



Toro (Spanien): Quinta de la Quietud

- 1 Juli 2019: Jean-François Hébrard präsentiert uns den exzellenten 2014er auf der Quinta de la Quietud.
- 2 Der neue Barrique-Keller. .
- 3 Das trockene, warme Klima im Toro ist ideal für biologischen Rebbau, den die Domäne seit 2002 betreibt. Das Luftbild erklärt den Namen <Quietud>: Die Domäne liegt sehr abgelegen und ist nur über eine Naturstrasse erreichbar.

Eines der bemerkenswertesten Weingüter im Anbaugebiet Toro ist mit Sicherheit Quinta de la Quietud, das vom französischen Önologen Jean-François Hébrard seit fast zwanzig Jahren betreut wird. Jean-François ist der Sohn eines Bordelaiser Winzers; er studierte Önologie in Bordeaux und arbeitete bei verschiedenen renommierten Châteaux wie beispielsweise bei Haut-Brion. Dank der Unterstützung der Besitzer von Quietud konnte sich Jean-François schon sehr früh für einen naturnahen Rebbau engagieren: Das Weingut ist bereits seit 2002 biozertifiziert.

«Bioweinbau ist in unserer Region eigentlich ein Muss», erklärt er beim Rundgang durch die Reben. «Im Gegensatz zu feuchteren Gegenden haben wir hier im heissen Klima von Toro praktisch kaum mit Pilzbefall und Fäulnis zu kämpfen, was es deutlich einfacher macht, auf Pflanzenschutz zu verzichten. Wir setzen lediglich ein wenig Schwefel ein, in seltenen Fällen minimale Mengen an Kupfer. Mehr ist nicht notwendig. Unsere Rebstöcke werden im aufwendigen Gobelet-System kultiviert, da es die besseren Ergebnisse als die Drahtrahmenerziehung bringt. Zudem bin ich, ausser bei Junganlagen, ein strikter Gegner der Bewässerung, weil die Reben dadurch ihr Wurzelwerk an der Oberfläche ausbilden. Die Wurzeln unserer Stöcke reichen bis 15 m tief in den Boden, womit ihre Versorgung auch in Trockenzeiten gewährleistet ist und ihre Trauben einen viel finessenreicheren, interessanteren Wein erbringen. Bei Neupflanzungen verwende ich möglichst viele unterschiedliche Klone aus dem eigenen Rebbeg und von diesen nur die vielversprechendsten.» Trauben von jungen und alten Rebstöcken

- 4 Jean-François erläutert den Rebschnitt. Nur die besten Trauben von alten, unbewässerten, im Gobelet-Stil kultivierten Tempranillo-Stöcken werden für unsere Quietud-Spezialfüllung verwendet.

werden seit einiger Zeit getrennt vinifiziert. Für unsere Quinta Quietud-Füllung verarbeitete Jean-François ausschliesslich die besten Trauben seiner ältesten Stöcke.

Voller Stolz zeigt er uns ein neu errichtetes Zusatzgebäude, das er mit einem ausgeklügelten, natürlichen Ventilator-System ohne Klimaanlage kühlen kann. Auch bei der Vinifikation greift Jean-François möglichst wenig ein. Die Vergärung findet mit den natürlichen Hefen der Trauben statt. Anschliessend werden die Weine fast drei Jahre lang im Barrique ausgebaut. Das zähmt die massive Kraft dieses tiefdunklen Toroweins und bringt eine herrliche Komplexität hervor. Hell begeistert probieren wir das gesamte Sortiment. Übrigens bewahrheitete sich, was Jean-François bereits angekündigt hatte: 2014 ist im Toro tatsächlich ein grosses Jahr und unsere Spezialfüllung eine wahre Freude!



Film zum Weingut
Quinta de la Quietud



**Quinta de la Quietud <Selección Privada> (rot) 2014
Spezialfüllung Selection Schwander, Toro
100% Tempranillo (Tinta de Toro)**

Tiefes, undurchsichtiges Purpur; nobles, dunkelbeeriges Bouquet; geballte Kraft am Gaumen, jedoch verbunden mit einer Noblesse und Eleganz, die man äusserst selten in dieser Weinregion findet. Einer der besten Toro seit langem! Ideal ab Ende 2020, haltbar bis mindestens Ende 2026.

Fr. 26.90 (ab April 20 Fr. 30.—)