

El Molar

Agnès de Cervera, S.L.

Ctr. de El Molar a El Lloar, km 10
El Molar

Telefon: 977054851; 618104140

Fax: 934554848

Web: www.agnesdecervera.com

Mail: enologia@agnesdecervera.com
comercial@agnesdecervera.com

Weine im Führer:

Argeles 2008 rot	92
Lytos 2008 rot	93
Lytos 2009 rot	93
Argeles 2009 rot	95
Kalos 2009 rot	95
Lytos 2010 rot	93
Kalos 2010 rot	95
La Petite Agnès 2012 rot	91

Winzer / Önologe:

Toni Barragan (technischer Direktor); Francesc Vernet

Das Projekt Agnès de Cervera startete 2003 als Familienunternehmen. 2004 wurde eine erste Parzelle in der Gemarkung Porrera gekauft und für die landwirtschaftliche Nutzung urbar gemacht. Nach und nach wurden benachbarte Flurstücken hinzu gekauft, um darauf teilweise Reben anzupflanzen. So entstand am Ende die insgesamt 95 ha umfassende Lage Les Argeles. Gerätschaften wurden angeschafft, Reben gepflanzt und zusätzliches Personal angestellt.

Als Önologe hat man hier inzwischen Francesc Vernet verpflichtet, den wir von seiner früheren Tätigkeit bei Mas Igneus her gut kennen.

Im Jahr 2008 mietete man einen Keller an, weil es Zeit für den ersten Wein war.

Im Januar 2010 konnte man 40 weitere ha Land in der Gemarkung El Molar kaufen, wo bereits 23 ha mit Reben bestockt waren – zugleich konnte das Kellereigebäude, ehemals Cal Grau mit erworben werden, so dass das gesamte Unternehmen dorthin umzog und Agnès de Cervera nun einen eigenen Keller besitzt.

Das moderne Kellereigebäude umfasst 1500 Quadratmeter auf drei Ebenen, so dass auch nach dem Schwerkraftprinzip gearbeitet werden kann. Im obersten Stockwerk sind zugleich auch die Büros und der Sozialtrakt. Der Vorbesitzer und Erbauer dieser Kellerei hat an nichts gespart, es wurden hier nur edelste und noble Materialien verwendet, man spürt einen Hauch von Luxus. Dank der Krise konnte Agnès de Cervera den prunkvollen Bau günstig übernehmen.

In der waldreichen Lage Les Argeles (Gemarkung Porrera) sind inzwischen 13 ha mit Reben bepflanzt, wir finden hier überwiegend Grenache und Carignan, aber auch etwas Cabernet Sauvignon und Syrah. Je nach dem Relief haben wir recht flache Kuppen oder seichte Hanglagen, Terrassen, aber auch steile Coster - hänge.

Die Lage La Solana (Gemarkung El Molar) ist deutlich tiefer gelegen und insgesamt weniger steil, die Hänge sind sanfter geschwungen, aber zum Großteil auch terrassiert. Auch hier haben wir die vorgenannten Rebsorten, zusätzlich noch etwas Merlot. Hier profitiert man von einem regionalen Wind, dem Garbin, der im Sommer mit seinen hier recht heißen Temperaturen etwas Linderung und Frische bringt.

Die Traubenlese erfolgt manuell in kleine 10 kg Boxen, es wird am Sortiertisch von 7 Leuten ausgelesen und je nach Traubensorte und Lage wird nach dem Prinzip der Mikrovinifikation getrennt vergoren und erst dann wird entschieden, welche Moste für welchen Wein genutzt werden und entsprechend kommen sie in ihre Fässer aus französischer bzw. amerikanischer Eiche.

Die Gärtanks fassen 500, 1.500 und 2.000 kg (hier wird der Hut von Hand untergestoßen) und 5.000 bzw. 8.000 kg – mit Automatik zum Umstoßen des Tresterhutes.

Der direkt in den Schieferfels gehauene Keller läßt staunen, für den Ausbau werden keine herkömmlichen Barriques mehr verwendet, sondern 300, 400 und 500 l Fässer.

Der Argeles aus dem Jahr 2008 war der erste Wein des Weingutes, der auf den Markt kam. Er besteht aus Grenache, Carignan und Cabernet Sauvignon, wird bei 25-26° C vergoren und vereint primäre Frucht mit ein wenig Tannin – ein einfach zu trinkender fruchtbetonter Wein wird hier angestrebt, der nach Ende der malolaktischen Gärung im Edelstahltank noch für 8 Monate in Holzfässer aus französischer Eiche kommt.

