palacios

## Herkunft

Catalunya / Priorat

## Rebstock

Garnacha / Carignan

## Farbe

Leuchtendes Kirschrot

## Duft

Aromatische Tiefe, die in der Nase charakteristische Zitrusnoten der Sorte Garnacha bietet, begleitet von Aromen reifer roter und schwarzer Früchte oder Himbeeren, einen Hauch von weissem Pfeffer und einer mineralischen Nuance.

## Geschmack

Am Gaumen ist er samtig, mit großartigen Tanninen, aber gleichzeitig süffig und edel. Intensiver Geschmack nach Steinfrüchten, Mittelmeer-Säften und zarten Blütenwassern.

## Gradazion

14.5% vol.

## Vinifikation

Reift 15 Monate in Barriques aus französischer Eiche.

Das jüngst geborene Kind im Priorat-Portfolio von Alvaro Palacios ist sein Les Aubaguetes mit dem Premierenjahrgang 2015. Auba bedeutet Schatten auf Katalan, der Name des Weins so viel wie Schattenplätzchen. Und da laut Palacios die besten Priorats immer im Schatten gepflanzt wurden, ist dies wohl der treffendste Name. Das verwendete exzellente Lesegut stammt von teils rund 120 Jahre alten Reben. Sein Les Aubaguetes ist eine Cuvée rund 80% Garnacha, Cariñena und einem kleinen Teil weißer Trauben.



*Nagy's*  
CAFFÈ BAR E VINO  
est. 1980

# L'Ermita *DOCa Priorat*

Alvaro Palacios

## Herkunft

Catalunya / Priorat

## Rebstock

Garnacha / Carignan

## Farbe

Kirschrot mit violetten Tönen

## Duft

Üppige, reife, dunkle Frucht, floral und expressiv.

## Geschmack

Kraftvoll im Gaumen, Brombeere, Holunderbeere, schwarze Johannisbeere (Cassis), eine würzige Note von Thymian.

## Gradation

14.5% vol.

## Vinifikation

Die malolaktische Gärung und anschließende Reifung erfolgt in neuen französischen Eichenfässern für einen Zeitraum von 18 Monaten.

Alvaro Palacios' Kultwein, der ihn zum Starwinzer machte. Im Herzen des Priorats liegt dieses grandiose Amphitheater von 1,44 Hektar, dessen Garnacha-Rebstöcke 1939 gepflanzt wurden. Die Lage ist eine «Gran Vinya Classificada» im burgundischen Sinne eines Grand Cru. Die steilen Hänge mit grünem Schiefer, Granit und Sandstein sind nach Norden und Osten ausgerichtet. L'Ermita ist die Essenz dieses magischen Terroirs, ein unbeschreibliches Genusserlebnis.



*Nagy's*  
CAFFÈ BAR E VINO est. 1990