

Gratallops

Celler Mas Basté

C. de la Font, 38
Gratallops

Telefon: 622060136
Fax: 932931582

Web: www.cellermasbaste.com

Mail: info@cellermasbaste.com

Wein im Führer:

Peites Jove 2007 rot	91
Peites Jove 2010 rot	91

Winzer / Önologe:

Alba Basté

Der Cousin von Jeroni Basté Wittig aus Barcelona stellte mit dem Peites 2007 seinen ersten eigenen Wein vor, der im Celler de l' Abadia mit vinifiziert wurde. Alba Basté produzierte aus 75% Grenache und 25% Syrah einen sechs Monate in französischem Holz ausgebauten Wein im Joven Stil.

Die Familie Basté ist bereits lange mit dem Weinbau in der DO Ribeira Sacra und in der DOQ Priorat verknüpft, aber im Jahr 2007 beschloß die Familie, dass es an der Zeit wäre, eigene Weine zu produzieren. Erstmals tauchte der Name Basté im Jahr 1989 im Priorat auf, als ein Onkel einen eigenen Wein im Zuge der Clos – Weine produzierte. Es handelt sich um den Clos Basté – Krug, einen ehr raren Wein, von dem wir leider nur Bilder gesehen haben. 2003 startete dann Jeroni Basté Wittig mit dem Celler de l' Abadia,

Heute teilen sich der Celler Mas Basté und der Celler de l' Abadia die Weinberge, den Keller und dessen Ausstattung, beide produzieren aber unterschiedliche eigene Weine mit unterschiedlichen Philosophien und Ansprüchen.

Der gemeinsame Weinbergsbesitz umfasst heute insgesamt 15 ha in der Gemarkung Gratallops, bestockt mit Grenache Noir und Blanc, Syrah, Carignan, Pedro Ximenez und Cabernet Sauvignon. Die Weine haben heute alle das Label Vi de Vila Gratallops.

Der Weinname Peites erinnert dabei an die Wurzeln der Familie in der DO Ribeira Sacra, so heißt das heute unbewohnte Dorf in Galizien, aus dem die Familie einst stammte. Mit dem Namen soll die Erinnerung an dieses Dorf wach gehalten werden.

Neben dem Erstling Peites Jove gibt es heute zwei weitere Weine. Der Peites Jove ist 6 Monate im Holzfass aus französischer Eiche ausgebaut, die Cuveé tendiert inzwischen zu 80% Grenache / 20% Syrah. Der Wein, 2007 erstmals herausgegeben, ist bislang in jedem Jahr herausgegeben worden, aktuell ist inzwischen der Jahrgang 2011.

Der Peites Crianza verbrachte 18 Monate im Fass aus französischer Eiche und besteht aus 80% Carignan, 10% Syrah und 10 % Cabernet Sauvignon. Produziert wurden inzwischen ebenfalls die Jahrgänge von 2007 bis 2011.

Der Clos Peites Reserva ist eine auf 300 Flaschen jährlich limitierte Cuvée aus 75% Carignan, 15% Syrah und 10% Cabernet Sauvignon. Der Wein bringt 30 Monate Reifezeit im Fass aus französischer Eiche zu und es gibt ihn ebenfalls jedes Jahr seit 2007. Aufgrund der geringen Menge ist er allerdings natürlich kaum irgendwo zu finden.

Weine:

Peites Jove	PG : 1
Peites Crianza	PG : ?
Clos Peites Reserva	PG : ?

Verkostungsnotizen:

Peites ; 2007 rot ;

Harmonischer und trinkanimierender Jungwein eines Cousins von Jeroni Basté Wittig, der uns auf der Fira 2008 präsentiert wird. Sehr gute 90-91/100 Th.

Viel Schokolade, schöne Kirsche, dicht mit mittlerer Länge. Ein Teil davon wird noch im Barrique ausgebaut und als Crianza auf den Markt gebracht. Da bin ich schon sehr gespannt drauf. 89 VP (05/2008)

In der ausführlichen Nachverkostung zeigt er sich in einem Gewand, welches Kardinal Richelieu durchaus gefallen würde. Eine kompakte dunkle Frucht und likörige Noten an der Nase werden von Heidelbeerlikör am Gaumen bestätigt, eine üppige süßlich Frucht, aber wenige schiefriige Noten gefallen dem Gaumen in ihrer Intensität. Man denkt eher an einen Wein aus dem Languedoc. Er legt im Laufe der Zeit zu und macht immer mehr Spaß. Sehr gute 92/100 Th.

