



4kilos Vinícola, Vi de la terra Mallorca

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
Erdbeere
Kräuter
Rose
Karamell
Gewürznelke
Holz

ANLASS

Abend zu zweit
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2035
großes Rotweinglas Bordeaux

STIL

körperreich
milde Säure
zupackendes Tannin
mittlere Barriquenote
trocken

WEINBAU

Rebsorten

Manto Negro
Syrah / Shiraz

WEINBEREITUNG

Lagerung

teils neues
Barriquefass



Gallinas y Focas von 4kilos vinícola vereint mediterrane Lebendigkeit mit feiner Würze und einer Geschichte, die man so schnell nicht vergisst. Überwiegend aus der autochthonen Rebsorte Manto Negro mit einem kleinen Anteil Syrah gekeltert, stammen die Trauben aus biologisch bewirtschafteten Weinbergen rund um Binissalem und Santa Maria del Camí. Name und Etikett entstanden in Zusammenarbeit mit Mitgliedern der Stiftung Amadip Esmert, die auf die Frage nach dem Namen schlicht antworteten: „Hühner [gallinas] sind lustig, und Robben [focas] klatschen.“ Francesc Grimalt, ehemaliger Kellermeister von Anima Negra, gründete 4kilos vinícola 2006 gemeinsam mit dem Musiker Sergio Caballero.

Die über Jahre alten Manto-Negro-Reben wachsen auf tonig-kalkigen Böden rund um Binissalem auf knapp 140 Metern Höhe. Die jüngeren Syrah-Reben stehen in Santa Maria del Camí auf eisenhaltigen, rötlichen Lehmböden, die man dort Call Vermell nennt. Alle Weinberge werden biologisch bewirtschaftet und als lebendiges Ökosystem gepflegt. Nach der Handlese vergären die Trauben überwiegend in großen 4000-Liter-Holzfoudres und reifen anschließend rund 15 Monate in teils neuen französischen Barriques.

Im Glas zeigt der Gallinas y Focas das helle, transparente Rubinrot, das für Manto Negro so charakteristisch ist. In der Nase präsentiert er sich ausdrucksstark und duftig: getrocknete Rosenblüten, reife Kirschen und ein Hauch Balsam treffen auf mediterrane Kräuter und eine feine erdige Tiefe. Am Gaumen ist er mittelgewichtig und saftig, mit lebhafter Säure, seidiger Textur und kalkig-griffigen Tanninen, die dem Ganzen angenehme Spannung verleihen. Der Abgang hält lang nach, würzig und aromatisch. Mit etwas Luft oder einem guten Essen kommt er erst richtig in Fahrt.

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 Negro** 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!