

# El Molar

## Celler dels Pins Vers, S.L.

C/ Afores s/n  
El Molar

Telefon: 977825458; 977825118

Fax: 977825458

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

Mail: [pinsvers@terra.es](mailto:pinsvers@terra.es), [info@lafuina.com](mailto:info@lafuina.com)

[Montserrat.nadal@urv.net](mailto:Montserrat.nadal@urv.net)

## Weine im Führer:

La Fuina 2004 rot	93
La Fuina 2005 rot	95
La Fuina 2006 rot	95
La Fuina 2007 rot	96
Els Pins Vers 2008 rot	93
La Fuina 2008 rot	95

## Winzer / Önologe:

Jaume Anguera, Josefina Escoda, Carmen Altès, Montse Nadal und Josep Anguera

Das aus fünf Freunden bestehende Projekt wurde 2002 gegründet. In der Nähe des Dorfes wurden 10 ha. Land gekauft, 5 davon auf dem Gebiet der DOQ Priorat an der Grenze zur DO Montsant. Im Einzelnen handelt es sich um 0,8 ha. Carignan (1950 gepflanzt); 1,1 ha. Grenache (bepflanzt zwischen 1993 und 1999); 2,4 ha. Cabernet Sauvignon (1ha. von 1984, der Rest 1994 bis 1997) und 0,8 ha. Syrah (1994 bis 1997 bepflanzt).

Der Boden variiert sehr stark, es ist eine Mischung aus Kalk, Konglomerat, Llicorella, rotem Lehm und Buntsandstein. Mit Chemikalien im Weinberg wird sparsam umgegangen, nur bei Notwendigkeit wird gegen Motten gespritzt. Die Trauben werden spät, aber ohne Überreife gelesen. Der Lesezeitpunkt variiert zwischen dem 10. September und dem 25. Oktober, gelesen wird von Hand in 20 kg. Boxen.

Eine kleine, schlichte, sich gut in das natürliche Umfeld einpassende, aber dennoch moderne Kellerei wurde in unmittelbarer Nachbarschaft zum Weinberg errichtet.

Die Trauben werden getrennt nach der Traubensorte in Edelstahltanks vergoren. Der Most wird zweimal pro Tag umgepumpt, die Mazeration dauert zwischen 20 und 30 Tage, nach dem Abschluss der Malo und einer Stabilisierungsphase kommt der Wein in französisches und ungarisches Holz. Die Fässer werden pro Jahr zur Hälfte erneuert. In aller Regel wird im Februar nach der Lese in die Fässer gefüllt und der Wein verbringt dort die Zeit bis zum April des Folgejahres. Danach erfolgt noch ein Jahr Flaschenreife, bevor die Flaschen etikettiert werden und in den Verkauf kommen.

Vom Erstlingsjahrgang 2004 gibt es ca. 4000 Flaschen, 2005 wurden es dann 5500 Flaschen des La Fuina, Der Wein ist nach dem seltenen, aber hier in der Gegend vorkommenden Steinmarder benannt. Das possierliche freche Tier bleibt aber auch in den Folgejahren selten zu finden, denn mit 5500 Flaschen ist man auch in etwa an der Kapazitätsgrenze. Ca. 10% des Weines bleibt in Spanien, 90% wird ohnehin exportiert.

Der La Fuina ist mittlerweile ein ebenso gelungenes Projekt wie der Lo Givot aus Vilella Baixa, an dem die Lehrerin an der Önologenschule in Tarragona, Montse Nadal, gleichfalls beteiligt ist.

Der Besuch inklusive Probiermöglichkeit und Direktkauf ist nach vorheriger Terminvereinbarung

möglich. Es wird neben Katalan und Spanisch auch Englisch und Französisch gesprochen.

Mit dem Jahrgang 2008 wurde erstmals noch ein zweiter, kleinerer Wein mit dem Namen Els Pins Vers vorgestellt. Leider wurde das Projekt danach eingestellt. Aktuell wird leider nicht mehr produziert.

### **Weine:**

Els Pins Vers	PG : 2
La Fuina	PG : 3

### **Verkostungsnotizen:**

#### **La Fuina; 2004 rot;**

Fast schwarz. Kühle, mineralische fruchtige Nase, dominierend Waldfrüchte. Diese kehren auch am Gaumen zusammen mit Kirschen wieder, noch sehr primärer Fruchteindruck bei viel Frische. Kraft, Finesse, alles sehr harmonisch und mit sehr guter Balance. 94+/100 Th.

Das Tier spielt auch am 2.Tag mit! In sich stimmiger Wein mit guter Attacke.  
Ich bleibe bei 94+/100 Th.

