

Erlebnis Alentejo – Portugal



Südwestlich von Lissabon liegt das bei uns eher unbekanntes Weinbaugebiet Alentejo. Ich hatte das Vergnügen mit drei anderen Sommeliers aus der Schweiz auf Einladung des Weinbauverbandes von Alentejo <https://www.vinhosdoalentejo.pt/en/> das Gebiet vor Ort zu entdecken. 1 Tag Hinreise, 1 Tag Heimreise, dazwischen drei Tage mit Besuchen bei neun komplett unterschiedlichen Weinproduzenten.

Unsere Weinentdeckungsfahrt startete bei PAULO LAUREANO. Als ehemaliger Lehrer erklärte er uns gut verständlich, was Wein aus Alentejo ausmacht. Er zeigte uns seinen Betrieb, wachsend und im Umbruch. Er warb für die einheimischen Rebsorten und für die Subregion Vidigueira, die durch den Boden (Schiefer) und das Mikroklima (auch im Sommer Abkühlung in der Nacht vom Meer her) frische Weine ermöglicht.



Mich beeindruckten seine Weine, weil sie so voll und dicht waren und enorm lange im Mund

blieben. Spannend fand ich auch, dass nicht jedes Jahr die gleichen Weine produziert werden. Paulo probiert die Trauben auf dem Feld und entscheidet dort, was mit den Trauben geschieht. Beim anschließenden Mittagessen zeigte uns Paulo das Cella Vi-



naria Antiqua, eine Mischung aus Museum, Weinproduktion und Spezialitätenrestaurant. Wir erfuhren dabei auch einiges über Talha-Weine, wie Amphorenweine im Alentejo genannt werden. Die Geschichte ist mehr als 2000 Jahre alt, und gewinnt jetzt mit dem Naturwein-Trend neues Interesse.

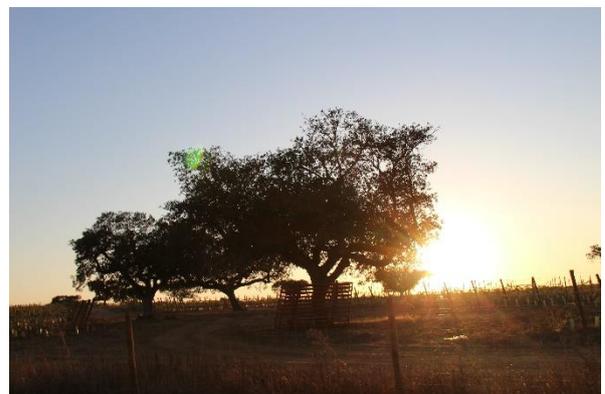
Nach dem ausgezeichneten Mittagessen wurden wir zu HERDADE DOS LAGOS gefahren. Der erste Blick fiel auf eine grosse Schafherde und bei genauerem Hinschauen entdeckten wir neugeborene Lämmer. Dann erläuterte uns Helena Ferreira Manuel den Betrieb. Dos Lagos ist ein Bio-Betrieb mit vielen verschiedenen Produkten. Das grösste Standbein ist natürlich der Wein, dazu aber auch Olivenöl, Schaffleisch, Johannisbrotbäume und Honig. Es wird viel investiert für Biodiversität und Nachhaltigkeit, z.B. in Solarenergie (es wird mehr Energie erzeugt, als verbraucht) oder in Wasserrückhaltebecken – Seen. Das Alentejo ist sehr trocken und ohne Bewässerung geht grösstenteils nicht viel. Helena erzählte, dass in



der Zeit von September 2018 bis Oktober 2019 nur 290 mm Regen gefallen sind, seit Februar 50 mm... Die Kellermeisterin Marta Pereira degustierte mit uns die Weine auf der heissen Terrasse mit dem Höhepunkt des Grande Reserva 2016 – einer nummerierten Assemblage (2000 Flaschen).

Voll froher Erwartung setzten wir uns wieder in unseren Minibus, denn der nächste Halt war das Weingut und Hotel MALADINHA NOVA, man sagt, eines der besten Weinhotels im Alentejo... und es wird nicht zu viel versprochen.

Das Hotel liegt völlig abgelegen ganz für sich und bietet ein wundervolles Ambiente mit wenigen, aber grossen und speziellen Zimmern und einem traumhaften Frühstücksbuffet. Wir fuhren mit dem Jeep durchs Gelände und schauten uns die neusten Zimmer an, z.B. eine



Suite für sich allein, wundervoll. Ab März werden die Neubauten eingeweiht und genutzt. Die Besichtigung der Winery und das Nachtessen mit Degustation musste ich aus gesundheitlichen Gründen leider auslassen.



