

La Vilella Baixa

Celler Bujorn

(Rafel Gauchola Navarro)

C/ Priorat 15 bzw. C/ Sant Pere de Dalt 19
La Vilella Baixa

Telefon: 619437576, 616393576, 65635563

Fax:

Web: -

Mail: bujorn@tinet.cat

Wein im Führer:

Bujorn 2007 rot 94

Bujorn 2008 rot 94

Winzer / Önologe:

Rafel Gauchola Navarro; Eva Escude

Rafel Gauchola Navarro hat sich von seinem Großvater inspirieren lassen, der bereits in der Landwirtschaft arbeitete. Nach seiner önologischen Ausbildung in Falset an der IES hat er bei verschiedenen Erzeugern im Priorat gearbeitet. So konnte er aus den Erfahrungen mit extrem unterschiedlichen Betrieben die Rückschlüsse für den Aufbau seines eigenen Projektes ziehen und den eigenen Stil und die eigene Philosophie entwickeln, die jetzt beim Celler Bujorn angewendet wird.

Eva Escude ist von Kindesbeinen an mit dem Weinbau verwachsen. Nach einer Kindheit im Weinberg und dem Heranführen an die Arbeit im Keller studierte auch sie Önologie. Eine Zeitlang hat sie in Labors verschiedener großer Firmen gearbeitet, bevor sie jetzt damit begann, ihre Energie in ein eigenes Projekt zu stecken.

Im oberen Teil des hübschen Dorfes La Vilella Baixa wurde in einem alten Haus ein eigener Keller auf zwei Stockwerken eingerichtet, oben befindet sich der Gärkeller, ein Stockwerk tiefer ist der Fasskeller und das Flaschenlager.

Im eigenen Rebbesitz auf 4,89 ha finden sich Grenache, Carignan und Cabernet Sauvignon aus ökologischem Anbau.

Bei El Lloar liegt die Parzelle La Solana del Meliton, 219 m hoch und durch den Felsen Cingle de la Roca und den Montsant Fluß geschützt und mit eigenem Mikroklima privilegiert. Auf der sehr llicorellahaltigen Schattenseite wurden 1997 Grenache Reben auf einem Costers Hang gepflanzt. Auf der Sonnenseite wurde 2004 Carignan auf Terrassen von stark eisenerzhaltiger Llicorella mit einer oberflächlichen Lehmschicht gepflanzt. Auf der Südseite steht seit 1997 Cabernet Sauvignon auf sehr lehmhaltigem Llicorella. 1 bis 1,5 kg Trauben werden pro Stock geerntet.

Eine zweite Parzelle besitzt Celler Bujorn in der prestigereichen Lage Les Manyetes bei Gratallops. Nahe des Zusammenschlusses von Montsant- und Siuranafluss hat der Hang in N-NW- Orientierung sehr viel schwarzen Llicorellaschiefer und eisenerzhaltige Schiefer, der sich im Sommer von der Sonne regelrecht aufheizt. Im Winter dagegen ist hier wenig Licht.

In der Mitte der Parzelle sind 100 Jahre alte Grenache Reben auf einem Costers Hang, ringsum auf den Terrassen wurde 1978 Carignan gepflanzt.

Der erste Wein namens Bujorn wurde mit dem 2007er Jahrgang herausgegeben.

Die Weinberge und der Keller können nach vorheriger Absprache auch gern besichtigt werden. Dabei kann auch der Wein verkostet werden.

Auch hier müssen wir den Text der 2010er CD-Version des Prioratführers heute leider in der Vergangenheitsform betrachten. Durch die Wirtschaftskrise blieb auch dieses junge, sympathische Projekt leider wieder sehr schnell auf der Strecke. Den 2009er hatte ich noch aus dem Fass verkosten können, mehr nicht. Vereinzelt tauchen noch Flaschen des Bujorn mit verändertem Etikett aus den Jahrgängen 2009 und 2010 auf, die ich beide bislang noch nicht im Glas hatte.

Weine:

Bujorn

PG : 2

Verkostungsnotizen:

Bujorn; 2007 rot;

Leuchtendes Purpurrot, in der opulenten Nase sehr noble, dunkle Düfte. Brombeertorte, Holundersaft, warme Pinien, über die ein frischer Wind weht. Elegant und frisch am Gaumen, explodiert am Gaumen förmlich und baut Druck auf. Warme, reife, aber nicht gekochte dunkle Frucht, Feuerstein und erzhaltige Schiefer. Sehr pur und rein, nichts als Frucht und Stein. Gute Struktur bei angenehmer Säure, fast schon mit Tiefgang. Überzeugt als Newcomer schon vom ersten Schluck an und will nicht nur groß rauskommen, nein, er tut es auch! Große 95+/100 Th.

