Und los....

Zunächst hatten wir kleine Anlaufschwierigkeiten beim ersten Programmpunkt. Doch nach einigem Telefonieren standen unsere Kontaktpersonen Diana da Silva und ihr einem klimatisierten Auto an der Straße nahmen uns mit zum Liegeplatz des Bootes der Brücke des 25. April. Nach einer speziell



Warten und
Freund mit
und
direkt vor
für

Segelfreunde wunderschönen Fahrt auf einem alten Transportschiff wurde ein direkt am Wasser gelegenes Fischrestaurant besucht und aus dem vorhandenen Weinangebot eine spontane Weinprobe zusammengestellt. Highlight war ein 2000er Baga von Louis Pato, der da als Ladenhüter noch für kleines Geld rumstand.

Am nächsten Tag wurden wir von unserem Fahrer, der sich als Charles vorstellte, am Hotel abgeholt und wir fuhren nach Santarem, etwa 50 Kilometer den Tejo hoch. Nach dem Einchecken in der Casa da Alcacova, einem sehr schönen alten Manor House und einem Begrüßungsweißwein am Pool, brachen wir auf zu Casal Branco. Im Gegensatz zu einer Quinta ist ein Casal eher ein Hof, der in diesem Fall auf 200 Hektar außer Wein noch Gemüse wie Kartoffeln und Karotten anbaut. Großer Stolz des Casal Branco ist aber neben den Weinen die Pferdezucht mit 1000ha.

Einige Leser werden vielleicht den Lobos kennen, einen sehr gefälligen Weißwein aus Fernao Pires und 15% Sauvignon Blanc, supergünstig, weil auch in der BIB erhältlich. Für meinen Geschmack haben der Lobos und auch der sortenreine Fernao Pires eine angenehme, aber auch kräftige Säure,



welche diese Weine zu sehr guten Essensbegleitern machen, etwa zu Spargel und Fisch, aber auch scharfe asiatische Currys profitieren vom starken Rückgrat der Casal Branco Weißweine.

Die Roten sind aufwändig im Fass als Brand "Falcoaria" vinifiziert und ein 2015 Grande Reserva, der gerade auf die Flasche gezogen wird, machte einen hervorragenden Eindruck: weich, konzentriert, opulent und gleichzeitig elegant. Falcoaria bezeichnet die Jagd mit Falken, die hier traditionell seit Generationen betrieben wird und überhaupt präsentierte sich Casal Branco mit gutem Essen, hervorragenden Weinen, einer

sehr lockeren und gastfreundlichen Atmosphäre, einem wunderschönen Hof mit Storchennestern und Pferdeställen sehr traditionell und als ein erstes und absolutes Highlight der anstehenden Verkostungen.

Viel zu schnell verging die Zeit und dann gab es abends am Pool noch einen gemütlichen Absacker, allerdings nicht zu spät, denn am nächsten Tag stand ein längerer Ausflug in den Alentejo an. Das Land südlich des Flusses Tejo heißt Alentejo und ist unter anderem berühmt für seine Hitze und seine Korkeichenwälder, die sich allerdings als Parklandschaft präsentieren, denn die Korkeichen halten respektvollen Abstand voneinander und wirken in ihrem flachen, gedrungenen Wuchs fast wie Bonsais in einem japanischen Garten. Jedenfalls wachsen dort auch Mandelbäume und Oliven und Blumenwiesen dazwischen, so dass der Eindruck einer gigantischen Parklandschaft entsteht, die man 2 bis 3 Stunden an sich vorbeiziehen lässt, um schließlich das Weingut Fitapreta zu erreichen.

Fita Preta könnte man als Gegenpol zu Casal Branco verstehen, sozusagen ein Startup in der dynamischen Weinlandschaft Portugals. Sie besitzen Spitzenlagen am Douro, im Alentejo und am Dao und bereiten die Weine in einem funkelnagelneuen Weinkeller, der noch gar nicht ganz fertig ist.



