

# Bellmunt del Priorat

## Josep Barceló Vinyes - Solà Classic S.L.

C/ Nou, 15  
Bellmunt del Priorat

Telefon: 977831134

Fax: 977831134

Web: [www.solaclassic.com](http://www.solaclassic.com)

Mail: [info@solaclassic.com](mailto:info@solaclassic.com), [nicola@solaclassic.com](mailto:nicola@solaclassic.com),  
[toni@solaclassic.com](mailto:toni@solaclassic.com)

## Weine im Führer:

Solà Classic 2004 rot	93
Solà Classic 2005 rot	91
Gran Solà Classic 2005 rot	92
Vinyes Josep Crianca 2005 r.	94
Solà Classic 2007 rot	89
Vinyes Josep Crianca 2007 r.	94
Solà Classic 2008 rot	93
Vinyes Josep Crianca 2008 r.	93
L' Obaga 2009 rot	91
Vinyes Josep Crianca 2009 r.	94
Solà 2 Classic 2010 rot	89
Solà Classic 2010 rot	90
Solà 2 Classic 2011 weiß	92
Solà Red; 2011 rot	92
Vinyes Josep Crianca 2011 r.	96
Vinyes Teresa 2011 rot	98
Solà 2 Classic 2012 weiß	91
Solà Bleu 2012 rot	91
Solà Classic 2012 rot	93
Vinyes Josep Crianca 2012 r.	96
Solà 2 Classic 2013 rot	89
Solà Bleu 2013 rot	92
Solà 2 Classic 2014 rot	89
Lo Peix 2016 weiß	91
Solà Classic 2016 rot	92
Rancio o. J. braun	h.c.

## Winzer / Önologe:

Toni Romero und Nicola Jackman

Am Anfang ist ein uraltes Haus an einer alten Handelsstraße. Ein Schlussstein über dem Türbogen verrät die Jahreszahl 1777, aber ein gotischer Bogen in den Ruinen weist auf einen noch älteren Ursprung hin. Schon früher wurde hier Wein gekeltert, alte, teilweise erhaltene Gärkammern zeugen noch davon. Rings um die heutige Ruine, das Mas de Pallejà (auch Mas Hereu genannt) gab es bereits im Mittelalter Weinberge. Die heutige Anlage stammt ca. von 1950. 85% der 22000 Pflanzen sind ca. 45 bis 85 Jahre alt, der Rest wurde 2003 angelegt.

Überwiegend finden wir rote Schieferböden, aber auch lehmige Abschnitte mit Kieselsteinen gibt es. Bestockt ist der aus einem Guss bestehende, 6 ha große Weinberg zu je 50% mit Grenache in der selteneren behaarten Variante namens Peluda und mit Carignan. Seit drei Jahren betreibt man auf etwa der Hälfte ökologischen zertifizierten Weinbau und wird nach und nach komplett umstellen.

Die Gründung der Solà Classic S.L. erfolgte im Jahre 2002. Mit dem Jahrgang 2004 ist der erste eigene Wein herausgegeben worden, vorher war man Mitglied in der Kooperative bzw. wurde das Traubenmaterial verkauft. In den ersten Jahren wurden die Weine noch bei Buil & Gine ausgebaut,

das alte Mas de Pallejà sollte aber wieder unter Verwendung von Naturmaterialien restauriert werden und in Zukunft den Keller beherbergen. Leider behindern die gegenwärtig ökonomisch schwierigen Bedingungen dieses Vorhaben. Zum anderen wollte man aber auch nicht länger die Weine in einem Fremdkeller ausbauen, daher wurde der Keller im elterlichen Wohnhaus restauriert und im Frühjahr 2012 komplett eingeweiht. Nun ist man also unabhängig und kann besser der eigenen Philosophie entsprechend produzieren.

In dieser Philosophie vereinigen sich die Elemente des nachhaltigen, ökologischen Weinbaus mit dem Wunsch, Weine zu machen, die auch für breite Schichten von Liebhabern bezahlbar bleiben und das Setzen auf die traditionellen klassischen Rebsorten des Priorats. Das Team von Solà Classic ist sich sicher, dass nur unter den Bedingungen des ökologischen Weinbaus das Priorat eine Zukunft haben wird und dass das konsequent nachhaltige Handeln sich auch in der Qualität im Glas widerspiegelt.

Für mich ist mit den Weinen, die nicht mehr in einem dritten Keller hergestellt wurden, bereits ein guter Anfang auf mehr Qualität und Verlässlichkeit gemacht worden. Dabei steht dieser junge, sympathische Kleinerzeuger aber erst am Anfang seines viel versprechenden Weges.

Der Solà Classic, ein Joven soll an das klassische frühere Priorat erinnern.

Er besteht zu gleichen Teilen aus handgelesenen und selektierten Grenache und Carignan, der Gärprozeß findet im Inox-Tank statt. Der Hut wird täglich manuell unter gestoßen. Die malolaktische Gärung macht der Wein in Fässern aus französischer Eiche. Bereits im Mai des Folgejahres wird er in die Flaschen gefüllt. Vom 2007er wurden 7212 Flaschen zum Verkauf angeboten.

2005 wurde auch noch ein fassausgebauter zweiter Wein eingeführt, der Gran Solà Classic.

Die Crianca Vinyes Josep, in neuem französischem Holz ausgebaut, ist die Spitzencuvée. Auch hier ist 2005 der erste Jahrgang. Hierfür werden nur Trauben von über 70 Jahre alten Reben verwendet. Geerntet werden etwa 500 bis 700 g pro Stock. Nach einem sich über 10 und mehr Tage hinziehenden Leseprozess, der nur zu optimalen Bedingungen stattfindet, wird wie beim Solà Classic im Tank vergoren. Man achtet auf eine gleich bleibende Temperatur von 28° C über den Gärverlauf von 28 bis 30 Tagen. Danach verweilt der Wein 12 Monate in neuem französischem Holz. Die Cuvée besteht aus 40% Grenache und 60% Carignan.

Vom 2005er gibt es 5087, vom 2007er 6532 Flaschen. Benannt ist dieser Wein nach dem früheren Begründer und Eigentümer der Weinberge von Solà Classic.

Inzwischen gibt es zusätzlich einen kleineren Rotwein, der in 2009 erstmalig herausgegeben wurde. Mit dem L' Obaga gab es allerdings namens-rechtliche Probleme, daher heißt diese Linie ab 2010 Solà 2 Classic.

Mit dem Jahrgang 2011 gibt es auch einen ersten eigenen Weißwein in kleiner Auflage, der sich erstaunlich gut präsentiert. Er besteht aus Macabeo mit einem ganz kleinen Zusatz von Grenache Blanc und Moscatel und wurde im Edeltank ausgebaut. Insgesamt gibt es nicht mehr als 1.300 Flaschen. Mit nur 13,5° Alkohol bleibt er diesbezüglich an der Untergrenze für die DOQ Priorat.

Ab dem Jahrgang 2011 ist ein großer Teil der Weine auch biozertifiziert, mit dem Sola 1777 Red und Blau wurden seither weitere einfache Trinkweine eingeführt, mit dem Vinyes Teresa gibt es eine neue rare Spitzencuvée aus 100% alten Carignan. Der Weißwein heißt mit dem Jahrgang 2016 nun Lo Peix (der zum Fisch).

In Jahren, in denen die Traubenqualität nicht zufrieden stellend ist (wie hier z.B. in 2006) wird die

Ernte verkauft und kein eigener Wein produziert. Bei den alten Reben werden etwa 900 g pro Stock geerntet, davon werden etwa 55% ausgelesen und für die eigenen Weine verwendet.

Die beiden lustigen und lockeren Winzer freuen sich über Liebhaber, die sich für ihre Weine interessieren und sind jederzeit für Besucher offen. Auch der Direktkauf ist möglich. Sie bieten im Dorf auch eine schöne, liebevoll hergerichtete und rustikal – urwüchsig ausgestattete Ferienwohnung für zwei bis vier Personen an. Wer gern einmal Winzer auf Zeit sein möchte, kann auch bei den anfallenden Arbeiten helfen und so einen Einblick in den schweren Beruf gewinnen, dem Toni und Nicola leidenschaftlich nachgehen. Verständigungsprobleme gibt es dabei keine, deutsch und englisch, auch französisch werden gesprochen.

