

Falset

Mas Martinet Assessoraments, S.L.

Ctra. Falset-Gratallops, Km. 6
Falset

Telefon: 977262952 bzw. 609715004 (Mobil)

Fax:

Web: www.masmartinet-ass.com

Mail: info@masmartinet-ass.com

Weine im Führer:

Degustacio 0001 2004 rot	96
Degustacio 0002 2005 rot	96
Degustacio 0003 2007 rot	97
Degustacio 0004 2007 rot	98
Degustacio 0005 2007 rot	98
Degustacio ???? 2009 rot	95

Winzer / Önologe :

José Luis Pérez I Verdú und sein Neffe Marc Pérez

Ende 2001, als die Kinder des Prioratpioniers José Luis Pérez die hauptsächlichen Arbeiten aus Mas Martinet übernommen hatten, hätte dieser auch in seinen wohlverdienten Ruhestand gehen können. Aber José Luis und auch seine Frau sind aktive Menschen, die immer etwas zu tun haben wollen. Und der Lehrende und sehr kommunikative Urvater des modernen Priorat gründete eine Beratergesellschaft für alle Fragen rund um den Qualitätsweinbau. Nicht nur wo und wie können qualitativ hochwertige Weinberge entstehen, sondern auch vor allem die Frage, wie kann der Weinberg im Einklang mit der Natur bewirtschaftet und dennoch eine maximal mögliche Produktivität erreicht werden, ging es dem Gelehrten.

Um das Ganze praktisch besser verdeutlichen zu können, wurden 8,5 ha. experimentelle Terrassenweinberge in den Lagen Serra Alta und Mas Seró aus dem Besitz von Mas Martinet ausgegliedert, die zwischen 1986 und 2005 auf verschiedene Art so angelegt wurden, dass bei aller Steilheit im Priorat gut gewirtschaftet werden kann und das Landschaftsbild dennoch so gering wie nötig beeinträchtigt wurde. Auch verschiedene Erkenntnisse zur Rebenerziehung, Arbeit mit Wetterstationen oder zur automatischen Tröpfchenbewässerung nach Analyse von Feuchtigkeitsmessern im Boden und an den Rebstöcken werden ebenso anschaulich verdeutlicht, wie solche aus der Kellerarbeit, die hauptsächlich das hygienische Arbeiten im Keller verbessern helfen sollen.

Es werden verschiedene Trainingskurse und Fortbildungen im Bereich der Weinbergs- und der Kellerarbeit angeboten, bis hin zu Verkostungen und zur fachgerechten Qualitätsbeurteilung der Weine.

Projekte im Priorat, an denen man beratend oder weitergehend tätig ist, sind Terres de Vidalba (Tocs), Casa Gran del Siurana (Cruor, Gran Cruor) und die Zusammenarbeit mit Elvi Wines (770, 770 Dolc). Dazu kommen weitere Projekte in Spanien und bis hin nach Ägypten, wo in der Wüste auf 52 ha. ein Weinberg entstand.

Neben José Luis Pérez finden wir aber auch seine Kinder Sara und Adrià und auch seinen Neffen Marc neben einigen weiteren Beschäftigten in der Beraterfirma wieder.

Und natürlich entstehen aus den experimentellen Weinbergen auch reale Prioratweine. Der Martinet Degustació N° 1 aus dem Jahrgang 2004 besteht aus 37% Merlot, 26% Grenache, 22% Syrah und 15% Cabernet Sauvignon.

Martinet Degustació N° 2 aus 2005 vereint 48% Syrah mit 44% Cabernet Sauvignon und 8% Grenache.

2007 wurden drei verschiedene Syrah-Weine aus verschiedenen Parzellen auf gleiche Art und Weise ausgebaut, um zu verdeutlichen, welchen Einfluß der Charakter der Lage auf den Wein haben kann. Je Lage gab es dabei nur 300 Flaschen – höchst interessanter - Spitzensyrah Weine, die sich durchaus mit den Großen Syrahs der Welt messen können.

Diese Weine kann man, genau wie einen 2007er Weißwein namens Caspar, der aus der Sahara kommt (70% Viognier und 30% Chardonnay) nur über den virtuellen Shop in der Homepage bestellen. In normalen Weingeschäften bekommt man diese Weine nicht.

Zum Ausbau der Weine nutzt man inzwischen auch einen Keller in Porrera, in dem in früherer Zeit die Weine von Elvi Wines hergestellt wurden. Nach wie vor gibt es spannende neue Experimente. In den letzten Jahren waren wir mehrfach in diesem Keller, um die aktuellen Experimente vorgestellt zu bekommen. So wurde mit verschiedenen Ausbaumethoden desselben Traubenmaterials experimentiert, der Frage der Sulfitzugabe vs. Vi Natural nachgegangen u.a.m. Die dabei erzeugten Weine werden vornehmlich in den Seminaren vorgestellt, wir bekamen bei unseren Besuchen von verschiedenen Sachen Fassproben, um uns über diese eher auf Forschungszwecke ausgerichteten Weine ein Bild machen zu können. Ggenwärtig ist es aber nicht vorgesehen, weitere Weine der Degustació – Reihe oder Weine mit anderen Namen offiziell in den Verkauf zu bringen

Es ist also sprichwörtlich Glück, wenn man noch die eine oder andere Degustació – Flasche ergatteren kann. Die Suche danach lohnt allemale, wie auch jetzt wieder die Nachverkostungen zeigten.

