

Die Jubiläumsreise „25 Jahre Freiämter Weinfreunde“ führte nach Portugal

Portugal - das kleine, aber vielfältige Land am westlichen Rande Europas - zog 52 Weinfreundinnen und Weinfreunde vom 6. - 14.4.2008 ganz in seinen Bann. Der üppig grüne Norden und der mediterrane, trockene Süden zeigen starke landschaftliche Kontraste. Die Geschichte Portugals, geprägt von Seefahrern und Entdeckern, begleitete uns auf allen Besichtigungen.



Tagwach zu unchristlichen Zeiten, Reisetag und Porto - Bem-vindo!

Unsere Jubiläumsreise begann am 6.4. mit sehr früher Abreise von Zürich-Kloten (Treffpunkt um 05.00 Uhr! auf dem Flughafen in Zürich). Wir (noch schlaftrunken) wurden von unserem Reiseleiter Edwin Schafer und unseren fachtechnischen Reiseleitern Dr. Werner Koblet und Peter Schürmann (weshalb sind diese bloss schon so fit?) in Empfang genommen. Angekommen in Porto erwarteten uns unsere portugiesische Reiseleiterin Anna, ein Wirbelwind wie er im Buch steht, und unser Chauffeur José, ein stoischer junger Mann, der sich als Fahr-virtuose herausstellte. Nun waren wir in besten Händen und es konnte losgehen.

Das frühe Aufstehen wurde mit der Stadtbesichtigung in Porto entschädigt. Bei strahlendem Sonnenschein erkundeten wir die Kulturhauptstadt Europas 2001 und konnten uns in kleinen Cafés, mit Blick auf den Rio Douro und einem Glas feinen Port-Wein auf die kommenden 9 Ferientage einstellen. Ein perfektes Welcome-Dinner in der Altstadt von Porto rundete diesen ersten Tag ab.

Portwein-Kellerei Fonseca/Taylor, Porto, Guimarães, Manuelinik und Azulejos

Der Montag, 7.4. begann mit einem Ausflug nach Guimarães (Berço da Nacionalidade - Wiege der Nation), dem Geburtsort von Afonso Henriques (Afonso I.), des ersten Königs von Portugal. Dort wurden wir mit dem manuelinischen Baustil bekannt gemacht, der uns in den kommenden Tagen begleiten sollte. Die Manuelinik kann als eine Sonderform der Spätgotik angesehen werden, die um spanische, italienische, flämische Stilelemente sowie um maritime Ornamente wie Schiffstau erweitert wurde. Der manuelinische Stil hat sich im frühen 16. Jh. unter König Manuel I. entwickelt und spiegelt die Eindrücke der portugiesischen Entdecker in fremden Kontinenten wider. Ein weiteres typisches, allerdings neuzeitliches Baudetail, das uns unsere Reiseleiterin Anna euphorisch näherbrachte (einschliesslich perfekter portugiesi-

scher Aussprache), waren die Kacheln aus Keramik oder eben Azulejos, welche die Fassaden der Häuser zieren, sei es als einfache Muster und Ornamente oder Azulejo-Bilder, welche ganze Geschichten erzählen.



Am Nachmittag stand ein erster Fachbesuch auf dem Programm und zwar bei Fonseca/Taylor. Eine Kellerei, die bei uns v.a. durch den Portwein sehr grosses Ansehen geniesst. Dort wurden wir ausführlich über die Portweinherstellung informiert, ehe wir dann die besten Tropfen aus dem Hause Fonseca/Taylor bei einem feinen Abendessen mit traumhaftem Blick auf den Douro und Porto geniessen konnten.

Quinta do Vallado, Dourotal, Schleusendurchfahrt und Pinhão

Am Dienstag, 8.4. führte uns die Busfahrt, begleitet von vielen Erzählungen und Informationen von unseren Reiseleitern Anna, Edwin, Werner und Peter, durch das wunderschöne, abwechslungsreiche und imposante Flusstal des Douro, das sich von der spanischen Grenze bis hin nach Porto windet. Dieses Tal ist besonders berühmt für seine Portweine. Die steilen, oft mittels Trockensteinmauern terrassierten Hänge, an welchen die Reben gedeihen, verleiteten einen Reiseteilnehmer zur Aussage: „Da tragen selbst die Hühner Steigeisen“.