### **Weine:**

L' Obaga	PG : 1
Solà 2 Classic (rot, weiß)	PG : 1
Lo Peix (weiß)	PG : 1
Solà Bleu	PG : 1
Solà Red	PG : 1
Solà Classic	PG : 1
Gran Solà Classic	PG : 2
Vinyes Josep	PG : 2
Vinyes Teresa	PG : 4
Rancio	PG : n.n.b (momentan noch unverkäuflich)

### **Verkostungsnotizen:**

#### **Solà Classic; 2004 rot;**

Jeweils 50% Grenache und Carignan aus alten Reben ergeben einen Wein in dunkler, leuchtend roter Farbe. Rote Frucht auf heißem Schiefer, der Wein mit gutem Tannin wirkt etwas hitzig, legt dann mit Luft noch etwas zu, für unter 10 € ein akzeptabler Gegenwert, zumindest im Priorat. Einen Tag später erneut ins Glas bekommen. 90-91/100 Th.  
(02/2008)

Schwarzrot mit schönem Funkeln. Süßliche fruchtbetonte und frische Nase mit einer Spur von nassem Leder. Am Gaumen mit ausgewogener Balance zwischen Frucht und Mineralik, gut eingebundene Komponenten. Leicht röstiger Abgang nach angebranntem Kirschkuchenrand vom Blech. Nicht ohne Finesse und sehr gut zu trinken. Exzellente 93+/100 Th.

Etwas verschlossener in der Nase, öffnet sich aber wieder mit etwas Luft im Glas, am zweiten Tag mit leichten Marzipan- und Likörnoten. Am Gaumen sehr ausgewogen und mit viel Spaß und Genuss zu trinken. Schöne Frische. Exzellente 94/100 Th.

Am dritten Tag in der Nase wie am Vortag, aber am Gaumen ein Pfauenrad schlagend, komplex mit Gedanken an eingekochte gelbe Süßkirschen bis hin Spuren von Bremsgummi oder Fahrradschlauch mit Talkum. Auch Gewürze und Quitte fehlen nicht. Bleibt bei jedem Schluck

interessant. Exzellente 93+/100 Th.

Vierter Tag – erneut blind: Schwarz, fast undurchsichtig. Offene Nase, anfänglich intensive Noten von Fruchtsaft, dann dunkler und nobler werdend. Wird immer verführerischer. Facettenreich, üppig, komplex und reif wirkend. Viel Druck am Gaumen. 95/100 Th. Großer Wein. Interessanter erster Wein von einem ebenso interessanten Duo. Unverfälschte Prioratklassik mit einem sehr guten PGV, nur bekommen muss man so etwas erst einmal.

(10/2009)

Der erste Wein, der hier produziert wurde. Etwa gereifter in der Farbe und mit bräunlichem Rand. In der Nase Mandeln und geröstete Haselnüsse, Röstarmen. Gereift, aber noch immer sehr gut zu trinken, zeigt noch immer eine erstaunlich gute Frische. Recht lang am Gaumen. Man darf nicht vergessen, dass es sich um einen Basiswein handelt. Dafür überzeugt er uns sehr. Ist auf seinem Reifehöhepunkt. 93/100 Th. Exzellenter Wein.

Geröstete Haselnüsse, perfekt gereift, schwarze Oliven, schöne Mineralität. 93-94 VP

(05/2017)

### **Solà Classic; 2005 rot;**

45% Grenache und 55% Carignan aus alten Reben. Der Wein ist etwas dunkler als der 2004er und noch etwas verschlossener, zeigt aber deutlich noblere Anlagen als sein Jahrgangsvorgänger. Ein eleganter und harmonischer Joven, vor allem trinkig und mit einem guten PGV versehen. Dieser durchaus vielversprechende Wein seiner Klasse sollte durchaus noch etwas liegen. Auch hier hatte ich am Folgetag nochmals die Möglichkeit zur Nachprobe, die den Eindruck des Vortages gut bestätigte. 91-92+/100 Th. (02/2008)

Über zwei Tage offen verkostet. Die Cuvée besteht aus den klassischen Priorat-Rebsorten Grenache und Mazuelo (ein anderer Name für Carignan) von der Einzellage Masia Hereu in der Gemarkung Bellmunt. 14° Alkohol, Preisgruppe: bis 15 €

1. Tag (offen): Dunkles Rubinrot mit schönem Funkeln. Leicht geöffnete rotfruchtige Nase, die im Laufe des Abends immer voller und komplexer wird. Am Gaumen rote Beeren und viel Mineralik. Im Abgang eine Note, die an einen Radiergummi erinnert, aber nicht stört. Der Wein zeigt in dieser Klasse sogar Eleganz und ist relativ lang.

Sehr gute 91/100 Th.

2. Tag (offen): Ein trinkiger Wein, der einfach Spaß macht, aber an den man keinen größeren Anspruch stellen soll. Insgesamt ein sehr akzeptabler Basispriorat. Zeigt etwas weniger Spannung als am Vortag. Sehr gute 90/100 Th.

(11/2010)

### **Gran Solà Classic; 2005 rot;**

Relativ hell in der Farbe, aber eine gute, würzige und kräuterige Nase. Am Gaumen sehr frisch, mineralisch mit einer leichten likörigen Note, viele Wildkräuter und Pfeffer, im Abgang integrierte, aber recht kräftige Säure und noch leicht harsches Tannin. Für das Geld hätte ich mir insgesamt etwas mehr gewünscht. (88+/100 Th.) (11/2007)

*NB: wie sich herausstellte, handelte es sich hier um einen Fehler, verursacht durch unsachgemäße Lagerung im Restaurant.*

46% Grenache und 54% Carignan in zu 100% neuem französischem, medium getoasteten Holz (u.a. Radoux) ausgebaut. Die Flasche (und auch die am Folgetag verkostete) machte einen deutlich

besseren Eindruck als die im L'Economat des Mines im November des Vorjahres getrunkene Flasche, deutlich weniger Säure, dafür eine schöne intensive Frucht, die im Vordergrund steht, das Holz ist nur wenig merkbar und gemeistert. Der Wein begeistert durch seine Eleganz, will aber eigentlich auch noch in Ruhe gelassen werden. 92-93+/100 Th.  
(02/2008)

14°; Grenache und Carignan; 8 Monate Ausbau im Eichenfass; limitiert auf 2.500 Flaschen  
Runde 1 (blind): Fast schwarz, beinahe undurchdringlich. Offene Nase, Kirsche, Rhododendron und Zündplättchen auf Schiefer geschlagen. Am Gaumen puristischer, Kirschen, süße und auch saure und dazu gehörig Schiefer, ein Steineschlecker-Tropfen. Macht viel Spaß, ist ausgewogen und klar. Schöner Nachhall. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Runde 2 (blind): Bestätigt sich in der Nase, auch am Gaumen erneut sehr schön. Baut Druck auf und bleibt ein Steineschlecker-Wein. Schöner Nachhall. Insgesamt unverändert. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Runde 3: Vom Charakter her unverändert, aber mit weniger Druck und Spannung. Wirkt dadurch insgesamt heute einfacher, eher wie ein guter Basiswein. 92+/100 Th. Sehr Guter Wein.  
(11/2015)

Runde 1 (blind): Etwas rustikale Nase, schwankt zwischen leicht muffig und mineralisch mit dichten roten Kirschen. Der Muff an der Nase verfliegt dann mit etwas mehr Zeit. Am Gaumen dichte Frucht, dunkel, präsen Säure, wirkt eher leicht, mittlerer Körper. Legt im Laufe des Abends immer mehr zu. 90+ VP

Runde 2 (blind): Heute ist die Nase deutlich besser, keinerlei Muff, schön mineralisch, Schiefer, Kirschen. Am Gaumen dichte Frucht aber auch präsen Säure, dadurch erscheint der Wein frisch aber auch etwas ruppig, nix für Eleganztrinker, aber insgesamt viel Prioratspaß im Glas. Hat noch Reserven. Über den Abend wird die Nase immer besser. 90+ VP

Runde 3: Animierende Nase, mineralisch, Kirschen, Kräuter. Am Gaumen unverändert zur 2.Runde. 90+ VP  
(11/2015)

### **Vinyes Josep Crianca; 2005 rot;**

92+/100 VP  
(05/2010)

1. Tag (Blindprobe): Offene, mineralische und kirschige Nase, ein Schieferblock, auf dem auch wilde Kräuter wachsen. Animierende Nase, fast schon ein Riechtraum. Am Gaumen öffnet er sich wie ein Pfauenrad, zeigt sich sexy mit unwahrscheinlicher Eleganz. Mittlerer, aber sehr kurviger Körper. Dieser Wein will lange geschlürft werden, um alle Facetten preisgeben zu können. Schöner eleganter und sehr harmonischer Nachhall. Große 96+/100 Th., die er den ganzen Abend hält. Vermutung: Priorat, vielleicht L'Espill.

