

PORTUGAL  
DAS WEINLAND  
AM ATLANTIK

QUALITÄTS-  
WEINE  
AUSGESUCHTER  
WEIN-  
PRODUZENTEN





## PORTUGAL BIETET MEHR ALS DIE ALGARVE

Portugal ist bekannt für seine weissen Sandstrände, goldenen Felsformationen und Ferien am Meer – aber das geschichtsträchtige Land hat weit mehr zu bieten: Schöne Seen, Flussläufe, Kastanien- und Korkeichenwälder, viele Museen, Klöster und verwinkelte Gassen in historischen Zentren in Lissabon, Porto, Coimbra oder Évora.

Während einer Reise in das Land am Atlantik stösst man unweigerlich auf die grossartige Vergangenheit von Portugal.

Als die Römer nach dem Zusammenbruch des Weltreiches das Land sich selbst überliessen, haben Adelige Macht und Einfluss in einem Königreich vereinigt. In fast 800 Jahren haben Reichtum und Kolonien die Weltmacht geprägt. Kriege gegen Spanien und England endeten siegreich, bis 1910 die erste Republik gegründet wurde. 1926 kam durch einen Militärputsch Salazar an die Macht, der insbesondere ab 1932 das Land diktatorisch regierte.

Für Flüchtlinge in der faschistischen Zeit, insbesondere für die verfolgten Juden, war Lissabon Zuflucht und Rettung. Für viele Ausgestossene, Gesuchte und Verfolgte bedeutete der Hafen von Lissabon Eingangstor zum rettenden Amerika.

In der Nelkenrevolution 1974 haben sich die Portugiesen von Salazar getrennt und 1976 brachte der Beitritt zur EU vermeintlich Reichtum und Wohlstand.

Wer gastronomische Erlebnisse sucht, wird reich belohnt in einfachen Restaurants und Hotels mit phantasiereichen Tapas, regionalen Käsesorten und feinem Schinken vom einheimischen «porco preto». Die Seefahrt bietet Einflüsse aus fernen Ländern mit Gewürzen, Kümmel und Paprika. Der überall verwendete Zimt aus Indien bereichert die Süssspeisen und die «Abobora», eine Konfitüre aus Quitten, ist der Brotaufstrich der einheimischen Bauern.

Ein Aufenthalt gewinnt durch die liebenswürdige, bescheidene Art der Bewohner, welche hilfsbereit über die Schwierigkeiten einer Verständigung hinweghelfen. Und wenn mit einem der mundigen Weissweine oder einem grossen Rotwein etwas nachgeholfen wird, steht dem grossartigen Ferienerlebnis nichts im Wege.

# DIE WEINE PORTUGALS

Die grosse Tradition des Weinbaus mit dem Anbau des **Portweins** ist vor allem im «Cima Corgo» spürbar. Zwischen Pinhão, Tua und São João da Pesqueira werden die lokalen Traubensorten für die vielen Spezialitäten angebaut: Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Franca und Tinta Barroca sind für den Portwein vorherrschend. Die Weinbereitung ist so unterschiedlich wie die Charakter der Weinbauern. Von den traditionellen «Lagares» bis zu den temperaturkontrollierten Inoxtanks ist alles anzutreffen und jeder Produzent schwört auf seine «beste» Methode für die Qualität. So entstehen die mit Alkohol «aufgewerteten» Spezialitäten Ruby, Tawny, Late Bottled Vintage, die Colheita oder die Aged Tawny, die seit Jahrhunderten vor allem für den Export komponiert werden.

Nun ist man aber in verschiedenen Anbaugebieten zur Überzeugung gelangt, dass die grossen Rebsorten, die Vielfalt der Böden und Lagen und das grosse Know how auch einer Produktion von Qualitätswein dienen kann. Die Produktionsgebiete des **Douro**, im **Dão** und des **Alentejo** haben seit einigen Jahren grosse Weine von Weltklasse hervorgebracht. Sorgfältige Pflege im Rebberg, minutiöse Selektion bei der Ernte und das Wissen um eine hygienische Verarbeitung und Pflege bilden die Grundlage für die grossartigen Weine.

Räber hat in vierjährigem Studium des Weinbaus die besten Produzenten im Douro, des Dão und dem Alentejo ausgewählt, die Produktion vor Ort besucht, in vielen Gesprächen und Degustationen Freunde gewonnen. Die besten Weine aus den Kellern bietet Räber neu und zusätzlich exklusiv in der Schweiz an.

