

Cornudella de Montsant

Nogueral's SCP

C/ Tou, 5 (Postadresse)
Cornudella de Montsant

Finca Mas de l' Abella; Pol.11; parc 63
La Morera de Montsant (Keller)

Telefon: 977821020; 650033546

Fax: 934419879

Web: -

Mail: nogueral's@hotmail.com

Weine im Führer:

Abellars 2004 rot	94
Abellars 2005 rot	91
Abellars 2006 rot	91
Abellars 2007 rot	95
Titi 2008 rot	94
Abellars 2009 rot	93

Winzer / Önologe:

Ramon Alzamora; Ramon Valls

Ramon Alzamora war in seinem ersten Beruf Zahntechniker in Barcelona. 1999 kam er jedoch zurück ins elterliche Haus nach Cornudella, um mit seinem Vater den Keller aufzubauen. Der Vater von Ramon begann vor 10 Jahren im stolzen Alter von 68 Jahren mit dem Vinifizieren eigener Weine, heute – über 80 jährig hilft er noch immer mit im Weinberg wie auch im Keller. Zuvor wurden die Trauben der eigenen Weinberge an die Kooperation verkauft.

Das Gebäude mitten im Ort ist über 400 Jahre alt und war früher eine Bäckerei. Hier wird der Montsantwein aus der 1,5 ha großen, etwa 700 m hohen Lage Corbatera ausgebaut. Hier finden sich 70% heute 45 Jahre alte Grenache und 21 Jahre alte Cabernet Sauvignon im Familienbesitz. Dies ist somit die erste Pflanzung von Cabernet Sauvignon in der Gemarkung Cornudella, allerdings außerhalb der DOQ Priorat.

Aber auch innerhalb dieser hat die Familie 12 ha Besitz rings um das Mas de l' Abella. Bis 2008 wurde das alte Mas wieder soweit hergerichtet, dass heute dort der Prioratwein Abellars vinifiziert werden kann. 1999 wurden 3,5 ha auf Llicorella – Terrassen und einem Flachstück mit Argilo-Calcaire Böden neu bepflanzt. Die Bestockung reicht gegenwärtig für jährlich 7.000 bis 8.000 Flaschen Abellars, der Weinberg soll aber in Zukunft noch langsam weiter ausgebaut werden. Gegenwärtig sind dort 50% Grenache, 25% Carignan, 15% Cabernet Sauvignon und 10% Syrah gepflanzt. Es wird traditioneller Weinbau betrieben, allerdings weitgehend im Einklang mit der Natur. Ein Zukauf von Trauben findet nicht statt.

Seit 2002 gibt es den Prioratwein Abellars, der bislang in Vilella Alta bei Cartoixa de Montsalvat produziert wurde. Die Trauben dafür werden getrennt vergoren und dann verschnitten, bevor der Wein in 225 und 300 l Fässern ausgebaut wird. Die Fässer sind allesamt von der Tonnellerie Vernon hergestellt, das Holz für die Fässer stammt allerdings aus Rumänien, Ungarn, Frankreich und Amerika. Genutzt werden sowohl M+ (medium toasted) als auch WB (water brand) – Fässer, letztere werden mit sehr heißem Wasser bearbeitet. Alle Fässer werden zwei Jahre lang benutzt. Interessant ist somit hier eine Fassprobe, da sich jeweils der gleiche Wein in verschiedenen Fässern völlig unterschiedlich zeigt. Vor der Abfüllung wird erneut verschnitten.

Inzwischen wird der eigene Keller inmitten des Weinbergs komplett genutzt. Der dort vor Ort hergestellte 2007er ist ein echter Zugewinn.

Der Cellar kann nach vorheriger telefonischer Rücksprache besucht werden. Man kann dann die Weine auch direkt im Cellar verkosten und kaufen.

Weine:

Abellars

PG : 2

Verkostungsnotizen :

Abellars; 2004 rot;

Seit 2000 gibt es Weine dieses Gutes auf dem Markt. Hier fiel besonders das gute PGV auf, ansonsten sind meine Notizen etwas spärlicher... 93-94/100 Th.

50% Garnacha, 25% Carinena, 15% CS, 10% Syrah, Cremige Nase, wunderbar rund mit angenehmer Länge, tolles PGV 94 VP (04/2006)

Abellars; 2005 rot;

Fruchtbetont und kräftig, aber auch mit deutlichen Reserven. Der ältere, in Masriudoms getrunkene Wein (2003?) hatte mir mehr zugesagt, aber das mag hier an der fehlenden Reife liegen. Auch hatte ich das Gefühl, ich war bei diesem ersten Wein (noch vor den Montsant - Weinen) noch nicht ganz so geeicht. Da war die Sangenis I Vaque Erinnerung noch zu frisch... Sehr gute 91+/100 Th.

In der Nase viel Frucht, würzig, etwas Pfeffer, Schiefer.

Am Gaumen sehr schöne Frucht, lebendige Säure, noch nicht ganz ausgewogen. Noch etwas Geduld, dann wird das ganz viel Trinkspaß.

