

Portugals neue Helden



Im Mittelalter eroberten portugiesische Seefahrer die Welt. Heute spüren Portugals Qualitätswinzer mit eigenständigen Weinen Rückenwind. Das Winzerpaar António Lopes Ribeiro und Sara Dionísio segelt mit biologischen Weinen auf Erfolgskurs!

Text und Bilder: Hans Wüst



Das mächtige Entdeckerdenkmal in Lissabon erinnert an die glorreiche Zeit, als Portugals Seefahrer mit Segelschiff-Flotten die Welt eroberten. Das 50 Meter hohe Monument am Ufer des Tejo zeigt Heinrich den Seefahrer und andere Helden der portugiesischen Geschichte – etwa Vasco da Gama, der 1497 mit seiner Karavelle von Lissabon loszog und ein Jahr später den Seeweg nach Indien entdeckte.

António Lopes Ribeiro und Sara Dionísio sind auf dem Entdeckerdenkmal nicht verewigt. Die beiden waren bei dessen Einweihung im Jahre 1960 noch gar nicht auf der Welt. Parallelen zu Vasco da Gama gibt es aber durchaus: Auch sie sind einst in Lissabon zu einer abenteuerlichen Entde-

ckungsreise gestartet, die bis heute anhält. António studierte damals in Portugals Hauptstadt gerade Jurisprudenz, als ihm die Tanzlehrerin und Soziologiestudentin Sara Dionísio über den Weg lief. Es funkte. Anfang der Neunzigerjahre nahm die berufliche Laufbahn des Paares eine überraschende Wende. Wegen gesundheitlicher Probleme



António Lopes Ribeiro und Sara Dionísio (oben) setzen auf einheimische Traubensorten wie die Touriga Nacional.

ckungsreise gestartet, die bis heute anhält. António studierte damals in Portugals Hauptstadt gerade Jurisprudenz, als ihm die Tanzlehrerin und Soziologiestudentin Sara Dionísio über den Weg lief. Es funkte. Anfang der Neunzigerjahre nahm die berufliche Laufbahn des Paares eine überraschende Wende. Wegen gesundheitlicher Probleme

Biowein für den Staatspräsidenten

Während der Vater seine Trauben noch konventionell bewirtschaftete und an eine Ge-

António Lopes Ribeiro (links) lässt Emil Hauser von Delinat an einem Caruma-Zweig (Piniennadeln) schnuppern. Eine Prise davon enthalten auch seine Caruma-Weine, ist der Biowinzer überzeugt.



nossenschaft verkaufte, war für das junge Winzerpaar bald klar: «Wir wollten unsere eigenen Weine keltern, und zwar ausschliesslich aus biologisch angebauten Trauben.» Anfänglich passte dem Vater die Umstellung auf ökologischen Weinbau überhaupt nicht. «Mittlerweile hat er es akzeptiert. Er sieht, dass wir damit Erfolg haben.» 95 Prozent der Weine gehen in den Export – viel davon in den deutschsprachigen Raum. Doch die Nachfrage nach ökologischen Produkten steigt auch im eigenen Land. «Es wird auch hier vermehrt Biowein verlangt», weiss Sara Dionísio. Sogar Portugals Staatspräsident Aníbal Cavaco Silva schenkt seinen Gästen ab und zu Wein von António Lopes Ribeiro aus. «Er ist dem Umweltschutz gut gesinnt und bestrebt, Portugal als ökologisch produzierendes Land zu präsentieren», freut sich Sara.

Traubenvielfalt im Naturparadies

Das Weingut Casa de Mouraz mit 15 Hektar eigenen Reben ist ein Paradies für Bioweinbau. Bei einem Spaziergang durch die kleinstrukturierten Rebgrärten überblickt man von mächtigen runden Granitbrocken aus die mit Sträuchern und wilden Kräutern durchsetzten und von Korkeichen- und Piniennädeln gesäumten Reben. Verstärkt wird die ohnehin schon grosse Biodiversität noch durch die traditionelle Bestockung alter Rebberge im gemischten Satz. Das bedeutet, dass kunterbunt nebeneinander die



Ganz oben: Die atemberaubende Landschaft des Douro-Tales gehört zum UNESCO-Weltkulturerbe.

Oben: António Lopes Ribeiro und Emil Hauser zu Gast im Rebberg von Vater und Sohn Eduardo Helena an prachtvoller Lage im Douro-Tal. Sekundärkulturen wie Feigen und Mandarinen sorgen für eine schöne Biodiversität. Von hier kommt der neue Delinat-Wein Bela-Luz.

portugiesische Nationaltraube Touriga Nacional und andere autochthone Sorten wie Tinta Roriz, Jaen du Dão, Água Santa und Alfrocheiro gedeihen. Daraus keltert António Lopes Ribeiro für Delinat seine roten Caruma-Weine, die längst viele begeisterte Anhänger gefunden haben. Gleiches gilt für den Caruma branco, eine wahre Dão-Spezialität aus verschiedenen autochthonen, also heimischen weissen Sorten.

