

# Falset

## Cellers Capafons-Ossó

C/ Vallmoreres, 4  
Falset

Telefon: 977831201

Fax: 977831367

Web: [www.capafons-osso.com](http://www.capafons-osso.com)

Mail: [cellers@capafons-osso.com](mailto:cellers@capafons-osso.com)

## Weine im Führer :

Mas de Masos 1998 rot	90
Mas de Masos 1999 rot	95
Masos d'en Cubells 2001 rot	95
Mas de Masos 2001 rot	96
Masos d'en Cubells 2002 rot	92
Mas de Masos; 2002 rot	93
Masos d'en Cubells 2003 rot	93
Mas de Masos 2003 rot	92
Sirsell 2004 rot	93
Masos d'en Cubells 2004 rot	95
Mas de Masos 2004 rot	93
Sirsell 2005 rot	93
Masos d'en Cubells 2006 rot	93
Mas de Masos 2006 rot	92
Enllac 2007 weiß	93
Sirsell 2007 rot	95
Enllac 2008 weiß	90
Sirsell 2008 rot	91
Enllac 2009 weiß	94
Sirsell 2011 rot	92

## Winzer / Önologe :

Frances Capafons Bes und Montserrat Ossó ; Francesc Xavier Capafons Ossó

Der in Falset beheimatete historisch gewachsene Familienbetrieb verfügt über Lagen in der DO Montsant genau so wie über Lagen in der DOC Priorat. Bereits die Urgroßelterngeneration der heutigen Winzer hat auf den Feldern des Mas de Masos Wein angebaut.

Die heutige Winzergeneration hat das 20 ha. große Gut 1992 übernommen. Inzwischen verfügt das Prioratweingut Mas de Masos über eine Fläche von 60 ha., von denen etwa 20 ha mit Reben bewachsen ist.

Im Einzelnen sind dies: Cabernet Sauvignon 5 ha, Merlot 2 ha, Grenache Noir und Peluda 10 ha, Grenache Blanc 0.5 ha, , Viognier 0.5 ha, Syrah 1 ha, Carignan 1 ha.

Nicht erstaunlich also, dass heute eine ganze Palette verschiedener Weine in verschiedenen Ausbaustufen hergestellt werden. Auch wenn wir uns hier wie auch bei allen anderen Produzenten auf die Weine der DOC Priorat beschränken, so sollte der Besucher keinesfalls den Fehler begehen, die Montsant Weine zu vernachlässigen.

In den Weinbergen werden Bäume, Sträucher und Kräuter als Teil des ökologischen Gleichgewichtes erhalten. Die 20 kleinen Rebärten in Höhenlagen zwischen 400 und 650 m an Hängen zweier nach Süden ausgerichteter Täler sind von Wäldern eingerahmt, die für ein spezielles Mikroklima sorgen, in dem sich die Umgebungstemperaturen regulieren.

Die Erhaltung und das Wachstum von Kiefern, Steineichen und Eichen wird besonders gefördert, aber auch auf die Unzahl vieler blühender Blumen, Kräuter und Sträucher ist man sehr stolz, Ein

Gang durch die Weinberge mit den Winzern ist wie eine Lehrstunde in Biologie und Kräuterkunde und die einzige technische Erfindung, die man bislang hier noch vermißt, ist ein Duftrekorder, der imstande ist, die Vielzahl der Aromen in der Luft einzufangen. Man wird allerdings das eine oder andere beim Genuss der Weine wieder finden.

Teilweise gibt es alte Rebbestände, die zwischen 60 und über 100 Jahre alt sind. Man geht inzwischen zur biologischen Bewirtschaftung über. Mit dem Jahrgang 2007 tragen die Weine das katalanische Bio-Siegel C.C.P.A.E.

Gearbeitet wurde dabei schon immer im Respekt vor der Natur und unter Beachtung der Regeln für den ökologischen Weinbau, aber erst jetzt hat man sich auch dazu entschlossen, den Schritt der Zertifizierung zu gehen.