91-92 VP (05/2007)

Abellars; 2006 rot;

Öffnet sich langsam und legt im Glas dann beständig zu. Nach einer Weile entströmt diesem dann ein irre zarter und zärtlicher Duft. Man wird davon gefangen genommen wie von einer Frau, die von hinten kommend langsam die Arme um den Körper legt und Einen dann zärtlich küssend entführt... Am Gaumen sehr harmonisch und elegant, mit schöner Frucht und Frische, alles gut ausbalanciert. Beim Verkosten im Keller große 95+/100 Th.

(02/2009)

Braucht eine Weile, um sich zu dunklen Früchten hin zu öffnen, versteckt sich hinter einem nebligen Vorhang. Auch am Gaumen „nebulös“, aber mit schöner Fruchtigkeit. Hier könnte sich ein gut trinkbarer Basiswein verstecken. Sehr gute 88/100 Th.

Süßliche Frucht in der Nase, am Gaumen rote Früchte, angenehme Mineralik, wirkt verschlossen, mittellanger Abgang, etwas rustikal 88-89VP.

Offene, typische Prioratnase, fruchtbetont, aber recht einfach gestrickt, auch deutliche Säure und wenig Finesse, rustikal. Die große Verführung wie zwei Monate zuvor bei der Verkostung im Keller wiederholt sich leider nicht. 89/100 Th.

Angenehme Nase, am Gaumen süßliche Frucht, ein rustikaler Tropfen. Muss sich noch finden.
89 VP (04/2009)

Ebenfalls aus einer frisch geöffneten Flasche, frisch dekantiert.
Sehr schöner offener und verführerischer Duft. Ein typischer, sehr trinkiger 2006er mit schöner Frische und einer eher kühlen Mineralität. Hat sich sehr schön entwickelt. Exzellente 93+/100 Th.
(04/2011 – Fira Schloß Falset)

Tag 1: Erst leicht offene Nase, dunkel, nobel und kühl, legt mit Luft immer weiter zu. Am Gaumen kühl, dunkel und packend bei mittengewichtigem Körper. Der Wein hat sich erstaunlich hervorragend entwickelt, ist sehr harmonisch und lässt sich sehr gut trinken. Schöner schieferbetonter Abgang. 94/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 2: Unverändert zum ersten Tag. 94/100 Th.

Tag 3: Noch immer unverändert – er beweist Ausdauer und Willenskraft. Vielleicht anfangs doch etwas unterschätzt. Macht mir jetzt sehr viel Spaß. 94/100 Th.
(01/2012)

Abellars; 2007 rot;

14,5°; komplett aus der Lage Finca Mas de l'Abella

Tag 1: Offene Nase, aber nicht sehr opulent, dafür etwas kitschig und ohne Biss, erinnert an Fruchtgelee. Am Gaumen sehr gefällig, ohne Ecken und Kanten, auch sehr modern und ohne große innere Spannung. Am Ende ein schöner schiefriiger Abgang und eine schöne Finesse. So ein bisschen „everybodys darling“. 93+/100 Th. Exzellent.

Tag 2: Bringt heute deutlich mehr Nuancen heraus, hat mehr Tiefe und mehr Spiel als am Tag zuvor. Zeigt, dass in der inneren Ruhe durchaus Kraft liegen kann. Heute groß! 95/100 Th.

Tag 3: Bleibt auf der Höhe des 2. Tages und ist wesentlich tiefer und ernsthafter als zu Anfang. Kein Kitsch mehr, sondern Handwerkskunst. 95/100 Th. Groß.

Tag 4: Die Nase heute vogelwild frisch und offen, am Gaumen jedoch weniger Tiefe und Aromenspiel als der Tocs im benachbarten Glas. Aber immer noch genug für einen mehr als nur exzellenten Wein. Deutlich mineralischer und langer Nachhall. Der beste Abellars bislang für mich. 95/100 Th. Groß. Will noch lange Luft haben, damit er zeigen kann, was er wirklich will.
(12/2011)

Tag 1: Mineralisch, sehr frisch und klassisch. Bestätigt für mich den Eindruck der Verkostung vom Dezember 2011. 95+/100 Th. Großer Wein.

Tag 2: Üppige und offene Nase, sehr klassisch und gradeaus. Frisch und mineralisch mit jeder Menge Biss am Gaumen. Kühl und sehr klar. 95+/100 Th. Großer Wein.

Tag 3: Sehr mineralisch, ausgewogen und typisch, lang und mit Potential aufgrund der Tanninstruktur. Allerdings heute auch etwas langweiliger als an den Tagen zuvor. Exzellenter Wein.

