vinetur

Der Nacional-Weinberg von Quinta do Noval trotzt der Reblaus und produziert legendäre Portweine im portugiesischen Douro-Tal

Unveredelte Rebstöcke bringen seltene, hoch geschätzte Vintage Ports hervor, und Wissenschaftler und Sammler staunen über das anhaltende Geheimnis und die Qualität des Weinbergs

Dienstag, 29. Juli 2025



Der Nacional-Weinberg von Quinta do Noval im Douro-Tal im Norden Portugals ist eine der bekanntesten und geheimnisvollsten Parzellen der Weinwelt. Unauffällig in der Nähe der Hauptgebäude des Weinguts im Flusstal des Pinhão versteckt, hat diese kleine Parzelle unter Weinsammlern und -kennern aufgrund ihrer einzigartigen Geschichte und der außergewöhnlichen Portweine, die sie hervorbringt, einen legendären Status erreicht.

Der Name des Weinbergs, "Nacional", bezieht sich darauf, dass die Reben direkt mit ihren eigenen Wurzeln in den portugiesischen Boden gepflanzt und nicht auf amerikanische Unterlagen aufgepfropft wurden. Diese Methode war im Douro-Gebiet vor der Ankunft der Reblaus üblich, einem verheerenden Insekt, das die Region 1868 erreichte und die meisten Weinberge zerstörte. Die weit verbreitete Lösung für die Reblaus war das Aufpfropfen europäischer Rebsorten auf resistente amerikanische Unterlagen, eine Praxis, die auch heute noch üblich ist. Der Weinberg Nacional bildet jedoch eine Ausnahme: Seine Reben haben auf ihren eigenen Wurzeln überlebt und sind aus ungeklärten Gründen immun gegen die Reblaus.

Die Quinta do Noval selbst erlebte Ende des 19. Jahrhunderts schwierige Zeiten. Nachdem das Weingut zunächst vom Mehltau und dann von der Reblaus befallen wurde, wechselte es mehrmals den Besitzer. Im Jahr 1894 erwarb António José da Silva die Quinta do Noval und begann mit umfangreichen Sanierungsmaßnahmen, indem er den größten Teil des Anwesens mit amerikanischen Unterlagen und einheimischen Rebsorten neu bepflanzte. Historische Aufzeichnungen deuten darauf hin, dass da Silva auf einer kleinen Parzelle auch mit chemischen Behandlungen zur Bekämpfung der Reblaus experimentierte - möglicherweise legte er damit den Grundstein für das, was später der Nacional-Weinberg werden sollte.

Die genauen Ursprünge des Nacional-Weinbergs sind unklar, da ein Großteil der historischen Dokumentation der Quinta do Noval bei einem Brand in den Lagerhäusern in Vila Nova de Gaia im Jahr 1981 verloren ging. Bekannt ist, dass der heutige Nacional-Weinberg im Jahr 1924 gepflanzt wurde. Er umfasst nur 1,6 Hektar auf neun traditionellen Schieferterrassen in einer Höhe von 375 Metern. Der Weinberg besteht aus etwa 6.000 Rebstöcken, die im Abstand von etwa einem Meter gepflanzt sind und ein Durchschnittsalter von 50 Jahren haben.

Die Reben sind eine Feldmischung traditioneller Douro-Rebsorten, wobei die Sousão-Rebe (ca. 35 %) dominiert, die zur tiefen Farbe des Weins beiträgt. Weitere wichtige Sorten sind Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinta Roriz, Tinta Francisca, Tinto Cão und Tinta Barroca. Die ungepfropften Reben sind weniger wüchsig als ihre gepfropften Nachbarn: Sie haben kleinere Stämme, weniger dichtes Laub, hellere grüne Blätter, kleinere Trauben und geringere Erträge - in der Regel die Hälfte oder sogar ein Drittel der Produktion eines normalen Weinbergs. Dieser geringere Ertrag führt jedoch zu Trauben mit einer bemerkenswerten Konzentration.