Kleine Zeittafel zum Wirken von José Luis Pérez I Verdú und seinen Kindern im Priorat

1981 – José Luis Pérez und seine Frau kamen in das Priorat und begannen ihre Lehrtätigkeit an der IES Falset, José Luis als Direktor und Biologe, seine Frau als Biochemikerin.

1982 – die beiden in Falset wohnenden Lehrkräfte begannen in der IES Falset erstmals Önologen auszubilden.

1984-1985 – Rene (III) Barbier begann im Priorat nach geeignetem Land für den Hochqualitätsweinbau zu suchen. Professor Peréz sollte vor allem in technischen Fragen helfen, war aber auch schnell von der Idee eines eigenen Weingutes begeistert.

1985 – Das Projekt Mas Martinet begann, es wurden erste Weinberge gekauft.

1986 – Man begann zu untersuchen, welche Rebsorten den besten Erfolg versprechen würden, kaufte weitere Parzellen mit teils alten Rebbeständen und begann Merlot, Cabernet Sauvignon und Syrah zu pflanzen. Der Bau des Kellers begann.

1989 – der erste Weinjahrgang der Pioniere José Luis Pérez, René (III) Barbier, Carlos Pastrana, Alvaro Palacios und Daphne Glorian. Bis 1991 arbeiteten die fünf zusammen und gaben den Wein gemeinsam, aber jeder unter eigenem Label heraus.

1992 – der Wein des Jahrgangs 1989 kommt auf den Markt und wird umgehend international als

Erfolg gefeiert. Erstmals vinifizieren die fünf Pioniere den Jahrgang 1992 ein jeder getrennt von seinen eigenen Parzellen, es kommt zu den ersten wahrhaft getrennten Weinen.
Auf Château Perelada im Emporda (nicht weit von Figueres) untersucht José Luis Pérez die dortigen alten Carignan Reben und lernt dort diese Sorte und ihre Vorzüge genauer kennen.

1993 – José Luis Perez beginnt gezielt im Priorat nach alten Beständen an Carignan zu suchen. Die Parzellen, die er findet, werden meist von schon sehr alten Bauern bewirtschaftet
Sara Pérez beginnt bereits als Studentin, auf Mas Martinet mitzuarbeiten.

1995 – José Luis Perez suchte in Porrera Partner mit alten Carignan Rebbeständen, um gemeinsam mit dem Sänger Lluís Llach das Projekt Cims de Porrera zu gründen. Sie zahlen den beteiligten Bauern, die bislang nur 45 Pesetas pro Kilo bekamen, nun 150 Peseten pro Kilogramm für die überwiegend sehr alten Carignan. Dies soll verhindern, dass fremde Investoren in großer Zahl in das immer bekannter werdende Priorat kommen – Cims wird somit zur Preisdefinition für das gesamte Priorat. Ein 5-Jahres-Vertrag zwischen der Kooperative von Porrera, Lluís Llach und José Luis Pérez wird geschlossen.

1996 – der erste Cims de Porrera wird vinifiziert. Auch Sara Pérez vinifiziert erstmals eigenständig und bindet sich damit auf Mas Martinet in die Verantwortlichkeit mit ein.

1997 – die Lese für den Cims de Porrera zieht sich über anderthalb Monate hin, der Jahrgang erfordert eine strenge Auslese des Traubengutes. Es soll bewiesen werden, dass mit dieser Selektion selbst in dem ungünstigen Jahr ein Super-Wein entstehen kann. Die Bauern bekommen 250 Peseten pro Kilo Trauben. Sara Pérez beginnt mit eigenen Projekten im Priorat und Montsant.

1998 – 2000 – der Preis für die selektierten Trauben der alten Carignan steigt von 350 Peseten (1998) auf 500 Peseten (2000), damit werden auch die alten Bauern am internationalen Erfolg, den der Wein inzwischen feiert, beteiligt.

2001 – José Luis Pérez feiert seinen 65. Geburtstag und übergibt sein Weingut Mas Martinet in die Hände seiner Tochter Sara. José Luis Pérez baut mit Marc Pérez die Beraterfirma Mas Martinet Assessoraments auf.

2002 – Luis Llach verkauft seinen Cims – Anteil an Perelada. Der mit 1997 auf einer Stufe stehende Jahrgang wird recht unkontrolliert gelesen. Das Material ist qualitativ so schlecht, dass die Vinifizierung eines Cims problematisch ist. Die Trauben werden zurückgewiesen und entsprechend wird weniger gezahlt. Die Ernte wird komplett zum Solanes verarbeitet.

2003 – Erneut werden zu viele Trauben auf Cims in zu schlechter Qualität geliefert und erneut wird kein Cims herausgegeben. José Luis Pérez setzt seinen Sohn Adrià als neuen Hauptverantwortlichen ein, damit Cims de Porrera in Zukunft wieder an die frühere Größe anschließen kann.