Ziel dieser wunderschönen Fahrt auf engen Strassen war die Quinta do Vallado (Quinta = Weingut), eine neue Kellerei, welche erst im Jahre 1997 erbaut wurde. Die degustierten Weine versprechen grosses Potential. Anschliessend folgte ein romantischer Schiffsausflug auf dem Douro mit einer beeindruckenden Schleusendurchfahrt. Im edlen und gleichzeitig heimeligen Hotel Vintage House in Pinhão, einer ehemaligen Portwein Lodge, fand dieser Tag seinen gebührenden Abschluss und wir fanden unsere Nachtruhe.

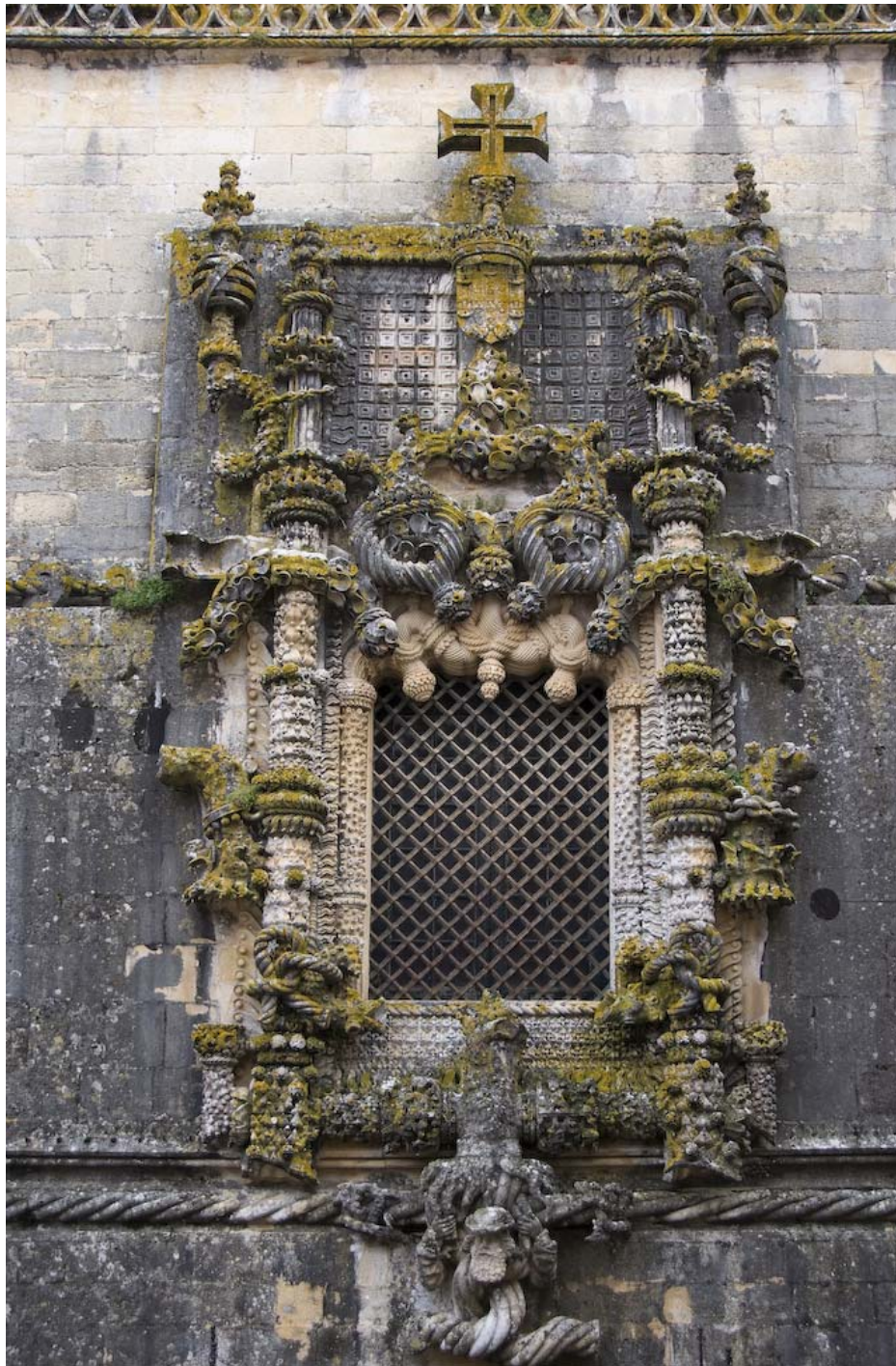
Quinta da Nãpoles/Niepoort, Busakrobatik und Coimbra

