

Gratallops

Meritxell Pallejà

C/ Masets, 11
Gratallops

Telefon: 670960735

Fax: 977850300

Web: www.nita.cat

Mail: meritxell.palleja@gmail.com

info@nita.cat, xellreus@yahoo.es

Weine im Führer :

Nita 2007 rot	90
Nita 2010 rot	93
Nita 2011 rot	94
Nita 2012 rot	94
Nita 2013 rot	94
Nita 2014 rot	93
Magran 2014 rot	95
Nita 2015 rot	93
Magran 2015 rot	95
La Costa del Riu 2015 rot	96
Nita 2016 rot	93
La Costa del Riu 2016	95
Torrent 2016	96
Ranció	95

Winzer / Önologe:

Meritxell Pallejà

Meritxell Pallejà hat nach erfolgreichem Önologiestudium in mehreren Kellereien des Priorats gearbeitet, unter anderem bei Alvaro Palacios. Weitere praktische Erfahrungen sammelte sie im Napa Valley und in Burgund, wo sie mit biodynamischem Arbeiten vertraut wurde.

Ein kleiner und recht unbekannter Erzeuger in Gratallops, über den man nur wenig erfährt. Der Nita ist ein preisgünstiger Joven Wein (15.000 Flaschen), der aus 45% Grenache, 35% Carinena, 15% Cabernet Sauvignon und 5% Syrah besteht. Er stammt aus biodynamischen Weinbau und wurde in 2004 erstmals herausgegeben.

Durch den Verzicht auf einen Ausbau im Barrique will sie die Mineralität und den Ausdruck der Frucht der alten Reben unterstreichen. Der Wein kann bereits in einem jungem Stadium getrunken werden. Er hält sich aber 4 bis 6 Jahre und länger problemlos.

Auf das Beachten der Mondphasen wird in jeglichem Bereich enorm Wert gelegt, von der Weinbergsarbeit bis hin zu Tipps über den der Mondphase nach optimalen Trinkzeitpunkt des fertigen Weines. Auf Wunsch erhält man einen Mondkalender, auf dem exakt hervorgeht, an welchen Tagen und gar zu welcher Uhrzeit sich der Wein perfekt präsentieren soll – und auch mit Tipps zur richtigen Vorbehandlung des Weines...

In diesem Mondkalender sind die Tage "Flor" (Blume) und "Fruta" (Frucht) besonders bedeutsam, denn der jeweilige blumige bzw. fruchtige Charakter des Weines soll an den jeweiligen Tagen besonders hervorgehoben sein.

Seitdem es zur Fira de Falset den Tast amb Dones (die Verkostung der Weine der Frauen) gibt, konnten wir den Nita ebenfalls entdecken und inzwischen haben wir auch den Weinberg in der Gemarkung Gratallops besichtigt. Einen eigenen Keller hatte Meritxell lange Jahre nicht, sie hat für ihren Wein Räumlichkeiten in der Kooperative angemietet, wo sie jedoch unabhängig arbeiten kann.

Inzwischen konnte sie mitten im Zentrum des Dorfes Gratallops einen eigenen Keller übernehmen, restaurieren und in Betrieb nehmen. Von diesem Moment an erweiterte sie auch das Portfolio an Weinen.

Mit dem Jahrgang 2014 kam der neue Wein namens Magran dazu, ein Wortspiel – Ma Gran = mein Großer... Und das ist er dann auch.

Inzwischen gibt es noch zwei weitere Mikrocvées, jeweils einen reinsortigen Grenache (La Costa del Riu, 2015 als erster Jahrgang) und einen reinsortigen Carignan (Torrent, 2016 als erster Jahrgang), außerdem baut sie einen Ranció auf.

Wie üblich bei den Priorat-Powerfrauen, hat sich auch so “ganz nebenher” Winzernachwuchs eingestellt und dennoch hat man nicht das Gefühl, dass der kleine Betrieb auf der Strecke bleibt.

Zur Fira 2018 stellte sie am Vormittag zum Tast amb Dones neben dem Nita und dem Magran auch den La Costa del Riu vor, um dann am Nachmittag des selben Tages mit dem ersten Vorstellen des Torrent und des Ranció gleich noch zwei “drauf zu packen”.

