

Bellmunt del Priorat

Celler Rosa Ma. Bartolomé Vernet

C/ Mayor, 23
Bellmunt del Priorat

Telefon: 977830098; 977320448

Fax: 977320448

Web: www.primitiudebellmunt.com

Mail: cellerbartolome@hotmail.com

Weine im Führer:

Primitiu de Bellmunt 2000 rot	92
Primitiu de Bellmunt 2002 rot	94
Primitiu de Bellmunt 2003 rot	93
Primitiu de Bellmunt 2004 rot	94
Finca El Mirador 2007 rot	91
Primitiu de Bellmunt 2007 rot	94
Mirador 2008 rot	92
Primitiu de Bellmunt 2008 rot	94
Primitiu de Bellmunt 2009 rot	94
Primitiu de Bellmunt 2010 rot	95
Primitiu de Bellmunt 2011 rot	94
Clos Bartolomé 2012 rot	95
Primitiu de Bellmunt 2013 rot	95
Clos Bartolomé 2014 rot	91
Primitiu de Bellmunt 2015 rot	92
Clos Bartolomé 2015 rot	95

Winzer / Önologe:

Rosa Maria Bartolomé Vernet, Antonio Rodríguez Martínez; Josep Valiente

Der 8 ha. große Betrieb wurde 1997 gegründet.

Der Vater Josep Bartolomé hatte bereits in den schwierigen 60er und 70er Jahren des letzten Jahrhunderts den familieneigenen Weinberg bewirtschaftet, um Wein für den Eigenkonsum und zum Verkauf als Fassware an andere Produzenten zu machen.

Schwiegersohn Antonio Rodríguez füllte 1997 den ersten Wein unter dem Namen Primitiu (= der Ursprüngliche, der Typische) del Bellmunt ab, um mit diesem Namen aufzuzeigen, dass dieser Wein nur aus den alten Grenache und Carignan-Reben gekeltert ist, ohne das "moderne" Reben wie Syrah oder Cabernet u.ä. beigemischt sind. Vom Erstlingsjahrgang 1997 gab es gerade mal 500 Flaschen, vom nachfolgenden 1998er wurden 3000 produziert.

Heute sind es 6000 bis 7000 Flaschen, in Ausnahmejahren bis 8500. Die alten Reben – zu 60% mehr als 100 Jahre alte Grenache und zu 40% ca. 80 Jahre alte Carignan der alten Parzellen El Grino und Caldera (gesamt ca. 6 ha.) lassen eine Erweiterung der Produktionsmenge des Primitiu nicht zu.

Der Weinberg El Grino, nahe der Mas d'en Gil Lagen ist ein äußerst steiler Costers-Hang mit mehr als 45° Hangneigung. Ein Tal trennt die Lage in einen Nord und einen Südhang, auf beiden Hängen findet man braune, stark eisen- und gar bleihaltige Llicorella. Man kann hier nur ohne jegliche Maschinen arbeiten. Die 200 bis 300 g Ertrag pro Stock werden in 3 bis 4 Handlesegängen in 18 bis 20 kg Boxen gelesen, wobei auf dem Nordhang stets deutlich später gelesen wird.

Mas de Caldera ist eine der ersten Lagen im Priorat, die nach der Reblausplage wieder bepflanzt wurde. Hier finden wir ca. 110 Jahre alte Grenache-Stöcke.

Els Molins, ein natürliches Amphitheater, ist auch mit jüngeren Reben bestockt, deren Trauben bislang an andere Produzenten verkauft worden sind. Mit dem Jahrgang 2006 gibt es daraus erstmals einen 2. Wein geben – Finca Mirador heißt er.

Die verschiedenen Teile der Lagen werden separat angebaut, der temperaturkontrollierte Gärprozeß bei ca. 25-26°C dauert in der Regel 12-15 Tage, wobei täglich 4 bis 5 Mal umgerührt und 2 Mal der Hut umgestoßen wird. Die Mazeration schließt sich unmittelbar an.

Es wird nicht abgepresst und nicht gefiltert, nur der Vorlauf wird verwendet, somit sind beste Extraktionswerte garantiert. Anschließend (nach insgesamt 24-26 Tagen Gärdauer) ruht der Wein 13 bis 15 Monate in neuen Barriques aus französischer Allier-Eiche.

