

Gratallops

Masdeu i Campos, S.L.

C/ Consolació. 17
Gratallops

Telefon: 977839044 bzw. 609881980

Fax: 977839402

Web: <http://masdeuicampos.blogspot.de/>

Mail: cellermasdeuicampos@hotmail.com

Weine im Führer:

Pedralets 2002 rot	92
Pedralets 2003 rot	90
Pedralets 2004 rot	91
Amelia 2004 rot	95

Winzer / Önologe:

David Masdeu

Über den Kleinerzeuger hat man bislang noch nicht viel zu hören bekommen. Er gehört zur Gruppe der unabhängigen Kleinwinzer des Priorats, deren bekanntestes Mitglied momentan wohl der Celler d' Encastell aus Porrera ist.

Die drei Brüder, die den Weinberg des Vaters nutzen und ihn zugleich erweitert haben, besitzen 25 ha. Rebberge, die mit den üblichen Verdächtigen bestockt sind (Carignan, Syrah, Merlot; Grenache und Cabernet Sauvignon).

Lange Zeit hat auch dieser Betrieb hauptsächlich als Traubenlieferant für andere gearbeitet, aber seit 2001 bereitet er auch eigene Weine. Der eigene Keller wurde 1999 gegründet.

Der Pedralets besteht zu 35-45% aus Grenache, die heute über 30 Jahre alt sind, 15-35% Cabernet Sauvignon, die ebenfalls Anfangs der 80er Jahre gepflanzt worden sind und zu 30%-40% aus etwa 60-jährigen Carignan. Etwa 4.000 bis 6.000 Flaschen werden jährlich produziert.
Produzierte Jahrgänge: 2001 bis 2005, 2007 und 2009.

In Spitzenjahren produziert David Masdeu den Spitzenwein Amelia, der nach seiner Mutter benannt ist. Nur etwa 1.000 Flaschen davon sind zu verteilen. Bislang wurde der Wein 2001, 2004, 2006 und 2008 produziert.

In der Regel besteht er aus 40+% Cabernet Sauvignon, 20+% Grenache, 20+% Carignan und 10+% Merlot.

David Masdeu gehört zu den eher stillen, sympathischen Winzern, die wenig Medienrummel betreiben, aber dafür verlässliche Qualität zu fairem Preis in die Flasche bringen.

Nach Vereinbarung ist ein Besuch mit Verkostung und Direktkauf möglich.

Die Weine sind aber auch im BonViUre in Gratallops erhältlich.

Weine:

Pedralets
Amelia

PG : 1 – 2
PG : 4

Verkostungsnotizen:

Pedralets; 2002 rot;

Noch ein Kleinerzeuger aus Gratallops, über den man bislang nicht viel hörte. Die Trauben stammen nur aus eigenem Rebbesitz, preislich bei um die 15 € auf jeden Fall okay, ein beeindruckender und interessanter Wein in kleiner Auflage, der anfangs etwas nervös wirkte und viele Stallaromen aufwies, sich dann aber gezähmter und fruchtbetonter entfaltete. Sehr gute 92/100 Th.

Würzige Nase, nasser Schiefer in der Sonne - am Gaumen Kirsche mit schönem Extrakt und angenehmer Länge. Wiederum ein sehr schöner Wein vom "kleinen" Jahrgang 92 VP (05/2007)

Schöne Kirschfrucht, etwas Schiefer, eher schlank und elegant, viel Trinkvergnügen, ein 2002er der viel Spaß macht 91 VP (12/2007)

14°

Tag 1 (Blind): Dunkel, fein, sehr ausgewogen und elegant – leicht offene Nase. Am Gaumen Brombeere und Cassis mit samtenem Tannin. Nicht zu viel Körper, leider auch nicht sehr lang, aber von einer schönen Eleganz. Eher ein Leichtgewicht im Sinne des Jahrgangs, aber durchaus schön. 93/100 Th. Exzellenter Wein.

89 VP

Tag 2: Bricht heute regelrecht weg und ist unausgeglichen. Die Säure ist heute sehr im Vordergrund. 86/100 Th. Guter Wein.

87 VP

Tag 3: Findet noch einmal seine Mitte ein wenig wieder und fängt sich nochmal etwas. Aber wirklich begeistern kann er nicht mehr. 88/100 Th. Sehr guter Wein.