Die Fässer lagern daneben in einer alten Kathedrale, die gerade aufwendig restauriert wird und die bald ein Boutique Hotel für Besucher beherbergen wird.

Fita Preta hat einige Qualitäten, die regelmäßig produziert werden, aber auch sogenannte Signature Weine, die meist nur in einer einzigen Auflage, oft rebsortenrein hergestellt werden. So zum Beispiel einen Baga oder einen Touriga National, die eher die Nachfrage nach modernen, fruchtigen und jungen Weinen befriedigen. Die Verkostung war jedenfalls mit 10 verschiedenen Weinen fantastisch und da es in der neuen Anlage noch

keine fertige Küche gab, fuhren wir einfach ins nahe Evora in ein Restaurant. Die angefangenen Flaschen wurden mitgenommen und dann auf Ihre Eignung als Essensbegleiter getestet. Ich bitte mir nachzusehen, dass ich hier nicht auf jeden der verkosteten Weine eingehen kann, aber es war jedenfalls kein schlechter dabei und wir hatten eine sehr schöne Zeit.

Gut gestärkt vom Essen und in bester Stimmung machten wir uns dann am Nachmittag auf zum nächsten Weingut. Gleich um die Ecke liegt die Quinta Mouchao; das klingt nicht nur sehr erdig, es ist auch so gemeint. Die Trauben werden hier in Lagares mit den Füssen gepresst und dann in teilweise großen, alten Holzfässern gelagert, die nur gereinigt werden können, indem ein kleiner Portugiese es schafft, durch eine sehr kleine Öffnung ins Innere zu gelangen - was ich ehrlich gesagt für fast ausgeschlossenen halte, oder in meinem Fall sogar für unmöglich. Die Weine haben bei Kennern einen sehr guten Ruf und sind auch nicht gerade billig, aber hier weiß man eben was man tut und man tut es gründlich und ohne Kompromisse. Die Atmosphäre ist angenehm rustikal, kein teurer Tisch für die Verkostung, sondern eine Holzplatte auf einem Podest, die mir dummerweise beim Aufstützen dann auch entgegenkam, so dass zum allgemeinen Bedauern etwas Wein verschüttet wurde. Highlight war übrigens, wenn ich mich recht erinnere, ein Süßwein aus 100% Alicante

Bouschet. Also kein Port, sondern sozusagen eine Alentejo Variante, die allerdings alle Anwesenden sofort überzeugte. Unser Mister George, wie man unseren Reiseleiter hier respektvoll nennt, nahm eine Flasche davon mit, die wir dann später auf dem Douro Schiff gut einsetzen konnten.

Bestens unterhalten und in dem Gefühl, irgendwie jetzt doch zur Familie zu gehören und nach herzlicher Verabschiedung, verließen wir nach etwa 3 Stunden diesen bezaubernden Ort und machten uns auf



den Heimweg nach Santarem, wo wir noch einen 2003er Quinta de Rigodeira zum Vollmond nahmen - ein ausgezeichnerter Wein und nach den vorangegangenen Verkostungen des Tages zumindest angemessen. Für einen 15 Jahre alten Wein hatte er nach meinem Eindruck eigentlich überhaupt

keine Altersnoten, sondern hatte die Zeit genutzt, um sich zu konzentrieren; der Wein wirkte seidig und weich im Mund mit sehr viel Frucht, Pflaume, Brombeeren und Vanille.