Noch immer eine sehr noble Nase und den Gaumen gut ausfüllend. Noch eine Spur besser als am ersten Tag. Locht für einen Erstlingsjahrgang weit oben ein! Große 96+/100 Th.

Auch nach vier Tagen zeigt er noch Größe, obwohl er nicht mehr so frisch war. Es ist aber auch schwer, einen solchen Wein aus der halben Flasche über vier Tage zu strecken... 95/100 Th. (10/2009)

Schöne offene und dunkle Beerennase, nobel und sehr fruchtbetont bei mildem Tannin. Die Säure kommt erst im Abgang. Ein Wein mit mittlerem Körper, harmonisch und trinkig. Sehr gute 92+/100 Th.

Schwarze Kirschen, würzige und mineralische Nase, sehr schön. Fein, elegant und sehr harmonisch am Gaumen. Gut eingebundene Säure, Weiche Tannine im Abgang, mittellang. 91+ VP

2. Tag: Sehr schöne, sehr fruchtbetonte und einladende Nase. Am Gaumen ebenso viel Frucht, sehr harmonisch und auch elegant. Mildes und ausgewogen wirkendes Tannin, guter Trinkfluss und viel Spaß. Exzellente 94+/100 Th.

Dunkle, sehr elegante Nase, noble Holzaromen, schöne Mineralik. Am Gaumen konzentrierte Fruchtsüße, gut eingebundene Säure, etwas austrocknend im Abgang. 91+ VP

Auch nach 9 Tagen unverändert exzellenter Wein, noch immer 93+/100 Th.
(01/2010)

Während der Party auf Burg Rabenstein am 19.01.2013 ohne weitere Notizen mit 94/100 Th. bewertet – Exzellenter Wein.

Schöne offene, würzige Nase. Am Gaumen beeindruckende Mineralik, feine Kräuter, vielschichtig mit langem Abgang. 93+ VP

6 Tage offene Flasche: Lässt sich immer noch auf sehr schönem Niveau trinken und steht mit dem Marge 2008 im direkten Vergleich auf einer Stufe. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

8 Tage offen: Der Burjorn erweist sich am Ende als der langlebigere Wein im Vergleich mit dem Marge 2008 – er hat nichts eingebüßt. 93/100 Th. Exzellenter Wein.
(01/2013)

14,5°; Carignan, Grenache und Cabernet Sauvignon aus den Lagen Manyetes und La Solana del Meliton

Tag 1 (offen): Was für ein animierender Duft, offen und mit schönem Parfüm, fächert sich schön auf, wirkt aber auch kühl und voll. Zeigt Druck am Gaumen, dabei aber ebenso kühl wirkend. Brombeere, Schlehe, Bittermandel, Tapenade, auch rote Johannisbeere. Schöne Länge. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 5: Legt deutlich zu, sehr dunkle Noten. Eine offene Nase, am Gaumen eine sehr noble Aromatik. Zeigt Größe. 95+/100 Th. Großer Wein.

Tag 9: Zieht sich heute wieder ein wenig zurück, wirkt verschlossener, aber vom Charakter her im Grunde unverändert. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Blind am 13.12.: Dunkles Schwarzpurpur, eine üppige Nase (Schieferstaub und Kalk), die sich mit Luft wandelt und kirschiger wird, dazu kommen auch kräutrige Noten (Absinthkraut). Am Gaumen sehr frisch, erneut eine betonte Mineralik. Mit Ecken und Kanten für Steinbeisser – ein Wein für Prioratfreaks. Komplexe Aromen, langer frischer Abgang auf Stein und Kirsche. Baut Druck auf. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Offen am 21.12. (Platz 13 in der Blindverkostung): Sehr würzig und offen, heute insgesamt harmonischer, aber noch immer ein sehr typischer Steinbeisser – Wein für wahre Prioratfreaks. 95+/100 Th. Großer Wein.
(11-12/2014)

14,5°: Carignan, Grenache und Cabernet Sauvignon aus den Lagen Manyetes und La Solana de Meliton

Runde 1 (blind): Dunkles Kardinalsrot mit exzentrischem Funkeln. Offene Nase, anfangs grenachebetont. Walderdbeere, später dann auch dunklere Noten, Kühl. Am Gaumen mit Druck und Noblesse, Schwarzkirschen und reifes Beerenobst, sehr frisch und knackig. Sehr trinkig und mit schönem Nachhall, noch Tanninreserven, aber gut zu trinken. Macht viel Spaß. Mineralisch, ohne ein zuviel davon. Legt mit Luft am Gaumen nochmals zu, wird tiefer und druckvoller. 95+/100 Th. Großer Wein.

