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 of 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.

Oenologo Vinhas Velhas Tinto 2021

Önologie ist die Weinwissenschaft. Heutzutage haben Önologen, also studierte Kellermeister, großen Einfluss auf die Qualität der Weine. Ihnen ist diese Serie O Oenologo gewidmet. Paulo Nunes, der Önologe von Casa da Passarella, erzeugt den roten Oenologo aus 24 verschiedenen heimischen Sorten (Baga, Touriga Nacional, Alvarelhão, Tinta Pinheira, Jaen, Alfrocheiro, Tinta Carvalha, etc.) von mehr als 60 Jahre alten Reben (Vinhas Velhas). Die Gärung findet nach zweitägiger Kaltmazeration in Granit-Lagares statt, teilweise sogar mit den Rappen. Der Ausbau erfolgt in Betontanks. Schon im Duft gefällt die rotbeerige Frucht mit Anklängen von Lorbeer und schwarzem Pfeffer. Der intensive saftige Auftakt zeigt neben opulenter, reifer Beerenfrucht viel Frische und Kühle, das Tannin ist engmaschig mit viel Grip. Die dunkle Aromatik schreit förmlich nach dunklem Fleisch, am besten kurzgebraten oder gegrillt.

Weinsorte:	●
Trinken bis:	**2032**
Inhalt:	**0,75 L**
Passt zu:	