

Reisebericht der Vinissima-Studienfahrt 2014 nach Portugal 6. - 10. April 2014

Reiseleitung: Katharina Becker und Stefanie Dreißigacker

Teilnehmerinnen: Heike Ache, Sabine Ammon, Trixi Bannert, Christine Baumann, Bärbel Baus, Janke Zeltwanger, Gabriele Borchert, Dorothea Braun-Ribbat, Manuela Cambeis-Meyer, Ines Fehrmann, Susanne Hagin-Schneider, Maria-Luise Hans, Hannelore Robichon, Ulrike Kalt, Ingeborg Landgraf, Sonja Lenz, Alexandra Merk, Uta Mück-Thörle, Heidi Oberhofer, Doris Pogantke-Schulze, Antje Rathsmann, Susanne Rettenmaier, Christa Roth-Jung, Corinna Schilling, Anke Schmidt, Susanne Schneider, Birgit Siegloch, Hildegard Spill, Lydia Thörle-Dechent, Petra Tröndle, Angelika Uhlig, Heidrun Volz, Ruth Weber, Inge Wisbar-Thiel

Tag 1: Sonntag, 6. April 2014

Um ca. 11 Uhr sind wir bei leichter Bewölkung in Lissabon angekommen, als wir die Stadtgrenze überfahren, riss der Himmel auf und die portugiesische Sonne strahlte mit uns um die Wette. Wir fuhren mit dem Bus direkt in das wunderschöne Lisboa Carmo Hotel im Zentrum der weißen Hauptstadt am Tejo. Begrüßt wurden wir sogleich mit einem Imbiss, der nicht klein, aber sehr lecker war. Er bestand aus verschiedenen Tapas begleitet von einer feinen Auswahl an portugiesischen Weinen, beginnend mit einem Vinho Verde.

Anschließend fuhren wir 2,5 Stunden mit dem Bus ins südliche Alentejo zu Herdade da Malhadinha Nova. Malhadinha Nova befindet sich außerhalb von Beja und besteht aus einem kleinen Boutique Hotel, dem Weingut, einem Restaurant, einer Pferdezucht, Rindern und Schweinen, sowie Obst- und Getreideanbau. Der Betrieb wird von Rita, ihrem Mann, ihrem Schwager und dessen Frau geleitet.

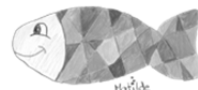
Die Familie kaufte 1998 dieses 450 ha umfassende Landgut, 2003 wurde das Weingut eröffnet, 2007 der Hotelbetrieb und das Restaurant. Den Hotelbetrieb mit Spa-Bereich und einer wundervollen Aussicht durften wir besichtigen und uns am Pool auf den Abend einstimmen. Danach führte uns eine Mitarbeiterin zu den Pferden und machte mit uns einen Kellerrundgang. Die ersten Weine verkosteten wir im Barrique Keller, weitere beim Abendessen. Das Weingut umfasst 35 ha Reben, die Hauptrebsorten sind Touriga Nacional, Aragonez, Trincadeira, Alicante Bouschet, Syrah, Cabernet Sauvignon, Tinta Miúda (rot) & (weiß) Arinto, Antao Vaz, Chardonnay, Verdelho und Viognier. Für die verschiedenen Weinlinien haben die Kinder Etiketten entworfen, diese sind z.B. mit Kühen, Drachen oder Schildkröten geziert. Bei einem wundervollen Abendessen präsentierte uns Rita die Weine. Nach einem sonnigen Einstieg und vielen Eindrücken der lieblichen Landschaft, geprägt von Reben, Olivenbäumen und Korkeichen fuhren wir zurück nach Lissabon.

(Bericht: Corinna Schilling)

Monte da Peceguina



Malhadinha



Tag 2: Montag, 7. April 2014

Vormittag:

José Maria da Fonseca

Bei herrlichem Wetter fuhren wir auf die Lissabon vorgelagerte Halbinsel Sétubal, zu dem 1834 gegründeten Weingut in Azeitao. Das herrliche traditionsreiche Anwesen in weißem Putz mit wunderbaren Kacheln und einem traumhaften Garten beeindruckte uns auf Anhieb.

Schon der Empfang in dem musealen Ambiente des Hauses war grandios: Wir standen im Eingang zu den großen Moscatel Fässern, für die Fonseca berühmt ist. Der traditionsreiche Wein dieser Region ist der edelsüße Moscatel de Setúbal, den Fonseca zu einem Produkt gemacht hat, das heute zur Weltspitze der Dessertweine zählt! In den Kellern von Fonseca liegen Moscatel-Weine, die weit über einhundert Jahre alt sind. Wir durften bei unserer Führung in den schon gespenstisch anmutenden Fasskeller gehen, in dem diese alten Weine lagern, gruselig und herrlich zugleich! Eine interessante Information dazu: Wenn ein Fass gefüllt mit Moscatel ein Jahr über den Atlantik fährt, hat es den Anschein, als wäre es dreißig Jahre gealtert!

