

WILLKOMMEN IN EINER WELT DER UNTERSCHIEDE



In der südwestlichsten Ecke Europas mit gerade einmal 92.000 km² liegt Portugal, ein Land der Ruhe und großer Naturschönheiten, das seine Besucher mit einer ungeahnten Vielfalt an Erfahrungen überrascht. Von den Stränden der Algarve bis zu den atemberaubenden Bergen des Nordens ist Portugal ein Land der Kontraste. Dazwischen liegen grüne Auen, sanfte Hügellandschaften und Korkeichenwälder. Im Gegensatz zum Osten mit seinem trockenen kontinentalen Klima, ist der Westen milder und durch den Einfluss des Meeres, speziell im üppigen Nordwesten, etwas grüner. Heute ist das Land wie nie zuvor von einem dichten Straßennetz durchzogen - ein Zeichen des Wohlstandes, der sich hier ab den späten 1980er Jahren im ganzen Land ausgebreitet hat.

Hier finden sich die schönsten und ältesten historischen Monumente im Einklang mit den größten zeitgenössischen Architekturprojekten. Jahrhunderte alte Traditionen gehen Hand in Hand mit neuesten technologischen Innovationen, und die enthusiastische Nutzung all dessen ist neu und originell. Die Schönheit und Stille der Natur in ihrem Reinzustand steht im Kontrast zur Hektik der Großstädte oder zum ansteckenden kosmopolitischen Nightlife.

Doch die Tradition liegt Portual noch immer am Herzen. Familien verbringen ihre Zeit miteinander, besonders während der Mahlzeiten. Freunde feiern Feste, tanzen, hören Fado, frönen der Kaffeekultur und besuchen Restaurants.

Ob mit Familie, Freunden oder allein – in jeder Ecke Portugals erwartet uns ein Lächeln und die Gewissheit, dass wir überall einen reich gedeckten Tisch der vielseitigen und kreativen Küche Portugals vorfinden. Zur Reichhaltigkeit und Verschiedenheit der portugiesischen Weine kommt eine neue und unerwartete Dimension hinzu. Speisen und Weine sind in Portugal zweifelsohne von grundlegender Bedeutung. Abgesehen von gelegentlichen modernen Restaurants, gelten noch traditionelle Regeln: Herzhafte Portionen lokaler Speisen, Fleisch, luftgetrocknete Schinken und Würste, saisonale Wildgerichte, eine Vielfalt an Fischsorten und Meerestieren, der beliebte Kabeljau (Bacalhau), reichlich Brot, Reis und Kartoffeln. Ein Dessert ist obligatorisch – 1001 köstliche Kombinationen aus Eigelb mit Zucker:...viel Zucker. Je nach Gericht oder Gelegenheit, immer präsent und immer wieder anders. Der Wein ermöglicht die Intensivierung des Geschmacks, hilft neue Geschmacksrichtungen zu entdecken und macht jedes Mahl zu einem wahrhaft unvergesslichen Augenblick. In einer Beziehung sind Portugals Winzer konservativ - sie bleiben ihren Rebsorten treu. Kein Wunder! Die Vielfalt Portugals ist einzigartig, die Geschmacksrichtungen immens unterschiedlich. Jedoch gab es in Bezug auf die Qualität kein Ausruhen auf traditionellen Lorbeeren. Ein Vierteljahrhundert geprägt von Investitionen, Weiterbildung, Weltoffenheit und Flair hat erstaunliche Veränderungen bewirkt. Auch die Auswahl ist größer geworden. Neben Winzergenossenschaften und

PORTUGAL

großen Unternehmen gibt es unzählige Weingüter, die ihre eigenen herausragenden Weine produzieren. Portugal bietet wirklich eine neue Dimension der Sinne. Wir laden Sie ein, einzigartige Momente zu genießen und auf eine unvergessliche Entdeckungsreise zu gehen.

DIE ÄLTESTE HERKUNFTSGESCHÜTZTE WEINREGION

Der Douro-Wein kommt aus der ersten, im Jahr 1754 designierten und regulierten Weinregion. Das Douro-Weinanbaugebiet gehört zum UNESCO Weltkulturerbe. Dies unterstreicht die Anerkennung einer langen Tradition des Weinanbaus und einer Landschaft von außergewöhnlicher Schönheit.

DIE WEINREVOLUTION

Mit finanzieller Unterstützung der Weltbank wurde das Douro-Tal, wie später viele andere Regionen, reorganisiert und ein neues Bezeichnungssystem für regionale und Qualitätsweine eingeführt.

Dank der umfangreichen EU-Subventionen in den 1990er Jahren waren große Investitionen in Weinberge und Weingüter möglich, die die Weinqualität revolutioniert haben. Viele private Weingüter haben neue Anlagen errichtet, um ihren eigenen Wein herzustellen und abzufüllen, anstatt ihre Reben oder Weine an Genossenschaften oder große Weinunternehmen zu liefern.

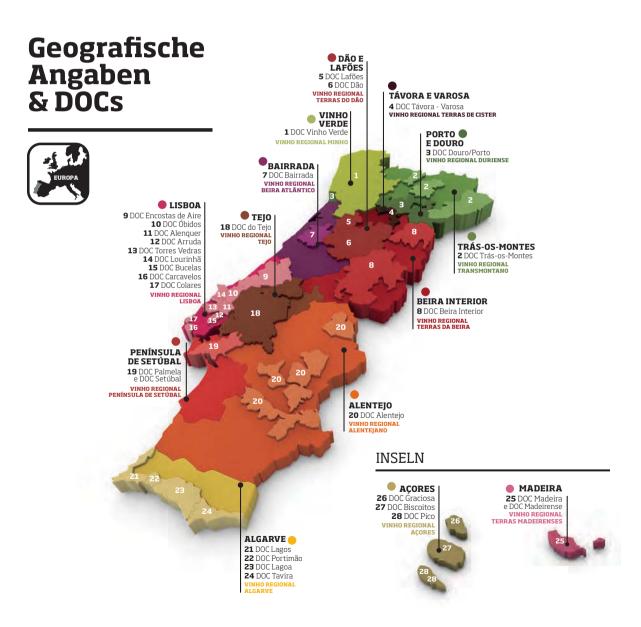
Seit Jahrthunderten folgten die Söhne ihren Vätern im familieneigenen Weinbaugeschäft und gaben die Traditionen und Gebräuche der Familie weiter. Heute übernimmt die junge Generation das Familiengeschäft und profitiert von der Erfahrung der Älteren. Der Unterschied ist, dass die neue Generation von Weinerzeugern bestens ausgebildet ist und innerhalb des portugiesischen Weinhandels einen neuen beruflichen Status genießt. Die Ausbildungsstätten, das Instituto Superior de Agronomia - ISA, in Lissabon und die Universität von Vila Real, in Vila Real, waren hauptsächlich für die Ausbildung dieser neuen Generation von Winzern verantwortlich. Diese Hochschulen haben die Mentalität verändert, neue Techniken und Technologien im ganzen Land eingeführt und die Modernisierung der traditionellen Weinregionen vorangetrieben oder zur Entwicklung neuer Weinregionen beigetragen. Diese neue Generation von Winzern und Weinerzeugern betrachtet sich selbst als Hüterin eines wertvollen und einzigartigen Schatzes: einer Fülle heimischer Rebsorten, die den portugiesischen Wein auszeichnen.



AUTOCHTHONE REBSORTEN

Kein anderes Land verzeichnet eine solche Fülle autochthoner Rebsorten wie Portugal. Die vielen unterschiedlichen Rebsorten wurden im Verlauf einer langen und spannenden Weinbaugeschichte importiert und reichen nach Angaben von Archäologen bis in die Bronzezeit zurück. Tartessianer, Phönizier, Römer, sie alle haben hier ihre Spuren der Weinerzeugung hinterlassen. Jahrhunderte der Isolation haben einen weiteren Austausch mit anderen weinerzeugenden Ländern, wie Spanien und Frankreich, verhindert. Daher haben sich die portugiesischen Winzer auf die feinen Geschmacksrichtungen ihrer eigenen Rebsorten konzentriert. Das Spektrum der charaktervollen Spitzenqualitätssorten ist beeindruckend: Touriga Nacional, Touriga Franca, Trincadeira, Aragonez, Baga, Castelão, Alvarinho, Arinto, Fernão Pires, Encruzado und viele andere sind der Beweis für den unvergleichlichen Charakter der portugiesischen Weine. Während sich die Weinwelt auf Cabernet Sauvignon und Chardonnay konzentriert, genießen Weinliebhaber in Portugal eine Vielzahl unverwechselbarer und beeindruckender Geschmacksrichtungen. Portugal hat mehr als 250 heimische Rebsorten, von denen nur wenige (wirklich sehr wenige) in andere Teile der Welt gereist sind. Der Rest der Welt ahnt gar nicht, was ihm verborgen bleibt!

PORTUGAL









Portugal kann sich rühmen, eine beeindruckende Anzahl von Rebsorten anzubauen, die nirgendwo sonst in der Welt vorkommen.

Berücksichtigt man die natürliche Vielfalt der einzelnen Sorten und die kleinen genetischen Unterschiede innerhalb einer Rebsorte, die den portugiesischen Weinen ihren unvergleichlichen Geschmack, Charakter und ihre Einzigartigkeit verleihen, durch die sie sich von anderen unterscheiden und von unzähligen, in vielen Ländern auf der ganzen Welt hergestellten Weinen abheben, übertrifft nicht einmal Italien die Vielfalt der Rebsorten.