2004 – Rückkehr des Cims de Porrera auf der Bühne der großen Prioratweine. Erster Degustacio – Wein von Mas Martinet Assessoraments.

2005 – Bei Cims de Porrera wird begonnen, die großen Weine reinsortig abzufüllen. Ab sofort gibt es jeweils einen Cims Classic aus Carignan und einen Cims Garnatxa.

2006 – Bei Mas Martinet wird begonnen, neben den « alten Weinen » Martinet Bru und Clos Martinet, zwei Einzellagen getrennt auszubauen. Es entstehen der Els Escurcons als 1. Vi de Finca von Mas Martinet und der Cami Pesseroles als weiterer Wein mit Einzellagenstatus.

Aktuell sind die Töchter Sara und Nuria Verantwortliche bei Mas Martinet, Sohn Adrià der Verantwortliche bei Cims de Porrera und Neffe Marc leitet Mas Martinet Assessoraments. José Luis Pérez tritt zwar etwas kürzer, aber er ist noch immer präsent – u.a. als begeisterter Gastgeber, großer gestenreicher Erzähler und Redner. Bei unserem Besuch entstanden so viele eindrucksvolle Portraits, dass ich beschloss, diese als kleines « Bilderstummfilmkino » hier auf dieser Seite den interessierten Lesern des Prioratführers zu erhalten.

Seit drei Jahren arbeitet er im Congress Internationale des Createurs du Vins, einer Vereinigung von Winzern, die das Produkt Spitzenwein auf das Anerkennungsniveau der Kunst heben wollen.

Weine:

Martinet Degustació

PG : 2-3

Verkostungsnotizen :

Degustacio 0001; 2004 rot;

Die Trauben wurden nach der Control Vigour Methode geerntet, bei der nur einzeln stehende Beeren verwendet werden. Sehr offener Duft, animierend und frisch. Am Gaumen exotische Frucht und etwas mineralische Noten, sehr süßlicher Eindruck frischer reifer Beeren des Blauen Bernburgers, an dessen Geschmack ich mich spontan erinnert fühle. Eleganter und sanfter Nachhall. Sehr speziell und kaum mit anderen Prioratweinen zu vergleichen. Großer Wein. 95+/100 Th. (03/2009)

Tag 1: Die Weinberge für diesen experimentellen Wein liegen auch in Porrera und das merkt man beim Verkosten heute auch.

Sehr animierende sexy Nase, ein Gewächshaus voller blühender bunter Blumen, dazu Schwarzwälder Kirschtorte und belgische Pralinen, am Gaumen die blanke Harmonie, sehr viel Eleganz, aber auch komplexe, vielschichtige Geschichtenerzähleraromatik. Macht sofort eine Gänsehaut und kündigt großes emotionales Kino an. Ein Liebesfilm, aber keine Schnulze. 96+/100 Th.

Tag 2: Er bleibt in diesem Flight vorne, auch wenn der Coranya heran rückt. Bestätigt den Eindruck des 1. Tages, legt fast noch zu. Auf jeden Fall großes Prioratkinno. 96+/100 Th.

Tag 3: Betörende Nase, aber auch am Gaumen bis zum Schluß beeindruckend. Auf jeden Fall ein sehr schöner Start dieses Projektes, bei dem Prioratpionier Lluís Pérez (Gründer von Mas Martinet) mit seinem Neffen Marc Pérez von Cims de Porrera zusammen am Start ist, ein Wein für privilegierte Priorat – Entdecker... 96+/100 Th. Großer Wein. (10/2012)

1.Abend: Florale Noten, sehr fein und elegant an der Nase. Am Gaumen sehr elegant, fein, dicht, Schieferstaub, ganz fein gewobenes Tannin. Klasse! 94+ VP

2.Abend: Knallernase! Kaffee, dunkle Schokolade, dicht, aber sehr elegant. Am Gaumen dicht,

mineralisch, zupackend, feines Tannin, hat noch Reserven. Genialer Stoff 95+ VP

3.Aband: Tiefmineralische, sich ständig wandelnde Nase, heute kommen die floralen Noten wieder mehr durch, dazu Milkschokolade. Am Gaumen zupackend, fordernd, dicht, gleichzeitig sehr fein und elegant. Hat noch Reserven. Ein Prioratknaller! 95+ VP
(10/2012)

15,5°; „Control del Vigor en el Cep“ - Methode für mehr Balance und Ausgeglichenheit im Wein; 2.750 Flaschen.

Tag 1 (blind): Sehr dunkel, fast blickdicht. Offene Kräuternase, ein wahnsinnig animierendes Nasentier, anspringend und sehr komplex. Alchimistenküche im Glas. Im Mittelalter wäre man dafür als Ketzer auf den Scheiterhaufen gekommen. Diese Nase zaubert mir ein Grinsen ins Gesicht. Sie wandelt sich stetig, bleibt aber stets ganz top. Legt auch am Gaumen die Messlatte hoch an, eleganter als Wein 6 [*der Montgarnatx*], dabei aber nicht weniger komplex. Mittlerer Körper, perfekt gebaut, auf jeden Fall ein Weltklassewein. Dabei trinkanimierender als Wein 6, dennoch ein Meditationswein zum Tief – hineintauchen. 98+/100 Th. Weltklassewein.

