

Gratallops

Gratavinum

Maset Camp d'en Piqué;
Gratallops

Telefon: 687758781 bzw. 938901399
Fax: 938901143

Web: www.gratavinum.com

Mail: gratavinum@gratavinum.com
jordifernandez@gratavinum.com

Weine im Führer:

2PiR 2004 rot	90
GV5 2004 rot	94
2PiR 2005 rot	93
GV5 2005 rot	94
2PiR 2006 rot	93
GV5 2006 rot	94
2PiR 2007 rot	94
GV5 2007 rot	95
2 PiR 2008 rot	91
GV5 2008 rot	92
GV5 2009 rot	97
2 PiR 2010 rot	91
Gratav del Coster 2010 rot	97
Dolc d'en Pique 2011 rot-s.	96
2 PiR 2012 rot	94
GV5 2012 rot	96
Silvestris 2013 rot	93
Gratav. de Amfora 2013 rot	98

Winzer / Önologe:

Familie Cusiné; Jordi Fernández Davi

Die Familie Cusiné ist eine traditionsreiche Winzerfamilie aus dem Penedés. Im Jahr 2001 beschloß man ein Engagement im Priorat und verfügt heute über 17 ha. Weinberge, hauptsächlich in den Gemarkungen Gratallops und Torroja del Priorat. Anfangs war der Keller auch in Torroja beherbergt, inzwischen spezialisiert man sich auf die Adresse in Gratallops. Um den Keller zu finden, muss man allerdings nach La Vilella Baixa fahren und von dort im Tal auf einem Feldweg etwas zurück in Richtung Gratallops.

Man legt auf eine frische Frucht und den uneingeschränkten Ausdruck der Mineralien des Terroirs besonderen Wert. Um dies so optimal wie möglich zu erreichen, werden die Trauben nach der Lese in einem Kühllager heruntergekühlt, dann läßt man die Trauben bei sehr niedrigen Temperaturen kalt mazerieren. Dabei werden die Trauben für den 2PiR im offenen Edelstahltank, die für den GV5 im offenen Holzfass vergoren. Verwendet werden überwiegend französische 400 l Fässer, aber auch ungarische Eiche ist zu finden. Die Fässer werden 2 Jahre lang eingesetzt.

Der große Wein des Cellers GV5 besteht hauptsächlich aus alten Grenache und Carignan Reben, ergänzt durch Cabernet Sauvignon und Syrah, sämtlichst von hoch gelegenen Parzellen. Etwas mehr als 6000 Flaschen gibt es davon pro Jahr.

Im zweiten angebotenen Wein wird der Spiegel der verwendeten Sorten noch durch Merlot ergänzt. 2004 ist der erste angebotene Jahrgang.

Bei beiden Weinen sind jährlich wechselnde Rebsorten und Anteile zu bemerken, man sucht jeweils nach dem Optimum. Man bedient sich eigenem Rebbesitzes, kauft aber auch dazu.

Mit dem 2007er Jahrgang hat Jordi Fernandez ein weiteres interessantes Experiment gestartet – von einem eigenen kleinen Weinberg wurden Carignan, Grenache und Cabernet Sauvignon gemeinsam in einem Fass vergoren. Nach Abschluß der Gärung wurde mit extra vergorenem Syrah aus gleicher Lage verschnitten – das Faß B5 besteht aus 10% Cabernet Sauvignon und je 30% der anderen genannten Sorten, bei einer Probe Ende November 2007 bekam ich einen Eindruck von diesem fülligen runden Wein, der sich wie ein Fruchtdessert und sehr harmonisch präsentierte.

Im Jahr 2003 gab es auch einen Süßwein, den Dolc d´ en Pique aus 70% Grenache und 30% Cabernet Sauvignon.

Die Angebotspalette des Cellers wird noch durch eigenes hochwertiges Olivenöl ergänzt.

