DÃO DOC "O OENOLOGO" VINHAS VELHAS

Casa da Passarella, Portugal

2015

Vollmundig, vielschichtig, mineralisch, mit besonderem Tiefgang.

Wie in vielen Weinregionen ist der reinsortige Anbau einer Sorte in einem Rebberg ein relativ junges Phänomen. Bei Passarella besitzt man etwa einen Rebberg, der vor rund 80 Jahren bestockt wurde; und zwar mit heimischen Trauben wie Baga, Touriga Nacional, Alvarelhão, Tinta Pinheira, Jaen, Alfrocheiro oder Tinta Carvalha. Einige Reben tragen rote, andere weisse Trauben, was laut Önologe Paulo Nunes «absolut normal» ist. Die Reben haben sich über die lange Zeit an ihren Standort auf Granitböden gewöhnt. Die natürliche Harmonie ist dem komplexen, einzigartigen Wein anzuspüren.

Land / Region:	Portugal / Dão
Farbe:	rot
Traubensorte:	Mencia / Jaen, Alfrocheiro, Touriga Nacional
Alkohol in %:	14
Böden:	Granit
Bewirtschaftung:	Integrierte Produktion (IP), vegan
Vinifikation / Ausbau:	Beton / Barrique/Stückfass
Hefen:	Spontangärung / Pied de Cuve
Sulfitanwendungen:	moderat
Flaschen-Verschluss:	Naturkorken
Genussreife:	bis min. 15 Jahre nach der Ernte
Servicetemperatur:	14 bis 17 Grad
Kulinarik:	Rustikale Eintöpfe, Barbecue

CASA DA PASSARELLA

Der portugiesische Visionär Amand d'Oliveira erbaute das Herrenhaus Villa Oliveira im Jahr 1892 und pflanzte in dessen unmittelbarer Umgebung rund 200 Hektar Reben. Die Casa de Passarella ist ein modernes Weingut, gebaut auf einer alten Basis.

Im Jahr 2007 erwarb der Unternehmer Ricardo Cabral das 1892 erbaute, heruntergekommene Herrenhaus Villa Oliveira und die dazugehörenden, rund 200 Hektar Reben. Cabral investierte mehrere Millionen in die Renovierung des Hauses und der Rebanlagen. Seit 2009 ist der portugiesische Önologe und Weinmacher Paulo Nunes für die Passarella-Weine verantwortlich. Nunes stammt ursprünglich aus dem Dourotal und so ist es schon bemerkenswert, dass er das Terroir von Dão als das Interessanteste des gesamten Landes bezeichnet. Insbesondere die Gegebenheiten am Bergzug Serra d'Estrela, wo auch die Casa da Passarella liegt, haben es ihm angetan. Die Rebanlagen von Passarella liegen zwischen 400 und 600 Metern über Meer, mehrheitlich auf Granitböden. Der Bergkamm schirmt die Lagen vom warmen Kontinentalklima Spaniens ab. Bis zu 20 Grad Celsius beträgt der Unterschied zwischen Tages- und Nachttemperatur – auch im Hochsommer! Nunes kann so die Trauben bis zu 20 Tage länger ausreifen lassen als die Kollegen im Dourotal, ohne dabei an Frische einzubüssen. Wer die Weine von Passarella probiert, versteht Nunes Begeisterung für die Region Dão. Dabei geht es nicht um Rebsortentypizität, sondern um den Ausdruck einer grossen Weinregion, die seit Jahrhunderten bekannt ist für elegante, lagerfähige Weine fernab des Mainstreams.