



Quinta das Marias Oliveira do Conde

Technisches Beiblatt Dão DOC Quinta das Marias “Barcelo”

Vorgeschichte

Vor drei Jahren konnten wir ein Nachbargrundstück pachten. Anlässlich der Bestandsaufnahme durch einen sehr erfahrenen Kenner der portugiesischen Rebsorten stellten wir fest, dass ein relativ kleiner Teil mit «Barcelo» bestückt war. Weil niemand diese Rebsorte näher kannte, versuchten wir, in älteren Publikationen mehr zu erfahren. Dabei stellten wir folgendes fest:

- Barcelo wird 1790 zu ersten Mal erwähnt
- Im 19. und anfangs 20. Jahrhundert ist sie im Dão weit verbreitet
- Noch in der Gesetzgebung, die 1953 DOC Dão reglementierte, wurde sie als die beste Weissweintrabe erwähnt und hatte einen Status analog der Encruzadotraube heute.
- Vermutlich wegen der Unverträglichkeit mit den damals verwendeten Unterlagen zeigte sie gewisse Nachteile. Sie blühte zwei Mal, was keine einheitliche Reife ergab. Sie war auch immer sehr spät reif und hatte einen hohen Säuregrad. Auf jeden Fall ist der Barcelo aus den Dão Rebbergen verschwunden und kaum noch jemand kennt heute die Traube.

Durch die Klimaveränderung hat sich die Weissweinernte im Dão um rund drei Wochen nach vorne verschoben. Dadurch wurden wir auf den Barcelo aufmerksam und wir entschlossen uns im Herbst 2018, die noch wenigen Trauben gesondert zu keltern, um festzustellen, ob sich ein Wiedererwecken des Barcelo lohnen wird. Hier ist nun das Resultat.

Dão DOC Quinta das Marias «Barcelo” 2018

Traubensorte: 100% Barcelo

Erntedatum: 12. September 2018

Weinbereitung: Handernt, sofortiger Transport zum Keller, ohne Entrappen und ohne Quetschen wurden die unversehrten Trauben in die Presse gegeben und abgepresst. Der Most wurde sofort in ein gebrauchtes 225L Barrique gefüllt. Spontangärung mittels vorbereiteter «pied de cuve». Gärung bei 16°-19°C. Nach Abschluss der Gärung Batonnage während eines Monats. Stabilisierung mit SO₂, Dekantieren und Abfüllen ohne Filtrierung.

Produktion: 300 Flaschen @ 75cl

Analyse: Alkohol 12,6% Vol., Gesamtsäure: 6,95 gr/L, pH 3.25, Restzucker 0.5 gr/L

Verantwortlich für diesen Wein:

Peter Eckert, Produzent
Eng. Luís Lopes, Winemaker und Önologe
José Faria, Rebmeister
Victor Lopes, Verwalter