



LD

CLUB LES
DOMAINES



Quinta do Pessegueiro, Ervedosa do Douro, Portugal

Französischer Esprit am Douro



Quinta do Pessegueiro

Das Prestigeprojekt wurde 1991 vom französischen Textilunternehmer Roger Zannier gegründet und befindet sich im Herzen des Cima Corgo, nur wenige Kilometer vom Städtchen Pinhão entfernt. Seit 2006 amtiert der heute 41-jährige João Nicolau de Almeida, Spross einer bekannten Önologen-Familie, als technischer Direktor. Die Gesamtleitung unterliegt dem aus dem Burgund stammenden Marc Monrose, dem Schwiegersohn von Zannier. 2010 wurde der wegweisende Kellerneubau fertiggestellt, der hinsichtlich der Vinifikation vielfältige Optionen eröffnet. Die eigenen Rebberge umfassen insgesamt 30 Hektar und verteilen sich auf die Lagen Teixeira (20,3 Hektar), Pessegueiro (9 Hektar) und Alfurada (1 Hektar). Jährlich werden rund 100 000 Flaschen Wein produziert.

Foto: WWWNUMOPT



Trotz Klimaerwärmung haben die roten Douroweine in den letzten Jahren deutlich an Eleganz gewonnen. Zu den Vorreitern dieser Entwicklung gehört die Quinta do Pessegueiro. Sie vereint französisches Savoir-vivre und innovatives Douro-Weinbau-Knowhow. **Text: Thomas Vaterlaus**

Schon mal etwas von der Rebsorte Tinta da Barca gehört? Das Gewächs taucht bisher noch kaum auf, wenn von Toprotweinen aus dem Douro-Tal die Rede ist. Denn in den letzten 40 Jahren dominierten hier die sogenannten «grossen Fünf», wie die Leitsorten Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barocca und Tinto Cão genannt werden. Erst in letzter Zeit besinnen sich die Weinmacher wieder auf den historischen Schatz an alten Sorten im Tal, der je nach Quelle immer noch 40, 60 oder gar über 100 Gewächse umfasst. Und sie experimentieren auch zunehmend mit Sorten, die in anderen portugiesischen Regionen für Furore gesorgt haben. So hat der in seiner quirligen Art hochengagierte João Cabral Nicolau de Almeida, der in der Quinta do Pessegueiro für An- und Ausbau der Weine verantwortlich ist, mit dem Jahrgang 2018 erstmals eine limitierte Assemblage aus den beiden Sorten Tinta da Barca und Alicante Bouschet auf die Flasche gebracht. Bei der ersteren handelt es sich um eine alteingesessene, aber fast vergessene Douro-Sorte, die letztere gilt heute vor allem im Alentejo als Garant für Topweine. Zwar liegt das Alentejo rund 350 Kilometer südlich vom Douro, doch beide Regionen galten schon vor dem Einsetzen der viel zitierten Klimaerwärmung als ausgesprochen warm. Darum sind vermehrt hitzeresistente Sorten gefragt. Und tatsächlich zeigt sich der Tinta da Barca & Alicante Bouschet als überraschend straff, elegant und trinkig. Zu dieser Stilistik trägt auch die Vinifikation bei. In alt-

hergebrachten Granit-Lagares eingemaischt, vergärt der Wein mit rebergeseigenen Naturhefen und wird danach in ovalen Zementfässern ausgebaut.

Dass João Cabral Nicolau de Almeida neue Akzente im Douro-Tal setzt, ist keine Überraschung. Schliesslich kommt der heute 41-Jährige aus einer Dynastie von Önologen und Weinmachern, die den Weinbau am Douro in den letzten 60 Jahren so geprägt hat wie keine andere. So war sein Grossvater, Fernando Moreira Pais Nicolau de Almeida, der Schöpfer des Barca Velha, des ersten roten Ikonen-Tafelweins am Douro. Und sein Vater, der ebenfalls João Nicolau de Almeida heisst, gilt als der Erfinder des modernen Weinbaus am Douro. Zuerst als Bassist einer Rockband erfolgreich, studierte er in den 70er Jahren Weinbau in Bordeaux bei Émile Peynaud und Pascal Ribéreau-Gayon und selektionierte mit wissenschaftlichem Ansatz schliesslich ab 1975 eben jene fünf Sorten, die fortan am Douro dominierten. Zudem bepflanzte er Parzellen strikt sortenrein und führte moderne Vinifikationstechnik ein. Für viele gilt er als der grösste Erneuerer im Douro-Tal, seit ein gewisser Marquês de Pombal, seines Zeichens erster Minister Portugals, im Jahr 1756 per Dekret hier das erste Weinbaugebiet mit kontrollierter Ursprungsbezeichnung schuf. Die von João Nicolau de Almeida senior lancierte Neuausrichtung des Weinbaus im Douro-Tal führte ab den 80er Jahren zu eklatanten Qualitätsverbesserungen, besonders im Bereich der roten Tafelweine. Dass sein Sohn

Weine im Clubpaket

Aluzé 2016

Cima Corgo, Douro

2022 bis 2025

Dunkle Frucht, dazu schwarze Oliven und ein Anflug erdiger Randen und saftigen Bauernbrots. Am Gaumen sehr trinkig, mit gutem Zug. Zeigt trotz seiner dunkelfruchtigen Eleganz einen animierenden, fast «kitzelnden» Biss. Getragen von einer saftigen Säure.