Lytos, der Mittelklassewein, besteht aus ausselektierten optimal reifen Trauben aus Grenache, Carignan, Syrah und Cabernet Sauvignon. Verwendet werden Reben, die alle bereits ein gewisses Alter erreicht haben und die bereits Klasse und Struktur garantieren. Es wird eine langsamere Gärprozeß angestrebt, um das Maximum an Farbe, Extrakt und Tannin heraus zu holen. Die malolaktische Gärung findet teilweise bereits im Barrique statt, der Wein wird anschließend für 12 Monate im Eichenholz ausgebaut, damit er Struktur und Komplexität gewinnen kann. Der erste Jahrgang war ebenfalls der 2008er.

Mit dem Jahrgang 2009 kommt der erste große Wein des Weingutes heraus. Er heißt Kalos und besteht aus Carignan, Syrah und Cabernet Sauvignon. Nur die besten Trauben der ältesten Reben kommen hier in die engere Auswahl – es wird sehr strikt ausgelesen, um eine zuverlässige Weinqualität zu erreichen. Die einzelnen Traubensorten und einzelnen Parzellen werden getrennt bei 25 bis 28°C in entsprechend kleinen Tanks vergoren, nach 25 Tagen wird abgepresst. Der Wein reift 14 Monate lang in Barriques aus französischer Eiche und wird zum Schluss vor der Flaschenfüllung leicht gefiltert.

Seit dem Jahrgang 2011 gibt es noch einen neuen, ganz kleinen Wein, La Petite Agnès, der aus 85% Grenache und 15% Carignan besteht. Die Reben hierfür stammen aus La Solana, der Wein wird bei relativ kühlen 23° C vergoren und bleibt nur kurz auf der Maische, um das Maximum an Frucht zu erhalten. Er kommt nur für drei Monate in Fässer aus französischem Holz, um eine Maximalausbeute an Frucht und Frische zu erhalten, die von der Fassreife nicht überdeckt wird. Es ist ein Wein, der bereits sehr zeitig in den Verkauf kommt - seit Februar 2013 wird bereits der 2012er verkauft.

In der DO Rueda produziert man noch einen Weißwein aus 100% Verdejo, der wie alle Prioratweine des Erzeugers und das eigene Olivenöl über den eigenen Internetshop mit erworben werden kann.

Neben den angestammten Rebsorten hat man auch eine kleine Parzelle mit Marsellan bestockt, die hier experimentell angebaut wird.

Nach Voranmeldung konnte man das Weingut auch gern besichtigen und die Weine vor Ort verkosten.

Leider hat das Projekt die Wirtschaftskrise nicht überlebt und mußte viel zu schnell wieder

aufgeben. Inzwischen fand die Rückübernahme durch Osborne statt und es wird dort wieder unter dem Namen Cal Grau produziert, der Önologe wurde übernommen.

Weine:

La Petite Agnès	PG : 1
Argeles	PG : 1
Lytos	PG : 2
Kalos	PG : 2-3

Verkostungsnotizen:

Argeles; 2008 rot;

Sehr duftig, es dominieren blumige und fruchtige Aromen, sehr schönes Spiel der Aromen bei kaum spürbarem Holzeinsatz. Feines Tannin und ein prioratypisch mineralischer Abgang. Guter Trinkfluß und Finesse - alles in allem ein sehr sympathischer Einstand zu vernünftig kalkuliertem Preis. 92+/100 Th. Etwa 20.000 Flaschen.
(02/2010)

Lytos; 2008 rot;

Schöne Carignan - Nase, noble dunkle Frucht - das sehr typische Aromenrad streichelt und verführt die Nase. Am Gaumen sehr harmonisch und gut zu trinken bei recht leichtem bis mittlerem Körper. Schöner Abgang nach dunkler Frucht und Kakao. Ungesüßte Schwarzwälderkirchentorte zum Trinken. 93-94+/100 Th. Etwa 7.500 Flaschen.
(02/2010)

Erstlingsjahrgang eines neuen Erzeugers, der jetzt die Anlagen von Cal Grau übernommen hat. Moderner Wein mit offener Nase, entwickelt sich am Gaumen. Kirschwasser und frische Frucht, alles sehr elegant gehalten. Samtiges Tannin im Nachhall. Schöner Einstieg mit exzellenten 94+/100 Th.