Es werden drei Erziehungssysteme für die Reben verwendet: Guyot-, Sporn- und Stockbeschneidung. Eine Terrasse dient als Baumschule für neue Rebstöcke; jedes Jahr werden etwa 20 bis 30 Rebstöcke direkt in den Boden gepflanzt, um Verluste zu ersetzen. Diese neuen Rebstöcke brauchen bis zu sieben Jahre, bevor sie die ersten Trauben tragen. Versuche, an anderen Stellen des Weinguts ungepfropfte Rebstöcke zu pflanzen, sind gescheitert.

Alle Arbeiten im Weinberg Nacional werden von Hand ausgeführt. Das Weingut betreibt biologischen Weinbau ohne Pestizide und Herbizide. Stattdessen werden jedes Frühjahr Pheromon-Diffusoren zwischen den Rebstöcken angebracht, um die Paarungszyklen von Insekten zu unterbrechen und Schädlinge auf natürliche Weise zu bekämpfen.

Die Erträge des Nacional-Weinbergs sind extrem niedrig - etwa 10 bis 15 Hektoliter pro Hektar im Vergleich zu 30 bis 35 Hektolitern aus veredelten Weinbergen in der Nähe. Um den Erntezeitpunkt zu bestimmen, werden Beeren von verschiedenen Rebsorten und Standorten innerhalb der Parzelle entnommen und auf ihren Reifegrad hin analysiert. Der gesamte Weinberg wird jedes Jahr an einem einzigen Tag von Hand geerntet.

Die Weinbereitung erfolgt nach traditionellen Methoden in der alten Weinkellerei der Quinta do Noval. Alle Rebsorten der Feldmischung werden zusammen in Granitlagaren - flachen Steintanks - vergoren, wobei während der gesamten Gärung zur optimalen Extraktion mit den Füßen getreten wird. Die Gärung dauert etwa zwei Tage, bevor sie durch Anreicherung mit Traubenbrand gestoppt wird. Anschließend reift der Wein 18 Monate lang in einem großen Eichen- und Kastanienfass ("tonel") mit einem Fassungsvermögen von 2 500 Litern.

Die Entscheidung, einen Vintage Nacional zu deklarieren, wird nach sorgfältiger Überwachung während der Reifung getroffen. Nicht jedes Jahr bringt einen deklarierten Jahrgang hervor; manchmal wird nur der klassische Jahrgangsport der Quinta do Noval veröffentlicht oder umgekehrt. In Jahren, in denen kein Vintage Nacional deklariert wird, werden die Trauben mit anderen Portweinen des Weinguts gemischt.

Der erste deklarierte Vintage Nacional stammte aus der Ernte von 1931, als die Reben erst sieben Jahre alt waren. Dieser Wein wurde legendär und später von der Zeitschrift Wine Spectator zu einem der größten Weine des zwanzigsten Jahrhunderts ernannt. Jahrhunderts. Auch andere Jahrgänge haben Kultstatus erlangt: Die Jahrgänge 1963 und 1994 erhielten von den Kritikern perfekte Noten; erst kürzlich zeichnete James Suckling den Jahrgang 2011 mit 100 Punkten aus.

Die Jahresproduktion dieser winzigen Parzelle liegt zwischen 2.000 und 3.000 Litern - genug für nur etwa 100 bis 250 Kisten pro Jahr - und ist damit einer der seltensten Portweine der Welt. Die Flaschen werden nach Quoten an Händler in aller Welt verteilt.

Nacional Vintage Ports sind bekannt für ihre Tiefe, Konzentration, Komplexität, Frische und Eleganz - ein Profil, das über Jahrzehnte hinweg gleich bleibt. Diese Weine können viele Jahrzehnte lang reifen; einige Flaschen sind dafür bekannt, dass sie ein Jahrhundert oder länger halten.

Es hat Versuche gegeben, einige Nacional Ports als Tawny Colheita zu lagern - ein Stil, der länger im Holz reift -, aber bisher blieben diese Versuche begrenzt und wurden von Quinta do Noval angekündigt.

Heute fasziniert der Nacional-Weinberg von Quinta do Noval sowohl Wissenschaftler als auch Weinliebhaber aufgrund seiner Widerstandsfähigkeit gegen die Reblaus und seiner Fähigkeit, einige der begehrtesten Weine Portugals aus einem einzigartigen Mikroterroir im Herzen des Douro-Tals zu erzeugen.