Auf meine dann doch etwas verwunderte Nachfrage lächelte sie vielsagend und antwortete nur:”Ich wachse!”

Weine:

Nita	PG : 1
Magran	PG : 3-4
La Costa del Riu	PG : 4-5
Torrent	PG : 4-5
Ranció	PG : ?

Verkostungsnotizen:

Nita; 2007 rot;

Betörend dichte Frucht, süße Kirschen, schwarze Johannisbeeren, feine Syrahwürze an der Nase. Am Gaumen feine zarte Frucht, sehr elegant und leicht mit sehr feinem Abgang. Enorm trinkig. Betörendes Parfum im leeren Glas. Besser, eine 2. Flasche bereithalten oder gleich eine Magnum aufziehen. 90 VP

(07/2011)

Nita; 2010 rot;

45% Grenache, 35% Carignan, 15% Cabernet Sauvignon, 5% Syrah, kein Ausbau im Eichenfass, nur im Tank. Meritxell arbeitet nach den Mondphasen und den Grundsätzen der Nachhaltigkeit. Benannt ist der Wein nach ihrer Großmutter.

Sehr schöner Eindruck der Frucht, schöne Balance und Frische, klar, pur und geradeaus. Ansprechend und mit Spaß zu trinken. Sehr gutes Preis-Genuss-Verhältnis. 92-93+/100 Th. Sehr guter bis exzellenter Wein.
(05/2012)

Nita; 2011 rot;

14,5°

45% Grenache, 35% Carignan, der Rest ist Cabernet Sauvignon und Syrah. Seit einer Woche im Verkauf.

Die Nase ist offen und anspringend, man spaziert über eine blühende Sommerwiese. Einladend und berührend auch am Gaumen, eine gute Mineralik. Ist sehr puristisch, da er kein Holz gesehen hat, zeigt aber auch eine gewisse Tiefe. Ist sehr offen und entwickelt sich auch im Glas sehr schön. Bestes PGV. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.
(05/2013)

Tag 1: Wunderbar offene, fruchtbetonte Nase, selbstbewusst und alles andere als schüchtern. Ein sehr reich gefüllter Fruchtkorb, reife, helle Süßkirschen, Burlatkirschen und Himbeeren. Ungeschminkt und gesundheitsbewußt wird hier zum Naschen verführt – fast wie ein Gang durch den Garten zur Erntezeit.. Intensiv auch am Gaumen, auch hier eine leckere Fruchtbombe, sehr frisch und mit dem obligatorischen Block Schiefer. Sehr reich und tief, pure, phantastische Frucht. Bei aller Dichte und Opulenz eine gewisse weibliche Eleganz und Verführungskunst. Schön, dass dieser Wein komplett ohne Holz auskommt. Wäre „lecker“ nicht so ein Unwort, hier würde es aus bester positiver Sicht passen. Phantastisches PGV. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 2: Üppige Nase, tolle Mineralik. Sehr ernsthaft und ambitioniert für seine Preisklasse. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 3: Sehr klar und reintönig in der Frucht. Etwas zurückgezogener in der Nase, aber immer noch exzellent. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 4: Wie am Vortag. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 5: Dreht wieder auf. Zeigt heute eine fast schon betörende Nase und eine klare Frucht auf nassem Schiefer. Ausgewogen und animierend. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 6: Unverändert zum Vortag. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.
(08/2013)

Tag 1 (blind als Wein 14): Verdacht auf schleichenden Kork, die unangenehme Nase geht zwar mit dem Schwenken zurück, aber auch am Gaumen wirkt der Wein dumpf. Beim Stehen verstärkt es sich wieder, zum Glück kann ich relativ einfach auf eine Konterflasche zurück greifen, die am 2. Tag unter die verbliebenden blind zu probierenden Weine „ingeschmuggelt“ wird. Diese hier ist nicht zu bewerten.

