

José Maria da Fonseca

Die erste Weinmarke Portugals

José Maria da Fonseca blickt auf eine beinahe zweihundertjährige Geschichte zurück und ist bekannt ist für seine Innovationskraft.



Gegründet 1834, gelten auch heute noch die Grundsätze des Firmengründers, und der Verantwortung, der älteste Produzent von Tafelweinen und Setúbal Moscatel zu sein, ist man sich wohl bewusst. Fortwährende Entwicklung, die Investition in Forschung und Produktion, die Verbindung modernster Technik mit traditionellem Know-how: das ist die Philosophie, die hinter diesem erfolgreichen Unternehmen steckt. Heute führt die sechste Generation das Familienunternehmen. António Soares Franco wurde 1986 Präsident der Firma während sein jüngerer Bruder Domingos schon 1983 die Produktionsleitung übernommen und bald einen sehr persönlichen Weinstil eingeführt hatte.

Domingos, der erste portugiesische Önologe welcher in Davis studiert hat, ist seit seinem Abschluss in Önologie Mitglied der American Society of Enologists. Unter seiner Führung konzentriert man sich vor allem auf einheimische Rebsorten, ist aber auch Experimenten mit importierten Sorten gegenüber aufgeschlossen. Auf beinahe 650 ha Rebland auf der Halbinsel Setubal werden die Trauben kultiviert und in einer Kellerei mit modernster Technologie verarbeitet.



Ein Paradebeispiel für die Umsetzung der Firmenphilosophie in reale Projekte ist unter anderen die Kellerei José de Sousa Rosado Fernandes in Reguengos de Monsaraz im Alentejo, wo die römische Tradition der Vergärung in Tonamphoren neben neusten Vinifikationsmethoden betrieben wird. Das Gut wurde 1986 gekauft, bald darauf folgten 200 ha neuen Reblandes in Algeruz im Distrikt Palmela. Dabei wurde modernste Technologie eingeführt, Versuchsrebbberge mit regionsfremden Rebsorten angelegt und mit neuen Mischverhältnissen experimentiert, woraus interessante Weine resultierten. Was auf einer Fonseca-Flasche steht, ist auch drin, die etablierten Marken verändern sich nur langsam. Die Typizität eines Weines wird über Jahre hinweg gewahrt, nur der Jahrgang drückt dem Wein seinen Stempel auf. Das Produkt steht bei Fonseca im Vordergrund, die Marke, nicht die Firma. Da beunruhigt auch die Aussicht auf rückgängigen Weinkonsum nicht. Zwar werden weniger Menschen Wein trinken, aber der Anspruch an die Qualität wächst, und davon kann José Maria da Fonseca nur profitieren. ■





JOSÉ MARIA
DA FONSECA
♦ VI ♦



Periquita Branco 2018
6.80 statt 8.-

Das mineralisch frische und saubere Bouquet entwickelt eine feine Rauchnote, die zusätzlichen Reiz verleiht. Im breiten, fruchtigen Körper dominiert die Säure. Zudem kommt die schöne Frucht gut zur Geltung, auch im intensiven Abgang.

Quinta de Camarate Seco 2017
12.90 statt 16.20

Typisch der intensive und unmittelbare Duft kühler weisser Trauben, der durch säuerliche Frische und eine leichte Erdnote ausgeglichen wird. Mit schöner Frucht versehen, verfügt der Körper über starke Präsenz bis in den langen Abgang.

Hexagon Branco 2015
27.- statt 32.-

Seien es frische Pfefferminze mit zartem Honig oder Lindenblüte mit würziger Zitrone: Keines dieser Elemente dominiert, alle lassen den anderen Raum. Präsent, ruhig und kraftvoll führt der Körper diesen Eindruck fort, die kräftige Säure ist eingebunden, die Frucht rein und stark.

Quinta de Camarate tinto 2014
13.- statt 15.50

Obwohl der Cassisduft fein und verhalten ist, gibt sich das Bukett sehr lebendig. Cabernet Sauvignon zeigt sich durch frische Gras- und Peperoniaromen. Im Abgang bleibt der Geschmack von Waldbeeren und schwarzer Johannisbeere bis zuletzt erhalten.

Periquita Reserva 2016
13.50 statt 16.50

Ausgehend von einer herben Grundnote ergänzt sich das Bukett mit delikaten Erdbeer- und feiwürzigen Orangenno-

ten. Der harmonische Körper basiert auf feinen Tanninen und eingebundener Säure, darauf lagern reife Frucht, milde Gewürze und Kakao.

FSF 2015
27.- statt 32.-

Das Bukett brilliert mit reinen Johannisbeer- und Brombeeraromen, die geschmeidig und delikate dem Glas entgegen. Der Körper hat Tiefgang, der intensive Cassisgeschmack auch hier bis in den definierten Abgang schön ausgeformt, noch etwas dunkle Schokolade und Pfeffer.

Hexagon tinto 2009
38.- statt 45.-

Das Aroma reifer Erdbeeren ist gediegen, das ganze Bukett, wie so oft bei einem Wein von Fonseca, elegant und von grosser Konsistenz. Im Körper erinnern die Aromen an rote Beeren und erreichen eine kompottartige Dichte.

Alambra Moscatel 2013
11.90 statt 14.-

Alles, was die Moscatel-Traube ausmacht, findet sich in diesem Bukett: der Duft frischer, weisser Trauben, würzige Bitterorangen und feiner Honig. Im Körper sind Süsse und Säure ausgeglichen, er überzeugt mit jugendlicher Frische und der Pfeffernote im Abgang.

Alambra Moscatel 20 anos
37.50 statt 44.-

Dunkler Tannenhonig und schönes Karamell gehören dazu, aber auch der frische Hauch von getrocknetem Rosmarin. Balance kennzeichnet den Körper: Bitterorangen, delikate Röstnoten und warmer Nussgeschmack stehen der kräftigen Säure gegenüber.

