

**DD**

**CLUB LES  
DOMAINES**

Quinta da Falorca, Portugal

# Das Dão im Herzen





## Quinta da Falorca

Seit fünf Generationen pflegt die Familie Figueiredo ihre 13 Hektar Rebberge in der Region Dão nahe der Stadt Viseu. Die Rebflächen der Quinta liegen auf rund 500 Metern über Meer, die Reben wurzeln in Verwitterungsböden aus Granit und Schiefer. Säure, Mineralität und ein kräftiges Tanningerüst zeichnen die Rotweine aus. In den letzten 20 Jahren haben die Crus der Region an Eleganz gewonnen. Der Barrique-Einsatz erfolgt behutsamer, auf starke Röstaromen wird verzichtet. Pedro Figueiredo, der seit 20 Jahren die Weine der Quinta da Falorca ausbaut, gelingt der Spagat zwischen Kraft und fast burgundischer Finesse. Seine Spitzencrus machen bereits in jungen Jahren Freude, verfügen aber auch über enormes Reifepotenzial. Sie begleiten kräftige Speisen, die uns in der kalten Jahreszeit die Seele wärmen.

Fotos: z.Vg.  
Foto: W. Franz



Die Region Dão liegt im Zentrum Portugals und gilt als die Wiege der Sorte Touriga Nacional. Sie wird oft gemeinsam mit Tinta Roriz, Rufete, Jaën oder Alfrocheiro gekeltert und verleiht der Cuvée viel saftige Säure und samtene Tannin. **Text: Ursula Geiger**

Die Serra da Estrela bietet einiges an Abenteuern. So kann es zum Beispiel passieren, dass man Anfang Juni in Shorts und T-Shirt auf 1700 Metern Höhe bibernd auf dem Wanderpfad steht. Der Wind bläst kalt, treibt dunkle Wolken vor sich her, und man wünscht sich einen ebenso dicken Pelz, wie ihn die Schafe tragen, die das Gras von den kargen Wiesen rupfen. Auch hinterm Steuer wird es aufregend, wenn die engen Gassen eines wildromantischen Bergdorfes nicht zu einer Piazza führen, sondern in eine Sackgasse. Leider lässt sich dort der Mietwagen nur in 113 Zügen wenden. Die Dorfbewohner helfen, den Kleinwagen wieder auf Spur zu bringen, und zeigen selbst dann Verständnis, wenn das wilde Rangieren der Fahrerin Scheibenwaschanlage, Warnblinker und Hupe gleichzeitig auslöst. Sie klopfen ihr tröstend auf die Schulter und empfehlen, künftig vor dem Ortseingang zu parken und keinesfalls dem Navi zu vertrauen. Wenig später werden die Akkus bei einem Glas Encruzado, Maisbrot und Queijo Serra da Estrela wieder geladen. Der Schafskäse ist ein Nationalheiligtum, nur die Milch zweier Schafsrassen ist dafür zugelassen, und anstelle von Lab wird die Milch mit dem Blütenextrakt einer Distelart angedickt. Der junge Käse ist weich und schmelzig. Die dünne Rinde wird aufgeschnitten und der Inhalt ausgelöffelt oder mit dem Messer aufs Brot gestrichen. Die Serra da Estrela ist der höchste Gebirgszug Portugals und schützt die kleine, sehr feine Weinre-

gion Dão vor den kalten Nordost-Winden. «Wir sind das Hochland von Portugal. Im Winter fallen die Temperaturen unter null, im Sommer ist die Region ein Brutofen mit Tagestemperaturen von über 40 Grad Celsius», beschreibt Pedro seine Heimat. Pedro Barros de Figueiredo lenkt gemeinsam mit seinem Vater Carlos die Geschicke der Quinta da Falorca in Silgueiros, einer Kleinstadt in der Nähe von Viseu, der Hauptstadt der Beira Alta.