Schwarzer Wein mit betörender Nase, sehr ausgewogen, vielschichtig und interessant. Schöne Länge. Auch wenn er hinter den unmittelbar davor verkosteten Weinen etwas zurückhängt, so gebe ich dennoch 92 VP

Der Eindruck bestätigt sich am 2. Tag. Solo getrunken wohl höher bewertet, aber der Konkurrenzdruck ist groß. 92 VP (01/2008)

#### **La Fuina; 2005 rot;**

Schwarzrot mit schönem Leuchten; feine, noch zurückhaltende Nase nach Brombeersaft und Kirschlikör. Kräftige Attacke am Gaumen, sehr reife Frucht bei guter Mineralik und einer Spitzentanninstruktur. Der Wein ist klar und frisch, noch enorm jung und verspricht eine glänzende Zukunft. 94+/100 Th.

Geile Nase am 2. Tag und ebenso ein in sich stimmiges Kraftpaket, sehr balanciert. Hat noch deutlich zugelegt. 95,5+/100 Th.

Dichtes schwarzes Kirschrot, in der Nase Kirschen mit vielen Kräuternoten, ein dichter aber auch eleganter Wein mit präsentem Tannin, etwas kühler als die anderen Weine im selben Flight (Corelium 2005 und Montsalvat 2004) 93 VP

Bessere Nase als der 2004er, intensiver und nicht ganz so „süß“, dafür mehr Mineralik. 93+ VP (01/2008)

Blind: Sehr stallige Aromen, hat da jemand ein Kuhhorn vergraben? Und mit Schafdung gearbeitet? Schwierig, aber ein eher biodynamischer Touch, der Wein ist aber auch komplex und vielschichtig, Schlehe und Johannisbeere. Adstringentes Tannin, der Wein wirkt eher maskulin. 93+/100 Th.  
Exzellenter Wein.

Blind 2. Tag: In der Nase nicht mehr ganz so stinkend wie am ersten Tag, aber am Gaumen heute eine Tanninwand, eher abweisend, spröde und am Gaumen auch immer noch leicht stallig. Fordernder Charakterwein, der konträre Meinungen provoziert. 91+/100 Th. Sehr guter Wein.

3. Tag (offen): Heute handzahn, aber sich noch etwas ängstlich verkriechend. Weine können so spannend sein! Das stinkige Tier hat sich inzwischen geputzt und riecht inzwischen sehr annehmlich. Dennoch hinter dem 2006er zurückbleibend, wie eigentlich auch erwartet. 93+/100 Th. Heute ein exzellenter Wein.

## 2. Flasche

Durch Vermutung auf eventuelle Unsauberkeit wurde einen Tag später eine zweite Flasche offen probiert: Eine noble Cabernet Nase, Leder, aber kein Dung auf dem Feld. Am Gaumen etwas rustikal und verschlossen. Grüner Paprika und Sattelleder, mit so wenig Luft vorerst tres dūr... Aber die Anlagen sind vorhanden, es ist eben ein 2005er. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

Einen Tag später offen nachverkostet: Stinkt in keiner Weise. Aber auch hier eher verhaltener Duft im Vergleich zu den vielen üppigen Weinen der Probe. Schöne Mineralik und Frucht mit Biss! Ebenso ein Loch am 2. Tag, wie auch bei der ersten Flasche beobachtet. Allerdings ist es nicht so tief. Heute sehr gute 92+/100 Th.

Bei den beiden Flaschen La Fuina 2005 war am 7. Tag alles im Lot, es gab keine signifikanten Unterschiede zwischen den beiden Flaschen mehr. Ihre anfängliche Schüchternheit und Zurückhaltung haben sie abgestriffen, keine Tanninwände, hinter denen man sich verschanzt, kein Stall, der gemistet werden muss. Noble Würze, dunkle Frucht, Bitterschokolade - bittersweet... 2005 will Zeit haben, enttäuscht aber letztlich nicht. Beide Flaschen 95/100 Th. Groß.

Vom La Fuina 2005 war noch in der Konterflasche ein Rest - okay, der ist erst 7 Tage offen... Wunderbar tiefe Nase, bittersweet - Noten. Brombeeren auf Bitterschokoladeraspeln. 95/100 Th. Groß.

(03/2011)

Tag 1: Sehr noble und vielschichtige Nase, sexy, aber am Anfang noch etwas schüchtern. Macht dann mit Luft immer mehr auf und man möchte die Aromen mit der Nase komplett heraus saugen. Aber auch am Gaumen ist er verblüffend gut, ja viel besser, als ich es erwartet hätte und schon sehr nahe an den späteren Jahrgängen, die mir schon immer noch etwas besser gefallen hatten. Neben einer verführerischen Frucht finden sich auch blumige Noten, frische Gebirgskräuter und sogar ein dezenter Ton nach Räucherspeck. Auch dieser Wein genügt sich eigentlich selbst als Meditationswein. Große Kunst. 96+/100 Th. Großer Wein.

