

Klassische Weine aus dem Alentejo

QUINTA DO MOURO UND ADEGA DO MONTE BRANCO Miguel Louro und sein Sohn Luis keltern mit vornehmlich portugiesischen Sorten eine überzeugende Palette von Rotweinen, die sich vom internationalen Mainstream abheben.

RUDOLF TREFZER

O bwohl die Weinbaukultur im Alentejo mit seinem regenarmen, heissen Klima bis in die Römerzeit zurückreicht, hatte der Weinbau in der grössten Region Portugals bis in die jüngste Zeit einen schweren Stand. Auf dem ausgedehnten, von weiten Ebenen und sanften Hügelzügen geprägten Gebiet, das von Lissabon aus gesehen auf der anderen Seite des Flusses Tejo liegt und sich vom Atlantik bis hin zur spanischen Grenze erstreckt, gaben die hier dominierenden Grossgrundbesitzer dem Anbau von Getreide, Olivenbäumen und Korkbäumen sowie der Viehwirtschaft den Vorzug. Mit dem Einfall der Reblaus in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts und der Auflage der damaligen Regierung, den Getreideanbau zu forcieren, verklärte die Weinbaukultur. Wein wurde lediglich noch für den lokalen Konsum erzeugt.

Wenn Miguel Louro nicht im Rebberg arbeitet, so findet man ihn in seiner Zahnarztpraxis.

Mit der Gründung der ersten Winzergenossenschaften in den 1950er-Jahren begann sich das Blatt zu wenden. Doch erst seit dem Ende der Salazar-Diktatur erlebt der Weinbau im Alentejo einen bislang einzigartigen Aufschwung. Zurzeit werden wieder auf etwa 22000 ha Reben kultiviert.

Nicht nur alles zum Guten

Der Alentejo gilt unter Portugals Weinbaugebieten als jenes mit den innovativsten Tendenzen und wird deshalb gelegentlich das «portugiesische Kalifornien» genannt. Tatsächlich manifestiert sich dies – wie die Verkostung einer Vielzahl von Weinen verschiedener Produzenten gezeigt hat – in der Stilistik vieler Weine, vor allem der roten Kreszenzen der hochpreisigen Prestigelinien. Auch wenn sie vorab mit autochthonen portugiesischen Sorten erzeugt werden, so präsentieren sie sich als austauschbare önologische Designprodukte mit den obligaten marmeladig-kompottigen Aromen überreifer Trauben und der durch den exzessiven Einsatz von neuen Barriques (und vereinzelt auch



Miguel (rechts) und Luis Louro sind der Tradition verpflichtet. Ihre Weine aus dem portugiesischen Alentejo vereinigen Kraft und Eleganz.

von Holzchips) herrührenden Eichenholzwürze. Blind verkostet würde der Grossteil dieser Erzeugnisse der Neuen Welt zugeordnet.

Wenig mit solchen vordergründigen Muskelweinen anfangen kann Miguel Louro, der sich seit 1989 auf seiner ausserhalb des pittoresken Provinzstädtchens Estremoz gelegenen Quinta do Mouro dem Weinbau widmet. Der grossgewachsene, in Evora praktizierende Zahnarzt mit dem verwegenen Charaktergesicht hat es sich von Anfang zum Ziel gemacht, hochkarätige klassische Weine zu keltern. «Mir gefallen Weine, die die Charakteristiken unserer Region widerspiegeln. Dabei achte ich darauf, dass sie stoffig, aber nicht plump werden und dass sie solide, gut eingebundene Tannine sowie eine lebendige, frische Säure haben», erklärt er.

Ausschliesslich Rotweine

Auf 22 ha kultiviert er ausschliesslich rote Sorten, vorab die vier roten portugiesischen Varietäten Touriga nacional, Trincadeira, Aragonês, Alicante Bouschet sowie einen kleinen Anteil Cabernet Sauvignon. Die einzelnen Sorten werden separat vinifiziert und danach zu den drei Hauptweinen des Guts assembliert, dem fruchtig-saftigen Vinha do Mouro, dem gehaltvoll-eleganten Casa dos Zangalos und dem langlebig-komplexen Parawein Quinta do Mouro. Zudem wird eine kleinere Charge Touriga nacional reinsortig abgefüllt.

