

Portugal



Statistisches

550 km lang, von Lissabon geht es 250 km in den Norden nach Porto, und 250 km in den Süden an die Algarve

300.000 ha – flächenmäßig die viertgrößte Weinbauregion der Welt

Jahrsproduktion von 4,5 bis 10 Mio. Hl

Hauptexportland ist Brasilien

Erträge von 20 Hl pro Hektar

Etwa 15 % der werktätigen Bevölkerung lebt vom Weinbau

5 Weinbauzonen – 40 Qualitätsweinbaugebieten – 26 mit DOC Status

DOC = Denominacao de Origem Controlada (entspricht spanische rDO und französischem AOC System)

Portugal verfügt in Europa vermutlich über die größte Varietät autochtoner weißer und roter Rebsorten;

Mit dem Colares verfügt man außerdem über eine der überaus seltenen Rebsorten, die noch mit echten europäischen Reben im Sand nördlich von Sintra;

Korkproduktion

Weltweit größte Korkproduktion – Quercus suber, die Korkeiche
75 % aller Korken kommen aus Portugal = 10 Milliarden Korkstoppeln
Die Platte muss eine Mindeststärke von 5 mm über dem gewünschten
Korkdurchmesser haben; die Platte soll zudem mindestens 9
Jahresringe aufweisen; ein Baum kann erst im Alter von 25 Jahren zum
ersten Mal geschält werden = für industrielle Verwendung, für
Flaschenkorken ist die Rinde erst ab 45 Jahren geeignet;

Allgemeine Statements

Portugal ist gegenwärtig eine der interessantesten und vielfältigsten
Weinnationen, Das kleine Land am Rande Westeuropas hat sich seine
unverwechselbare Identität in der Weinwelt erhalten, vor allem dank
der autochtonen Rebsorten, die seine Weine vor der anonymen
Gleichförmigkeit des internationalen Stils bewahren;

Weinbauregionen

Vinho Regional Minho – DOC Vinho Verde

Kühl, regenreich und fruchtbar

Karger, sandiger Granitboden

Frische, schnell zu konsumierende Weine, Vinho Verde, rote sind sehr
tanninreich

Im typischen Vinho Verde sind die Sorten Alvarinho – Komplexität,
Länge und Struktur, Trajadura – Fruchtigkeit und Loureiro – floralen
Touch

Vinho Regional Transmontana – DOC Tras-o-Montes

1. Steirischer Sommelierverein – Stammtisch 12 x 12 – Portugal



Vinho Regional Duriense – DOC Douro, DOC Porto

Unesco Weltkulturerbe seit 2001

250.000 ha der Region besteht aus schräggeschichtetem

Schieferboden – 40.000 ha davon mit Reben

Eine der besten Weinregionen der Welt und auch eine der Schönsten!

Steile Weinbergterrassen wechseln sich mit Wildheit ab

Neben der herausragenden Stellung der Region aufgrund der Qualität ihrer gespritzten Weine wächst die Zahl an hochklassigen Stillweinen

Östlich von Douro am Douro-Fluss

Schieferböden, steile Hänge, alte Reben und autochtone portugiesische Rebsorten bringen äußerst interessante, langlebige Rotweine und immer besser werdende WW;

Schieferböden speichern Feuchtigkeit und helfen den Reben, die trockenen, heißen Sommer zu überstehen;

Zunehmend klassische Rotweine von beachtlicher Qualität, etwas tanninärmer und säurebetonter als aus anderen Regionen

Der Douro fließt aus Spanien kommend, 927 km von der Quelle bis zur Mündung, überquert bei Km 112 die Grenze zu Portugal, und fließt in Porto in den Atlantik

1756 – die königliche Verfügung, dass ein Kataster von den Ufern des Douro anzulegen war, um das Gebiet festzuschreiben, das für den Export geeignete Weine produzierte- daher die erste abgegrenzte – Lagen- Weinregion der Welt!

