

GOOD WINE AND GOOD CONVERSATION: THE JEAN LEON TASTING AT VINS I LICORS GRAU

ENTRE COPAS Y BUENA CONVERSACION: LA CATA DE JEAN LEON EN VINS I LICORS GRAU

On 12 November, the Vins i Licors Grau wine store in Palafrugell became a small theatre of taste for an afternoon: a warm auditorium, glasses lined up ready to go, and the chance to journey far without ever leaving the Costa Brava. The protagonist of the event was Jean Leon, a winery steeped in cinematic history, transatlantic dreams and the vineyards of the Penedès, which presented a selection of its most iconic wines in a guided tasting that attracted both wine enthusiasts and professionals.

El pasado 12 de noviembre, la gran vinoteca de Palafrugell, Vins i Licors Grau, se transformó por una tarde en un pequeño teatro del gusto: un auditorio cálido, copas alineadas y una invitación abierta a viajar sin salir de la Costa Brava. La protagonista fue la bodega Jean Leon —esa casa con historia de cine, sueños transatlánticos y viñedos del Penedès— que presentó una selección de sus referencias más emblemáticas en una cata dirigida que reunió a amantes del vino y profesionales.



The format was the one that consistently works best: hosts who know the winery and its ethos inside out, a selection of wines with personality, and a relaxed atmosphere that invites questions, comments and a refilling of the glass. The session was led by Mireia Torres (Director of Innovation at Familia Torres and Director of Jean Leon) and Sergi Castro (Sommelier at Familia Torres) - two voices that connect Jean Leon's history with its present-day winemaking activity. Together, they took participants through eight iconic wines from the Jean Leon collection, including little gems such as the 3055 Chardonnay 2024, Vinya Gigi and a 6L Magnum Reserva from 1988 (bottle no. 251). The latter quickly became the standout bottle of the event, not only for its majestic presence, but for the remarkable vitality of the wine approaching 40 years of age.

An experience in itself, Vins i Licors Grau is a wine store of an unusual size for the region, offering a wide range of products along with dedicated spaces for training and events. Its auditorium - already a favourite for hosting prestigious presentations and tastings - provided the perfect atmosphere for the event: soft lighting, great acoustics and the feeling that time could stretch out for as long as needed to analyse just one more glass of wine. It is an environment that encourages leisurely conversation, the kind of exchange where aromas are discussed at length and taste memories are compared.

JEAN LEON: MYTH, VINEYARDS AND A STORY TO SAVOUR
Jean Leon is more than just a wine; it's a whole story - that of a man who came to the United States with little more than his ambition and ended up in the world of haute cuisine and Hollywood high society, before returning to his homeland to make wine. This biography, as cinematic as his early days in the hospitality industry, has left its mark on the winery and its wines: elegance, reverence for classic grape varieties and vineyards that strive to reflect both terroir and personality.

This story was woven into the commentary throughout the tasting, with technical information about the grape selection criteria and ageing decisions that shape each wine interspersed with anecdotes about the winery's history. The 3055 Chardonnay 2024 showed the expressiveness typical of a finely crafted Chardonnay:



The Grau Family with Mireia Torres and Sergi Castro
Familia Grau con Mireia Torres y Sergi Castro

La fórmula fue la que mejor funciona: alguien que conoce la bodega y su filosofía al detalle, una selección de botellas con personalidad y un ambiente relajado que invita a preguntar, comentar y volver a probar. La sesión contó con la presencia y la conducción de Mireia Torres (Directora de Innovación de Familia Torres y Directora de Jean Leon) y Sergi Castro (Sommelier de Familia Torres) —dos voces que conectan la historia de Jean Leon con su presente enológico— y permitió degustar hasta ocho referencias icónicas de la colección Jean Leon, entre ellas joyas como el 3055 Chardonnay 2024, Vinya Gigi y un Magnum Reserva de 6L del año 1988 (botella núm. 251) que se convirtió en la botella más admirada por los asistentes, no sólo por la majestuosidad de la misma, sino por la viveza extraordinaria que tenía el vino de casi 40 años.

