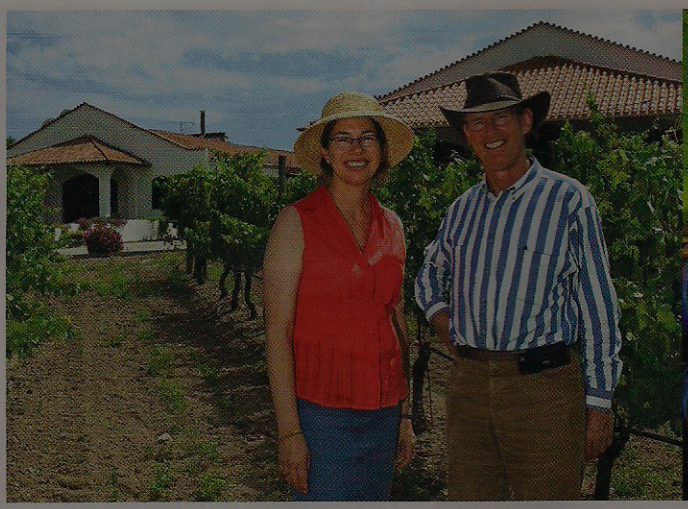

Maßstäbe setzen im Alentejo der Däne Hans Jorgensen und seine Frau Carrie auf dem Gut Cortes de Cima (o. l.), José Roquette und sein Önologe David Baverstock, Kellerei Herdade de Esporão, (o. r.) und Joana Roque do Vale mit ihrem Tinto da Talha (u.)

Alentejo

DIE GRÖSSTE REGION PORTUGALS ist der Alentejo mit etwa zwei Millionen Hektar. Davon sind aber lediglich 23 000 Hektar mit Rebstöcken bepflanzt, allerdings mit steigender Tendenz: Seit ein paar Jahren ist hier eine Aufbruchstimmung zu spüren, dank der heimischen Nachfrage und dem boomenden Export.

So haben auch einige Ausländer kräftig investiert, etwa die deutsche Familie Pohl, die 2005 die eindrucksvolle Kellerei Herdade dos Grous errichten ließ. Ihre fruchtintensive, hochelegante Reserva aus Alicante Bouschet, Syrah und Touriga Nacional gehört zu den besten Weinen der Region ebenso wie die enorm fruchtige und würzige Cuvée „23 Barricas“ und der „Moon Harvest“ mit seiner feinen Säure, für den die Alicante-Bouschet-Trauben nach dem Mondkalender gelesen wurden.

Verantwortlich für die Weine bei Herdade dos Grous ist der Önologe Luis Duarte, der außerdem Rapariga da Quinta und Herdade das Servas berät und auf einem eigenen Gut seinen „Rubrica“ produziert. Duarte bevorzugt körperreiche, aber keineswegs zu mächtige Weine mit animierender Frucht und zugänglichen Tanninen. Da es in der Region immer heißer wird, setzt er auch auf ortsfremde Reben: „Wir haben die säurereiche spanische Sorte Graciano angepflanzt und experimentieren daneben mit Nebbiolo.“

Im Allgemeinen sind die Rotweine aus dem Alentejo recht intensiv, häufig mit Aromen von Waldbeeren, und lagerfähig, bieten aber auch schnelles Trinkvergnügen. Vier rote Sorten geben den Ton an: Trincadeira bietet pflanzliche Noten und ein robustes Tanningerüst, Aragonez Aromen von Beerenfrüchten und eine schöne Struktur. Castelão liefert vorzugsweise fruchtige, weiche Weine, Alicante Bouschet ergibt eine kräftige Farbe, Struktur und Langlebigkeit.

Rote Cuvées zählen hier zu den besten Weinen. Dabei stehen die heimischen Sorten im Mittelpunkt, aber die Zugabe von Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah oder Petit Verdot verleiht dem Mix oft einen international angehauchten Stil, ohne seine portugiesische Herkunft zu übertünchen. João Portugal Ramos ist einer der Schöpfer solcher Cuvées. Seine gelungene Gratwanderung zwischen Tradition und Moderne hat der gesamten Region als Vorbild gedient. Ramos' Spitzenwein ist die konzentrierte, fruchtintensive und elegante „Marques de Borba Reserva“ aus den vier autochthonen Sorten, ergänzt durch Cabernet Sauvignon.