92+ VP

(05/2010, Fira – Jahrgangspröbe)

Argeles; 2009 rot;

14,5°; Grenache, Carignan und andere Sorten, mindestens 8 Monate in Eichenfässern ausgebaut.

Tag 1 (Blind): Kühle, extrem aristokratische Nase, wunderbar, wie sie sich immer wieder wandelt. Am Gaumen sehr grenachebetont, Schiefriige Erdbeeren – eigentlich eher cremige Garriguettes auf Schiefer, sehr lang, zärtlich und sexy. Könnte mir hier den Pater vorstellen (oder den Guinardera?). 99+/100 Th. Weltklassewein

Dunkle, sehr noble Nase, Zartbitterschokolade. Am Gaumen frisch, sanft, ganz noble Frucht, vielschichtig, feiner, langer Abgang. Geniale Performance. 97+ VP

Tag 2: Offen, aber viel weniger als am ersten Tag. Auch am Gaumen nicht mehr ganz so euphorisch hoch zu sehen wie an Tag 1 – insgesamt aber immer noch erstaunlich stark und mit Sicherheit einer der PGV – Sieger der Probe. 94,5+/100 Th. Exzellenter bis Großer Wein.

Feine, dichte Frucht an der Nase. Am Gaumen dicht mit schöner Würze. Nicht mehr ganz so betörend wie am 1.Tag, trotzdem der PGV Hammer der Probe. Kaufen! 95+ VP

Tag 7: Und ja, er kämpft, dieser kleine Wein - ein zäher Bursche, der sich erneut unter den Großen behaupten will. Es gelingt ihm, mit einer ansprechenden und offenen Nase, süßen, verführerischen Grenachearomen. Dazu Eleganz, eine ganz leichte Tiefe und schöne Länge. Steht dem zuvor verkosteten Artigas in Nichts nach und passt sehr gut zu diesem als Spaßpartner. 96+/100 Th. Großer Wein.

Tag 9: Heute zwischen den Großen eher etwas unspannend. Zwar noch immer gut zu trinken, aber gegen seine Konkurrenten geht ihm etwas die Puste aus. Hebt in der Runde der heute nachverkosteten Weine einfach nicht mehr vom Hocker. Normalerweise muss ein solcher Wein aber auch nicht so lange offen bleiben. Und zusammengebrochen, das hieße noch mal etwas völlig anderes... 93+/100 Th. Exzellenter Wein.
(10/2013)

Blind 1. Probe (11.02.): Sehr dunkles Schwarzrubinrot. Noch etwas verschlossen, am Gaumen deutlich besser als in der Nase. Viele Kirschen am Gaumen, dazu eine geschliffene Mineralik und eine schöne Frische. 91+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Blind 2. Probe (18.02.): Heute deutlich offener in der Nase und auch am Gaumen, schöne Frische, ein guter Nachhall mit einer schönen Mineralik, dunkler Frucht und Kaffeenoten. Macht einen regelrechten Sprung nah vorn. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.
(02/2015)

Lytos; 2009 rot;

Wurde bereits letztes Jahr im Dezember abgefüllt, 45% Carignan, 30% Grenache (30-40 Jahre alt), 15% Syrah, 10% Cabernet Sauvignon.

Ein moderner, früh zugänglicher Wein, der Spaß macht, auch wenn er nicht zu den ganz Großen gehört. Er bietet eine schöne reife Frucht und ist am Gaumen expressiv. Er ist insgesamt tiefer als der 2008er Erstling. 93+/100 Th. Exzellent bei gutem PGV.

(05/2011 – Fira – Jahrgangspröbe)

Kalos; 2009 rot;

Der neue Spitzenwein der Bodega, 2009 erstmalig hergestellt, 14 Monate im neuen Barrique aus französischer Eiche. 50% alte Carignan (75 – 110 Jahre), 35% Syrah, 15% Cabernet Sauvignon. Sehr aromatische, würzige Nase, exotisch wirkend. Es werden dunkle Frucht, nobles Holz und eine Schiefermineralik so miteinander vereint, dass ein sehr purer und schnörkelloser Priorat entsteht. Sehr schöne, komplexe Nase, am Gaumen sehr geradeaus, sehr schöne Frische, gefällt mir alles in allem sehr – ein gelungener Einstand. 95+/100 Th. Groß.