Tag 2: Er schaltet noch mal den Turbo zu und will auch heute wieder vorn bleiben. Da die anderen Weine Gas geben, tut er das auch, um den Abstand zu wahren. Schwarz, rabenschwarz sogar - ein Wein für Gothic / Wave - Fans und Tiefreunde. Verspielt, sinnlich und zugleich sehr komplex. La Fuina, das possierliche Tierchen dreht am Rad, wie der Hamster, der sich freut - und wa er alles an Aromen gehamstert hat... Ich verneige mich - manch einer, auch ich, hat den 2005er La Fuina bislang wohl unterschätzt. In dem Zustand Weltklasse. 97+/100 Th.

Tag 3: Auch hier wieder die Frage, wo ist das große Kino der zwei ersten Tage hin? Immer noch klar als bester Wein des Flights erkennbar, auch immer noch exzellent, aber nicht mehr groß in dieser Verfassung. Da ist irgendwie etwas der Druck rausgenommen - wie auch beim Vinyes Josep.

Wer ihn nicht anders kennt, wird ihn trotzdem so mögen, aber der Wein hat halt gezeigt, das er noch wesentlich mehr kann. 94+/100 Th.

Tag 5: Wieder grandios, auf der Höhe des ersten Tages, macht wieder richtig Spaß. und er zeigt auch wieder die Komplexität und macht erneut Gänsehaut. 96+/100 Th.  
(12/2012)

14°

Runde 1 (blind): Fast schwarz und undurchsichtig. Anfänglich eine noch etwas verschlossene Nase, wird mit Luft dann offener und komplexer. Viele Kräuter, Tapenade, Heidelbeeren, komplex und ausgewogen. Noch gute Tanninreserven. Am Gaumen weiter als in der Nase. Harmonisch. Gute Länge und frischer Abgang, Wird beim langen Schlürfen immer voller. 95+/100 Th. Großer Wein.

Runde 2 (blind): In der Nase offener, am Gaumen eine schöne Frische, vielleicht etwas weniger komplex, dafür aber noch harmonischer und sehr trinkig. Insgesamt qualitativ unverändert. Viel Spaß im Glas. 95+/100 Th. Großer Wein.

Runde 3: Kühle Nase, offen und anspringend. Sehr komplex, kräuterwürzig mit dunkler Frucht, Am Gaumen Kakao, Tapenade, Grillkräuter und Holunderbeere. Betörend und mit viel Trinkspaß. Legt noch mal etwas zu. 96+/100 Th. Großer Wein.  
(11-12/2015)

Runde 1 (blind): In der Nase Schiefer satt, schwarze Kirschen, feine Kräuter, Weihnachtsgewürze, sehr vielschichtig, wandelt sich dauernd. Am Gaumen sehr ausgewogen und harmonisch, elegant mit feiner Würze. Schöner dichter Extrakt und feines Tannin. Feiner, sehr langer Abgang. 95+ VP

Runde 2 (blind): Sehr betörende dichte, mineralische und würzige Prioratnase, ganz blind würde ich hier ganz klar auf Vall Llach tippen. Aber ich weiß ja, dass der nicht im Flight ist. Am Gaumen frisch, harmonisch und sehr elegant. Feine Frucht, schöne Schiefermineralik, feiner Extrakt, ein genialer Priorato. 95+ VP

Runde 3: Sehr betörende Nase, viel Schiefer, dicht, würzig und sehr animierend. Am Gaumen sehr frisch, harmonisch mit feinem Extrakt und feinem Tannin. Genialer Trinkfluss. Bestätigt die 2 letzten Runden, tolle Entwicklung und weiteres Potential. 95+ VP  
(11-12/2015)

Tag 1 (offen): Leicht offene, sehr dunkle und noble Nase. Süße, reife dunkle Frucht, edle Hölzer und Kräuter, noch immer Tanninreserven. Schlägt am Gaumen ein Pfauenrad und zeigt Druck. Sehr nobel und tief. Ausgewogen in Kraft und Eleganz. Beeindruckt. 97+/100 Th. Weltklassewein.

Tag 4 (offen): Hat sich heute etwas verschlossen. Das Tannin steht heute zu sehr im Vordergrund. 95+/100 Th. Großer Wein.

Blind Runde 1: Betörend offene und sehr tiefe Nase, regelrechter Schnüffelstoff. Geht direkt auf die „12“. Parfümiert und exaltiert, aber auch leise und unaufdringlich. Kühl und geschliffen am Gaumen, Harmonie und Finesse, aber auch noch Unmengen an Tannin. Wirkt noch immer sehr jung. 97+/100 Th. Weltklassewein.

Blind Runde 2: Unverändert. Großartiger Schnüffelstoff. Kühl und exaltiert, noch raue Mengen an Tannin, aber samtend und geschmeidig. In bester Balance. In der Aromatik deutliche Cabernet – Anklänge. Macht viel Spaß. 97+/100 Th. Weltklassewein.  
(01/2019)

## **La Fuina; 2006 rot;**

Auf der Fira – Jahrgangspräsentation zeigt er sich offen und zugänglich, ausgewogen mit einer noblen Ledernote und großen Mengen samtene Tannins. 93+/100 Th.