Der Celler Maset Camp d´ en Pique kann nach vorheriger Absprache per E-Mail oder Telefon zu den normal üblichen Öffnungszeiten von Montag bis Freitag (Sonnabend in Ausnahmefällen) besichtigt werden. Dabei werden die Weine und auch das hauseigene Olivenöl verkostet. Um einen deutschsprachigen Kontakt herzustellen, wendet man sich an Barbara Siemianiuk beim Stammhaus Paresbalta (barbara.siemianiuk@paresbalta.com Tel: 938901399).

10 ha werden inzwischen ökologisch zertifiziert (CCPAE) bewirtschaftet.

Weine:

Gratavinum II PiR	PG : 2
Gratavinum GV5	PG : 4
Gratavinum del Coster	PG : ?
Dolc d´ en Pique	PG : ?
Silvestris	PG : ?
Gratavinum de Amfora	PG : ?

Verkostungsnotizen :

Gratavinum II PiR; 2004 rot;

Gefällig und modern gemacht. Sehr gute 89-90/100 Th., aber nicht das, wonach ich im Priorat suche. Dennoch auch hier ein gutes PGV. (05/2007)

Gratavinum GV5; 2004 rot;

Verhaltener, etwas ruhig am Anfang, kommt aber mit längerem Schlürfen toll in die Puschen... Während der Hochleistungsshow der 2004er in Falset zur Fira Erholung auf allerhöchstem Niveau und zum zwischen die Gruppen setzen benötige ich wieder halbe Punkte. 94-94,5+/100 Th.

40% Carinena, 30% Garnache, Rest CS und Syrah, etwas weniger Eleganz, kann mit den Trio Infernal Weinen, die ich unmittelbar davor verkostete, nicht mithalten, trotzdem sehr interessant. 93 VP (04/2006)

Beim Menü im Celler de l' Aspici bestätigt sich der auf der Fira 2006 gewonnene Ersteindruck, im Moment wie viele 2004er allerdings auch verhalten tauchend... Die Zukunft bringt sicher noch mehr. 94+/100 Th. (11/2007)

Gratavinum II Pi R; 2005 rot;

Sattes Dunkelrot. Verhaltene Nase, undurchdringlich und geheimnisvoll. Am Gaumen dicht, gewaltig, zunächst viel Power, präsenten Tannin. Relativ wenig Frucht, mehr Erdtöne, schöne rauchige Schiefermineralik und ganz feine Pflaume. Schöne Finesse. Macht enorm viel Spaß, perfekter Essensbegleiter aber auch zum Solo trinken wunderbar. 93 VP

Dunkles Rot; verhalten offene Nase; viel nasser Schiefer, einige reife Früchte z.B. Eierpflaume darauf, Rauch, kühle Noblesse, sehr puristisch, die Mineralien stehen voll im Vordergrund; recht sanft und fein, kein Kraftprotz, sondern ein Edelmann, ausgewogen und sehr harmonisch bei mittlerem Körper. Für mich deutlich mehr Authentizität als beim 2004er und somit eine erfreuliche Entwicklung. Bravo! Die rauchige Schiefernote auch am Gaumen zeigt Ambitionen des Jahrgangs 2005 auf schöne Lagerfähigkeit. 92+/100 Th. (08/2007)

Deutlich runder als im letzten Sommer, sehr gefällig und harmonisch und nach wie vor gute Zukunftsaussichten 93-94+/100 Th. (02/2008)

Gratavinum GV 5; 2005 rot;

Verhaltene sehr noble Nase. Am Gaumen majestätisch, gewaltig, viel Kirsche, kräftiger Körper, super Extrakt, schöne Länge; gewaltig. Reichlich Potential. 94 VP