Auch bei Herdade do Esporão pflegt man diese Richtung. Die „Esporão Reserva“ aus Aragonez, Trincadeira und Cabernet Sauvignon und vor allem der Top-Wein „Esporão Private Selection“ aus Aragonez, Alicante Bouschet und Syrah beweisen, wie gut die Region für solche Cuvées geeignet ist. Das zeigt ebenso die enorm komplexe Reserva aus Syrah, Aragonez und Touriga Nacional von Cortes de Cima, die der Däne Hans Jorgensen und seine Frau Carrie produzieren – neben fulminanten reinsortigen Weinen wie dem Touriga Nacional oder dem legendären Syrah „Incognito“.

Zu den wenigen Top-Erzeugern, die mit Cuvées nur aus heimischen Sorten überzeugen, zählt die junge Joana Roque do Vale mit ihrem in Tonamphoren ausgebauten, fruchtig-eleganten „Roquevale Tinto da Talha“. Der Star aber ist Miguel Viegas Louro von der Quinta do Mouro, der mit Luis Duarte und Dirk van der Niepoort zusammenarbeitet. Der „Quinta do Mouro Gold Label“ aus Aragonez, Alicante Bouschet und Touriga Nacional gehört zu den eigenwilligsten Weinen Portugals, ganz im Stil der Douro-Legende „Barca Velha“.

Die Weißweine aus dem Alentejo fallen eher weich aus, mit einer leichten Säure. Der beste von ihnen, die „Branco Reserva“ von Herdade dos Grous, zeigt schöne exotische Fruchtnoten, eleganten Ausdruck und ein feines Säurespiel. ▶▶▶

FOTOS: M. SCHINHARL, M. GUMM/WHITESTAR

FAVORITEN-PARADE

Seine Lieblingsweine aus Portugal präsentiert unser Autor Stephan Reinhardt: Empfehlungen von 9 bis 70 Euro die Flasche

FOTO: MICHAEL BERNHARDI

1 2008 „Redoma" Reserva Douro DOC branco, Niepoort Vinhos

Ein verblüffender, überragender Weißwein! Feinheit und Eleganz, edle Mirabellenfrucht sowie ein mineralischer Säurenerv zeichnen diese Reserva aus, die in ihrer Ausprägung und Qualität einem Montrachet Grand Cru nahekommt. *Bezugsquellen nennt: Ardau Weinimport, Langbaurghstr. 6, 53842 Troisdorf, Tel. 02241-393 10, www.hola-iberica.de.* Preis: rund € 36

2 2007 Primeiras Vinhas Alvarinho Vinho verde DOC, Soalheiro

Soalheiros frischer, rassiger Primeiras Vinhas von alten Reben zeigt, warum der Alvarinho aus dem kühlen, grünen Vinho-verde-Gebiet als Riesling Iberiens gilt: Sein Duft ist feinfruchtig-filigran bis floral, erinnert an grüne Zitrusfrüchte wie an weißes Kernobst, Quitten und Rhabarber und strahlt dazu eine mineralisch distanzierte Kühle aus. Dem Gaumen schmeichelt eine delikate Fruchtsüße, die von einer mineralisch akzentuierten und im Finale pikant-zitronigen Säure getragen wird. Mit seiner reifen, vornehmen Art ist dieser Wein alles andere als ein schneller Durstlöscher. *Bezug: Elvinjo Weinhandel, Brauner Schlag 4b, 38315 Hornburg, Tel. 05334-958 99 90, www.elvinjo.de.* Preis: rund € 15