Sehr feine und elegante mineralische Nase. Am Gaumen schöne Fruchtsüße, vielschichtig, verändert sich ständig, großartig. 95+ VP (05/2008)

Tiefes Schwarzrot, man bekommt nur beim Riechen bereits eine Gänsehaut. Sehr vielschichtig und schwer in Einzelteile zu zerlegen. Ich will das auch gar nicht...

Am Gaumen pure Eleganz und Sinnlichkeit. Wenn die Zeit dafür gekommen ist, haben wir großes erotisches Kino. Auch das könnte Porrera sein... Noch einmal im selben blinden Flight: Weltklasse – 97+/100 Th.

Nobel, spannend, offenbart sich schon, aber gibt einem das Gefühl, das noch nicht alle Trümpfe gezogen werden. Nach einiger Zeit geradezu genial anspringender Duft.

Am Gaumen rote und schwarze Früchte mit einem Hauch Zartbitterschokolade. Dicht, mineralisch, dann adstringierend. Potential. 96+ VP

Offene, betörende Nase, ganz wenig Ledernoten, sehr nobel und sehr elegant, fast zärtlich. Tolle Tanninstruktur und sehr üppig am Gaumen. Ein Weltklassewein. 97/100 Th.

Sehr interessante, betörende Nase. Am Gaumen kandierte Früchte, dicht, vielschichtig mit samtene Tannin. 96+ VP

In der Nachverkostung am 09.12.2008 gegen La Creu Alta, Negre de Negres und Roquers de Porrera bestätigte er seine Gleichwertigkeit mit dem Negre de Negres. Der Creu Alta konnte sich allerdings noch knapp vor den Fuina schieben. Am 09.12. erneut mit 97+/100 Th. bewertet. Ganz großes Kino und ein ganz großer Marderweitwurf... Super Entdeckung! (12/2008)

Offene, sehr feine und elegante Nase. Feinste eingelegte Kirschen mit leicht staubiger Zartbitterschokolade. Später auch florale Noten, Veilchen. Genial!

Am Gaumen sehr dicht, samtene Tannin, elegant, vielschichtig mit betörend langem Abgang. Dreht im Laufe des Abends unglaublich auf, ein Nasentier par excellence. Dazu Trinkspaß pur. 95+ VP (01/2011)

Zeigt anfänglich einen kleinen Cabernet Stinker, der aber verfliegt. Wirkt sehr leicht und frisch und in seinem burgundischen Stil wunderbar trinkig. Macht sehr viel Spaß, auch wenn er erstmal verhalten beginnt. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

3. Tag: Tiefe, noble Nase, jetzt wunderbar fruchtbetont, aber auch komplex. Die leichte Ledernote vom Freitag ist heute kaum noch wahrnehmbar, der Wein ist ausgewogen, sehr harmonisch, elegant und von schöner Länge. Macht heute viel Spaß und zeigt sich als großer Wein. 95+/100 Th. (03/2011)

1. Tag: Heute eigentlich blankes Potentialtrinken, dieses animierende Stinktief sollte man in seinem Keller noch ausschlafen lassen. Animalische Noten, dann eine Tanninwand, dahinter karges Gestein und Kirschfrucht. In der Anlage Eleganz, aber heute fast keinen Trinkspaß. Wer den Augenblick allein bewertet wird deutlich unter meiner Note liegen. 95+/100 Th. Großer Wein. Habe ich jedoch schon deutlich besser im Glas gehabt. Hat sich wohl schlafen gelegt.

4. Tag: Ich habe das Gefühl, er macht noch mehr zu. Das Tier fährt die Krallen aus und faucht. Nicht wecken. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

6. Tag. Es blinzelt verschlafen und sucht sich Futter. Eigentlich wie am 1. Tag, nur etwas trinkiger und weniger Tanninwand. Zeigt, wo er hin will... 95+/100 Th. Großer Wein.  
(06/2011)

Tag 1: Ein Nasentier von Beginn an, Wahoo! Sehr verführerisch und betörend. Am Gaumen dicht mit feiner Frucht, vielschichtig, legt sich schön an den Gaumen und bleibt sehr lange präsent. 95+ VP

Wahnsinnsnase, sehr dicht und mineralisch auch am 2. Abend. Am Gaumen sehr dicht, leicht teerige Noten, feines Tannin, langer Abgang. Nicht ganz so harmonisch wie am 1. Abend. 94 VP

Am 3. Abend wieder eine sehr beeindruckende Nase mit dichter Frucht und einem tiefmineralischen Duft. Wirkt am Gaumen heute etwas leichter, sehr langer Abgang. 94 VP (09/2012)

Tag 1: Sehr würzig, derzeit etwas Cabernet – betont, zwar knapp hinter den anderen an diesem Tag verkosteten 2006ern, aber er spielt dennoch unter den Großen mit. 95+/100 Th. Großer Wein.