Dunkles Rotviolett; ebenfalls noch verhalten in der Nase und man fragt sich nach der Steigerung zum Zweitwein. Aber am Gaumen werden alle Fragen beantwortet. Deutlich mehr Frucht, Extrakt, Körper, etwas Süße, ohne die Eigenschaften des vorigen zu verlieren. Großer Wein mit Ambitionen. Schwimmt mit auf der Welle der herausragenden Weine des Jahrgangs, die direkt hinter den Sprintern ins Ziel kommen. Langes Finale. 94+/100 Th. (08/2007)

Auch er hat sich noch ein wenig seit dem letzten Sommer weiterentwickelt. Er bestätigt seine Ambitionen. Als sehr eleganter Schmeichler meldet er inzwischen Ambitionen auf Größe an. 95/100 Th. (02/2008)

Gratavinum II Pi R; 2006 rot;

50% Garnacha, 40% Carinena, 10% Syrah.

Frische Nase, am Gaumen viel rote und schwarze Früchte, konzentriert mit mächtiger Power, aber schon gut balanciert und trinkig. 94+ VP

(05/2008)

Noble, offene Nase, sehr harmonisch mit reifer Frucht und sanftem, samtenem Tannin, etwas rauchig. Guter langer Nachhall bei einer kompakten, festen Struktur. Bereits jetzt ein überraschend guter Wein, noch deutlich besser als in den schon sehr guten Vorgängerjahren. Ich muss hier bereits exzellente 94+/100 Th. zücken.

(09/2008)

Offene, fruchtbetonte Nase. Komplex, erneut nobel – am Gaumen dann ein recht einfach zu trinkender Spaßwein ohne Ambitionen auf Tiefe und philosophische Abhandlungen. Stattdessen will er unterhalten – und das macht er auch sehr gut. Exzellente 93/100 Th.

Verhaltene fruchtig-mineralische Nase. Am Gaumen frische Frucht, animierender Trinkspaß. Leicht austrocknend. 91+ VP

Kleines, verstecktes Tier, Leder, am Gaumen ein angenehmes Mundgefühl, verspielt, elegant und trinkig, auch mit einem guten Schuss Mineralität versehen, samtenes Tannin. Der Wein verspricht Gutes für die Zukunft. 92+/100 Th.

Leicht aggressive Nase, die Säure kitzelt. Am Gaumen schön weich, noch adstringierend. Die Nase legt zunehmend zu. Braucht viel Luft und Zeit. Potential. 92+ VP

Nach 5 Tagen: Deutlich harmonischer und intensiver als am 2.Tag der Blindprobe. Hat wieder auf 93+/100 Th. zugelegt. Kann mit viel Luft sehr gut umgehen bzw. braucht diese derzeit sogar.

(12/2008)

Gratavinum GV 5; 2006 rot;

Powernase mit viel Kaffee und Schoko. Cremiges dichtes Mundgefühl. Herrlich süßes Tannin mit viel Power und genial langem Abgang. Was für ein Wein.... 96+ VP

(05/2008)

Tiefe noble Nase, Brombeere, Schwarzkirsche, sehr ausgewogen, tief und sehr lang, läßt sich schon jetzt sehr gut trinken und katapultiert sich ins Spitzenfeld des Jahrganges. Große

(09/2008)

Beinahe schwarzer Kern, undurchsichtig, nur ganz oben hat Richelieu sein Kardinalgewand abgelegt. Noble rauchige Nase, schwarzfruchtig, geht in der Nase erstmal schlafen (bzw. wird vom Nachbarwein brutal unterdrückt...), dann kommen Veilchen zum Vorschein.

Am Gaumen deutlich beschlagendes Tannin von feiner Struktur, sehr stimmig. Anlagen zu viel Eleganz. Eine schwarz gekleidete Schönheit, die den Kletterweg „Totentanz im Garten der Gelüste“ vor steigt. Man will auf jeden Fall dranbleiben.

Ein Hauch von Bittermandel und eine dunkle, erdige Frucht. Exzellente 93+/100 Th.