Schwarz, undurchdringlich.

Üppig, kandierte Früchte, feine Kräuter, betörendes Nasentier. Tiefe, dichte Mineralik, wandelt sich dauernd, faszinierend.

Am Gaumen sehr elegant, tiefe Frucht, sehr dicht, vielschichtig, enorm lang. Großes Kino. Sehr schöne Mineralik. 96+ VP

Tag 2 (blind): Erneut die komplette Nase wie gestern. Wie gemacht, um in Gänze darin zu versinken. Ein ganz hartes Rennen mit Wein 9 [*der Montsalvat*] heute, eigentlich beide gleichauf. Hier entscheidet am Ende die Gesamtperformance. Erneut wie an Tag 1 - 98+/100 Th. Weltklassewein.

Feinste Frucht, darüber fein gestäubte edle Zartbitterschokolade. Dicht und genial.

Am Gaumen dichte Frucht, fein, sehr elegant, messerscharfer Extrakt, feines Tannin, feine Schokolade, Biss, sehr lang. 97 VP

Tag 4: Umwerfende Nase, anspringend und tief hineinstoßend, auch am Gaumen weiß ich nicht wirklich, wo ich noch was abziehen soll. Genau so geht es mir in puncto Eleganz, Komplexität und Länge. Vielleicht muss ich einfach heute zur Höchstnote stehen? 100/100 Th. Vollkommenes Weinerlebnis.

Ich dachte schon, der Mond steht nicht günstig, aber schon beim Eingießen strömt ein wohliger Duft aus dem Glas und lässt den Mond hell erstrahlen. Feinste Vollmilkschokolade, Schiefermineralik, dicht verwoben, reife Kirschen.

Der Gaumen betörend saftig, reife Kirschen, perfekte Balance, feine Säure, dicht, vielschichtig, feiner Extrakt, feines Tannin und sehr langer Abgang.
97 VP

Tag 6: Sehr elegante und sehr tiefe Nase, noble Vollmilkschokolade, Brombeere, schwarze Johannisbeeren. Genial!

Am Gaumen dichte Frucht, die auf mich heute einen sehr süßen Eindruck macht, wirkt wild und etwas ungestüm, zupackendes Tannin, kann an die letzten 3 Tage nicht ganz anschließen. 96 VP

Tag 9: Tief, sehr komplex, verspielt vielschichtig und lang nachhallend. Heute aber nicht besser, nur anders als der Roquers gestern. Weniger auf Druck, mehr auf Raffinesse setzend. Kompletter, genialer Wein, große Kunst. Erstaunlich, dass hier 15,5° dahinter stecken sollen! Nicht zu merken.

99/100 Th. Weltklassewein.
(08/2014)

Degustacio 0002; 2005 rot;

Noble dunkle Fruchtnase, an einen Medoc erinnernd, am Gaumen etwas Stall und Leder, ebenfalls gute Fruchtsüße. Sanfter Eindruck, sehr harmonisch, « leicht » wirkend, macht immer weiter auf und wird komplexer. Erinnert mich ein wenig an einen Gruaud Larose mit Llicorella Untergrund. Große 95+/100 Th. (03/2009)

Viel Schiefer, am Gaumen viel Druck, gepaart mit dunkler Frucht. Viel schönes Parfüm, aber ohne aufdringlich zu sein. Wird mit Luft immer besser. So empfinde ich den Geschmack von lila. Erneut ganz großes Kino in diesem Flight und Weltklasse bei 98+/100 Th.

Dunkle Früchte und leicht animalische Noten in der Nase. Sehr nobel am Gaumen, Zedernholz, Tabak, noch leicht adstringierend. 95+ VP

Eine wunderbare große und komplexe Nase. Macht sprachlos und verträumt. Sehnsucht erweckend... 97+/100 Th.

Klasse Nase, sehr nobel, viel Eleganz, überzeugend und noch Potential. 96+VP
(04/2009)

Tag 1: Betörende noble Nase, Kirschen mit Schokokuchen, am Gaumen kommt dann eine schneidende Mineralik hinzu. Tief und komplex. Am Gaumen aber noch leicht unfertig und auch die Eleganz könnte hier mehr sein. Er startet als exzellenter Wein. 94+/100 Th.

Tag 2: Er kann deutlich zulegen, wird runder und ausgewogener und hat dennoch die nötigen Ecken und Kanten. Am Gaumen sehr harmonisch und heute wunderbar zu trinken. Hat neben der Tiefe heute auch Größe und macht eine Gänsehaut. 96/100 Th. Großer Wein.

Tag 3: Unverändert groß wie am 2. Tag. Ein Erlebniswein, der nur entsprechend Luft am Anfang braucht, um auf Touren zu kommen. 96/100 Th. Großer Wein.
(12/2012)

15°; von Rebstöcken, wo 50% der Trauben im Juli als Grünlese herausgeschnitten wurden; 2.700 Flaschen total.

Runde 1 (blind): Schwarzrot mit leuchtendem Kern. Anfänglich noch leicht verschlossene Nase, die sich dann mit Luft immer mehr öffnet. Schokolade und ein Trinkdessert. Frisch und sehr tief. Am Gaumen elegant und frisch bei mittlerem Körper und mit dunkler Mineralik. Sehr ausgewogen und harmonisch. Wirkt fast leicht am Gaumen. 96+/100 Th. Großer Wein.