3 2006 „douRosa" Douro DOC tinto, Quinta de la Rosa

Die Kunst am Douro besteht weniger darin, einen üppigen und konzentrierten Wein zu erzeugen, als vielmehr einen frischen, eleganten Wein mit Tiefgang, den man mit Freude und Staunen trinkt. Der „douRosa" mag einen bemühten Namen haben, doch sein Auftritt ist völlig unbeschwert. Sein Bukett mischt dunkle, frische Waldfrüchte und Kirschen mit feinen würzigen Noten wie Unterholz, Lakritz, Toffee und frisch gestoßenem schwarzem Pfeffer. Am Gaumen präsentiert sich der Wein ausgewogen, fruchtig-elegant und trotz seines vollen Körpers transparent und schlank. *Bezug: K & U, Nordostpark 78, 90411 Nürnberg, Tel. 0911-52 51 53, www.weinhalle.de.* Preis: rund € 9

4 2007 „dão" Dão DOC tinto, Álvaro Castro

Der „dão" ist Álvaro Castros preiswertester Rotwein – und sehr typisch für die Region. Der betörende, würzig-aromatische Duft von dunklen Kirschen, Beeren, Lakritz und Veilchen macht Appetit auf einen klar strukturierten Wein von verführerisch reifer und zugleich frischer Art. Sein feiner, mittelgewichtiger Körper wird von seidigen Tanninen und delikater Säure nicht nur perfekt balanciert, sondern auch getragen. *Bezug: Gute Weine Lobenberg, Tiefer 10, 28195 Bremen, Tel. 0421-70 56 66, www.gute-weine.de.* Preis: rund € 10

5 2007 Dona Maria Douro DOC tinto, Quinta Vale Dona Maria

Sandra Tavares, die junge Önologin der Quinta, vergärt den Most in steinernen *lagares* und in Edelstahltanks und baut den Wein über anderthalb Jahre in französischen Barriques aus. Das Ergebnis: ein betörend fruchtintensiver, eleganter und feiner Wein mit verführerischem Charme und Aromen von dunklen und roten Beeren, Lakritz und Veilchen. Reif und seidig die Tannine, süß das Cassis, perfekt die Balance. Er schmeckt bereits in seiner Jugend, wird aber im Laufe der nächsten fünf bis acht Jahre noch komplexer werden. *Bezug: Gute Weine Lobenberg (siehe Wein Nr. 4).* Preis: rund € 30

Die Ziffern dienen nur der Orientierung und stellen keine Rangfolge dar.

6 2007 „Redoma" Douro DOC tinto, Niepoort Vinhos

Der rote „Redoma" von Dirk van der Niepoort (siehe auch Seite 28) ist schon immer mein Lieblingswein dieses Winzers gewesen, weil er fest ist und auch markant, ein flüssiger Ausdruck des schroffen Douro-Tals. Und weil er über die Jahre hervorragend reifen kann (der 1999er ist wie auch der 2001er jetzt erst auf dem Höhepunkt). So gut wie der aktuelle 2007er aber war dieser Blend aus überwiegend in höher gelegenen Nordlagen gemischt gewachsenen Sorten wie Tinta Amarela, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinto Cão und vielen anderen selten. Er ist würzig und konzentriert, dabei zugleich von bestechender Eleganz und seidiger Frische. Seine herrlich pure Frucht liegt nicht als fleischig-süßes Konzentrat auf der Zunge, sondern gleitet mit burgundisch feiner Transparenz auf delikat mineralischem Säurebogen darüber, flankiert von feinstaubigen Tanninen. Ein wahrhaft großer Douro-Wein!
Bezug: Ardau Weinimport (siehe Wein Nr. 1).
Preis: rund € 35

7 2006 „Poeira" Douro DOC tinto, Jorge Nobre Moreira

Auch Jorge Moreira setzt für den wegen seiner puristischen Feinheit und seidigen Frische viel beachteten „Poeira" auf alte, im traditionellen Mischsatz stehende Reben in höheren, kühleren Nordlagen. Der 2006er ist ein dichter, etwas ruppiger, langlebiger Claret mit viel Charakter und betörendem Schiefernerv. Er zeigt ein tiefes, würziges Bukett, das an dunkle, mürbe Beeren, Kirschen, Lakritz, Veilchen, Trüffel und Erde erinnert, und hat eine kräftige Struktur mit eher kühl anmutender Frucht, feiner mineralischer Säure und festen Gerbstoffen. Noch recht jung, aber spannungsreich, ausdrucksstark und langlebig. Ein Rotwein für Bordeaux-Fans.
Bezug: Gute Weine Lobenberg (siehe Wein Nr. 4). Preis: rund € 33

