

El Molar

Bodegas La Cartuja

Finca La Solana - Ctr. El Molar a El Lloar km 2,5
El Molar

Telefon: 915596659

Fax: 911850945

Web: www.vinosatlantico.com

Mail: über Kontaktformular der Webseite

Weine im Führer:

La Cartuja 2011 rot 91

Winzer / Önologe :

Alberto Orte, Patrick Mata

Unter CVA (Compañía de Vinos del Atlántico) firmieren seit 2002 die Familien von Alberto Orte und Patrick Mata, deren Vorfahren seit dem frühen 19. Jahrhundert Wein erzeugen und mittlerweile Weingüter in 18 Appellationen der iberischen Halbinsel besitzen. Ziel von CVA ist es, im Wein seinen einzigartigen Ursprungsort wiedererkennen zu lassen. Nur die besten Lagen werden hierfür in Zusammenarbeit mit ortsansässigen Weinbergsbesitzern in den verschiedenen Regionen ausgewählt.

Diese zeichnen sich laut Eigenaussage stets dadurch aus, dass die hier wachsenden Trauben sehr viel hochwertiger sind als in den benachbarten Lagen, bedingt durch vorliegenden Böden und die vorherrschenden Mikroklimata. Jahr für Jahr bringen diese Weinberge konstant niedrige Erträge mit Trauben von höchster Qualität für die Erzeugung erstklassiger Weine.

Das Prioratprojekt von CVA wurde 2007 von Borja Osborne, Alberto Orte und Patrick Mata nach dem Ende von Cal Grau gegründet. Der Wein kommt aus der Einzellage La Solana, zwischen El Molar und El Lloar. Die Reben wurden ehemals von Cal Grau, dem Osborne – Vorgängerprojekt gepflanzt. 24 ha werden hier für den Wein La Cartuja genutzt. Der Weinberg in Südostlage ist etwa 250 m hochgelegen und ist deutlich über dem Siurana – Tal, welches etwa 1,5 bis 2 km entfernt ist. Wir haben hier Llicorella Schiefer, aber auch mit Sand gemischt.

Der Weinberg wird ökologisch bewirtschaftet und man achtet mit großer Sorgfalt auf alles, was im Weinberg passiert. Nach dem Ende des Gärprozesses reift der Wein sechs bis acht Monate lang in Barriques aus französischer Eiche. Es werden sowohl 225 als auch 300 l Fässer genutzt (zur Hälfte neue Fässer).

Seit Agnès de Cervera das Anwesen von Cal Grau übernommen hat, produzieren sie de La Cartuja als Auftragswerk für die CVA, verantwortlicher Önologe vor Ort seit dem Jahrgang 2009 ist der Agnès de Cervera Önologe Francesc Vernet. Für ihn ist der 2011er bislang am Besten gelungen.

Agnès de Cervera übernimmt die gesamte Arbeit im Weinberg und im Keller, sie stellen der CVA dann drei mögliche Verschnitte vor, von denen sich dann die CVA für einen entscheidet.

Die 2011er Cuvée besteht aus 70% Grenache und 30% Carignan. Erzeugt werden nach Angabe von Francesc Vernet pro Jahr etwa 60.000 Flaschen.

Mit dem Wein möchte man einen Stil zeigen, der sich schon jung sehr schön trinken lässt und der weder tanninlastig noch alkoholisch schwer wirkt. Die Cuvée ist in etwa der La Petite Agnès vergleichbar. In Spanien wird der Wein als sehr preiswerter Basiswein flächendeckend für weit unter 10 € angeboten und ist aufgrund der bekannten Herkunft – der Name Osborne ist jedem Spanier geläufig – immer schnell vergriffen. Ein wenig wird auch exportiert.

Nach dem Ende von Cal Grau ist es so der Familie Osborne dennoch immer noch möglich, einen Prioratwein unter ihrem Namen zu verkaufen. Letztlich ist selbst in Krisenzeiten das Priorat noch etwas, was für Prestige sorgt.

Weine:

La Cartuja

PG : 1

Verkostungsnotizen :

La Cartuja; 2011 rot;

14,5°; 70% Grenache, 30% Carignan aus der Gemarkung El Molar, ca. 250 m hoch gelegen. 6 Monate Ausbau im französischen Eichenholzfass.

Tag 1 (blind): Offene Nase, würzig und parfümiert, aber auch nobel. Am Gaumen mittelmäßig und schön balanciert, auch elegant, ein schöner Wein mit einigen Raffinessen, lässt sich sehr angenehm trinken. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 2: Offene, etwas kalkige Nase, es fehlt aber heute an Tiefe und Komplexität. Auch am Gaumen sehr ehrlich, aber nicht der Überflieger des 1. Tages. Positiv gesagt: Ein eher gastronomischer Wein. 91/100 Th. Sehr guter Wein.

Tag 3: Hat sich wieder etwas gefangen und zeigt sich jetzt exzellent. Aber es fehlt mir an Tiefe und Komplexität, aber auch etwas an Eleganz für einen wirklich dauerhaft großen Wein. 93/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 4: Betörend wilde Nase mit viel Schiefer. Am Gaumen würzig, frisch und sehr trinkig. 90+ VP

Tag 7: Immer noch eine tolle Nase nach der schwierigen Zwischenphase am 2. Tag. Am Gaumen inzwischen von nobler Kargheit gekennzeichnet. Durchaus ein beachtlicher Wein. Am Ende heute gleich auf mit dem etwas glatteren und trinkigeren Marge. Der La Cartuja hat Feldweibel-kanten im Gesicht, aber man hört gern auf seine klare Ansage. 93/100 Th. Exzellenter Wein.
(01/2013)