Am nächsten Morgen mussten wir unser schönes Manor House in Santarem verlassen und fuhren nach Viseu, der Hauptstadt des Dao Gebietes, wo wir das Weingut von Costa Wines besuchen wollten, der hier klassische Dao Rebsorten veredelt. Auch dieses Weingut hatte wieder seinen ganz besonderen Charme, denn weil Costa leider nicht selbst anwesend sein konnte, hatten seine 3 Mitarbeiter mit viel Liebe zum Detail in der Garage eine traditionell portugiesische Bewirtung organisiert. Highlight war der Weißwein aus der Rebsorte Encruzado, die hier sortenrein kultiviert wird und die Costa Wines in seinem ersten Wurf gekeltert hat. Vor allem die Damen waren ganz begeistert und schwätzten den 3 Gauchos noch 3 Flaschen ab, obwohl der Wein eigentlich nur als Fassprobe vorlag. Das Essen war übrigens selbstgekocht und ganz ausgezeichnet mit viel Olivenöl und Knoblauch. Anschließend fuhren wir in den etwa 3 Kilometer entfernten Weinberg, in dem diese



Trauben wachsen und der Spaziergang im Weinberg war zugleich der Höhepunkt des Tages. Das Weingut heißt übrigens CM-Wines und produziert den



Allgo in den Varianten Rot, Weiß und Rosé und dann noch einen sehr kräftigen Touriga National. Man darf gespannt sein, was da noch kommt.

Zurück in Viseu mussten wir erfahren, dass es gerade ein größeres Fest gab mit Life Music und auch einer Möglichkeit, die Weine des Dao von ausgewählten Erzeugern zu verkosten. Also nix wie hin.

Am nächsten Morgen fuhren wir von Viseu aus ein kleines Stück weiter in die Bairrada und besuchten das Weingut von Luis Pato, dem großen Meister der Baga. Die Philosophie dieses Weinguts ist, stets Weine zu erzeugen, die auch nach 20 Jahren nicht nur trinkbar sind, sondern sogar mit der Zeit immer noch besser werden. Wird in der Familie Nachwuchs geboren, so wird ein Wein produziert, der zum 18ten Geburtstag des Neuankömmlings trinkreif sein sollte. Solange konnten wir natürlich nicht warten, obwohl uns die Hausherrin hochschwanger entgegentrat und ausführlich über die lange Historie des Weinguts erzählte. Luis Pato macht aus der Baga Traube übrigens auch herrliche Schaumeine, die man hier gerne zu jeder Gelegenheit und auch zum Essen trinkt. Das sei im übrigens auch viel gesünder als Coca Cola. Die Ente, was Pato übersetzt heißt, taucht überall als Wappentier des Weinguts auf und ein großer Entenkopf zum Aufsetzen sorgte während der Weinprobe für einige skurrile Momente. Die Gastgeberin entschuldigte sich, dass Sie keine Zeit gehabt hatte, etwas selbst zu kochen und daher auf portugiesisches Fastfood zurückgreifen musste, aber das ließen wir natürlich in diesem Fall durchgehen. So gab es die bekannten Tapas, zum Beispiel frittierten Kartoffelbrei, der nach Fisch schmeckt, weil jemand Bacalau reingemacht hat, oder die portugiesische Variante des Döner, sehr deftige, weil mit Spanferkel gefüllte Brötchen - gar nichts für Vegetarier oder Leute mit Fettphobie. Aber die Rotweine steckten das kräftige Essen sehr elegant weg. Auf dem Tisch standen außerdem ein paar halb geleerte Rote von 1995 und 1996, was halt so rumsteht bei Familie Pato. Insgesamt war das jedenfalls auch wieder ein sehr beeindruckender Besuch, aber irgendwann mussten wir leider wieder weiter.