Während sich die französischen, und im geringeren Ausmaß die italienischen, deutschen und spanischen Rebsorten über die ganze Welt ausgebreitet haben, waren die portugiesischen Rebsorten isoliert und auf das nationale Gebiet beschränkt. Berühmte Trauben, wie Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Pinot Noir, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Nebbiolo, Sangiovese, Riesling oder Tempranillo sind weit verbreitet und wachsen in vielen weinerzeugenden Ländern.

Auch in Portugal gibt es nur einige Rebsorten, die - über das Trio Alvarinho, Baga, und Touriga Nacional hinaus - ihrem Namen nach allgemein bekannt sind. So besteht oft ein relativ geringer Bekanntheitsgrad bei den mehr als 250 offiziell eingetragenen, heimischen Rebsorten mit so exotischen Namen wie Esgana Cão (Hundewürger), Amor-não-me-deixes (Liebster, verlass mich nicht), Carrega Burros (Esellader), Cornifesto, Dedo de Dama (Damenfinger), Dona Joaquina, Pé Comprido (Langfuß) oder Zé do Telheiro. Wie im wirklichen Leben, sind auch im Weinberg nicht alle Rebsorten gleich, und nicht alle Regionen haben die gleichen Bedingungen. Unter allen heimischen Herkunftsgebieten gibt es zwei, die besonders stolz auf ihre einzigartige Anerkennung sein können. Die Regionen des Douro und des Vinho Verde zeichnen sich durch eine große Gruppe qualitativ hochwertiger und einzigartiger Rebsorten aus. Die Douro-Rebsorten, wie Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinto Cão, Tinta Barroca, Sousão, Tinta Francisca, Gouveio, Rabigato, Viosinho und Códega do Larinho sind weithin bei vielen engagierten Weinliebhabern bekannt und geschätzt. In der Region des Vinho Verde sind viele Namen kaum bekannt und kaum mehr als das übliche Trio Alvarinho, Loureiro und Trajadura macht von sich reden.

Unter den vielen portugiesischen Rebsorten der Spitzenqualität gibt es einige mit stärker ausgeprägtem Charakter. Zehn Sorten, die entweder sortenrein oder als Cuvée die Reputation Portugals stärken und als nationale Insignien für einen natürlichen Wein stehen. Vier weiße und sechs rote Rebsorten verdienen aufgrund ihrer qualitativen Konsistenz und ihres Ausdrucks besondere Erwähnung: Alvarinho, Arinto (Pedernã), Encruzado und Fernão Pires (Maria Gomes) sind Weißweinsorten.

Baga, Castelão, Touriga Franca, Touriga Nacional, Trincadeira (Tinta Amarela) und Tinta Roriz (Aragonez) sind Rotweinsorten.

PORTUGIESISCHE REBSORTEN RUI FALCÃO*

Während wir ganz allgemein diese einzelnen portugiesischen Sorten erwähnen, muss gesagt werden, dass traditionsgemäß mehr portugiesische Weine aus einer Kombination verschiedener Rebsorten hergestellt werden und weniger als rebsortenreine Weine. Es gibt immer Ausnahmen von der Regel, und die nennenswerteste Ausnahme ist Bairrada. Dieser Wein wird aus der Rebsorte Barga hergestellt, die einstmals das Monopol unter den Rotweinsorten in der Region hatte. Ein weiteres erwähnenswertes Beispiel findet sich in der Region Monção / Melgaço, einer Subregion des Vinho Verde, mit Weinen aus der Rebsorte Alvarinho, die selten mit anderen Rebsorten aus dieser Region kombiniert wird. Eine Ausnahme wird gemacht, wenn der Winzer einen neuen Wein mit leichter und frischer Geschmacksnote kreieren möchte. In diesem Fall wird Alvarinho mit der Rebsorte Trajadura verschnitten.

Daher sind die meisten portugiesischen Weine Cuvées. Ein Verschnitt aus mehreren heimischen Rebsorten, um den gewünschten Geschmack zu erzielen. In manchen Regionen mischen die Winzer mehr als zwanzig Rebsorten, um einen ausgewogenen Wein zu erzeugen. In einem ganz extremen Fall wurden für einen heimischen Wein 206 Rebsorten verschnitten, um einen einzigen Weißwein zu kreieren. Dank des Verschneidens ist es möglich, die besten Eigenschaften der einzelnen Rebsorten zu einem portugiesischen Wein zu kombinieren. Während sich einige Rebsorten durch ihren feinen fruchtigen Geschmack auszeichnen, verfügen andere über mehr Reife, mehr Frische oder mehr Körper und Vollmundigkeit, um das Endprodukt abzurunden. Dies bedeutet einen Wein herzustellen, der im Ganzen besser und großartiger ist als die Summe der einzelnen Anteile. Etwas, das nur dank der Anzahl und Vielfalt der portugiesischen Rebsorten gelingt, die sich gut an die unterschiedlichen Böden und Klimata Portugals angepasst haben. So kann es beispielsweise in der Region Minho fast jeden Tag regnen, während die linke Seite des Flusses Guadiana im Alentejo oder Teile des oberen Douro-Gebiets oftmals viele Monate ohne einen Tropfen Regen auskommen müssen. Die Gebiete Bairrada und Colares liegen im Einflussbereich des Atlantischen Ozeans mit extremen klimatischen Schwankungen, d. h. viel Regen und kühle Temperaturen. Das Klima im Alentejo und im Dão-Gebiet variiert zwischen mediterran und kontinental, mit signifikanten Temperaturschwankungen zwischen Sommer und Winter und zwischen Tag und Nacht. Das ist der Grund, warum portugiesische Rebsorten so verschieden in den einzelnen Teilen des Landes gedeihen. Sie mussten sich an die geografischen und klimatischen Verhältnisse der Regionen anpassen. Ein Prozess, der erst nach vielen Jahrhunderten langsamer aber tiefgreifender Veränderung abgeschlossen war. Daher sind portugiesische Weine so unterschiedlich und besonders und übertreffen viele undifferenzierte Weine.

*renommierter portugiesischer Weinjournalist, Autor und Weinreferent. Er ist zudem Juror bei zahlreichen internationalen Weinwettbewerben.



Portugals heimische Rebsorten - ein nationales Vermächtnis. Spannend, unverwechselbar, ausgezeichnet und beliebt bei Generationen von Weinliebhabern portugiesischer Weine. Bereit, um mit ihren frischen und neuen Geschmacksrichtungen von Weinkennern aus der ganzen Welt entdeckt zu werden. Lernen Sie hier nur einige der außergewöhnlichsten kennen...



WEISSE REBSORTEN

1 ALVARINHO [All-va-RIN-ju]

Aus der Alvarinho Rebe entstehen mineralische, volle Weißweine mit Charakter, einer überwiegenden Note von Pfirsich und Zitrusfrüchten, manchmal auch einer Note von tropischen Früchten und Blüten. Die qualitativ hochwertige Weißweinrebe war lange Zeit im Nordwesten Portugals sehr beliebt und wird derzeit im nördlichen Teil der Vinho Verde Region, zwischen den Flüssen Lima und Minho, an der Grenze zu Spanien, angebaut. Ihr berühmtes Kernland ist die Vinho Verde Subregion Monção und Melgaço. Alvarinho Weine sind voll im Körper und haben einen höheren Alkoholgehalt als die meisten Vinho Verde Weine. Sie werden oft als sortenreine Weine abgefüllt und gekennzeichnet. Diese Weine sind köstlich bei ihrer ersten Abfüllung und können mit zunehmendem Alter besser werden. Winzer in ganz Portugal loben die Qualität des Alavrinho, und die Rebsorte breitet sich langsam nach Süden aus.

2 ARINTO | PEDERNÃ [Ah-rin-tu]

Aus der Rebe Arinto | Pedernã werden elegante, mineralische Weißweine mit vorwiegenden Aromen von Apfel und Zitrone hergestellt. Als junge Weine sind sie köstlich und frisch und gewinnen nach längerer Lagerung an Komplexität. Arinto ist die wichtigste Rebe für die berühmten Bucelas Weine. Feine, elegante Weißweine aus einem Gebiet nördlich von Lissabon. Eine spät reifende Traube, die den großen Vorteil hat, dass sie ihre kennzeichnende Frische auch unter warmen Bedingungen beibehält. Daher wundert es nicht, dass sie fast im ganzen Land wächst, besonders in warmen Regionen, wie dem Alentejo, um den Mangel an Säure auszugleichen. Sie verleiht anderen Weißweincuvées oftmals eine elegante Note. Sie wird auch in der kühlen Vinho Verde Region angebaut und dort als Pedernã bezeichnet. Ihr natürlich hoher Säuregehalt ist für die Herstellung von Schaumweinen von großem Vorteil.

PORTUGIESISCHE REBSORTEN EINE FUNDGRUBE WEISSE REBSORTEN



ENCRUZADO [En-kru-Sah-du]

Aus der Encruzado Rebe entstehen elegante, ausgeglichene und vollmundige Weißweine mit einem zarten Blüten- und Zitrusaroma und oftmals mineralischem Charakter. Ein köstlicher Wein in seiner Reinform ohne Reifung im Eichenfass, der trotzdem gut auf eine Vergärung oder Lagerung im Eichenfass reagiert. Encruzado Weine sind seriöse, feine, gut strukturierte Weine, die während ihrer Reifung im Laufe der Jahre noch mehr an Komplexität gewinnen. Diese Weine werden hauptsächlich in der Dão Region, in der nördlichen Mitte des Landes entweder als sortenreine Weine oder Cuvées hergestellt – es sind Portugals beste Weißweine. Im Weinberg, selbst unter wärmsten Bedingungen, behält die Encruzado Rebe ihre frische Säure und reift wunderbar, ohne zu süß zu werden.