Für den neuen 2. Wein werden dann Fässer des 2. Jahres genommen.

Nach Voranmeldung kann der Betrieb besichtigt werden und es können die Weine auch verkostet und direkt gekauft werden.

Weine:

Finca El Mirador	PG : 1
Clos Bartolomé	PG : 2
Primitiu de Bellmunt	PG : 3

Verkostungsnotizen:

Primitiu de Bellmunt; 2000 rot ;

Sehr angenehme Nase, Röstaromen, etwas Schiefermineralik. Am Gaumen ausgewogen, verhaltene Frucht, mittellanger Abgang.

Irgendwie fehlt der entscheidende Kick. 89 VP

(12/2006)

Einer der weniger bekannten Bellmunter Erzeuger, aber ein verheißungsvoller Wein. Fast schwarz, offene Nase nach dunklem Fruchtlikör, etwas Rauch, am Gaumen eine schöne Schieferwürze und wieder Rauch, samtene Tannine, von denen die Frucht eingewickelt ist, viel Dichte und Extrakt. Ein sehr harmonischer Wein, jetzt sehr schön zu trinken. Überspringt bei mir die Aufnahmehürde in die Gruppe der außergewöhnlich guten Weine mit 93/100 Th.

Dichte Nase, schwarze Kirschen, Tabak. Am Gaumen präsen Säure, schöne Würze, fein, gut ausbalanciert, elegant. 91 VP

(08/2007)

Primitiu de Bellmunt; 2002 rot;

Sehr dunkel, reiche und fast anspringende Nase, viele dunkle Früchte, kraftvoller, runder und ausgewogener Stoff, bei dem alles am rechten Platz ist. Auch am Gaumen Frische und Mineralität bei interessanter Fruchtigkeit, samtene Tannin, jetzt schon sehr gut zu trinken.

94+/100 Th.

(11/2007)

Dunkles Schwarzviolett, üppige, schwarze Frucht, Kaffee, Pralinen mit Bitterschokolade, später

auch Leder und Stall. Der Gaumen bestätigt die Nase mit viel dunkler Frucht, Leder und Pferd und einem tollen Tannin, ein frischer Gesamteindruck eines ausgewogenen tollen Weines, der aber auch etwas Priorat untypisch, aber groß ist. 96/100 Th.

Auch am 2.Tag nobel und sehr frisch, ein Ausbund an Mineralität, nicht so schräg wie am ersten Tag, aber immer noch großes Kino. Er verbleibt lachend auf der Anhöhe. 96/100 Th.

Tiefrot, ins Schwarze gehend, eine Attacke und viel Kakao und Kirsche, später Stallaromen. Am Gaumen frisch und dicht. Der Gaumen wird komplett ausgekleidet, viel Kirsche, tolle Finesse und Länge. Kann sicher noch zulegen. Sehr gutes PGV. 94+ VP

Auch am Folgetag ein Nasentier, welches einfach sehr viel Spaß macht. 94 VP.
(01/2008)

Bittere Schoko und Espresso, Brombeere, Heidelbeere und Schlehen. Sehr in der Llicorella Mineralik verwurzelt und mit dem Witz und der Weisheit des Alters. Sehr schön zu trinken, auch wenn er sich diesmal hinter das Vollblutweib (Clos Severí 2002) stellt... Exzellente 94/100 Th.
(12/2008)

Ein in Bellmunt versteckter kleiner Familienbetrieb, der bereits seit Jahren mit dem Primitu de Bellmunt einen sehr zuverlässigen Wein zum bezahlbaren Preis herausbringt – ich habe das Weingut bereits zwei Mal persönlich besucht

Der Primitiu besteht nur aus Carignan und Grenache, der Weinberg ist ein sehr alter Familienbesitz – ein wunderschöner Costershang auf dem der blanke Fels dominiert.