<b>DOURO DOC</b>	Baixo Corgo:	<b>1</b> Quinta dos Avidagos, Sta. Marta de Penaguião
	Cima Corgo:	<b>2</b> Caves Transmontanas, Alijó
	Douro Superior:	<b>3</b> Quinta de Fafide, São João de Pesqueira
		<b>4</b> Muxagat Vinhos, Meda
		<b>5</b> Quinta do Maritávora, Freixo de Espada-à-Cinta
<b>DÃO DOC</b>	Silgueiros:	<b>6</b> Quinta da Leira Oliveira de Barreiros, Viseu
	Oliverinhãs:	<b>7</b> Quinta do Cerrado, Carragal do Sal
<b>ALENTEJO</b>		<b>8</b> Herdade do Rocim, Cuba
		<b>9</b> Herdade dos Coelheiros, Igrejinha

## LISSABON

Die Stadt am Tejo lebt vom Meer. Das Oceanário, eines der grössten Aquarien der Welt, der Mercado da Ribeira, mit Meeresgetier und Fischen in grösster Auswahl und die Restaurants an den «Docas Sto. Amaro» am Hafen zeugen von der Verbundenheit mit dem Meer. In kleinen Tavernen und Gaststätten der Bairro Alto oder der Alfama begegnen sich Schmerz und Sehnsucht in den Gesängen des Fado.

## PORTO

Die etwas in die Jahre gekommene Stadt des Portweins ist Ausgangspunkt für Flussfahrten auf dem Douro ins Herz der Portweinproduktion. Das Hafenviertel Ribeiro mit Aussicht auf den Fluss und Vila Nova de Gaia mit den berühmten Kellern des Portweins bewahrt das alte Caché. Direkt am Fluss, einige spektakuläre Tapas mit einem Wein des Douro geniessen, gehört zu den Erlebnissen des Besuches.

## COIMBRA

Das Universitätsstädtchen am Fluss Mondego bietet wohl die attraktivste Architektur, eine studentische Atmosphäre und die herrschaftlichen Strassen und Plätze erinnern an die Vergangenheit als ehemalige Hauptstadt Portugals.





## DOURO BAIXO CORGO

Peso da Régua, das Eingangstor zu den traditionellen Quintas des malerischen Dourotales präsentiert sich als blühendes Zentrum des Weinbaus. Alles dreht sich um den Wein. In der sanft umgebauten Lagerhalle der stillgelegten Bahn, im Restaurant «Castas Prates» treffen sich die Önologen, Weinproduzenten und Kunden aus der ganzen Welt zu Degustationen, Gesprächen und zum Gedankenaustausch. Die Weine werden glasweise verglichen und darüber gestritten; ein Fundus für den professionellen Besucher.

Gegessen werden einfache Tapas, «segretos do porco» und die schmackhafte «Judenwurst» Alheira, eine Wurst ohne Schweinefleisch, die während der Judenverfolgung zur Tarnung der Religionszugehörigkeit demonstrativ am Eingang der Judenhäuser aufgehängt wurde.



## QUINTA DOS AVIDAGOS STA. MARIA DE PENAGUIÃO

Wir treffen uns mit Pedro Tamagnini, einem Mitglied der Besitzerfamilie der Quinta in Alvações do Corgo. Nach einem ausgiebigen Nachtessen treffen wir gegen Mitternacht im Weingut ein. Zu Ehren der Schweizer begrüsst uns die Familie und kredenzt uns einen kräftigen Portwein aus eigener Produktion.

Verstreute Parzellen in bester Lage, bepflanzt mit den Rebsorten Tinta Roriz (Aragonez), Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Barroca, Tinto Cão und Sousão, sind im Eigentum der grossen Familie. Sie legt Wert auf treue Mitarbeiter, aus der Überzeugung, dass die Qualität der Arbeiter sich auch auf die Qualität der Weine niederschlägt. Die Trauben werden von Frauen von Hand geerntet und Männer tragen die grossen Behälter aus den Reihen. Die Verarbeitung erfolgt im zentralen Keller nach den neuesten Erkenntnissen, temperaturkontrolliert, sorgfältig filtriert und lang ausgebaut in Stahltanks oder Barriques.

Die Degustation der Spezialitäten offenbart die hohe Qualität, wovon der Além Tanha bereits in der Schweiz anlässlich der Expovina mit der Goldmedaille ausgezeichnet wurde.



## DER SPEZIELLE SCHIEFERBODEN IM DOUROTAL

Der Douro durchbricht auf seiner ganzen Länge grosse Schichten von metamorphem Eruptivgestein aus Schiefer. Der Fels ist in Alter und Mineralgehalt sehr verwandt mit dem Granit und Gneis der Schweizer Zentralalpen. Die Mineralien sind aber durch grossen Druck und Hitze in dünne Blätter und Folien verändert, sodass vor Millionen Jahren ein schieferartiges Gestein entstand. Die Durchlässigkeit der Schieferplatten erlaubt den Wurzeln ein metertiefes Eindringen ins Erdreich. Daraus entstehen die fruchtbaren Böden und die spezielle Bildung interessanter Aromen.



Pedro Tamagnini



### QUINTA DOS AVIDAGOS RESERVA DOC

Rebsorten:	Tinta Roriz, Tinta Barroca e Touriga Franca und Touriga Nacional
Ausbau:	12 Monate Barrique
Alkoholgehalt:	14,5%
Geschmack:	Intensiver, kräftiger Wein, rote Früchte. Abgerundeter Geschmack mit gutem Körper.