Animierend kräftige Nase mit schöner Schiefernote. Am Gaumen frisch, animierende Säure, Präsenze Tannine, adstringierend. Wirkt noch etwas schroff, im langen Abgang auch etwas austrocknend. Braucht definitiv noch Zeit. 91+ VP

Richtig schöne, geile Nase, viel Spaß auch am Gaumen, sehr stimmig. Noch festes Tannin, dahinter aber ein Wein mit Anlagen zu viel Eleganz. 94+/100 Th.

Üppige Nase, Bitterschokolade, sehr ansprechend am Gaumen. Viel Trinkspaß mit weiterem Potential. 92+ VP

Auch der große gibt momentan nicht alles preis, aber er entwickelt sich in Richtung eines großen Weines. Geduld! 94+/100 Th. (12/2008)

2PiR; 2007 rot;

Ein Wein, den man momentan nicht abstellen darf, man sollte es andauernd schwenken, dann verfliegt auch jener Stallstinker, hinter dem sich dunkle Frucht und Schoko verbergen. Viele Porrera – typische Noten. Am Gaumen kompakt und ausgewogen mit frischer Frucht. Im Abgang nasser Schiefer. (Sehr gute 92/100 Th.)

Wilde Aromen, leichter Schwefelstinker, dicht, mit einigem Schwenken auch Eleganz, insgesamt betörend. Am Gaumen dicht, schöne Frucht, frisch und trinkig. (91+ VP)

2. Tag: Stallaromen dominieren, dahinter eine dunkle Frucht, die am Gaumen dann viel deutlicher heraus kommt. Dort kommt aber eine Attacke zu packendes trocknendes Tannin, bildet einen Film um den Gaumenhaut und macht derzeit die Frucht zunichte. Macht heute überhaupt keinen Spaß. Recht konzentrierter Stoff, bei dem einige Jahre Zeit ins Land gehen müssen, damit der Wein sein Gleichgewicht findet. Gute (87+/100 Th.)

Fleischbrühe, rote Früchte, schweißige Note an der Nase. Frische Frucht, austrocknendes Tannin, dadurch nur schwer zu trinken. Hier ist definitiv eine Konterflasche nötig. (88 VP) (01/2010)

Natürlich muss ich hier noch mal gegen verkosten, zumal sich der Wein bei der Blindprobe im Januar recht zickig gezeigt hat. Schnell wird klar, dass wir wohl eine off-bottle am Start hatten. Dieser hier ist deutlich harmonischer als die Probeflasche vom Januar, die mineralische Säure ist zwar da, aber integriert und nicht dominant. Kakao, Kaffee und schwarze reife Früchte - der Wein rehabilitiert sich und ist so gut, wie man es erwarten darf. 93-94+/100 Th. Exzellenter Wein. (02/2010 verkostet auf der Vinisud)

GV5; 2007rot;

Unmengen samtene Tannin kleidet den Gaumen aus, ein sehr dichter und tiefer großer Wein von Gratavinum – der vielleicht größte bislang produzierte Jahrgang. Immense Struktur – ein Langstreckenläufer – vielleicht der Latour des Priorats in 2007... 97+/100 Th. (05/2009)

Schon die undurchdringliche schwarze Farbe ist Programm. Geniale, betörende Nase von großer Tiefe. Am Gaumen noch recht jung wirkend, mit sehr präsentem Tannin. Der Gaumen hält momentan noch nicht, was die Nase schon verspricht, aber das sollte alles nur eine Frage der Zeit sein. 95+/100 Th. Großer Wein.

Dunkle Früchte, sehr dichte und betörende Nase. Am Gaumen süße Frucht mit schöner Säure, herrlicher Würze, präsenten Tannin, macht schon sehr viel Spaß. Potential! 93+ VP

Ein sehr schöner Wein, durchaus mit Weltklassepotential, aber er will noch eine Weile Zeit haben, bevor er sich ganz hingibt. Sehr elegant, tolle Tanninstruktur, aber noch an der Grenze zum Austrocknen. Die Kaufampel steht auf Grün, die Trinkampel wird noch eine Weile auf Rot bleiben. Große 95+/100 Th.

