

# Gratallops

## Fredi Torres Viticultor

C/ Valls, 30  
Gratallops

Telefon: 650284753

Fax: -

Web: [www.freditorres.com](http://www.freditorres.com)

Mail: [info@freditorres.com](mailto:info@freditorres.com)

## Wein im Führer:

Priorat Classic 2014 rot	93
Priorat Classic 2016 rot	91
Vinyes Velles 2017 rot	94

## Winzer / Önologe:

Fredi Torres

Der Schweizer Fredi Torres hat in seiner Jugendzeit lange Jahre in Lausanne als DJ aufgelegt, bis eines Tages eine Flasche 1971er Cheval Blanc sein Leben veränderte... Als Kind galizischer Einwanderer begann sein Herz zunächst für die Musik zu schlagen, 10 Jahre lang legte er in diversen Clubs auf und Wein war dabei immer etwas Nebensächliches. Bis man ihn den Cheval Blanc zu kosten gab und er ein ihm bis dato völlig unbekanntes Genussuniversum betrat.

Er war so fasziniert, dass er beschloß, tiefer in die Welt des Weines einzutauchen und er träumte davon, auch so etwas zu erschaffen.

Alle seine Ersparnisse nahm er zusammen, um Seminare zum Weinbau zu besuchen und die Kunst der Önologie zu erlernen. Seine Wege führten zu bedeutenden Erzeugern der Schweiz und an die Schule in Changins, wo er Önologie studierte.

Ein zweiter « Schock » war das Kosten einer Flasche Clos Mogador 1998 von René Barbier. Da musste er hin. Er verließ die Schweiz, ihn zog es geradewegs ins Priorat, welches die Liebe seines Lebens wurde. Er arbeitete bei Clos Mogador, aber auch im Restaurant des jungen René, mietete ein altes Ruinenhaus mit brauchbarem Keller und richtete diesen wieder her, er suchte und fand Investoren und Partner – die Entstehungsgeschichte von Sao del Coster...

Seine Philosophie fand er von Beginn an in der Biodynamik, sowohl im Weinberg als auch im Keller arbeitet er nach allen Regeln der Biodynamie. Ob das Vergraben der Kuhhörner oder die Arbeit nach dem Mondkalender, die Arbeit im Keller nach der Schwerkraft und der Verzicht auf Motoren und Traktoren, letzterer ersetzt vom Esel wie bei so vielen Winzern inzwischen hier im Priorat.

Im Jahr 2014 gründete er sein eigenes unabhängiges Weinbauunternehmen – seither macht er seine eigenen Weine unter seinem eigenen Namen. Er besitzt 8 ha Rebland im Priorat und weitere 4 ha im Montsant. Auch hier ist er seiner Philosophie treu geblieben, allerdings sieht er die Biodynamik nicht als Marketinggag sondern als gelebte Philosophie. Dabei geht er aber auch nicht ans Extrem. Seine Weine sind minimalst geschwefelt, aber er hat nicht vor, komplett auf das Schwefeln zu verzichten. Seine Weine sollen Trinkspaß vermitteln, aber sie sollen auch den Charakter der

Traubensorten und des Bodens widerspiegeln.

Sein Prioratwein ist eine klassische Cuvée aus Grenache und Carignan, aber ebenfalls sind im 2014er auch 5% Syrah und sogar 2% Macabeu verarbeitet. Inzwischen arbeitet er noch an einem zweiten Prioratwein aus alten Reben.

Außerdem gibt es von ihm einige Weine aus dem Montsant und einen Weißwein aus Ribeira Sacra, wo er zurück zu seinen galizischen Wurzeln finden will.

### **Weine:**

Priorat Classic  
Vignes Velles

PG : ?  
PG : ?

### **Verkostungsnotizen:**

#### **Priorat Classic; 2014 rot;**

Grenache, Carignan und Syrah. Etwas einfacher am Gaumen, puristisch. Sanfter Nachhall. Gut zu trinkender, sehr guter Einsteigerprioratwein. 92-93+/100 Th. Sehr Guter bis Exzellenter Wein.

94+ VP  
(04/2016)

#### **Priorat Classic; 2016 rot;**

Schön geradeaus, Schiefer und Kirschen, klar, schöner Basiswein, aber nicht auffallend. Er schwimmt gut mit im Strom der Basisweine. 88+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Perfekte Nase, genialer Trinkfluss, etwas leichter am Gaumen, aber schön zu trinken. 93+ VP  
(05/2018)

#### **Vignes Velles; 2017 rot;**

Fassprobe. Etwas voller und intensiver als der Classic. Noch viel samtene Tannin, braucht viel Zeit, gutes Potential. 92-93+/100 Th. Sehr Guter bis Exzellenter Wein.

Wird sicherlich etwas Schönes werden. 95+ VP  
(05/2018)