Jose Maria da Fonseca ist das Traditionshaus in Portugal! Es wird heute von der siebten Generation geleitet. Das Familienunternehmen hat bereits Mitte des 19. Jahrhunderts den größten Teil seiner Produktion in Flaschen verkauft und in die ganze Welt exportiert. Der Name Fonseca ist zum Inbegriff für Tradition und höchste Qualitätsansprüche geworden.

Heute macht Fonseca in der Region Setúbal vor allem trockene Weine. Das Aushängeschild schlechthin ist der Periquita. Periquita ist mit einem Bestehen von über 150 Jahren die älteste Weinmarke Portugals. Die Rebsorte ist Castelão Francês, die Fonseca auf einem Weinberg namens Periquita einpflanzte. Der Wein aus dieser Lage wurde so erfolgreich, dass die Rebsorte nachfolgend unter dem Namen Periquita populär wurde. Er wird heute traditionell noch mit Füßen gemischt und bleibt 14 Monate im Holz.

Fonseca arbeitet ausschließlich mit eigenem Rebgut. Auf 650 Hektar werden ca. 12 Millionen Flaschen produziert, was 30.000 pro Stunde bedeutet!

Neben den Besitz um Azeitao haben sie drei weitere Güter im Norden und im Osten Portugals. Alle Güter sind technisch sehr gut ausgestattet. Sie produzieren moderne, spannende Weißweine und großartige Rotweine, die zum Teil noch in Amphoren ausgebaut werden.

Der neue Superstar bei Fonseca ist der Hexagon. Mit ihm feierte Fonseca den 200. Geburtstag des Gründers. Sie nannten ihn Hexagon (Sechseck) weil er von der sechsten Generation Fonsecas erzeugt wurde und weil der Jahrgang 2000 aus sechs großen Rebsorten besteht. Guia Martins, der wichtigste Weinführer Portugals, bewertete ihn mit der Note 7 von 8 möglichen. Das entspricht nahezu 100 Punkten. Ich war sehr beeindruckt von der Schönheit der gesamten Anlage! Und die Weine, die wir bei einem klassischen portugiesischen Mittagessen trinken durften, haben diesen positiven Eindruck unterstützt. Vor allem die herrlichen Dessertweine zu der großen Auswahl an heimischen Käsen waren für mich ein Gedicht!

(Bericht: Trixi Bannert)

Nachmittag:

Von Azeitao ging es nach dem Mittagessen weiter über das Naturschutzgebiet Arrabida mit wunderschönen Ausblicken auf den Atlantik zum Hafen von Setúbal - einer Industriestadt, die vorwiegend von der Fischerei sowie der Fischverarbeitung als auch der Zelluloseproduktion lebt. Setúbal ist auch gleichzeitig die vorgelagerte Halbinsel südlich Lissabons sowie die Bezeichnung der dortigen Weinbauregion. Vom Hafen brachte uns die halbstündige Fähre auf die Landzunge nach Troia, wo wir entlang der zunehmend verlandenden Lagune nach Comporta fuhren und zum Genossenschaftsbetrieb „Herdade da Comporta“. Unser Ansprechpartner José, Sales Manager des Unternehmens, führte uns durch das aus den 20er und 30er stammende Gebäude, das 2003 renoviert und in eine moderne Kellerei umgebaut wurde.

Die Genossenschaft sieht im Weinbau lediglich eine Produktpalettenerweiterung. So sind von den 12.500ha lediglich 36ha dem Weinbau gewidmet – die restliche Fläche verteilt sich wie folgt:

- Forstwirtschaft mit 8.000ha: davon 80% Pinien zur Pinienkerngewinnung sowie 20% Korkeichen;
- Reisanbau mit 1.100ha;
- Torfstecherei
- und Gemüseanbau, hier vor allem Kopfsalat, Tomaten und Karotten.

Die Herdade verkauft verschiedene Nebenprodukte, wie beispielsweise Maische an Aguardente-Produzenten oder abgeholzte Pinienbäume zur Herstellung von Pellets etc. Ergänzend wird seit neuestem der Tourismus als Erwerbsquelle angestreut. Dazu werden alte Gebäude sowie Teilbereiche des Dorfs renoviert, der attraktive Strand ist naturgegeben.