Vins i Licors Grau es ya por sí misma una experiencia: una vinoteca con dimensiones inusuales para la región, que combina una gran oferta comercial con espacios para formación y eventos. Su auditorio —ya conocido por acoger presentaciones y catas de altura— ofreció la atmósfera perfecta para la cita: iluminación suave, buena acústica y la sensación de que el tiempo puede estirarse lo necesario para analizar una copa más. Es un marco que facilita la conversación pausada, ese tipo de diálogo en el que se discuten aromas y se comparan recuerdos gustativos.

JEAN LEON: MITO, VIÑEDO Y UNA NARRATIVA QUE SE SABOREA

Hablar de Jean Leon no es solo hablar de un vino; es traer a la mesa una historia: la de un hombre que llegó a Estados Unidos con poco más que ambición y terminó vinculado a la alta cocina y las buenas compañías de Hollywood, antes de volver a la tierra para hacer vino. Esa biografía —tan cinematográfica como sus primeras etapas en la hostelería— imprime carácter a la bodega y a sus vinos: elegancia, respeto por las variedades clásicas y un trabajo de finca que busca reflejar terroir y personalidad.

En la cata se notó ese discurso: los comentarios técnicos se alternaban con anécdotas sobre la historia de la finca, los criterios de selección de las uvas y las decisiones de crianza que definen cada etiqueta. El 3055 Chardonnay 2024, por ejemplo, mostró una expresividad que remite a chardonnays finos y bien trabajados: fruta madura,



ripe fruit, structure and the acidity to hold it all together. Vinya Gigi 2024 - a single-vineyard wine with a cult following at the winery - offered layers of flavour, minerality and that unmistakable single-vineyard intensity and length.

Other wines tasted included the experimental MO-23, made from the recovered Moneu varietal; the Vinya Palau Merlot 2020 (which they said was unlikely to be made again); the Cabernet Sauvignon Vinya Le Havre 2021; and the winery's flagship Vinya La Scala Gran Reserva 2017. The tasting ended on a high note with two gems: the Jean Leon Reserva 1999 and the aforementioned 6L Methuselah bottle.

The beauty of these tastings is that everyone who attends becomes both a spectator and a participant. In addition to the technical aspects, this type of tasting is also a social event.

ENDING ON A HIGH NOTE, LEAVING EVERYONE WANTING MORE.

By the end of the afternoon, there was a sense of having travelled - from Jean Leon's personal story to the textures and nuances found in the Jean Leon wines today - enriched by the camaraderie that permeated the room.♥♥



Mireia Torres & Sergi Castro

estructura y una acidez que sostiene el conjunto. El Vinya Gigi 2024 —vino de parcela, con etiqueta de culto entre quienes siguen la bodega— ofreció capas, mineralidad y esa sensación de vino de finca que llega con intensidad y longitud en boca.

También se cataron otros vinos, como el experimental MO-23, de la variedad recuperada Moneu, el Vinya Palau Merlot 2020, del que anunciaron que, en principio, no volverán a elaborarlo en el futuro, el Cabernet Sauvignon Vinya Le Havre 2021 para seguir con el buque insignia de la bodega, el Vinya La Scala Gran Reserva del 2017, y acabando con dos joyas: Jean Leon Reserva 1999 y la botella Matusalem de 6L ya comentada anteriormente. Lo bello de estas catas es que convierten a cada asistente en espectador y actor a la vez.

Más allá de la técnica, una cata con estas características también es un ejercicio social.

UN CIERRE CON AROMA A BUENO Y A POR MÁS

Al final de la tarde, la sensación fue la de haber viajado: desde la historia personal de Jean Leon hasta las texturas y los matices de sus botellas, pasando por la complicidad de la sala.♥♥