

Auf nach Portugal – für ein paar Stunden!

Viele Informationen und schmackhafter Wein

Ein überraschender Einstieg, ein Höhepunkt zum Abschied und dazwischen viel Gutes: Das Rezept für einen gelungenen Abend bei den Weinfreunden Freiamt.



„Boa Tarde, o meu nome é Paulo Novais e cresci em Portugal. Moro na Suíça a mais de 28 anos. Amo, e adoro meu país, e tenho muito orgulho em ser português. Por isso estou muito feliz de representar o meu país, e apresentar aos queridos « Amigos do Vinho », alguns dos vinhos saborosos da minha Terra, neste magnifico sitio, no Restaurante Linde em Büttikon

Was soll das? Einige Gesichter der knapp achtzig Weinfreundinnen und Weinfreunde erlebten. Als der Referent Paulo Novais auf Züridütsch wechselte, hatte er die Herzen auf seiner Seite.

Die grosse Gästeschar genoss auf der Lindenterrasse bei sommerlichen Temperaturen den trockenen und erfrischenden Blanc de Blancs „Espumante Lopo de Freitas Bruto“ aus dem Weingebiet Bairrada, ein Cuvée aus 70 Prozent Cerceal und 30 Prozent Chardonnay, der 30 Monate auf der Hefe reift, gleich lange wie ein klassischer Champagner. Die dazu gereichten Pasteis de Bacalhau (Stockfischkroketten) schmeckten ausgezeichnet.



Abbildung 1/ Paulo Novais (Mitte) mit Präsident Markus Aellen (links) und der Verantwortliche des Abends, Kassier Martin Vifian geniessen den Aperó im Freien

Präsident Markus Aellen eröffnet das Wine and Dine und erinnert an die neuntägige Jubiläumsreise der FWF nach Portugal vom April 2008. Er stellt den Referenten Paulo Novais vor – der WSET-Sommelier und Sommelier Maître Fromager ist und bei SwissRe als Mitverantwortlicher für die Gastronomiebetriebe arbeitet.

Etwas Wein mit Geschichte versetzt

Paulo Novais spricht über die Weine im Glas, die portugiesischen Trauben und deren Weinregionen sowie über die Winzer und vergisst nicht, die interessante Geschichte Portugals einzubinden. Seine Ausführungen regen die Zuhörer zum Weiterdiskutieren an.



Der Start erfolgt mit einem Dreierflight weisser Weine: Ein leichter, süffiger Alvarinho, 2014, von der Quinta d'Amare aus der Region Vinho Verde im Norden des Landes. Im mittleren Glas ein fruchtiger Volupia Cuvée 2014 aus der Region Bairrada, bestehend aus Sauvignon Blanc, Maria Gomes und Chardonnay, gekeltert von der Kellerei Caves do Solar de Sao Domingos. Im dritten Glas ein kräftiger, dunkelgelber und trockener Esporao Private Selection Branco, 2012, aus der Region Alentejo, gekeltert mit 100 Prozent Sémillon Trauben und während sechs Monaten auf der Hefe in neuen französischen Barriques ausgebaut.

Zur Vorspeise mit Shrimps au Pastis mit feinem Gemüsereis erzählt Novais aus der Geschichte Portugals: Die Algarve war schon 800 Jahre vor Christus bekannt. Phönizier, Griechen und Römer brachten die Reben nach Portugal. Während der maurischen Herrschaft stagnierte die Weinwirtschaft. Erst im 12. Jahrhundert gründete der Zisterzienser-Orden in Portugal mehr als 100 Klöster, die den Weinbau nachhaltig beeinflussten. Unter dem Bauernkönig (1261 bis 1325) erstarkte Portugals Landwirtschaft und Weinbau so entscheidend, dass mit den Erträgen eine Handelsflotte aufgebaut wurde, welche die Grundlage für den Aufstieg zur Weltmacht schuf.



Rotweine und Informationen zum Hauptgang

Unter den ersten Rotweinen ist ein Quinta da Pacheca Reserva Vinhas Velhas 2011 aus dem Douro gekeltert aus Touriga Franca, Tinta Roriz, Touriga Nacional, Tinto Cao, Tinta Amarela und Sousao. Der Quinta de Sao Lourenço 2011 aus der Region Bairrada verkörpert eine Cuvée aus Baga (60 Prozent) und Touriga Nacional (40 Prozent). Im dritten Glas verkosten wir den Herdade da Bombeira Reserva, 2011, aus dem Alentejo. Dieser Wein wurde aus Cabernet Sauvignon, Syrah und Alicante Bouschet assembliert. Alle drei Weine wurden während 12 bis 18 Monaten in französischen Barriques ausgebaut. Die Lindenküche serviert dazu einen Borrego Estufado (geschmorte Lammschulter) mit Artischocken und Reis. Paulo Novais weist darauf hin, dass der Weinjahrgang 2011 in Portugal zu den grossen gezählt werde. Die gesamte Rebfläche Portugals beträgt um die 240'000 Hektar. (Im Vergleich: rund 15'000 Hektar in der Schweiz). Mit einer Jahresproduktion von sechs bis sieben Millionen Hektoliter liegt Portugal knapp hinter Deutschland auf dem 11. Rang.

Informationen zu Land und Leute

In der zweiten Serie der Rotweine ist ein Sao Domingos Dao Reserva 2003, dekantiert aus der Magnum Flasche, gekeltert mit 60 Prozent Touriga Nacional-, 20 Prozent Alfrocheiro- und 20 Prozent Tinta Roriz-Trauben. Weiche, reife Tannine zeichnen den Wein aus. Aus dem Douro stammt der Quinta do Vale Pereiro – Fontes Velhas Reserva 2012 aus 100 Prozent Touriga Nacional, ein mineralischer trinkreifer Wein. Als Kontrast kredenzt Novais aus dem Alentejo einen Herdade do Mouchao **Licoroso** 2008 aus der 50 cl Flasche, ein Likör-Rotwein der zum Käse passt.

Vermutlich verfügt Portugal über die grösste Varietät autochthoner weisser und roter Rebsorten, erläutert Paulo Novais Die fünf Weinzonen weisen über 40 Qualitätswein-Anbaugebiete aus; davon halten 26 den DOC-Status. (Denominação de Origem Controlada) Zum Wirtschaftsfaktor Wein gesellte sich auch jener der Korkproduktion. Portugal gilt als weltweit wichtigster Korkproduzent.

Noch fehlt ein Wein

Portwein – ist die Tradition des Landes. In der zweiten Hälfte des 17. Jahrhunderts wird der Name erstmals verwendet. Paulo Novais lässt uns zum Dessert einen LBV Port 2009 der Quinta Do Javali aus dem Douro servieren. Der komplexe und fruchtige Port wurde aus Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinta Cao und Touriga Franca gekeltert und während vier Jahren in alten um die 10'000 Liter fassenden Eichenfässer ausgebaut. Der Port findet grossen Anklang bevor beim Ausklang des Abends sich viele mit zufriedenen Gesichtern auf den Heimweg machen

red.: Otto E. Sprenger



Abbildung 2/ Präsident Markus Aellen findet passende Dankesworte für den Referenten Paulo Novais