1. Steirischer Sommelierverein – Stammtisch 12 x 12 – Portugal

Die Douro Region ist offiziell in 3 Bezirke aufgeteilt: Baixa Corgo, Cima Corgo und Douro Superior

Baixa: Durchschnittstemperatur 18°C, Niederschlag 900 mm, weniger steil, Erdschicht tiefer und fruchtbarer

Cima: Herz der Region, Standort der angesehensten Quintas, Klima deutlich trockener und heißer, Niederschlag 650 mm, Durchschnittstemperatur 19°C, felsig, steil und karg; 2/3 der Gesamtfläche des Douro, ca. 40 % der Weine, meisten Spitzenweine Douro Superior; am Fluss nach Norden bis Spanien; extrem trocken, Niederschlag 450 mm, Durchschnittstemperatur 21°C, sanftere, aber unwegsame Hügel;

Wie viele Rebsorten tatsächlich in der Douro Region wachsen, weiß niemand so genau. Man vermutet mal 80-100, die über die gesamte Region verteilt sind, Rebstöcke wurden nur ausgewechselt, wenn es unbedingt notwendig war; traditionell gemischte Sätze;

Tinta Barroca, Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz (Tempranillo), Tinta Cao, Alicante Bouchet, Castelao, Jaen, PN,...
Arinto, Siria, Fernao Pires, Terrantez, Semillon, Bical, Malvasia Fina;

RW sind farbintensiv, aromenreich, kraftvoll, gutes bis sehr gutes Alterungspotential;

WW meist leicht, fruchtig und aromatisch; der Moscatel do Douro muss einen Alkoholgehalt zw. 16,5 und 22 Vol,-% aufweisen;

Meist reife Fruchtnoten von Schwarzer Johannisbeere, dunklen Kirschen und Pflaumen mit feiner, aber fester Struktur und markanter Mineralität;

1. Steirischer Sommelierverein – Stammtisch 12 x 12 – Portugal

Vinho Regional Beiras – ua.

DOC Barraida

10.000 ha derzeit im Ertrag, 5 Genossenschaften, 35 Kellereien, 35 Mio lt Wein;

Vom Küstenstreifen sandige Böden, charakteristisch jedoch sind recht schwere Lehmböden durchmischt mit Kalk; im Herbst typische heftige Regengüsse – Fäulnisgefahr;

Land der Baga, Anteil 90%, obwohl diese spät reifende Sorte wenig Feuchtigkeit verträgt; um wirklich guten Baga zu produzieren, sind ein trockener Herbst und wagemutige Winzer notwendig, die das Risiko auf sich nehmen, die Traube spät und damit mit der notwendigen phenolischen Reife zu lesen;

Hervorragende Alterungsfähigkeit, Jung – Waldbeerenduft, ruppige Tannine, wild und unzulänglich, gereifte Exemplare sind komplex, voller Energie und mit einem stabilem Säurefaden; dann allerdings zeigen sich wunderbar vielschichtig Aromen von Dörpflaumen, Teer, schwarzer Tabak, Eukalyptus, Pinien, Gegrilltem – schroff und tanninstark, oder wunderbar ausgewogen und lagerfähig, die fast an guten Nebbiolo erinnert, aufgrund ihrer festen Tanninstruktur;

DOC Dao

20.000 ha Rebfläche, hochkarätiges Weinbaugebiet

Sand- und Granitböden, felsige Wildheit und gepflegte Kulturlandschaft, Touriga Nacional stammt mit ziemlicher Sicherheit von hier; an den Ausläufern der Serra de Estrella gehen die Pflanzungen bis 1.000 m hoch, heiße , trockene Sommer und feuchte Winter,

Burgunderartige Rotweine aus Touriga Nacional, Tinta Roriz, Jaen und Alfrocheiro;