2. Tag (Blindprobe): Diese Nase dreht heute völlig am Rad! Kühl, exotisch, schräg, vibrierend und total faszinierend. Eine exzessive Schnüffeldroge, die nicht zergliedert werden mag. Lust des Geruchssinns! Eleganz, Tiefe, Raffinesse und Kraft auch am Gaumen - gekonnt schräge, große Kunst - nicht Pop, sondern moderne Klassik. Was für ein Underdog! Weltklasse - 98+/100 Th. Vermutung: Priorat

Offene Nachprobe: Am dritten Tag immer noch ein Spitzenwein, wenn auch nicht mehr mit so

wilder Nase. Gezähmter Zugabenteil des Konzertereignisses. Weltklasse - 97+/100 Th.  
(05/2010)

Ausgewogen und erste Reife anzeigend, macht viel Spaß und zeigt sich insgesamt sehr rund.  
94+/100 Th. Exzellenter Wein.  
(03/2012)

Tag 1: Noch leicht verschlossene Nase, aber sehr nobel im Bukett, klar wie ein Gebirgsbach,  
elegant und sehr harmonisch und zugleich frisch und kühl. Legt mit Luft deutlich zu, wird offener  
und immer rassiger und eleganter. Ganz anders als der auf Kraft aus seiende Galena, aber  
keinesfalls schlechter. Gute Tanzpartner heute. 95+/100 Th. Großer Wein.

Tag 2: Wunderbar geöffnet, weich und harmonisch. Elegant und mit Tiefe. Das ist durchaus schon  
Kunst und macht Gänsehaut. Die Augen schließen sich wie von selbst und es folgt ein schöner  
Schlürftaum. Im Abgang schlägt dann die Mineralikfaut ein wenig durch, aber auch das ist Teil des  
Gesamtkunstwerkes. War er gestern mit dem Galena auf Augenhöhe, so hebt er heute leicht ab.  
96+/100 Th. Großer Wein.

Tag 3: Auch hier "komisch" . Zwar im Grunde alles wie an den Tagen zuvor, aber es fehlt das  
Große, der bewegende Moment,  
die Tiefe und das Gänsehautmachende. Zwar immer noch überdurchschnittlich und ganz nett, auch  
nicht so tanninbetont wie der Galena, aber dennoch alles zu verhalten heute, um als großer Wein zu  
bestehen. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 5: Da ist sie wieder, die Tiefe, da ist wieder fast eine Gänsehaut, aber der Minischluck, der noch  
in der Flasche blieb, zeigt schon ganz leichte erste oxydative Noten und einen Reifeton. Von daher  
nicht mehr bewertet, auch wenn er mehr Spaß gemacht hat als an Tag 3. Wäre noch genug in der  
Flasche geblieben, um diesen oxydativen Touch zu unterbinden, dann gäbe es mit Sicherheit erneut  
95 Punkte.  
(12/2012)

Tag 1: Betörendes Prioratparfum an der Nase, wunderbar mineralisch. Dreht im Glas nach einigen  
Minuten herrlich auf. Am Gaumen schwarze Frucht, Kräuter, präsen Säure, schöne Frische, legt  
sich sehr schön an den Gaumen, feiner Abgang. Legt im Laufe des Abends weiter zu. 91 VP

Am 2. Abend unverändert betörende Nase, herrliche Mineralik. Harmonisch betörend am Gaumen.  
Geniale Balance. Schöne Steigerung am 2.Tag, wirkt deutlich harmonischer. 92 VP

Der 3.Aband schliesst nahtlos an den 2. Abend an. Sehr ausgewogen und harmonisch. 92 VP  
(12/2012)

14°

Runde 1 (blind): Sehr dunkles Schwarzrot mit schönem Funkeln. Dunkle noble Nase, die sich  
stetig mehr öffnet. Verändert sich aber auch ständig. Sinnlich und verführerisch. Am Gaumen  
elegant, keinerlei Ruppigkeit, im Gegenteil wunderbar rund und ebenso verführerisch. Leicht  
schiefriger Nachhall, aber welch Trinkfluß! Großes Kino. 97+/100 Th. Weltklassewein.

Runde 2 (blind): Was für eine Tiefe und Eleganz am Gaumen. Unverändert zur 1. Runde. Grandios!  
97+/100 Th. Weltklassewein.

Runde 3: Unverändert grandios. Ein üppiges Nasentier, aber auch am Gaumen ganz großes Kino.  
Tief, komplex und mit großer aromatischer Vielfalt. Immer noch so gut wie zu Beginn schon.  
97+/100 Th. Weltklassewein.  
(11-12/2015)

Runde 1 (blind): Sehr elegante Nase mit feinen roten Früchten, feine Mineralik. Betörend und einfach nur wow. Am Gaumen sehr fein und elegant, harmonisch, sehr feines Tannin und feiner Extrakt, bleibt wunderbar am Gaumen haften, sehr langer Abgang. 94+ VP

Runde 2 (blind): Noble und mineralische Nase, sehr betörend, wird mit Luft immer besser. Am Gaumen dichte Frucht, zupackende Mineralik, Steinbeisser, heute etwas wilder wie gestern. Gefällt mir aber ausnehmend gut. Für Prioratfreaks. 94+ VP

Runde 3: Betörende, sehr mineralische Nase, nobel und elegant. Vielschichtig, verändert sich laufend und legt mit Luft weiter zu. Am Gaumen heute wieder auf der sehr eleganten Linie mit feiner Mineralik, vielschichtig mit dichtem Extrakt und sehr feinem Tannin. Klasse! 95+ VP  
(11-12/2015)

14°; Grenache und Carignan; 12 Monate Ausbau in französischen Eichenholzfässern.  
Tag 10: Jetzt bestens zu trinken, ausgewogen, harmonisch und tief. Sehr gutes Preis-Genuss-Verhältnis. Findet leider bislang nicht die Beachtung, die er verdienen würde. Großer Wein zum Mittelklassepreis. 95+/100 Th. Großer Wein.  
(12/2016)

Tag 1 (offen): Noch nicht völlig geöffnete aber noble dunkle Nase. Dunkle Frucht, sehr frisch. Am Gaumen wunderbar tief. Sehr ausgewogen, Eleganz und Harmonie sind die bestimmenden Attribute. Sanfter, tiefer, sehr fruchtbetonter Nachhall. Klare Kirschfrucht, dazu Brombeeren und Heidelbeeren. 96+/100 Th. Großer Wein.

Tag 4 (offen): Unverändert zur ersten Runde. Eine recht straffe Schiefernote. 96+/100 Th. Großer Wein.

Blind Runde 1: Betörende offene Nase, dunkel, mystisch, eine Gothic – Nase, schwarz und sündig. Unfassbar! Am Gaumen dann sehr frisch und kühl bei einer reifen schwarzen Frucht. Explosiv und von majestätisch kühler Noblesse. Sehr tief und elegant. Ein Meisterwerk. 98+/100 Th. Weltklassewein.

Blind Runde 2: Immer noch packend und unglaublich frisch. Wandelt sich stetig im Glas und spielt erneut weit vorn mit. Großes Charakterkino. Heute neben dunkler Frucht auch viele rotfruchtige Eindrücke – ein Korb voller roter und schwarzer Früchte, kühl und tief. Viel Schiefer im Nachhall. Bestens zu trinken. 97+/100 Th. Weltklassewein.  
(01/2019)

### **Solà Classic; 2007 rot;**

Blind: Verspielt in der Nase, mal offener, mal verschlossener. Am Gaumen saure Kirschen und rote Johannisbeeren, erfrischend, aber auch unharmonisch. Von der Säure her zu viel des Guten. Adstringent und beschlägt im Abgang den Gaumen. Jahrgangsuntypisch. 85/100 Th. Guter Wein.