Die 36ha Wein teilen sich in 70% rote und 30% weiße Rebsorten auf: Sechs Rot- und drei Weißweine, wobei die jetzige Weinproduktpalette 4 Klassen vorsieht, die anhand unterschiedlicher Vogelgemälde identifizierbar sind. Es werden ein Rosé, drei Weißweine und vier Rotweine angeboten. Künftig soll es sechs Weiß- und sechs Rotweine geben, plus den Rosé.

Die Kellerei ist in drei Einheiten aufgeteilt:

1. Der Raum mit den offenen Stahltanks. Er dient lediglich der Rotweinproduktion. Hier wird nach einer ersten Selektion des Kellermeisters Rotwein verschiedener Rebsorten rebsortenrein oder schon als Cuvée fermentiert, nachdem die entrappten Trauben mit den Füßen traditionell getreten werden. Die Gärung dauert ungefähr acht bis zehn Tage, begleitet von periodischem Stempeln.
2. Der darunter liegende und mittels Schwerkraft bewirtschaftete Raum enthält Inox Stahltanks. Hier findet die gesamte Gärung der Weißweine sowie die malolaktische Gärung der Rotweine statt, wobei bei einigen Weinen eine zweite Cuvéetierung stattfindet und der Kellermeister sich bereits entscheidet, bestimmte Chargen Wein zusammen malolaktisch vergären zu lassen.
3. Über Pipelines bedienter Raum mit Fässern dient er der Lagerung der Topweine, die eventuell einer dritten unterliegen, der sich nach der Lagerung in den Fässern eine vierte und letzte anschließen kann. Hier läuft Musik - die Berieselung des Weins? Jedenfalls Anlass, um Geschichten zu erzählen.

Die Weine: <http://www.herdadedacomporta.pt/en/catalogue/>

Der Rosé, den wir nach der Führung am nahegelegenen Strand und im Café de Comporta genießen durften, wird sicherlich in besonderer Erinnerung bleiben: ein sagenhafter Naturstrand am Atlantik, der für die ein oder andere nasse Hose sorgte, die jedoch der allgemein heiteren und begeisterten Stimmung nichts anhaben konnte und den Tag wunderschön und relaxt ausklingen ließ.

(Bericht: Antje Rathsmann)

Tag 3: Dienstag, 8. April 2014

Vormittag

9.30 Uhr

Pünktlich nach einem guten Frühstück in unserem Hotel, geht es zur Quinta (Landgut) do Pinto bei Rita und Ana Cardoso Pinto in der DOC Alenquer, die zur Weinbauregion Lissabon gehört. Herrlicher Sonnenschein und blauer Himmel wird unser Tagbegleiter sein. Die Gegend ist sehr grün und hügelig (ein wenig wie das Piemont, nur weitläufiger). Im Land der Windmühlen und bedingt durch den Atlantikeinfluss (25 km entfernt) gibt es genügend Wasser, wie wir später erfahren. Normalerweise regnet es 700ml pro Quadratmeter, allerdings gab es im letzten Winter keinen Regen.

Eineinhalb Stunden später erreichen wir das Weingut und nach einem kurzen Fußweg bergauf werden wir von Rita und Anna herzlichst begrüßt. Pinto ist in dieser Gegend ein Name wie Müller, Maier, Schulze. Rita ist ein Dampfhammer, rauscht mit ihrer quirligen, sehr herzlichen Art durchs Weingut und nimmt uns alle für sich ein.

Das Haus steht mittig in der uns umgebenden Landschaft auf 150m Höhe, die Augen wandern rechts den Hügel hinauf, anschließend links den Hügel hinauf und noch ein wenig mehr – alles gehört zur Quinta. 400 ha umfasst das Landgut, davon werden auf 53 ha Wein angebaut mit bis zu 45 Jahre alten Rebstöcken.

Der Vater (the Boss) kaufte vor 12 Jahren das Haus mit 120 ha Land. Davor hatte die Familie Pinto viele Wochenenden damit verbracht, das passende Fleckchen Erde zu finden. Der Vorbesitzer war sehr auf Qualität bedacht, hatte 5 Kinder, jedoch keines hatte Interesse, das Weingut weiterzuführen. Es dauerte fünf Jahre, bis der Verkauf dann endlich vollzogen wurde.

Ritas Vater, ein Lehrer, ist sehr experimentierfreudig und begann gleich 19 verschiedene Rebsorten zu kultivieren. Neun Weiß- auf 15 ha sowie 10 Rotweine, ausschließlich ökologischer Anbau. Als Mensch, der gerne kontrolliert, wollte Senhor Pinto alles im Blick haben. Deshalb wurde alles so kompakt und praktisch wie möglich in der Nähe des Landhauses von 1889 gestaltet. Die Kellerei wurde neben den Zementtanks aus den 70er Jahren 2006 mit modernster Technik ergänzt. Die Zusammenarbeit mit der Uni Lissabon wird groß geschrieben und Studenten sowie „working guests“ aus der ganzen Welt arbeiten zusammen mit einem Dozenten im Weinberg und Kellerei, um die praktische Seite des Weinbaus kennenzulernen.