Sorgfältige Arbeit vom Weinberg bis zur Flaschenabfüllung sorgt für nun schon über lange Jahre konstant gute Qualitäten. Alles in allem kann man sich hier zu den zuverlässigen Werten zählen.

Der große Wein – Mas de Masos reift deutlich länger als bei den meisten anderen Cellers, bevor er in den Verkauf frei gegeben wird. Auch dies ist eine sehr lobenswerte Praxis. Auch wenn man hier gekonnt Moderne und Tradition miteinander verbindet, zeigt sich gerade der Mas de Masos als klassischer, auf lange Reifung angelegter Prioratwein.

Der Mas de Masos besteht aus Grenache Peluda (35-40%); Cabernet Sauvignon (30% ); Grenache Noir (20 %); Carignan (10%) und Syrah (0-5%) und reift seit dem 1999er 17 Monate lang in Fässern aus französischer Eiche (früher nur 13 Monate). Kernstück des Weines sind die Erträge von etwa 6.000 uralten Rebstöcken eines beeindruckenden Weinberges, die bereits 1852 gepflanzt worden sind. Hier werden nur 600 bis 900 g pro Stock geerntet. Der Wein wird in den Fässern vergoren, in denen er dann auch reift.

Seit 2000 gibt es einen zweiten Rotwein aus einer anderen Lage mit jüngeren Reben, den Masos d' en Cubells. Er besteht aus 30% Grenache; 30% Cabernet Sauvignon; 20% Carignan; 10 % Syrah und 10% Merlot und reifte anfangs 13 Monate, inzwischen nur noch 12 Monate in Barriques, ebenfalls aus französischer Eiche.

Seit 2005 gibt es noch einen dritten, preiswerteren Rotwein von jüngeren Reben, den Sirsell – 25% Grenache (Noir und Peluda), 25% Cabernet Sauvignon; 25% Merlot; 15 % Carignan und 10% Syrah; 12 Monate in Fässern aus französischer und amerikanischer Eiche reifend.

Letzten Endes gibt es noch einen Weißwein namens Enllac (ca. 1.500 bis 2.000 Flaschen jährlich), der zu 60% aus Viognier und 40% aus Grenache Blanc besteht. Die Reben wachsen im untersten Teil des Mas de Masos Weinberges, die Viognier ist dabei in einer Parzelle, die sich recht gut vor der Sonne versteckt – hier gibt es nicht mehr als 8 bis 10 Stunden Sonne täglich, was der Traube erlaubt, nicht zu mastig auszufallen. Der Wein wird, wie oft im Priorat üblich im Barrique vergoren und dort dann auch 6 bis 10 Monate lang ausgebaut.

Die Besichtigung, Verkostung und der Weinkauf ist nach vorheriger Kontaktaufnahme möglich. Von einem wilden Drauflosfahren wird abgeraten, da der Cellar sehr abgelegen ist und man sich bei fehlender genauer Ortskenntnis schnell verfahren könnte.

## **Weine:**

Enllac (weiß)	PG : 2
Sirsell / Sirsell Tres Branques	PG : 2
Masos d'en Cubells	PG : 3
Mas de Masos	PG : 3

## **Verkostungsnotizen :**

### **Mas de Masos; 1998 rot;**

Er macht nach und nach auf, bringt etwas schwere, likörige Noten zum Vorschein. Ein sehr komplexer Wein mit samtenem Tannin, dessen Einzelteile aber nicht so recht ineinander passen wollen und der dadurch etwas unharmonisch wirkt. 90/100 Th.  
(03/2008)

### **Mas de Masos; 1999 rot;**

Der aktuell im Verkauf befindliche Jahrgang, die Mas de Masos Weine werden immer eine ganze Weile zurückgehalten... Nach wie vor ein kompakter Tanninwein, aber dahinter viel Frucht, Tiefe und Spannung. Noch etwas warten... 94-95/100 Th. (05/2006)

### **Masos d'en Cubells; 2001 rot;**

In der Nase sehr straight und verhalten schmeichlerisch mit dunkler Frucht, am Gaumen kommt die mineralische Faust, die die dunkle Frucht zerquetscht, so dass der Saft auf würzige Kräuter tropft. Ein langer Genusswein mit noch deutlichem Tannin. Schöner kräftiger Nachhall mit Steinschlaggefahr. 95+/100 Th. Groß.