Auf einer der schönsten Parzellen von Casa de Mouraz steuert António direkt auf eine alte, baufällige Scheune zu. «Diese möchten wir zu einem Degustationsraum umbauen», verrät er. Das sind nicht die einzigen Baupläne in der Schublade des innovativen und umtriebigen Biowinzers. Direkt neben dem Elternhaus soll für maximal 400 000 Euro bald ein neuer Keller entstehen. Der jetzige, gemietete Weinkeller liegt mitten im Dorf Mouraz direkt neben der Kirche, in der klein

António vor 40 Jahren getauft worden ist. Das kleine Gotteshaus ist im Innern ein wahres Bijou – der Taufstein eine Augenweide.

Ungenutztes Potenzial im Dão

Im heimischen Dão-Gebiet sieht das Winzerpaar das grösste Zukunftspotenzial für den portugiesischen Weinbau. «Diese Region hat alles, was es für hervorragende Weine braucht», erklärt Sara Dionísio. Wälder säumen kleingliedrige Kulturen aus Pinien, Oliven, Obst und Wein; sandige Granitböden eignen sich hervorragend für den Weinbau. «Das vom Atlantik beeinflusste Klima sorgt für etwas aromareichere, frischere Weine als in Spanien», so Sara. Um das grosse Potenzial zu nutzen, sind ihrer Meinung nach künftig aber viel grössere Anstrengungen nötig. Die zuständige regionale Promotionsstelle hat zwar in Viseu einen herrschaftlichen und repräsentativen Sitz, unternimmt laut Sara aber kaum etwas, um die Vorzüge des hochkarätigen Weinbaugebietes in die Welt hinaus zu tragen.

Neuer Wein aus spektakulärem Tal

Umso aktiver ist das Winzerpaar. Über das eigene Weingut hinaus produziert es in enger Zusammenarbeit mit Partnerwinzern auch in andern wichtigen portugiesischen Anbaugebieten Weine, die unter dem Namen alr (António Lopes Ribeiro) verkauft werden. Das jüngste Kind kommt aus dem landschaftlich spektakulären Douro-Tal, das heute nicht nur als Portweingebiet, sondern auch als aufstrebende Region für Tafelwein bekannt ist. 130 Kilometer östlich von Porto wächst zum Beispiel in grandioser Fluss- und Hügellandschaft auf 400 m ü.M. im Weinberg von Eduardo Helena ein fruchtiger, frischer Rotwein mit dem klangvollen Namen Bela-Luz heran. Der Name ist von einer wilden Thymiansorte abgeleitet. Abends, wenn vom Atlantik her ein kühles Lüftchen weht, durchströmt der Duft der Bela-Luz die von Mandel-, Zitronen-, Mandarinen- und Orangenbäumen gesäumte Steillage. Eduardo Helena mag Traditionen und scheut Handarbeit nicht, wie kräftige Hände mit knorrigen Fingern verraten. Den Rebberg bearbeitet er noch immer mit dem Maultier. «Kupfer und Schwefel gegen Pilzkrankheiten brauchen wir hier nur ganz

wenig», sagt der erdverbundene Bauer mit rauher Stimme. Die Kelterung übernimmt António Lopes Ribeiro selber. Dabei hält auch er an einer guten alten Tradition fest: Die von Hand gelesenen, regionstypischen Trauben wie Tinta Barocca und Touriga Franca landen im sogenannten Lagar (Steintrog), wo sie mit nackten Füßen sanft gestampft werden. «So können den Beeren-schalen die Farb- und Gerbstoffe für den Bela-Luz am schonendsten entlockt werden», ist António überzeugt.

Etwa 100 Kilometer weiter westlich, im Minho-Gebiet vor den Toren der Stadt Porto, arbeitet António Lopes Ribeiro mit den beiden Winzern António Sousa Pereira und Fernando Paiva zusammen. Letztes Jahr brachte das Trio via Delinat erstmals einen biologisch erzeugten Vinho Verde auf den deutschsprachigen Markt. Dieser begehrte Weisswein heimst bei Delinat-Kundenbewertungen fast immer Höchstnoten ein und ist deshalb jeweils rasch ausverkauft.

Portugiesisch-deutsche Kooperation

Während der Norden Portugals eine lange Weinbautradition hat und mit der Region Douro dank dem legendären Portwein 1756 zum weltweit ersten klar abgegrenzten Weinbaugebiet kam, blieb dem südlichen Alentejo mit seinen weiten Ebenen lange Zeit bloss der Status als Kornkammer Por-



Der 70-jährige Allgäuer Dietmar Ochsenreiter bewirtschaftet das Bioweingut Herdad dos Lagos im Alentejo.

tugals. In den Achtzigerjahren jedoch, nach dem Ende der Salazar-Diktatur und den Nachwirkungen der Nelkenrevolution, erlebte das Alentejo dank privater Investitio-



