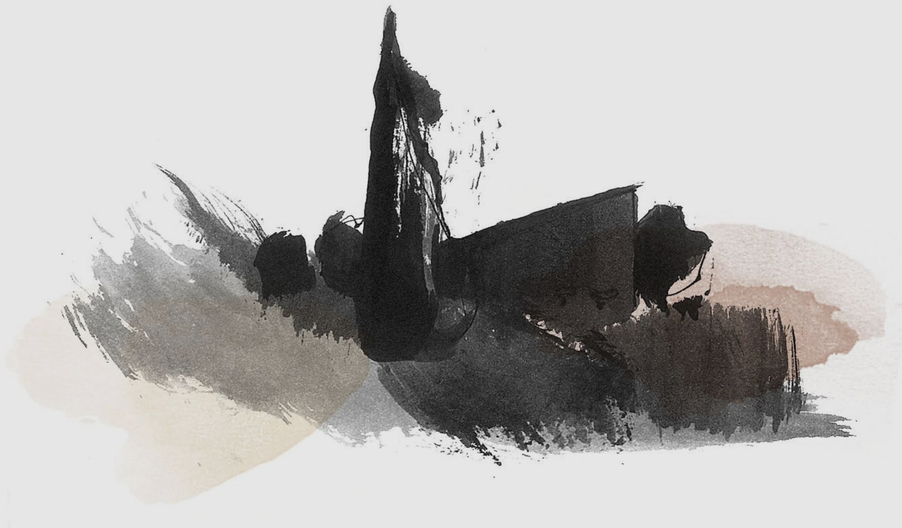
JOSEP GRAU

VITICULTOR





LA AVENTURA DE HACER VINO

Josep Grau Viticultor es el gran proyecto de vida de Josep Grau, una vuelta al campo que le vio nacer y con el que ha emprendido un nuevo camino, recuperado una energía que no había encontrado en otros lugares y con otros proyectos. Sus vinos tienen un estilo alejado de modas, gustos de prescriptores o tendencias y buscan una autenticidad profunda y muy ligada a la esencia: Grau está convencido de que se puede hacer un vino excelente con muy poco, sin artificios y respetando el lenguaje natural de la viña.



LA HISTORIA

Josep Grau Viticultor nació en un entorno rural destruido por la filoxera, pero pronto sus padres se trasladaron a la ciudad, donde Josep fue creciendo y donde desarrolló su trayectoria profesional, entonces, alejado del campo.

Aunque en un principio Josep no había sentido interés por el vino, pudo acercarse a su universo de la mano de un sumiller, que le impartió una cata de iniciación, y sembró en él el germen de su pasión por el vino y marcó el comienzo de una nueva trayectoria vital.

EL PRIMER PASO: MONTSANT, EN BUSCA DE LA ESENCIA



Tras viajar a regiones vinícolas y catar vinos de diferentes estilos y partes del mundo, fue en la comarca del Priorat donde encontró el motivo para iniciarse en el vino, primero, como observador, y después, en 2003, comprando su primera viña en el municipio de Capçanes, en la DO Montsant.

En un principio, Grau elaboró para consumo propio, tan solo una barrica, y como parte de un proceso casi terapéutico. Pero con el tiempo, la viña empezó a reclamar su atención, y Josep destinaba gran parte de sus momentos libres a cuidarla; la primera vez que elaboró, en esa misma añada de 2003, su "producción" fue de 300 botellas de un vino fermentado con levaduras indígenas y al que no añadió sulfitos.

Josep ha pasado muchos años observando y manteniendo contacto con elaboradores de la comarca, entre ellos, algunos de los refundadores del nuevo Priorat, con los que ha ido intercambiando impresiones, absorbiendo conocimientos y experiencia, mientras seguía elaborando vinos.

Gracias a un importador sueco y al boca a boca en el sector, los vinos de Josep se iban dando a conocer, sobre todo en el extranjero, hasta que la célebre guía *The Wine Advocate* le otorgó 93 puntos y fue considerado uno de los 100 mejores vinos del mundo por la publicación *Wine & Spirits* estadounidense.

Su producción fue aumentando y Josep tomó la decisión de dedicarle cada vez más tiempo al vino, hasta establecer una bodega que hoy día elabora 120 000 botellas de vino alejado de modas, que no se ciñe a ningún calendario, solo al que marca la naturaleza.