Am Folgetag immer noch mit barocker dunkler Frucht am Gaumen. Dieser untypische Prioratwein verdient 92+/100 Th. (05/2008)

Dunkles Kardinalsrot mit schönem Funkeln; offene Nase – leicht bitterer Schokoton, Kirsche und warmer Schiefer, öffnet sich immer weiter, die Nase ließe eigentlich Porrera vermuten... Der Gaumen bestätigt die Nase, welche reife, üppige Frucht, fast ein Dessert, sehr harmonisch und beinahe in die Tiefe gehend – mit diesem Schokofrüchtetraum habe ich viel Spaß im Glas. Sehr gute 91+/100 Th.

Am Folgetag: Noble Nase, erst leicht geöffnet, aber Potential offenbarend. Sehr gute 92+/100 Th. (12/2008)

Nach vier Tagen: Hat sich noch einmal super entwickelt und kann sehr gut mit vier Tagen Luft umgehen. Exzellente 93/100 Th. (01/2009)

Betörende Nase, rote und schwarze Johannisbeeren, Mandeln Am Gaumen vollmundig, angenehme Säure, recht dicht für einen Joven, Holzeinsatz spürbar, langer Abgang. 90+ VP

Bestätigt sich am 2. Tag. 90+ VP (01/2009)

In der Nase noch nicht ganz offen, aber am Gaumen verspricht eine süßliche reife Frucht Gutes für die Zukunft. In seiner Klasse sehr ausgewogen. Sehr gute 91+/100 Th.

Mineralisch anspringende Nase, großartig und sehr beeindruckend. Dicht mit schöner Frucht und weichem Tannin. Sehr trinkig. 92+ VP

2. Tag: Leicht offene, schwarzbeerige Nase, elegant bei mittlerem Körper, gut trinkig. Wirkt für einen Priorat fast schlank, was ich nicht unbedingt als Nachteil sehe. Sanfter, recht langer Nachhall. Exzellente 93+/100 Th.

Noble schwarze Nase mit edlen Hölzern. Am Gaumen elegant, leicht und beschwingt, gleichzeitig vielschichtig. Viel Trinkspaß im Glas. 92+ VP

Legt in der Nachverkostung (eine Woche offene Flasche) nochmals deutlich zu. Sehr sauber an Nase und Gaumen, expressiv und emotional. Chapeau Bas! Gelungener erster Jahrgang dieses kleinen Erzeugers. 94+/100 Th. (01/2010)

Blind: Noch jung wirkendes Kardinals purpur. Verhaltene, eher kirschbetonte Nase, am Gaumen Bittermandel und Kirschkuchen auf Hefeteigbasis, der etwas angebrannt ist. Sehr gradeaus. Im Abgang etwas alkoholisch und wenig Finesse zeigend. Sehr gute 90/100 Th.

Am 2. Tag leicht verbessert bei unverändertem Grundaussdruck und etwas mehr Süße als am ersten Tag. 90+/100 Th. Sehr gut.

Nachverkostet am 4. und 5. Tag – der Wein gewinnt etwas an Tiefe und Ernsthaftigkeit. 91+/100 Th.; 91+/100 Th. (04/2011)

14,5°; 75% Grenache, 25% Syrah; 6 Monate im Holzfass aus französischer Eiche.

Tag 1: Leicht offene, frische Nase, am Gaumen deutlich besser. Fängt verhalten an und kleidet dann den Gaumen immer mehr aus. Frisch und elegant, aber auch mit einem Hauch der 2007er Süße. Entwickelt mit Luft aber auch "Wärme" und damit eine gewisse Schwere, aber ohne penetrant oder disharmonisch zu werden. 92+/100 Th. Sehr guter Wein.

Tag 2: Exotischer und offener Duft, hat deutlich zugelegt an der Nase, zeigt aber die "Wärme" und Schwere des ersten Tages erneut. Auch am Gaumen insgesamt noch voller und mit Kraft gesegnet. Im Abgang kommt dann eine eigentümliche Klebstoffnote, ohne diese wäre er noch besser beurteilt worden. Dennoch zu ersten TAG gesteigert. 93/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 3 – blind: Anfangs verhaltener Duft im Glas, er will Luft haben, die Nase zeigt sich kühl, mineralsich und mit Noblesse, am Gaumen recht süßlich und behäbig, etwas schwergewichtig, was mich den Peites vermuten lässt. 92/100 Th. Sehr guter Wein.