Runde 2 (blind): Unverändert zur ersten Runde, am Gaumen deutlich weiter als in der Nase, harmonisch und tief, eleganter Wein. 96+/100 Th. Großer Wein.

Runde 3: Unverändert zu den ersten beiden Runden. Sehr viel Spaß am Gaumen, nur die Nase hängt leider noch. Samtenes Tannin und eine schöne Länge. 96+/100 Th. Großer Wein.
(11-12/2015)

Runde 1 (blind): Sehr feine und elegante Nase, feine Vollmilch- und Zartbitterschokolade, reife Kirschen, feine Schiefermineralik. Am Gaumen dichte Frucht, sehr ausgewogen und harmonisch,

feiner Extrakt, betörende Mineralik, langanhaltender Abgang. 96+ VP

Runde 2 (blind): Geniales Nasentier, vielschichtig, immer wieder neue Eindrücke. Am Gaumen vollmundig und sehr harmonisch, sehr feiner Extrakt, dicht verwoben mit wunderbarer Mineralik, bleibt wunderbar lang am Gaumen haften. 96+ VP

Runde 3: Knallernase, vielschichtig und betörend. Am Gaumen sehr elegant und harmonisch, dicht verwoben, feinsten Extrakt, wunderbare Mineralik, sehr langer Abgang. Noch reichlich Potential, macht sich er noch viele Jahre Spaß. 97+ VP
(11-12/2015)

15°; 2.700 Flaschen

Tag 1 (offen): Offene und parfümierte Nase, betörend. Baut sich im Glas immer mehr auf, bleibt aber zugleich sehr frisch. Nobil und tief. Am Gaumen bestätigt sich der Naseneindruck. Sehr harmonisch und rund, tief und elegant, zugleich aber viel Druck. Eine bezaubernd schwarze Seele, ganz großes leidenschaftliches Kino. 98+/100 Th. Weltklassewein.

Tag 4 (offen): Qualitativ unverändert. Wird noch etwas eleganter, verliert aber zugleich etwas an Spiel und wirkt braver. Unterm Strich unverändert in der Bewertung. 98+/100 Th. Weltklassewein.

Blind Runde 1: Öffnet sich in der Nase mit Luft mehr und mehr, wird betörend und nobil. Am Gaumen eine dunkle Symphonie der Aromen, zärtlich, finessebetont und verführerisch. In wunderbarer Balance und abgründiger Tiefe. 97+/100 Th. Weltklassewein.

Blind Runde 2: Betörend und sinnlich. Streichelt den Gaumen zärtlich und ausdauernd. Große Verführungskunst. Insgesamt unverändert zur ersten Blindprobe. 97+/100 Th. Weltklassewein.
(01/2019)

Degustació N° 3 – Syrah Serra Alta; 2007 rot;

14,3°; Die Parzelle Serra Alta liegt 450 m hoch, südwestlich orientiert. Felsiger grober Schieferboden, sehr arm an Auflockerungen. 300 Flaschen.

Bei Mas Martinet Assessoraments wurden aus 2007 drei verschiedene Syrah-Weine vorgestellt, die komplett verschiedene Charaktere haben, aber allesamt Niveaus von Weltklasse – Syrah erreichen. Serra Alta ist eine Parzelle in 450 m Höhe. Reifes Tannin und Finesse vereinen sich hier zu einem Wein, der vom Charakter an einen großen Einzellagen-Hermitage von Chapoutier erinnert.
98+/100 Th.
(05/2009)

1. Tag (offen) mit Matze: Tiefe dunkle Nase, frisch und betörend. Voll und kräftig am Gaumen, langer Nachhall bei samtigen Tanninen. Gänsehautwein. 98+/100 Th.

5. Tag (offen): Exotische, sehr tiefe Nase, würzig. Am Gaumen dicht mit süßlich würziger Frucht, sehr kompakt und ausgewogen. Cassis und fleischige Kirschen auf Bitterschokolade. Wirkt heute wärmer als am ersten Tag und entwickelt eine leicht störende Bitternote, überrascht aber auch wieder mit dann doch frischen Nuancen. 95+/100 Th.

7. Tag (offen): Wirkt an der Nase etwas australisch warm und leicht gekocht, im Antrunk aber dann wesentlich kühler. Im Nachhall kommen dann doch hitzige Schieferplatten durch. 95+/100 Th.

8. Tag (offen) mit einigen Bloggerkollegen beim Vinocamp als Nacht-Trunk: Bestätigt zwar seine Größe, bleibt aber dennoch der Schwächste der drei Weine. 95+/100 Th. (07/2011)

14,3°; 100% Syrah aus der Lage Serra Alta; 300 Flaschen total

Tag 1 (offen): Süßlich, würzige Nase, schöne Tiefe. Am Gaumen sehr elegant und ebenso tief, baut dann mit dem Schlürfen aber auch Druck auf. Komplexe Aromenpalette. Emotionales Weinkino. 97+/100 Th. Weltklassewein.