Runde 2 (blind): Zeigt sich elegant und ausgewogen, streichelt den Gaumen und verführt mit Druck und Tiefe. Schlägt am Gaumen ein Pfauenrad der Aromen und zieht mit den anderen mit, um den Abstand zu wahren. Großes Kino, sinnlich und knisternd. Das macht schon richtig viel Spaß. 96+/100 Th Großer Wein.

Runde 3 (offen aus der Miniflasche): Wunderbar offene Nase, kühl und schiefzig, wandelt sich stetig und verführt die Sinne. Insgesamt unverändert zur 2. Runde. 96+/100 Th Großer Wein.

(09-12/2017)

Runde 1 (blind) Auch hier eher verhaltener Duft, Süßkirsche, Schiefermineralik, sehr harmonisch und animierend. Im Laufe des Abend mit Luft immer lauter werdend, schöne Entwicklung!

Am Gaumen sehr elegante Frucht, betörend frisch, feine Kräuter, sehr schöne Mineralik, zupackend, gaumenauskleidend, wahoo, sehr gut mit feinem Tannin und schönem Extrakt. Welch ein Trinkfluss. 94+ VP

Runde 2 (blind) Was für ein Nasentier, kein Vergleich zum Vortag, das komplette Priorat im Glas, da bekomme ich die Nase nicht aus dem Glas und das Grinsen nicht aus dem Gesicht. Einfach wunderbar. Verändert sich laufend, immer wieder neue Eindrücke, auch florale Noten, unfassbar.

Am Gaumen sehr elegant, deckt sich komplett mit den Eindrücken des Vortages. Sehr sehr gut. Aufgrund der heutigen genialen Nase erhöhe ich auf 95+ VP

Runde 3 (offen aus der Miniflasche): Auch heute wieder eine geniale Nase, vielschichtig, bestätigt voll die Eindrücke der 2. Runde. Am Gaumen elegant, tolle Mineralik, frische Frucht, sehr feiner Extrakt, feines Tannin, vielschichtig, jugendlich mit Reserven. Da geht noch was in der Zukunft., 95+ VP

(09-12/2017)

Bujorn; 2008 rot;

Sehr feine fruchtige Nase. Am Gaumen süße Frucht, dunkler Kakao, gut gepuffert durch die Säure.

Vielschichtig und dicht, wobei der Wein derzeit noch verschlossen wirkt. Mittellanger Abgang. Potential - noch lagern. Derzeit 90+ VP Eile ist nicht angebracht.

(12/2010)

Blind: Noch leise, aber sehr noble Nase, vielschichtig. Am Gaumen recht warme Frucht, warme Kirschesuppe und Kirschkerne. Wunderschöne, etwas einfordernde Mineralik. Noch mit Ecken und Kanten. Exzellenter Wein. 93+/100 Th.

Blind 2. Tag: Offene, sehr prioratypische Nase, die bei tieferem Hineinriechen aber auch etwas alkoholisch wird. Am Gaumen zunächst wieder typisch, aber ohne Hokus-Pokus, doch dann schlägt auch die Säure recht erbarmungslos zu und somit wirkt er insgesamt noch nicht ganz harmonisch. Heute nur sehr gute 88+/100 Th.

3. Tag (offen): Tiefes, aber kleines Näschen, das immer noch etwas alkoholisch wirkt, wenn man tief ins Glas rein riecht. Am Gaumen harmonisch und jahrgangstypisch leicht. Endet aber im Abgang mit einer Geschmacksexplosion. Sehr gefällig und durchkomponiert, aber immer noch unaufgeregt. Solide gemachter Wein, der den Jahrgang durchaus repräsentiert. Sehr gute 91+/100 Th.

5. Tag (offen): Legt jetzt noch mal etwas zu und scheint bei seinem besten Eindruck angekommen zu sein. Sehr harmonisch und ausgewogen, er wollte einfach noch Zeit für sich. 92/100 Th.