Die Farbe ist für einen 2002er ungewöhnlich dicht, fast schon ein Schwarzrot. Eine wilde und sich mit Luft immer mehr öffnende Nase kündigt eher Rock´n Roll als biedere Volksmusik an – Brombeere, Heidelbeere, Schwarzkirsche, auch ein wenig Kakaopulver und Bitterschokolade spielt mit, dazu Garriguekräuter und sehr mineralische, fast metallische Schiefer. Man denkt unweigerlich an die Blei-, Zink- und Manganminen aus alter Zeit, wenn man mit geschlossenen Augen tief in das Glas hinein riecht.

Am Gaumen wunderbar frisch und erneut saftige schwarze Früchte zeigend, auch Holunderbeeren und Wildkirschen fallen mir ein. Sehr saftiger, trinkiger Wein, alles in bester Harmonie und Ausgewogenheit. Das Tannin ist fast samtig, der Abgang recht lang, der Wein zeigt Tiefe und Struktur und hat Biss und Kernigkeit.

Einer der wenigen wirklich großen Weine aus 2002, die ich getrunken habe und die mir immer wieder Spaß machen. Will immer noch viel Luft und kann durchaus bereits am Morgen geöffnet werden, wenn er abends seine Show geben soll. Große 95+/100 Th.

(11/2010)

Tag 1 (Blind): Dunkle und rassige Nase, frisch, elegnat und sehr ausgewogen, mir fällt Kirschcreme ein. Baut Druck auf und hat eine schöne Länge – egal, was es ist, für den Jahrgang überraschend gut gelungen. 96+/100 Th. Großer Wein.

93 VP

Tag 2: Bleibt auf der Höhe der 1. Runde, zeigt eine dunkle und sündige Nase, ist am Gaumen sehr ausgewogen, weigt noch Grip ind Tannin bei mittlerem Körper. 96+/100 Th. Großer Wein.

93 VP

Tag 3: Unverändert dunkel und nobel, zeigt heute leicht austrocknendes Tannin. 96/100 Th. Groß.

Tag 4: Behauptet bis zum letzten Schluck seine Ambitionen auf Sieg.
96/100 Th. Großer Wein.
(07/2012)

Tag 1: Wunderbar offene Nase, dunkel und mystisch. Für den Jahrgang recht voll und tief am Gaumen mit üppiger dunkler Aromatik. Sehr harmonisch und mit schöner Schiefernote, langer Nachhall. Toll! 95/100 Th Großer Wein.

Tag 2: Bleibt unverändert zum 1. Tag. Für den Jahrgang beeindruckend. 95/100 Th. Großer Wein.

Tag 3 (blind): Voller, aromatischer Duft, tief und sehr ausgewogen. Gute Mineralik. 95/100 Th. Großer Wein.

Tag 4: Unverändert. 95/100 Th. Großer Wein.
(10/2014)

Primitiu de Bellmunt; 2003 rot;

Etwas exotischer in der Nase und am Gaumen, Kakao, Vollmilchschokolade, Milchkaffee, aber auch eine gute Beerenfrucht, wie beim 2002er eine sehr schöne Frische und Eleganz, etwas weniger konzentriert vielleicht, aber dennoch mit Kraft und Extrakt. Sollte noch etwas liegen. 93+/100 Th.
(11/2007)

Primitiu de Bellmut; 2004 rot;

Kühle noble Noten und viel Mineralität, Schwarzkirsche mit warmer Erde und staubigem Kakaopulver. Am Gaumen anfangs warmer Eindruck, gekochte Mirabellen und Zwetschgen, dann ein Schokokuchen. Ein gutes Tannin, aber dann fehlt noch irgendetwas. Im Moment für mich sehr gute 92+/100 Th.

Die Nase ist erzhaltiger Bellmunt – Schiefer pur, von roter Frucht untermalt, fein und vielschichtig, hat gegenüber dem ersten Tag deutlich zugelegt. Er begeistert jetzt mit großen 95+/100 Th. bei sehr gutem Preis-Genuss Verhältnis.