Tag 4: Unverändert zum 3. Tag. 88/100 Th. Sehr guter Wein. (07/2012)

Pedralets; 2003 rot;

Eine likörige Nase verrät hier den heißen Jahrgang. Dennoch finden wir auch hier eine gute Mineralität mit Anklängen an heiße Schieferplatten. Sehr gute 89/100 Th.

Röstige Nase. Sehr vollmundig, wirkt aber etwas heiß und gekocht. Es fehlt die Frische und dadurch etwas die Balance. Kommt im Vergleich nicht an den 2004er heran. 91 VP (05/2008)

Pedralets; 2004 rot;

Deutlich noblere Nase als beim 2003er, ebenso eine schöne und kühler wirkende Mineralität. Der Wein, der in den nächsten Monaten in den Verkauf kommen soll, ist bereits sehr trinkig und harmonisch. Kakaonoten und eine dunkle Frucht dominieren. 93-94+/100 Th.

35% Garnacha, 30% Carinena, 35% Cabernet Sauvignon

Sehr beeindruckende Nase, Schnüffelstoff par excellence, sehr angenehme Röstaromen mit viel Kirsche am Gaumen. Viel weiches Tannin. Dicht mit Kakaonote und wunderbarer Harmonie. Viel Potential. 93+ VP
(05/2008)

Feiner, animierender sehr mineralischer Duft. Der Gaumen wässert. Am Gaumen frische Frucht, Kräuter, schöne Balance, Power, dreht mit Luft mächtig auf und macht im Laufe des Abends immer mehr Spaß. 92 VP
(12/2011)

14,5°

Runde 1 (blind): Schwarz „as usual...“ Eher einfache fruchtbetonte Nase, sogar etwas Pflaumenmus, gewaltige Mineralik und ein Tanninpaket am Gaumen, wirkt noch sehr jung, im Abgang etwas verbrannte Noten und dazu alles, was schwarz ist. Ein ziemlicher Hau-Drauf. Am Gaumen recht reif von der Aromatik, aber zu jung von den Tanninen her. Schwieriger Wein – aber nicht uninteressant. Ob da noch was geht oder er sich aufhängt, das werden die kommenden Tage entscheiden. 90/100 Th. Sehr Guter Wein.

Blickdichtes Schwarzrot. Dichte, sehr fruchtbetonte Nase. Am Gaumen dichte schwarze Frucht, feines Tannin, bissige Mineralik. 91 VP

Tag 2 (blind): Wirkt in der Nase heute etwas reifer, die Pflaumenmusnote verstärkt sich. Am Gaumen immer noch ein Kracher, wirkt hier ebenfalls reif und will in nicht all zu langer Zeit getrunken sein. Auf dem Punkt, aber eher etwas für Krafttrinker. 89/100 Th. Sehr Guter Wein.

Dichte schwarze Frucht an der Nase. Am Gaumen viel schwarze Frucht, präsen Säure, fast bissige Mineralik, die im Abgang lange am Gaumen haften bleibt. 91 VP

Runde 3: In der Nase heute schöner, aber am Gaumen wie in der 2. Runde. Auf dem Punkt. 90/100 Th. Sehr guter Wein.

Sehr dichte vollfruchtige Nase, die mit etwas Luft förmlich aufblüht, sehr animierend. Am Gaumen sehr reife Frucht, feine Mineralik, fruchtbetonter Abgang. 90 VP

Runde 4: Wirkt heute am Gaumen wieder schwerer und zeigt, dass er zu Recht ganz hinten gelandet ist. Etwas zu alkoholisch und wenig Harmonie. 89/100 Th. Sehr Guter Wein.

Die Nase finde ich auch heute noch genial und vielschichtig, wandelt sich dauernd. Am Gaumen die volle reife Frucht, schön gepuffert durch die Säure. Feiner Abgang. 90 VP
(09/2014)

Amelia; 2004 rot;

Kongenialer Partner in einem Flight mit dem Clos Mogador des selben Jahrgangs. Auch hier ein Nasentier. Perfekte Harmonie am Gaumen, sehr trinkig, entwickelt sich mit mehr

Luft, wird immer vielschichtiger, verändert sich dauernd. 95 + VP
Hätte ich gerne am nächsten Abend nochmals nach verkostet.
(10/2011)