Frische mineralische WW aus Bical, Sercial und Encruzado

Sehr traditionsreich gebirgig, Terrassenweingärten

1. Steirischer Sommelierverein – Stammtisch 12 x 12 – Portugal

Vinho Regional Lisboa – früher Estremadura

Küstenstreifen bei Lissabon mit atlantischem Klima, vielfach sandige Böden, frische und moderne Weine

Vinho Regional Tejo – DOC Ribatejo

Sehr fruchtbare Regionen mit ausgedehnten Flusslandschaften, Schwemmböden, Niederschlag 600-800 mm, 25.000 ha

Gute mineralische Böden, profitiert durch die Lage am Fluss Tejo

RW: Aragonez, Baga, Camarate, Castelao, T.F., T.N.; Trincadeira

WW: Fernao Pires, Arinto, Santarem,...

Vinho Terras do Sado – DOC Setubal und DOC Palmela

trockene WW, klassische Rotweine und MU

Moscatel Roxo aus Setubal kommt nach 20-jähriger Kellerreife auf den Markt

Vinho Regional Alentejano – DOC Alentejo

Gilt als Fruchtkorb Portugals, endlose Weiten, 22.000 ha

Weinbau 100 – 650 MüM, also auch sehr hohe Lagen;

Weinlese beginnt im August, ausgewählte Lagen reifen länger

Heißes Klima, begünstigt die Herstellung von Spitzenweinen,

mehr und mehr Monokulturen kommen, Gemischte Sätze verschwinden neben dem Douro die wichtigste Weinregion,

sehr fruchtbar, Korkeichen und Weinberge abwechselnd, heißes, sonniges Klima, aber auch hohe Temperaturschwankungen, 3000 Sonnenstunden;

Niederschlag gering, daher Bewässerung, aber die Erntezeit ist meist regenfrei;

Granit und Marmor, wenig Quarz und Schiefer

bringt reife, süß-fruchtige Weine, auch strukturiert und intensiv;

R: Alicante Bouchet und Trincadeira; W: Roupeira

1. Steirischer Sommelierverein – Stammtisch 12 x 12 – Portugal

Große Betriebe wie Fonseca, Sogrape, Caves Alianca, Bacalhoa

Vinho Regional Algarve

Breiter Streifen entlang der Südküste, von der südwestlichen Ecke Portugals bis zur spanischen Grenze; 2.200 ha

W: Arinto, Siria, Malvasia Fina

R: Castelao, Negra Mole, Trincadeira, Syrah

3.000 Sonnenstunden pro Jahr

Ausgerechnet ein Brite, Sir Cliff Richard, noch dazu Quereinsteiger steht für die Erneuerung der Weinkultur an der Algarve; Vor rund 10 Jahren Quinta do Moinho gekauft, 8 ha mit Shiraz, Aragonez, Trincadeira, Mourvedre; Berater ist Australier David Baverstock, einer der renommiertesten Weinmacher Portugals; Zusammen mit einigen engagierten Partnern, gründete Richards die Adega do Cantor, die Kellerei des Sängers; Vida Nova = neues Leben;

Vinho Regional Terras Madeirenses – DOC Madeira

Berühmt für ihre Madeira-Sorten

Alvarinho:

Hoch aromatisch, edle weiße Traube, erzielt derzeit höchsten Traubenpreis;

Meist sortenrein angebaut;

Früher entstand der charakteristische Kohlensäure durch BSA, heute wird sie im Normalfall zugesetzt;

Körperreiche, lebendige, mit frischem Säurespiel ausgestattete Weine;

Aromen nach: Zitrusfrüchten, Pfirsich, Äpfeln, ev. auch mineralische Noten;

Bis 5 Jahre ein wunderbarer Trinkgenuss

1. Steirischer Sommelierverein – Stammtisch 12 x 12 – Portugal

Aragonez: - Tinta Roriz (Spanien = Tempranillo)

Zählt zu den Berühmtesten des Landes, wichtiger Bestandteil der meisten Ports;