### Rebenpardijs im Zentrum Portugals

Die Beiras ziehen sich von der spanischen Grenze bis zum Atlantik und bilden eine Barriere zwischen dem kühleren Norden und dem trockenen Süden. Mittendrin liegt die Weinregion Dão, benannt nach einem Nebenfluss des Mondegos. Seit 1908 gilt Dão als Qualitätsanbaugebiet für trockene Rotweine in Portugal, seit 1990 trägt die Region den DOC-Status. Dão ist umschlossen von Bergketten, die die 14 000 Hektar Reben vor dem feucht-kalten Wetter des Atlantiks und den stark kontinental geprägten Einflüssen der iberischen Halbinsel schützen. Auf den sanften Hügeln stehen ausschliesslich autochthone Sorten wie Touriga Nacional, Tinta Roriz, Alfrocheiro Preto oder die weisse Encruzado, deren Wein so herrlich zum Schafskäse mundet. Nicht immer haben Carlos und Pedro die Trauben des Gutes selbst gekeltert. Das Genossenschaftswesen prägte die Region, und bis vor rund 25 Jahren lieferten die Weinbauern ihre Trauben an die Ko-

## Weine im Clubpaket

### Dão DO Touriga Nacional 2012 2020 bis 2031

Dunkle Frucht-Aromatik, Kirsche, Blaubeeren und etwas Pflaume sind unterlegt mit feinsten Holzwürze. Eleganter, fast feingliedriger Gaumen mit tragender Säure und samtigen Tanninen.

**Mariage:** zu Schmorgerichten oder kräftigen Eintöpfen, Gemüsegratins oder reifem Weichkäse.

### Dão DO Lagar Reserva 2014 2020 bis 2033

Dichtes Rubin mit granatfarbenen Rändern. Komplexe, subtile Nase, rote Beeren, dazu Würznoten, etwas schwarzer Pfeffer und blonder Tabak. Die Frucht prägt den Gaumen, seidiges Tannin und eine lange Säureader enden mit einem herrlichen Frischekick.

**Mariage:** an Festtagen zu Rehrücken oder zu Truthahn, aber auch zu gegrillten Fisch oder Eintöpfen aus Hülsenfrüchten.

### Dão DO Garrafeira 2015 2020 bis 2035

Dunkles, dichtes Purpur. Süsse Frucht, unterlegt mit fast orientalisches anmutender Würze. Eleganter Gaumen, Noten von kleinen, getrockneten Beeren, ein Hauch von Lakritze. Das k Reidig-feine Tannin gibt Struktur und Länge.

**Mariage:** zu Chili con Carne, Lammkeule oder kräftig gewürzten Schmorgerichten mit Auberginen und Okraschoten.



operativen der Region. Pedros Grossvater und Vater sassen einst selbst im Vorstand einer Genossenschaft. Säuberlich notierten sie Hektarerträge und Jahrgangsverläufe in ein Buch, quasi das Gedächtnis der Familie, die heute in fünfter Generation ihre Rebberge bestellt. Pedro erzählt: «Um 1900 wurde unsere Familie von der Reblauskrise getroffen. Es gab keinen Wein. Mein Urgrossvater legte sich eine Art Kerbholz zu. Jedes Mal, wenn er seinen Durst auf ein Glas Wein nicht stillen konnte, ritzte er aus Trauer ein Kreuz in ein Holzbrett. Die entgangenen Gläser Wein wollte er nach Bewältigung der Krise nachholen. Es waren viele Gläser.» Mit den amerikanischen Unterlagsreben konnten die Weinberge wieder aufgestockt werden. Rebenzeugen dieser Zeit stehen heute noch auf Carlos' und Pedros Land.

Wie in so vielen Familien in dieser beschaulichen und auch etwas strukturschwachen Gegend zog es Sohn Pedro in die Stadt. Er studierte in Lissabon Wirtschaft und machte Karriere als Banker. «Das Dão trägst du im Herzen. Das Land und sein Duft sind in deine DNA gemeisselt. Irgendwann reicht es dir nicht mehr, nur zur Erntezeit in den Rebbergen zu arbeiten», schildert er seine Beweggründe, den Bürojob an den Nagel zu hängen und sich ganz dem Weinbau zu widmen. 1998 zog er mit seiner Familie zurück aufs Land. Das Keller-Equipment war teils schon vorhanden, denn Vater Pedro kelterte und verkaufte Offenwein. Also konnten 1999 schon die ersten 8000 Flaschen abgefüllt werden. Im Jahr 2000 hob die Familie das Label Quinta da Falorca aus der Taufe. Heute ist Pedros Keller top ausgestattet. Zu den traditionellen Lagares aus Granit, in denen Füsse noch immer die Trauben der Spitzencrus treten, so-

