

La Vilella Baixa

Els Vil*lusionistes

C./ Freixinals, 15
La Vilella Baixa

Telefon: 696634851

Fax: -

Web: www.villusionistes.com

Mail: villusionistes@gmail.com

Weine im Führer:

Gran Unànim 2015 rot	97
Unànim 2016 rot	92
Unànim Simbiosi 2016 rot	93
Unànim 2017 rot	93
Unànim Simbiosi 2017 rot	96
Equànim 2017 rot	96

Winzer / Önologe:

Anna Molina, Sergi Siuraneta, Roser Amorós

Es ist, wie es so oft im Priorat ist... Die Großeltern haben Reben gepflanzt, zum Teil auf Costers – Hängen. Die Eltern haben die Weinberge bewirtschaftet, aber die Trauben verkauft, die Enkel wollen dort jetzt eigene Weine daraus machen.

Dies ist, ganz knapp gesagt, die Geschichte von Anna und Sergi, die ihren kleinen Micro-Keller mitten im alten Dorf La Vilella Baixa haben, direkt im New York des Priorats in einem der alten Häuser.

Zum Glück haben die Eltern die eigenen Rebberge nicht mit Pestiziden und Co tot gespritzt, so dass man hier vom Beginn an auf ökologischen Weinbau setzen konnte. Und der Start erfolgte in 2014 mit dem ersten Wein namens Unànim, 100% alte Grenache.

Inzwischen gibt es drei weitere Rotweine und auch einen Weißen, alles in Kleinstauflage und mit viel Leidenschaft und Hingabe produziert, wobei man sehr auf die Verwendung von Amphoren setzt. Als Önologin wurde Roser Amorós verpflichtet, kein unbekannter Name bei den Kennern des Priorats.

Ein spannendes Projekt, welches es zu verfolgen gilt – bereits erste verkostete Weine zeigen die Ambitionen auf Großes.

Weine:

Unànim	PG : ?
Unànim Simbiosi	PG : ?
Equànim	PG : ?
Gran Unànim	PG : ?

Verkostungsnotizen:

Gran Unànim; 2015 rot;

100% Carignan von einem Weinberg im Norden von L' Ermita, 70 Jahre alt. 100% Amphore. Wunderbare Frucht, sehr fein und elegant. Topp. 96+/100 VP
(05/2018)

100% Carinyena alte Reben. Setzt ein dickes Ausrufezeichen, geniale Nase, am Gaumen ebenso und nahe der Perfektion. Ein Probeschluck wird diesem Wein nicht gerecht, hier sollte man eine ganze Flasche über mehrere Tage verkosten. 98+ VP
(05/2019)

Unànim; 2016 rot;

100% Grenache, 13 bis 15 Jahre alte Reben, im Stahltank ausgebaut, 2014 war der erste Jahrgang. Sehr fruchtig und fein. 92+/100 VP
(05/2018)

Unànim Simbiosi; 2016 rot;

100% Carignan; 40% Amphore, 60% Stahltank. Sehr gute Frucht. 93+/100 VP
(05/2018)

Unànim; 2017 rot;

100% Grenache. Anspringende und betörende Nase. Sehr dicht, dunkle Frucht, fein verwoben mit schönem Extrakt, feiner sehr langer Abgang. 93+ VP
(05/2019)

Unànim Simbiosi; 2017 rot;

100% Carignan. Dunkle, vibrierende Nase, am Gaumen wunderbar, sehr dicht und elegant, vielschichtig, absolut großartig. Fordert und verlangt Zeit, die ich im Moment nicht geben kann. 96+ VP
(05/2019)

Equànim; 2017 rot;

Grenache und Carignan, 100% Amphore. Fantastische Nase, perfektes Parfum, ganz feine Frucht, am Gaumen sehr elegant und leicht wirkend, tänzelt auf der Zunge, sehr schön. 96+ VP
(05/2019)