

Gute Aussichten am Ende der Welt



Genuss pur: Kunst und Wein, wohin das Auge blickt, auf der Quinta dos Vales

Der Süden Portugals galt vor der Entdeckung Amerikas als das Ende der Welt. Die sonnenverwöhnte Algarve besinnt sich auf ihre Weinbautradition – das Ergebnis: alles andere als traditionell.

Das Flugzeug im Landeanflug auf Faro zieht noch eine Zusatzschleife über Strände und Meer: Ist der Pilot ein Portugiese? – So ein Angeber! Unten glitzert das strahlend blaue Meer; durchbrochen von einladenden Sandbänken, strahlend weißen Segeln und kleinen Inseln. Wie in den Gemälden Friedensreich Hundertwassers zieht die Natur ihre bizarren Formen immer wieder nach, geschwungen und bunt. Eine Ode an die Lebendigkeit. Die Ria Formosa, auf der unser Auge ruht, ist eine große Freude für Betrachter, Besucher und Bewohner: Es tummelt sich der Sonnenbadende nebst bunt bemalten Fischerbooten in den gleichen Gewässern, in denen noch beachtenswerte Bestände des possierlichen Seepferdchens zuhause sind.

Zwischen Bergen und Atlantik

Die Quinta de Mata Mouros ist eines der eindrucksvollsten Anwesen der Algarve. Bestockt mit Oliven- und Orangenbäumen, Feigen- und Affenbrotbäumen, verziert durch penibel gepflegte Gärten, liegt das Juwel am Rande des Ortes Silves. Die stolzen Besitzer; eine wohlhabende Familie aus dem Norden des Landes, kehren im Sommer für ein paar Wochen hier ein. Irgendwann wollten sie ihren eigenen Wein. Der Unternehmergeist der Familie gab so denn das Ziel vor: einen der besten Weine des Landes zu keltern. Seit dem Jahr 1999 stehen die mit anspruchsvollem Auftrag besehenden 12 Hektar Reben dem Monchique-Gebirge zugewandt, zwischen dem Atlantik und dem geschichtsträchtigen Silves. Karbonathaltige Lehmböden bieten eine fruchtbare Grundlage für das Lianengewächs. Im Mittelmeerraum entstehen die typischen Roterdeböden, in dem Karbonate ausgewaschen und Eisenoxide konzentriert werden. Der hohe Lehmanteil speichert die Niederschläge des Winters über lange Zeit. Doch die Mischung macht's. Nahe der beliebten Strände mischt sich unter den

fetten Boden eine gute Portion Sand. Die Auflockerung sorgt für gute Durchlüftung und beugt in regenreichen Wintern Stauässe vor. Auf der Quinta de Mata Mouros keltert Nuno Magalhães zwei Rotweine und einen Rosé. Als Sohn des gleichnamigen Professors, der an Portugals famoser Weinbildungsstätte im Douroal lehrt, hat er nicht nur die Önologie im Blut, sondern auch einen Spitzenberater zur Seite. Wie bei den meisten Quintas der Algarve ist die Weinliste kurz. Qualität statt Quantität soll die Devise sein.

Starkes Ausdünnen im Weinberg ist inzwischen Usus und damit ist die Ära der oftmals mit Recht so beschimpften „Kopfweh-Weine“ vorbei. Obgleich die Algarve mit über 3.000 Sonnenstunden pro Jahr aufwarten kann, ist das Klima in Küstennähe gemäßigt. Der kühle Atlantik schickt seine Winde durch die Rebzeilen. Mit einem kleinen Trick hilft sich mancher Winzer durch trockene, späte Jahre: Bei zu starker Transpiration der Reben vor der Aromenreife verhindert mancher das Eintrocknen mit leichter Bewässerung. Diese Handhabung mag in nördlichen Ländern verpönt sein; der Süden Europas wiederum bringt keinerlei Verständnis für Aufzuckerung auf. Andere Länder, andere Sitten. Deswegen aber nicht schlechtere Weine.