### QUINTA DO ALÉM TANHA GRANDE RESERVA DOC

Rebsorten:	Touriga Nacional, Tinta Amarela, Tinta Roriz, Tinta Barroca, Touriga Franca, Tinta Carvalha, Sousão
Ausbau:	14 Monate Barrique
Alkoholgehalt:	15,5%
Geschmack:	Kräftig, mit guter Intensität und Komplexität, intensiver Geschmack von reifen Früchten mit mineralischen Noten und einem Hauch von Balsamico.



### QUINTA DOS AVIDAGOS GRANDE RESERVA DOC

Rebsorten:	Touriga Nacional und alte einheimische Traubensorten
Ausbau:	14 Monate Barrique
Alkoholgehalt:	15,8%
Geschmack:	Gute Intensität und Komplexität, intensiver Geschmack von reifen Früchten und Vanille. Struktureicher Körper, feste Tannine, lang im Abgang – ein Festtagswein.





## DOURO CIMA CORGO

Kurz nach Regua bietet die Fahrt längs des Douro die ersten Höhepunkte der terrasierten Reb­gärten. Hier wird seit Jahr­hun­derten der Portwein ange­baut. Die traditionellen Häuser pflegen hier ihre Portweinreben. In traditionellen «Lagares» durch rhythmisches Treten von Frauen und Männern werden die Trauben gepresst, oft begleitet von taktvoller Musik.

So ist es möglich, dass der Besucher im September eingeladen wird, mitzutun. Mit verschränkten Armen, hoch gekrempelten Hosen bei Musik und Gesang wird er Teilnehmer an einer ungemein fröhlichen Arbeitsgemeinschaft.

Ein erster Etappenhalt empfiehlt sich in Pinhão im rührigen Vintage House, wo die englische Tradition des Portweins und deren Lebensart gepflegt wird. Auf der Terrasse des traditionsreichen Hotels, mit Sicht auf den langsam dahinschlendernden Douro und die terrasierten Reb­gärten, lässt sich als Aper­o der leicht süsse, gekühlte «White Port» in grosser Stimmung geniessen.

Aber nicht nur Portwein bietet der Cima Corgo. Der Weinbau wandelt sich in diesem warmen und trockenen Anbauges­biet zum Standort für rote und weisse Spitzenweine der Weltklasse.





Azulejos ceramica (portugiesische Kacheln) in Pinhao

## CAVES TRANSMONTANAS (VÉRTICE)

ALIJÓ

Einer der mit grossem Enthusiasmus weisse und rote Tafelweine komponiert ist Celso Pereira. In 500 m über Meer hat er in jahrelanger Versuchszeit mit Rebbauern der Region Anbaumethoden getestet. Diese Winzer liefern noch heute die beste Traubenqualität zum richtigen Zeitpunkt. Alles überwacht und bestimmt durch eigene Berater.

Unmittelbar nach der Ernte werden die Trauben gekühlt und am folgenden Tag sanft gepresst. Celso ist überzeugt, dass die einzelnen Fraktionen in der Gärung unterschiedlich behandelt werden sollen. Darum lagert er die Fraktionen separat in kleinen Tanks. Die Weine werden dann nach der Milchsäuregärung wieder zu einer Cuvée zusammengeführt.

Sein Vértice Branco, in dieser Höhenlage angebaut, vereinigt alle Vorzüge der Burgunderweine. In echt französischer Tradition werden die Weine in Barriques von französischer Eiche vergoren und ausgebaut.

Der Vértice Tinto, Gran Reserva ist ein äusserst komplexer, aromatischer, perfekt gepflegter Wein mit feinen Tanninen und Aromen von Kokos und Schokolade. Dieser Wein hat auch jüngere Liebhaber, die vielleicht dem Douro Wein noch nicht so angetan sind. «Vértice» auf portugiesisch bedeutet der «Hügel» von dem es nicht mehr höher geht. Eine etwas selbstbewusste Einschätzung für diesen Wein.

### VÉRTICE BRANCO GRANDE RESERVA DOC

Rebsorten:	Gouveio, Viosinho
Ausbau:	9 Monate Barrique
Alkoholgehalt:	14,3%
Geschmack:	Vollmundiger Wein mit guter Struktur und feinem Abgang, vom Barrique geprägte Vanillenote.

### VÉRTICE TINTO GRANDE RESERVA DOC

Rebsorten:	Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Barroca, Tinta Roriz und Sousão
Ausbau:	12 Monate Barrique
Alkoholgehalt:	15,1%
Geschmack:	intensiver, kräftiger Auftakt, nach Schokolade und Kokos, vollmundig, langer und intensiver Abgang







Flaschengärung, bis zu 6 Jahren

## DIE SCHAUMWEINE DES CELSO PEREIRA!

Grosse Anerkennung finden die Schaumweine von Celso. Anerkannte Önologen beurteilen neidlos die Weine in der «Methode Traditionelle» als die Besten des Landes.