Das Weingut ist heute eigentlich ein Frauenweingut, es arbeiten 50 Frauen im Weinberg und 2 Männer an den Traktoren, abgesehen vom jungen Kellermeister. Die Devise lautet „Maniküre und Pediküre im Weinberg“, 75 % der Rebstöcke werden von Hand gelesen. Nach einer informativen Führung im Weingut bekommen wir sogar eine Fassprobe. Zwei reinsortige Weißweine warten auf uns, Arinto und Antao Vaz, typisch für diese Gegend. Blumig, mineralisch, angenehme Säure. Auf Pinto werden alle Weine reinsortig ausgebaut und spontanvergoren. Größtenteils werden sie dann zu Blends verarbeitet, wie zumeist üblich in Portugal.

Die Weinserie:

- Lasso (nach der Großmutter), Portugiesische Rebsorten als Blend
- Anjo (Engel), Blend aus französischen Rebsorten
- Pinto
 - Single
 - Estate Collection je 50 % portugiesische und französische Rebsorten
 - Limited Edition
 - Grand Reserve

Die anschließende reichhaltige Weinverkostung mit portugiesischen Köstlichkeiten wird unvergessen bleiben. Aus der Serie Lasso White gab es die Jahrgänge 2012, 2011 und 2010 im Quervergleich, jeder für sich ein Gedicht.

- Private Selection Pinto White 2008
- Pinto 2006 White
- Lasso Rosé 2012
- Lasso Tinto 2010
- Pinto Estate Collection fünf portugiesischer Rebsorten und Syrah
- Anjo Tinto 2011
- Pinto Cabernet Sauvignon & Petit Verdot

Beseelt, zufrieden, etwas beschwipst sowie glücklich, Rita und Anna kennengelernt zu haben, verlassen wir leider viel zu früh das Weingut.

(Bericht: Sonja Lenz)

Nachmittag:

Quinta do Chocapalha

*Choca: Der warme Wind, der durch das kleine Tal weht, in dem das Weingut liegt
Palha: Das ruhige Wasser der Quellen, das durch das Tal fließt*

Wir biegen auf einen Feldweg ein, halten vor einer über die Fahrbahn gespannten und abgeschlossenen Kette und wundern uns alle. Hier soll es zu der Quinta gehen? Werden wir hier nicht erwartet? Ein Anruf von Katharina klärt die Lage: Wir sind wohl für portugiesische Verhältnisse zu früh, obwohl wir nach deutschen Verhältnissen bereits zu spät sind und unsere liebe Katharina uns in der Quinta do Pinto mal wieder antreiben musste.

Wir schauen uns inzwischen die Korkeichen am Straßenrand an und diskutieren den merkwürdigen Rebschnitt der umliegenden Weinberge. Wie wir später erfahren, wurden hier die alten Reben durch Veredlung verjüngt.

Bis zur Quinta ist es gar nicht weit, wir hätten also auch hinlaufen können.

Wir werden von Paulo Tavares da Silva herzlichst begrüßt. Er und seine Schweizer Frau Alice haben das aus dem 11. Jahrhundert stammende Weingut in den 1980er Jahren gekauft und mit viel Herzblut ausgebaut. Das Weingut besitzt 85 ha Land, davon sind ca. 50 ha Trauben. Der Rest ist mit Birnen- und Apfelbäumen, Weizen und Wald bepflanzt.

Ihre Tochter Sandra ist für den Ausbau der Chocapalha Weine verantwortlich. Sie ist mit einem Winzer aus dem Dourotal verheiratet, wo sie auch leben. Das Paar produziert dort eigene Weine, Sandra ist aber auch für den Ausbau der Weine einiger weiterer Weingüter verantwortlich. Die zweite Tochter ist Betriebswirtin und ebenfalls im Weingut tätig. Leider sind beide Töchter zum Zeitpunkt unseres Besuches in Brasilien unterwegs, um ihre Weine zu vermarkten. Die dritte Tochter ist Zahnärztin in Lissabon und verkauft gerne die Familienweine an ihre Patienten.

Paulo führt uns in die erst Ende letzten Jahres fertig gestellte Produktionshalle, die direkt in die Weinberge hineingebaut wurde. Durch die vielen Regenfälle der letzten zwei Wochen rutschte leider direkt neben der Halle der Hang ab.