Sehr ansprechende Zartbitter-Kakao-Schoko Nase. Sehr beeindruckend am Gaumen, dichter schokoladiger Traum mit einzelnen Kirschspitzen. Großartige Länge und ein Trinkgenuss der mich total einnimmt und von Minute zu Minute mehr begeistert. Super! 95+ VP

Mineralische Kakao-Schiefer-Nase. Am Gaumen viel Kakao, dunkle Früchte, dicht und vielschichtig. Bestätigt meine Punkte des Vortages. Ich bleibe bei 95+ VP
(06/2008)

1. Tag (Blind): Offene, aber sehr hitzige Nase, likörig. Auch am Gaumen fällt zunächst Brombeerlikör auf, dann eine etwas staubige Mineralik und ein frisch-fruchtiger Nachhall. Sehr gute 91/100 Th.

2. Tag (Blind): Weniger hitzig, am Gaumen eine sehr feine, süße und reife Frucht, wunderbar harmonisch bei samtenem Tannin. Schöne sanfte, aber eindringliche Länge, die mit einer Kirschnougatnote nachhallt. Hat zum ersten Tag sehr deutlich zugelegt. Exzellente 93+/100 Th.

3. Tag (Blind): Immer noch ein warm wirkender Wein mit reifer Frucht und likörigen Noten, aber

auch einer schönen, leicht staubigen Schiefermineralik, die auf Priorat deutet. Zeigt heute insgesamt mehr Facetten und wird von Tag zu Tag komplexer. Nach Ausschussverfahren tippe ich auf den Wein aus Bellmunt. 94+/100 Th.

4. Tag (Offen): Auch hier keine Änderung zum Vortag, der Wein hängt dem Clos Les Fites weiterhin knapp hinterher.

Für sich genommen ein sehr schöner Priorat, den man aber durchaus noch gut einige Jahre liegen lassen darf, sofern man Alternativen zum Trinken hat. Exzellente 94+/100 Th.

(07/2010)

Finca El Mirador; 2007 rot;

Blind: Offene, dunkle Nase. Am Gaumen säurebetont und noch etwas unharmonisch. Noch nicht ganz im Lot, könnte sich aber noch finden. 88/100 Th. Sehr guter Wein.

Blind: Üppige Fruchtnase. Am Gaumen dunkle Frucht, betörend würzig. Tief. 90 VP

3 Tage später offen nach verkostet: Ist heute ebenso deutlich besser und macht inzwischen sogar recht viel Spaß am Gaumen. Deutlich rundere Sache als am Freitag. 92/100 Th. Sehr guter Wein.

4 Tage später offen nach verkostet: Ein Kleinerzeuger, der bereits seit einigen Jahren den Primitiu de Bellmunt als beständig guten Wein vorlegt. Jetzt macht er einen kleineren Wein aus 40 bis 70 Jahre alten Reben (45% Grenache, 45% Carignan und 10% Cabernet Sauvignon), 12 Monate in Fässern aus französischer Allier Eiche mittlerer Toastung gereift.

Das duftet auch nach fast vier Tagen noch recht anständig und sogar deutlich besser als zu Anfang. Kirsche und Schiefer, Schiefer und Kirsche. Ein sehr gradlinig gemachter Basiswein ohne Schnörkel und Tiefgang, aber dennoch: Welch gute Aussichten! Sehr gute 92/100 Th.

5 Tage später offen nach verkostet: Auch dieser eigentlich eher kleine Wein zeigt durch seine Tannine, dass er noch eine Weile Ruhe haben will. Für diesen "Kleinen" ein überraschend schönes Bukett. In seinem Segment eine Bereicherung. 92+/100 Th. Sehr guter Wein.

(07/2010)

Primitiu del Bellmunt; 2007 rot;

Rauchige und mineralische Noten dominieren in der Nase, eine dunkle Frucht und deutliche Mineralik kommt hinzu. Am Gaumen sehr kräftig, viel dunkle Frucht und jede Menge erzhaltige Schiefer. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

(05/2011 – *Tast des Mines in Bellmunt*)

Mirador; 2008 rot;

Neuer kleiner Wein, der mit einer schönen Frucht überzeugt. Sehr gute 92+/100 Th.

(05/2010 – *Tast des Mines in Bellmunt*)

Primitiu de Bellmunt; 2008 rot;

Sehr schöne animierende Nase, intensive, aber nicht aufdringlich. Schwarze Frucht. Viel versprechende Probe eines frisch aus dem Barrique gezogenen Weines. Große 95+/100 Th.