Blind: Feiner verhaltener Duft, reife Süßkirschen. Am Gaumen reife Frucht, Sauerkirsche, präsen Säure. 88 VP

3 Tage später offen nach verkostet: Exotische interessante Nase nach Blütendüften und exotischen Gewürzen, dieser Eindruck setzt sich auch am Gaumen fort. Angenehm zu trinken bei mittlerem Körper. Samtenes Tannin. Hat vielleicht den größten Qualitätssprung in dieser Gruppe vollzogen. 91/100 Th. Sehr guter Wein.  
(07/2010)

Der kleinere Wein ist deutlich fruchtbetonter und zeigt schon eine gute Reife neben einer schönen Mineralik mit viel erzhaltigem Schiefer.

Sehr gradeaus und vom Typ her eher ein männlicher Wein. es fehlt etwas an Tiefe, aber in seiner Kategorie ist er eine Empfehlung. 90-91/100 Th. Sehr guter Wein.

(05/2011)

14°; Trauben aus der Lage La Finca Mas Hereu

Tag 1 (offen): Leicht offene Nase. Helle Kirschen, Erdbeeren und Schiefer, eine recht kühle Fruchtnase, die auch am Gaumen analog ihr Bild zeichnet. Geradeaus und klassisch, ein sehr anständiger Basiswein. 90+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Tag 3: Wirkt heute etwas rustikaler. Schlehe und Eberesche, auch Preiselbeere und Bittermandel, viel Schiefer. Zieht sich ein wenig zurück. 89+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Tag 4: Öffnet sich wieder etwas. Harmonisch und glatt, solide Basisweinqualität. Viel rote Frucht und Schiefer, 90+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Blind am 18.12.: Relativ verschlossen, am Gaumen exotische, würzige Noten, kühl und sehr ausgewogen. Im Abgang nachhallende Kräuterlikörnoten. Recht eigenwillig, aber nicht uninteressant. 92+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Offen am 20.12. (Platz 17 in der Blindverkostung): Offene, mineralische und interessante Nase, exotisch und würzig. Von der Frucht her eher helle, rote Noten. Insgesamt auf dem Basisweinniveau, wo er ja auch hin gehört. 91+/100 Th. Sehr Guter Wein.

(11-12/2014)

### **Solà Classic Vinyes Josep; 2007 rot;**

Schon deutlich schönere und expressive Nase, sehr stark getoastetes Holz und orientalische Gewürze, auch Kräuter der Garrigue. Ein wilder und exotischer Weihnachtswein. Ebenfalls nicht für heute und morgen gemacht. Trotz der noch hervorstechenden Barriquenoten ein Wein mit richtig guten Anlagen. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

92/100 VP

(05/2011)

Etwas zu sehr vom Holz dominiert, daher momentan etwas schwieriger zu trinken. Steht deutlich hinter den anderen Jahrgängen desselben Weins. Derzeit nur was für Biber.

91+/100 Th. Sehr guter Wein.

(03/2012)

14°; Grenache und Carignan aus der Lage La Masia Mas Hereus; 12 Monate Ausbau in französischer Eiche.

Runde 1 (blind): Schwarzrot mit schönem Funkeln. Anspringende offene dunkle Nase, am Gaumen wunderbar frisch und klar, tief und elegant. Grandios. 97+/100 Th. Weltklassewein.

Runde 1 (blind): Geraspelte Kokos, dichte Mineralik, feine rote Früchte. Kokos verliert sich mit reichlich Luft. wird immer vielschichtiger. Am Gaumen sehr elegant und frisch, betörende Mineralik, ganz feines Tannin, langer Abgang. Super Niveau, hat noch Reserven für weitere Jahre. 95+ VP

Runde 2 (blind): Wirkt heute immer noch sehr elegant, aber am Gaumen etwas einfacher als in der ersten Runde. 95+/100 Th. Großer Wein.

Runde 2 (blind): Dichte Nase, schwarze Frucht, heute ohne Kokos, tief mineralisch. Am Gaumen frische schwarze Frucht, betörende Mineralik, feines Tannin, schöner langer Abgang. 95+ VP

Runde 3 (offen aus der Miniflasche): Nach wie vor eine wunderbare Frische und Mineralik, rote Frucht. Schattenmorelle und rote Johannisbeere, dazu auch Kräuterauszüge. Unverändert zur 2. Blindprobe. 95+/100 Th. Großer Wein.

Runde 3 (offen aus der Miniflasche): Bestätigt voll und ganz die Eindrücke der 2. Runde. 95+ VP (11-12/2017)

### **Solà Classic; 2008 rot;**

Fruchtig und frisch - ganz im Kontext des Jahrgangs und dabei sehr trinkig. Exzellente 93+/100 Th. (05/2010)

### **Solà Classic Vinyes Josep; 2008 rot;**

Eine konsequente Weiterentwicklung des Solà Classic, eine üppige Auslese mit einer sehr schönen offenen Nase. 94-95+/100 Th. (05/2010)

Leichter und gefälliger in der Nase, auch am Gaumen sehr gefällig und deutlich leichter als der 2009er. Ein gastronomisch leicht einsetzbarer Wein, der sehr fruchtbetont ist, etwas Lakritz und im Abgang verbranntes Holz zeigt. 92+/100 Th. Sehr guter Wein. (05/2011)

Typisch für den Jahrgang mit seiner weiblichen Eleganz, zeigt aber zugleich Dichte und ein schönes Tannin, gehört zu den soliden Weinen dieses Jahrgangs. 93+/100 Th. Exzellenter Wein. (03/2012)

Deutlich leichter am Gaumen, es fehlt ein wenig an Tiefe und Druck – der etwas problematische Jahrgang ist für diesen Wein bestimmend. Fruchtbetont, zwar recht elegant, aber er spricht emotional nicht an. In der Nase besser, am Gaumen fehlen die Sensationen der großen Weine. Einer der schwächsten Weine der Show bislang, reicht bei weitem nicht an 2005, 2007 oder 2011 heran. 91+/100 Th. Sehr Guter Wein. (05/2014)

### **Solà Classic (Vormals Josep Barceló Vinyes); L' Obaga; 2009 rot;** 14°; Der Wein heißt ab 2010 wegen namensrechtlicher Probleme Solà 2 Classic)

Ein sehr guter Joven mit offenem Duft und sehr schöner Frucht - 92+/100 Th. (05/2010)

(Blindprobe) Leicht offene, kirschbetonte Nase, Schieferstaub. Am Gaumen klassisch, reife Frucht, harmonisch und sehr trinkig, im Abgang erneut staubig, allerdings auch etwas kurz. Wirkt insgesamt leicht und macht Spaß, zeigt sich aber auch prioratypisch. Sehr gute 91+/100 Th. Vermutung L' Obaga 2009.

2. Tag: etwas verschlossener an der Nase, aber auch am Gaumen, öffnet sich dann ein wenig zu dunkler Frucht, Rauch und Kräutern der Garrigue, am Gaumen frisch und heute sehr staubig, fast schon trocknend. Will vielleicht doch nicht ganz so jung weggeschlabbert werden... Sehr gute 90/100 Th.

3. Tag: heute wieder leicht offener und vor allem nicht mehr so trocknend wirkend. Deutlich harmonischer. Klassischer einfacher Prioratwein im sehr guten PGV. 91/100 Th.  
(05/2010)

Tag 1 (Blind): Sehr fruchtige und volle Kirschnase, auch Likörkirschen, insgesamt ansprechender als die Nase von Wein 9 (Sirona) als Vergleichspartner im Flight. Am Gaumen sehr harmonisch und kirschlastig bei zugleich sehr präsenter Säure. Schöne Frische und Balance. Auch dieser Wein ist etwas für Llicorella – Liebhaber. Er trinkt sich sehr schön. 92+/100 Th. Sehr gut.

Tag 2 (Blind): Likörig schwere Nase, am Gaumen dann aber besser als die Nase es vermuten lässt. 91+/100 Th. Sehr gut.

Tag 3: Unverändert zum Vortag. 91+/100 Th. Sehr gut.