„Wasser ist manchmal ein Problem“, sagt Joao Mendes von der Quinta do Morgado da Torre, nahe Portimão gelegen. Etwa 500mm Regen fallen im Jahr. Mit etwas Pech gibt es zwischen Mai und September keinen Niederschlag. Die vielen Sonnenstunden, die der Algarve den Spitznamen „Kalifornien Europas“ einbrachten, bringen hohe Verdunstungsraten mit sich. Bewässerung aber ist riskant. „Noch sind unsere Brunnen salzfrei, doch in anderen Küstenabschnitten ist das anders.“ Die Bewässerung der zahlreichen Golfplätze ist einer der Gründe für die Absenkung des Grundwasserspiegels, der eine Versalzung des Bodens zur Folge hat.

Große Namen

Vor über 10 Jahren taten sich zwei große Herren zusammen und schufen „Vida Nova“ (auf Deutsch: neues Leben). Der Önologe David Baverstock, seines Zeichens verantwortlicher Önologe in der 600ha umfassenden Herdade do Esporão im Alentejo, unterstützte seinen Freund Sir Cliff Richard in dem Vorhaben, Reben auszusetzen. 2003 wurde der moderne Keller fertiggestellt und von



Klein, aber fein wird auf der Quinta de Mata Mouros vinifiziert



Jahr zu Jahr verbessert sich die Qualität der Weine. Im Allgemeinen sind die Rebstöcke jung an der Algarve und zeigen erst in Ansätzen, was in ihnen steckt. Teilhaber und Kellermeister Maxwell Birch setzt modernste Technologie ein und freut sich, dass „... manchmal kurz aufblitzt, was an Potenzial vorhanden ist“. Besonders stolz ist Birch auf seinen Rosé aus der reinsortigen Linie des Hauses Onda Nova. Ein sorgsam ausgewählter Block Syrah mit strahlendem Aromaspektrum wurde nach 24 Stunden Maischestandzeit abgepresst. Kein Saftabzug also, der sonst beliebterweise in Portugal zwei Fliegen mit einer Klappe schlägt: Den eingemaischten roten Trauben wird rosafarbener Most entnommen und separat zu Rosé vergoren. Gleichzeitig intensiviert sich dadurch die Farbe des auf der Maische entstehenden Roten, da weniger Flüssigkeit einzufärben bleibt. Tatsächlich lohnt sich die Mühe und Birch keltert einen Rosé, der meilenweit entfernt ist von dem typisch spaßigen Mateus-Typ. Sehr moderater Restzucker und ein dichtes, erfrischendes Geschmacksbild stellen einen Wein auf, der sich Respekt ver-

dient. Die Adega do Cantor bietet sehr professionelle Weingutsführungen mit anschließender Verkostung an – nicht nur für Cliff-Richard-Fans.

Wiederentdeckung des Ursprungs

Nachdem in den 1980er Jahren eine Bausünde nach der nächsten aus dem algarvischen Bodenschoss, besinnt man sich nun auf andere Werte. Individualität statt reproduzierbarem Massentourismus suchen die heimischen Portugiesen ebenso wie die zahlreichen Sonnenanbeter aus nördlicheren Gefilden. Ökotourismus heißt der neue Trend, der schonend mit Belangen der Umwelt und der lokalen Bevölkerung umgeht. Eines der Vorzeigeeispiele ist deutschsprachig. Hier tanzen dicke, bunte Frauen durch den Garten. Andere liegen lüsternd auf dem Rasen. Ein roter Stier springt wie ein junges Zicklein. Dynamik und Vitalität, wohin das Auge blickt. Ein Park voller Statuen. Akustisch wird dem ganzen Leben eingehaucht, als Karl Heinz Stock erscheint. Seine Quinta dos Vales in Estombar ist sein Ruhestandsjob. Die rege Schaffentätigkeit

des Deutschen, sein Engagement und sein Ideenreichtum lassen uns das Wort „Ruhestand“ überdenken. Stock schafft Kunstwerke. Er ist Autor aller seiner Statuen, seine Nase sorgt für den Verschnitt seiner Weine und mit wachen Augen überwacht er die Neuerfindung der Quinta, die Übernachtungs- sowie Tagesgästen eine Oase weitab von Bettenburgen ist. Beinahe hätte die gute Flugverbindung Kapstadt (Südafrika) – Moskau über die schlechte Verbindung Faro – Moskau gesiegt. Zeit ist Geld und für den Geschäftsmann war der Weg zur damaligen Arbeitsstelle nicht zu vernachlässigen. Guten Wein, so Stock, kann man in Portugal sowie in Südafrika produzieren. Und dass der Wein gut werden sollte, war klar. „Ein Familienleben ohne Kriminalität ist jedoch nur hier lebbar.“ Das russische Ölgeschäft stattete Stock mit

dem nötigen Kleingeld aus, um die Quinta vor gut zwei Jahren zu übernehmen und seitdem stetig an ihrer Verschönerung zu arbeiten. Geschlafen wird in sehr typischen, liebevoll restaurierten Landhäusern. Dank eines kleinen Zoos, der heimische und exotische Tiere beherbergt, hat die Quinta dos Vales auch für die jüngsten Besucher etwas zu bieten.