94/100 Th.
(03/2012)

Immer noch eine sehr ansprechende Nase, erneut so gut, wie ich den Wein von früheren Flaschen her kenne. Unverändert. Gefällt mir aber deutlich besser als der seinerzeit von Parker hochgelobte 2004er. Voller Körper, dabei auch elegant und zärtlich den Gaumen umspielend. Die Suche lohnt. 95+/100 Th. Großer Wein.
(11/2014)

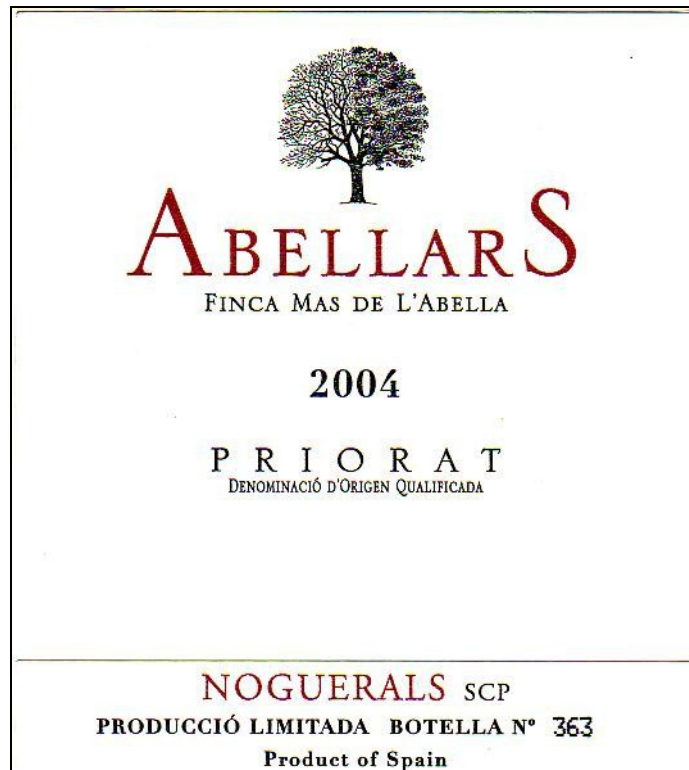
Nogueral; Titi; Priorat – Cornudella; 2008 rot;

Benannt ist dieser neue Wein nach dem Haus Cal Titi, welches der Familie im Priorat gehört. Es ist eine Cuvée aus Grenache, Syrah und Cabernet Sauvignon, eine Art Zweitwein zum Abellars. Die Trauben kommen aus demselben Weinberg. Der erste Jahrgang dieses Weines zeigt eine schöne offene Nase, sehr parfümiert. Auch am Gaumen recht eindrücklich und für den Jahrgang sehr gelungen, frisch und kühl, aber mit Substanz und Rückgrat, sehr parfümiert und eingängig. Sehr gutes PGV, eine Empfehlung! 94+/100 Th. Exzellenter Wein.
(11/2014)

Abellars; 2009 rot;

Eine drei Tage zuvor aus dem Fass gezogene Probe: etwas verhaltene, aber auch sehr intensiv exotische Nase mit einer sehr schönen Würze. In der Nase kirschbetonte Frucht, am Gaumen zu den dunklen Schwarzkirschen noch Schlehe und Brombeere. Sehr mineralisch im Abgang. Besser als der 2006er auf der Fira vorgestern. Schöne Frische und Mineralik, das Tannin verweist auf eine gute Lagerfähigkeit. 94+/100 Th. Exzellent.

Frische Nase, Kirsche, Schiefer, feine Mineralik, sehr harmonisch 92+ VP
(05/2011 – Fira jahrgangspröbe)



Abellars; rot



Ramon Alzamora...

(FK)



... und sein Vater.

(FK)



Im Gärkeller für den Corbatera in Cornudella.

(FK)



Ramon zieht eine Fassprobe.

(FK)



“Mein Lieblingsfass...”

(FK)



Vater und Sohn arbeiten gemeinsam in beiden Weinbergen und Kellern.

(FK)



Qualitätskontrolle...

(FK)



Im Weinberg von Noguerales...

(TH)



... haben wir auf zunächst breiten Terrassen junge Rebanlagen.

(TH)



Der Boden ist äußerst karg.

(TH)



Rötlich – ockerfarbener Lehm vermischt sich mit Llicorella – Schiefer.

(TH)



Wir blicken hinüber zum Mas d' Abella.

(TH)



Am steilen Berghang werden die Terrassen deutlich schmaler.

(TH)



Ramon Alzamora präsentiert stolz seinen Weinberg und den daraus hergestellten Wein.

(TH)



Die zweiteParzelle schließt sich unmittelbar an die erste an, ist aber auf der linken Seite... (TH)



... des durch die Anlage führenden Hauptfahrweges.

(TH)



Hier überblicken wir diese zweite Parzelle noch einmal fast komplett, indem wir am Ende des Weges zurück schauen. (TH)



Was für ein strahlendblauer Himmel Mitte März...

(N&WK)



... und ich interviewe bereits in kurzer Hose, so warm ist es schon.

(N&WK)



Weinfreund Norbert Kreutzer will zum höchsten Punkt. Links die zweite Parzelle mit ihrem ockerbraunem Lehm Boden. Hier am Pass ist es fast flach.

(N&WK)



Eine Flasche Abellars als Ausstellungsstück.

(N&WK)



Dieser alte, im Weinberg gefundene Dachstein zeigt das Symbol der Mönche von Scala Dei, (N&WK) die Himmelsleiter.