• FERNÃO PIRES | MARIA GOMES [Fer-NAU PIE-resch]

Die Rebe Fernão Pires | Maria Gomes bringt leichte, fruchtige, wohlriechende Weißweine mit einem leichten Muskataroma hervor.

Die Aromen von Zitrusfrüchten und Blüten sind am frischesten, wenn die Reben früh für einen jungen Wein geerntet werden. Die Rebsorte wird auch für Schaumweine verwendet und gelegentlich später geerntet, um Süßweine herzustellen.

Portugals meist angebaute Weißweinrebe ist weit verbreitetet im Land, speziell entlang der Westküste, einschließlich der Halbinsel Setúbal, am Tejo, in Lissabon und Bairrada. Sie ist auch unter dem Namen Maria Gomes bekannt.





ROTE REBSORTEN

1 BAGA [Ba-ga]

Diese spät reifende Rebe ist oftmals die Grundlage für trockene Rotweine mit hohem Tanningehalt. Junge Weine sind oftmals sehr trocken, mit zunehmender Reife gewinnen sie jedoch an Komplexität. In heißen Jahren oder bei sorgfältiger Reifung und Erzeugung können mit der Baga Rebe reichhaltige, dichte Rotweine hergestellt werden, die bei ihrer Abfüllung Kirsch- und Zwetschgenaromen aufweisen. Bei der Alterung des Weines entwickeln sich weichere, komplexere Aromen von Gewürzen, Malz, Zeder und Tabakblättern. Ihr Kerngebiet ist die Bairrada, sie wächst jedoch überall in der Region Beiras, einschließlich in der Dão Region.

Sie wird auch als Grundlage für Schaumweine verwendet.

2 CASTELÃO [Kasch-tel-au]

Ist die im südlichen Teil Portugals am meisten angebaute rote Rebsorte. Sie bringt körpervolle, delikate Weine mit Himbeer- oder Fruchtaroma hervor, die einen Zedern- oder Rauchgeschmack entwickeln. Die Rebe gedeiht am besten in der Region Palmela, auf der Halbinsel Setúbal, südlich von Lissabon.

3 ARAGONEZ | TINTA RORIZ [Tinta Ruriesch]

Aus der Rebe Aragonez | Tinta Roriz werden feine, elegante Rotweine hergestellt. Sie entwickeln das Aroma roter Früchte, von Pflaumen und Brombeeren sowie feste Tannine und lassen sich gut lagern. Im Norden Portugals unter dem Namen Tinta Roriz bekannt, ist dies eine der Spitzenrebsorten für Portweine und Douro Weine, die auch in der Dão Region von Bedeutung ist. Im Alentejo wird sie Aragonez genannt und im Allgemeinen für Cuvées mit anderen Rebsorten, wie Trincadeira, verarbeitet.

PORTUGIESISCHE REBSORTEN EINE FUNDGRUBE ROTE REBSORTEN



TOURIGA FRANCA [Touriga Franka]

Aus Touriga Franca werden farbintensive, feste jedoch reichhaltige, aromatische Weine mit leicht blumiger Note und Brombeeraroma hergestellt. Sie ist eine der fünf offiziell für Portwein empfohlenen Trauben und wird auch für rote Douro-Cuvées verwendet. Dies ist tatsächlich die am meisten angebaute Rebsorte im Douro-Tal und wird ganz allgemein für die Herstellung von Cuvées verwendet.

5 TOURIGA NACIONAL [Touriga Nassional]

Touriga Nacional ist eine Rebsorte, aus der dichte und farbintensive Weine (und Portweine) mit komplexen Aromen und Geschmacksnoten hergestellt werden. Sie können einen Hauch von Veilchen, Lakritze, reifen schwarzen Johannisbeeren und Himbeeren aufweisen, die durch eine leichte herb feine Note von Bergamotte abgerundet sind. Die Rebe kommt ursprünglich aus dem Norden, wird jedoch jetzt überall in Portugal angebaut. Die Weine lassen sich sehr gut lagern.

TRINCADEIRA | TINTA AMARELA [TrinkaDElra]

Aus Trincadeira | Tinta Amarela werden Rotweine mit dem herrlichen Aroma leuchtender Himbeeren, mit Gewürz-, Pfeffer- und Kräuternoten und einer sehr frischen Säure hergestellt. Diese Rotweinrebe wächst überall in Portugal, speziell in trockenen, warmen Gegenden, gedeiht jedoch wahrscheinlich am besten im Alentejo. In der Douro Region ist diese Rebe als Tinta Amarela bekannt.



DIE STÄRKE EINES CUVÉESJOSÉ JOÃO SANTOS*

Es ist wahr, dass die Globalisierung die Überwindung von Grenzen und Entfernungen ermöglicht und gleichzeitig den Austausch von Wissen und Erfahrung gefördert hat. Nicht weniger wahr ist, dass wir alle empfänglicher geworden sind für Kenntnisse und Erfahrungen, die über Klischees hinausgehen. Und Wein bildet da keine Ausnahme.

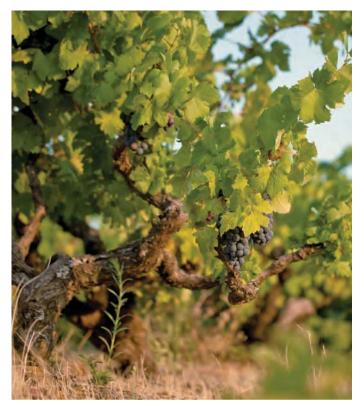
Weinkonsumenten in aller Welt werden klischeehaft dargestellt, als Menschen, die einem festgelegten Geschmack folgen, welcher in den letzten 20 Jahren mit besonderem Nachdruck kreiert wurde. Mit dem Aufkommen neuer Weinerzeuger und dem Ausdehnen von Rebsorten französischen Ursprungs wurden relativ ähnliche Weine aus fast immer nur einer Rebsorte hergestellt. Das Thema des Terroir wurde in den Hintergrund gedrängt, und viele Unternehmen haben sich darauf spezialisiert, sortenreine Weine zu verkaufen und dabei den Rebsortentyp als überzeugendsten Grund zu nennen, damit der Konsument die Weine kauft.

Aufmerksame Weinliebhaber und Konsumenten begannen, sich die Namen der französischen Rebsorten, die aufgrund ihrer Prävalenz in den Weinerzeugerländern als "international" galten, zu merken. Aus der Sicht des Marketing war dies eine gut geplante und außerordentlich gut beworbene Strategie, deren Riesenerfolg der meisten so genannten "Neue Welt" Weinerzeugerländer auf verschiedenen Märkten, einschließlich - man höre und staune - auf den traditionellen europäischen Märkten, bestätigt wurde.

Das Rühmen eines gewissen Stils und Geschmacks hat dazu geführt, dass die meisten auf dem Markt erhältlichen Weine in zwei große Klassen unterteilt werden: Leicht trinkbare Weißweine und Rotweine mit Struktur, Farbe und Fruchtnote und dem Geschmack eines im Eichenfass gereiften Weins. Die größeren internationalen Publikationen wurden nicht müde, diese Weine zu empfehlen und wohlwollend zu beurteilen und die globale Weinindustrie dazu anzuhalten, diese Geschmacksprofile beizubehalten und die Konsumenten von diesem vordefinierten Stil zu überzeugen. Aber ist der durchschnittliche Weinkonsument und sind wir alle verpflichtet, diesen Weg mitzugehen? Für jene, die davon überzeugt sind, dass ein Glas Wein zu trinken nicht das Gleiche ist, wie ein Softdrink zu sich zu nehmen oder so uniform wie eine Alterung in einem Eichenfass, gibt es einen anderen Weg: Einen Weg mit vielen unterschiedlichen Optionen, die allesamt verlockend aber noch viel, viel besser sind und zu einem fairen Preis gehandelt werden.

Zu diesen Alternativen gehören Boutiqueweine, in manchen Fällen aus kleiner, mittlerer und sogar großer Produktion.

Diese Weine sind in Dutzenden von Märkten auf der ganzen Welt erhältlich und wurden bereits von Weinkritikern auf weltweiter Bühne für ihre exzellente Qualität und Differenzierung gelobt. Es sind Weine, die als Ausdruck kleiner, jedoch unterschiedlicher Anbaugebiete kreiert werden und die traditionelles Wissen mit den neuesten wissenschaftlichen Erkenntnissen und technischem know how in sich vereinen. Vor allem aber stammen diese Weine aus einem ungewöhnlichen und einzigartigen Erbe mit mehr als 250 autochthonen Rebsorten, einem enormen genetischen Kulturerbe einzigartiger Vitis Vinifera Sorten, vereint in einem einzigen Land. Aber in Portugal finden Sie unter den "internationalen" Rebsorten natürlich auch Chardonnay, Sauvignon Blanc, Cabernet Sauvignon und Merlot.