Wette gewonnen

Aus einem Spaß mit Freunden wurde bitterer Ernst. Rui Virgínia bewirtschaftete Orangenplantagen, als er bei einem guten Glas Wein Wagemutiges äußerte: „... wetten, dass die Algarve großartige Weine hervorbringen kann?“ Heute ist seine Adega (auf Port.: Keller) Barranco Longo eine der erfolgreichsten im Süden des Landes. Virgínia liebt guten Wein und sein Credo

lautet: „mit Qualität und Innovationen überzeugen“. Die Quinta do Barranco Longo ist auf 360 Weinkarten verschiedenster Restaurants gelistet; noch ist Virgínia damit ein Einzelkämpfer. Mit enormem Engagement und tiefwurzelndem Marketingwissen bahnt der sympathische Familienvater einen Weg frei für sich und seine Weine. Eine Chance für die gesamte Weinregion Algarve. Beim diesjährigen „Wine Masters Challenge“ in Estoril sahten sieben Weine der Region Gold-, Silber- und Bronze-Medaillen ab. „Dass wir sieben prämierte Weine haben, ist außerordentlich und zeigt, dass wir beginnen, an der Algarve neue Qualitätsweine zu produzieren. Das Weinkulturerbe der Region hat gesiegt“, so António Pina, Vorsitzender des Tourismusverbundes Algarve. Und Rui Virgínia hat seine Wette gewonnen.

Algarve.pur

Das Gros der Weißweine ist bemerkenswert frisch und lebt in der Regel von Primäraromen. Der Genuss dieser Weine sollte nicht auf die lange Bank geschoben werden. Die Rosés sind dem Klima angemessen spritzige, spaßige Erfrischer. Im roten Bereich schlummert Großes. Fruchtig und leichtfüßig oder mit eindrucksvollen Tanninen beladen – die Algarve zeigt sich vielseitig. **Annika Peiser und Ronny Kurze verkosteten vor Ort für wein.pur.**

Adega do cantor

! 2007 Vida Nova Verdelho, € 7,50

In der Nase Assoziationen zum Grünen Veltliner. Leicht gereift, Honigwaben und feines Tannenzharz. Reife Aprikose, etwas malzig. Sommerliches Stroh und erfrischende Minze. Vielschichtig und spannend. Bleibt.

2008 Vida Nova Verdelho Arinto € 7,50

Fruchtdrops, Maracuja und Ananas. Sehr schüchtern zunächst, dann kühle Noten. Hauchzartes Grün belebt. Apfel und jede Menge Zitrus gestalten einen perfekten Sommerwein.

2008 Onda Nova Verdelho, € 8,50

Dichte Exotik. Banane. Feiner Schweiß. Tolle Fülle, Extrakt und straffer Schwung. Lang und sehr weich gewoben. Im Abgang weißer Pfeffer. Vielversprechend!

! 2008 Onda Nova Rosé (SY) € 7,-

Knallrot und leuchtend. Ein bunt gefüllter Waldbeerenkorb: Erd-

beere, Brombeere und Blaubeere. Auffallend an Rhabarber-Vanille erinnernd. Feiner Bittere gesellt sich zu molliger Cremigkeit. Beeindruckend untypisch.

2007 Vida Nova Syrah Aragonês € 7,50

Erst verschlossen, braucht Luft. Kaffeeröstig. Dicke Zwetschkenfrucht, dunkle Kirsche. Mutet süßlich an, dann bringen Oregano und Rosmarin Herzhaftigkeit zurück. Wird immer brillanter: Noch lange nicht am Ende.

Morgado da torre

2007 Tapada da Torre Viognier € 7,50

Viel Quitte und kernige Aprikose. Nussmehl und viel Fülle am Gaumen. Sehr animierender Wein mit belebender Schärfe. Klar und sauber mit mittelmäßiger Spannung. Hinten schiebt die Würze gut an.