Tag 2 (blind): Offene Nase, sehr geradeaus mit süßlicher Frucht, Walderdbeeren, andere Erdbeeren, dazu eine leicht staubige Mineralik mit kalkigen Noten. Mittlerer Körper, sehr ausgewogen und mit schöner Länge im Nachhall. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 3 (blind): Die Nase ist offen wie ein Scheunentor, bestätigt sich auch am Gaumen. Sehr rund und trinkig. Viel Spaß. 94+/100 Th. Exzellenter Wein

Tag 5: Unverändert. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 9: Unverändert – toller Wein für relativ kleines Geld. Gutes PGV. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.
(06/2014)

14,5°

Blind Runde 1: Leuchtendes dunkles Kardinalspurpur. Süße, reife, grenachebetonte Nase, öffnet sich mit Luft immer mehr und wird verführerisch. Am Gaumen eine reife Grenachefrucht, sehr tief und sinnlich, verspielt und von enormer, für den Jahrgang beinahe ungewöhnlicher Eleganz und Kühle. Baut aber dennoch auch Druck auf und zeigt die Power des Jahrganges. 96+/100 Th. Großer Wein.

Blind Runde 2: In der Nase etwas verhaltener, aber was für ein toller Stoff am Gaumen. Bestätigt vom Charakter her den Eindruck der ersten Blindprobe. Wunderbar klar und elegant. Und wie sich mit dem Aufdecken herausstellt, ein ganz wunderbares PGV. 95+/100 Th. Großer Wein.

Tag 9 (offen): Legt heute in der Nase wieder zu, zeigt sich unglaublich harmonisch und fast kühl bei mittlerem Körper. Ein wahrlich sinnlicher Gaumenstreichler mit dem nötigen Druck für einen überraschend großen Wein. Sensationelles PGV. 96+/100 Th. Großer Wein.

Tag 15 (offen): Verliert etwas an Spannung, aber noch immer wunderbar kühl und gut zu trinken. Mir persönlich heute etwas zu glatt und zu angepasst. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.
(08/2017)

Nita; 2012 rot;

Fruchtbetonte opulente und parfümierte Nase, erneut ein sehr schöner Wein. Frisch und sehr klar am Gaumen, sehr seriöse Arbeit. Mindestens auf dem Niveau des 2011ers, vielleicht sogar noch ganz leicht drüber? Man müßte ausführlich und parallel verkosten. Dann findet man vielleicht eine Antwort darauf. Auf jeden Fall wieder toll, auch ein sehr gutes PGV. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.
(05/2014)

Nita; 2013 rot;

Schöne fruchtbetonte Nase, süße, grenachebetonte Frucht mit genug Reserven für mehr Reifezeit. Wird sich gut entwickeln. Vielleicht einen Tuck süßer und gefälliger als der 2011er. Aber ein vergnüglicher Wein. 93-94+/100 Th. Exzellenter Wein.
(05/2015)

Nita; 2014 rot;

Schöner ansprechender Duft, für den Jahrgang sehr gelungen. Sehr schöne süße Frucht am Gaumen, ausgewogen, hat durchaus etwas Rückhalt, auch wenn er jahrgangsbedingt etwas leichter als 2011 oder 2013 wirkt. Er ist mit viel Spaß zu trinken, einer der besseren kleinen 2014er bislang. Toll. 93-94+/100 Th. Exzellenter Wein.

93+ VP

(04/2016)

Magran; 2014 rot;

100% Grenache Noir; 13 Monate Ausbau im Holz. Der neue große Wein von Meritxell Pallejà, Erstlingsjahrgang. Hier wurde aus dem schwierigen Jahrgang das Maximalste herausgeholt, sehr duftend, sehr süß und reif in der Frucht, voll am Gaumen und viel samtene Tannin bei einem sehr guten Extrakt. Die Klippen des Jahrganges wurden sehr gut gemeistert bzw. umschifft. Zählt auf jeden Fall zu den empfehlenswerten Weinen des Jahrganges. Das Holz muss sich noch ein wenig einbinden, aber dann wird das hier sehr viel Spaß machen. 95-96+/100 Th. Großer Wein.