(05/2011 – Fira - Jahrgangspröbe)

Sehr volle Frucht, ausdrucksstark an Nase wie auch am Gaumen. Schöne Mineralik und Frische. 95+/100 Th. Großer Wein.

(05/2012 – beim Tast des Mines in Bellmunt verkostet)

15°; Carignan, Syrah, Cabernet Sauvignon – 14 bis 16 Monate getrennt in Fässern aus französischer Eiche ausgebaut.

Tag 1 (Blind): Fast undurchdringliches Schwarz im Glas, dann auch eine rabenschwarze Nase. Am Gaumen die pure Sinneslust, sehr rund, sehr klar und tief. Könnte aus Porrera oder La Vilella Alta kommen. 97+/100 Th. Weltklassewein

Zunächst etwas verhaltener, dann sehr nobler Duft. Am Gaumen frische Frucht, zupackend und sehr animierend. Feinstes Tannin, Schieferstaub im Abgang. 95+ VP

Tag 2: Bestätigt den ersten Tag, immer noch rabenschwarz, druckvoll, fleischig, aber auch ausgewogen. Kraft und Finesse ergeben hier eine Freude für die Sinne. 97+/100 Th. Weltklassewein.

Perfekt Nase, sehr animierend, feine Tabaknote. Am Gaumen feine Fruchtsüße, betörende Mineralik. 95+ VP

Tag 6: Was wabern denn da auch nach 6 Tagen noch für verlockend tolle Düfte aus dem Glas? Großartige, spannende Sache. Ich kann nichts weiter tun, als bei meiner Bewertung zu bleiben, die ich auch zuvor vergeben habe. Wow! 97+/100 Th. Weltklassewein.

Tag 10: Heute sehr glatt und rund und auf der Stufe der heute vorher rückverkosteten Weine, aber jetzt auch nicht mehr besser als diese. 96+/100 Th. Großer Wein.
(10/2013)

Tag 1: Eine wahre Nasenhure, etwas aufdringlich parfümiert, er will auf sich aufmerksam machen. Am Gaumen mit immer variierenden Eindrücken, aber auch hier ganz die Diva. Extravaganz im Glas. Aber auch solide und professionelle Größe zeigend. 95+/100 Th. Großer Wein.

Tag 3: Nicht mehr ganz so prägnant und parfümiert wie am ersten Tag, heute klassischer und mineralischer, biedert sich weniger an als am ersten Tag. Am Gaumen sehr rund, noch viele Tanninreserven. Scheint sich heute eher zu verschließen und wird immer steingepprägter. Warten. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.
(09/2017)

Lytos; 2010 rot;

Seit zwei Monaten in der Flasche, wird bereits verkauft. Sehr ansprechend in der Nase, sehr schöne Aromenpalette, am Gaumen mit sehr schöner Frucht, ganz geradeaus, samtene Tannin, auch hier ein einnehmender Wein, der anspricht. Baut Druck auf und zeigt Kraft. Sollte man weiter verfolgen. 94+/100 Th. Exzellent.
(05/2012 – beim Tast Professional in Marca verkostet)

Besteht aus zugekauften alten Carignan Reben und etwa 15 Jahre alten eigenen Reben, neben Grenache und Syrah hier auch ein ganz klein wenig Cabernet Sauvignon. Der im Reserva – Stil 12 Monate im Fass ausgebaute Wein besitzt ein sehr gutes PGV . Er ist sehr lebendig und von guter Struktur, zugleich modern und dennoch ein klassischer Priorat. Eine schöne Frucht, rund und tief, sehr gut balanciert und mit einer gewissen Eleganz versehen. Viel Trinkspaß. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.
(05/2013 – auf dem Weingut und an den Folgetagen verkostet)

15°; Grenache, Carignan, Cabernet Sauvignon und andere; mindestens 12 Monate im Barrique aus

französischer Eiche ausgebaut.

Tag 2 (blind): Leicht offene, dunkle Nase, am Gaumen noch unfertig, erneut ein Babymord. Kraft und eine Schieferwand. 92/100 Th. Sehr Guter Wein.