Im Gegensatz zu den meisten anderen Weingütern im Alentejo verzichtet man auf der Quinta do Mouro darauf, die auf Schieferböden stehenden Reben zu bewässern.

Die Trauben werden von Hand gelesen, nur teilweise entrappt, sodann in offenen Edelstahlbecken (lagares) mit den Füssen gestampft und zwei Tage lang kalt mazeriert. Nach der Gärung in temperaturkontrollierten Edelstahltanks werden die meisten Weine mindestens ein Jahr in 300 l fassenden Eichenfässern ausgebaut. Nach der Assemblierung und Abfüllung bekommen Weine zwischen 6 und

18 Monate Flaschenruhe vorordnet, bevor sie in den Verkauf gelangen.

Apfel fällt nicht weit vom Stamm

Auch Miguel Louros Sohn Luis ist Weinaficionado. Nach seinem Önologiestudium in Lissabon und Arbeitsaufenthalten im Bordelais und in Kalifornien trat er in das Gut seines Vaters ein und gründete zudem mit 25 ha gepachtetem Rebland seinen eigenen Weinbaubetrieb, die Adega do Monte Branco. Die erstmals 2004 erzeugten zwei Weine, Alento und Alento Reserva, sind aus den gleichen vier portugiesischen Sorten assem-

bliert wie jene der Quinta do Mouro. «Doch sind sie in ihrer Stilistik weniger klassisch als die Gewächse meines Vaters», kommentiert Luis Louro. «Ihr fruchtbetonter und zugänglicher Charakter spricht vor allem ein jüngeres Publikum an.» Die Weinpalette der beiden Güter deckt somit ein breites Spektrum ab, vom ansprechenden, unkomplizierten Alltagswein bis hin zum beeindruckend komplexen Festtagsgewächs.

Die Weine der Quinta do Mouro und der Adega do Monte Branco sind in der Schweiz bei Gomes Weine in Basel erhältlich (www.gomes-weine.ch).

SECHS AUSGEWÄHLTE ROTWEINE

Quinta do Mouro

Vinha do Mouro 2007 Ansprechendes, fruchtiges Bouquet mit Aromen von roten Beeren und dezenten Würznoten. Mittelmächtiger Körper, schöne Fruchtaromatik, saftige Säure, gute Balance (15 Fr.).

Casa Zangalos 2006 Markante, fruchtbetonte Nase mit Aromen von schwarzen und roten Früchten. Im Gaumen kräftig und geschmeidig, weiche, harmonische Tannine, saftige Säure, gute Länge (22 Fr.).

Quinta do Mouro 2005 Nobles, vielschichtiges Bouquet mit Aromen von reifen

schwarzen Beeren und Würznoten. Fleischig-robuster Körper, komplexe fruchtig-würzige Aromatik, kräftige, harmonisch integrierte Tannine, saftige Säure, sehr langes Finale. Grosser Wein mit Potenzial (42 Fr.).

Quinta do Mouro, Touriga nacional 2006 Tiefgründige Nase mit Aromen von schwarzen Beeren, Gewürzen und dezenten floralen Noten. Im Gaumen fleischig-dicht, reife, süsse Frucht, markante, geschliffene Tannine, harmonische Säure, sehr langer Nachhall. Toller Wein mit Potenzial (42 Fr.).



Adega do Monte Branco

Alento 2008 Fruchtbetontes, frisches Bouquet mit Aromen von schwarzen Beeren. Mittelmächtiger Körper, geradlinig, verführerische Frucht, präzise Säure, gute Länge (12.50 Fr.).

Alento Reserva 2007 Kräftige Nase mit Aromen von reifen schwarzen Früchten. Im Gaumen vollmundig, nuancenreiche Fruchtaromatik, saftige Säure, geschliffene Tannine, langes Finale (19.50 Fr.).