wie den traditionellen Holzfässern sind automatische Lagares dazugekommen, Gärtanks aus Edelstahl und Barriques. Diese wählt Pedro mit Bedacht und achtet besonders auf das Toasting der Fässer. Zu starke Röstaromen würde die feine Frucht seiner Lieblingsrebsorte Touriga Nacional dominieren. Auf den 13 Hektar der Quinta wachsen 30 verschiedene Klone dieser portugiesischen Urrebsorte, die ihren Ursprung in der Region Dão hat. «Für jede

noch so kleine Parzelle, die wir neu bepflanzen, verwenden wir für die Pfropfreben das Schnittholz unserer eigenen Reben», erklärt er. Wurzelrechte Pflanzungen seien im Dão auf den Granitböden nicht möglich. Die Erinnerung an die Reblauskrise sitzt der Familie noch immer in den Knochen. Tradition hat auf der Quinta einen hohen Stellenwert, auch jene aus den Zeiten, als die Weine in den Kooperativen in Stahltanks ausgebaut wurden.

Dieser Kultur setzt Pedro mit dem «T-nac» ein Denkmal: Die Touriga-Nacional-Trauben werden entrappt, maischevergoren und im Stahltank ausgebaut. Anschliessend reift der Wein noch drei Jahre auf der Quinta, bevor er in den Verkauf kommt. Hier werde zwar viel Kapital gebunden, doch die Säure und das kräftige Tannin der Sorte bräuchten einfach Zeit, zu einem harmonischen Ganzen zu wachsen, sagt Pedro. Auch ist die Region Dão seit einigen Jahren die Schaumweinhochburg Portugals. 2015 startete Pedro sein Schaumweinprojekt mit einem Rosé aus Touriga Nacional. Seit 2017 setzt er auf Blanc de Noirs. Flaschengärung und neun Monate Hefelager sind vorgeschrieben. Doch Pedro geht einen Schritt weiter: Im Jahr 2022 wird er seine «Extra Reserva lancieren», nach 36 Monate Verweildauer auf der Hefe.

**«Ich trage das Dão im Herzen. Das Land und sein Duft sind tief in meine DNA gemeisselt.»**

## Profitieren Sie von unseren Entdeckungen!

Und werden Sie jetzt Mitglied beim Club les Domaines. Wir VINUM-Redakteure sind ständig auf Achse. Wir erkunden Weinregionen und Weingüter und degustieren einzigartige Weine. Aus den besten treffen wir eine Auswahl und schnüren in Zusammenarbeit mit den Winzern sechsmal im Jahr ein Paket mit drei Spitzenweinen, das Ihnen als Clubmitglied nach Hause geliefert wird. Dazu schreiben wir für Sie Geschichten über Land und Leute und geben Reisetipps aus erster Hand. Eben alles, um mit dem Glas in der Hand die nächste Weinreise zu planen oder sich auf genussvolle Art in Gedanken zu den schönsten Weinregionen rund um den Globus entführen zu lassen. Lust bekommen? Dann lassen Sie sich von uns Tür und Tor zu den besten Weingütern der Welt öffnen, und bestellen Sie ein Schnupperpaket unter:

[www.clublesdomaines.com](http://www.clublesdomaines.com)



## **Insider-Tipp**

**Restaurant Casa Arouqesa, Viseu**  
**[www.casaarouquesa.pt](http://www.casaarouquesa.pt)**

Die Adresse für hungrige Fleischtiger: Auf dem Rost brutzeln die Steaks über offenem Feuer, in den Töpfen schmoren die Kalbshaxen. Dazu werden Kartoffeln oder Reis gereicht. Das Ambiente ist ein gelungener Mix aus rustikal und modern, die Weinauswahl lässt keine Wünsche offen.

**Weitere Reisetipps im Clubpaket.**