94+ VP

Auch in der Rückverkostung sehr ausbalanciert und immer noch richtig Größe zeigend. Sehr überzeugender Wein, der sich schon herrlich trinken lässt, der aber zugleich noch sehr jung wirkt. 95+/100 Th. Groß.

94+ VP

(10/2011)

### **Mas de Masos; 2001 rot;**

Erst leicht offene Nase, sehr dunkle Aromen wie Brombeere und Holunder. Sehr fruchtbetont und mit viel Druck auch am Gaumen – dicht, neben dunkler Frucht hier auch Mokka und Bitterschokolade und ein samtenes Tannin. Ein Wein zum Kauen von fleischiger Struktur. Erst am Anfang seiner Trinkreife, aber sehr viel versprechend. 95+/100 Th.

Bestätigt sich am 2. Tag und legt noch weiter am Gaumen zu. Sehr harmonisch. Macht viel Spaß, zeigt sich aber noch recht jung. 96/100 Th.

Macht am dritten Tag so richtig Spaß, hat sich abgerundet. Das Tannin ist nicht mehr so präsent und

der Wein zeigt einen Zugewinn an Finesse. Sehr positiver Eindruck eines großen Weins von schöner Tiefe. 96/100 Th. (12/2009)

### **Masos d' en Cubells; 2002 rot;**

1.Tag: Ebenso relativ verschlossen, öffnet sich erst am Gaumen, da aber richtig. Recht kraftbetont, schöne Frische, rote Johannisbeeren und Schattenmorellen verbinden sich mit Kräutern und pfeffrigen Gewürzen. Im Abgang Arabica Kaffeepulver und schwarze Oliven. Sehr gute 91+/100. Da die Capafons-Osso Weine oft Spätstarter sind, macht es durchaus Sinn, hier auf den Masos d' en Cubells zu tippen - ein Wein, der mir bislang noch nicht untergekommen war. Sehr schöner Speisenbegleiter und sicher noch gute Reserven.

2.Tag: Leise Nase, noch immer sehr verschlossen. Am Gaumen herrschen die kräutrigen und würzigen Aromen vor, heute insgesamt leicht verbessert mit etwas mehr Komplexität. Harmonisch. Vom Stil her ein wenig an die Weine von Pasanau erinnernd. Sehr gute 92/100 Th.

Nach dreieinhalb Tagen öffnet sich die Nase etwas, sie bestätigen den Gaumen mit Kräutern, Gewürzen und schwarzen Oliven. Auch hier eine kontinuierliche Steigerung. 93/100 Th. Cuvée aus Grenache, Cabernet Sauvignon und Merlot, 13 Monate französisches Holz. (06/2009)

### **Mas de Masos; 2002 rot;**

1. Tag: Ein für den schwächsten Jahrgang des Jahrzehnts eher ungewöhnliches Kraftpaket. Sehr dunkel fließt er ins Glas, die Nase ist erst leicht offen und verschließt sich im Laufe des Abends eher noch.

Dunkle, gar schwarze und röstige Aromen auf dunkler und sehr kräuterwürziger Frucht (schwarze Frucht mit diesen kandierten Kräutern der Garrigue, wie es sie einst zur Garnacha Nacht zu essen gab!). Der Wein wirkt warm, recht schwer und hat sogar etwas Verruchtes an sich.