Tag 2: Sehr parfümiert und eigenwillig in der Aromatik. Aber alles auf hohem Niveau. Hat sich geöffnet, zeigt eine süße Frucht. Deutlich spürbares Tannin, das vom Cabernet her kommen sollte. Um ihn jetzt bereits mit Genuss zu trinken, ist eine gewisse Tanniresistenz vonnöten. Die das nicht haben, warten besser noch. Polarisiert etwas, ist aber groß. 95+/100 Th. Großer Wein.

Tag 5: Unverändert zur 2. Runde. 95+/100 Th. Großer Wein.

Tag 6: Unverändert zur 3. Runde. 95+/100 Th. Großer Wein.  
(04/2015)

14°; Grenache, Carignan und Cabernet Sauvignon; 12 Monate Ausbau im französischen Eichenholzfass.

Runde 1 (blind): Schwarzrot, blickdicht. Die Nase öffnet sich mit Luft immer mehr und wird komplexer und immer animierender. Neben dunkler Frucht auch florale Noten und rostiger Schiefer, wandelt sich immer mehr im Glas. Was für ein Ausbund an Geschmeidigkeit am Gaumen, superelegant, süße reife Frucht, dazu etwas Schiefer und auch reife süße Paprika. Passt von der Stilistik nicht so sehr in die Porrera – Gruppe, ist aber ein Wein auf enorm hohem Niveau – La Fuina? Langer, intensiver Nachhall. 97+/100 Th. Weltklassewein.

Runde 2 (blind): Nicht mehr ganz so rund am Gaumen wie am ersten Tag, Das Tannin wirkt heute etwas rauher und die Cabernet Sauvignon kommt stärker heraus. Dennoch ein sehr großer Wein mit sehr viel Spaß im Glas. Ein Charakterkopf. 96/100 Th. Großer Wein

Runde 3 (offen): Erinnert heute mehr an Runde 1 als an Runde 2. Tief, vielschichtig, kühl und sehr nobel. Supergut zu trinken, sehr harmonisch und ausgewogen, baut mit dem Schlürfen viel Druck auf und zeigt eine präsenzte süße Frucht bei noch immer viel Tannin. 97+/100 Th. Weltklassewein.

Runde 1 (blind): Betörend dichte Nase, ab und an mal ein kleiner Stinker, der mit Schwenken des Glases dann aber auch gleich verschwindet. Lässt den Gaumen wässern. Glas muss definitiv geschwenkt werden, braucht viel Luft um sich perfekt zu präsentieren. Am Gaumen fein und sehr ausgewogen, feine rote und schwarze Frucht, feine Gewürze, schmeichelt dem Gaumen, perfekt zu trinken mit feinem Tannin, schönem Extrakt und sehr schöner Länge. 95+ VP

Runde 2 (blind): Die Nase praktisch unverändert zu gestern, am Gaumen heute etwas wilder, mit Ecken und Kanten, macht viel Spaß, extraktreich und schöne Länge. 94+ VP

Runde 3 (offen): Wunderbar betörende, elegante und würzige Nase. Am Gaumen wunderbar frisch, sehr fein und ausgewogen, genialer Trinkfluss und schöne Länge. Genial. 95+ VP  
(10-12/2016)

Tag 1 (offen): Anfangs noch leicht verschlossen in der Nase, am Gaumen bereits sehr harmonisch und elegant. Rote Frucht, gepaart mit einigen Cabernet – Noten. Legt dann mit Luft zu, wird feiner und komplexer. 95+/100 Th. Großer Wein.

Tag 5 (offen): Legt an Komplexität und Vielschichtigkeit zu, zeigt heute aber auch erste Reifennoten. Läßt sich wunderbar trinken. 96/100 Th. Großer Wein.

Blind Runde 1: Eine schöne Tiefe bei eher leicht wirkendem Körper, mineralisch und mit samtigen Tanninen. Macht mit Luft in der Nase immer mehr auf. Ein sehr schöner Wein, harmonisch, ausgewogen und gut zu trinken. 95+/100 Th. Großer Wein.

Blind Runde 2: Schöne Frucht, immer noch jung und mit guten Tanninreserven. Bestens im Lot und sehr harmonisch. Legt im Vergleich zur ersten Blindprobe zu, gewinnt an Körper und Struktur. 96+/100 Th. Großer Wein.  
(02/2018)

Schöne Frische, sehr rund und ausgewogen, weniger wild als früher, aber noch immer mit viel Charakter. Starker mineralischer Nachhall, insgesamt bestätigt er frühere Flaschen. 96+/100 Th. Großer Wein.  
(08/2018)

### **La Fuina; 2007 rot;**

Ich bin begeistert von der Entwicklung auf diesem kleinen „Garagenweingut“, dieser 2007er nimmt mit seiner sexy Frucht sofort gefangen. Hier ist alles groß – ein betörender Duft, ein Trinkspaß schon in dieser Jugend, er besitzt Rasse, Eleganz, Feinheit, Komplexität, ja Vielschichtigkeit. Es ist kein Marder, es ist eine schnurrende Katze... 97+/100 Th.