Der nächste Tag startete bei HERDADE PACO DO CONDE. Pedro Schmidt ist der CEO und er



zeigte uns den Betrieb, der neben Weinbau auch gross im Olivenöl Geschäft dabei ist. Nur sind da die Margen klein. So wird viel Olivenöl billig nach Italien exportiert, wo es umgefüllt und als italienische Marke zu hohem Preis nach Nord-europa und der Schweiz weiterexportiert wird ... Wir staunten über die grossen Tanks und hörten, dass dies ein richtig grosser Betrieb ist, Verkauf des Einsteiger-Weins Albernhoas allein in Canada 500'000 Flaschen. Die Degustation zeigte uns eine grosse Bandbreite an Weinen, sowohl für Discounter als auch fürs Premiumsegment. Zum Abschluss zeigte uns Pedro sein Allerliebstes, er fuhr mit uns mit dem Offroader über sein Land mit all den vielen Projekten, auch neben Oliven und Wein, z.B. Kühe, Schweine, Weizen, Sonnenblumen, Mais und neu Mandeln.



Auf QUINTA DA QUETZAL, einem auch architektonisch spannenden Weingut, wurden wir vom General Manager Reto Jörg empfangen, einem ausgewanderten Schweizer. Er ist zugleich Präsident von Vidigueira Winelands, einer Verkaufsorganisation von sechs Produzenten aus der Umgebung von Vidigueira. Wir starteten mit der Degustation von je zwei Weinen aller Produzenten und hatten so die Möglichkeit, das spezielle Terroir von Vidigueira zu entdecken. Insbesondere die weisse Sorte Antão Vaz behält durch die Mineralität des schwarzen



Schieferbodens und das bereits erwähnte Mikroklima mit Atlantikwinden in der Nacht, eine frische Säure, die für diesen heissen Landstreifen erstaunlich ist. Vor allem die weissen Weine sind erstaunlich in der Vielfalt, je nach Ausbauart und immer mit Frische. Anschliessend wurden wir mit einem ausgiebigen Lunch verwöhnt und hatten Gelegenheit mit den Vertretern der Produzenten zu diskutieren.

Nächster Halt war bei Cartuxa, einem der grössten Produzenten im Alentejo, in unmittelbarer Nachbarschaft zum Kloster Cartuxa. Die Grundlage dieses Betriebs bildet die Stiftung von Eugénio de Almeida (Fundação Eugénio de Almeida). Das Ziel der Stiftung ist einerseits der Erhalt des Weinbaus, andererseits aber auch Wohlfahrt für die Allgemeinheit, sei es im Sozialen (Schulen, Treffpunkte) oder im Medizinischen oder Kulturellen. Auch die Kartause gehört der Stiftung, die aber bis zu unserem Besuch Mönchen zur Verfügung gestellt wurde. Die Produktion ist an einem anderen Standort untergebracht. Wir konnten aber in einer Standardführung die



Lagerung der Weine, die Stiftung und Tradition der Weinbereitung kennenlernen.



Durch die anschliessende Degustation führte uns der Winemaker Duarte Lopez persönlich. Wir hatten das Vergnügen unsere ersten Schaumweine zu probieren, sowie viele spannende Weine aus dem Sortiment kennenzulernen, darunter auch die weisse Variante des Kultweins Pêra-Manca. Leider reichte die Zeit nicht, um auch einen Blick auf das Kloster zu werfen.

Unseren dritten Degustationstag starteten wir bei ERVIDEIRA WINES. Duarte Leal Da Costa, Inhaber und CEO erklärte uns ein paar Spezialitäten des

Betriebs und zeigte uns die Kellerei. Überrascht war ich von der Aussage, dass alles maschinell geerntet wird, auch für die Premium Weine. Die Erklärung dafür ist plausibel, geht es doch darum alles möglichst kühl zu ernten und zu verarbeiten. Für die Handarbeit nachts in den Weingärten fehlt es an Personal und der Vollernter kühlt die Trauben sobald sie geerntet sind. Bis in die Tanks kann so die reduktive und kühle Verarbeitung ohne Un-



terbruch durchgezogen werden. Die Qualität auf jeden Fall stimmt, wie die Degustation im wunderschönen Verkaufsraum zeigte. Wir hatten auch das Vergnügen Neuheiten, die noch nicht auf dem Markt sind, gemeinsam mit Nelson Rolo, dem Winemaker, zu probieren, so den ausgezeichneten Viognier und den ebenfalls sehr dichten und körperreichen Branco di Inverno. Interessanterweise werden die

Weine sehr häufig in ungarischen Eichenfässern ausgebaut. War mir gar nicht bewusst, dass Ungarn Eichenfässer in grösserem Stil produziert ... Zu den Rotweinen gab es einen leichten Lunch, was typisch portugiesisch ist, zu einem guten Glas Wein gehört etwas in den Teller.