8 2004 „Zambujeiro" Vinho Regional Alentejano, Quinta Zambujeiro

Der „Zambujeiro" ist ein tiefer, fruchtintensiver, extraktreicher Garagenwein aus Touriga Nacional, Aragonès, Alicante Bouschet und Castelão. Er ist nicht nur enorm süß, konzentriert und spektakulär lang, sondern trotz seines kraftvollen Körpers auch frisch und elegant. Ein üppiger, langlebiger Rotwein mit dunklen und roten Fruchtaromen sowie exotischen Gewürzen – für Kaminabende in den 2020er-Jahren!
Bezug: K & U (siehe Wein Nr. 3).
Preis: rund € 55

9 2005 Quinta do Mouro „Goldenes Etikett" Vinho Regional Alentejano, Quinta do Mouro

Miguel Louro, Zahnarzt und Feierabendwinzer, erzeugt einen der vornehmsten und intensivsten Rotweine Portugals. Auf den höheren Schieferlagen von Estremoz gewachsen, zeichnet er sich durch Fülle, Eleganz und eine bemerkenswert sanfte, verführerisch süße Textur aus, die von einer frischen, schiefertypischen Säure sowie festen Tanninen strukturiert wird. Die Frucht ist pur, edel und unerhört vielschichtig, erinnert an rote und blaue Beeren, an Kirschkompott und dunkle Geleefrüchte ebenso wie an englisch gebratene Entenbrust mit dezenten Kräuternoten.
Bezug: Gute Weine Lobenberg (siehe Wein Nr. 4). Preis: rund € 55

10 2007 „Charme" Douro DOC tinto, Niepoort Vinhos

Das rote Pendant zur „Redoma" Reserva (Nr. 1): Der komplett auf den Stielen vergorene „Charme" ist von einer Fruchtfeinheit, seidigen Transparenz und filigranen Eleganz, wie sie für die Weine von der Côte d'Or typisch ist. Wundervolles Bouquet, tief, reif und weit gefächert in den Aromen. Vornehm dicht und traumhaft balanciert am Gaumen, tief und ausdrucksvoll, mit noch etwas rauchigem Finish vom Holz, aber für seine Jugend schon erstaunlich charmant.
Bezug: Ardau Weinimport (siehe Wein Nr. 1). Preis: rund € 70

Revista Der Feinschmecker - Portugal Special- Alemanha 2010
Pag 22
Dos poucos produtores de top que trabalham só com “cuvée” na região e que convencem com essa escolha, temos a jovem Joana Roque do Vale, com o seu frutoso e elegante “Roquevale Tinto da Talha”. Mas a verdadeira “star” é Miguel Louro da Quinta do Mouro, que trabalha juntamente com Luis Duarte e Dirk Nieport. O seu vinho Quinta do Mouro – Rótulo Dourado, cujas castas são Aragonez, Alicante Bouschet e Touriga Nacional pertence aos mais marcantes/teimosos vinhos de Portugal, dentro do estilo da tradição/lenda do “Barca Velha”.

Pag 33
Favoriten – Parade
9 -Miguel Louro, dentista e vinicultor por hobby e paixão, produz um dos mais elegantes e intensos vinhos tintos de Portugal.
Os seus vinhos distinguem-se pelo seu corpo marcante, elegância e pela sua notável textura suave e sedutora, cedida pelos intensos taninos, e pela típica e fresca acidez que provem dos solos de xisto.
A fruta é pura, elegante e muito versátil, faz lembrar frutos silvestres vermelhos e azuis, compota de cereja....etc.
As vinhas estão implantadas em solos de xisto em Estremoz.