2007 Alvor Reserva € 10,-

12 Monate Barriqueausbau tragen diesen kräftigen Burschen. Viel Röstnoten und Vanille, Nelken.



300 Sonnentage sind der Algarve im jährlichen Durchschnitt vergönnt – Lese bei strahlend blauem Himmel und leichter Seebrise

Samtiger Weihnachtswein. Oder einen deftigen Zickeneintopf aus dem Hinterland dazu.

! 2007 Tapada da Torre Reserva Portimão DOC

DOC-Weine sind hier eine Seltenheit. Dieses Exemplar ist von Frucht getragen, Kirsche und Marzipan spielen toll zusammen. Kräftiger Alkohol gibt Körper und verlangt noch nach einem Ausgleich. Liegenlassen.

Quinta de correias


2005 Fuzeta Colheita (CS, Castelhão, Tinta Roriz)

Reifer Cabernet Sauvignon, sukulent, ein Hauch Lakritze. Dunkle Kirsche und spürbares Tannin verlangen nach der Jause: Chourico oder köstliches schwarzes Schwein. Einfach, einfach gut.

Quinta do Barranco Longo

! 2005 Reserva Manuel Janeiro (Alicante Bouschet, Trincadeira, Touriga Nacional)

Samt in Dunkelrot. Waldbeeren und tiefdunkles Veilchen. Zimt und andere Gewürze wiegen den Wein beeindruckend zwischen feiner Pikanz und schwungvoller Kraft. Trockene Dichte.

 **2005 Reserva (CS, Alicante Bouschet, Trincadeira) € 13,-**

Dicht und satt. Weihnachtsgewürz und milde Oliven. Brombeere, Heidelbeere, Zwetschke, saftig und reif. Nie marmeladig. Am Ende Menthol und Kräuter-Heu. Jetzt schon sehr beeindruckend, doch lagerfähig.

2006 Tinto Colheita Seleccionada (Alicante Bouschet, SY, CS) € 9,-

Für die kommenden Grillfeste. Intensive Nase. Waldbeeren tummeln sich mit Saft und Druck. Vanille und Marzipan geben die Rundung. Im Finish feinherb und ernsthaft.

2007 Oaked Rose (Aragonês, Touriga Nacional) € 7,50

Im Eichenbarrique vergoren. Erst fettschmelzig mit Himbeere und Johannisbeere. Heu und Harz. Allier-Eiche kämpft sich ihren Weg, kann sich noch besser einbringen. Am Gaumen satter Pfirsich, dann zitrisch. Noch wenig persistent.


 **2008 Rosé (Aragonês, Touriga Nacional) € 6,-**

Rosé, wie Portugal ihn liebt: frisch und tänzelnd. Orange, Erdbeere und Zitrus. Spielerischer Begleiter zu allem, was im Sommer Spaß macht. Und doch mit Dichte und Konsistenz.

 **2008 Branco Grande Escolha (Arinto, CH) € 10,-**

Barrique und Battonâge gehören auch an die Algarve! Grapefruit und Quitte, dicht und harzig, voller Würze. Vanille, Fallobstsaft. Intensive Creme, drückt sich toll durch. Greifet zu! – Nur 10.000 Liter erhältlich.

Quinta dos Vales

 **2008 Marquês dos Vales Primeira Seleção branco (Arinto, Sória, Malvasia)**

Nektarine und Maracuja springen in die Nase. Feine Exotik und animierendes gelbes Rosenblatt. Zit-


risch, frisch, voller satter Ananas. Vibrant und strotzend. Diesen Sommer genießen!

2008 Marquês dos Vales Seleção Rosé (Castelão, Syrah)

Herzhafter Start mit Sauerkirische und dunklen Waldfrüchten. Am hinteren Gaumen gesellen sich Erdbeere und Himbeere dazu. Leicht reduktiv, erfrischt dieser Wein jeden Urlauber zu Garnelen, Salat oder hellem Fleisch.

2007 Marquês dos Vales Selecta tinto (Alicante B., Periquita, Touriga Nacional)

Kokos und Marzipan bestätigen neben feinen Vanilletönen den anteiligen Barriqueausbau. Pflaumenfrucht und viel Samt schmeicheln dem Gaumen. Kräutervielfalt, Oliven und Lakritze. Gute Länge.