(05/2010, *Fira - Jahrgangspröbe*)

Auch hier nach einem wunderbaren 2002er einen 2008er, der erneut zeigt, dass hier auch

schwierige Jahrgänge gut gemeistert werden. Bestätigt den Eindruck vom Sonnabend. Exzellente 94+/100 Th. (05/2010 – *Tast des Mines in Bellmunt*)

Etwas floraler in der Nase, viele Blüten. Leicht und feminin wirkend. Auch am Gaumen mit deutlich leichterem Körper, finessebetont, dazu aber eine üppige Tanninwand, Bellmunt – Schiefer im Abgang. Braucht Zeit, kann sich aber in einigen Jahren ähnlich offenbaren wie der 2002er. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

(05/2011 – *Tast des Mines in Bellmunt*)

Primitiu del Bellmunt; 2009 rot;

Sehr üppiger und exotischer Duft, noch etwas laktische Noten nach Brombeer- und Heidelbeerjoghurt. Schiefer, Schiefer, Schiefer... Sehr vielversprechend am Gaumen, auch wenn er momentan noch unfertig wirkt. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Vielschichtig, schöne Länge, trinkig. 93+ VP

(05/2011 – *Tast des Mines in Bellmunt*)

Aus der Magnum serviert. Zeigt sich sofort sehr einnehmend, ein ganz großes Nasenkino. Dunkel und etwas schwülstig, aber durchaus sexy. Am Gaumen eine schöne Mineralik, fast noch etwas spitz. Verspricht recht viel, will auf jeden Fall noch Zeit haben, aber die lässt man sich hier mit dem Verkauf ohnehin.

Wie die beiden anderen hier verkosteten Jahrgänge groß und auch an den 2004er anschließend, besser als der beachtliche 2002er. 95+/100 Th.

(05/2012)

Primitiu del Bellmunt; 2010 rot;

Sehr frisch und mit schön offener Nase. Bestens ausbalanciert, will ebenso zu den großen Primitiu – Jahrgängen gehören. 95+/100 Th. Groß. (05/2012)

Primitiu de Bellmunt; 2011 rot;

14,5°; 55% Grenache, 45% Carignan aus 7 ha eigenen Weinbergen mit 75 bis 110 Jahre alte Reben; 12 Monate in Fässern mit mittlerer Toastung aus französischer Allier – Eiche ausgebaut; Fl.N° 181 von 2.000 total

Tag 1 (offen): Dunkle sexy Nase mit dunkler Frucht, Oliven und Espresso. Am Gaumen sehr harmonisch und ausgewogen, komplex und tief. Erneut ein überzeugender Primitiu de Bellmunt. Schöner fruchtiger Nachhall. 95+/100 Th. Großer Wein.

Tag 7 (offen): Da haben wir dann die Liga der großen Weine. Unverändert zu Tag 1. Tief und komplex, viel Spaß am Gaumen. 95+/100 Th. Großer Wein.

Tag 10 (offen): Unverändert tief und mit viel Spaß zu trinken. 95+/100 Th. Großer Wein.

Blind Runde 1: Schwarzrot mit schönem Funkeln. Dunkle Nase, aber noch recht verschlossen. Am Gaumen eine beißende Mineralik, dahinter eine dunkle Frucht. Schattenmorellen und Johannisbeeren. Intensiv, noch etwas unausgewogen, harmonisiert sich aber mit Luft zusehends. Wird dann auch besser im Glas. 90+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Blind Runde 2: Fruchtbetonte offene Nase. Am Gaumen mineralisch und kirschtig, verbessert sich zur 1. Blindprobe hin, ist harmonischer und ausgewogener. 93+/100 Th. Exzellenter Wein. (10/2015)

Clos Bartolomé; 2012 rot;

Sehr schöne offene Nase, sehr seriös und ausgewogen – ein sehr guter Jahrgang mit toller Struktur, nicht zu schwer, gutes Tannin. Alles bestens balanciert. 95+/100 Th. Großer Wein.

(05/2014 – Tast des Mines)

Primitiu de Bellmunt; 2013 rot;

Schließt stilistisch und qualitativ bei den besseren Jahrgängen dieses Weines an. Ein noch sehr junger, aber vielversprechender Wein, bei dem erneut alles stimmt. Könnte sich etwas mit dem 2004er vergleichen lassen. 95+/100 Th. Großer Wein.