Ein Wein der mich förmlich anspringt und elektrisiert. Pure Eleganz, die sich geradezu sagenhaft im Gaumen festsaugt. Ich freue mich jetzt schon darauf eine ganze Flasche davon zu genießen. Steht auf der Weinwunschlister für 2007 ganz weit oben. 97+ VP  
(05/2009)

Was ist das für ein betörendes Nasentier?! Das ist ein Wein, den ich am Liebsten bereits mit der Nase aufsaugen möchte, ein perfekter, sehr vielschichtiger Duft, das Priorat in all seinen Facetten strömt aus dem Glas. Bei der Nase kann ich nichts abziehen, das ist Begeisterung pur. Am Gaumen kommt die typische Jahrgangssüße der ganz großen 2007er, er wirkt verspielt und neckisch am Gaumen, zeigt dann aber auch Frische und eine grandiose Tanninstruktur. Viel Finesse und Tiefe. Man hat das Gefühl, einen kühl-warmen Sommerwind an der Kehle zu spüren. Zählt sicher zu den ganz Großen des Jahres und gehört für mich in die Kategorie der Weltklasseweine. 98+/100 Th.

96+ VP

Auch dieser Wein bestätigt seine Ausnahmestellung am 2. Tag. Das könnte man jeden Tag so

trinken, aber irgendwann heben wir dann völlig ab... 98/100 Th.

4. Tag: Unverändert zum 2. Tag. 98+/100 Th.  
(10/2010)

Blind: Tiefe und komplexe, perfekte Nase. Sexy, wild und ungestüm, dabei immer wunderbar trinkig und ausgewogen bleibend. 97/100 Th. Weltklassewein.

Blind 2. Tag: In der Nase kündigt sich die Revolution an... Sehr ausgewogen in Kraft und Tiefe. Wunderbar trinkiger Wein zum Meditieren – ganz großes Kino. 98+/100 Th. Weltklassewein.

4. Tag (offen): Er steht wie eine Eins im Glas und ist nach wie vor ein Weltklassewein mit Eleganz, Grip, Tiefe und einer Explosion der Aromen. Schöne Länge. Ganz großes Prioratkino... Leider schon das letzte Glas. 98+/100 Th. Weltklassewein.  
(03/2011)

14°; Grenache, Carignan und Cabernet Sauvignon, 12 Monate in Fässern aus französischer Eiche gereift

Tag 1: Leicht offene, sehr dunkle und sehr noble Nase, elegant, tief und sehr harmonisch am Gaumen bei einer äußerst ansprechenden komplexen Aromatik und mittlerem Körper. Das samtene Tannin verweist auf eine gute Lagerfähigkeit. 96+/100 Th. Groß.

Tag 2: Just another black bitch – diese Hexe hat auch noch einen schwarzen Kater auf dem Buckel. Aber der kratzt nicht, der schnurrt. Er wurde auch nicht mit einem Frettchen gekreuzt!

Die Aromen tanzen sündig über dem Glasrand – ein wunderbares Nasentier mit Rasse und Kraft. Am Gaumen ein Konzentrat und alles in allem ein Tropfen, der heute nach Weltklasse giert. Betörend und sündig, zugleich sündig und tief. 97+/100 Th. Weltklasse.

Tag 3: Zieht sich in der Nase leicht zurück, verbleibt aber am Gaumen groß. 96+/100 Th.

Tag 4: Unverändert zum Vortag, aber insgesamt denke ich, da geht noch bissel was mehr, als er es jetzt schon zeigt, auch wenn er schon jetzt nicht wenig zeigt. 96/100 Th.  
(12/2011)

14°; Grenache, Carignan, Cabernet Sauvignon; 12 Monate in französischem Holz

Tag 1 – blind: Kühle, aber sehr noble Nase, wird mit Luft immer tiefer, ist verführerisch und wandelbar, auch am Gaumen kühl, dunkel und noch jede Menge Tannin. Sexy Aromatik, zupackend und fordernd, zugleich aber auch elegant. Will noch etwas schlafen dürfen.

Ich vermute den La Fuina. 95+/100 Th. Großer Wein.

Tag 2: Wie am ersten Tag, aber schon mit deutlich mehr Tiefe, daher auch einen Punkt mehr. 96+/100 Th. Großer Wein.