Vielschichtige Nase, süße Frucht, feine Gewürze, betörend. Sehr eleganter Gaumen, Schieferstaub an der Zunge. Braucht noch etwas Zeit, im Abgang etwas austrocknendes Tannin. 94+ VP
(01/2010)

Hier ist die Überprüfung dagegen Routine, er bestätigt sich mit großer Noblesse, ist reich, sehr balanciert und auch kühl und sehr elegant. Für mich der bisher beste Jahrgang GV5. 98/100 Th. Weltklasse.
(02/2010 verkostet auf der Vinisud)

2PiR; 2008 rot;

Tag 1 – blind: Offene, komplexe Nase, vielschichtig, sexy und tief am Gaumen, ausgewogen und harmonisch. Zeigt im Abgang etwas Bittermandel und gerösteten Kaffee – könnte etwas aus Porrera sein? Würzig, aber bei genauem Hinschmecken auch etwas grünes. Schauen, was hier in den nächsten Tagen draus wird. Frisch geöffnet überzeugt er mehr als viele andere Weine der Probe. 95+/100 Th. Großer Wein.

Tag 2 – offen: Er nimmt sich ein wenig zurück heute, bleibt aber sehr ausgeglichen und balanciert. So aus dem Eff-Eff vielleicht bislang der beste 2PiR, den ich bislang trinken durfte. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 6: Er scheint weniger für Langstrecken zu taugen, als die meisten anderen in der Probe verkosteten 2008er. Hat sich inzwischen arg zurückgezogen, eine fast brachiale Säure macht den Wein jetzt zu einem eher abweisenden Gesellen, der nur zum Potentialtrinken dient. Spaß geht anders. Sollte man ihn besser doch schnell trinken nach dem Öffnen? 91+/100 Th. Sehr guter Wein.

Tag 8: Noch einmal etwas harmonischer, aber am Ende der Fahnenstange. Solider sehr guter Wein, leider jetzt etwas trocknend im Abgang. Insgesamt nicht so überwältigend wie am Beginn der Probe. Man serviere ihn gekonnt als Blender und trinke ihn dann in den ersten beiden Tagen – oder man tut, wie bei fast allen 2008ern – man warte. 92/100 Th. Sehr guter Wein.

Tag 1: Betörend dichte und mineralische Nase. Schwarze Frucht. Am Gaumen feine Frucht, dicht, präsenre Säure, grüne Noten und leichtes Bitterl im Abgang. 89 VP

Tag 2: Tolle Nase. Harmonisch zu trinken. 90+ VP
(07/2012)

GV5; 2008 rot;

Tag 1 – blind: Noch etwas verschlossen in der Nase, aber die Ansätze im Wein sind gut. Auch wenn er etwas eindimensionaler in der Frucht wirkt als die anderen direkten Vergleichsweine im Flight.

Von allem etwas da, aber von allem nicht überwältigend viel. Dennoch ist er in seiner Kategorie balanciert. 91+/100 Th. Sehr guter Wein.

Tag 2 – offen: auch er legt mit Luft deutlich zu. Zeigt heute Tiefe im Ansatz und schöne schokoladige Noten. Wie bei vielen Weinen bleibt auch hier derzeit die Nase noch deutlich hinter dem Gaumen zurück. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 5: Zeigt Kraft und ein etwas trocknendes Tannin. Wirkt heute etwas disharmonischer als zu Beginn, weil einige Komponenten mehr oder schneller kämpfen als andere, derzeit hängt die Eleganz etwas, der Wein wirkt männlich, fast machomäßig. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 7: Legt noch mal leicht zu und ist heute wieder harmonisch wie am ersten Tag, aber auf insgesamt höherem Level. Noble Aromen sind da, auch gute Tanninreserven. Aber an den grandiosen 2007 kommt er lange nicht heran. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 1: Etwas verschlossene Nase, dreht mit der Zeit auf, mineralisch, feine Frucht, würzig. Am Gaumen rote Früchte, laktische Noten. Präzise Säure, gute Struktur. 91+ VP