Der Mittwoch, 9.4. sollte die Bewährungsprobe unseres Chauffeurs José werden. Ziel unseres nächsten Fachbesuches war die Quinta da Nãpoles, welche seit 1987 im Besitz von Dirk Niepoort ist. Die eng gewundenen Strassen entlang steiler Hänge verlangten nahezu „akrobatisches“ Können von unserem Fahrer, was ihm aber sichtlich gefiel. Die Weinkellerei am Rio Tedo, einem Nebenfluss des Douro, wurde komplett modernisiert und setzt auf die konsequente Nutzung von erneuerbaren Energien. Die Weine, welche unter dem Namen Niepoort verkauft werden, überzeugen durch eine fruchtige Nase und gehaltvollem Körper. Nach dieser ausgedehnten Degustation fuhren wir weiter Richtung Süden. Wir verliessen die Weinregionen VINHO VERDE, TRÁS-OS-MONTES und DOURO. Die Regionen, die uns danach begegneten, waren das DAO, ESTREMADURA UND BEIRAS. Unser Tagesziel war Coimbra. Die Terrassenstadt Coimbra ist die Stadt mit den grössten Kunst- und Literaturschätzen Portugals. Ein Besuch der Universität hoch über der Stadt mit fantastischem Ausblick, die Besichtigung der prachtvollen barocken Universitätsbibliothek und ein kurzer Rundgang durch

die Stadt gaben uns einen kleinen aber unvergesslichen Eindruck der "Perle von Montego" (Rio Montego). Im Hotel Quinta das Lagrimas (Träne) verbrachten wir einen schönen Abend mit Candellight-Dinner. Und mancher (alb)träumte von König Pedro I. und seiner Geliebten, Inês, die an diesem Ort hinterhältig ermordet wurde.

Quinta de Chocopalha, Mosteiro de Santa Maria da Vitória, Fatima, Tomar und Evora

Die frühe Abfahrt am Donnerstag 10.4. (nix mit Ausschlafen!) versprach einen weiteren erlebnisreichen Tag. Unser erstes Ausflugsziel war das Mosteiro de Santa Maria da Vitória in Batalha, eine der grössten mittelalterlichen Klosteranlagen Portugals. Weiter fuhren wir nach Fatima, dem bekanntesten Wallfahrtsort Portugals. Nach einem ausgiebigen Mittagessen mit typisch portugiesischen Spezialitäten im Restaurant „Chico Elias“ in Tomar folgte ein weiterer kultureller Höhepunkt: Die Besichtigung des Convento da Ordem de Cristo, ein prächtiger mittelalterlicher Klosterkomplex, gegründet von den Tempelrittern.



Auch heute durfte ein Fachbesuch nicht fehlen - dieser führte uns in die Quinta de Chocapalha im Hügellgebiet von Aldeia Galega in der Region von ESTREMADURA. Von der sympathischen und charmanten Tochter des Hauses, Sandra Tavares da Silva, eine der bekanntesten Önologinnen Portugals, wurden wir durch das Weingut und eine interessante Weindegustation geführt, ehe wir mit einem vorzüglichem Essen verwöhnt wurden. Spät abends führte uns der Bus in unser Hotel da Cartuxa in Evora. Nun hatten wir endgültig die eher hügeligen Gebiete der Regionen weiter nördlich verlassen in Richtung des flacheren, aber landschaftlich äusserst vielfältigen ALENTEJO.