Am Gaumen ebenso für den Jahrgang voll und sehr stoffig, noch etwas kantig und mit weiteren Tanninreserven für eine weitere jahrelange Lagerung. Gute mineralische Noten vom Llicorella – Schiefer hinter einem Paket aus dunkler, auch saurer Kirschfrucht und Röstaromen.

Für den Jahrgang sehr kompakt und "fleischig", aber deutlich weniger Finesse als selbst der suboptimale Clos Severí zeigt.

Ein Wein für körperlich schwer arbeitende Männer und etwas beleibtere Hexen... 91+/100 Th. sehr guter Wein.

2. Tag: Baut deutlich aus, wird harmonischer und komplexer, zeigt heute einen guten Block Bitterschokolade in Verbindung mit dunkler Frucht und erinnert somit ein wenig an gute Weine aus Porrera – gut zur anderen Seite des Bergkammes haben wir es nicht weit bis zu den Spitzenlagen Porreras...

Im Abgang heute auch etwas Marzipan und Brombeerjoghurt, aber nicht vordergründig und keinesfalls störend. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

3. Tag: Noch einen Tuck harmonischer als am zweiten Tag, da inzwischen das Tannin nicht mehr so den Gaumen beschlägt, sondern sich alles gut eingearbeitet hat. Die Entwicklung verweist auf jeden Fall auf eine positive Entwicklung für die nächsten Jahre. Wenn wir man hier nicht den langlebigsten Prioratwein dieses eher kleineren Jahrgangs vor uns haben...

94+/100 Th. Exzellenter Wein. (09/2011)

**Masos d' en Cubells; 2003 rot;**

Tag 1: Leicht offene Nase, am Gaumen sehr pures Priorat – geradeaus: Schiefer plus Kirschen. Wirkt kühl, ist sehr frisch, balanciert und hat noch gute Tanninreserven. 93+/100 Th. Exzellent.

Tag 2: Bestätigt auf der ganzen Linie den Eindruck des Vortages. 93+/100 Th. Exzellent.

Tag 3: Immer noch ein frischer, eher kühlerer Wein, sehr geradeaus. Heute trocknet das Tannin den Gaumen ein wenig zu sehr aus. 93/100 Th. Exzellent.

Tag 4: Nimmt sich insgesamt ein wenig zurück, bewahrt aber seinen frischen Charakter. Das immer noch trocknende Tannin lässt den Wein etwas spröder wirken. 92/100 Th. Sehr gut.  
(10/2011)

**Mas de Masos; 2003 rot;**

Noch ein "Kraftpaket" mit einigen Reserven, muss sich noch ein wenig finden; 92+/100 Th.  
(04/2005)

**Sirsell; 2004 rot;**

Deutliche Frucht und noch viel Tannin, braucht Zeit, wird aber gut im Jahrgangsschnitt der "Kleinen" mitschwimmen. 92-93+/100 Th.

Neue Rebanlage im Priorat, sehr fruchtig, etwas austrocknende Tannine. VP  
(05/2006)

**Masos d' en Cubells; 2004 rot;**

Deutlich offene Nase, komplex. Sehr schön zugänglich, in der Aromatik voll, schön rund und insgesamt Spaß machend. Noch immer gute Tanninreserven. Schokoladige Noten. Der Abgang könnte gern etwas länger sein. 94-95+/100 Th. Exzellenter bis Großer Wein.  
(05/2015)

**Mas de Masos; 2004 rot;**

Sehr verschlossen, aber harmonisch, elegant, frisch und ausgewogen. Das was bei Parker wohl Sleeper of the Vintage wäre... 93-94+/100 Th.

Ich glaube - der verschlossenste Wein, den wir verkostet haben, noch unglaubliche Tannine, kaum zu beurteilen 92-94 VP?  
(05/2006)

**Sirsell; 2005 rot;**

Leicht offene, sehr fruchtbetonte Nase, viel frische Kirsche, fein zermahlener Schieferstaub. Legt mit der Zeit auch in der Nase deutlich zu. Macht schon Spaß, will aber aufgrund seiner Tanninstruktur auch noch Zeit haben. Exzellente 94+/100 Th.