Tag 4: Was für eine üppige Nase heute. Am Gaumen mit enorm viel Druck und Tiefe. Hat wahnsinnig zugelegt und ist jetzt nahe der Perfektion. Zurücklehnen und genießen... Ein Traumstoff. 99+/100 Th. Weltklassewein.

Tag 5: Heute auf einer Stufe mit den beiden anderen Einzellagen-Syrah's. Top- Weine aus dieser Sorte, die zeigt, das es sie zu Recht auch im Priorat gibt. Gern mehr davon als diese geringe Menge. 98+/100 Th. Weltklassewein.

Blind am 18.12.: Sanfte und sehr tiefe Nase, voll und auch sehr nobel, aber noch nicht völlig geöffnet. Auch am Gaumen sehr elegant, nobel und eher finessebetont, dabei doch auch voll. Sehr sinnlich. Dieser sanfte, aber leidenschaftliche Kuss hallt lange nach. 97+/100 Th. Weltklassewein.

Offen am 22.12. (Platz 7 nach der Blindverkostung): An der Nase noch etwas leicht verhalten, am Gaumen eine Sensation, sehr rund und tief, voll und elegant. Kühle, würzige Syrah. Sehr emotionaler Wein. 98+/100 Th. Weltklassewein.
(11-12/2014)

14,3°; 100% Syrah aus der 450 m hohen Lage Serra Alta, Süd-West Orientierung; 300 Flaschen
Runde 1 (blind): Schwarzrot mit schönem Funkeln. Betörend offene Nase, die sich stetig wandelt, ein Riechtraum. Würzig und kompakt. Am Gaumen wunderbar elegant, tief und sinnlich. Süße und reife Frucht, viel Finesse. Nahe der Perfektion. Oder ist sie schon da? Mir fällt es schwer, irgendwo etwas abzuziehen. 99+/100 Th. Weltklassewein.

Runde 1 (blind): Dichte Frucht, klar und rein, ganz feine Zartbitterschokolade. Am Gaumen dichte, zupackende schwarze Frucht, ganz feines Tannin, bleibt sehr schön am Gaumen haften, im Abgang fast staubige Mineralik. 96+ VP

Runde 2 (blind): Unfassbar. Von allem noch etwas mehr als in der ersten Runde. 100/100 Perfekter Wein.

Runde 2 (blind): Die Frucht springt förmlich aus dem Glas, wird mit viel Luft deutlich runder. Am Gaumen dichte schwarze Frucht, feines Tannin, bleibt schön am Gaumen haften, heute etwas wild mit weniger Eleganz, deshalb ein Punkt Abzug. 95+ VP

Runde 3 (offen aus der Miniflasche): Sehr elegant und finessenreich, ausgewogen und tief. Ein Wein in perfekter Harmonie, allerdings insgesamt heute etwas zurückhaltender als in der 2. Blindrunde. Um die 100 zu bestätigen, müßte die Nase expressiver sein. 99+/100 Th. Weltklassewein.

Runde 3 (offen aus der Miniflasche): Dichte betörende tiefe Frucht, wunderbare Würze baut sich wunderbar im Glas auf. Am Gaumen sehr dicht verwoben, schwarze würzige Frucht, ganz feines Tannin, heute beeindruckende Eleganz. 97+ VP
(11/2017-01/2018)

Degustació N° 4 – Syrah Mas Seró; 2007 rot;

14,8°; Die Parzelle Mas Seró liegt 330 m hoch, westlich orientiert. Sand und Lehm sowie halb

zerkleinerter Schiefer. 300 Flaschen.

Anders als der vorherige, aber ebenso eindrucksvoll. Perfekte Balance zwischen Eleganz und Kraft. Will noch ein wenig mehr Zeit haben. Wundervoller Ausdruck der Syrah-Traube und tolle Länge. Ebenso 98+/100 Th. (05/2009)

1. Tag (offen) mit Matze: Anfangs etwas stinkige und modrige Nase, die mit dem Schwenken sauberer und immer tiefer wird. Würzig und tief am Gaumen, kraftvolle Tannine und langer Nachhall. Wirkt sehr kühl und zeigt Größe. 95+/100 Th.

5. Tag (offen): An der Nase kühler als die anderen beiden Weine der Reihe, aber ebenso tief. Parfümiert und würzig. Am Gaumen eine faszinierende Klarheit und Tiefe, reine dunkle Frucht, sehr balanciert, rassige Würze, elegant, saftig, lang und trinkig. Überzeugende Rasse und ganz großes Gaumenkino zum Mitfühlen. 97+/100 Th.

7. Tag (offen): Nach wie vor die expressivste Nase der Dreierreihe, am Gaumen kühl, aber sehr voll und von enormer Tiefe. Sexy mit langem zärtlichen Nachhall. 98+/100 Th.

8. Tag (offen) mit einigen Bloggerkollegen beim Vinocamp als Nacht-Trunk: Bleibt auch heute an der Spitze der Serie und ist nahe der Perfektion. 98+/100 Th. (07/2011)

14,8°; 100% Syrah aus der Lage Mas Seró; 300 Flaschen total

Tag 1 (offen): Eien üppige und offene Nase, Blumenwiese, Kräuter, eine Fülle verschiedener Aromen. Am Gaumen explosiv, zugleich aber auch elegant. Schöne Frische. Setzt sich im Vergleich der drei Einzellagensyrah's zunächst an die Spitze. 98+/100 Th. Weltklassewein.