Zusammen mit Jack Davies, einem «Winemaker» aus dem Napa Valley, begann er nach dreijährigen Anbauversuchen auf 550 m Höhe diese Qualitätsproduktion.

### GEHEIMNIS DER FEINEN PERLAGE

Für die «Méthode Traditionelle» werden die Trauben nach der Ernte auf 10 °C gekühlt und sorgfältig gepresst. Die Fraktionen werden einzeln in kleinen Tanks vergoren und in Barriques zwischengelagert, bevor sie mit unterschiedlicher Dosage und Hefe in Flaschen für die zweite Gärung abgefüllt werden. Das Geheimnis für eine Qualitätsproduktion von Champagner liegt in der langen Lagerung der Weine auf der Hefe. Der Kontakt des Weins mit der Hefe (bis zu sechs Jahren) entlässt interessante Enzyme, die entscheidend die feinen Aromen ausbilden. Ausserdem bilden sich durch den grossen Druck in der Flasche die feinen Bläschen, die Perlage, die nur durch die lange Lagerung entstehen können.

### VÉRTICE ROSÉ BRUT DOC

Rebsorten:	Touriga Franca, Gouveio, Tinta Barroca
Ausbau:	Klassische Champagner-Methode. 9 Monate Flaschengärung
Alkoholgehalt:	12%
Geschmack:	FrISCHE Aromatik nach Obst und etwas Zitrone, gute «Mousse», sehr angenehm und leicht zu trinken.

### VÉRTICE MILLÉSIME, SUPER RESERVE DOC

Rebsorten:	Aus heimischen Rebsorten (Odego, Gouveio, Malvasia fina, Rabigato, Viosinho)
Ausbau:	Nach klassischer Champagner-Methode. Dieser Millésime wird nur in besonders guten Jahren produziert. 24 Monate Flaschengärung.
Alkoholgehalt:	12%
Geschmack:	Aromatische Note nach geröstetem Brot und reifem Frucht-Kompott. Im Gaumen zart, elegant und cremig.







José Matos

## QUINTA DE FAFIDE SÃO JOÃO DE PESQUEIRA

Eine Fahrt von Alijó über Tua und Pinhao nach São João da Pesqueira durch das Herz des Cima Corgo streift so viele berühmte Weingüter des Douro, dass man versucht ist, ein Buch «Who is Who im Douro» aufzuschlagen. São João über dem Dourotal ist das Zentrum der Weingüter von José Matos.

Dem jungen Winzer mit bester Ausbildung in Önologie, wurde die Liebe zum Wein in die Wiege gelegt. Seine Quinta de Fafide Douro mit 27 Hektaren ist wohl eine der schönsten Kellereien auf 400 m über Meer. Ausschliesslich traditionelle, einheimische Rebsorten werden angebaut auf dem fruchtbaren Schieferboden (siehe Seite 8).

Fafide steht für einen Stil, modern, jung und frisch. Elegant und voluminös präsentieren sich die Weine mit feinen Aromen von Himbeeren, Cassis, Bergamotte, Gewürzen und Blumen. Die Langlebigkeit der Weine ist sprichwörtlich. Ein Wein für die mediterrane Küche!



### QUINTA FAFIDE COLHEITA DOC

Rebsorten:	Tinta Barroca, Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional
Ausbau:	Gärung und Lagerung in temperaturkontrollierten Edelstahltanks.
Alkoholgehalt:	13,5%
Geschmack:	Fruchtig, angenehm und harmonisch.

### QUINTA FAFIDE RESERVA DOC

Rebsorten:	Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional
Ausbau:	Teile des Weins lagern für 12 Monate in französischen und amerikanischen Barriques.
Alkoholgehalt:	14%
Geschmack:	Intensive Aromatik nach reifen Früchten und Pflaumen, schöne Nuancen zwischen Frucht und Holz, im Gaumen intensiv.



### QUINTA FAFIDE DOURO TOURIGA NACIONAL DOC

Rebsorte:	Touriga Nacional
Ausbau:	Teile des Weins wurden 12 Monate in französischen Barriques ausgebaut.
Alkoholgehalt:	15%
Geschmack:	Frische Aromatik nach roten Früchten, Bergamotte und Basilikum. Im Gaumen haltvoll. Mit Nuancen von Gewürz und Vanille.



Mateus Nicolau de Almeida

## «DAS EI»

Mateus Nicolau vergärt seinen weissen Wein (Muxagat OS Xistos Altos) aus Rabigato Trauben in einem eiförmigen Betonfass mit 600 lt Inhalt. Der Beton erlaubt eine «Mikro-Oxidation», ähnlich dem Holzfass, ohne dem Wein den oft unharmonischen Holzton zu verleihen. Die Form mit den Massen des Goldenen Schnittes wurde den römischen Amphoren nachgebildet. Die Form erlaubt eine lange, um dreissig Tage verlängerte Gärung, ohne die sonst nötige mechanische Umwälzung der Maische (Batonage).