Tag 3: Legt noch mehr an Struktur und Tiefe zu, entwickelt sich immer weiter, zeigt aber nach wie vor noch gut Tannin. Macht dennoch heute schon richtig Spaß. 97+/100 Th. Weltklassewein.

Tag 4: Wie auch der Noster geht er ein ganz klein wenig zurück. 96+/100 Th.

Tag 5: Verbleibt nach wie vor sehr groß. Ich hatte schon noch bessere Flaschen davon, er ist momentan etwas verschlossen und nicht in Bestform. Obwohl er eigentlich auch da noch grandios ist. 96+/100 Th. Großer Wein.

(02/2012)

Tiefe, dichte Frucht, begeistert schon beim 1. Riechen. Am Gaumen eine majestätische Leichtigkeit, schon sehr trinkig, aber noch mit Reserven. Sehr feines, edles Tannin. Schlank und sehr elegant. 95+ VP

Am 2. Abend ein Nasentier - sehr offene Nase, wunderbare Mineralik. Am Gaumen dichte Frucht, sehr elegant und harmonisch, vielschichtig. Ein hedonistischer Trinkgenuß, einfach nur schön 96+ VP

Unfassbar, aber am 3. Abend legt die Nase nochmals zu, absolute Gänsehaut. Am Gaumen ganz feines Tannin, das den ganzen Mundraum ausfüllt. Harmonisch und vielschichtig. Knaller! 97 VP (11/2012)

14°; Grenache, Carignan und Cabernet Sauvignon; 12 Monate Ausbau in französischer Eiche  
Tag 1 (offen): Schwarzrot, fast undurchsichtig. Noble dunkle Noten, noch nicht völlig offen, am Gaumen kühl und mit intensiver Frucht, pfeffrig – würzig, aber auch elegant. Noch sehr präzise Tannine. 95+/100 Th. Großer Wein.

Tag 3 (offen): Deutlich offenere Nase, dunkel und eher verrückt als verführerisch, eine schwarze Bitch. Ausgewogen, tief und deutlich zugänglicher als am ersten Tag, heute sehr beeindruckend. Toller Nachhall. 97+/100 Th. Weltklassewein.

Blind Runde 1: Leicht offene Nase, am Gaumen eine süße, reife Frucht und eine schöne Mineralik. Gute Balance aller Komponenten. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Blind Runde 2: Noch immer nicht all zu offen in der Nase. Etwas unterdrückte dunkle noble Aromen. Betont süße Frucht am Gaumen, fast etwas vordergründig – zum Glück puffert die ungestüme Mineralik die Süße gut ab. Balanciert bei mittlerem Körper. Am Gaumen deutlich expressiver als in der Nase, legt hier zu. Leider aber hängt die Nase für eine noch bessere Bewertung hier noch. 96+/100 Th. Großer Wein. (04/2016)

14°; Grenache, Carignan, Cabernet Sauvignon; 12 Monate Ausbau im Fass aus französischer Eiche.  
Runde 1 (blind): Schwarzrot, fast blickdicht. Leicht offene, aber sehr komplexe Nase, Neben dunkler Frucht auch viel Würze, Kräuter und Tapenade, dazu Mokkanoten und Stein. Viel samtene Tannin im Nachhall. Baut Druck auf, zeigt aber auch Eleganz und Ausgewogenheit bei etwas wildem Charakter. Erst am Beginn der Trinkreife. 95,5+/100 Th. Großer Wein.

Runde 2 (blind): Öffnet sich heute in der Nase deutlich mehr, zeigt sich aber sonst vom Charakter her ganz im Stil der ersten Blindprobe. Aufgrund der offeneren Nase gut verbessert. Schön rund und ausgeglichen, elegant und mit Tiefe. Baut sich am Gaumen wunderbar auf. Viel Spaß machend. Wilde Frucht und Mokka. 97+/100 Th. Weltklassewein.

Runde 3 (offen aus der Miniflasche): Dunkel, würzig und sehr harmonisch, elegant und mit Tiefe. Baut Druck am Gaumen auf, mineralischer Nachhall, in dem auch die Cabernet – Noten etwas heraus kommen. Qualitativ unverändert zur 2. Blindrunde. 97+/100 Th. Weltklassewein. (09-12/2017)

Runde 1 (blind): Vollfruchtig, sehr animierende Nase, würzig, Zimt, Kaffee, Vollmilchschokolade, sehr betörend. Am Gaumen dichte Frucht, feines Tannin, viel Extrakt, legt sich wunderbar an den Gaumen, sehr langer Abgang. 95+ VP

Runde 2 (blind): Sehr betörende Nase, wunderbare Würze, dichte Frucht und Kräuter. Am Gaumen rote und schwarze Kirschen, dichter Extrakt, sehr feines Tannin, das sich wunderbar an den Gaumen anschmiegt. Schöne Schiefermineralik mit langem, dichtem Abgang. Legt im Vergleich zur 1. Runde noch eine Schippe drauf. 96+ VP