Er erklärt uns die Vinifizierung der Weißweine, welche temperaturkontrolliert vergärt werden. Dann kommt Alice hinzu und begrüßt uns auf Deutsch. Alice ist eine sehr aufgeschlossene Frau und erklärt uns mit großer Begeisterung das Lebenswerk der Familie.

Alice und Paulo wollten ursprünglich das Familiengut von Paulos Familie übernehmen, da sie ihren weiteren Lebensweg, zusammen mit ihren 3 Töchtern, auf dem Land verbringen wollten. Sie wollten etwas für sich erschaffen. Nach Problemen mit einem Cousin, der seinen Anteil nicht verkaufen wollte, beschlossen sie, etwas Eigenes zu kaufen. Die jetzige Quinta, in der Nähe von Lissabon gelegen, konnten sie auf einer Versteigerung erwerben.

Die Weinberge waren in einem schlechten Zustand. Die Gebäude waren aus dem 18. Jahrhundert und abrisssreif. Sie haben daraufhin begonnen zu investieren und sind bis heute noch nicht fertig. Sie haben die 50 ha innerhalb von 4 Jahren neu bepflanzt und mussten daraufhin natürlich fast 6 Jahre warten, bis endlich genügend Ertrag zustande kam. Bis dahin wurde die Ernte an die Kooperative und an andere Weingüter verkauft. Im Jahr 2000 war Sandra mit ihrer Ausbildung fertig und baut seit jeher die Weine auf Quinta da Chocapalha aus. Inzwischen hat sie 3 kleine Kinder und schafft den Spagat zwischen Familie und Betrieb, da auch ihr Mann sich um die Kinder kümmert.

In 2002 wurden die ersten Weine von den besten Parzellen produziert. Sie haben mit 25.000 Flaschen begonnen. Da sie von Beginn an Erfolg mit ihren Weinen hatten, wurde die Produktion jährlich um 10.000 – 20.000 Flaschen erhöht, bis sie bei einer Kapazitätsgrenze von 150.000 Flaschen ankamen, die Hälfte der geernteten Trauben wurden verkauft. Hier musste sich die Familie überlegen, wie es weiter gehen soll.

Der Familienrat beschloss, dass das Weingut erweitert werden soll. Die gesamte Planung dauerte 3 Jahre. Der Neubau wurde fast vollständig in die Weinberge integriert. Erst in 2013 wurde das Gebäude kurz vor der Weinlese fertig gestellt.

Bereits bei der Traubenanlieferung werden alle Qualitätsprüfungen mit modernsten Methoden durchgeführt. Die Weißweine werden gepresst und kommen in Stahlfässer. Nur der Chardonnay wird im neuen Barriquefass im Batonnageverfahren ausgebaut.

Die Rotweine werden fast ausschließlich in Barriquefässern aus französischer Eiche ausgebaut. Die Barriquefässer werden max. 4 Jahre verwendet. Danach werden die Fässer verschenkt. Die 2012er Rotweine kommen zwischen Juni und Oktober 2014 in die Flasche, da sie bis zu 22 Monate im Barrique reifen sollen.

Das Weingut beschäftigt über 10 Vollzeitangestellte. Die Weine werden in viele europäische Länder, in die USA, nach Kanada, Brasilien, Angola (ehemalige portugiesische Kolonie) und nach China exportiert.

Folgende Weine wurden von uns verkostet:

Quinta de Chocapalha - Vinho Regional Lisboa - Arinto 2012 € 4, 00

Dieser Wein wurde aus Trauben der ältesten Weinberge in Nordhanglage produziert. Es ist ein frischer, mineralisch geprägter und aromatischer Weißwein, der das kühle Klima des Atlantischen Ozeans widerspiegelt. Arinto reift sehr gut in der Flasche nach, so dass nun erst die 2012er Weine verkauft werden. Passt zu Meeresfrüchten und Fisch.

Quinta de Chocapalha – Vinho Regional Lisboa - Cuvee 2012 € 4,70

Frischer und fruchtiger Wein mit mineralischen Anklängen. 70 % Viosinho, 20% Arinto, 10% Sauvignon Blanc. Viosinho gibt die Rasse und der Sauvignon Blanc die Aromen.

Quinta de Chocapalha – Vinho Regional Lisboa Tinto – Cuvee 2009 € 9,50

Eine Blend aus den wichtigsten Rotweinsorten: 45 % Tinta Roriz, 27% Touriga Nacional, 15% Castelao, 13% Syrah. 20 Monate in gebrauchten Barriquefässern. Textur mit einer intensiven Farbe, aromaintensiv mit kräftigem Rückgrat, florale, würzige Noten und sehr gute Reifung. Ein fruchtiger und langlebiger Wein.