Aber sie stellen nur einen kleinen Anteil der angebauten Rebsorten dar und werden fast immer nur als "Salz und Pfeffer" verwendet. Portugiesische Weine sind im Wesentlichen das Ergebnis der heimischen Rebsorten, wie Alvarinho, Encruzado, Baga und Touriga Nacional, um nur einige wenige zu nennen. Aus diesen Rebsorten werden einzigartige Weine hergestellt, die sich außerhalb des Mainstream befinden, und aus diesem Grund besonders interessant sind.

Portugals Weinerbe bietet eine weitere Besonderheit; sie ist selten der Ausdruck einer einzigen Rebsorte. Von ein paar wenigen Ausnahmen abgesehen (wie Alvarinho und Encruzado bei den Weißweinen und Touriga Nacional und Baga bei den Rotweinen), liegt die Stärke der portugiesischen Weine in den Cuvées. Es ist die Art der endgültigen Mischung eines Weines, der aus zwei, drei, vier und manchmal zehn verschiedenen Rebsorten hergestellt wird. In der Vergangenheit hat das Verschneiden der Rebsorten fast immer den endgültigen Cuvée bestimmt. Heutzutage wird dank der Fortschritte im Weinbau durch kompartimentierte Veredelung der Wert einer Rebsorte beurteilt. Verlassen wir uns auf den Winzer im Weingut, die Kunst des Verschnitts zu perfektionieren.

Es gibt viele Beispiele für erfolgreiche Kombinationen: Die Mischung von Arinto / Fernão Pires bei Weißweinen ist fast ein Klassiker in den Regionen Bairrada, Beira, Lissabon oder Tejo. Die Vorteile der Arinto Rebe, die in ihrer Frische und Haltbarkeit liegen und die der Fernão Pires, der am weitesten verbreiteten Weißweinrebsorte in Portugal, ergeben aromatische angereicherte Blends. Gleichfalls erwähnenswert ist die Kombination aus Trincadeira / Aragonez, die im Alentejo üblich ist und in einem der Spitzenweine der Region, dem Rotwein Pêra Manca, ihren Ausdruck findet. Die erste Rebsorte sorgt für eine kräftige Farbe, florale Aromen und hat ein gutes Alterungspotential, während die Aragonez Rebe mit ihren Aromen roter Früchte, Gewürznoten und einem ausgewogenen Abgang zum Erfolg beiträgt. Wir können noch einen weiteren Rebsortenverschnitt, der durch beste Ergebnisse überzeugt und häufig im Douro vorkommt, nennen. Für diesen Wein wurde Touriga Nacional mit Veilchen- und Blütennote, Ausgewogenheit und guter Lagerfähigkeit mit Touriga Franca, einer farbintensiven Sorte, mit fruchtigen Noten und gut definierten Tanninen verschnitten. Der daraus entstehende Cuvée ist ein körperreicher und gleichzeitig eleganter Wein. Blends wie Barca Velha und andere Super-Premiumweine des Douro werden weitestgehend auf der Grundlage dieser Mischung hergestellt.

Portugiesische Rebsorten können jedoch auch mit internationalen Sorten verschnitten werden. Bei einem Verschnitt geben die portugiesischen Trauben dem Wein Struktur und Profil, während internationale Rebsorten dem Wein die Würze geben und Aromen zaubern, die das Geschmacksprofil erweitern. Cuvées wie Arinto / Chardonnay, Aragonez / Cabernet Sauvignon und Touriga Nacional / Syrah werden oft für Weine verwendet, die gleich nach dem Abfüllen, d. h. zu eher zwanglosen Gelegenheiten getrunken werden.

Die Vielzahl der Optionen macht es möglich, dass für jede Gelegenheit ein passender portugiesischer Wein vorhanden ist; ein Wein für jeden Tag, für Festlichkeiten, für einen bestimmten Menügang, angefangen von Appetizern bis hin zum Dessert. Der günstige Preis eines portugiesischen Weins kontrastiert mit der Zufriedenheit, die ein Gast empfindet, dem sie diesen Wein anbieten.

Lassen Sie sich überraschen und genießen Sie einen portugiesischen Wein.



WEITERE BEISPIELEPORTUGIESISCHE CUVÉES

VINHOS VERDES Loureiro und Trajadura

Die klassische Kombination aus zwei weißen Rebsorten – die Struktur und Frische der Loureiro und die gedämpften, feineren Aromen der Trajadura Rebe ergeben perfekte Weine für leichte Speisen oder als Aperitif.

DOURO Touriga Franca, Tinta Roriz und Touriga Nacional

Drei Rebsorten, meisterhaft kombiniert in den meisten Douroweinen. Touriga Franca überrascht mit intensiven, feinen Aromen. Tinta Roriz (im Alentejo auch als Aragonez bekannt) verleiht dem Wein Struktur und ein kräftiges Aroma, und Touriga Nacional rundet den Wein ab, der sich für viele Trinkgelegenheiten eignet und gibt ihm florale Noten, die sehr gut mit den Aromen roter Wildfrüchte der anderen beiden Rebsorten harmonieren.

BAIRRADA Cercial und Bical

Zwei der am meisten angebauten Rebsorten, die oft für die Herstellung von Weißweinen und Schaumweinen verwendet werden.

Cercial zeichnet sich durch ihre delikaten Aromen und die pikante Säure aus, während Bical ein etwas aromatischeres Profil hat, das dem Cuvée eine besondere Note verleiht.

DÃO Touriga Nacional, Alfrocheiro und Jaen

Diese drei Rebsorten sind die Basis der großen Rotweintradition des Dão. Touriga Nacional bedarf keiner Einführung mehr und Alfrocheiro überzeugt durch ihre kräftige Farbe und Ausgewogenheit, die gut zum gemäßigten und milden Charakter der Jaen Rebe passt.

LISBOA UND TEJO Arinto und Chardonnay, Touriga Nacional und Syrah

Lissabon und Tejo sind zwei Regionen, die immer wieder demonstrieren, wie perfekt und einzigartig die portugiesischen Rebsorten mit namhaften Qualitäten internationaler Rebsorten kombiniert werden können. Beim ersten Paar sind es die Säure und Mineralität der Arinto, die gut mit der faszinierenden Reichhaltigkeit des Chardonnay harmonieren. Beim zweiten Paar liefert die Touriga Nacional die Struktur und Tiefe des Aromas und mildert die intensiven Noten des schwarzen Pfeffers des Syrah.



SETÚBAL HALBINSEL Castelão und Touriga Nacional

Als bekannteste Region Portugals für die Herstellung des berühmten Moscatel-Süßweins wächst hier eine weitere emblematische Rebsorte, aus der Weine erzeugt werden, die im Vergleich zu den aus der Baga Rebe in Bairrada hergestellten Weinen eine lange Haltbarkeit haben. Der robuste Charakter der Castelão Rebe, in Setúbal auch als Periquita bekannt, lässt sich durch den floralen Duft und die Ausgeglichenheit der Touriga Nacional mildern.

ALENTEJO UND ALGARVE Aragonez, Trincadeira und Alicante Bouschet

Dieses Rebsorten-Trio ist häufig in roten Cuvées aus dem Alentejo anzutreffen. Die Alicante Bouschet französischen Ursprungs hat eine neue Heimat im Alentejo gefunden und ihr eigenes Terroir in Bezug auf Portugal erobert. Aus dieser Rebsorte werden Weine hergestellt, die in Farbe und Struktur äußerst konzentriert sind und ein gutes Alterungspotential haben. Aragonez liefert elegante Weine mit viel Körper und Trincadeira überzeugt durch florale Noten und Säure. Bei einem meisterhaften Verschnitt ergänzen diese Rebsorten die Vorzüge der jeweils anderen Sorte. Weiter im Süden hat sich die Algarve das Wissen des Alentejo zu Nutze gemacht und produziert ähnliche Cuvées mit diesen Rebsorten.

MADEIRA UND AZOREN Malvasia Fina und Verdelho

Verdelho ist eine weiße Rebsorte, aus der einige der besten Madeiraweine hergestellt werden. Sie ist die wichtigste Rebsorte für diese Weine, die in wettergeschützten "curraletas" (Steinwänden aus schwarzem Vulkangestein) auf den Vulkaninseln der Azoren gelagert werden. Weine der Verdelho Rebe sind herrlich aromatisch und ausgeglichen. Der Zusatz von Malvasia Fina zum Verschnitt garantiert, dass der fertige Wein eine moderate Frische und einen abgerundeten Geschmack erhält.

Jede Flasche portugiesischen Weins enthält die Erfahrung, das Können und die Hingabe von Generationen von Winzern.