6. Tag (offen): Er kann nochmals zulegen und beeindruckt heute mit exzellenten 93+/100 Th. Auch am Sonnabend auf dieser Höhe beim letzten Schluck.
(01/2011)

Tag 1 – blind: Animierende, offene Nase, dunkel und sexy, fast betörend. Am Gaumen sehr ausgewogen und in allem sehr stimmig. Langer mineralischer Abgang. Emotionaler Genussmoment. 96+/100 Th. Großer Wein.

Tag 2 – offen: Das Aufdecken ist hier eine Superüberraschung. Aber der Wein bestätigt seine Größe der Blindverkostung sofort mit einer unveränderten großen Glanzleistung. Die Ambitionen auf Sieg will er sich nicht nehmen lassen. 96+/100 Th.

Tag 6: Unverändert großer Wein. Behauptet seinen Spitzenplatz souverän. Chapeau bas! 96+/100 Th. Großer Wein.

Tag 10: Sehr stabil – nein, er lässt sich nicht unterkriegen. Er dominiert für mich die Probe bis zum Schluss. 96+/100 Th.

Tag 1: Sehr frische, etwas zurückhaltende Nase. Am Gaumen dunkel, sehr trinkig, harmonisch und sehr animierend. Feines Tannin. 93+ VP

Tag 2: Sehr animierende Nase. Sehr überzeugend am Gaumen, hier fällt mir zum ersten Mal ganz deutlich auf, was dieser Wein hat und fast alle anderen in der Probe leider vermissen lassen: er ist enorm vielschichtig. 93+ VP
Zusammen mit dem Sieger der Probe für mich die größte Überraschung, schöne Entwicklung, ich bin schon sehr gespannt, wie es mit diesem Wein weitergeht. Eine kleine, aber sehr feine Bodega, die ich im Auge behalten werde!
(07/2012)

14,5°; Carignan, Grenache und Cabernet Sauvignon aus den Lagen Manyetes und La Solana del Meliton.

Runde 1 (blind): Unglaubliche parfümierte Nase, extravagant und hochhackig. Schaulaufen für die Nase, extrem parfümiert, dennoch kühl und nobel. Am Gaumen leichtgewichtig und

kühl, distanziert, aber mit sanftem Druck. In sich sehr stimmig und noch mit guten Tanninreserven. 96+/100 Th. Großer Wein.

Dichte schwarze Frucht, einfach wunderbar, ruht in sich! Was für ein Parfum. Am Gaumen dichte schwarze Frucht, schöne Würze, wunderbares Tannin mit betörendem Extrakt. Bleibt unfassbar lange am Gaumen hängen. 96+ VP

Runde 2 (blind): Herrlich offene Nase, vielschichtig und sich wandelnd. Am Gaumen kühl und faszinierend. Unverändert. 96+/100 Th. Großer Wein.

Herrliche tiefe und dichte Nase, schwarze Frucht, Am Gaumen dichte schwarze Frucht, betörende Mineralik, herrliche Würze, sehr feines Tannin und Extrakt, wirkt noch jugendlich. Bleibt sehr lange am Gaumen haften. 96+ VP

Runde 3 (offen): In bester Balance, vielschichtig und tief. Schade, dass dieses Projekt im Zuge der Finanzkrise eingestellt werden musste. Der Wein zeigt die Leidenschaft, mit der seine Macher dabei waren. Legt heute noch mal eine Schippe drauf. 97+/100 Th. Weltklassewein.

Wunderbar tiefe und vielschichtige Nase. Am Gaumen dichte Frucht, feine Mineralik, sehr feines Tannin, schöner langer Abgang. Macht sehr viel Spaß. 96+ VP
(10-11/2018)



Bujorn; rot



Diese kleinen Tanks reichen aus, um den Bujorn nach Parzellen und Traubensorte getrennt vinifizieren zu können. (YH)



Hier werden im Keller die “beteiligten” Traubensorten vorgestellt. (YH)



Diee alte Weinpresse kommt im Celler Bujorn zum Einsatz.

(YH)



Bujorn – Flaschen, technische Beschreibung und Llicorella – Schiefer.

(YH)



Die Lagen fotografiert und vorgestellt.

(YH)



...

(YH)



...

(YH)



Das Bujorn – Team von links nach rechts: Rosa Maria Ribera, Rafel Gauchola Navarro, Eva Escude

(YH)



... und die deutschen Besucher im Weingut im Rahmen der Fira – Tour 2010.

(YH)



Die Bujorn – Fässer.

(YH)