

# El Molar

## Los Comuns

?

El Molar

Telefon: Mobil: 646223067 (Jordi)

619625520 (Agustí)

Fax: -

Web: -

Mail: [info@loscomuns.cat](mailto:info@loscomuns.cat)

## Weine im Führer:

La Cartuja 2011 rot

91

## Winzer / Önologe :

Jordi Escoda, Agustí Perelló

Zwei Söhne des Dorfes El Molar, seit Kindertagen miteinander befreundet, trafen sich 2006 in El Molar wieder, um nach und nach ein gemeinsames eigenes Weingut aufzubauen.

Die beiden bewirtschaften insgesamt 3,5 ha. Rebland im schwer zugänglichen und sehr steinigen Grenzgebiet zwischen Montsant und Priorat, zum Teil sind die Parzellen gepachtet, zum Teil ist es Eigentum. Kameradschaft und Rebellion sind die Stichworte, die das Projekt beschreiben, Los Comuns bezeichnet einst kommunales Land, auf dem die Anwohner eine kleine Landwirtschaft oder einen kleinen Garten führen durften und wo sich dann einer mit dem anderen ausgetauscht hat.

Beide sind zudem kompromißlose Vertreter der Naturweinszene und passen sich damit in kein Schema – weder in das einer DOQ Priorat noch in das der DO Montsant, man will einfach Weine auf natürlichste Art und Weise machen, ohne sich Grenzen oder Regeln unterwerfen zu müssen. Da aber die Weinberge überwiegend auf dem Territorium der DOQ Priorat sind, soll das interessante, sehr eigenbrötlerische Avantgarde – Projekt auch in meinen Priorat – Führer aufgenommen werden.

Die Weine werden allesamt streng nach ökologischen Richtlinien gemacht, es wird weder Hefe noch Sulfit zugesetzt und alle Weine werden ohne Herkunftsverweis als « Vi Natural i Artesà » vermarktet.

80% der Reben sind Carignan, 15% ist Grenache, 5% Cabernet Sauvignon. Eine kleine neue Parzelle wurde mit weißen Sorten bepflanzt. 2010 war der erste Jahrgang mit lediglich 200 Flaschen. Inzwischen werden jährlich etwa 3.500 Flaschen gemacht, neben den vier Weinen, die 2017 auf der Naturweinverkostung in Porrera gezeigt wurden, gibt es noch einen La Coma (100% Carignan aus der gleichnamigen Lage von alten Reben) und wohl auch einen Süßwein, der einfach Dolc heißt.

Die Weine haben nicht nur teilweise extreme Namen, sie schmecken auch so und das ist genau so gewollt. Rebellisch, kompromißlos, ungeschminkt und zum Pogo bereit. Unfassbar anders, nicht auf Gefälligkeit getrimmt und Debatten anzettelnd – Avantgarde halt. Das muss nicht gefallen, kann aber in den Bann ziehen...

## **Weine:**

Estrem	PG : 1
Bateta	PG : 2
Coma	PG : 2
Sorts	PG : ?
Torts	PG : ?
Dolc	PG : ?

## **Verkostungsnotizen :**

### **Bateta; Vi Natural I Artesa; Ohne D.O.; 2014 rot;**

70% Carignan, 30% Grenache, spontanvergoren und ohne Schwefelzusatz, 6 Monate im Fass ausgebaut und nicht filtriert. Eine relativ karge Frucht trifft auf eine Steinwand. Massive Tannine im Abgang. Sehr abgefahren und schräg, Wein auf Konfrontationskurs. Pures Heavy Metal Geschrammele der härteren Sorte zum Trinken. 89+/100 Th. Sehr Guter Wein.  
(04/2017)

### **Sorts; Vi Natural I Artesa; Ohne D.O.; 2014 rot;**

15°. 60% Carignan, 40% Cabernet Sauvignon. Spontanvergoren und ohne Schwefelzusatz, 6 Monate im Fass ausgebaut und nicht filtriert. In der Nase etwas gefälliger als die Weine zuvor. Ebenso wieder Tannine ohne Ende am Gaumen. Sehr abweisend und streng, auch etwas grüne Cabernet – Noten. Der Wein wirkt, als würde man unter einem Geröllhaufen begraben. Nicht so ganz meins. Eher Death – Metal. Erinnert in der Tanninstruktur an junge Madiran. Ein abgefahrenere Wein, der dienlich ist, die Schwiegermutter zu vergraulen oder als Zwischengetränk beim Besuch in einem SM-Studio. In der Nase öffnet er sich zwar, aber am Gaumen eher Folter als Spaß. Wo führt so etwas mit Reife hin? 85+/100 Th. Guter Wein.  
(04/2017)

### **Estrem; Vi Negre Sense Additius; Ohne D.O.; 2015 rot;**

13,5°. Carignan und Grenache aus der Amphore und ohne Schwefelzusatz. Neuer Erzeuger mit Weinbergen innerhalb der DOQ Priorat, aber vom Ausbau her nicht in die Statuten der DOQ passend, daher Verzicht auf eine DO-Deklaration. Ein reduktives Stinktief, schon recht schräg in der Nase. Interessante Aromatik, spezielle Duftkombination. Am Gaumen dann viel Säure und ein gutes samtiges Tannin, aber in Unmengen. Eine sehr schräge Angelegenheit. Provokant und aufmüpfig. Nur für Naturweinfreaks. 92+/100 Th. Sehr Guter Wein.  
(04/2017)

### **Torts; Vi Natural I Artesa; Ohne D.O.; 2015 rot;**

15°. 60% Carignan, 40% Cabernet Sauvignon. : Ebenfalls sehr charakterstark, ebenso abgefahrenes und schrägs Zeug wie die Weine zuvor. Provokativer Wein, der nicht dazu da ist, um Spaß zu machen.. Er will herausfordern, Kitzeln, nur nicht Spaß machen. Hardcore-Kettensägemassaker für Hartgesottene. Die Einstürzenden Neubauten grüßen mit ihren krassesten Titeln. Schwierig und

spaßbefreit. Noch mehr Säure, noch mehr Stein, hier wird es ins Extrem getrieben. Interessant allemale, aber wozu ist das gut? 85+(?)/100 Th. Guter Wein.  
(04/2017)