Tag 4: Macht inzwischen etwas weniger Spaß, wirkt ausgereift. Hat noch immer diese süßlichen,

schweren und warmen Aromen. Im Nachhall kommt dann die Mineralik sehr schön hervor.
90/100 Th. Sehr guter Wein.
(02/2012)

Tag 1 (blind): Üppige und offene Nase, schöner Riechraum. Am Gaumen elegant mit süßer Frucht – Gariguetten und Kirschen, dazu eine leichte Marzipannote. Komplex und voll, aber auch sanft.
94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 2: Super gut zu trinken, ein regelrechter kleiner Verführer heute. Er weiß sich in Szene zu setzen. Mit sehr viel Spaß am Gaumen zu trinken. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 3: Verbleibt auf der Höhe, zeigt aber keine Reserven mehr. 94/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 4: Wirkt heute etwas schwer und warm, wäre besser bis zum 3. Tag ausgetrunken worden.
92/100 Th. Sehr guter Wein. Auch ein sehr gutes PGV.
(06/2012)

Peites Jove (Garnatxa I Syrah); Vi de Vila Gratallops; 2010 rot;
14,5°; 70% Grenache, 30% Syrah; 6 Monate im Barrique aus französischer Eiche

Tag 1 (blind): Wild, ungestüm und insgesamt noch nicht wirklich zusammen gefügt. Eine deutlich wahrnehmbare süße Frucht, allerdings fast an der Grenze zum Kitsch, etwas aufdringlich und leider auch likörig – der Alkohol schlägt so durch, als wenn man einen Wein von der südlichen Rhône vor sich hätte, erst im Abgang kommt der Schiefer etwas raus. Diese recht starke Süße irritiert beinahe. Extrakt und Anlagen sind da, aber es muss alles noch besser zueinander finden – durch das Prinzip Hoffnung getragene 88/100 Th. Sehr gut.

Tag 2: Offener in der Nase als am ersten Tag, staubige Schiefernoten überlagern eine exotische und himbeerige Frucht, die heute weniger aufdringlich ist. Auch das Likörige ist erst mal weg. Am Gaumen aber immer noch wie am Vortag. Hier auch wieder eine likörig – alkoholische Schärfe, die in Verbindung mit der deutlichen Süße den Wein noch immer etwas unharmonisch wirken lässt. Dennoch leicht besser zum Vortag. 89/100 Th. Sehr guter Wein.

Tag 3: Wirkt heute ernsthafter und tiefer, weniger süß und ist inzwischen deutlich harmonischer. Ich bedanke mich mit einer deutlichen Aufwertung heute. 91+/100 Th.

Tag 4: Nicht mehr so wild wie an den ersten beiden Tagen, aber dennoch nicht die perfekte Harmonie. Am Gaumen nach wie vor etwas likörig und schwer, legt mit Luft im Glas aber noch mal leicht zu und schließt an den Tag zuvor an. 91+/100 Th.
(02/2012)

Tag 1 (offen): Leicht offene, fruchtbetonte Nase, Himbeeren und Kirschen. Schöne Mineralik, besonders im recht langen Nachhall nach Schwarzkirschen. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 2 (offen): In der Nase etwas verchlössener als am ersten Tag, am Gaumen auch einfacher, aber fruchtbetont. 91+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Tag 4 (offen): Noch immer leicht verschlossen. Fruchtbetont bei (etwas zu?) deutlicher Mineralik.
90+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Blind Runde 1: Minimalst heller in der Farbe als die anderen schwarzroten Weine, ein dunkles Schwarzrot mit Reflexen. Die erste Nase ist offen und fruchtbetont, ist aber mit Luft momentan

auch in seiner Fruchtigkeit begrenzt. Am Gaumen voll und opulent, kühl und eher auf Kraft getrimmt. Likörige Frucht, trinkig aufgrund seiner Mineralik, aber dabei wenig Finessen. Im Vergleich zu anderen Weinen weniger lang. 91+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Blind Runde 2 Heute offene Nase, fruchtbetont, auch am Gaumen mit intensiver Frucht, dazu Kräuter und Schiefer. Baut am Gaumen Druck auf, dabei dann eine likörige Frucht, der Schiefer sorgt dagegen für Frische. Ausgewogen und deutlich verbessert. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.
(09/2015)