GRIMALT CABALLERO 2018

4kilos Vinícola, Mallorca, D. O.

GESCHMACK

Süße	gering	hoch
Säure	gering	hoch
Körper	schlank	voll
Reife	jugendlich	voll gereift
Intensität	verhalten	ausgeprägt
Mineralität	gering	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	sehr viel Holz
Komplexität	gering	hoch
Länge	kurz	sehr lang



AROMEN

Rote Kirsche
Brombeere
Pfeffer
Blaue Pflaume
Zedernholz
Lakritz
Geräuchertes
Wacholder
Fleischig

ANLASS

perfektes Geschenk
besonderer Anlass
besonders lagerbar
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2036
14 bis 16°C
ein bis drei Stunden dekantieren
großes Rotweinglas Bordeaux

STIL

körperreich
energiegeladen
finessenreich
erfrischende Säure
zupackendes Tannin

WEINBAU

Rebsorten	Callet Fogoneu

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	ausgedehntes Hefelager Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Lagerung	neues Barriquefass

BEWERTUNG

einfach geniessen	96/100

Der Grimalt Caballero 2018 von 4kilos vinícola ist ein beeindruckender Ausdruck mallorquinischer Winzerkunst, der die Authentizität der Rebsorte Callet mit Tiefe und Eleganz vereint. Das Weingut, gegründet 2006 von Francesc Grimalt und Sergio Caballero, steht für nachhaltig bewirtschaftete Weinberge und charakterstarke Weine mit klarer Herkunft.

Die Cuvée setzt sich aus 90 % Calletund 10 % Fogoneuzusammen – zwei autochthonen Rebsorten, die auf den eisenhaltigen Lehmböden (Call vermell) Mallorcas besonders gut gedeihen. Nach der selektiven Handlese erfolgt die Gärung in kleinen Edelstahl- und Holzbottichen. Anschließend reift der Wein 14 Monate in neuen französischen Eichenfässern, wodurch er zusätzlich an Struktur und Tiefe gewinnt.

Im Glas zeigt sich der Grimalt Caballero 2018 in einem mittleren Rubinrot. In der Nase offenbaren sich Aromen von roten Beeren, Granatapfel, Kräutern, sowie balsamischen und würzigen Noten. Am Gaumen wirkt der Wein geschmeidig und vielschichtig, mit feiner Textur, reifen Tanninen und mineralischer Frische. Ein Rotwein mit langem, komplexem Abgang, der viel Entwicklungspotenzial bietet.

Ein hervorragender Begleiter zu Lamm, Wildgeflügel oder würzigem Hartkäse – und ein Paradebeispiel für das Potenzial mallorquinischer Rotweine.

4KILOS VINÍCOLA

„Man muss kein Millionär sein, um Wein zu machen." Sergio Caballero meint das wörtlich: Es ist der Herbst 2006, wir befinden uns in der Garage eines befreundeten Winzers auf Mallorca, darin stehen Milchkühltanks als Gärbehälter. Sergio, Mitgründer und künstlerischer Leiter des Sónar-Festivals für elektronische Musik und Multimedia-Kunst in Barcelona, und Francesc Grimalt, Önologe und ehemaliger Mitgründer von Ánima Negra, legten jeweils „zwei Kilos" zusammen, im alten spanischen Slang je eine Million Peseten, und gaben dem Projekt damit seinen Namen. Das gemeinsame Startkapital von rund 24.000 Euro reichte, um den ersten Jahrgang zu keltern.

2007 zogen die beiden in einen ehemaligen Schafstall am Stadtrand von Felanitx im Südosten der Insel um, der bis heute der Sitz des Weinguts ist. Im Zentrum steht die einheimische Rebsorte Callet, die Francesc schon bei Ánima Negra aus der Bedeutungslosigkeit befreit hatte. Die Aufgabenteilung ist klar: Francesc verantwortet den Wein bis zur Flasche, Sergio alles danach.

Warum 4kilos Vinícola?

