



CASAL FIGUEIRA "VERMELHO"

Casal Figueira, Lisboa

2020



Traubig, beerig, kernig, süß-sauer mit einem leicht salzigen Abgang.

Die Tinta Miúda (auch bekannt als Graciano) und Castelão Trauben stammen von fünf kleinen alten Rebbergen in den Hügeln nördlich der Serra de Montejunto, etwa 50 km oberhalb von Lissabon und nicht weit von der Atlantikküste entfernt. Der Boden ist von Kalkstein geprägt. Durch die Höhe der Weinberge, die nördliche Ausrichtung und die Nähe zum Meer profitieren die Reben von einer Kühlung, die hilft die Säure und Aromen in den Trauben zu bewahren. In der Nase dominieren rote Beerenfrüchte, mit Noten von Gischt und schwarzem Tee. Am Gaumen knackige rote Früchte mit einem ausgeprägten Salzgehalt, umrahmt von einer leichten Bitternote. Die Säure im Mund und das weiche Tannin der Traubenhäute verleihen der Frucht eine schöne Ausgewogenheit. Leicht kühl trinken.

Land / Region:	Portugal / Lisboa
Farbe:	Rot
Traubensorte:	Tinta Miúda (Graciano), Castelão (Periquita)
Alkohol in %:	11.5
Böden:	Kalkstein
Bewirtschaftung:	Nachhaltig praktizierend (nach Mondkalender), nicht zertifiziert, vegan
Vinifikation / Ausbau:	Edelstahl / Grosses Holzfass
Hefen:	Spontangärung / Pied de Cuve
Sulfitanwendungen:	keinen Zusatz
Flaschen-Verschluss:	Naturkorken
Genussreife:	bis min. 6 Jahre nach der Ernte
Servicetemperatur:	11 bis 14 Grad
Kulinarik:	Robuste Eintöpfe, Geschmortes, Lamm-Couscous



CASAL FIGUEIRA



Marta Soares ist Künstlerin. Das Weingut Casal Figueira betreibt sie nebenbei. Dazu kam sie durch ihren Ex-Mann Antonio, der während der Ernte 2009 unverhofft verstarb. Sie setzt bei ihren Weissweinen auf die autochthone Sorte Vital und stellt die weltweit einzigen reinsortigen Weine aus dieser Traube her. Bei den Roten auf Castelão (Periquita), der womöglich ältesten Traubensorte Portugals.

Die Weinregion Lisboa befindet sich nördlich von Lissabon direkt am Atlantik. Hier ist nicht nur der westlichste Punkt des europäischen Festlandes zu finden, sondern auch einige der grössten Wellen Europas. Ein Surferparadies und genauso eines für den Anbau von Terroirweinen. Die Landschaft in Lisboa ist schroff und rau und das Wetter zuweilen auch. Marta Soares ist Künstlerin. Sie kam zu ihrem Weingut Casal Figueira durch ihren Ex-Mann, der während der Ernte 2009 unverhofft verstarb. Er war ein Pionier für den biodynamischen Anbau in der Region und der einzige, der für die ebenfalls eher neutrale Traubensorte Vital kämpfte. Marta führt das Gut und die Idee von Antonio weiter und ist dafür auf die Hilfe von befreundeten Winzern angewiesen – ein Herzensprojekt für alle Beteiligten. Die uralten Reben für ihre Weine befinden sich auf einem Berg in einer Senke, der die Stöcke vor den ärgsten Winden des Meeres schützt. Die Weine werden so naturnah wie nur möglich und von alten Rebbauern angebaut. Marta zahlt ein Vielfaches der alteingesessenen Kooperativen für die Trauben, stellt aber gewisse Ansprüche an den Anbau und die Qualität. Das lohnt sich. Casal-Figueira-Weine sind subtile, atlantische Gewächse. Floral, würzig, seidig und auch steinig-salzig. Weine, die die Frische des Meeres in sich tragen.