Sanfte Mineralik, dreht im Glas mächtig auf, beeindruckende Nase. Am Gaumen Schiefer zum Beißen, enorm mineralisch, Säure und Tannin satt. 92+VP

Schöne, offene Nase, einladend, animierend und leicht animalisch. Macht richtig Spaß und hat ein gutes PGV. Der Mond auf dreiviertel drei... 94+/100 Th.

Reife Frucht, schön ausgewogen, leicht austrocknendes Tannin. Gutes PGV. 92+VP  
(04/2009)

**Masos d'en Cubells; 2006 rot;**

Noch etwas verschlossen in der Nase, gute Frucht, samtenees Tannin, schöner Nachhall. Leicht zu trinkender Spaßwein. 93+/100 Th. auf der Fira anstelle des 2007er Jahrgangs vorgestellt.  
(05/2009)

**Mas de Masos; 2006 rot;**

Eleganter und fruchtiger Gaumenspaß mit schöner Frische, in der Nase noch verschlossen, aber das ist ein Wein, auf den wir eh noch Jahre warten werden. Der Mas d'en Cubells wirkte im direkten Vergleich momentan etwas besser. 92+/100 Th.  
(05/2009)

**Enllac Blanc; 2007 weiß;**

Herrlicher Duft, nicht üppig, aber sehr stimmig. Am Gaumen viel Harmonie, dazu sehr gut eingebundenes Holz, zeigt Kraft und Biss und eine sehr gute frische Säure im Abgang. Insgesamt sehr voll, eher der Rubens-Typ Frau. In 3 bis 5 Jahren verspreche ich mir noch mehr davon. Reifen lassen. Sehr gute 91+/100 Th.

Holzige Nase, Biberwein, der völlig vernagelt ist. Auch am Gaumen dominiert das Holz, wenig Frucht, ganz leicht blinzelt die Frucht durch. Für mich nicht zu bewerten. o.W. VP

2. Tag: Geniale, offene und komplexe Nase, ein Riechtier par Excellence, sehr stimmig und lang. Macht einfach Spaß und ist für die Zukunft sehr viel versprechend. Großer Wein. 96+/100 Th.

Welche Verwandlung: Geniale Nase, feinste Frucht, Superaromen. Die Nasse verschließt sich mit der Zeit etwas. Elegante Holzaromen, präsenste Frucht, vielschichtig. 93+ VP  
(01/2010)

**Sirsell; 2007 rot;**

Ein Nasentraum mit einer anspringenden Frucht. Am Gaumen ebenso fruchtbetont mit körnigem bis samtigem Tannin. Braucht noch etwas Zeit – sollte aber dann an den 2005er anschließen können. Große 95+/100 Th.  
(05/2010, Fira - Jahrgangspröbe)

**Enllac; 2008 weiß;**

Etwas heller als der Auseta (Montsant), betörend üppiger Duft (besteht aus Grenache Blanc und Viognier), etwas komplexer und tiefer als der vorige Weißwein. Alle Komponenten gleichen sich sehr gut aus. Exotischer, frischer Wein – exzellente 93+/100 Th.

87 VP

(04/2011 – Fira Schloss in Falset)

**Sirsell; 2008 rot;**

In der Nase noch etwas holzbetont, dunkle Noten, Gewürze und Rauch. Am Gaumen noch etwas spitz und noch viel Tannin. Stoffig, braucht aber noch Zeit. 91+/100 Th. Sehr Guter Wein.  
(05/2015)

**Enllac; 2009 weiß;**

80% Viognier, 20% Grenache Blanc.

Enorm duftig, exotische Noten und eine Spur Honig, langer Nachhall. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

(05/2014 – *Fira Falset*)

**Sirsell; 2011 rot;**

Sehr schöne offene Nase, säuerliche Frucht und Llicorella, eine noch drückende Mineralik. Eher ein Durstlöcher in diesem jungen Stadium. 92+/100 Th. Sehr Guter Wein.