Was 4kilos von anderen Weingütern unterscheidet, ist die Konsequenz, mit der Francesc das Potenzial der mallorquinischen Sorten herausarbeitet. Callet war lange eine Randnotiz im Weinbau der Insel – heute ist sie das Herzstück seiner Arbeit und eines der überzeugendsten Argumente dafür, dass der Mittelmeerraum seinen eigenen Stil definieren kann. Sergio bringt das hinzu, was Weingüter selten haben: ein echtes visuelles Bewusstsein. Jeden Jahrgang zieren neue Etiketten, die Weine tragen Namen mit Witz und Haltung. Dazu kommt die langjährige Partnerschaft mit Amadip Esment, einer Organisation für Menschen mit geistiger Behinderung, deren Mitglieder aktiv an Ernte und Vinifikation beteiligt sind. Das verleiht diesen Weinen eine Tiefe, die über das rein Technische hinausgeht.

Die Weine

Callet dominiert die Cuvée **12 Volts** und wird durch kleinere Anteile Syrah, Cabernet Sauvignon und Merlot ergänzt. Ausgebaut in großen Eichenholzfässern, verbindet er echte mallorquinische Bodenständigkeit mit einer lebendigen, zugänglichen Struktur und einem hervorragenden Preis-Genuss-Verhältnis.

Im japanischen Volksglauben steht der Marderhund Tanuki für Glück und Wohlstand, und nach ihm ist **Tanuki Bob Negre** benannt, der in Zusammenarbeit mit Amadip Esment entsteht. Die Cuvée besteht überwiegend aus Manto Negro mit einem kleinen Anteil Syrah und zeigt eine frische, mineralische Leichtigkeit mit feinen Tanninen. Ebenfalls aus dieser Kooperation hervorgegangen ist **Gallinas y Focas**, dessen Bezeichnung „Hühner und Robben" die Mitglieder von Amadip Esment selbst wählten. Manto Negro bildet hier ebenfalls die Basis, ergänzt durch einen Anteil Syrah, und zeigt gegenüber Tanuki Bob mehr Tiefe und Struktur.

Das Herzstück des Weinguts trägt den Namen des Gründungsmoments: **4 kilos** entsteht aus reinsortigem Callet, der in Edelstahl und großen Eichenholzgefäßen vergärt und anschließend in 600-Liter-Fässern aus französischer Eiche reift. Konzentriert und präzise zugleich ist er Francescs direkteste Auseinandersetzung mit dem, was Mallorca weinbaulich zu bieten hat.

Den höchsten Anspruch im Sortiment bildet **Grimalt Caballero**, benannt nach den Familiennamen beider Gründer. Die Rebsorten Callet und Fogoneu ergeben einen Wein von großer Stille und Tiefe, der nicht nach Aufmerksamkeit verlangt – und sie genau deshalb bekommt.

Weinberg & Keller

Die eigenen 15 Hektar Rebfläche liegen im Norden und Süden der Insel verteilt und sind keiner einzelnen Herkunftsbezeichnung zugeordnet. Die Weine tragen deshalb die Angabe Vi de la Terra Mallorca. Hauptboden ist der sogenannte Call Vermell, ein eisenreicher Lehm-Ton-Boden, der an der Oberfläche schnell abtrocknet und Wasser in tieferen Schichten speichert. Selbst in warmen Jahren gelangen die Trauben so zu einer kontrollierten Reife. Francesc denkt den Weinberg als Ökosystem: Die Reben wachsen zwischen alten Johannisbrotbäumen, im Winter sorgt ein natürlicher Bewuchs mit Wildkräutern, Gräsern und anderen Pflanzen für die mikrobielle Vielfalt im Boden. Klone lehnt er ab und setzt stattdessen auf Buschreberziehung und Artenvielfalt als natürliche Antwort auf Probleme im Weinberg. Die Bewirtschaftung erfolgt biologisch zertifiziert und ohne Pestizide, die Ernte von Hand.

Im Keller gilt das Prinzip der minimalen Intervention. Vergoren wird in großen Eichenholzfoudres von 4.000 Litern oder in Edelstahl, gelegentlich auch in Amphoren. Der biologische Säureabbau und die anschließende Reife finden in Fässern verschiedener Größe und unterschiedlicher Belegung statt. Jedes Fass trägt den Namen eines Musikers, einer Melodie oder eines Komponisten, der nach Francescs Einschätzung dem Inhalt am nächsten kommt. Das klingt verspielt, hat aber einen ernsthaften Hintergrund: Es hilft beim Komponieren der Cuvées!