Der Weisswein ist dadurch sehr harmonisch und intensiv, die Fruchtaromen sind sehr ausgeprägt. Junge, innovative Winzer aus dem Bordelais und der Dordogne experimentieren und bestätigen mit Mateus diesen grossen Qualitätssprung.

MUXAGAT VINHOS MEDA

Ein ganz besonderes Weingut befindet sich in Mêda, im Douro Superior auf 650 m über Meer. Der junge, ambitionierte Winzer Mateus Nicolau de Almeida hat sich hier nach fünfjähriger Universitätsausbildung und langjähriger Praxis in Bordeaux, Spanien und Chile ein kleines Reich geschaffen. Nicolau ist der Neffe von Fernando Nicolau de Almeida, der den berühmtesten Rotwein Portugals «Barca Velha» geschaffen hat.

Sein Vater ist João Nicolau de Almeida des Portweinhauses Ramos Pinto, das seiner Familie gehörte. Die Ehefrau des jungen Winzers Mateus arbeitet noch immer als Önologin im damals elterlichen Betrieb.

Muxagat, der Name des Weingutes, steht im Spanischen für «viele Katzen». Mateus hat diesen Begriff übernommen, auch wenn im Portugiesischen «Muxa» mit «Eule» übersetzt wird.

Mateus ist ein äusserst sympathischer, bescheidener Winzer. Er experimentiert im Rebberg und im Keller mit Erfolg und kreiert ganz spezielle, elegante Weine auf verschiedenen Parzellen bei Foz Coã und in Mêda in unterschiedlicher Höhe.



## MUX BRANCO DOC

Rebsorten:	90% Rabigato und 10% andere Rebsorten
Ausbau:	30% des Weins im Eichenfass und 70% im Lagares
Alkoholgehalt:	13%
Geschmack:	Komplexe Aromen von Ananas, Pfirsich, Birne, Zitrus, weissen Blüten und einer Mineralität, die charakteristisch für den Rabigato ist. Bei der Alterung geben Hefe und Eiche dem Wein einen festen Körper. Im Mund ist er reich an lebendiger Säure und bietet einem langen Abgang.

## MUXAGAT OS XISTOS ALTOS DOC

Rebsorten:	100% Rabigato
Ausbau:	Vergärung im eiförmigen «Betonfass» und anschliessend 14 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13%
Geschmack:	Ein Wein mit grossem Charakter! Mineral- und Raucharomen sind sehr präsent. Ebenso die frischen Aromen von weissen Blumen, Früchten sowie Wacholder. Elegant und komplex im Gaumen.

## MUXAGAT TINTA BARROCA DOC

Rebsorten:	100% Tinta Barroca
Ausbau:	8 Monate im Zementtank
Alkoholgehalt:	13%
Geschmack:	Ein junger und frischer Wein. Die Komplexität des Douro-Bodens kommt gut zur Geltung. Mit Aromen von Kirschen, Himbeeren und Gewürzen, ist es ein sehr ansprechender und feiner Alltagswein.

## MUX TINTO DOC

Rebsorten:	60% Touriga Nacional, 30% Touriga Franca und 10% Sousão
Ausbau:	14 Monate im Eichenfass
Alkoholgehalt:	13,5%
Geschmack:	Dieser Wein widerspiegelt die Frische der Höhe der Weinberge. Die Touriga Nacional ergibt Noten von Minze, Orangenblüten und Gewürzen, während die Touriga Franca feine Fruchtaromen trägt. Gehaltvoll und frisch im Gaumen, mit einer perfekten Balance zwischen Säure und Tanninen und einem langen, weichen Abgang.





Manuel Gomes Mota



Lageres mit Temperaturkontrolle

## QUINTA DE MARITÁVORA

FREIXO DE ESPADA-À-CINTA

Von Vila Nova de Foz Côa nach dem fernen Freixo de Espada à Cinta fahren wir durch wunderschöne Landschaften, wilde Klüften, durch den «Parque Natural do Douro» entlang dem einsamen Douro in das östliche Weindorf nahe der spanischen Grenze.

Dort liegt das Weingut Quinta de Maritávora, welches bereits seit einigen hundert Jahren in Familienbesitz ist. Das lebenswürdige Paar Maria und Manuel Gomes Mota führen den Betrieb seit rund zehn Jahren. Die unterschiedlichen Rebstöcke zeigen ein hohes Alter und die Trauben sind ebenfalls in der Reife unterschiedlich. Eine gestaffelte Ernte ist Bedingung für eine gute Qualitätsproduktion. Diese wird garantiert durch den Önologen Jorge Serôdio Borges, der mit Sandra Tavares da Silva verheiratet ist.

Diese beiden Önologen besitzen das kleine Weingut Wine & Soul im Vale de Mendiz.