Tag 3 (blind): Fruchtbetonte, heute offene Nase. Am Gaumen sehr schöne Eleganz, mittlerer Körper, Tabak. Samtenes Tannin. Legt deutlich zu. 94/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 6: Wirkt gefälliger und glatter, aber immer noch exzellent. Gut zu trinken. 93/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 12: Unverändert zur 3. Runde. 93/100 Th
(01/2014)

Kalos; 2010 rot;

Ebenfalls bereits gefüllt, aber noch nicht im Verkauf. Besteht überwiegend aus mindestens 60 Jahre alten Carignan verschiedener Gemarkungen (60%), dazu Syrah (30%) und Cabernet Sauvignon (10%). 14 Monate im neuen französischen Holz. Sehr schöne noble Nase, dunkle Aromatik. Am Gaumen sehr expressiv und beeindruckend, parfümiert, im Abgang etwas Bitterschokoladennoten in Verbindung mit schöner Llicorella Mineralik und samtene Tanninen. Momentan noch vom Holz geprägt, aber tolle Anlagen. Braucht noch etwas Zeit. 95+/100 Th. Groß.
(05/2012 – beim Tast Professional in Marca verkostet)

Petit Agnes; 2012 rot;

14,5°; 85% Grenache, 15% Carignan; 3 Monate im gebrauchten Holz ausgebaut.

Sehr deutlicher Prioratcharakter, schöne Frische, recht offen. Einfach, aberfruchtig mit schönen Kirschnoten. Die Konzentration für einen preiswerten Basispriorat ist hier auf den Punkt gelungen, zeigt Volumen und Fülle, aber sogar auch eine gewisse Eleganz, die man sonst in dieser Preisklasse kaum findet.. Pur und frisch, perfektes PGV. Kann überzeugen.
89+/100 Th. Sehr Guter Wein.

(05/2013 – auf dem Weingut und an den Folgetagen verkostet)

Tag 1: Noch nicht all zu offen in der Nase, aber am Gaumen besser als im Mai, sehr klassisch und geradeaus als Priorat erkennbar, harmonisch und bestens im Trinkfluss. In der Frucht aber auch etwas einfach. Sehr gutes PGV. 91+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Tag 2: Klar und klassisch. Unverändert zu Tag 1. 91+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Tag 4: Immer noch fruchtbetont, zu Kirschen und Schiefer kommt jetzt auch noch eine Kaffeernote. Macht Spaß, ausgewogen und noch besser zu trinken als an den Tagen zuvor.
92/100 Th. Sehr Guter Wein.

(09/2013)



Blick von der Straße El Molar – El Lloar auf die Weinberge in Richtung Bellmunt.

(TH)



Die moderne Bodega von Cal Grau gehört jetzt Agnès de Cervera.

(TH)



Francesc Vernet, den wir schon von Mas Igneus her kennen, wartet schon auf uns.

(TH)



Im Erdgeschoss haben wir unter anderem die Weine, die den Keller verlassen. Hier werden (TH)
aber auch die neuen Trauben „empfangen“. Gegenwärtig wird sauber gemacht...



Gegenwärtig dient diese Ebene als Lager, aber hier haben wir auch den Selektiertisch.

(TH)



Eine Etage tiefer ist der Gärkeller.

(SG)



Hier haben wir diverse Gärtanks unterschiedlicher Größe.

(SG)



Auch ein paar Fässer stehen hier.

(SG)