Montsant, su diversidad de suelos y territorios, fue lo que atrajo a Grau por el potencial que ofrece para elaborar vinos diferentes. Con el tiempo, y desde 2003, fue incorporando fincas que iba adquiriendo a viticultores que ya no se querían dedicar a



la viña, normalmente, viñedos viejos plantados con garnacha y cariñena. Además, mantiene una estrecha vinculación con viticultores involucrados con su proyecto, y que trabajan de forma coherente con la filosofía de Josep Grau.

En total, en Montsant, Josep Grau trabaja 36 hectáreas de viñedo.

PRIORAT, LA CULMINACIÓN DE UN SUEÑO



Priorat fue el siguiente paso de Josep Grau en la comarca, un paso que dio tras más de una década como observador de esta zona de gran fuerza telúrica y mineral, de viñas viejas, a veces, raquíticas, que mantienen sus frutos cada año pese a los rigores del clima. Priorat es, para el viticultor, la joya de la corona, el comienzo de una nueva aventura, con la mirada puesta en extraer la máxima expresividad de cada parcela.

Atraído por ese magnetismo y con la vocación de hacer vinos de clase mundial, Josep Grau Viticultor comenzó en 2016 comprando una casa del siglo XVII en Gratallops y seis hectáreas de viña divididas en cuatro parcelas, con las que poner en marcha un nuevo proyecto para elaborar vinos fundamentados en la finura y la delicadeza, un estilo que es marca de la casa.

Se comenzó a trabajar el viñedo y en 2020 se elaboró la primera añada de un único Vi de Vila, que inaugura una colección a la que se sumarán nuevas etiquetas.

La vocación por los vinos auténticos, despojados de cualquier aditivo y apegados a la viña es lo que define a Josep Grau: respeto por la naturaleza, vinos sinceros, con identidad del territorio y capaces de transmitir la fuerza del paisaje. Grau concibe el vino como algo casi druídico, ve la elaboración como una forma bella de conexión con el entorno natural.



LA VIÑA

El principal valor de Josep Grau Viticultor es la viña, que dio origen a un proyecto vital y que sigue siendo su protagonista. Grau ha buscado desde el principio viñedos con encanto, viñas que fueron plantadas siguiendo un espíritu de pureza y mantenimiento de la esencia del lugar. Uno de sus criterios para trabajar en el viñedo es la emoción que transmite el paisaje.

Cada uno de los viñedos que se han ido sumando a Josep Grau tiene su propia personalidad y se trabaja como el tesoro que constituye para la bodega: respeto máximo a la planta, ecología, conservación de la biodiversidad y manteniendo su pureza. Todo el viñedo se trabaja en ecológico y se practican también algunas labores de agricultura biodinámica.

El patrimonio vitícola de Josep Grau en Montsant y Priorat lo componen 42 hectáreas divididas en 72 parcelas distintas, una diversidad que permite elaborar vinos con personalidad muy marcada, de muy pequeña producción en algunos casos.

De manera natural, se practica una viticultura ecológica y de precisión donde no se utilizan químicos. Tampoco se interviene en la bodega, se apuesta por mimar la uva del mismo modo que cuando está en la viña. Se trata de preservar el mensaje de la tierra, de esos viñedos singulares, cada uno con una personalidad propia y forjada a través del tiempo y el trabajo.

En Montsant, las viñas, entre 15 y 105 años, están en Capçanes, Marça y Pla de Falset, sobre suelos calcáreos, de granito, con arcilla, arena o pizarra. La mayor parte de los viñedos están plantados en vaso y en terrazas separadas por muros de piedra que rodean la bodega.

En Priorat, el viñedo se asienta sobre los suelos de *llicorella* que definen a Gratallops.







LOS VINOS

Josep Grau ha ido acumulando experiencia en la elaboración desde que, junto a su familia, puso en marcha su sueño vitivinícola y, después de más de 15 años, sus vinos son el fruto de su pasión, entrega y observación de la naturaleza, de su interpretación de dos regiones que le fascinan, Montsant y Priorat. Todo en la bodega, desde los depósitos de cemento al espacio para el envejecimiento, está destinado a la elaboración de grandes vinos, capaces de dejar huella en quien los bebe.

VESPRES
EL FIEL REFLEJO DEL MONTSANT







VESPRES

Este vino, procedente de garnachas, cariñenas y syrah de viñedos viejos, es la búsqueda del ensamblaje perfecto, ese donde el cuerpo y la amabilidad de la garnacha y la acidez, el color intenso y la rusticidad de la cariñena encuentran la sinergia, arrojando un vino elegante, fino, con muchos matices y agradable en el trago.

