



## HERDADE DO ROCIM, CUBA

---

Was für die Region Alentejo gilt, das findet man auch auf Herdade do Rocim, also rund zwei Drittel Rotwein und eine friedliche Koexistenz zwischen regionalen und internationalen Sorten, aus denen charaktervolle und zugängliche Cuvées gekeltert werden. Vor genau zwanzig Jahren übernahm die Familie von Pedro Ribeiros Frau Catarina das Weingut (Herdade), damals ein typisches altes Landhaus mit einem ebenerdigen Keller voller Tonamphoren, in denen seit 250 Jahren Wein nach alter Väter Sitte gekeltert wird. 2007 erstellten die neuen Besitzer den heutigen Produktionskeller und schufen so Platz für die Kelterung der Trauben aus alten Rebber-

gen und den neu angelegten Weingärten. Pedro Ribeiro, der an der Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro Önologie studierte und sich später bei Sandeman in Porto und in Australien Praxis erwarb, konnte beim Bau aus dem Vollen schöpfen, sein Schwiegervater verfügte als erfolgreicher Unternehmer über genügend Ressourcen. Die Trauben der drei Küferweg-Weine stammen aus Parzellen, die seit Jahren biologisch bewirtschaftet werden. Die Zertifizierung ist eingeleitet, der Prozess wird spätestens mit Jahrgang 2023 abgeschlossen sein. Die Linie Alves Vieira versteht Pedro Ribeiro als Hommage an die Familie seiner Frau.



Probierpaket August 2020

## PREMIERE MIT PORTUGAL

---

Charmantes aus Alentejo. Die Region liegt zwischen der Hauptstadt Lissabon im Norden, der Grenze zu Spanien im Osten, der Region Algarve im Süden und dem Atlantik im Westen. Pedro Ribeiros Herdade do Rocim bringt das Dorf Cuba auf die Weltkarte.

## ALVES VIEIRA BRANCO

Alentejano IGP  
Herdade do Rocim, Cuba

Die Cuvée Alves Vieira branco 2019 setzt sich aus den drei portugiesischen Rebsorten Antão Vaz (50 %), Fernão Pires (30 %) und Roupeiro (20 %) zusammen. Nach der Ernte gelangen die gequetschten Beeren in einen Stahltank, wo sie während ein bis zwei Tagen kaltmazeriert werden. Danach wird abgepresst und der Most im Stahltank während 8 bis 12 Tagen vergoren. Auf die malolaktische Gärung wird verzichtet. Der Weisse wurde am 15. Januar ohne Schönung und Filtration in 40 000 Flaschen abgefüllt. Im Glas zeigt er sich frisch, ausdrucksvoll, lebhaft und von guter Länge.

Esstipp: Couscous, grilliertes Gemüse, Kalbsbries



2019 – 75 cl – Fr. 13,50  
Serviertemperatur:  
8–10 °C  
Ideale Trinkreife:  
jetzt bis 2022  
Rebsorten: Antão Vaz,  
Fernão Pires, Roupeiro

## ALVES VIEIRA TINTO

Alentejano IGP  
Herdade do Rocim, Cuba

Das Trio Alicante Bouschet (40 %), Trincadeira (35 %) und Touriga Nacional (25 %) sind die Zutaten der Abfüllung Alves Vieira tinto. Die Trauben stammen aus verschiedenen eigenen Weingärten im Gebiet von Vidigueira. Erstmals wurde der Wein 2012 abgefüllt, seit 2017 sind die Trauben biozertifiziert. Die Gärung im Stahltank dauerte eine Woche. Anschliessend reifte der Wein während eines halben Jahres in zwei- und dreijährigen Barriques. Am 23. Januar wurde er ohne Schönung und Filtration in 80 000 Flaschen abgefüllt. Trotz seiner Jugend ist er bereits zugänglich und harmonisch.

Esstipp: Caldeirada de peixe (Fischtopf), Rindszunge, Getreidebratlinge



2019 – 75 cl – Fr. 14,50  
Serviertemperatur:  
14–16 °C  
Ideale Trinkreife:  
jetzt bis 2023  
Rebsorten: Alicante  
Bouschet, Trincadeira,  
Touriga Nacional

## ALVES VIEIRA RESERVA

Alentejano IGP  
Herdade do Rocim, Cuba

Die Reserva Alves Vieira vereint nationale und internationale Sorten. Mit im Spiel sind Alicante Bouschet (40 %), Touriga Nacional (40 %), Syrah (10 %) und Petit Verdot (10 %). Die Trauben stammen aus verschiedenen eigenen Weingärten im Gebiet von Vidigueira. Erstmals wurde der Wein 2012 abgefüllt, seit 2017 sind die Trauben biozertifiziert. Nach einer wöchigen Vergärung werden die Weine je zur Hälfte in neue und einjährige Barriques gefüllt. Hier reifen sie während eines Jahres. Die Abfüllung in 10 000 Flaschen – ohne Schönung und Filtration – fand im März 2020 statt.

Die Reserva präsentiert sich vollmundig, würzig und mit langem Finale.

Esstipp: Arroz de Pato (Entenrisotto), Linsengerichte, Schweinsbraten

2018 – 75 cl – Fr. 19,50  
Serviertemperatur:  
16–18 °C  
Ideale Trinkreife:  
jetzt bis 2025  
Rebsorten: Alicante  
Bouschet, Touriga  
Nacional, Syrah,  
Petit Verdot



### Ein attraktives Geschenk DAS PROBIERPAKET IM ABO

Mit dem Küferweg-Probiertpaket im Abonnement erhalten die Beschenkten während eines Jahres fünf Degustationssets mit je zwei bis drei Flaschen per Post zugestellt. Wir wählen dafür Neuheiten oder besonders gut gelungene Jahrgänge von bereits eingeführten Gewächsen aus. Die Pakete werden einzeln in Rechnung gestellt und kosten jeweils zwischen 35 und 55 Franken inklusive Versand- und Verpackungsgespen. Abonentinnen und Abonenten haben zudem die Gelegenheit, Probiertpaket-Weine während einer bestimmten Zeitspanne mit einem Rabatt von 10 Prozent zu beziehen.