250
HEIMISCHE REBSORTEN
ZU ERHALTEN

Sie konnten ihren Sinn für Geschmack, ihre Traditionen und ihre Expertise bewahren, um außergewöhnliche Weine zu schaffen. Mutig und entschlossen setzen sich die Weinerzeuger Portugals dafür ein, das Erbe von mehr als 250 heimischen Rebsorten zu erhalten. Sie sind Meister darin, das ganze Potenzial ihres vielseitigen Weinlandes auszuschöpfen. Die Weinreben wachsen auf unterschiedlichsten Böden - von Sand bis Schiefer, und sind den unterschiedlichsten Mikroklimata ausgesetzt - beeinflusst von Mittelmeer, Atlantik und Kontinentaleuropa. Das Ergebnis ist eine ganze Palette an Weinen - so facettenreich wie einmalig. Fordern Sie Ihre Sinne heraus. Genießen Sie das Einzigartige.





a world of difference



DOC REGIONEN (ODER DOP)

An der Spitze der europäischen Hierarchie der Weinbauregionen verfügt Portugal über 31 DOC bzw. DOP Regionen. Gegenwärtig werden beide Bezeichnungen in Portugal verwendet; die traditionelle lokale Bezeichnung DOC (Denominação de Origem Controlada) bedeutet "Kontrollierte Herkunftsbezeichnung", die neue "paneuropäische" Bezeichnung DOP (Denominação de Origem Protegida) "Geschützte Herkunftsbezeichnung". Jede dieser Regionen ist geografisch genau abgegrenzt. Wohl gemerkt: die Zahlen auf der Landkarte gehen nur bis 28, da drei der Regionen, Douro und Porto, Madeira und Madeirense, DOC Setúbal und DOC Palmela den gleichen "Fußabdruck" haben und mit den gleichen Nummern bezeichnet werden. Die DOC Bestimmungen schreiben ebenfalls ein Maximum an geernteten Trauben fest, sowie empfohlene und zugelassene Rebsorten und beinhalten weitere verschiedene Vorgaben. Alle Weine müssen offiziell verkostet, geprüft und genehmigt werden.

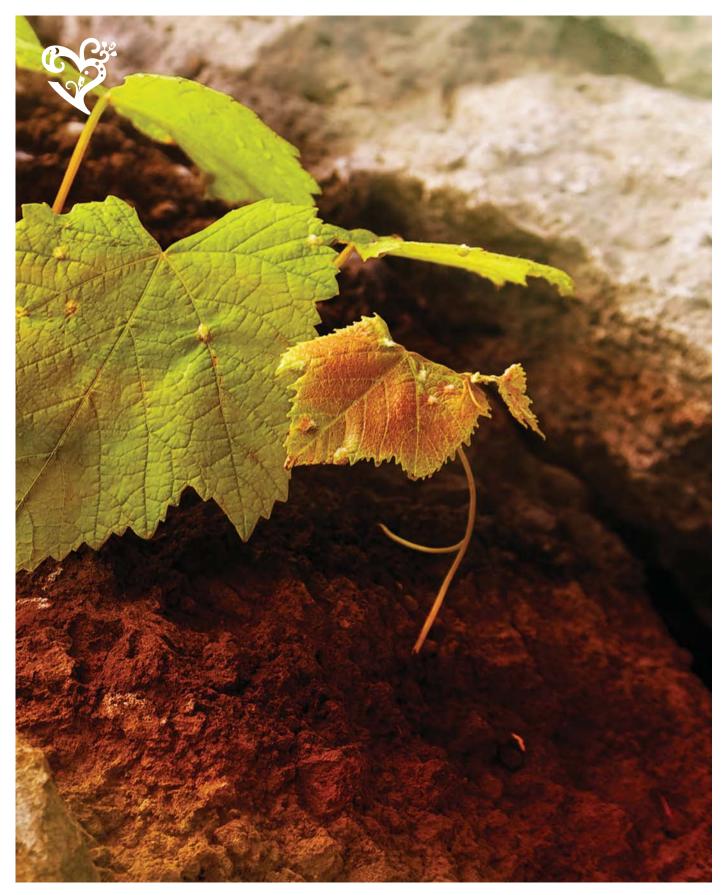
VINHO REGIONAL (ODER IG UND IGP)

Das gesamte Land ist in 14 Bereiche für "Regionale Weine" unterteilt. Weine aus diesen Bereichen wurden vor Jahren in Portugal als Vinho Regional gekennzeichnet. Die Europäische Union hat jetzt neue Bezeichnungen für diese Weinkategorie eingeführt: "IG" bedeutet "Geografische Angabe" und "IGP" bedeutet "Geschützte Geografische Angabe".

Die meisten portugiesischen Regionen haben es vorgezogen, die alte Bezeichnung VR [Vinho Regional] beizubehalten. Die Herstellungsregeln für den Vinho Regional sind weniger streng als die für DOC Weine. Trotzdem werden viele namhafte portugiesische Weine als Vinho Regional klassifiziert. Dies oftmals deswegen, weil der Hersteller Rebsorten gewählt hat, die für die lokale DOC nicht oder zumindest für spezielle Kombinationen oder Mengenverhältnisse nicht zugelassen sind. Die lockereren Bestimmungen für den Vinho Regional lassen den Herstellern mehr Spielraum für Individualität, obwohl auch diese Weine bestimmte Kriterien in Hinblick auf die Rebsorte, den Mindestalkoholgehalt etc. erfüllen müssen.

VINHO (WEIN)

Vinhos (Tafelweine) sind einfache portugiesische Weine, die an keine der Bestimmungen gebunden sind, die für die Qualitätsweine oder für Regionale Weine gelten. Beachten Sie jedoch, dass ein paar wenige, gut beurteilte Weine ganz einfach als Tafelweine gekennzeichnet sind. Diese stammen von ehrgeizigen Weinerzeugern, die sich entschieden haben, außerhalb der offiziellen Regeln zu arbeiten und daher freiwillig ihre Weine als Tafelweine gekennzeichnet haben.







DOC ALENQUER
DOC ARRUDA
DOC BUCELAS
DOC CARCAVELOS
DOC COLARES
DOC ENCOSTAS D'AIRE
DOC LOURINHÃ
DOC ÓBIDOS
DOC TORRES VEDRAS

VINHO REGIONAL DE LISBOA

In dieser zauberhaften, hügeligen Küstenregion im Westen und Norden Lissabons werden die Windmühlen von frischen Meeresbrisen in Schwung gehalten. Die Meeresbrisen sorgen gleichzeitig für Kühle in den Weinanbauflächen, speziell in der zum Meer hingewandten Seite.

Die Gegend von Lissabon (bis zur Weinlese 2008 auch als Estremadura bekannt) hat mehr DOCs als andere Weinregionen in Portugal; insgesamt neun, von denen sich eine mehr auf die Herstellung von Weinbrand spezialisiert hat. In dieser Region gibt es eine große Anzahl privater Weingüter, jedoch auch viele kleine Weinerzeuger, die ihre Reben an große Genossenschaften liefern. Neben großen Mengen preiswerter Weine für den täglichen Bedarf, die als "Vinho" (Tafelwein) etikettiert sind, werden viele exzellente Weine in der Weinregion Lissabon als Vinho Regional verkauft.

Es überrascht kaum, dass die beiden historischen DOC-Regionen westlich von Lissabon in den letzten Jahrzehnten geschrumpft sind, denn die Kosten für Grund und Boden an der südlichen Küste in dieser Region sind in schwindelnde Höhen gestiegen.

Von den feinsandigen Stränden zu den eleganten Pendlerstädten Cascais und Estoril nach Lissabon führen schnelle Straßen, vorbei an historischen Palästen, Herrenhäusern und begehrten Häusern.



Im südlichen DOC von Carcavelos, das lange für seine süßen Weine bekannt war, sind die meisten Weinberge den Gebäuden gewichen. Auch im DOC Colares ist ein ähnlicher Trend spürbar geworden. Die Region Colares beginnt rund um Cascais, oberhalb des spektakulären goldenen Sandstrandes von Guincho und erstreckt sich bis zum Cabo da Roca, Europas westlichstem Punkt. Die Rebstöcke in Colares wurden vorzugsweise in tiefe Sanddünen gepflanzt, um sie vor Windbruch zu schützen; die stark säurehaltigen Weine mit viel Tannin sind berühmt für ihr Alterungspotential. Die wichtigste Rebsorte in Colares ist die tanninhaltige Ramisco-Rebe; sie kommt sonst kaum in Portugal vor, und selbst in Colares gibt es nur noch eine Fläche von 10 Hektar. Der Weißwein aus Colares wird überwiegend aus Malvasia-Reben hergestellt.

DOC Bucleas ist die dritte der kleinen historischen Weingebiete in der Nähe Lissabons. Das Gebiet liegt nur 25 km nördlich vom zentralen Baixa-Distrikt in Lissabon entfernt und hat nicht nur die letzten Jahre "überlebt" sondern ist sogar noch größer geworden und produziert einige der besten portugiesischen Weißweine. Bucelas (nur weiße Trauben, Weine und Schaumweine) hat einen herben, trockenen mineralischen Charakter und besteht vorwiegend aus der Arinto-Rebe. Bucelas-Weine schmecken gut als junge Weine und entwickeln nach zwei oder drei Jahren Flaschenreifung noch mehr Komplexität und Finesse.

Nördlich der Bucelas-Region liegt im Innenland die kleine Region Arruda. In dieser entzückenden, märchenhaften Hügellandschaft mit alten, zerfallenen Schlössern, römischen Straßen, historischen Windmühlen (heutzutage auch moderne Windräder) und Weingärten wachsen vorwiegend rote Reben. Seit 2002 dürfen Weine aus dem DOC Arruda auch internationale Trauben, wie Cabernet Sauvignon, Syrah, Chardonnay sowie einige der begehrtesten Trauben aus dem übrigen Portugal, Touriga Nacional und Touriga Franca, enthalten. Das gleiche gilt für andere DOC Gebiete im zentralen Teil der Lissaboner Region: Alenquer, Torres Vedras und Óbidos, in denen ebenfalls viele Rebsorten angepflanzt werden.