Tag 2: Sehr harmonisch, Carinena betont, aber wenig spannend, etwas eindimensional.
91+ VP
(07/2012)

GV5; 2009 rot;

Eine absolute Nasenbombe, total offen und verführerisch. Was für ein Stoff! Ganz große Klasse, typisch 2009 und dennoch unerwartet. 98+/100 Th. Weltklassewein.
(05/2014 – *Tast de Professionals*)

Hat sich in der Nase etwas verschlossen gegenüber dem Vorjahr. Zeigt momentan seine Tanninreserven, aber dazu eine sehr intensive, beeindruckende Aromatik. Verschlossener als im Vorjahr, aber viel Potential. Derzeit 96+/100 Th. Großer Wein.
(05/2015)

2PiR; 2010 rot;

Knapp 60% Grenache und knapp 40% Carignan + ein wenig Cabernet und Syrah. Etwas verschlossen in der Nase, von der Aromatik voll und etwas warme Frucht, noch tanninbetont. 91+/100 Th. Sehr guter Wein.
(05/2015)

Gratavinum del Coster; 2010 rot;

100% Carignan, nur ein Fass, weniger als 400 Flaschen. Sehr beeindruckend am Gaumen. Ausdrucksstarke Aromatik, baut für den Jahrgang sehr viel Druck auf, gefällt und begeistert für den Jahrgang. 96-97+/100 Th. Großer bis Weltklassewein.
(05/2015)

Dolc d' en Pique; 2011 rot-süß;

Aus Grenache und Carignan mit weniger als 100 g Restzucker, ein Süßwein, der nicht in jedem Jahr gemacht wird. Sehr schöne, ansprechende Nase, deutlich, aber nicht übermäßig süß. Eher feminin, sehr elegant und ohne Schwere. 96+/100 Th. Großer Wein.
(05/2014 – *Tast de Professionals*)

2PiR; 2012 rot;

65% Grenache, 20% Carignan, 15% Syrah und Cabernet Sauvignon; 13 Monate Ausbau im Barrique. Hier wird ebenfalls biodynamisch gearbeitet, die Weine sind inzwischen Demeter – zertifiziert. Offene Nase, sehr fleischig am Gaumen mit sehr schönen Tanninen. Gut zu trinken, ausgewogen und auch mit Kraft. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

(05/2014 – Tast de Professionals)

GV5; 2012 rot;

95% Carignan, 5% Grenache, in 400 l-Fässern ausgebaut. Seriöse Nase, noch deutlich tiefer als beim kleineren 2PiR. Schön offen, balanciert, sexy. Tolle Mineralik, mehr Tiefe und Frische auch am Gaumen. 96+/100 Th. Großer Wein.

(05/2014 – Tast de Professionals)

Silvestris; 2013 rot;

85% Grenache, 15% Carignan, Naturwein ohne Schwefelzusatz 1. Jahrgang. Sehr frische Frucht, kirschtig, jede Menge Schwebstoffe im Glas, naturtrüb...Sehr klare reine Frucht, ausbalanciert. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

(05/2015)

Gratavinum de Amfora; 2013 rot;

12 Monate in der Amphore ausgebaut, Carignan und Grenache, mit geringer Schwefelung. Intensive, sehr üppige Aromatik, aber auch noch sehr vom Amphorengeschmack geprägt, etwas austrocknend, aber was für ein Aromenpaket – sehr viel Potential. Sehr pur und intensiv, das Naschen einer Fruchtbombe in einer Lehmhöhle. Leider nur eine Amphore, weniger als 400 Flaschen. Begeisternde Rarität. 97-98+/100 Th. Weltklassewein.

(05/2015)