



CASA DA PASSARELLA, Gouveia

In Dão, genauer gesagt in der hoch gelegenen Unter-Region Serra da Estrela, liegt das Kleinod **Casa da Passarella**. 1892 wurde dieses Weingut gegründet, aus dem bald ein Dorf erwuchs. Denn die Eigentümer brauchten Arbeitskräfte für das Weingut, und so entstanden nicht nur Wohnhäuser, sondern auch eine Kirche und eine Schule. Zu Füßen des mit 1991 m höchsten Berges von Portugal, der **Serra da Estrela**, liegt das Weingut auf rund 700 m Höhe. Die vom Granit der Berge geprägten Rebflächen sind nicht zusammenhängend, sondern verstecken sich oft umrahmt von kleinen Wäldern oder Baumreihen. Biodiversität wird hier gelebt.

In den kühlen Höhenlagen war es bis vor 2 Jahrzehnten schwierig, jedes Jahr die Trauben vollständig zur perfekten Reife zu bringen. Doch mit dem Klimawandel hat sich das geändert. Der einstige Nachteil wurde bald zu einem Vorteil: Den damals säuerlichen Weinen mit harten Gerbstoffen folgten moderne, ausdruckstarke Weine mit feinem Säurespiel, großer Mineralität und moderatem Alkohol.

Dank einem begnadeten Kellermeister und Weingutsleiter, **Paulo Nunes**, der schon drei Mal zum **Winemaker of the Year** in Portugal gekürt wurde, zeigen die Weine eine ausdruckstarke, burgundische Finesse mit hoher Komplexität. Anspruchsvolle, authentische Weine von hoher Strahlkraft, mit Persönlichkeit und Charakter. Seit Jahrzehnten pflegt man die Reben nach biologischen Prinzipien, inzwischen wurde die Zertifizierung beantragt. Diese sollte spätestens mit dem Jahrgang 2025 erfolgen.



O Fugitivo Espumante Brut Nature 2018

Die Fugitivo Weine entstehen nur in einzigartigen Jahren und besonderen Bedingungen. Weine, die man Sammlerwein nennen könnte, tatsächlich aber sind es Weine, die es zu finden und besonders zu entdecken gilt. Der 2018 Fugitivo Espumante ist erst der zweite Jahrgang eines fulminanten Schaumweins, der gewaltig für Aufregung in Portugal gesorgt hat. Sicher ist er auch ein Beleg dafür, dass sein Macher **Paulo Nunes** bereits **dreimal zum Winemaker of the Year in Portugal** gekürt wurde. Aus der roten Sorte Baga von alten Reben wird zunächst ein roséfarbener Wein erzeugt. Nach dem Ausbau im Barrique kam er im Juli 2020 in Schaumweinflaschen für die traditionelle Flaschengärung. Nach knapp 4 Jahren wurde er im Mai 2024 degorgiert und ohne Dosage als Brut Nature verschlossen. Seit November 2024 ist er freigegeben. Im Duft zeigt er nussige Noten, weiße Mandeln, leicht hefig mit schönem Himbeertouch. Am Gaumen erkennt man sofort die Klasse dieses Schäumers: Viel Frische, tiefe Spannung, energiegeladen, lebendig und mineralisch, das Holz scheint nur minimal durch. Hoch komplex bleibt er lange haften, ein unglaublich guter Schäumer, der manchen Champagner blass aussehen lässt.



Weinsorte:	
Trinken bis:	2028
Inhalt:	0,75 L
Passt zu:	