Die neue Unterkunft war ein altes Jugendstil Kurgebäude aus den 30er Jahren, das hier sehr schön renoviert wurde, und gleich um die Ecke des Weingutes Quinta de Ortigao liegt. Nach einer kurzen Erfrischung fuhren wir dorthin und mußten uns zunächst von unserem Fahrer Charles verabschieden, denn am nächsten morgen sollte es mit dem Zug weitergehen nach Porto. Vorher galt es aber noch ein paar Schaumweine und kräftige Rote von Ortigao zu probieren. Ortigao ist nachgewiesen das älteste Weingut, das in Portugal Schaumweine produziert hat nach der Methode Champagnoise, also mit Flaschengärung. Ich kann nur sagen, es muß nicht immer Champagner sein. Ganz im Gegenteil. Ansonsten haben sie eigene Lagen für Weißweine, u.a. einen Sauvignon Blanc, eher ungewöhnlich, wo es doch so viele portugiesische Rebsorten gibt, und die fast schon üblichen, schweren und aufwendig in Holz gelagerten Roten.

Am nächsten Morgen vergewisserte ich mich, dass es wirklich schon wieder Sonntag war und wir verbrachten einen gemütlichen Vormittag in der alten Kurstadt rund um das Palace Hotel. Hier findet man Jugendstil Hotels in jedem Stadium des Verfalls; in den 30er Jahren florierte hier der Kurbetrieb, heute sind noch nicht alle der verlassenen Hotelbauten wieder renoviert und nutzbar. Dann ging es mit dem Zug weiter nach Porto, wo wir nach einer entspannten Fahrt am frühen Nachmittag auf dem wegen seiner Azulejos berühmten Bahnhof San Bento eintrafen.

Der Nachmittag war uns dann von Mister George zur freien Verfügung freigegeben und wir trafen uns auf der Dachterrasse des Hotels Boa Vista, um mit einer herrlichen Aussicht auf den Atlantik 2 Flaschen Weißwein aus unseren Vorräten zu "opfern". Auch der nächste Tag war zur Entdeckung der alten Hafenstadt freigegeben; allerdings kam uns mittags im großen Mercado eine spontane Weinprobe dazwischen, die von Diana da Silva, die wir ja schon aus Lissabon kannten, organisiert wurde. Die Weißweine waren etwas spitz, oder wie man besser sagt, herb. Die Rotweine von Fronteira allerdings sehr gut und günstig, so dass wir die vielleicht bald auch in Marburg kaufen können. Warten wir ab, was Mister George entscheidet.

Am nächsten Morgen ging es dann mit dem Taxi zum Schiff, das uns den Douro aufwärts bis nach Pinhao brachte. Von dort ging es weiter mit dem Taxi zur Quinta do Silval, unserer nächsten Station, wo wir auch übernachteten. Auf dem Weg dorthin schauten wir kurz bei Wine&Soul vorbei, einem sehr jungen Weingut, das über mehrere Weingärten verfügt, die unterschiedlich bestockt sind und wo dann alle Trauben zum gleichen Zeitpunkt gelesen werden. Die Weine sind entsprechend komplex und werden erst nach längerer Reifung in Holzfässern abgefüllt. Hier wird dann nicht mehr verschnitten, das hat schon vorher die Natur in den alten Weingärten erledigt. Wine&Soul legt großen Wert auf die Erhaltung der Weingärten, in denen zurzeit 40-50 Jahre alte Reben wachsen.

Auch hier werden die Trauben mit den Füssen gepresst und auch die Charakteristik jedes Weingartens soll im Ergebnis festgehalten werden. Die Verkostung von Jorge Borges in dem sehr schön gelegenen Weingut war in jeder Hinsicht diesem fast schon philosophischen Ansatz angemessen.

Später, zurück auf der Quinta do Silval, gab es noch ein mehrgängiges Abendessen mit Verkostung der regionalen Spezialitäten, typische Vertreter der Region oberer Douro, also Touriga National, Touriga Franca und Tinta Roriz (in Spanien heißt diese Rebe Tempranillo).