### MARITÁVORA DOC

Rebsorten:	Tinta Roriz, Touriga Franca und Touriga Nacional
Ausbau:	40% des Weines werden in traditionellen Steinwannen mit den Füßen gestampft. Die anderen 60% werden ohne Stiele bei kontrollierter Temperatur für 10 Tage vergoren.
Alkoholgehalt:	14%
Geschmack:	In der Nase frischer Duft nach Kirschen, Pflaumen und etwas Kräutern. Im Gaumen gehaltvoll, blumig mit Noten nach Pfeffer und Zimt.

### MARITÁVORA RESERVA DOC

Rebsorten:	Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz und andere Rebsorten
Ausbau:	Die Trauben werden in traditionellen Steinwannen mit den Füßen gestampft, 90% des Weins werden für 18 Monate in neuen franz. Barriques ausgebaut.
Alkoholgehalt:	14,5%
Geschmack:	Schmeckt nach süßen Früchten und Konfitüre. Im Mund weich nach reifen Früchten, etwas mineralische, rauchige Note mit gutem Körper.



### MARITÁVORA GRAN RESERVA DOC

Rebsorten:	Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz und andere Rebsorten
Ausbau:	Die Trauben werden in traditionellen Steinwannen mit den Füßen gestampft, 90% des Weins werden für 18 Monate in neuen franz. Barriques ausgebaut.
Alkoholgehalt:	14,5%
Geschmack:	Riecht nach Obst, etwas Rosmarin, Salbei und Mineralien. Im Gaumen lang anhaltend nach reifen Tanninen und etwas rauchiger Eiche.



## DIE GROSSE TRADITION DER PORTWEINE

Halbvergorene Weine werden in grosse Fässer von 550 lt (Pipas) abgefüllt und mit qualitativ hochwertigem Weinbrand versetzt. Während der Lagerung werden die Farbe, die Frucht und die Tannine kontrolliert, Weine verschiedener Provenienzen zusammengeführt zu einem grossartigen Blend vereinigt.

Da ist der **«weisse Port»** aus weissen Trauben, meistens etwas süss, kühl getrunken als Aperero, manchmal sogar mit einer Scheibe Zitronen. Die Lagerung erfolgt in Holzfässern oftmals während Jahren. Wenn die Flasche geöffnet ist, soll sie innert 6 Wochen getrunken werden.

Der **Ruby** ist anspruchslos, süss, fruchtig und jung. In angenehmer Gesellschaft getrunken ist er interessant und unkompliziert, ein Genuss zu Süssspeisen und Kuchen. Trinktemperatur 18 °C.

Ebenso sind die **Tawny's** in heller Farbe, Klassiker, oft ein Gemisch aus weissem und rotem Port. Er ist nicht zu verwechseln mit **«Aged Tawny»** der immer im Alter, 10, 20, 30, und sogar 40 Jahren in Fässern ausgebaut und auf der Etikette beschriftet werden muss. Die hohe Qualität wird durch das offizielle Degustationsteam beurteilt und garantiert. Die Struktur ist sehr komplex, die Farbe jedoch durch den langen Ausbau in Fässern oft etwas heller als die Tawny's.

Die **«Colheita's»** sind Tawnies mit Jahrgangsangabe. Auch sie werden in kleinen Fässern viele, im Minimum 7 Jahre, oxidativ gereift. Sie kommen oft erst nach 15 und mehr Jahren auf den Markt. Sie verlieren dadurch 3% jährlich, entwickeln aber das grosse Konzentrat von Aromen nach Honig, Nüssen, Schokolade und Caramel. Der hohe Alkoholgehalt, durch die Zugabe von hochwertigem Alkohol, vereinigt sich mit der Süsse zur ausgewogenen Fülle. In der Farbe tendieren sie zu Bernstein. Sie sind geeignet zu Dessertkreationen, Feigen, Crème brûlée und werden leicht gekühlt serviert. Diese Portweine sind Spezialitäten für echte Liebhaber.

Die Ports werden normalerweise in Holzfässern ausgebaut. Nicht so die **«Vintages»**, die nach 2 Jahren in Flaschen gefüllt werden. Die Flaschen werden liegend gelagert und können problemlos viele Jahre getrunken werden. Sie sollten drei Stunden vor dem Konsum geöffnet und dekantiert und spätestens innert drei Tage getrunken werden. Sie passen gut zu Wild, Gänseleber und sogar zu stark gewürzten Speisen.

**«Late Bottled Vintage»** sind Ports, die während vier oder sechs Jahren in Fässern gelagert werden, bevor sie in Flaschen gefüllt werden. Der Wein muss aus einer einzigen Ernte stammen. Der Jahrgang und das Abfülldatum sind auf der Etikette ersichtlich. Diese wertvollen Weine werden als Digestifs kredenzt, fruchtige Aromen verbinden sich mit dezenter Süsse in unvergleichlicher Ausgewogenheit und grosser Struktur. Sie sind farbintensiv und kräftig.