Runde 3 (offen aus der Miniflasche): Wunderbar würzige und mineralische Nase, Kräuter und rote und schwarze Frucht, sehr betörend. Am Gaumen dichte Frucht, elegant und harmonisch mit Gripp, schöne Schiefermineralik, dichter Extrakt, vielschichtig, Wunderbare Länge, großartig. 96+ VP (09-12/2017)

### **Celler dels Pins Vers; Els Pins Vers; Priorat – El Molar; 2008 rot**

Ein neuer, kleinerer Wein, bestehend aus 70% Grenache, 20% Carignan und 10% Syrah, hier der erste Jahrgang. Sehr schöner Einstieg, etwas fruchtiger, aber auch sehr voll am Gaumen, samtene Tannin. Exzellenter Wein, der dem großen wilden Tier La Fuina etwas Schatten gibt. 93/100 Th. (04/2011 – *Fira Nacht in Marca*)

Blind 1. Tag: Offene, vielschichtige Nase, zeigt Frucht und auch eine gewisse Tiefe, durch die dunkle Frucht wirkt der Wein sehr nobel, zeigt Anklänge an belgische Pralinen und Brombeerlikör, wirkt auch etwas wärmer. Am Gaumen eher leicht, aber mit welch schönen Facetten, etwas aufgefächert und erzählend, zeigt Eleganz. Eher Prosa als Drama... 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

Blind 2. Tag: Schwere Nase, Kirschlikör bei kühlem Wind auf Schieferblock. Am Gaumen harmonisch und von gewisser Eleganz, trinkig mit im Abgang noch etwas stumpfem Tannin. 92+/100 Th. Sehr gut.

3. Tag (offen verkostet): Expressiv und dunkel in der Nase, hat sich schön geöffnet. Tolle Aromatik am Gaumen, inzwischen deutlich trinkiger und mit wenig Ecken und Kanten. Das gestrige stumpfe Tannin hat sich eingeschliffen. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

7. Tag (offen verkostet): Er hält sich wunderbar auf dem Plateau der letzten Verkostung. Sehr trinkig und in allem stimmig. 93/100 Th. Exzellenter Wein.

9. Tag (offen verkostet): Unverändert überzeugend. 93/100 Th. Exzellenter Wein. (07/2011)

### **Celler dels Pins Vers; La Fuina; Priorat – El Molar; 2008 rot**

Blind: Sehr dunkle und sehr noble Nase, das könnte auch mit viel altem Carignan und Porrera verbunden sein, aber manchmal habe ich solche Aromatik auch von einigen anderen richtig guten Winzern gehabt. Für Porrera fehlt mir etwas die Schokonote. Der Wein spielt mit mir und macht großen Nasenspaß. Auch am Gaumen rund, harmonisch, würzig und elegant, jahrgangstypisch mit weniger Power, aber dieser Wein braucht das auch nicht. Exzellenter Wein. 94+/100 Th.

Blind 2. Tag: Schöne, tiefe Nase, die immer weiter zulegt. kommt jetzt vielschichtig und komplex und kündigt Großes an. Schnüffelschnuffelstoff. Am Gaumen schwarz, dunkel, ernsthaft, beinahe philosophisch. Vollendete Harmonie bei leichterem und eleganterem Körper. Eine schwarzhhaarige Schönheit, ungeschminkt und ungefärbt. Und ein bitter-süßes Früchtchen. Apocalyplicas "Bittersweet" könnte man dazu hören. Großer Wein. 95+/100 Th.

4. Tag (offen): Üppige Nase, sehr nobel. Und der Wein hat immer noch weiter zugelegt. Für den

Jahrgang recht voll und komplex, wunderbare Harmonie. Wenn ich ihn auch im Moment noch nicht ganz so hoch sehe, wie 2006 und 2007, so entwickelt er sich dennoch kontinuierlich in die Sphären der großen Weine. 96/100 Th

5. Tag (offen): Unverändert zum Mittwoch – Große 96/100 Th – und auch an den zwei folgenden Tagen das gleiche Bild – der Wein steht fest wie der Fels in der Brandung. Am Freitag gleichauf mit dem Solertia.  
*(01/2011)*



**La Fuina; rot**



Die Weinberge der jungen Kellerei Dels Pins Vers. Der Hang auf der anderen Seite gehört bereits zur DO Montsant, das kleine Tal bildet die Grenze.

(IM)



Herbstimpressionen bei Pins Vers.

(IM)



Trauben für den Marder...

Diese Trauben gehen nicht in den La Fuina ein, da sie Bittertöne haben.

(IM)



Laubfärbung im November.

(IM)



Die Hänge sind hier weit weniger steil und der Boden mehr von Kalksteinkonglomerat, und Lehm geprägt.

(IM)



Geologiestunde bei Les Pins Vers.

(IM)