Am nächsten Tag ging es mit Taxi und Zug nach Freixo de Numao. Von einem idyllischen Bahnhof mit Wild West Atmosphäre ging es hoch zum Weingut Dona Berta. Wir wurden abgeholt von Nuno und fuhren vom Talboden immer höher in die Gegend, wo der Wein auf 500 Meter Höhe mit wenig Wasser auskommen muß. Der Tag war heiß und wir waren durstig und wollten selber erstmal Wasser trinken. Nuno bemerkte dazu allerdings schon beim ersten nachschenken, dass wir lieber Wein trinken sollten. "Wein haben wir genug, aber Wasser ist knapp und teuer und muss mühsam, herangeschafft werden." Als gute Gäste wollten wir dem natürlich nachkommen und starteten mit einem frischen Weißen aus der Sorte Rabigato, die hier oben traditionell gut gedeiht und einen frischen, mineralischen Wein liefert. Im Weinkeller standen haufenweise Stahlfässer herum, und es war angenehm kühl und wir hatten das Glück, das gerade vor einer Woche 1500 Liter Dona Berta



Reserva 2015 aus 5 verschiedenen Rebsorten zusammen gemischt worden waren. Das Ergebnis gab es als Fassprobe. Einen frisch verschnittenen großen Roten einmal direkt aus dem Fass zu probieren, ist schon sehr besonders. Mehr kann ich dazu auch nicht sagen, ich kann es nur empfehlen und dann muss jeder selber damit klarkommen. Ich hätte jedenfalls gerne noch weiter probiert.

Das Beste folgte nach dieser ausführlichen und beeindruckenden Weinverkostung, denn wir hatten Glück, dass ausgerechnet die Verwandtschaft aus Lissabon an diesem Tage ebenfalls

anwesend war. Die älteren Damen hatten Ihre geballte Kompetenz eingebracht, um ein opulentes, mehrgängiges Mittagessen vorzubereiten, zu dem wir als Gäste wie selbstverständlich eingeladen waren. Dieses Essen war mit Abstand das beste Menu, das uns auf die Reise begegnete und es begann ein Gelage mit Bacalau, Entenreis und Nachtischbuffet, begleitet von Dona Berta Weinen, in einem idyllischen Garten umgeben von Rosen, Oliven und Weinbergen...

Leider mussten wir dann am frühen Nachmittag wieder aufbrechen, was uns durchaus schwer fiel, mir ganz besonders, denn ich kam ja kaum aus der Hängematte, aber es stand noch ein weiterer Termin auf dem Plan. Es gab noch eine Weinsafari über Feldwege und vorbei an endlosen Feldern mit Weinstöcken in Richtung spanische Grenze zum Weingut Erva Moira. Diese Quinta entstand nach der Nelkenrevolution von 1975 durch Landzukäufe. Die Gegend ist menschenleer und die Felder mit Weinstöcken ziehen sich hier bis zum Horizont. Und es gibt Schiefer, Schiefer und Schiefer, und außerdem noch Schiefer, so dass auch die Häuser teilweise aus Schiefer aufgeschichtet sind. "Ohne Schiefer hätten wir nichts" erzählte uns eine Weinmacherin. Das konnte man hier und überhaupt am oberen Douro nachprüfen. Ramos Pinto ist der berühmte Name, der mit dieser Gegend und dem Weingut Erva Moira verbunden ist. Seine Etiketten mit Motiven aus den 30er Jahren und seine Portweine sind legendär. Man kann sie auch fast überall kaufen, denn die Weine werden exklusiv von großen Distributoren vertrieben. Es werden auch große Mengen produziert, allerdings nicht pro Hektar, sondern einfach wegen der schieren Größe der Weinfelder. Hier fällt das allerdings nicht so auf, wie im Dourotal, denn es gibt genügend Platz für ein Meer von Reben. Im Dourotal schien es mir manchmal, als würden schon zu viele der Hügel in Weinberge umgewandelt, so daß es an manchen



Stellen
eher wie in
einem
Steinbruch
aussah,
denn so ein
neu
angelegter

Weinberg braucht einige Zeit, bis der Schieferboden wieder grün wird.