Mariage: Tapas, Pasteten, Pasta, auch mit vegetarischen Saucen

Tinto 2017

Cima Corgo, Douro

2022 bis 2026

Verführerische Aromen von frischen Beeren, dazu Lakritz, sowie Teer und Rauch. Am Gaumen dunkle Beerenfrucht mit delikater Bitternote. Hat Zug, Struktur und einen soliden Körper. Wirkt noch jung, aber dennoch komplex und dank seiner Balance sehr trinkig.

Mariage: Lamm, Nieren, gebratenes Gemüse, Chili con Carne, Pot au Feu

Tinta da Barca & Alicante

Bouschet 2019

Cima Corgo, Douro

2022 bis 2028

Ein Anflug von Blüten, Schwarze Johannisbeeren, Brombeeren, Backpflaumen sowie Garrigue-Kräuter. Auch am Gaumen viel kühl anmutende Beerenfrucht. Straffe, perfekt ausbalancierte Tanninstruktur. Vollmundig, mit seidig-elegantem Abgang.

Mariage: Fleischgerichte, auch Lamm oder Saté. Pasta mit Pilzragout



heute im Rebberg und im Keller seinen eigenen Weg geht, ist ganz im Sinne des Doyen der Douro-Weinszene. «Jede Generation muss ihr Tun in Rebberg und Keller stets von neuem hinterfragen und nicht einfach starren Regeln folgen. Denn was vor 30 Jahren vielleicht gut und richtig war, ist es heute nur noch bedingt», sagte er einst in einem VINUM-Interview.

Die Geschichte der Quinta do Pessegueiro begann Anfang der 90er Jahre. Der französische Textilhersteller Roger Zannier war zu jener Zeit häufig in Portugal und verliebte sich in das Douro-Tal, genauer gesagt in das Herzstück, den Cima Corgo, der dann, zehn Jahre später, in die Liste des UNESCO-Weltkulturerbes aufgenommen wurde. Nur wenige Kilometer flussaufwärts

von Pinhão, auf der anderen Seite des Douro-Flusses kaufte er Land, das damals mehrheitlich mit Pfirsich-Bäumen bepflanzt war, und startete sein Projekt. Der heute 77-Jährige ist ein klassischer Selfmade-Unternehmer. Der Sohn eines italienischen Steinmetzen begründete sein Business südwestlich von Lyon zusammen mit seiner Schwester. Was mit zwei Nähmaschinen begann, entwickelte sich zu einem Big Player für Kindermode. Um die Jahrtausendwende beschäftigte die Zannier-Gruppe über 3500 Mitarbeiter und erzielte einen Umsatz von nahezu 600 Millionen Euro jährlich. 2017 verkaufte Roger Zannier sein Imperium, um sich ganz auf seine Aktivitäten im Bereich Hotellerie, Gastronomie, Gourmet-Produkte und Wein zu konzentrieren.

Tradition trifft Hightech

Seine Quinta am Douro hatte er schon seit 1991 kontinuierlich zu einem Spitzenweingut geformt. Eine zentrale Rolle spielt dabei der für

die Ernte 2010 fertiggestellte Kellerei-Neubau, ein schlicht gehaltenes, moderner Bau aus Beton und Glas, konsequent für die Produktion von Topweinen konzipiert. Über fünf Ebenen angelegt, müssen Maische und Wein nicht gepumpt werden, sondern durchlaufen die Vinifikation ausschliesslich nach dem Gravitationsprinzip. Besonders innovativ ist der Mix aus Hightech-Equipment, etwa für die Kaltmazeration vor der Gärung, und traditionellen Einrichtungen, wie den Lagares. In diesen offenen Becken aus Granitstein, die im Gegensatz zu früher

«Jede Generation muss ihr Tun in Rebberg und Keller stets von neuem hinterfragen.»

temperaturgesteuert sind, werden die Trauben wie früher durch blosses Treten mit den Füßen sehr schonend eingemaischt, ein zentraler Faktor, um ausgewogene Weine mit Schmelz und Souples-

se herzustellen. Auch im Ausbau werden hier alle Register gezogen. So kommen neben unterschiedlich grossen Fässern (225 bis 600 Liter) aus französischer, österreichischer und deutscher Eiche auch zunehmend ovale Betontanks zum Einsatz, um den Fruchtcharakter der Crus unverfälscht in die Flaschen zu bringen. 60 Prozent der Weinberge, die sich verteilt auf drei Lagen nahe der Kellerei im Cima Corgo befinden, werden nach biologischen Richtlinien bewirtschaftet. Mittelfristig strebt die Quinta eine Bio-Zertifizierung an. Als Direktor der innovativ geführten Quinta amtiert seit vielen Jahren Marc Monrose, der Schwiegersohn von Roger Zannier. Dessen familiäre Wurzeln führen übrigens ins Burgund. Vielleicht auch mit ein Grund dafür, dass die Weine mehr zur Eleganz und weniger zur Opulenz tendieren. Wie stark die Familie mit dem Douro verbunden ist, beweist die Tatsache, dass Zannier nahe der Kellerei ein typisches Douro-Herrenhaus wieder aufbauen liess.

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

Insider-Tipp

The Vintage House, Pinhão (Douro)
www.vintagehousehotel.com

Nur wenige Kilometer flussabwärts von der Quinta do Pessegueiro im Zentrum des pittoresken Städtchens Pinhão befindet sich das Fünf-Sterne-Hotel «The Vintage House», seit Jahrzehnten das gesellschaftliche Zentrum der Douro-Weinszene. Untergebracht in einer ehemaligen Kellerei wohnt man sich heute eher in einem Palast.

Weitere Reisetipps im Clubpaket.



In der insgesamt fünf Ebenen umfassenden Kellerei treffen traditionelle Methoden auf moderne Praktiken in strahlendem Design.