MEIN WEIN

«Der Offenausschank steht bei den Gästen hoch im Kurs»

Sie führen mit dem «Eden» in Spiez im Berner Oberland ein Haus, das in seiner Art in der Schweiz das erste Hotel ist, dessen Angebot sich speziell auch an Alleinreisende richtet. Was bedeutet dies für die Gastronomie, besonders für den Bereich Wein? Wird bei Ihnen der Offenausschank ganz besonders gepflegt, weil es nicht jedermanns/jederfraus Sache ist, solo eine ganze Flasche leer zu trinken?

Gerald Nowak: Offenausschank steht bei unseren Gästen hoch im Kurs. Die Möglichkeit der Auswahl wie auch modernste Konservierungstechnik spielen dabei eine grosse Rolle. Am Table d'hôte – unserem «Gemeinschaftstisch» – teilen sich die Gäste oftmals eine Flasche oder jeder wählt nach seinem Gusto.

Welche Weine werden offen ausgeschrieben?

Nowak: Das gesamte Spektrum der alten und neuen Welt mit



GERALD NOWAK

einem schönen Anteil Schweizer Weine. Natürlich auch abgestimmt auf das Speisenangebot in unserem Belle-Epoque-Restaurant – ob à la carte oder Menu. In unserer Bar & Lounge wie auch auf der Sonnenterrasse servieren wir eher kräftige, fruchtige Weine.

Immer mehr verschwinden die 3/8-l-Flaschen aus dem Angebot. Sie müssen mit Ihrem Konzept ein Verfechter der kleinen Flaschen sein?

Nowak: Wir möchten unseren Gästen ein optimales Preis-Leistungs-Verhältnis bieten. Die kleinen Flaschen sind im Verhältnis teurer, oftmals sind diese auch nicht erhältlich, mit Offenaus-

schank entsprechen wir eher den Kundenbedürfnissen.

Direkt vor Ihrer Haustüre wird am Thunersee Rebbau betrieben, dies auf zirka 16 ha. Führen Sie heimische Weine auf der Karte?

Nowak: Die Spiezer Weine sind bei uns im Angebot – leichte, süffige, sortentypische Weine. Leider schwanken die Mengen – der Jahrgang 2009 jedoch verspricht einiges, wie allorts gute Quantitäten mit ausgezeichneter Qualität.

Wie sehen Sie persönlich die Entwicklung der Schweizer Weine in den letzten Jahren?

Nowak: Die neue Generation von innovativen Winzern hat die ausgetretenen Pfade verlassen und bereichert die Szene mit schönen Assemblagen oder alten Traubensorten. Dies notabene zu einem ausgezeichneten Preis-Leistungs-Verhältnis.

Was halten Sie vom Barrique-Ausbau, der immer mehr auch von Schweizer Winzern angestrebt wird?

Nowak: Wenn einem Modetrend gehuldigt oder ein schwächeres Produkt dadurch besser kommerzialisiert wird, ist der Barrique-Ausbau störend. Als Konzept für schwerere Weine wie auch Assemblages oder zu einer besonderen Betonung ist

der Einsatz von «Holz» aber eine sehr schöne Methode.

Haben Sie ausgeprägt einen Lieblingswein, vielleicht einen, der Sie an einen entscheidenden Moment Ihres Lebens erinnert?

Nowak: Dom Perignon 1988 anlässlich meines Hochzeitsantrages an meine Frau im damaligen

Restaurant French in Stanley/Hongkong.

Wie würden Sie einen privaten Weinkeller eines Wein-Neueinsteigers alimentieren?

Nowak: Eine gute Balance von trinkreifen und lagerfähigen Weinen mit einem ausgewogenen Preis-Leistungs-Verhältnis, passend zu den Anlässen, zu denen die Weine getrunken werden sollen. Dazu einige Raritäten mit Lagerpotenzial für besondere Momente. Nach dem Grundsatz: Gutes muss manchmal nicht teuer sein.

Welchen Kauf dürfen wir im Moment auf keinen Fall verpassen?

Nowak: Weisswein: R3 Rauschling AOC 2008 – Weinbau Lüthi, Weingut Rütihof, Schwarzenbach Weinbau, Zürichsee. Rotwein: St. Laurent AOC 2007 – Martin Hubacher, Johannerkeller, Twann.

INTERVIEW: MARKUS KÖCHLI