Von Arruda aus, im Landesinnern, Richtung Norden sind die Anbauflächen rund um die Stadt Alenquer im DOC Alenquer vor den scharfen Winden des Atlantik durch die Kreidehügel der Serra de Montejunto geschützt. In diesem milden Klima reifen die Trauben in aller Ruhe. In den besten Weinjahren werden sehr gute, konzentrierte Rotweine und Weißweine mit guter frischer Säure produziert.



In Alenquer gibt es eine Gruppe hoch motivierter, qualitätsbewusster Erzeuger, die innovative Weinherstellungstechniken anwenden, die vielversprechend für den künftigen Erfolg sind.

An der zum Meer hingewandten Seite der Serra de Montejunto, im DOC Torres Vedras, speziell an der westlichen Flanke dieser Region, wo die Meeresbrisen heftiger sind, ist es kühler. Hier werden leichte, trockene Weine erzeugt, und sogar ein leichter Weißwein mit niedrigem Alkoholgehalt, der als Vinho Leve bekannt ist. Darüber hinaus gibt es noch ein paar leichtere Rotweine, die hier erzeugt werden.

Zurück im Inland, nördlich von Alenquer, befindet sich das DOC Óbidos, mit seiner wunderschönen, von einer mittelalterlichen Stadtmauer umgebenen Stadt Óbidos an der nordwestlichen Flanke. Die Reifezeit bis zur Weinlese ist ziemlich kühl. Es werden gute, herbe Weißweine (einschließlich Vinho Leve) und einige der besten portugiesischen Schaumweine sowie leichte und elegante Rotweine hergestellt.

Im windigen westlichen Teil von Óbidos wird im DOC Lourinhã Weinbrand produziert. Die nordöstliche Spitze dieser Region erstreckt sich bis zum belebten Fischereihafen von Peniche und dem Vorland von Cabo Carvoeiro. Nördlich dieses Kaps befindet sich ein alter Pinienwald, der Pinhal von Leiria, der sich entlang der Surferstrände zieht. Der Pinienwald ist eine natürliche Barriere, der das Ausbreiten der Sanddünen verhindert, die böigen Ozeanwinde zähmt und die Weinanbauflächen von Encostas de Aire, dem größten und nördlichsten DOC von Lissabon, schützt.

Diese Region umgibt die schöne, mit Pflastersteinen versehene Stadt Leira, die berühmte Pilgerstadt Fátima und die bekannten Klöster von Batalha und Alcobaça, die beide zum UNESCO Weltkulturerbe zählen. Hier werden leichte und frische Weiß- und Rotweine mit niedrigem Alkoholgehalt erzeugt.

Zu den bekanntesten weißen Rebsorten (variabel gemäß DOC) gehören: Arinto, Fernão Pires, Malvasia (Colares), Rabo de Ovelha, Vital.

Zu den bekanntesten roten Rebsorten (variabel gemäß DOC) gehören: Aragonez, Castelão, Ramisco (Colares), Tinta Miúda, Touriga Nacional.



DIE SPEISEKARTE IN DER REGION VON LISSABON

- **Sardinhas** Sardinen in Cascais soll es die besten der Welt geben
- Sehr viel Fisch und Meeresfrüchte aus dem offenen Meer
- Caldeirada rica de peixe (Fischeintopf mit viel Fisch) und Fischsuppen
- Frango à piri-piri gegrilltes Hähnchen mit einer einfachen Öl- und Chillisauce
- Pinienkerne in süßen aber auch deftigen Speisen
- **Pêra Rocha** -dicke, saftige und aromatische Birnen
- Äpfel, Pfirsiche, Feigen
- Queijadas de Sintra kleine Ricottatörtchen mit Eigelb, Mandelboden und Zimt
- Pastéis de feijão ein Gebäck aus Bohnen, Zucker und Mandeln, das durch Eigelb gebunden wird
- Pastéis de Belém Lissabons berühmte Vanillepudding-Törtchen
- ♦ Brisas do Lis Süßigkeiten aus Ei und Mandeln aus Leiria
- Nozes de Cascais Süßes aus Ei und Walnüssen mit einem Karamelüberzug



WEINROUTEN

Wählen Sie aus der Rota dos Vinhos de Bucelas oder der Rota da Vinha und des Vinho de Lisboa. Die letztgenannte bietet drei Möglichkeiten: Quintas de Alenquer, Linhas de Torres und Óbidos.

Kontakt: Comissão Vitivinícola Regional da Região de Lisboa

Rua Cândido dos Reis, 1, 2560-312 Torres Vedras

Telefon: +351 261 316 724 **Mail:** cvr.lisboa@mail.telepac.pt **Webseite:** www.vinhosdelisboa.pt







Zu den klassischen Bildern der Tejo-Region gehören die langgestreckten Wiesen und flachen, grünen Felder, die von dem breiten, großen Fluss durchzogen sind. Und in der Tat besteht diese Region großteils aus dem Flusslauf des Tejo, der aus dem Zentrum Portugals nach unten fließt und im Delta von Lissabon mündet.

Verlässt man die Flussgegend, steigt die Region des Tejo an und bildet eine trockene, hügelige Landschaft, in der die Olivenhaine, Obstgärten und Weinberge dominieren.

Vor einigen Jahren haben sich neue Weinanbauflächen in der Tejo-Region in diesen höheren und trockeneren Gegenden konzentriert, da die Weinerzeuger mehr auf Qualität anstatt auf Quantität zu setzen begannen. Die beiden Hochlandgebiete sind Charneca und Bairro. Charneca liegt im Südosten des Flusses und bildet die Grenze zu Alentejo. Das Klima in Charneca ist heißer und trockener als in der übrigen Tejo-Region. Die Böden sind sandig und die Weinproduktion pro Rebsorte gering (ein Plus für die Qualität). Dennoch reifen die Trauben leicht und früh. Das Hochland im Norden und Osten des Flusses ist als Bairro bekannt. Das Landschaftsbild ist abwechslungsreich, Ebenen wechseln sich ab mit Hügeln, die bis ins Vorland der Bergkette der Serra de Aire und Serra dos Candeeiros, an der Grenze zur Region Lissabon reichen. Die Böden im Bairro bestehen überwiegend aus Lehm und Kalkstein und in der Nähe der bezaubernden mittelalterlichen Stadt Tomar auch aus Schiefer.

Einige der Weine aus der Tejo-Region wachsen noch immer in Leziria, dem fruchtbaren Schwemmland, wo sich Wasser direkt unter der Erdoberfläche ansammelt und dank des Flusses ein gemäßigtes Klima herrscht. Unter diesen Umständen ist die Erzeugung von guten Weinen eine große Herausforderung und erfordert gewissenhaftes Schneiden der Reben, das Trimmen des üppigen Laubwerks und das Ausschneiden überschüssiger Trauben, bevor der Reifeprozess beginnt. Viele Weinerzeuger liefern ihre Trauben an Genossenschaften und viele produzieren angenehme, leicht trinkbare rote, roséfarbene, fruchtige und oftmals aromatische Weißweine. Einige der Weinerzeuger sind zu anderen Kulturpflanzen übergegangen - es herrscht eine große Nachfrage nach Melonen, Erdbeeren, Tomaten, Getreide, Reis, Gemüse und Früchten, die im Flussgebiet gut wachsen.

Weideland für Vieh ist ausreichend vorhanden. Hier werden portugiesische Pferde, die Lusitanos, beschlagen, Stiere für den portugiesischen, weniger brutalen Stierkampf gezüchtet, und im Süden in der Flussmündung liegt im Feuchtgebiet ein Naturreservat.



Im Herzen der Region liegt die Stadt Santarém, einstmals eine strategische Festungsstadt auf einem Hochplateau neben dem Fluss und jetzt der lebhafte Mittelpunkt der Landwirtschaft. Die Fahrt von Lissabon bis nach Santarém, um dort den guten Wein zu genießen, dauert gerade einmal eine Stunde.

Leicht trinkbare Rotweine, duftende Weißweine und fruchtige Rosés - der Tejo mit seiner hügeligen Landschaft bietet auch komplexere Weine.

Zu den üblichen weißen Rebsorten des DOC gehören: Fernão Pires (Maria Gomes), Galego-Dourado, Tringadeira-das-Pratas.

Zu den üblichen roten Rebsorten des DOC gehören: Aragonez (Tinta Roriz), Castelão (João de Santarém), Moreto, Negra-Mol, Rufete.