Tag 4: Ausgeglichen und harmonisch – verbessert sich wieder auf den Eindruck, den er am ersten Tag hinterlassen hat. 92/100 Th. Sehr gut.

Tag 5: Verabschiedet sich auf gutem Niveau und hält als kleiner Basiswein erstaunlich lange seine Balance und Spannkraft. 91/100 Th.  
(04/2012)

### **Solà Classic Vinyes Josep; 2009 rot;**

Die Nase weist uns schon den Weg, obwohl das Holz noch sehr präsent ist, recht dunkle Noten dominieren in dieser Holzwerkstatt.

Am Gaumen recht dicht und kompakt, konzentriert und mit noch etwas beißendem Tannin. Wird noch viel Zeit brauchen, bis er ins Lot kommt, aber uns erwartet dann ein sehr interessanter Wein. Exzellenter Wein zum Lagern. 93-94+/100 Th.  
(05/2011)

### **Solà 2 Classic; 2010 rot;**

Gutes Preis-Genuss-Verhältnis, typisch, aber ohne Dichte und Tiefe. Dennoch für einen Basiswein überraschend gut. 89/100 Th. Sehr guter Wein.  
(03/2012)

### **Solà Classic; 2010 rot;**

Deutlich intensiver und ausdrucksstärker als der ganz kleine Solà 2. Das Bisschen mehr an Geld dafür lohnt sich auf jeden Fall. Man hat dafür mehr Körper und Dichte und einen eindrucksvollen Wein für einen angemessenen Preis. 92+/100 Th. Sehr guter Wein.  
(03/2012)

14°; Grenache und Carignan alte Reben aus ökologischem Anbau in der Lage Mas Hereu; unfiltriert.

Tag 1 (blind): Animierende offene Nase, etwas künstlich würzige Noten darunter. Öffnet sich mit Luft. Wirkt am Gaumen recht leicht und zeigt auch Eleganz, mir fehlt aber etwas Druck am

Gaumen. Schwierig. Abwarten, was die Entwicklung bringt. 90+/100 Th. Sehr guter Wein.

Tag 2: Geöffnete Nase, unspektakulär und gradeaus blickend, sauber. Am Gaumen kühl und souverän. Kirsche und Schiefer. Es fehlt ein wenig „das gewisse Etwas“, er zeigt Kraft und ist auch eher ein Männerwein. Einfach und ohne Schnörkel, aber für seine Preisklasse noch okay. Klassisch eben. 91+/100 Th. Sehr guter Wein.

Tag 3: Sehr glatt und gefällig, gradeaus und gut zu trinken. Bestätigt den Eindruck des 2. Tages. 91+/100 Th. Sehr guter Wein.

Tag 4: Feiner Duft, leicht. Am Gaumen leicht, trinkig, feiner Basiswein. Begleitet sicher perfekt einen Grillabend. 88 VP

Tag 7: Hält nach wie vor ein Niveau, ist sauber und klar und ein sehr guter einfacherer Priorat für den preisbewussten Liebhaber klassischer Priorat Weine, die nur aus Grenache und Carignan bestehen. 92+/100 Th. Sehr guter Wein.  
(01/2013)

14°; aus alten Grenache und Carignan – Reben der Lage Mas d' en Hereu (ökologischer Weinbau), unfiltriert.

Tag 1 (blind): Schwarze Porrera- Nase, noch nicht all zu offen, macht aber mit Luft auf. Ein nobler Gothic-Wein, am Gaumen leicht und fein, sehr klar und gerade, schöne Schiefernote. Wirkt insgesamt relativ zart und weiblich. 93/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 3 (blind): Intensive dunkle Nase, deutlich offener als in der ersten Runde, dunkle Noten auch am Gaumen, deutliche, fast straffe Mineralik. 93,5/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 6: Heute etwas weniger begeisternd, wirkt etwas verschlossener und das Tannin gewinnt die Oberhand. 92+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Tag 12: Unverändert zur dritten Runde, einfacher und fruchtbetonter Basiswein. Kommt erstaunlich gut über den Langzeittest und bietet für den aufgerufenen Preis einen guten Gegenwert. 92/100 Th. Sehr Guter Wein.  
(01/2014)

14°; aus Grenache und Carignan der Lage Mas d' en Hereu, ökologisch bewirtschaftet (im Prozeß der Zertifizierung) und traditionell angebaut.

Tag 1 (offen): Überraschend offene Nase, fruchtig, mineralisch. Brombeere mit einem Hauch Schokolade, sehr rund am Gaumen, ausgewogen, elegant, aber auch Druck zeigend. Recht langer mineralisch betonter Nachhall. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 2 (offen): Verschließt sich heute in der Nase etwas. Am Gaumen noch sehr jugendlich wirkend, samtene Tannin dominiert heute den Eindruck am Gaumen, dazu aber schöne komplexe Aromen. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 3 (offen): Heute wieder offener und wieder so gut wie am ersten Tag. Ausgewogen und mit schönem Nachhall. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Blind Runde 1: Schwarzrot mit schönem Funkeln, noch leicht verschlossene Nase, dunkel und mineralisch. Am Gaumen sehr mineralisch und fruchtig. Kirsche und Stein, kühl und frisch. Eher Essensbegleiter denn Solist. 91+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Blind Runde 2: Kirsche und Schiefer, sehr mineralisch. Leicht offene fruchtbetonte Nase, verbessert

sich zur 1. Blindrunde und ist ein guter Basisvertreter für Weine aus Orten, in denen der Stein dominiert (Bellmunt, Poboleda, Torroja). 92+/100 Th. Sehr Guter Wein.  
(09/2015)

**Solà 2 Classic; 2011 weiß;**

13,5°; aus der Einzellage Mas Hereu

Kurze Zeit warten und dann geht die Post ab. Sehr klar und recht komplex. Große Klasse für den aufgerufenen Preis. 93+/100 Th. Exzellenter Wein. (03/2012)

Tag 1: Üppige, offene und anspringende Nase. Ein exotischer Fruchtcocktail mischt sich mit Rhododendronblüte – ein wunderbares Nasentier. Am Gaumen voll, weich und harmonisch, aber im Vergleich mit den anderen Weinen des Flights mit der geringsten Säure am Gaumen. Die Fülle und Opulenz machen ihm bei aller Mildheit der Säure dennoch zu einem interessanten Wein.  
94/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 2: Nicht mehr so üppig an der Nase, aber noch immer sehr harmonisch, elegant und ausgewogen. Schöne angenehme Frische. 93/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 3: Bleibt auf der Höhe des Vortages und lässt sich gut trinken. Dennoch wäre es besser, den Wein noch eine Weile wegzulegen, er sollte mit der Lagerung gewinnen. 93/100 Th. Exzellenter Wein.  
(06/2012)

13,5°; Trauben aus der Bellmunter Lage Mas d'en Hereu; unfiltriert abgefüllt.

Tag 1 (12.03.): Helles Goldgelb mit schönem Funkeln. Leicht offene Blumenwiesennase. Harmonisch, aber ohne große aromatische Tiefe. Ausgewogen, recht leicht am Gaumen und unkompliziert. 90+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Tag 2: Unverändert zu Tag 1. Cremiges Mundgefühl, sehr gut zu trinken bei aller Einfachheit des Weines. 90+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Tag 3: Kann inzwischen in der Nase zulegen, öffnet sich. Am Gaumen weiterhin sehr cremig. 91/100 Th. Sehr Guter Wein.

Tag 4: Unverändert zum Tag 3. 91/100 Th. Sehr Guter Wein.  
(03/2015)

13,5°; Trauben aus der Finca Mas Hereu

Tag 1: Wow!? Was ist das plötzlich für eine offene, anspringende Nase? Exotische Frucht, Mango, Maracuja, Mandarine, Nashi – Birne. Am Gaumen ölig und cremig, der Wein hat qualitativ einen unglaublichen Satz gemacht, in der Nase, wie auch am Gaumen. Neben der Cremigkeit aber auch eine schöne mineralische Frische. Noch nie zuvor so gut getrunken wie jetzt. Auch ein solch vermeintlich kleinerer Wein profitiert von der Reifezeit. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 2: Schließt komplett an die Eindrücke des ersten Tages an. Ein leises Wow! Ganz tolle Entwicklung. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 3: Nicht mehr ganz so viel Druck und Vielschichtigkeit in der Nase. Aber immer noch exzellent zu trinken. Cremig und mit langem Nachhall. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.  
(09/2016)

Blind Runde 1: Funkelndes Goldgelb. Üppige florale Nase. Am Gaumen sehr frisch und sehr voll im Körper, insgesamt etwas maskulin wirkend. Fast schon wuchtig. Dennoch insgesamt ein ausgewogenes Bild. Schnittige Schiefermineralik im Nachhall. 92+/100 Sehr Guter Wein.