Quinta Doña Maria/Quinta do Carmo, Estremoz und das "weisse Gold" Portugals

Auf unserem Weg am Freitag, 11.4. nach Estremoz besuchten wir einen Marmorbruch, der uns den Abbau des „weissen Goldes“ hautnah zeigte. Für viele von uns wurde von da an die Tasche oder der Rucksack um einige Gramm schwerer, da die Versuchung, ein oder zwei herumliegende Marmorstücke mitzunehmen, zu gross war. Nach einer kurzen Besichtigung des Städtchens Estremoz und dem Besuch auf dem geschäftigen Markt ging es weiter zum nächsten Fachbesuch in der Quinta Doña Maria/Quinta do Carmo. Es ist eines der schönsten Weingüter des Alentejo. Dieses traumhafte Anwesen verbindet Tradition mit ultramodernen Produktions- und Lagermethoden. Die Führung durch den Eigentümer Júlio Tassara de Bastos selbst und seine Vorstellung der Weine von Dona Maria beim Mittagessen waren ein Erlebnis und ein Zeichen von grosser Gastfreundschaft für uns Weinfreunde.

Farm Herdade Outeiro de Esquila, Kork- und Steineichen, Traktorfahrt und wenig begeisterte Jungtiere

Der nächste Tag, Samstag, 12.4., begrüsst uns wiederum mit strahlendem Sonnenschein. Nach kurzer Fahrt erreichten wir die Farm Herdade Outeiro de Esquila des Schweizer Weinexperten Reto Jörg. Dort wartete ein besonderes Erlebnis auf uns: Eine Traktorfahrt durch weite Plantagen von Korkeichen, Steineichen und Olivenbäumen, weiter entlang einem einmaligen Vogelparadies. Die ausführlichen Erläuterungen von Reto Jörg über den Gewinn der Korkrinde und die Verarbeitung zu Korkzapfen wurden von uns mit Interesse verfolgt - und unsere Anwesenheit wurde mit Interesse von Jungtieren beäugt, die wenig Verständnis für uns in ihrem Territorium hatten. Ihr „stürmisches“ Herannahen liess uns zu sportlichen Höchstleistungen beim Erklettern der beiden Traktore „motivieren“. Beim Apéro auf der Terrasse konnten wir dann wieder unsere Seele baumeln lassen, ehe wir zu einem herrlichen Mittagessen geladen wurden. Am Nachmittag wurden die schöne Stadt Evora ausgekundschaftet, Souvenirs aus Kork ergattert oder einfach ein Kaffee auf einem der schönen Plätze genossen. Der Abend stand ganz im Zeichen des exquisiten Farewell-Dinners im Convento do Espinheiro, eine alte zu einem Hotel umgebaute Klosteranlage.

Cascais, Estoril, Lissabon und die kleine Schwester der Golden Gate Bridge (Ponte 25 de Abril)

Am Sonntag ging es nach Lissabon, der charmanten Hauptstadt Portugals, erbaut auf sieben Hügeln am Ufer des Tejo. Nach kurzem Spaziergang durch die verschlungenen Gässchen der Altstadt, einem Besuch im Castelo de São Jorge und der Besichtigung des Mosteiro dos Jerónimos de Belém, besuchten wir die beiden Villenvororte Cascais und Estoril. Die beiden eleganten Badeorte, mit einer zum Teil schroffen Szenerie der felsigen Küste, prachtvolle Strände mit Klippen und Sand, liessen uns beinahe vergessen, dass bereits der zweitletzte Ferientag angebrochen war. Nach einem portugiesischen Essen mit Fisch und Fleisch blieb noch genügend Zeit für ausgedehntes Schnuppern der Meerluft oder für eine kurze Wanderung durch Strand und Brandung. Auf dem Weg zurück in das Zentrum von Lissabon besichtigten wir das Seefahrerdenkmal Torre de Belém (hier wurde bereits der Vorentscheid der Fussball-EM zwischen einem Seniorenteam der Freiämter Weinfreunde und einem spontan zusammengestellten portugiesischen U8-Team ausgetragen, wobei das Schweizer-Team keinen siegreichen Eindruck machte). Zu einem Besuch in Portugal durfte ein Fado-Abend nicht fehlen. Im Restaurant Luso lauschten wir den portugiesischen Wehmuts melodien von Liebe, Leidenschaft und Eifersucht.