(05/2015)

14,5°

Ganz frisch abgefüllt. Schöner frischer, zarter und eleganter Duft, schon recht offen (oder noch vor dem Verschluß?). Auch am Gaumen auf der eleganten Seite und von schöner Mineralik, zart. Bleibt seinem Stil treu. Sehr schön ausgewogen, feminin. Ausgebaut im neuen Fass. 95+/100 Th. Großer Wein.

(04/2016)

Clos Bartolomé; 2014 rot;

14,5°

Ausgebaut in gebrauchten Fässern. Noch sehr verschlossen in der Nase, ebenso ganz frisch abgefüllt, am Gaumen wesentlich einfacher als der Primitiu, fruchtig und mineralisch, nicht die Tiefe, aber insgesamt ein schöner Basiswein. 91+/100 Th. Sehr Guter Wein.

(04/2016)

Primitiu del Bellmunt; 2015 rot;

15°. 50% Grenache, 40% Carignan, 10% Cabernet Sauvignon. 12 Monate Ausbau in französischer Eiche, seit etwa einem Monat in der Flasche. 10.000 Flaschen. Offen und schön duftend, sehr fruchtbetont und noch gut Tannin. Ein klassischer Bellmunt – Wein mit viel Schiefer im Nachhall, frisch, knackig und gut zu trinken. 92+/100 Th. Sehr Guter Wein.

(04/2017)

Sehr süße, reife Frucht, eine viel versprechende Zukunft, voll, aber auch noch mit ganz leicht trocknendem Tannin. Schöner mineralischer Nachhall, braucht noch etwas Zeit. Hat sich aber gegenüber dem Vorjahr schon positiv entwickelt. 92-93+/100 Th. Sehr Guter bis Exzellenter Wein.

(04/2018)

Clos Bartolomé; 2015 rot;

Spielt mehr auf Finesse, hat eine ebenso reife süße Frucht wie der Primitiu, ist zugleich voller und wuchtiger. In der Nase noch relativ verhalten, aber am Gaumen sehr explosiv, sehr schön ausgefeilt, zeigt sich groß. 95+/100 Th. Großer Wein.

(04/2018)



PRIMITIU DE BELLMUNT



2002

PRIORAT

D. O. QUALIFICADA
BELLMUNT DEL PRIORAT
PRODUCT OF SPAIN

© 14,5 % vol

ELABORAT I EMBOTELLAT PER ROSA M. BARTOLOMÉ.
R.E.: 29.015.00.CAT. - Bellmunt del Priorat. LOT 1/02

75 cl.

Primitiu de Bellmunt; rot (alt)



PRIMITIU
DE BELLMUNT
2002

PRIORAT
D.O. QUALIFICADA



BELLMUNT DEL PRIORAT
PRODUCT OF SPAIN
CONTÉ SULFITS - NO FILTRAT



14,5% vol 75 cl celler bartolomé

ELABORAT I EMBOTELLAT PER ROSA M. BARTOLOMÉ
R. E. 29.015.00.CAT.-BELLMUNT DEL PRIORAT. LOT 9/04

Primitiu de Bellmunt; rot (neu)



Abend auf der Höhe von El Grino. Schöner Blick auf die Montsant - Kette.

(IM)



Auch der Blick in die Gegenrichtung ist nicht ohne... Hier ein Weinberg von Mas d' en Gil.

(IM)



Im Vordergrund die alten Stöcke für den Primitiu de Bellmunt...

(IM)



Hier die Reben des Nachbarn... Dazu Llicorella Böden pur.

(IM)



Die steilen Costers Hänge des Cellers Bartolomé Vernet.

(IM)



80 Jahre alte Carignan – Stöcke stehen hier auf stark eisenhaltiger Llicorella.

(IM)



Geben wir uns ein wenig dem Zauber hin...

(IM)



...und genießen diesen schönen Novemberabend...

(IM)



...mit einem perfekten Sonnenuntergang.

(IM)



Wortloser Genuss...

(IM)



Goodbye sunshine, welcome red wine...

(IM)