Blind Runde 2: Bestätigt sich, qualitativ unverändert. Schöne Entwicklung, aber es mangelt mir etwas an Eleganz. 92+/100 Sehr Guter Wein.

Tag 5 (offen): Verliert etwas an Spannung, ist aber immer noch harmonisch. 91/100 Th. Sehr Guter Wein.

Tag 8 (offen): Baut weiter an Spannung ab. Harmonisch, aber unspektakulär. 90/100 Th. Sehr Guter Wein.

(01/2018)

### **Solà 1777 Red; 2011 rot;**

18 Monate Ausbau im französischen Eichenfass – dasselbe Grundmaterial wie beim Solà Classic. Die Nase ist deutlich vom Holz dominiert, wirkt recht fett, ein eher typischer 2011er. Am Gaumen dann überraschend tief und nicht so alkoholisch, wie man der Nase nach annehmen mochte. Die Grenache wurde hier in diesem Jahr vom Vinyes Josep ausselektiert, weil diese im Alkohol hoch, aber nicht ausgereift war. Ergibt aber jetzt insgesamt hier einen sehr interessanten Wein, der sich während des Ausbaus überraschend gut entwickelt hat. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

(04/2016)

15°. Über 60 Jahre alte Reben, 18 Monate Ausbau in französischer Eiche, biozertifiziert. Etwas verschlossen und sehr tanninbetont. Etwas üppiger im Nachhall, aber man merkt den langen Fassausbau noch zu deutlich. Er will noch Zeit haben, wir haben hier einen derzeit sehr holzbetonten Lagerwein. 90+/100 Th. Sehr Guter Wein.

(04/2017)

### **Vinyes Josep; 2011 rot;**

Musterflasche ohne Etikett

Bereits in der Flasche, aber noch nicht auf dem Markt.

Super Nase, steigert sich immer mehr. Auch der Gaumen überzeugt. Würdiger Nachfolger des großartigen 2005ers. 96+/100 Th. Großer Wein.

(05/2014)

Tag 1 (blind): Ein üppiges Nasentier, sehr dunkel, viel Kaffee und eine ganz leichte Sattelledernote, alles sehr nobel und wandelbar. Am Gaumen sehr frisch, belebend, sehr ausgewogen, nobel und tief. 97+/100 Th. Weltklassewein.

Tag 3 (blind): Wow! Ein intensives Nasentier mit einem einnehmenden Wesen, viel Kaffee. Am Gaumen kühl, knisternd und mit Spannung, tolle Balance. Alles bestens integriert mit viel Schiefer, großes Potential, nachhallend. Eine gotische Kathedrale zum Trinken. 97+/100 Th. Weltklassewein

Tag 7: Unverändert. 97+/100 Th. Weltklassewein.

Tag 13: Immer noch großartig – ein bis zum letzten Schluck unverändert beeindruckender Wein. 97+/100 Th. Weltklassewein.

(06/2014)

Sehr dunkle und sexy Nase. Hat sich seit der ersten Vorstellung in Bellmunt im Mai 2014 nicht verändert. Überzeugt erneut mit einer reifen süßen dunklen Frucht, ist sündig und tief. Bis hierhin der beste Jahrgang des Vinyes Josep, in diesem jungen Stadium noch überzeugender als der 2005er im vergleichbaren Alter. Bestes PGV. 97+/100 Th. Weltklassewein.

(04/2016)

14°; Grenache und Carignan aus der eigenen Lage Mas d' en Hereu in Bellmunt del Priorat; 12 Monate Ausbau in Barriques aus französischer Eiche. CCPAE zertifiziert.

Blind Runde 1: Blickdichtes Schwarzrot. Dunkler Gothic – Wave – Wein, es wabert schwarz aus dem Glas. Kühl und nobel und sehr elegant. Wir haben hier eine Kühle, wie man sie sich aus 2011 kaum vorstellen kann. Straffe Mineralik und ein tiefer, klarer See. Freakig und etwas gegen den Strich gebürstet. Für Fortgeschrittene, die nicht nur das ewige Frucht – Einerlei suchen. Legt mit Luft immer mehr zu und wird zum komplexen Geschichtenerzähler. Für den Jahrgang sehr ungewöhnlich, aber einfach ein Hammer-geiler Stoff. 96+/100 Th. Großer Wein.

Blind Runde 2: Schließt an die erste Blindprobe an, unverändert und ungewöhnlich kühl für diesen Jahrgang. Ganz phantastischer Freak-Priorat, mineralisch und sehr nobel. 96+/100 Th. Großer Wein.

Tag 7 (offen): Bestätigt die Eindrücke der Blindproben . Für den Jahrgang unglaublich kühl und elegant bei zugleich viel Druck und viel Charakter. Freakig, aber auch sehr gut das Bellmunter Terroir verkörpernd. Großartige Mineralik. 96+/100 Th. Großer Wein.

Tag 13 (offen): Unverändert. Wunderbar zu trinken und so gar nicht in das Klischee des Jahrgangs passend. Aber das war schon mit der ersten Probe überhaupt klar. Kühle Noblesse und Eleganz. Tolles PGV. 96+/100 Th. Großer Wein.

(08/2017)

Zeigt sich sehr elegant und bestätigt die früheren Eindrücke, zeigt Größe und Finessen, weniger wuchtig als man es bei dem Jahrgang erwartet. Sehr tief. Eine Empfehlung für den Jahrgang und ein sehr gutes PGV. 96+/100 Th. Großer Wein.

(04/2018)

### **Vinyes Teresa; 2011 rot;**

Der erste Jahrgang eines neuen Weines aus zu 100% alten Carignan. Nur 3 Fässer zu je 300 l (leicht getoastetes neues Holz). Fast schwarz, blickdicht. Macht in der Nase sehr gut auf, sehr konzentrierte süße Frucht. Gothic par excellence. Hier passt alles bestens zusammen, für den Jahrgang einer der Spitzenweine. Ein Konzentrationsmonster, süß, aber nicht im Übermaß. Dazu eine frische und belebende Mineralik und Eleganz. Sehr samtene Tannin, insgesamt sehr rund. Ganz große Carignan – Kunst und sehr korrekt hinichtlich der preislichen Vorstellung. Must Have – Entdeckung. 98-99+/100 Th. Weltklassewein.

(04/2016)

Der neue Spitzenwein von Solà Classic schlägt ein wie eine Rakete. Ein anspringendes Nasentier, völlig offensiv spielend. Erstaunlich dann, was der Wein für diesen Jahrgang an Kühle und Mineralik am Gaumen zeigt, auch am Gaumen betörend. Ein „must-have“ Erstling. Er marschiert stramm in Richtung Perfektion – leider wird es nicht all zu viele Flaschen davon geben, wie auch sonst hätte man in diesem schwierigen Jahrgang einen solchen Wein zaubern können? Eine gelungene Erstvorstellung dieses Weines außerhalb von Katalonien. 99+/100 Th. Weltklassewein.