Chocapalha – Reserva 2012

Nach der Abfüllung bleiben diese Weine noch ein Jahr im Weingut, bevor sie in den Verkauf gelangen.

Chocapalha – Vinha Mae (Mutterweinberg) 2010 €15,30

Wird von den ältesten Weinbergen produziert: 40% Touriga Nacional, 30% Tinta Roriz, 30% Syrah. Das Flaggschiff der Quinta. Handgelesen und in traditioneller Weise fermentiert, Lagerung 20 Monate in französischer Eiche.

CH by Chocapalha 2010 € 22,00

Produziert von den ältesten Touriga Nacional Weinbergen: 100% Touriga Nacional. Eine Hommage an die Schweizer Wurzeln der Familie. Handgelesen und bei sehr niedrigen Temperaturen vergoren, Lagerung 22 Monate in neuer französischer Eiche, Duft nach vollreifen, tiefdunklen Früchten mit floralen Anklängen, sehr gut eingebundene Tannine
(Bericht: Anke Schmidt)

Abends:

Dinner im „The Decadente“

Fast überpünktlich erreichen wir Lissabon und haben genug Zeit, uns frisch zu machen für den Abend und die Baixa ein wenig zu erkunden. Das „Decadente“ liegt nur 5 Minuten zu Fuß von unserem Hotel vis á vis vom Aussichtspunkt Sao Pedro de Alcântara. Von diesem Miradouro hat man einen wunderschönen Blick über die Stadt, einst auf sieben Hügeln am Tejo erbaut. Das „Decadente“ ist ein ungewöhnliches, sehr ansprechendes Restaurant in einem alten, prächtigen Stadtpalais, unter dem Dach befindet sich noch ein Hostel. Inmitten von zeitgemäßen Designermöbeln gepaart mit Fundstücken vom Flohmarkt und vom immer freundlichen Serviceteam verwöhnt muss man sich einfach wohlfühlen.

Wir haben den gesamten Gartenbereich für uns. Serviert wird ein köstliches 3 Gänge Menü, natürlich mit korrespondierenden, portugiesischen Weinen. Weißweine vom Weingut Saven „Maria Papoila“ und „Andreza“ munden zu den Vorspeisen. Als Hauptspeise kann zwischen Schweinebäckchen oder „Portugal na prato“ (Portugal auf dem Teller), einem Risotto mit Garnelen und Fisch gewählt werden, zu welchem ein Rotwein aus dem Alentejo vom Weingut Azamor gereicht wird. Obwohl wir am nächsten Morgen früh aufstehen müssen, genießen wir den Patio und den lauen, sommerlichen Abend bis nach Mitternacht.

(Bericht: Katharina Becker)

Tag 4: Mittwoch, 9. April 2014

Vormittag

Heute verlassen wir das hübsche Hotel in der Altstadt Lissabons, die letzte Übernachtung findet in Estremoz statt, einem Ort im Alentejo in der Nähe der spanischen Grenze. Die Fahrt ist daher länger, gegen 11.20h kommen wir im Weingut Adega Mayor im Campo Maior an. Der ungewöhnliche Bau, vom Architekten Siza Vieira entworfen, fällt auf – weiß und flach steht er in der Landschaft, teilweise eingelassen in die angrenzenden Weinberge. Rui Nabeiro gründete 1961 die bekannte Kaffeemarke Delta Cafés. 1990 startete das Unternehmen das Weinprojekt, geführt von seiner Enkelin, Rita Nabeiro, die uns freundlich erwartet und während unseres unvergesslichen Aufenthalts begleiten wird. Und nicht nur das, Rita lädt alle Vinissima Damen zum Verkosten und Mittagessen ein. Mit von der Partie sind auch noch weitere Frauen der „Portugal Wine Ladies“, junge, engagierte Winzerinnen, die den zum Teil weiten Weg nicht scheuten, um uns ihre Weine vorzustellen. Wir beginnen mit einem Rundgang in den Weinbergen und erleben die erste nette Überraschung – mal Kaffee zwischen den Reben trinken, ganz liebevoll war eine Kaffeetafel arrangiert worden, Strohballen dienen als Sitzgelegenheit. Danach begegnen wir Carlos, dem Winemaker, der uns die Kellerei samt Technik sowie den eindrucksvollen Barrique-Keller zeigt und erläutert. Auch hier in der Adega Major liegt der Fokus auf den autochthonen Rebsorten des Landes. Sie werden vor allem in Cuvées ausgebaut, es ist eine Kunst in Portugal, Weine zu verschneiden und somit eine unglaublich hohe Vielfalt an Geschmacksbildern zu erhalten.