Die famosen Törtchen von Belém

hrw. Portugals Hauptstadt Lissabon fasziniert durch bunte Vielfalt, unbeschwerte Vitalität und kulinarische Köstlichkeiten. Im Stadtteil Belém, wo das Entdeckerdenkmal am Ufer des Tejo an gloriose Zeiten erinnert, wo der Staatspräsident noch immer im prunkvollen Königspalast residiert und wo das weltberühmte Hieronymuskloster den Sarkophag von Seeheld Vasco da Gama beherbergt – hier werden seit bald 200 Jahren in der alten Confeitaria de Belém nach einem streng gehüteten Rezept die originalen Pastéis de Belém gebacken. Rund 14 000 dieser famosen Törtchen kommen Tag für Tag frisch aus dem Ofen und finden reissenden Absatz. Vor der Konditorei stehen die Leute zuweilen bis weit auf die Strasse hinaus Schlange, und das angegliederte Café, wo das Süssgebäck von gut gelaunten Kellnern serviert wird, ist meist proppenvoll. Anstehen und warten lohnt sich allemal: Mindestens ein Pastéis de Belém versüsst den Aufenthalt in Portugals Hauptstadt genauso wie eine Stadtrundfahrt mit der urgemütlichen gelben Strassenbahn Nr. 28, eine Verschnaufpause auf dem Rossio, dem schönsten Platz Lissabons mit dem legendären Café Nicola, oder ein folkloristisch-kulinarischer Abend in einem der besonders authentischen Fado-lokale im Stadtteil Alfama.



Weinland Portugal

hrw. Als Weinland steht Portugal nach wie vor im Schatten von Spanien. Doch qualitätsbewusste portugiesische Winzer und ihre Weine sind im Aufwind. «Portugal ist ein kleines Land mit einer grossen Vielfalt», sagt António Lopes Ribeiro, der 1993 als erster Winzer im Dão-Gebiet das Weingut seiner Eltern auf biologischen Anbau umgestellt und mit seinen landesweiten Partnerschaften einiges zum Aufschwung beigetragen hat.

Kein anderes Land hat mehr heimische Rebsorten als Portugal – es sind über 500. Dieser unvergleichliche Schatz an autochthonen Sorten, gepaart mit einem völlig neuen Qualitätsbewusstsein, hat Portugal innerhalb des letzten Jahrzehnts eine eigentliche Weinrevolution beschert und den Abstand zu Spanien verkleinert. «Portugiesische Weine haben, nicht zuletzt wegen der vielen heimischen Sorten, meist einen eigenständigeren Charakter als die sich internationaler präsentierenden Spanier», sagt António Lopes Ribeiro.

Inklusive Azoren und Madeira zählt Portugal 29 Weinregionen. Auf einer Rebfläche von knapp 250 000 Hektar werden pro Jahr gut 7 Millionen Hektoliter Wein produziert (Vergleich Spanien: 1,2 Mio. ha; 35 Mio. hl). Die bedeutendsten Rebsorten sind Alvarinho, Arinto, Encruzado, Loureiro bei den weissen und Aragonez, Baga, Castelão, Touriga Nacional und Trincadeira bei den roten Sorten.

nen in neue Technologien eine regelrechte Weinrevolution. Heute gilt das Alentejo als innovativste Weinregion Portugals.

Ein kleines Stück dieser Verdienste können sich auch zwei Deutsche abschneiden. 1980 erfüllte sich der Bremer Reeder Horst Zapfenfeld nahe der Stadt Béja einen Traum: Er kaufte ein rund 1000 Hektar grosses Landgut mit Getreidefeldern, Korkeichenwäldern, Schafweiden, Oliven- und Johan-



Im heissen und trockenen Alentejo prägen frei stehende Steineichen das Landschaftsbild.

Ohne Bewässerung geht hier nichts: Die Trauben auf dem Weingut Herdad dos Lagos werden tröpfchenweise mit Regenwasser aus einem künstlich angelegten See mit schöner Ufervegetation versorgt.

niskrauthainen. Vor fünf Jahren wurden 25 Hektar Getreideland für den Weinanbau geopfert. Neben einem kleinen Anteil französischer Syrah sorgen Aragonez (in Spanien als Tempranillo bekannt), Touriga Nacional und Alicante Bouschet für einen regional-typischen Sortenspiegel. Das Weingut Herdad dos Lagos wird heute vom 70-jährigen Allgäuer Dietmar Ochsenreiter biologisch bewirtschaftet. «Hier ist es heiss und trocken. Ohne Tröpfchenbewässerung läuft nichts», sagt der rüstige Rentner im Unruhestand und wischt sich den tiefenden Schweiß von der Stirn. «Dafür kommen wir hier fast ohne Kupfer und Schwefel aus.» Das Wasser für die Reben stammt von den künstlich angelegten Stauseen rund um das Weingut. Ochsenreiter ist einer von zwei Partnerwinzern, mit denen António Lopes Ribeiro im Alentejo zusammenarbeitet. Daraus keltert er gemeinsam mit Kellermeister Carlos Ramos in Montemor-o-Novo die Rotweine alr Azinho und alr Sobreiro.