Passt sich hervorragend den unterschiedlichen Böden und klimatischen Bedingungen an; in kühleren Regionen erinnern die Aromen der meist kraftvollen, tanninreichen, eleganten Weine an Rote Johannisbeeren, Himbeeren, und Kirschen; in heißeren Gebieten oft an Pflaumen und Gewürzen;

Alfrocheiro:

In der DOC Dao wichtigste Rebsorte; kräftige Farbe und aufgrund ihrer Dichte guter Cuveepartner;

Reinsortig intensives Bukett von roten Früchten; etwas Kirschen und Erdbeeren, Wildblumen; am Gaumen kraftvoll und dicht mit feinen fruchtigen und würzigen Akzenten;

Castelao: (Castelao de Santarem)

Entfaltet sich im Süden am Besten; harmonische und hoch konzentrierte Weine, in der Jugend fruchtig, mit Noten von Johannisbeeren, und Himbeeren und Düften nach Gräsern; Mit dem Alter warme, geschmeidige Charakter;

Tinta Barroca:

Früh reifend; eine der 5 wertvollsten für die Portweinproduktion;

Wird in höheren Lagen gepflanzt, da sie kühlere Standorte bevorzugt;

Beeren mit hohem Zuckergehalt liefern Weine mit festem Körper und

1. Steirischer Sommelierverein – Stammtisch 12 x 12 – Portugal

intensiver Frucht, schönes, fleischiges Gerüst im Port und in Cuvees;

Touriga Franca: (Touriga Francesca)

Pflegeleicht und in Portugal am häufigsten angebaut; genießt in der Douro Region allerhöchstes Ansehen; ausdrucksstarke, elegante Weine, feine Tanninen und intensive Frucht; Bukett nach Brombeeren, schwarze Kirschen und oft auch leichte Kräuternote

Touriga Nacional:

Eine der hochwertigsten Rebsorten in Portugal überhaupt; aufgrund ihrer besonderen Note sofort erkennbar; liefert tiefschwarze, hoch konzentrierte Weine mit großer Geschmacksfülle; intensiv und harmonisch, ausgesprochen fruchtig mit Noten von dunklen Beeren und weisen dazu häufig blumige Akzente, vor allem von Veilchen auf; duften oft nach Pinien, Kräutern und Eukalyptus, mächtige und elegante Tannine, enorm lagerfähig;

Trincadeira:

In der Douro Region auch als Tinta Amarela bekannt, liebt die Hitze; Farbtintensive, gut lagerfähige Weine, körperreich, zugleich sanft, gute Tanninstruktur; fruchtiges Aroma – erinnert oft an schwarze Johannisbeere, Noten von Wildblumen und Kräutern, mit zunehmenden Alter Pflaumen, Kompott, Gewürze wie Zimt und Nelke;

1. Steirischer Sommelierverein – Stammtisch 12 x 12 – Portugal



Das Beste in Portugal ist:

jede Region kennt ihre eigene Assemblage-Zauberformel:

In der Regel sorgen dabei Sorten wie Touriga Nacional und /oder Tinta Roriz für eine solide Basis, für den individuellen Charakter sind aber meist regional verbreitete Sorten verantwortlich; Im Alentejo kommt diese Rolle heute der Trincadeira und der Alicante Bouschet zu; beide Sorten hatten lange Zeit einen zwiespältigen Ruf, weil sie von Natur aus viel Ertrag liefern, in diesem Falle bei bestenfalls durchschnittlicher Qualität. Bei rigoroser Ertragsbeschränkung aber ergeben beide Gewächse hochwertige und eigenständige Grundweine, wobei die Alicante für konzentrierte Frucht steht, während die Trincadeira den Blends mit ihren pfeffrig-frischen Noten oft auch eine pikante Lebendigkeit verleiht.

