



Commanderij Gent

Priorat en Montsant – 13 december 2003

Priorat en Montsant



Dhr. Ricard Zamora Isanda, Raimon Castellvi en Pedro Araujo samen met de voorzitter en de pr.

Raimon Castellvi, eigenaar van Cellar de 'Encastell. Als extraatje mochten we ook dhr. Pedro Araujo verwelkomen, die ons zijn Vinho Verde kwam voorstellen.

Priorat werd wereldbekend dankzij een groep Australische geologen, die het gebied bestempelden als de beste terroir van Europa. De streek geniet het laatste decennium dan ook wereldfaam en iedere Spaanse of uitheemse wijnbouwer wil er een stukje wijnground kopen. Reden genoeg om deze streek, samen met de jonge broer Montsant, onder de loep te nemen.

De avond werd opgeluisterd door de commercieel verantwoordelijke van Cellar de l'Encastell en Cellar Ardèvol I Associats, dhr. Ricard Zamora Isanda, samen met dhr.

Wijn:	Vinho verde 2002, Loureiro, Quinta do Ameal
Herkomst	Vinho verde
Kleur:	Heldere lichtgele wijn met groene toets.
Aroma's:	In de aroma's appeltjes, citrusfruit, ananas en bloemen, en toch ook wat vegetaal.
Smaak	In de mond een mooie aciditeit, voldoende melligheid en wat vetzigheid. De zuren blijven mooi hangen.
Afdronk:	Middellange afdronk.
Eindindruk:	Het geheel laat een goede indruk na.
Score:	14,1/20

Wijn:	Mas Collet 2001, Celler de Capçanes
Herkomst	DO Montsant
Kleur:	Heel donkere, intense rode kleur, traag tranend.
Aroma's:	In de neus warm gebrand, karamel, fruit, cassis en bosbessen.
Smaak	Mollig met mooie zuren; tannine is duidelijk aanwezig.
Afdronk:	
Eindindruk:	Een gebouwde wijn met meer body, ook al wat meer versmolten.
Score:	14,2/20

Wijn:	Lasendal 2000, Celler de Capçanes
Herkomst	DO Montsant

Kleur: Intens donkerrood met purperen kleur, weinig evolutie, zeer traag tranend.
 Aroma's: In de neus mooi aromatisch en warm; kruiden, vanille, gebrand, rijp zwart fruit, tabak, zoethout en cederhout.
 Smaak: In de mond een blockbuster met een massieve body; voldoende van alles. Aangename melligheid met duidelijk aanwezige fijne tannine en zachte zuren. Versmolten, retronasaal kruiden.
 Afdronk: Tamelijk lange afdronk met een mooie gebrande herinnering.
 Eindindruk: Zeer mooi potentieel, maar nu ook reeds zeer mooi evenwichtig.
 Score: 14,8/20

Wijn: Marge 2001, Celler de l'Encastell

Herkomst: DOQ Priorat
 Kleur: Intens, bijna ondoorzichtig met gekleurde tranen.
 Aroma's: Zeer complexe neus, rood fruit, onderbos, cederhout en gebrand.
 Smaak: Mooie structuur, body; edele tannine, voldoende melligheid en fijne zuren.
 Afdronk: Lange afdronk.
 Eindindruk: Eten en drinken, mooie wijn.
 Score: 15,7/20

Wijn: Coma d'en Romeu Crianza 2001, Celler Ardévol

Herkomst: DOQ Priorat
 Kleur: Donkerrode kleur met gekleurde fijne tranen, helder.
 Aroma's: In de neus warm fruit, hars, onderbos, varens, vegetaal en rozenwater.
 Smaak: Tannine is duidelijk aanwezig, zeer rond en nog niet versmolten. Mooie aciditeit met een bittertje op het einde.
 Afdronk:
 Eindindruk:
 Score: 15,6/20

Wijn: Coma d'en Romeu Crianza 2000, Celler Ardévol

Herkomst: DOQ Priorat
 Kleur: Intens donkerrood, ondoorzichtig.
 Aroma's: Gebrand, koffie, rubber.
 Smaak: Mondvullend, melligheid voldoende aanwezig, aciditeit wat meer verborgen, rijpe zachte tannine.
 Afdronk: Zeer lange afdronk.
 Eindindruk: 2001 komt eleganter over dan de 2000.
 Score: 15,8/20

Wijn: Roquers de Porrera 2000, Celler de l'Encastell

Herkomst: DOQ Priorat
 Kleur: Donkerrood met paarse tranen.
 Aroma's: linkt, chocolade, kersen, vegetaal en warm.
 Smaak: Mooie zuren, edele tannine met goed ondersteunende melligheid.
 Afdronk: Mooi versmolten met een lange afdronk.
 Eindindruk:
 Score: 16,6/20

Wijn: Terra d'Hom 2001, Celler Ardévol

Herkomst: DOQ Priorat
 Kleur: Zeer intens donkerrood met paarse tranen.

Aroma's: Complex, chocolade, peper, vanille.
Smaak: Zeer mondvullend en nog niet versmolten. Molligheid gevolgd door veel fijne zuren en fijne, warme tannine. Alcoholtoets.
Afdronk:
Eindindruk: Zowel om zo te drinken maar ook als meditatie wijn.
Score: 16,9/20

Proefcommentaren opgetekend door Pierre Coppens.