95+ VP

(04/2016)

Der erste Jahrgang des Magran hat sich inzwischen deutlich geöffnet. Animierend zärtliche Nase, lang und tief. Der Wein hat sich seit dem letzten Verkostungskontakt sehr schön entwickelt. Ein femininer Wein. 96+/100 Th. Großer Wein.

(05/2018)

Nita; 2015 rot;

Elegant und sehr weich, ein sehr zärtlicher Wein im Stile des Jahrganges. Sehr konstant in seiner Qualität, vom Trinkspaß her einer der Besten. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

(05/2018)

Sehr gut, bestätigt die getrunkene Flasche, die wir schon hatten; frisch, genial zu trinken. 92+ VP

(05/2018)

14,5°

Tag 1 (blind): Recht helles rot, tolle Reflexe. Sehr offene, explodierende Nasenbombe, sich anbietend und herausfordernd. Extrem Offensiv. Staubige Mineralik in der Nase. Am Gaumen eine süße, reife Grenachefrucht, sehr zärtlich und verführerisch. Feminin, aber auch keinesfalls unsportlich. Enorm ausgewogen, eine sanfte Verführung. 96+/100 Th. Großer Wein.

Tag 2 (blind): Heute nicht mehr so anbietend in der Nase, aber von schöner Süße und Frucht. Zärtlich und feminin. Unverändert am Gaumen, aber wegen der verhalteneren Nase gibt es heute einen kleinen Abzug. Markante rostige Schiefermineralik im Abgang. Insgesamt ein großartiger Wein. 95+/100 Th. Großer Wein.

Tag 4 (offen): Unverändert zur 2. Runde. Legt etwas an Kraft und Ausdruck zu, der Wein zeigt heute eine sehr fleischige Frucht und ist sehr harmonisch. 95+/100 Th. Großer Wein.

Tag 10 (offen): Heute etwas weniger an Spannung, aber noch immer sehr gut zu trinken. Ein Basispriorat, der denoch sehr gut durch die Zeit gekommen ist. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

(06/2018)

Magran – Partida „Les Manyetes“; 2015 rot;

Sehr gutes Potential, mehr Komplexität und Tiefe als der 2014er. Braucht Reifezeit. 100% Grenache. 96+/100 Th. Großer Wein.

Noch jugendlich, sehr fein, elegant. 95+ VP

(05/2018)

15°; Trauben aus der Lage Les Manyetes“ in Gratallops

Tag 1 (blind): Sehr dunkles Rot mit funkelndem Kern. Dunkle noble, sehr klare Nase, sehr frisch, sehr kirschtig und rund am Gaumen. Baut Druck auf und hat ein wunderbar samtenes Tannin. Kristallklar. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 2 (blind): Zeigt sich bestätigend zur ersten Runde, hat aber von allen Attributen heute ein wenig mehr. Noch viel Tannin. Könnte noch für Überraschungen gut sein. 95+/100 Th. Großer Wein.

Tag 5 (offen): Heute mehr Druck am Gaumen und Tiefe entwickelnd. Kann insgesamt zulegen. Zeigt sehr gute Ansätze, ist aber noch extrem jung wirkend, das Tannin dominiert den Gaumen. In einigen Jahren werden wir uns putzen, momentan ist es eher noch Babymord. Potentialwertung! 96+/100 Th. Großer Wein.

Tag 10 (offen): Viel Druck am Gaumen, sehr kompakt. Unverändert zur 3. Runde. 96+/100 Th. Großer Wein.

(06/2018)

La Costa Del Riu; 2015 rot;

Einzellage, 100% Grenache; sieht man, wenn man von El Lloar nach Gratallops herüberschaut, sehr duftig, sehr verführerisch, wow! 2015 ist der erste Jahrgang, es gibt nur ein Fass. Eine zärtliche Verführung, aber dahinter auch Kraft und Druck. Setzt die Messlatte sehr hoch, feminin, sehr viel Schiefer im Abgang bei einer süßen reifen Frucht. Wow. Sehr rund. Sicher! 97-98+/100 Th. Weltklassewein.