DIE SPEISEKARTE IN DER TEJO REGION

- Sopa da Pedra 'Steinsuppe' enthält Gemüse, Knoblauch, Kartoffeln, Koriander, Schinken und Wurstsorten
- Andere Gemüsesuppen und Eintöpfe und frisches Gemüse in Hülle und Fülle
- Gerichte mit Brot, wie Açorda oder Magusto, die aus kompaktem Maisbrot zubereitet werden
- **♣** Arroz (Reis) ist ein Grundnahrungsmittel
- Reichlich Tomaten Arroz de tomate (Tomatenreis) ist eines der traditionellen Hauptgerichte
- **Favas com chouriço** Eintopf aus dicken Bohnen mit Paprikawurst



- Fleischgerichte (auch von Stieren)
- **Cabrito assado** in Knoblauch gekochtes und geröstetes Zicklein
- Aal und Maifisch aus dem Tejo
- Queijo de Tomar kleine Ziegenkäselaibchen aus Frischkäse, manchmal gereift, mit Nüssen und eingelegt in Olivenöl
- Fios de ovos Eifäden, sehr dünne Eifäden im Bruchteil von Sekunden in Zuckersirup pochiert

WEINROUTEN

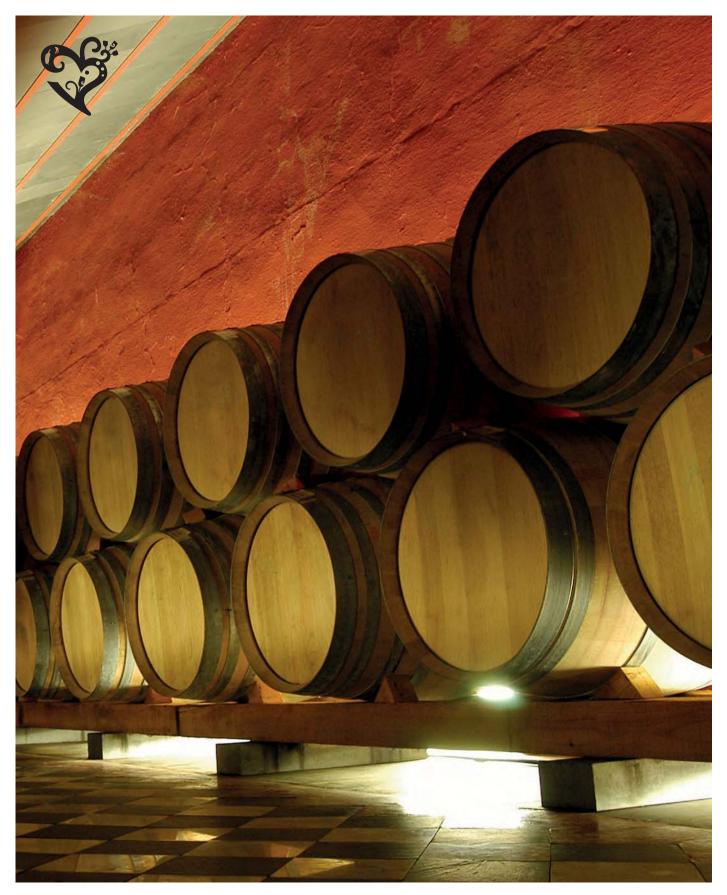
Durch die Region des Tejo führen exzellente, sorgfältig geplante Weinrouten.

Kontakt: Rota dos Vinhos do Tejo, Comissão Vitivinícola Regional do Tejo,

Rua de São Pedro, Apartado 393, São Pedro, 2001-905 Santarém

Telefon: + 351 243 309 400

Mail: geral@rotavinhostejo.com oder geral@cvrtejo.pt **Webseite:** www.rotavinhostejo.com oder www.cvrtejo.pt





PENÍNSULA DE SETÚBAL DOC SETÚBAL / PALMELA

VINHO REGIONAL DA PENÍNSULA DE SETÚBAL

Das Kernland dieser Meeresregion ist die Halbinsel (Península) Setúbal, die Sie von Lissabon aus über die beiden Brücken über den Tejo erreichen können. Ein lebendiger Ort für Wochenendausflügler aus Lissabon, und seit Eröffnung der neuen Brücke auch für immer mehr Pendler. Im Sommer sind es die herrlichen Atlantikstrände, die zum Surfen einladen oder die Golfplätze im Westen, die die Menschen anlocken. Aber auch der von bewaldeten Hügeln des Arrábida Naturparks geschützte Süden ist für viele ein Magnet. Unterhalb der Serra da Arrábida weiden Schafe auf hügeligen Wiesen, aus deren Milch die beeindruckenden Azeitão-Käsesorten hergestellt werden. In den Weinbergen wachsen die Moscatel-Trauben, die einen der klassischen Likörweine Portugals aus dem DOC Setúbal hervorbringen. Die Halbinsel hat ihre eigene Hauptrotweinrebe, die Castelão. Sie dominiert in allen guten Rotweinen von Palmela. Diese Rebsorte scheint hier mehr zuhause zu sein, als im restlichen Portugal. Die beiden DOCs sind auf die Halbinsel beschränkt, jedoch erstreckt sich die VR Península de Setúbal um das Sumpfland der Sado-Mündung (ein Himmel auf Erden für Watvögel und eine Quelle für Salz und Reis) 60 km nach unten, entlang der Atlantikküste bis zur kleinen Stadt Sines. Der Fluss Sado durchfließt die östliche Seite der Region und hat einen starken Einfluss auf das Terroir.

VR Península de Setúbal (Vinho Regional de Setúbal) besteht aus einer enormen Vielfalt an Rebsorten, portugiesischen und internationalen, und die Weinstile können sehr unterschiedlich sein.

Trotz des zunehmenden Drucks auf das Land, sind Weinberge und Weinerzeugung in dieser Region ein blühendes Geschäft. Zwei der größten und vielversprechendsten Weinunternehmen in Portugal haben die Entwicklung der Weinqualität und der Weinstile maßgeblich beeinflusst. Es gibt darüber hinaus eine Reihe guter Weingenossenschaften sowie kleinere Unternehmen, die hier ihre eigene Nische entdeckt haben.

DOC Palmela muss mindestens 67 Prozent Castelão enthalten, hat jedoch normalerweise mehr und wird mit Rebsorten wie Aragonez, Cabernet Sauvignon, Syrah und Trincadeira verschnitten. Außerhalb des DOC Palmela und der Halbinsel Setúbal reift die Sorte Castelão nur sehr schwer. Die Rebsorte Castelão fühlt sich speziell auf den warmen sandigen Böden der Halbinsel wohl und reift hier ausgezeichnet. Die Weine sind lieblich, frisch, fruchtig mit mäßigem Alkoholgehalt und reifen Tanninen.



Einige Weine, die in der Flasche reifen, entwickeln ein komplexes Aroma mit Zedernnote und haben den leichten Hauch eines fein gereiften Cabernet Sauvignon. Neben der großen Menge an roten Palmela Weinen gibt es auch weißen Palmela. Dieser wird jedoch in geringem Umfang angebaut und verleiht dem Cuvée, insbesondere in Kombination mit den Fernão Pires und Moscatel Reben aus Setúbal, eine eher trockene und aromatische Note.

Viele der besten Trauben wachsen auf Kalksteinböden auf den Hügeln der Serra da Arrábida oberhalb der südlichen Küste der Halbinsel. DOC Setúbal enthält mindestens 67 Prozent Moscatel-Trauben aus Setúbal (Moscatel de Alexandria) oder Moscatel Roxo (roter Moscatel). Weine mit mindestens 85 Prozent Moscatel dürfen als Moscatel de Setúbal oder Moscatel Roxo etikettiert werden. Die Trauben für diese süßen, starken Weine, ob rote oder weiße, werden mit der Schale vergärt. Anschließend wird Traubenbrand zugesetzt, um die Gärung zu unterbrechen. Die zarten, geschmackvollen Schalen verbleiben bis zur Auflösung weitere fünf Monate im Wein. Danach wird der Wein abgegossen und reift mindestens achtzehn Monate in Eichenfässern. Wenn er in diesem Zustand verkauft wird, ist er gelb, blumig süß mit einem feinen Zitrus-Geschmack; Moscatel Roxo ist dunkler und riecht nach Rosen.

Nur kleine Mengen werden weiterhin in Holzfässern gelagert. Nach 20 Jahren entsteht ein dunkler Nektar mit komplexen, intensiven Aromen und einem Geschmack nach Nüssen und getrockneten Früchten, Zitronen und Honig, Diese Weine gehören zu den weltbesten Moscatel-Süßweinen.

Empfohlene weiße Rebsorten für DOC:

Setúbal: Antão Vaz, Arinto, Fernão Pires, Malvasia

Fina, Moscatel Galego Branco, Moscatel de Setúbal, Rabo de Ovelha, Roupeiro Branco, Verdelho, Viosinho; **Palmela:** Alvarinho, Antão Vaz, Arinto, Fernão Pires, Loureiro, Malvasia Fina, Moscatel Galego Branco, Moscatel de Setúbal, Rabo de Ovelha, Roupeiro Branco, Verdelho, Viosinho.

Empfohlene rote Rebsorten für DOC:

Setúbal: Aragonez, Bastardo, Castelão, Touriga Franca, Touriga Nacional, Trincadeira, Moscatel Roxo; **Palmela:** Alicante Bouschet, Aragonez, Bastardo, Castelão, Tinta Miúda, Tinto Cão, Touriga Nacional, Trincadeira.



