



Quinta do Romeu

Rebsorten:

Touriga Franca
Tinta Roriz
Tinta Barroca
Touriga Nacional
Sousão
Tinto Cão
Viosinho
Arinto
Rabigato
Gouveio Real

Gesamtanbaufläche:

25 ha

Böden:

Schiefer

Qualität:

Bio seit 1992

Anbaugebiet:

Douro

Die Ländereien der Quinta do Romeu liegen im Nordosten Portugals, circa 160 km östlich von Porto in der Provinz Bragança in der DOP Douro. Der Flusslauf des Douro befindet sich einige Kilometer weiter südlich. Da die Charakteristika aber denen direkt im Tal sehr ähnlich sind, wurde diese ‚Weinbau-Insel‘ dem DOP Douro zugeordnet. Eine Insel ist die Quinta do Romeu aber auch in anderer Hinsicht: 5000 ha Korkeichen bilden den mit Abstand größten Anteil an den Ländereien. Da wirken die 150 ha Olivenbäume klein, die 25 ha Rebfläche, verteilt auf einige Parzellen rund um das Dörfchen Jérusalem de Romeu, wie ganz kleine Inselchen. Auf der gesamten Fläche des Anwesens gibt es entweder wilden Eichenbewuchs oder Bio-zertifizierte Landwirtschaft. Teile der Ländereien gehören zum ‚Natura 2000‘ Schutzgebiete-Netz der Europäischen Union. Sein Zweck ist der länderübergreifende Schutz gefährdeter wild lebender heimischer Pflanzen- und Tierarten und ihrer natürlichen Lebensräume. Es gibt hier sicher keinen ungewollten Einfluss von konventionell arbeitenden Nachbarn, zumal die Familie Menéres schon seit 1995 biologisch arbeitet und seit Beginn dieses Jahrtausends komplett zertifiziert ist und in vielen Arbeitsprozessen den Ideen der biologisch-dynamischen Arbeitsweisen folgt. Neben dem bewussten Verzicht auf ‚chemische Hilfen‘ folgen die Eigentümer mindestens seit der ‚Nelkenrevolution‘ einer ganzheitlichen und sozial fairen Idee in ihrer Arbeit und mit ihren Angestellten. Selbstverständlich handelt es sich bei der Quinta do Romeu um großen Grundbesitz und die Akzeptanz betriebswirtschaftlicher Logik, dies aber im Bewusstsein sozialer wie ökologischer Verantwortung und Nachhaltigkeit. Verantwortung übernehmen João Menéres und sein Team gewissermaßen auch für das Wohlbefinden der Kunden. Die Olivenöle werden schonend und geduldig hergestellt, die Kaltpressung versteht sich von selbst. Aber nicht nur das weiche, nussige Olivenöl ist vielfach prämiert und überzeugend. Die roten Weine aus einem reichhaltigen Mix der portugiesischen Rebsorten Touriga Nacional, Touriga Franca, Sousão, Tinta Roriz, Tinto Cão und Tinta Barroca reifen auf Parzellen mit dunklem Schiefer. Sie verblüffen mit floralen Aromen und sauberem Touch von Kräutern neben den roten und dunklen Beerennoten und mit moderatem Alkoholgehalt. Viel von ihrer samtigen Eleganz, Frische und Stabilität erhalten die Rotweine durch die traditionelle Mazeration in den ‚Lagares‘, großen, offenen Granitbecken, in denen die

Trauben mit Stielen und Kernen besonders schonend mit den Füßen eingemaischt werden. Die weißen Trauben für den kräftigen Branco, der aus Gouveio, Viozinho, Arinto und Rabigato gekeltert wird, wachsen auf etwas leichteren, helleren quarzitischen Böden.