 **2007 Graces Vineyard Fassprobe (CS, Castelão, Aragonês)**

Feinziseliert und engmaschig kommt geballter Sonnenschein daher. Bleistiftspan und puristische Brombeere mit Finesse. Saftiges Kompott, doch nie breit dabei. Äußerst vielversprechend.

Quinta Mata Mouros

 **2007 Xelb Rosé (Aragonês, Touriga Nacional), ca. € 7,-**

Unglaublich zart und unaufdringlich, obgleich die Farbe mehr Rotwein verspricht. Viel Finesse mit Persistenz. Leicht rauchig. Erdbeere und Vanillestangen. Frische Crème brûlée. Später feurig, immer brilliant.

2006 Imprevisto (CS, Aragonês, Touriga Nacional), ca. € 6,50

Dunkel und animalisch. Dichter Veilchenduft und frisch-nasses Leder. Ein Macho: rustikal und

liebenswert. Das Blau der Zwetschke setzt sich durch, schöne Tabaknoten geben Biss. Ein Verwandlungskünstler an der Luft.

 **2006 Ypsilon (Aragonês, Touriga Nacional), ca. € 15,50**

Das Meisterstück des Hauses. Vanille, Kompott, Honig und dunkle

Waldfrüchte. Ein tolles Aromenspektrum tut sich auf. Braucht unbedingt Luft! Sonnenüberladen, ohne die Eleganz zu verlieren. Mit langanhaltender Würze präsentiert sich das Potenzial der Algarve.

Winzeradressen auf: www.weinpur.at/adressen

Zimmer mit Weingartenblick

Zwischen Reben in die Morgensonne blinzeln, im urtümlichen Städtchen portugiesisch frühstücken und im Handumdrehen an den Strand gelangen. Modernste Ausstattung in wunderschöner Atmosphäre.

Quinta dos Vales, Agricultura e Turismo
P-8400-031 Estombar
www.quintadosvales.eu

Kleine Sortenkunde

Der Schatz autochthoner Rebsorten gepaart mit „Zugereiten“ wie Cabernet Sauvignon, Syrah und Viognier wirkt wie ein hochmodernes Hotel an verträumten Gassen – äußerst spannend.

Weiß
Antão Vaz

Kraftvoll und mit breitem Aromenspektrum ist die Sorte sehr beliebt als Verschnittspartner mit säurereichen Sorten. Solo kann sie mit gutem Alterungspotenzial aufwarten.

Verdelho

Kräuter-Heu, Lorbeerblätter und deftige Zitronenaromatik wird der Madeira-Sorte zugesprochen, wenn trocken und temperaturgesteuert ausgebaut. Kräftig meist am mittleren Gaumen eignet sie sich perfekt für einen Ausbau im Barrique.

Arinto

Blumig und mineralisch ist diese Sorte ebenso spätreifend wie der Rheinriesling. Parallelen in der Aromatik sind ebenso evident. Im Vinho Verde wird sie Pedernã genannt.

Rot
Castelão

An der Algarve alteingewachsen hört sie auch auf den Namen „Periquita“. In der Jugend kräftige und

säurehaltige Weine mit würzigen Johannisbeerennoten und hellroten Waldfrüchten, die durch die Säure haltbar bleiben.

Aragonês

Bekannter als spanischer Tempranillo wird die Sorte in Portugal auch Tinta Roriz genannt und spielt in vielen Portweinen eine Rolle. Charakteristisch sind Aromen von Pflaumen, dunklen Kirschen und Gewürzen.

Alicante Bouschet

Aus französischer Zucht stammend hat sich die Färbertraube in Portugal landesweit als Verschnittspartner etabliert. Das Alentejo bringt auch herausragende Reinsortige hervor. An der Algarve ist die Entwicklung abzuwarten.

Touriga Nacional

Wenn blaues Veilchen in die Nase hüpft, ist meist diese in den Kultstatus erhobene Sorte im Spiel. Intensive Weine, die oft an Eukalyptus erinnern und in der Regel sehr lagerfähig sind.

Syrah

Die Algarve ist klimatisch und geologisch nicht weit von Australien entfernt. Keine große Überraschung also, dass Winzer auf die Edelsorte setzen, die Down Under brilliert. Kaffee, Leder und dicke, dunkle Früchte zeichnen sich bereits ab. Was mag das Altern der Stöcke noch bringen?