Nach einem ausführlichen Gang durch das sehr ansprechend gestaltete Weinmuseum der Quinta do Erva Moira und einer



weiteren, diesmal etwas kürzeren Weinprobe, ein Weißwein und ein weißer, trockener, schmelziger Port, der im Gaumen noch lange wie eine Praline nachhallte, ging es zurück, wieder an den tausenden Weinreben vorbei. Wir wurden noch zum nächstgelegen Bahnhof chauffiert, um von dort mit dem Zug die Heimreise nach Pinhao anzutreten.

Da wir nicht genau planen konnten, wann wir von diesem Ausflug zurück sein würden, hatten wir kein Abendessen, sondern nur ein paar Tapas bestellt. Dazu muß ich jetzt aber doch mal erwähnen, das "Tapas" zumindest im Norden von Portugal nicht so sind, wie ich das aus Spanien kenne. Also mit Tapas Bars, die jede ihre eigene Variante von kleinen warmen Gerichten oder Baguettes mit köstlichem Belag und Salaten anbieten. In Portugal bekamen wir, wenn wir "Tapas" bestellten, immer eine Platte mit verschiedenen Wurstsorten und eine andere Platte mit ein paar Käsesorten. Das wars. Nicht eine Olive dazu. Das macht mich doch stutzig. Man sitzt inmitten eines Weinbergs mit hunderten und tausenden von Olivenbäumen und es gibt keine Oliven, wenn man Tapas bestellt. Die muss man selber mitbringen? Sind die etwa alle schon nach China verkauft? Ein Mysterium, dem ich irgendwann mal auf den Grund gehen muss.

Ansonsten ist die Quinta do Silval ein sehr schönes Weingut, mit einem sehr komfortablen Hotel - natürlich mit Schieferfassade und großzügigen, hellen Zimmern, edel eingerichtet, so dass die Atmosphäre schon fast ein bisschen steif wirkte, und natürlich auch ein paar richtig gute Weine, die es auch im Ovinho in Marburg zu kaufen gibt. (Dorna Velha). Alles liegt in einem schönen Garten, mit vielen duftende Rosen überall, und vom Swimmingpool genießt man den Blick auf die Weinberge und die etwas tiefer gelegene Quinta do Passadouro. Da wäre ich auch gerne noch auf eine Probe



vorbeigegangen. Das ging aber nicht mehr, weil wir am nächsten Tag mit dem Zug von Pinhao nach Porto zurückfuhren.

Das Wetter war umgeschlagen, es war relativ frisch; es bewölkte sich und fing auch kräftig an zu regnen, so dass sich auch die Stimmung insgesamt entspannte und jeder ein bisschen seinen Gedanken nachhing. Die Reise endete mit der Ankunft in Porto und die vielen Eindrücke auf den so unterschiedlichen Weingütern in so unterschiedlichen Gegenden taten wohl Ihre Wirkung.

Daher an dieser Stelle, am Ende der Reise vielen Dank an unseren Mister George, der (fast) immer alles völlig unter Kontrolle hatte, und wenn nicht, lag das vermutlich auch an den umfangreichen Verkostungen und dann wurde eben auf hohem Niveau improvisiert, so dass er uns wirklich eine exklusive, unvergessliche Weinreise organisiert hat. Ich kann eine Teilnahme für Freunde des Weins und des Reisens nur empfehlen; allerdings auch nur für solche, denn das Programm ist sehr ambitioniert und eng gestrickt und wer dazu keine Lust hat, wer lieber am Strand liegt und die Sonne und das Meer genießen will, der sollte das tun und sich in der nächsten Kneipe erstmal eine leckere Flasche Weißwein besorgen. So geht es ja auch.

B.B.

Text und Fotos: Bernd Breuer, Marburg, <a href="mailto:bb@brazzl.de">bb@brazzl.de</a>

Weitere Fotos:

https://c.web.de/@337504012041459111/mm4wQ\_8BTtCcxmZIKXhoMw