Vespres es un homenaje a los viticultores de la Cartoixa de Scala Dei, quienes, hace más de 1000 años, plantaron estas variedades. A la hora de las Vísperas (Vespres), en torno a las siete de la tarde, a estos labriegos se les daba una jarra de vino para que les acompañara en la jornada siguiente, donde reinaban el silencio, el trabajo y la oración, tal como marcaban los cánones cistercienses.

Vespres se beneficia de la tradición de plantar diferentes variedades en un mismo viñedo y aprovechar las distintas características de los suelos, para lograr una convivencia armónica capaz de dar lugar a vinos equilibrados.

VESPRES BLANC

Con una filosofía similar a la de su hermano tinto, este Vespres mantiene también su vocación de frescura y facilidad de beber.

Se elabora con garnacha blanca procedente de suelos graníticos y arcillo calcáreos, fermenta en depósitos de cemento (uno de los cuales es ovalado) y allí permanece unos meses de crianza. Es un blanco fresco y ligero, con notas frutales y de flores blancas y un sutil toque mineral. En la boca mantiene la frescura y tiene un tacto suave y textura sedosa.

GRANIT

Elegancia mineral

Garnacha blanca procedente de una parte de la finca Partida Les Comes. Esta sección está formada por cuatro terrazas con distinta orientación, que se benefician de los vientos marinos que suelen soplar por la tarde en la parcela y provocan una maduración lenta y controlada. Para preservar la mineralidad de la garnacha blanca, se elabora fermentando en fudre de 2000 litros y envejeciendo en él durante nueve meses aproximadamente, hasta convertirse en uno de los vinos con más personalidad de la bodega. Es mineral, untuoso y complejo.



LA FLORENS

Fruto de un viñedo sabio

Es el vino icónico de la bodega, por su elegancia y finura. Fruto del interés de Grau por las garnachas y de cómo atisba el gran potencial de esta parcela plantada en Capçanes, a 350 metros de altitud y con orientación norte. Un viñedo plantado a principios de los años 30 que atesora una sabiduría sin par, y es capaz de arrojar un vino pleno de finura, elegancia, personalidad, profundo y con un seductor volumen.

Se vendimia a mano y se vinifica y envejece en fudres de roble austriaco. Es sedoso, elegante, con una vibrante acidez. De él dice el crítico James Suckling que es “un vino delicioso y afrutado”, con “aromas de bayas trituradas, chocolate y un poco de nuez. Cuerpo medio-alto, con taninos redondos, controlados y pulidos”.



LES CASETES

La elegancia de una finca embotellada

Les Casetes es una expresión directa de la finca que le da nombre, un territorio donde conviven terrenos arcillosos y calcáreos, un suelo pobre en materia orgánica donde crece una garnacha tinta que es la materia prima de este vino. Fermenta en ánfora de arcilla y se cría en roble francés de 300 litros. De limitadísima edición (menos de 400 botellas), es elegante, fino y expresivo, con notas de fruta fresca, de violetas, de bayas del bosque y toques silvestres. Es sedoso, fresco, redondo, con una elegante finura en la boca.



PEDRABONA

Primer vino de Josep Grau en Priorat, donde la familia cuenta con seis hectáreas de viñedo repartido en parcelas alrededor del pueblo de Gratallops. Se trata de un tinto elaborado con garnacha y cariñena plantadas en costers, que se vendimian a mano. Las viñas tienen entre 75 y 110 años, configurando un paisaje con mucha intensidad, donde cada cepa es casi como una escultura. El mosto fermenta con levaduras indígenas en fudre de roble austriaco Stockinger, para preservar su estructura y complejidad. Después, parte del vino pasa unos 14 meses en el mismo fudre, y otra parte en barricas de roble francés de 300 litros.

Fresco, jugoso, con gran intensidad de aromas y sabores de frutas negras y rojas (arándanos, cerezas), violetas y matices terrosos. Redondo, corpulento, con mucho equilibrio entre su acidez y su potencia. Complejo, preciso, estructurado y profundo.

JOSEP GRAU
VITICULTOR

GRATALLOPS
Orient, 2 — 43737 Gratallops (Tarragona)

CAPÇANES
Paratge Les Taules — 43776 Capçanes (Tarragona)

Tel. +34 657 322 291
celler@josepgrauviticultor.com
www.josepgrauviticultor.com