

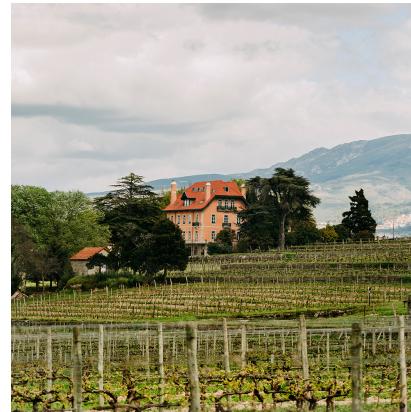


## CASA DA PASSARELLA, Gouveia

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 Branco Curtimenta 2019

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. Das gilt besonders für den Curtimenta, ein Orange Wein, der nur in Kleinstmengen erzeugt wird. Die Flaschen sind nummeriert. Dabei ist das Curtimenta Verfahren schon lange Tradition auf Casa da Passarella. Die weißen Trauben (Encruzado, Uva Cão, Bical, Terrantez, etc.) werden wie bei roten Spitzenweinen mit den Schalen und den Rappen einen Monat lang in Betontanks vergoren, bevor sie anschließend ein Jahr lang in 600L Tonneaux aus französischer Eiche reifen. Schon die Farbe von Zwiebelschalen verrät den Charakter des Weins. Der Duft zeigt etwas speckige Noten und Mirabellen, dezent Mandeln. Ein sehr trockener Wein voller Spannung und großer Frische, sehr mineralisch geprägt, fordern, viel erdige Noten. Ein Wein, der zu kräftigen Speisen am besten passt, wie etwas Lobster überbacken oder à l'armoricaine, Spanferkel oder sehr würzigem Käse.



**95 Parker Punkte**

Weinsorte:	<input type="radio"/>
Trinken bis:	2032
Inhalt:	0,75 L
Passt zu:	