

Alta Alella

Rebsorten:
Syrah
Chardonnay
Garnatxa
Parellada
Viognier
Mataro
Cabernet Sauvignon
Pansa Blanca
Petite Syrah
Pansa Rosado
Macabeo

Gesamtanbaufläche:
52 ha

Böden:
Saulo

Qualität:
Bio seit 1996

Anbaugebiet:
Cataluña

Hier wachsen die Trauben für außergewöhnliche Weine wirklich mit Meerblick. Nur 1500 Meter Luftlinie sind es bis zum Hafen von Alella und der Küste, wenige Kilometer nördlich von Barcelona. Die Finca Tara der Bodegas Alta Alella ist in mehrerlei Hinsicht ein Kuriosum. Sei es die geografische Position, das Konzept der Bodega, verkörpert durch Mireia Pujol und ihren Vater Josep Maria Pujol, die avantgardistische Architektur oder die Extravaganz der Weine. Jeder Aspekt rechtfertigt für sich, unsere Weine aus den Bodegas Alta Alella besonders hervorzuheben.
Beginnen wir mit der Lage der DO Alella: Die Rebflächen gruppieren sich auf den küstennahen Hanglagen im unmittelbaren Hinterland der südlichen Costa Brava. Eine gute Handvoll Weingüter teilen sich die 314 ha Rebfläche, Alta Alella ist neben der immer noch bestehenden örtlichen Kooperative mittlerweile der größte Produzent in dem schmucken Örtchen. Ein Teil der zukünftig gut ca. 70 ha Rebflächen gehört zum ‚Serralada de Marina Natural Park'. Der granitisch poröse Verwitterungsboden (Sauló) ist nahezu auf der gesamten Rebfläche anstehend und ist ein hervorragender Wasser- und Nährstoffspeicher. Die meisten Rebsorten, allen voran die Pansa Blanca (Xarello), reifen hier zu mineralischer und graziler Finesse.
Das einzigartige Terroir, die Nähe zur Metropole Barcelona, der Blick auf das Mittelmeer, leicht gerät man in Verzückung. Auf der Terrasse der alten, stilvollen Villa sorgt die Meeresbrise für Erfrischung. Hier macht die Cava als Apéritif auch im Hochsommer Spaß.
Etwas abseits befindet sich die moderne, aus Stahl und Aluminium erbaute Bodega und der avantgardistisch anmutende Büro- und Verkostungsbereich. Einerseits Provokation ist sie andererseits die Konsequenz aus rationaler Architektur und moderner Vinifikation. Mittels Know-how und dem gezielten Einsatz von Technik wird eine Kellertechnik abgeleitet, die der Natur des Weines gerecht wird. Erfahrung und Wissen hat sich der Gründer Josep Maria Pujol, einer der führenden Önologen Spaniens, in renommierten Häusern wie z. B. Parxet angeeignet. Mit diesem Wissen war er als Dozent an der Hochschule Barcelona tätig, arbeitete als gefragter Berater im Weinbau und half nebenbei Robert Mondavi bei der Auswahl seines Önologen-Teams. Heute wird diese Erfahrung durch jungen und innovativen Spirit seiner Tochter, der Biologin und Önologin Mireia Pujol bereichert und in die Zukunft geführt.

VIVO LO VIN

Die Weine sind ein Erlebnis für sich. Allesamt extravagant und überzeugend. Gemeinsamer Nenner dieser Weine ist die feine, subtile aber kraftvolle Substanz, einhergehend mit verspielter Aromatik.

VIVO LO VIN