(12/2016)

3 Barriques, 100% alte Carignan, 3 Jahre lang im ganz schwach getoasteten Fass ausgebaut. Ein

Meiterwerk. Sehr konzentriert und frisch, ein schwarzes Biest, aber zähmbar. Sehr komplexe Aromatik, ein regelrechter Erzählwein. In perfekter Balance und insgesamt auf gutem Weg zur Perfektion. Mit diesem Wein betritt Toni Romero die Klasse der Allerbesten. Der Wein ist ein ernsthafter Kandidat um den Titel „Wein des Jahrgangs“. Dazu muss das für diese Liga grandiose PGV erwähnt werden. 98-99+/100 Th. Weltklassewein

Bezaubernde Nase, die Nase geht nicht aus dem Glas, sehr frisch, cremig, feines Tannin, genialer Stoff, bleibt perfekt am Gaumen haften. 97+ VP  
(05/2017)

100% alte Carignan. Sehr anspringender Duft, voll und üppig, sehr offen und parfümiert, sehr voll. Am Gaumen eine üppige Frucht und ein langer mineralischer Nachhall. Bestätigt den Eindruck der letzten Verkostungen. Ein großer Klassiker, dunkel, Carignan – Alarm. Ein schwarzer Gothic – Wein, der die Meßlatte gleich mal ganz, ganz hoch anlegt. 98-99+/100 Th. Weltklassewein.  
(04/2018)

### **Solà 2 Classic; 2012 weiß;**

Schön duftige Aromatik, in der Nase ansprechender als der 2011er Vorgängerjahrgang Floral, blumige Noten vom Muscat in der Cuvée. Am Gaumen etwas säurearm wirkend, aber bei schöner Frucht, ansprechend und sehr ausgeglichen. Aber es fehlt die Tiefe und Vielschichtigkeit der Großen Weißweine des Priorats. Er ist alles in allem etwas einfacher, aber schön zu trinken. 91+/100 Th. Sehr Guter Wein.  
(04/2016)

### **Solà 1777 Blau; 2012 rot;**

6 Monate Ausbau im amerikanischem Holz. Sehr süße Frucht in der Nase, leicht geöffnet. Relativ leicht und elegant, in der Nase offener als der Solà 2 Classic (aus dessem Grundmaterial er besteht). Sehr schönes Tannin, der Ausbau in der amerikanischen Eiche ist hier durchaus gewinnbringend. 91+/100 Th. Sehr Guter Wein.  
(04/2016)

### **Solà Classic; 2012 rot;**

Aus teilweise zugekauften Trauben, daher ohne Bio-Zertifikat. Ausbau im Edeltank. Noch etwas verschlossen in der Nase, dunkle Frucht. Am Gaumen deutlich ansprechender als der Solà 2 Classic, mehr Volumen. Samtenes Tannin, schön ausgewogen und zugänglicher in dem Stadium als der 2010er damals. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.  
(04/2016)

Grenache und Carignan, ohne Holz Ausbau. Offene Nase, die viel Spaß macht. Wunderbare Mineralik, pur und geradeaus, durchaus schon etwas aromatische Tiefe, schöner Nachhall, frisch und sehr trinkig. Deutlich besser als der Solà 2 Classic. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.  
(04/2017)

15°; Grenache und Carignan aus ökologischem Weinbau (in Konversion) aus der Lage Masia Hereu  
Blind Runde 1: Leicht offene Nase, dunkel, ausgewogen und aromatisch, wirkt noch recht jung, ist aber insgesamt rund und sehr harmonisch. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Blind Runde 2: Unverändert, sehr harmonisch und rund. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 1 (offen): Noch etwas verschlossen in der Nase. Am Gaumen viel Tannin, dazu rostige Mineralik über roter Frucht. Steine schlecken. Sehr frisch und noch viele Reserven. 92+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Tag 3 (offen): In der Nase noch immer nicht ganz offen, am Gaumen deutlich runder als an Tag 1. Immer noch Steine schlecken. Harmonisch und ausgewogen. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 6 (offen): Schließt an Tag 3 an. Viel Frische, noch viel samtenes Tannin. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.  
(11/2017)

Noch etwas leicht verschlossen in der Nase, aber sehr fein. Spielt insgesamt sehr auf der eleganten Schiene, zeigt Tiefe. Öffnet sich mit Luft und überzeugt am Gaumen, etwas verspielt in der Aromatik. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.  
(04/2018)

### **Vinyes Josep; 2012 rot;**

Schließt sehr schön an den im Vorjahr überraschenden 2011er an und erreicht ebenfalls wieder ein unerwartet hohes Level. Am Gaumen eine volle süße Frucht, gaumenauskleidend. Die Weine haben nach dem furiosen 2005er eine Weile etwas geschwächtelt, Nun aber sind sie seit dem 2011er zurück auf der Bühne der Großen aus Bellmunt und sind besser denn je. Noch immer mit Geheimtippstatus, denn diese Weine können überraschen. Und der 2012er hält das hohe Niveau. 97+/100 Th. Weltklassewein.  
(05/2015)

Zum Tast des Mines verkostete und dann mitbekommene Musterflasche  
Tag 4: Schließt nahtlos an den 2011er an. Wunderbar tiefe Aromatik, voll und lang. 96+/100 Th. Großer Wein.

Tag 5: Dunkle Frucht- und Kräuternase, am Gaumen sehr offen und voll, fleischig. Für den Jahrgang sehr üppig und komplex, langer mineralischer Nachhall. Ein typischer Bellmunt-Steinbeißer, sehr frisch und mit schönen aromatischen Spitzen. Wandelt sich dauernd im Glas. Großartig. 96+/100 Th. Großer Wein.

Tag 6: Heute mehr blumige Noten und Kräuter, reife, dunkle Frucht. Nicht mehr ganz so expressiv wie an den Tagen zuvor. Aber immer noch großartig. 95+/100 Th. Großer Wein.  
(05/2015)

15,5°; Grenache und Carignan; 12 Monate Ausbau in neuen französischen Eichenholzfässern; unfiltriert.

Tag 1: Expressive Nase nach sehr reifer und süßer Frucht, grenacheorientiert. Am Gaumen kommt dann der Carignan, reife und balancierte Frucht. Der sehr aromatische Wein spielt auf der eleganten Seite, nach dem Erfolg des 2011ers zeigt sich nun ein ebenbürtiger Folgejahrgang. Hervorragendes PGV. 96+/100 Th. Großer Wein.

Tag 4: Betörende dunkle Nase, offen und animierend. Bei aller aromatischer Fülle doch kühl bleibend. Am Gaumen ein sehr typischer 2012er, ausbalanciert und nobel. Frucht und Mineralik halten sich die Waage. Viel Spaß im Glas. 96+/100 Th. Großer Wein.  
(12/2016)

6 Barriques. Schwarz als Motto. Typischer Gothic – Wein, der in der Nase schon schön offen ist.

Am Gaumen sehr frisch und mit intensiver Aromatik, ausgefeilt und betörend. Zeigt, dass er auf hohem Niveau an den 2011er anschließt. 96+/100 Th. Großer Wein.

Schöne anspringende Nase, feine Mineralität, schon sehr trinkig, gut balanciert, gefällt mir sehr gut.  
95+ VP  
(05/2017)

**Solà 2 Classic; 2013 rot;**

Ohne Fass ausgebauter Jungwein, trinkig und fruchtbetont. Solides Basis-Level. 90+/100 Th. Sehr Guter Wein.  
(05/2014)

Verschlossene Nase. Beerige Noten, Himbeerkompott. Relativ einfach am Gaumen, aber eine schöne Bellmunt – Mineralik nach rostigem Schiefer. Könnte zulegen, wenn sich die Nase öffnet.  
88+/100 Th. Sehr Guter Wein.  
(04/2016)

**Solà 1777 Blau; 2013 rot;**

15°. Barriqueausgebaut und biozertifiziert. Dieselbe Traubenbasis wie beim Solà 2 Classic, aber 6 Monate Ausbau in amerikanischer Eiche. Noch etwas verschlossen, was ja für 2013 sehr typisch ist. Der Fassausbau hat dem Traubenmaterial aber gut getan. 91+/100 Th. Sehr Guter Wein.  
(04/2017)

Relativ einfache, aber offene Nase, fruchtig. Am Gaumen durchaus füllig und auch ein typischer 2013er. Leicht trocknend am Gaumen, spricht aber durchaus sehr an. Am Gaumen eindrücklicher als in der Nase. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.  
(04/2018)

**Solà 2 Classic; 2014 rot;**

15,5°, die nicht zu merken sind. Etwas scheu und zurückhaltend in der Nase, am Gaumen relativ einfach und fruchtbetont, geradeaus. Samtenes Tannin, sehr frisch und jahrgangstypisch. Einfacher Basispriorat. 89+/100 Th. Sehr Guter Wein.  
(04/2017)

