

Weinregion Douro

Da die Weinregion Douro auf der Badischen Weinmesse in Offenburg Partnerregion war und zudem Portugal (überraschenderweise trotz der Spielweise das EM-Finale gewonnen hat) hat sich Mathias Guthmann auf Spurensuche begeben...

Marques do Pombal

Die Geschichte des Douro ist eng mit dem Marques do Pombal verbunden. Pombal war der wichtigste portugiesische Staatsmann. Sein Stern ging nach dem großen Erdbeben von Lissabon im Jahre 1755 auf, der erfolgreiche Wiederaufbau unter seiner Organisation brachte ihm einen Ministerposten und später praktisch unbeschränkte Macht.

Seinerzeit schuf der Marques die erste Weinbauregion mit geschützter Herkunftsbezeichnung, das Douro Tal. Die Region erstreckt sich über ca. 250.000 ha, darunter 30.000 ha unter Wein, bewirtschaftet von etwa 30.000 Weinbauern.

In jüngerer Zeit hat sich dort sehr viel zum Positiven entwickelt, aus eher einfachen Tischweinen wurden ausgezeichnete Tropfen, die auch international punkten.

Das Gebiet ist schwer zu bewirtschaften, Steillagen, Schieferböden, hohe Temperaturen, ein wenig erinnert es an die Mosel mit ihren Terrassen, pure Handarbeit! Die Produktion wurde modernisiert, das ist klar, man will ja weltweit mithalten, trotzdem gibt es noch einige Betriebe, die ihren Wein auf traditionelle Art erzeugen. Oft sind das dann Spitzenweine, die durchaus mit Tropfen aus Frankreich oder Spanien mithalten können, dabei aber lange nicht so teuer an den Endverbraucher gehen, das macht die Douro-Region natürlich noch etwas attraktiver. ■



Marques do Pombal Bild: Wikipedia

Aushängeschild Portwein



Bild: Mathias Guthmann

Es gibt weiße und rote Portweine, wobei der rote Portwein die höchste Qualität hat. Wie sagte einmal Ernest Cockburn: „Die erste Pflicht des Portweins ist es, rot zu sein“, heute ist er der bekannteste Likör-Wein. Der Gärprozess wird mit Brantwein gestoppt (77%vol), am Ende verbleibt ein Restalkohol mit einem Gehalt von 19-22%vol. Und auch eine zweite Pflicht erwähnt Cockburn: „Er muss getrunken werden!“

Daneben gibt es noch die sogenannten Colhetas, das sind Jahrgangs-Ports die mindestens sieben Jahre lagern, hier gilt natürlich: Je älter je besser.

Im Wesentlichen unterscheidet man zwischen den Ruby Ports und den Tawny Ports. Die ersten zwei Jahre wird der Portwein in riesigen Edelstahl-Fässern mit einer Kapazität von 100.000 bis 200.000 Litern gelagert, der Tawny darf danach dann in das kleinere Fass.

Übrigens hat das Holz keinen Einfluss auf den Geschmack, wohl aber auf die Farbe, daher der Name Tawny.

Den Löwenanteil am Export machen die roten Portweine aus, ca. 80%, dahinter folgen dann die weißen und die in letzter Zeit in Mode gekommen Rosé oder Pink Ports.

Die Trauben werden mit den Füßen getreten, so kommen alle Gerbstoffe optimal aus der Schale heraus, dort sind sie hochkonzentriert, wie die Leser sicher schon wissen.

Irgendwann löst sich dabei die Traubenhaut und schwimmt oben auf der Flüssigkeit. Wieder und wieder wird sie Füßlings mit dem Weine vermischt, um endlich die herrlichen Aromen herzugeben. Die besten und teuersten Rubys werden als „Vintage“ bezeichnet, die Königsklasse. Bei den Tawnys beginnt die absolute Spitzenklasse bei den 20-30 jährigen Flaschen. Große Gewächse können uralt werden, mit 100 ist aber Schluss, danach wird der Port schon ein wenig müde. Übrigens liegen die Preise in der Spitze nicht höher als 100€; sehr gute Ports erhält man aber schon weit darunter.

■ Typische aromatische Merkmale sind

Schokolade |frische Frucht |dunkle Frucht |rote Frucht

Ältere Jahrgänge entwickeln über die Zeit Rosinen- oder Dattel-Noten manchmal auch aromatische Nuss-Akkorde. Englische Portweinverehrer lieben den Ruby, portugiesische bevorzugen den Tawny, Hauptabnehmer sind die Franzosen, danach folgen die Engländer, die sich mit dem teurem Ruby versorgen. Der Tawny schmeckt stets etwas süßer als der Ruby, einfach weil durch die Fass-Verdunstung eine höhere Konzentration entsteht.

Übrigens ist Portwein ein Kandidat für den Sofort-Verzehr, Lagerung macht keinen Sinn, man hält ja bereits im besten Falle ein älteres Fläschchen in der Hand.

Noch ein kleiner Tipp für einen herrlichen Drink: 1 Teil Weißer Portwein (gerne trocken) 2 Teile Tonic-Water, Eis, ein paar Limetten-Spritzer oder kleine Limetten-Würfel – ein Genuss, nicht nur an heißen Sommertagen! ■