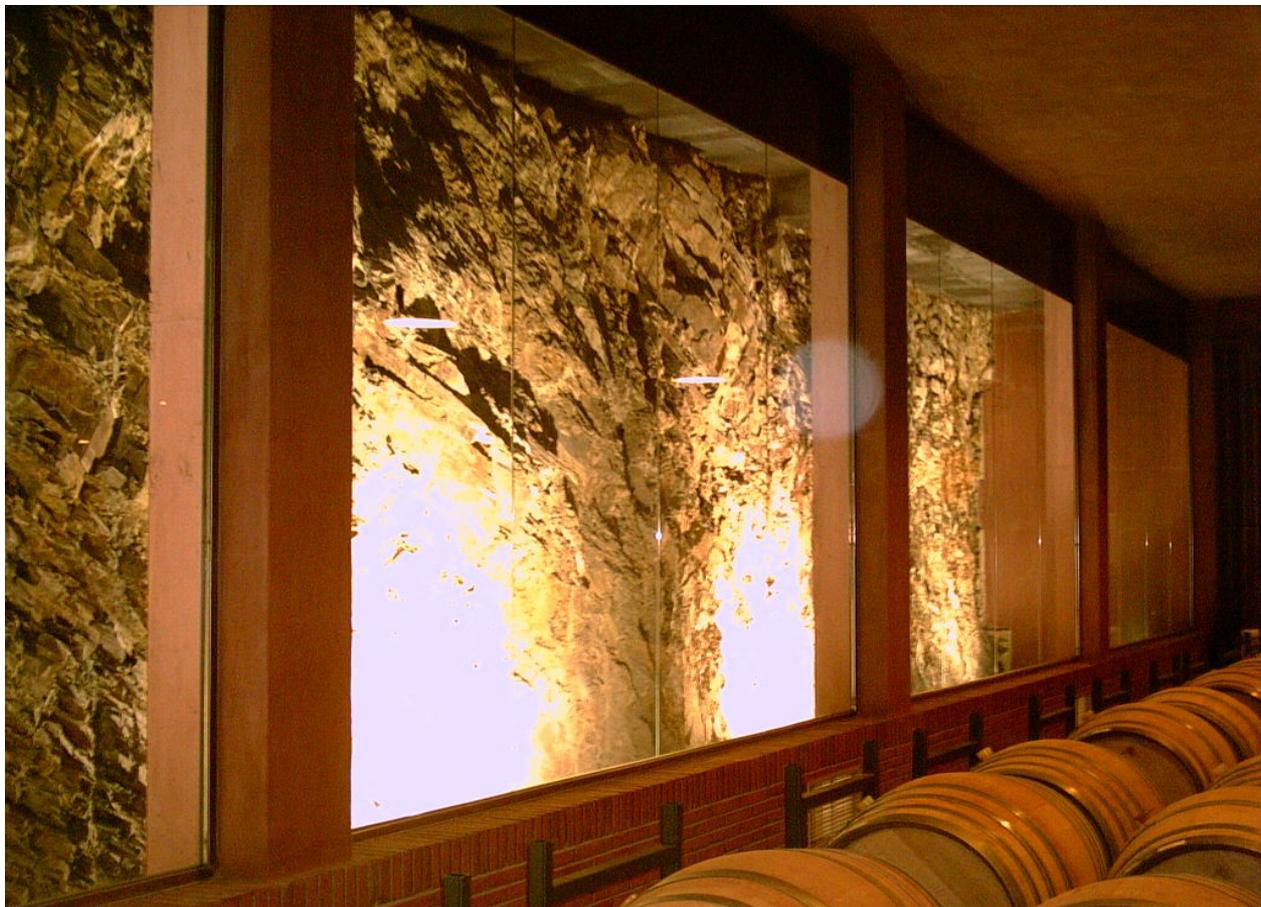
Ansonsten setzt man auf Edelstahltanks aller Größen.

(SG)



Der Fasskeller, noch eine Etage tiefer, ist eindrucksvoll in den Fels gehauen.

(TH)



Der legendäre „Boden“ im Priorat ist dieser kompakte Schiefer-Fels.

(TH)



Der Fasskeller begeistert durch seine Größe und die fein angeordneten großen Fässer. (TH)
Statt mit herkömmlichen Barrriques wird hier nur noch mit 300, 400 und 500 l Fässern gearbeitet.



Im Fasskeller von Agnès de Cervera.

(TH)



Vom Balkon des Verkostungsraumes haben wir einen wunderbaren Blick auf die El Molar - Weinberge von Agnès de Cervera. Wir beginnen unseren Rundblick mit dem Blick in Richtung Straße El Molar – El Lloar,...

(TH)



... wir blicken nun parallel zu Straße in Richtung El Molar.

(TH)



Inzwischen schauen wir in Richtung Siurana – Tal. Rechts sehen wir El Masroig.

(TH)



Der Blick nach Süden wird durch den Einschnitt des Siurana – Tales geprägt.

(TH)



Alle Pflanzungen hier im Vordergrund gehören zum Agnès de Cervera – Besitz um El Molar. (TH)



Fast schon Kunst – die Spiegelung der Landschaft an den Fenstern des Verkostungsraumes. (TH)



Bei der Verkostung im Mai 2013, mit dabei Steffen Gröhl (links) und Klaus-Peter Werner. (TH)



So lässt es sich gut gehen...

(TH)