**Lo Peix; 2016 weiß;**

13,5°. Grenache Blanc und etwas Muscat, ohne Fassausbau. Etwas graustichige helle Farbe, unfiltriert. Zitrusfrüchte, etwas Pampelmuse, alles sehr frisch. Schöner, sehr dichter Nachhall. Ein guter Essensbegleiter für Fischgerichte. 91 bis 92+/100 Th. Sehr Guter Wein.  
(04/2017)

13,5°; Grenache Blanc aus alten Reben von Schieferböden; CCPAE – zertifiziert. Blind Runde 1: Etwas blasser funkelndes Goldgelb. Relativ verhaltene Nase, legt mit Luft zu, sehr fein. Am Gaumen floral und frisch, aber auch etwas eindimensional. Klar und geradeaus. Zeigt Eleganz, aber wenig Tiefe. Schieferiger Nachhall. 91+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Blind Runde 2: Qualitativ unverändert, aber ein wenig offener in der Nase. Eher ein Essensbegleiter. 91+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Tag 5 (offen): Inzwischen auch ein paar Zitrusfrüchte, die sich zu den floralen Noten gesellen. Recht schöne Frische. Insgesamt unverändert. 91+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Tag 7 (offen): Insgesamt unverändert. 91+/100 Th. Sehr Guter Wein.  
(01/2018)

Offener und intensiver als zur Verkostung im Januar, dennoch in der Aromatik recht einfach. Schöne Frische. 90-91+/100 Th. Sehr Guter Wein.  
(04/2018)

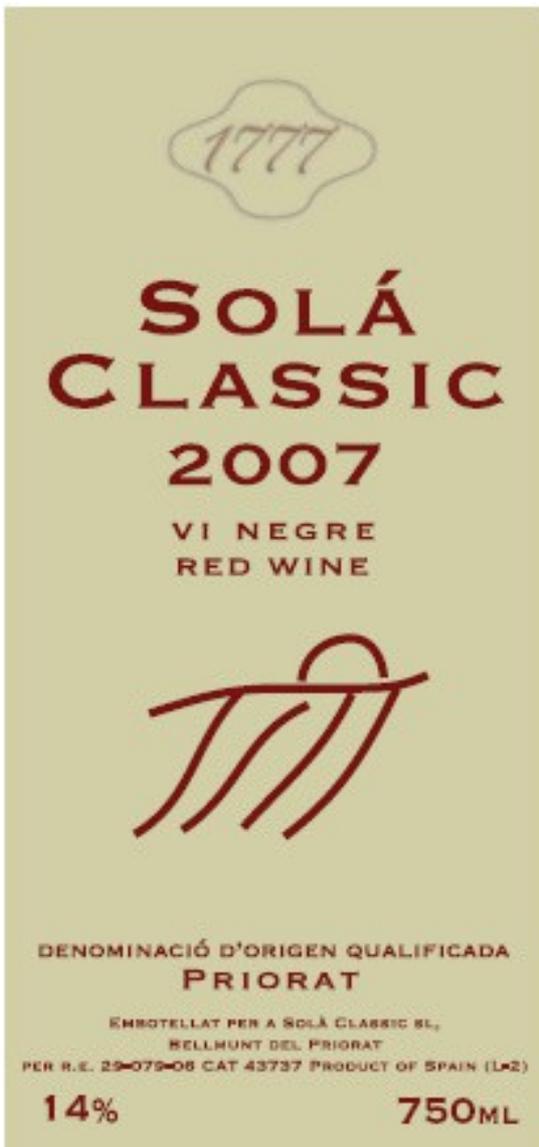
**Solà Classic; 2016 rot;**

Aus dem Tank probiert. Schöne Frucht, sehr rund und in der Aromatik intensiv, zugleich gut trinkig. Sollte sich bestens entwickeln. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

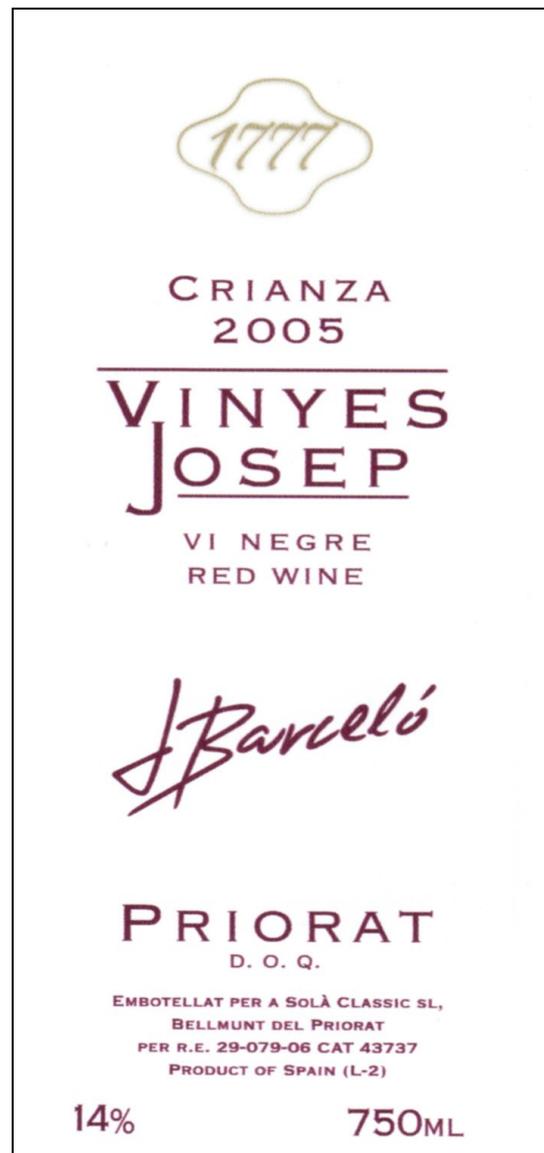
Sehr fein mit schöner Mineralik. 91+ VP  
(05/2017)

**Rancio; o.J. braun;**

Eher mild und elegant, wenn man das so bei einem Rancio sagen darf... Ein Feuerwerk der Aromen, erinnert ganz entfernt an Montila-Moriles Muy Viejo Seco, ist aber eigentlich noch besser. Ewige Länge. Leider ein bislang unverkäuflicher Familienschatz, eine Ehre, dieses Elixier kosten zu dürfen. Hors Categorie. Weltklassewein.  
(12/2016)



Solà Classic; rot



Vinyes Josep; rot



Auch im Weinberg von Josep Barceló Vinyes dominiert die rotbraune Farbe. (TH)



Mit Toni Romero (links) und einem Freund auf Wanderung durch den Weinberg. (TH)



Der Boden ist weniger felsig und steil, auch eine maschinelle Bewirtschaftung (TH)  
ist hier durchaus möglich.



Weinbergs – Stilleben in Braun und Blautönen...

(TH)



Dennoch – Llicorella gibt es auch hier noch... Diese Rebe umklammert den Fels.

(TH)



Hier sind wir nahezu an der Grenze der DOQ Priorat.

(TH)



Sind Solà Classic und Gran Solà Classic „grade noch“ Priorat – Weine?

(TH)



Blick zum Mas de Pallejà, hier wurde bereits im Mittelalter Weinbau betrieben. (TH)



Über der Tür finden wir einen Schlussstein mit der Jahreszahl 1777. (TH)



Der Eingang in einen Bereich mit alten gemauerten Tanks könnte noch deutlich (TH)  
älter sein.



Toni Romero und Nicola Jackman werden mit der Restaurierung noch alle Hände (TH) voll zu tun haben. Irgendwann sollen die Weine der beiden in diesen historischen Mauern ausgebaut werden.



Träume, die jedes Historikerherz erfreuen...  
Etwas höher nur der Mond...

(TH)



Anlässlich der Einweihung des eigenen Kellers gab es im Mai 2012 ein Picknick mit Geschäftspartnern, Freunden und Familie mitten im Weinberg. (YH)



Blick in die Umgebung von unserem Picknickplatz aus. (YH)



Wunderschön blühendes Priorat im Mai 2012.

(YH)



Auch die Weinberge von Solà Classic sind ein einziges Blumenmeer.



Kaum ist das Picknick beendet, geht es schon wieder an die Arbeit. Die alten Reben im naturbelassenen Weinberg wollen gepflegt werden. (YH)