Der nächste Betrieb beeindruckte zuerst einmal durch seine Grösse. CARMIM ist eine Genossenschaft, die Cooperativa Agrícola de Reguengos de Monsaraz. Täglich können hier 1500 Tonnen Trauben verarbeitet, mit den beiden Abfüllan-



lagen 21'000 Flaschen pro Stunde abgefüllt und insgesamt 33 Millionen Liter Wein gelagert werden. Damit ist Carmim der grösste Produzent im Alentejo. Die kleine Abfüllanlage (4800 Flaschen pro Stunde) konnten wir gerade in Betrieb erleben, natürlich ein beliebtes Fotosujet.

Ich habe grossen Respekt für die Arbeit des Önologen Rui Veladas, der es schafft, die Planung, Anlieferung der Trauben aus 5000 Parzellen zu koordinieren und daraus so vielschichtige, preisgünstige Weine herzustellen. Er zeigte uns einen Teil des Sortiments von über 70 Weinen im Schnelldurchlauf und dazu auch noch zwei Olivenöle aus der Genossenschaft.



Vor dem Besuch des letzten Weinguts musste die Zeit reichen für einen Besuch des pittoresken Städtchens Monsaraz. Mit seiner Hügellage und den vielen historischen Bauten schaut der Ort auf eine Geschichte bis zur Bronzezeit zurück. Leider blieb keine Zeit zum Verweilen und Shoppen, hoffentlich dann beim nächsten Besuch!

Zum Abschluss fuhren wir zum auch bei uns bekannten Weingut FITA PRETA (bekannt durch die

Weinlinie Sexy Wines). Das Gut hat ein neues Zuhause, ein altes Kloster, das mit Neubauten ergänzt wird. Dadurch ein interessanter Ort auch für Liebhaber der Architektur. Mir gefällt die Verbindung von alt und neu und auch die Nutzung der alten Gebäude, z.B. der Kapelle als

Barriquekeller. Der Betrieb ist jung und dynamisch, was auch die beiden Partner und Önologen Sandra Sárria und António Maçanita ausstrahlen. Es sind viele Ideen da, die auf Umsetzung warten. António begeisterte uns auch mit seinem enormen Wissen um die regionalen Rebsorten, das er sich teilweise in der Forschung im eigenen Betrieb angeeignet hat.



Bei der gemeinsamen Degustation hatten wir das Vergnügen von horizontaler und vertikaler Verkostung, also verschiedener Weine des gleichen Jahrgangs, aber auch verschiedener Jahrgänge desselben Weins. Wir probierten auch sortenrei-



ne Weissweine, mit denen die Eigenschaften der alten Rebsorten aufgezeigt werden konnten. Ihre Stärken kommen dann aber eher in Cuvées zum Tragen. Ich genoss die Diskussion über die Forschung und Philosophie des Betriebs sehr. Der krönende Abschluss bildete dann das feine Nachtessen mit lokalen Köstlichkeiten aus der betriebseigenen Küche.



Am Freitag war dann Heimreisetag. Diese Reise war ein grossartiges Erlebnis. Ich war beeindruckt von der Vielfalt der Betriebe und Weine. Maria Amelia vom Weinbauverband hat für uns ein sehr abwechslungsreiches Programm zusammengestellt und uns sehr viel Spannendes von Alentejo gezeigt. Der Verband unterstützt nicht nur das Marketing und die Produktion, sondern hat auch ein Projekt lanciert zur Förderung der Nachhaltigkeit. Damit ist nicht einfach die Umstellung auf biologische Spritzmittel gemeint, sondern die Gesamtheit aller Aktivitäten und Investitionen in einem Betrieb: Wie wird mit der Wasserknappheit umgegangen, was läuft bezüglich Bodenarbeit, Kompostierung, Biodiversität, Restwasserverwertung, Energie und was für Leute werden beschäftigt und zu was für Bedingungen. Das Projekt ist schon sehr erfolgreich, beteiligen sich doch mehr als 60% der Betriebe daran.



Mein Bild vom Alentejo hat sich stark verändert. Die Weine haben für mich nun einen anderen Stellenwert. Vor der Reise war mein Eindruck, dass eher leichtere Rotweine von mittlerer Qualität aus dem Alentejo kommen. Jetzt weiss ich,

- dass mit den regionalen weissen Sorten Antão Vaz und Arinto sowohl leichte Aperoweine als auch sehr komplexe Weine als Begleitung zum Essen produziert werden,
- dass auch die roten Sorten (insbesondere Trincadeira, Aragonez (= Tempranillo), Alicante Buschet und Syrah) hervorragende Weine von leicht bis sehr komplex hervorbringen, -
- dass Preis-Leistung interessante Möglichkeiten eröffnet, dass die Anbaufläche von Alentejo leicht grösser ist als die Schweizer Weinbaufläche und –
- dass ich unbedingt wieder mal ins Alentejo möchte.



Ich bin überzeugt, das Gebiet hat bezüglich Wein, aber auch anderen Produkten und Tourismus viel Potential!