Auch im aufstrebenden Dao geben die Sorten Touriga Nacional und Tinta Roriz (=Tempranillo) den Weinen ein sicheres Fundament. Ihre sprichwörtliche Saftigkeit und Finesse beziehen die Dao-Topblends jedoch von den hier heimischen Sorten Alfrocheiro und Jaen.

Alle Indizien weisen darauf hin, dass es heute auch in Portugal nach wie vor in erster Linie die Ursprungsregion ist, die mit ihren ureigenen, an das Terroir adaptierten Sorten und ihrer regionalen Weinbautradition den Charakter der Weine prägt.

1. Steirischer Sommelierverein – Stammtisch 12 x 12 – Portugal

Wir trinken trinken also nicht in erster Linie Touriga Nacional oder Alicante Bouschet, sondern eben Douro oder Alentejo.

„Discover the New Old Wines from Portugal: Go Beyond the Borders!“



Portwein

Portwein ist gespriteter Wein, mit Aguardente vinica velha versetzt.

Weinstöcke gepflanzt in Patamares – Terrassen ohne Steinmauern, Socalcos – mit Steinmauern, und Vinha ao alto ist der Hangkontur folgend;

Nicht nur das Weinbaugebiet wurde genau abgegrenzt, sondern auch eine Bewertung der Lagen vorgenommen; in 9 Qualitätsstufen von A bis I;

Auf der Basis der Klassifikation der Weinberge wird den einzelnen Produzenten jedes Jahr eine Genehmigung erteilt, das Beneficio, wie viel Port sie in diesem Jahr produzieren dürfen; - zugeteilt vom Instituto dos Vinhos do Douro e Porto – IVDP;

Diese Zuteilung richtet sich nach der Nachfrage am Markt, und der Menge die auf Lager liegt (ca. 1/3);

1. Steirischer Sommelierverein – Stammtisch 12 x 12 – Portugal

Produktion:

Lese, Gärung ev. In Lagares, aufspriten zum Gärstopp; temperaturgesteuerte Lagerung in großen Gebinden für alle Ports zuerst;

Portweinstile:

Alle Ports reifen zuerst in große Gebinden, dann unterscheidet man zwischen flaschengereiften (Reifung nach der Abfüllung) und fassgereiften (Reifung vor der Abfüllung);

Ruby: erste Reifung im großen Faß zur Erhaltung der Primärfrucht, nach 2 Jahren stabilisiert, gefiltert und abgefüllt, immer der gleiche Stil;

Vintage: aus einem Jahrgang, aus den besten Lagen, Reifung in der Flaschen, nur in den allerbesten Jahren, wird ungefiltert nach 2 Jahren auf die Flasche gezogen und dann sofort am Markt angeboten; erlangt seine beste Trinkreife nach 15-20 Jahren; Single Quinta – aus einer bestimmten Quinta,

Late Bottled Vintage: Abfüllung nach 5-6 Jahren

Colheita: liegt zwischen LBV und Vintage und nimmt eine Sonderstellung ein, Colheitas haben die Stufe des Vintage nicht erreicht, reifen MINDESTENS 7 Jahre im Fass und kommen erst in die Flaschen, wenn Bedarf ist;

Tawny: bedeutet oxidativer Ausbau, Fässer sind wesentlich kleiner – PIPA ca. 600 lt; das Aroma wird so bestimmt von Frucht UND Oxidation, der nussige Charakter ist oft Mandel-geprägt;

1. Steirischer Sommelierverein – Stammtisch 12 x 12 – Portugal

Quellen

Eigenen Reiseunterlagen; Weinatlas Johnson/Robinson; Wikipedia; Vinum September Ausgabe 2012; Weinakademie Unterlagen Diploma Studium; Kenndaten – Peter Kuranda – Quelle ICEP, I V V; Wein Enzyklopädie – Dorling Kindersley; Weine der Welt – Dorling Kindersley; Portugal und seine Weine – Hallwag; La Dottoressa Genusshandbuch;