Weißer Rebsorten u.a.: Alvarinho, Arinto, Encruzado, Maria Gomes

Rote Rebsorten u.a.: Touriga Nacional, Castelao, Aragonez, Baga, Trincadeira

Adega Major bewirtschaftet 52 ha, ca. 600kg Ertrag pro ha durch konsequente Reduzierung. Produktionsbeginn 1997, der erste Wein kam 2002 in die Flasche.

Im Alentejo wurde früher vorrangig Getreide angebaut. Wir folgen Rita und Carlos und probieren einen Wein direkt aus dem Fass, ein Monat gelagert, laut Carlos „ein Biest im Glas“. Aroma und Dichte beeindrucken uns. Die Hausführung geht weiter, eigenes Labor, Büros, Meeting-Räume, bis zum Dach des Hauses, das begrünt ist und einen kleinen Wassergraben hat – all das dient zusätzlich der Kühlung der Keller. Man darf nicht vergessen, dass die Sommer hier sehr heiß werden, 45 Grad sind keine Seltenheit. Nun kommen wir zu einer perfekt vorbereiteten Weinprobe in einem luftigen Raum mit herrlichem Blick auf die Berge, die schon die Grenze zu Spanien sind. Die gesamte Produktpalette wird vorgestellt, es gibt 5 verschiedene Linien. Wir verkosten einen Weißwein und Rotwein der Linie Monte Mayor. Hier überraschen uns die niedrigen Preise für diese Qualität dieser Cuvées. Am Schluss kommen wir in den großen Genuss des Rotweines „Siza 2009“ - eine einzige Rebsorte macht den Wein so besonders (40 Euro): Alicante Bouschet. Wir bedanken uns, dass dieser Wein für uns geöffnet wurde, obwohl er nicht mal im Handel ist. Eindrücke, Gespräche und Weinproben gingen auf der Terrasse weiter, wo die anderen Wine Ladies of Portugal ihre Weine vorstellten, auf Fässern aufgebaut, konnte man von Stand zu Stand gehen, sich erläutern lassen, verkosten, fachsimpeln und staunen. Gerne hätte man mehr Zeit gehabt.

Aber auf uns wartete noch ein Highlight - eine festlich und liebevoll gedeckte lange Tafel, an der wir alle zusammen unser Mittagessen einnahmen, serviert von fleißigen Helfern (meist männlich), die keine Mühe scheuten, alles vom Gebäude auf die Wiese zu tragen, kein kurzer Weg. Ein fantastischer Blick in die Ferne zu den Bergen, Wind um die Nase, die Sonne im Gesicht, ein Glas guten Wein in der Hand, leckeres Essen auf den Tellern (diese Koriandersuppe werde ich nie vergessen) – also wenn das dem Paradies nicht schon sehr nahe kommt. ...? Und dazu noch ein Geburtstagskind – unsere (ich glaube, das darf man sagen) liebe Steffi. Wir waren jedenfalls hin und weg, die Großzügigkeit und Herzlichkeit von Rita, ihren Kolleginnen, Angestellten, und Helfern hat uns sehr berührt. Danke an alle! Und wie das mit den Paradiesen so ist – man muss sie verlassen, denn ein weiterer Besuch eines Weingutes stand noch an.

(Bericht: Heike Ache)

Nachmittag

Quinta do Mouro

Unser Besuch führte uns in die Stadt Estremoz im Gebiet Alentejo, nahe der spanischen Grenze. Wir wurden herzlich von Miguel empfangen, dem Sohn des Gründers der Quinta. Die Quinta do Mouro wurde von seinem Vater 1989 mit einer Ausgangsfläche von 6 ha gegründet. Heute umfasst die Quinta 27 ha, vor allem auf Schieferböden. Das Hauptaugenmerk beruht auf der Qualitätsproduktion von Rotweinen. Die sehr guten Weißweine der Quinta werden von Miguels Bruder auf der benachbarten Quinta vinifiziert. Es werden zu 90% Blends hergestellt aus den portugiesischen Rebsorten Touriga Nacional, Aragonez (die portugiesische Version der spanischen Tempranillo), Trincadeira und Alicante Bouschet. Als internationale Sorten kommen noch Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot, Petit Syrah und Petit Verdot ergänzend hinzu. Miguel vinifiziert allerdings auch drei Single-Variety-Weine in kleiner Stückzahl, unter anderem auch einen 100% Petit Syrah, welcher 14 Monate in neuen französischen und portugiesischen Eichenfässern reift. Diese Sorte wird sonst fast nur in Kalifornien angebaut und dort zur Massenweinproduktion verwendet. Dass man damit auch qualitativ sehr hochwertige Weine herstellen kann, durften wir bei einer Verkostung dieses Weines am Abend erfahren. Die Weine der Quinta do Mouro werden noch nach sehr traditionellem Verfahren hergestellt: die Trauben von meist unbewässerten Stöcken werden