PORTO MARITÀVORA  
RESERVE RUBY



PORTO MARITÀVORA  
LBV



PORTO MARITÀVORA  
10 YEARS



## DÃO DOC

Südlich des Douro begegnen wir dem Weinland der Bairas mit dem kleinen Städtchen Viseu und der ältesten Universitätsstadt der Welt Coimbra. 30 000 Studenten prägen das Stadtbild. Folklore mit der speziellen Version des Fado sind präsent. Der wirtschaftliche Aufschwung, von dem Portugal seit dem Beitritt zur EU so gross profitiert hat, ist aber ausgeblieben.

Nicht mehr ein Geheimtipp ist das moderne Restaurant Santa Luzia in Viseu. Architektur, Ausstattung, der professionelle Service aus Küche und Keller zeugen von der grossen Wandelbarkeit der doch eher traditionellen Bevölkerung.

Im Osten erstreckt sich die Serra da Estrela, gemieden von den Touristen, aber geschätzt von Kennern der Naturschönheiten. In den weiten Ebenen um den Rio Mondego, geprägt vom granitischen Boden, pflegen traditionsreiche Weingüter Reben und Wein. Schon 4000 vor Christus lebten Kelten am Rio Mondego, wovon viele Grabmäler und Megalithen zeugen. Das kleine, rührige Museum in Carregal do Sal und eine ausgeschilderte, touristische Rundfahrt in den Wäldern der Umgebung sind Zeugen einer der ältesten Kulturen Europas.

Das Dão DOC ist das Herzstück des Weinlandes der Bairas. Touriga Nacional, Tinta Roriz, Jaën und Alfrocheiro sind die meist angebauten Sorten, nachdem die Baga als minderwertige Traube laufend ersetzt wird. Die Trauben werden im Mischsatz gekellert, mit Ausnahme der Touriga Nacional, welche durch die Spätreife nicht mit den andern Sorten zur Ernte bereit ist. Die Verarbeitung ist noch sehr traditionsreich. Lagares werden zur Weinbereitung verwendet. Die erstaunliche Klimatisierung der Kellereien wird durch dicke Granitmauern gewährleistet. Auch im hohen Sommer steigt die Temperatur nicht über die gewünschten 28 °C. Die gute Ausbildung, die Erfahrung und die Tradition geben dem Weinbauern die Sicherheit für die grosse Qualitätsproduktion.



Ca. 70-jähriger Traubenstock von der Quinta da Leira Oliveira de Barreiros



Henrique und António Canto Moniz

## QUINTA DA LEIRA OLIVEIRA DE BARREIROS UISEU

Henrique, jünger Sohn berühmter Chirurgen, hat sich dem Weinbau verpflichtet. Die Trauben aus den familieneigenen Rebbergen keltert er seit 1996 und erreicht Jahr für Jahr nationale Auszeichnungen.

Die Rebberge tragen die Sorten Tinta Roriz, Touriga Nacional, Alfrochiera und Jaën. Sie werden in den granitenen Lagares dreimal pro Tag während drei Stunden von 2 Personen getreten. Die Wärme, die bei der Gärung entsteht wird abgeleitet, sodass die Aromen in grosser Vielfalt dem Wein erhalten bleiben. Für den Ausbau in Tanks, in amerikanischen und französischen Barriques lässt sich Henrique Zeit. Die granitenen Keller garantieren minime Temperaturschwankungen auch in den heissen Sommern.

Eine Reserva aus gut selektionierten Trauben bleibt bis zu 17 Monaten in den Barriques und die Vinha Othon, eine Reminiszenz an die Grossmutter Maria da Paz Othon, die den Grundstein dieses geschichtsträchtigen Weingutes vor 60 Jahren angelegt hat.

Die Degustation dieser Spezialitäten in der Villa des Besitzers, begleitet von der Käsespezialität «Requeijão» weitet sich aus zu einem Familienfest. Die Eltern und Grosseltern begleiten die Probe in kritischer, freundlicher Art, wünschen dem Wein in der Schweiz Erfolg und danken für das Interesse am portugiesischen Weinbau.

Die freundliche Einladung zum Lunch ins Restaurant Santa Luzia in Viseu rundet den Besuch in diesem Weingut in vortrefflicher Art ab.



### VINHA PAZ DOC

Rebsorten:	Touriga Nacional, Tinta Roriz, Alfrocheiro, Jaën
Ausbau:	8 Monate im amerikanischen und französischen Barrique
Alkoholgehalt:	14,5%
Geschmack:	Samtig, weiche Noten von reifen Früchten und schön eingebundene Tannine.

### VINHA PAZ RESERVA DOC

Rebsorten:	Touriga Nacional, Tinta Roriz, Alfrocheiro
Ausbau:	17 Monate im französischen Barrique
Alkoholgehalt:	14,5%
Geschmack:	Kräftige Frucht nach dunklen Beeren, leichte Mineralien-Note. Im Gaumen mit dezenten Aromen von Schokolade, Zedernholz und Kaffee, vielschichtig und sehr langer Abgang.