(05/2013 – *Tast de Professionals*)



**Enllac; weiß;**



**Sirsell; rot**



Vi elaborat amb els raïms Garnatxa, Cabernet Sauvignon i Merlot. Després de passar una maceració d'uns quinze dies, el deixem criar tretze mesos en bótes de roure francès, un cop a l'ampolla, reposa un mínim de sis mesos abans d'arribar a taula. És un vi de disseny actual, en el qual la fusta i l'elegància conjuguen amb la frescor i la potència.

Vino elaborado con uvas de Garnacha, Cabernet Sauvignon y Merlot. Después de pasar una maceración de unos quince días, lo dejamos criar durante trece meses en botas de roble francés, una vez embotellado, descansa un mínimo de seis meses antes de llegar a la mesa. Es un vino de diseño actual, donde la madera y la elegancia se equilibran con el frescor y la potencia.

.....

PRIORAT

DENOMINACIÓ D'ORIGEN QUALIFICADA

**Masos d'en Cubells**

.....



L'ANY DE LA NOSTRA COLLITA

2002



NE - 2903400 CAT

75 cl  
14,5% vol

Produit, elaborat i embotellat  
a la Finca Mas de Masos per  
Cellers Capafons-Ossó, S.L.  
43730 Falset - Spain  
[www.capafons-osso.com](http://www.capafons-osso.com)

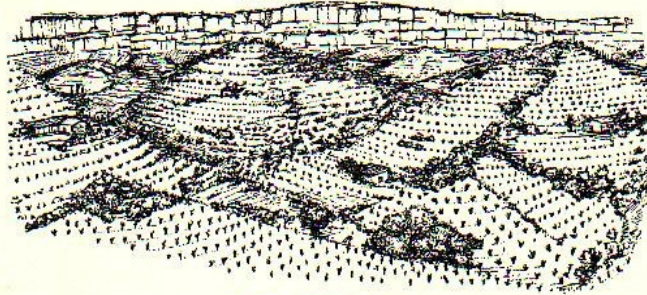


Lot. 3-05

**Masos d'en Cubells; rot**

# Mas de Masos

Collita  
**1995**



**PRIORAT**  
DENOMINACIÓ D'ORIGEN  
RED PRIORAT WINE



**CAPAFONS-OSSÓ**

Lot: 5-2000

750 ML

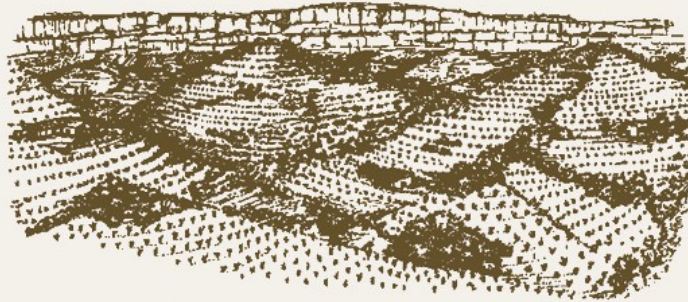
ALC. 14% BY VOL.

Embotellat per R.E.N.7212-T,1 per a Cellers F.Capafons-M.Ossó  
43730 Producte de Catalunya (SPAIN)  
PRODUCT OF SPAIN

Mas de Masos; rot, altes Etikett

# MAS DE MASOS

2001



*Priorat*

DENOMINACIÓ D'ORIGEN QUALIFICADA

Lot.1-02

75cl.



14,5%vol



CELLERS  
CAPAFONS-OSSÓ

Embotellat per R.E.N. 5627-T per a Cellers F.Capafons - M.Ossó  
43730 Catalunya (Spain).

## CAPAFONS-OSSÓ

Mas de Masos; rot; neues Etikett



Zwei Impressionen aus dem Fasskeller von Capafons-Osso in Falset.

(FK)