handgelesen, dann mit den Füßen in offenen Gärtanks (Lagares) gestampft und dort 2-3 Tage mazeriert um eine optimale Ausbeute an Farb- und Aromastoffen zu gewinnen. Die Pressung der Trauben findet in einer traditionellen Korbpresse statt, wobei die ersten 300l der ersten Pressung die feinsten und besten Weine ergeben. Die Reifung der Rotweine findet in Fässern aus französischer und portugiesischer Eiche statt, in unterschiedlicher Länge (mindestens aber 12 Monate) und in unterschiedlich alten Fässern, von ganz neu bis zu 6 Jahre in Gebrauch. Jede Rebsorte wird für sich ausgebaut und die Blends dann am Ende der Reifung gemacht. Nach so vielen Informationen durften wir zum Abschluss unseres Besuches im alten Gutshaus (450 Jahre alt) drei Weine verkosten, unter anderem Miguels ersten, selbst vinifizierten Weißwein. Dazu bekamen wir Käse und Salami aus der Region serviert, die so lecker waren, dass sie zu einer sofortigen Großbestellung von uns beim dortigen Käse- und Wursthändler durch Miguel führte. Nachdem wir uns dann mit unseren Koffern den Burgberg hinauf in unser Quartier gequält hatten, wurden wir mit einem tollen Hotel und einem traumhaften Ausblick in die Umgegend belohnt. Am Abend erwartete uns ein wunderbares Menü im benachbarten Restaurant mit Begleitung von sechs Weinen der Quinta do Mouro. Ein wirklich würdiger Abschluss eines gelungenen Tages. Wer Einzelheiten zu den verkosteten Weinen erfahren möchte, darf sich gerne jederzeit an mich wenden.

(Bericht: Ulrike Kalt)

Tag 5: Donnerstag, 10. April 2014

Quinta da Plansel Dorina Lindemann

Nach dem Auschecken aus dem Schlosshotel in Estremoz fuhren wir zur Quinta da Plansel nach Montemor-o-Novo im mittleren Teil des Alentejo in der Höhe von Lissabon, unweit von der Universitätsstadt Evora. Dorina erzählte uns von den Anfängen in Portugal und wie sich ihr Vater in dieses Land verliebte, dafür seine Heimat in Deutschland aufgegeben hat, um 1975 seinen Traum zu verwirklichen. Dorina studierte Oenologie in Geisenheim und gründete 1993 ihr Weingut. Das Gut umfasst heute 75 ha Rebfläche, eine Rebschule und ein Maschinenring mit 6 Traubenvollerntern gehören ebenfalls zum Betrieb. Seit 1997 macht sie ihre eigenen Weine, davon 75% Rot- und 25% Weißweine.

Sie baut ausschließlich autochthone Rebsorten an:

Aragonez, Trincadeira, Castelao, Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Barroca, Alicante Bouschet & Antao Vaz, Alvarinho, Arinto, Viosinho, Verdelho (Gouveio).

Wir konnten in der Hauseigenen Rebveredelung zuschauen, wie Reben gepfropft wurden und Dorina erklärte uns ausführlich die weitere Vorgehensweise, was das Wachstum und die Lagerung der Pfropfreben angeht. Bei der Kellerführung erläuterte sie uns die drei Arten der Rotweinbereitung in ihrem Betrieb, das traditionell portugiesische Verfahren in den Lagares, die Bereitung in Rotationstanks und die für uns gebräuchliche Gärung in Vertikaltanks. Die Lese findet zu 80% von Hand statt. Wir durften die Galerie anschauen – ihr Vater ist ein leidenschaftlicher Sammler von Gemälden und Skulpturen großer Künstler. Anschließend verkosteten wir die Weine, vom weißen Gouveio, über eine Weißweincuvée, Rosé, reinsortigen Touriga Nacional und Tinta Barroca. Beim Mittagessen konnten wir einen Espumante Rosé und einen weißen Sekt verkosten. Dorinas Töchter werden wie es aussieht in den Betrieb einsteigen, eine möchte Marketing studieren, die andere Weinbau. Wir waren sehr beeindruckt von dieser Powerfrau und ihrem unermüdlichen Streben nach Qualität und Fortschritt. Anschließend fuhren wir schweren Herzens zurück nach Lissabon zum Flughafen. (Bericht: Corinna Schilling)