Sehr jugendlich, mächtiges Tannin, braucht noch viel Zeit. 95+ VP

(05/2018)

Nita; 2016 rot;

14,5°

Tag 1 (blind): Kardinalsrot mit schönem Funkeln. Noch etwas verhaltene, fruchtige Nase. Am Gaumen eine klare, saubere Frucht, dazu eine staubige Mineralik, viele knackige Kirschen,

einfach und geradeaus, aber mit Trinkspaß. Noch sehr jung, hat aber Potential. 91+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Tag 2 (blind): Legt deutlich zu, in der Nase, wie auch am Gaumen. Hat einfach Luft gebraucht. Macht heute einen Sprung nach vorn und so jetzt sehr viel Spaß. Harmonisch, ausgeglichen und gut zu trinken. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 3 (offen): Eine sehr schöne klare Frucht, offen und viel Trinkspaß. Unverändert zur 2. Blindprobe. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 16 (offen): Unverändert zur 3. Runde. Eine schöne und betonte klare Frucht. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.
(02/2019)

La Costa del Riu; 2016 rot; 15°

Tag 1 (blind): Tolles Kardinalsrot mit schönem Funkeln. In der Nase ein sich anschleichendes zupackendes Raubtier, sehr animierend. Elegant und sehr ausgewogen, viel Fruchtsüße, dabei auch viel Schiefer. Noch viel Tannin im Nachhall. Großes Potential. 95+/100 Th. Großer Wein.

Tag 2 (blind): Am Gaumen unverändert, aber in der Nase heute verschlossener, nimmt sich insgesamt eine Spur zurück, deutet aber Potential an. Viel Tannin. Warten. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 6 (offen): Gewinnt heute in der Nase enorm an Tiefe und Vielschichtigkeit. Nicht laut, aber intensiv. Am Gaumen mit toller Grenachearomatik, sanft und elegant, aber auch mit Mineralik. Viel Schiefer über der roten frischen Frucht. 95-96+/100 Th. Großer Wein.

Tag 16 (offen): Heute ein regelrechtes Nasentier, animierend und sexy, komplex und tief. Ein wahrer Riechraum, man möchte die Nase nicht aus dem Glas nehmen. Am Gaumen sehr frisch, nobel und kühl. Legt noch einmal deutlich zu und deutet an, wohin die reise hier geht. Ein sehr verführerischer Wein, Grenache in Bestform. Das Warten auf den Wein lohnt sich. Etwas von den wenigen Flaschen sichern und konsequent weglegen. 97+/100 Th. Weltklassewein.
(02/2019)

Torrent; 2016 rot;

100% Carignan; der erste Jahrgang, es gibt noch kein Etikett dafür. Sehr stoffig, intensiv, viel Mineralik, dunkle Noten, braucht noch viel Zeit. 96+/100 Th.

Powernase, genialer Stoff. 95+ VP
(05/2018)

Rancio; o. J.;

Momentan sind drei Jahrgänge drin, es soll aber wenigstens noch ein vierter hinzukommen, d.h. wir haben ein Muster eines noch unfertigen Rancio` s. Sehr zarter Rancioduft, sehr tief,

sehr elegant, intensiv und feminin, sehr schöner erster Eindruck, könnte gern noch etwas länger nachhallend sein. Weiterbeobachten. Der erste Eindruck: 95+/100 Th. Großer Wein.
(05/2018)



Christian Pesch traf die junge Önologin Meritxell Pallejà beim Celler Cecilio
zunächst zufällig

(CP)



Zur Fira 2012 präsentierte sie sich dann erstmals mit dem Nita 2010 anlässlich des Tast Amb Dones, wo man sie seitdem alljährlich trifft.

(YH)



Den Weinberg von Meritxell Pallejà besuchen wir im September 2013.

(TH)



Von der Kuppe haben wir weite Blicke ins Priorat.

(TH)



Die junge Winzerin zeigt uns stolz ihr kleines Paradies.

(TH)



Bald wird sie mit der Ernte der 2013er Trauben beginnen können.

(TH)



Merixell Pallejà ist überzeugte Biodynamikerin.

(FKo)



Für ihren Wein Nita mit seiner expressiven Frucht wachsen hier die Trauben.

(FKo)