Lissabon, Rückreise und Até a próxima Portugal!

Am Montag, 14.4. wollten wir alle noch die letzten Stunden vor der Abreise bei einem ausgedehnten Marsch durch Lissabon nutzen, eine Fahrt mit dem filigranen Fahrstuhl, Elavador de

Santa Justa, geniessen oder in einer der altertümlichen Trambahnen nochmals das Leben von Lissabon und die letzten erlebnisreichen Tage unserer Portugalreise an uns vorbeiziehen lassen.

Stockfisch und Suppen in allen Variationen

Wir konnten Stockfisch (unsere Reiseleiterin meinte, dass es in Portugal 365 verschiedene Stockfischrezepte gibt) in vielen Variationen geniessen. Selbst überzeugte Stockfisch-Verächter (wie die Schreibende) wurden zu wahren Stockfischliebhabern. Auch die unzähligen Arten verschiedener Suppen schmeckten (den meisten unter uns Reiset Teilnehmern, bis auf einen überzeugten Suppenkaspar) und überraschten immer wieder aufs Neue.



Portugal und seine Rebsorten

Portugal mit seinen 11 Weinregionen, seiner wunderschönen vielfältigen Landschaft, den gastfreundlichen Menschen, den qualitativ hochstehenden Weinen und den innovativen Winzerinnen und Winzern wird uns in bester Erinnerung bleiben. Portugal ist ein echter Glücksfall für uns Weinliebhaber. Die Winzer können auf eine grosse Vielfalt von über 300 verschiedenen einheimischen Rebsorten zurückgreifen. Vertreter von Rebsorten für Rotweine, welche uns alleine, in der Assemblage oder im Port gut gemundet haben, sind: Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinta Barroca, Sousão, Tinto Cão, Tinta Amarela, Aragonês, u.v.m. Unter den Vertretern von Rebsorten für Weissweine haben uns besonders überzeugt: Malvasia Fina, Viozinho, Rabigato, Moscatel, Verdelho, Arinto, Codega, Donzelinho, Antão Vaz, Roupeiro, u.v.m.. Auch internationale Sorten gedeihen in diesem Klima hervorragend: Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Chardonnay und Sauvignon Blanc, Viognier.

Der HI. Petrus muss ein Fan der Freiämter Weinfreunde sein!

Obschon das Wetter in den ersten 4 Tagen eher kalt und regnerisch war, ist eines klar geworden: Der HI. Petrus muss trotz allem ein grosser Fan von uns Freiämter Weinfreunden sein. Denn wenn immer wir eine kurze Wanderung oder eine Besichtigung machten, oder einfach nur den Car für einen kurzen Fotostop verliessen, hatte es nicht geregnet. Die Tropfen prasselten runter, just in dem Moment, wo wir trockenen Fusses unser nächstes Ziel erreicht hatten. Mit Sonne und stahlblauem Himmel wurden wir ab Freitag für die leicht trüberen

Tage zuvor - die sich aber keinesfalls auf die Stimmung der Weinfreunde ausgewirkt haben - entschädigt.

Und bei manch einem Schluck feinem portugiesischen Rot-, Weiss oder Portwein werden schöne Erinnerungen an diese 9 erlebnisreichen Ferientage unserer Jubiläumsreise „25 Jahre Weinfreunde“ geweckt. Es war eine tolle Reise - unser herzliches Dankeschön an Edwin Schafer, Dr. Werner Koblet und Peter Schürmann sowie Anna Leonilde und José!



20.4.2008/Claudia Hoffmann-Burkart - www.weinfreunde-freiamt.ch