Tag 4: Erneut großartig, aber im Vergleich zur ersten Runde nicht weiter verbessert. Aber auch nicht verschlechtert, er läuft weiter ganz vorn mit. Das vorgelegte Tempo hier ist verdammt hoch... Ganz großes Syrah-Kino. 98+/100 Th. Weltklassewein.

Tag 5: Kühl, klassischer Syrah mit viel Tiefgang. Eine gelungene Kreuzung von Nordrhône – Kühle mit Priorat – Llicorella. Ein großartiger Weltklassesyrah... 98+/100 Th. Weltklassewein.

Blind am 17.12.: Tiefe, würzige Nase. Sexy, fast schon orgasmisch – man möchte die Nase gar nicht mehr aus dem Glas nehmen. Der pure Wahnsinn aber nicht nur in der Nase, sondern auch am Gaumen. Ich vermute einen der drei Syrah's, würzig, kühl, tief und enorm lang. Ein hypnotisierender Wein. 99+/100 Th. Weltklassewein.

Offen am 24.12. (Platz 1 in der Blindverkostung): Unverändert zur Blindverkostung. Dieser würzige Syrah nimmt es mit den Größten der nördlichen Rhône auf. Er macht schlichtweg sprachlos, wirkt aber auch noch sehr jung. Ein Weinmonument. 99+/100 Th. Weltklassewein. (11-12/2014)

14,8°; 100% Syrah aus der 330 m hohen Lage Mas Seró, West Orientierung; 300 Flaschen

Runde 1 (blind): Schwarzrot mit schönem Funkeln. Wunderbar offene Nase, verführend, dicht und sinnlich. Auch hier eine hocherotische Geschichtenerzählernase, am Gaumen würziger und kühler wirkend, aber nicht schlechter als der Nachbarwein. 99+/100 Th. Weltklassewein.

Runde 1 (blind): Ganz feiner betörender Duft, wunderbare Würze, der Wein streichelt die Nase förmlich, verändert sich mit Luft dauernd und ist kaum zu fassen. Am Gaumen sehr fein und elegant, smooth, dichte Frucht, herrlich ausgewogen mit betörendem Trinkfluss. Einfach nur schön!

98+ VP

Runde 2 (blind): Er reißt an allen Wurzeln, noch unfassbar jung, würziges Syrah-Paket, sollte auch die Vollkommenheit erreichen, aber noch nicht heute... Unverändert 99+/100 Th. Weltklassewein.

Runde 2 (blind): Absolut wunderbare Nase, fein, elegant und mit viel Finesse. Am Gaumen feine schwarze Frucht, sensationelle Würze, ganz feines Tannin im langen Abgang. Sehr genial. 98+ VP

Runde 3 (offen aus der Miniflasche): Mineralisch und noch immer sehr lebendig, wirkt noch immer sehr jung und vielversprechend. Er hat noch eine große Zukunft und strebt nach der Perfektion. Er ist schon nahe dran. Glückliche, wer davon hat. 99,5+/100 Th. Weltklassewein.

Runde 3 (offen aus der Miniflasche): Sehr elegante und feine Würze, sehr betörend. Am Gaumen wunderbare Würze, dichte schwarze Frucht, feiner Extrakt und sehr feines Tannin im langen Abgang. Ganz fein verwoben, welche geniale Eleganz. 99+ VP
(11/2017-01/2018)

Degustació N° 5 – Syrah Mas Vell; 2007 rot;

14,6°; Die Parzelle Mas Vell liegt 200 m hoch, südwestlich orientiert. An Muttererde äußerst armer grober Schiefer. 300 Flaschen.

Erinnert vom Charakter eher an “wärmere” und komplexe Kraft-Syrah a la Borie de Maurel... Aber auch hier nicht ohne Eleganz. Die “tiefste” Lage, nur 250 m hoch und von einem 100%igen Llicorella-Schieferboden. Macht von den drei Mustern am ehesten etwas satt, aber auch hier Klasse 97+/100 Th.
(05/2009)

1. Tag (offen) mit Matze: Süßliche Nase, wirkt dunkel und warm, beißende Mineralik am Gaumen, lang und warm, noch etwas bissiger Eindruck, etwas bitter im Abgang. Der zunächst “rustikalste” und unfertigste Wein. 94+/100 Th.

5. Tag (offen): Sehr dunkle Nase, wirkt von der Dreierserie noch am Verschlossensten, öffnet sich aber im Glas mit Luft und wird sehr parfümiert und üppig, auch am Gaumen zeigt er sich so – aber bei kühler Stilistik und Eleganz. Ebenso sehr verführerisch und rassig, bei vielleicht etwas weniger Körper als die anderen beiden. Aber dies ist hier kein Nachteil, sondern trägt zur Rundheit bei. 96+/100 Th.

7. Tag (offen): Sehr nobles und tiefes Parfüm mit würzigen und kräutrigen Noten aus 1001er Nacht, wirkt sehr kühl und sehr nobel. Sehr voll und vielschichtig. Erlebniswein. 97+/100 Th.