DIE SPEISEKARTE DER HALBINSEL SETÚBAL

- Queijo de Azeitão wundervolle, kleine, intensiv schmeckende Käselaibchen aus Schafsmilch
- ♦ Salmonete einer der geschmackvollsten Fische, die Rotbarbe steht an erster Stelle
- Feijoadas gehaltvolle Bohneneintöpfe
- Ostras Austern, die in den Mündungen des Tejo und Sado gezüchtet werden
- Sardinhas Setúbal ist der Platz für gegrillte Sardinen
- Pinhões -hier ist das größte Produktionsgebiet für Pinienkerne
- Moscatel köstliche Trauben zum Essen und Trinken
- Arroz Reis aus den Sumpfgebieten der Mündungen, zubereitet mit Meeresfrüchten; süßer Milchreis (Reispudding) aus cremiger Schafsmilch und einem Hauch Zimt
- Salz kaufen Sie das feinkörnige Kristallsalz aus dieser Gegend oder genießen Sie den in der Salzkruste gebackenen Fisch
- Bohnen, Bohneneintöpfe, und Kaninchen gekocht mit Bohnen
- In Muskatellerwein gekochte Birnen
- Honig von den Hügeln der Serra da Arrábida

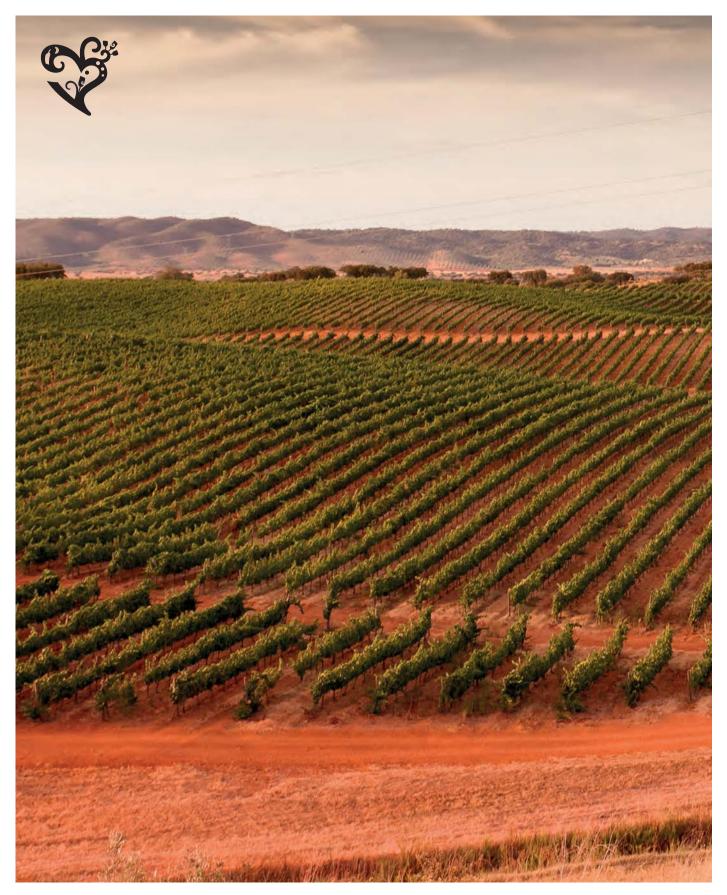
WEINROUTEN

Ein äußerst entgegenkommendes Probier- und Informationszentrum veranstaltet Winzerbesuche und schlägt Routen vor.

Kontakt: Casa Mãe da Rota de Vinhos da Península de Setúbal, Largo de São João, 2950-248 Palmela

Telefon: + 351 212 334 398

Mail: rotavinhos.psetubal@mail.telepac.pt **Webseite:** www.rotavinhospsetubal.com







VINHO REGIONAL ALENTEIANO

Dieses große, sonnendurchflutete Gebiet, das sich über den größten Teil der südlichen Hälfte Portugals erstreckt, ist in den letzten Jahren zu einer wichtigen Quelle voller, reifer und fruchtiger Rotweine geworden. Kein Wunder, dass die Weine aus Alentejo oftmals die Weinlisten der Lissaboner Restaurants anführen. 1989 wurden dem Alentejo die ersten Subregionen zugewiesen. Mit dem Eintritt Portugals in die EU konnten lang fällige Investitionen in Weinberge und Weinkeller getätigt werden.

Moderne Technologie, speziell die Temperaturregelung, hat es möglich gemacht, qualitativ gute Weißweine und reichhaltige Rotweine herzustellen. In der Region des Alentejo gibt es einige herrliche alte Rebsorten, von denen zwar nur geringe Mengen geerntet werden (zum Vorteil der Qualität), aus denen sich dafür umso charaktervollere Weine herstellen lassen.

Der Alentejo ist ein riesiges und abwechslungsreiches Gebiet, und nur auf fünf Prozent seiner Fläche wird Wein angebaut. Eines der aufregendsten Gebiete ist die nordöstliche Ecke, nahe der Stadt Portalegre, in Richtung der spanischen Grenze. Auf den hohen Bergen dieser Region herrscht ein kühleres Klima als im restlichen Alentejo, so dass hier elegante Weine erzeugt werden können. In der Mitte des Alentejo, einem weiten, hügeligen Land um die Städte Évora, Borba, Reguengos und Estremoz herum, ist es sehr heiß, und die Weine sind durch eine wohlausgewogene Säure gekennzeichnet.

Noch weiter südlich, in dem von Sonne durchfluteten Gebiet bei Beja, stellen Winzer einige exzellente Weine her. Die Böden sind hier sehr unterschiedlich, von Granit bis Schiefer und Kalkgestein ist alles vorhanden.

Auf dem Weg von einer zur anderen Stadt fahren Sie viele Kilometer, ohne eine Menschenseele zu sehen, vorbei an Kork- und Olivenbäumen, duftenden Lavendelfeldern, goldenen Weizen-, Mais- und Sonnenblumenfeldern und grasendem Vieh.

Die Weine des DOC Alentejo wachsen nur in bestimmten kleinen Enklaven innerhalb der großen Region des Vinho Regional Alentejano. Das DOC Alentejo ist in acht verschiedene Subregionen unterteilt, um den Weinanbau und die Weinherstellung in den verschiedenen Mikroklimata und auf den Anbauflächen zu regulieren. Portalegre, Borba, Redondo, Vidigueira, Reguengos, Moura, Évora und Granja/Amareleja – sie alle produzieren DOC-Weine, die als DOC Alentejo etikettiert sind und manchmal auch den Namen der Subregion tragen.



Eine steigende Anzahl regionaler Weine wird als "Vinho Regional Alentejano" gekennzeichnet. Viele von ihnen werden außerhalb, andere innerhalb des DOC-Gebiets jedoch außerhalb der DOC-Bestimmungen hergestellt. Es gibt eine lange Liste mit Rebsorten, die für den Vinho Regional Alentejano zugelassen sind. Hierzu zählen auch einige ausländische Sorten, wie Syrah, die immer mehr an Bedeutung gewinnen.

Die schönste und erholsamste Zeit für einen Besuch der Region ist im April oder Mai, wenn alles noch grün und duftend ist, bevor die Hitze und Schwüle der Sommermonate beginnt. Weniger als fünf Prozent der portugiesischen Bevölkerung lebt im Alentejo. Gelegentlich erhaschen Sie einen Blick auf ein weiß getünchtes Bauernhaus auf einem sanften Hügel oder "Monte". Vielleicht haben Sie das Wort "Monte" auch schon einmal auf den Weinetiketten gelesen; es bedeutet in diesem Fall Bauernhaus oder Weingut. Der Alentejo ist berühmt für sein Rindfleisch, für köstliche zarte und wohlschmeckende Schinken, für Schweinefleisch von schwarzen Schweinen, die frei in den Korkwäldern leben und sich von Eicheln ernähren.

Empfohlene rote Rebsorten für DOC: (variabel je nach Subregion) einschließlich Aragonez, Trincadeira, Castelão, Alfrocheiro und Alicante Bouschet.

Empfohlene weiße Rebsorten für DOC: (variabel je nach Subregion) einschließlich Arinto, Antão Vaz, Roupeiro, Fernão Pires.

DIE SPEISEKARTE IN DER REGION ALENTEJO

- Porco preto das hier beheimatete schwarze Schwein liefert das zu den besten Fleischsorten zählende Schweinefleisch, ausgezeichnete Innereien und Würste
- Carne de Porco à Alentejana mariniertes Schweinefleisch mit Muscheln, Gemüse und mit viel Koriander gewürzt



- Presunto luftgetrockneter Schinken; der beste überhaupt, unbeschreiblich saftig und köstlich, mit DOP-Status, da sich die Schweine nur von Eicheln ernähren
- Açorda und migas -Gerichte mit Brot sind volkstümlich; sie werden mit Fleisch- oder Fischbrühe und/oder Fett und mit gerösteten Brotkrumen angerichtet und mit Gemüse, Fleisch, Fisch oder Meeresfrüchten serviert
- Poejo Frauenminze, ein pfefferminzähnliches Gewürz sowie Blattkoriander, Oregano und viel Knoblauch
- Sopa de cação Brotsuppe mit Katzenhai und Knoblauch, Korianderblättern oder Frauenminze
- **Espargos bravos** wilder Spargel
- Lamm, Ziege, Hühnchen, Wild im Herbst sowie Wildschwein, das sich nur von Eicheln ernährt
- herrlicher Fisch und sagenhafte Meeresfrüchte von der Küste, Kabeljau
- Encharcada gehaltvolle Desserts aus Sirup und Ei mit einer Spur von Zimt
- **◆ Doces Conventuais** "Klösterliche Süßigkeiten" aus Ei und oftmals mit Mandeln
- Ameixas de Elvas leckere, in Zucker haltbar gemachte Ringlotten (Edel-Pflaumen), speziell zu Weihnachten

WEINROUTEN

Wir helfen Ihnen bei der Planung Ihrer Route und bei der Terminvereinbarung mit den Weinherstellern.

Kontakt: Rota dos Vinhos do Alentejo, Praça Joaquim António de Aguiar, 20-21, Apartado 2146, 7001-901 Évora

Telefon: +351 266 746 609 or 266 746 498

Mail: rota@vinhosdoalentejo.pt **Webseite:** www.vinhosdoalentejo.pt