8. Tag (offen) mit einigen Bloggerkollegen beim Vinocamp als Nacht-Trunk: Startet knapp hinter N° 4, steigert sich aber dann und läuft eigentlich auf Augenhöhe ein. Ganz großes Kino. 98+/100 Th.
(07/2011)

Alle drei 2007er Weine bieten ein wunderbares und hochwertiges Studienlot zum Thema Syrah in verschiedener Ausprägung.

14,6°; 100% Syrah aus der Lage Mas Vell; 300 Flaschen total

Tag 1 (offen): In der Nase noch nicht ganz offen, aber sehr frisch und nobel. Wirkt von den drei Syrah's im Vergleich am Kühlsten. Am Gaumen eine bittersüße Frucht, fleischig, süß und opulent, viel Trinkbitterschokolade. Mystisch. 97+/100 Th. Weltklassewein.

Tag 4: Heute offener in der Nase und sehr nobel. Am Gaumen frisch und auch explosiv und mit

enorm viel Tiefgang. Auch er hat sich verbessert, bleibt aber hinter N° 3 zurück und mit N° 4 heute auf Augenhöhe... 98+/100 Th. Weltklassewein.

Tag 5: Ebenso unverändert zum 4. Tag. Heute seinen „Brüdern“ ebenbürtig, auch wenn sie unterschiedliche Charaktere bleiben. Lieben muss man sie alle drei... 98+/100 Th. Weltklassewein.

Blind am 19.12.: Elektrisierender hocharomatischer Duft, komplex, vielschichtig und tief, am Gaumen enorm klar, frisch und würzig. Sehr lange nachhallend. Noch viele Tanninreserven und nahe der Perfektion. 99+/100 Th. Weltklassewein.

Offen am 24.12. (Platz 1 in der Blindverkostung): Tief, würzig und mit knisternder Spannung, schließt nahtlos an die Eindrücke der Blindverkostung an. Nahe der Perfektion. Zurücklehnen und ganz langsam Schluck für Schluck genießen. 99+/100 Th. Weltklassewein.
(11-12/2014)

14,6°; 100% Syrah aus der 200 m hohen Lage Mas Vell, Süd-West Orientierung; 300 Flaschen
Runde 1 (blind): Schwarzrot mit schönem Funkeln. Noch leicht verhaltene Nase, die sich aber mehr und mehr öffnet, wird dann immer dunkler und nobler, wandelt sich ebenso stetig. Am Gaumen sehr fein und elegant, süß, würzige Frucht, langer sanfter Nachhall, erotisches Knistern. 98+/100 Th. Weltklassewein.

Runde 1 (blind): Sehr dichte, betörende schwarze Frucht, ganz feine Aromen, wandelt sich ständig, fantastisch. Am Gaumen sehr dichte Frucht, ganz feines Tannin, sehr klar und elegant, sehr langer Abgang. 98+ VP

Runde 2 (blind): Frischer und lauter als Degustació 3, kühl und nobel, nördliche Rhône trifft Llicorella. Legt ebenso zu. 99+/100 Th. Weltklassewein.

Runde 2 (blind): Mich genial animierende Nase, dichte schwarze Frucht, Oliventapenade, feine Kräuter. Am Gaumen dichte, fein verwobene Frucht, klare Frucht, viel Eleganz, sehr langer feiner Abgang. 98+ VP

Runde 3 (offen aus der Miniflasche): Voll und kraftbetont, sehr harmonisch und ausgewogen. Würzige Syrah – Noten und kühle Noblesse. Langer intensiver Nachhall. Bestätigt insgesamt den Eindruck der 2. Blindprobe. Toller Schatz, den zu heben sich lohnt. 99+/100 Th. Weltklassewein.

Runde 3 (offen aus der Miniflasche): Dichte schwarze Frucht, Oliventapenade, feine Würze, sehr betörend. Am Gaumen frisch, saftig und sehr animierend mit betörender Eleganz, wunderbarem Trinkfluss und sehr langem feinen Abgang. 98+ VP
(11/2017-01/2018)

Martinet Degustació N° ?? (Mas Sero); 2009 rot;

100% Carinyena aus der Lage Mas Sero, 350 m hoch, Süd-Südostlage, 7 Jahre alte Reben. Ebenfalls in der Nase noch etwas verschlossen, zeigt aber schon, wohin die Reise geht, ist sehr tief, sehr elegant, mindestens 95+/100 Th. Großer Wein.
(05/2012 – bei der Carignan Nacht verkostet)



José Luis Pérez hat die Verkostung vorbereitet.

(FK)



Degustacio 0002 und der ägyptische Caspar.

(FK)



Viognier aus der Wüste – überraschend exzellenter Wein!

(FK)



Die Degustacio Weine aus dem Übungsweinberg.

(FK)





















Besten Dank für das Interview und die Verkostung!

(alle 25 Fotos FK)



“Verkabelte” Fässer im Keller von Mas Martinet Assessoraments.

(TH)



So sah es bei unserem Besuch 2013 im Keller von Mas Martinet Assessorament aus.

(TH)