### VINHA OTHON DOC

Rebsorten:	Touriga Nacional, Tinta Roriz, Alfrocheiro, Jaën
Ausbau:	14 Monate im amerikanischen und französischen Barrique
Alkoholgehalt:	14%
Geschmack:	Note nach dunkler Schokolade, Mokka und Espresso. Sehr kräftig und grosses Volumen mit langem Abgang.





Paulo Nunes

## QUINTA DO CERRADO CARREGAL DO SAL

Die gute Cristina Cunha Martins (Besitzerin) und Paulo Nunes empfangen uns in der umfassenden Zentrale in Oliverinha. Die stillgelegte Eisenbahn hinterlässt umfangreiche Gebäude, die Cristina seit Jahren umgebaut und zum wichtigen Zentrum des Weinbaus und der Verarbeitung ausgebaut hat. Bereits in dritter Generation wurde die Verarbeitung von Äpfeln eingestellt und der Weinbau im Rebberg und Keller gefördert und zum modernen Betrieb ausgebaut.

«Ich kenne kein anderes Getränk, das einmal gekostet, zum Denken anregt.»

Wir glauben diesem Sinnspruch von Cristina. Hier wird alles sorgfältig überlegt, besprochen und in kleinem Kreis entschieden. Auf den 30 Hektaren der Quinta werden vielfältige Produkte angebaut: Orangen, Quitten, Kirschen, Haselnüsse und Kastanien werden in perfekter Qualität und effizient bewirtschaftet.

Die Weinbereitung erfolgt in traditionellen Lagares einerseits, der Ausbau unter ständiger Kontrolle im betriebseigenen Labor, erfährt andererseits mit dem Einsatz moderner Technologie die Grundlage für eine Qualitätsproduktion.

Wen wundert, dass die Resultate national und international anerkannt werden.

### QUINTA DO CERRADO COLHEITA DOC

Rebsorten:	Tinta Roriz, Touriga Nacional
Ausbau:	12 Monate im franz. Barrique
Alkoholgehalt:	13%
Geschmack:	Sehr ausgewogen, schmeckt nach gut ausgereiften roten Früchten, vor allem nach Himbeeren. Schöner, ausgewogener Wein.

### QUINTA DO CERRADO RESERVA DOC

Rebsorten:	Touriga Nacional, Tinta Roriz und Jaën
Ausbau:	12 Monate im portugiesischen Barrique
Alkoholgehalt:	13%
Charakter:	Ein Wein mit einem Bouquet von reifen, roten Früchten, Vanille und gerösteten Kaffeebohnen. Struktureich und gehaltvoll.



## ALENTEJO DOC

Das Leben ist etwas ruhiger als in den Städten des Nordens, in den kleinen Dörfern herrscht noch die alte Lebensweise.

Ein Drittel Portugals belegt das Alentejo, aber nur 5% der Bevölkerung lebt in diesem begnadeten Land östlich des Tejo. Die lange Grenze zu Spanien haben hier viele befestigte Städtchen, Estremoz oder Évora, in der langen Geschichte entstehen lassen. Portugals Könige residierten auf den Jagdgründen der grossen Ländereien. Einige Grossgrundbesitzer vertreten noch das Erbe des Feudalismus.

Es ist das Land des Olivenanbaus, der Korkeichenwälder, Kastanien und Kirschen. Walnussplantagen wechseln ab mit Getreidefeldern und dazwischen immer Schafweiden, die den traditionellen Schafskäse, Wolle und das Fleisch für die Bauern liefern. Und wer Glück hat begegnet den schwarzen Schweinen, die den legendären, getrockneten Schinken liefern.

Dieses Land, so unterschiedlich zur Algarve mit dem intensiven Tourismus, ist eine Reise wert. Der Naturpark «Parque Natural de São Mamede» bietet auch dem Naturliebhaber Höhepunkte seiner Reise. Wenn er nach all den Eindrücken abends eine der ruhigen Herdade's aufsucht und die Gastfreundschaft, die Küche und den Wein geniesst, hat er wohl einen der schönsten Abende zu geniessen.

Weine aus dem Alentejo sind insbesondere in Portugal bekannt und beliebt. Sie zeichnen sich aus durch stoffige Extrakte, kräftig, ausgewogen und mit langanhaltenden Aromen. Für die 8 regionalen Unterregionen mit Auszeichnung DOC sind drei Rebsorten vorgeschrieben: Aragonez, Trincadeiro und Castelão. Unsere Produzenten liegen in den Subregionen Évora (Herdade dos Coelheiros) und Vidiguera (Herdade do Rocim). In den Subregionen ist die Bezeichnung DOC erlaubt, der Sammelbegriff «Alentejo» ist aber bei weitem zugkräftiger und wird deshalb vorrangig auf Etiketten und im Marketing erwähnt.

Weinstrassen in Évora: vom sympathischen Städtchen Évora führen drei Weinstrassen zu den Gütern: Rota São Mamede im Norden, die historische Strasse des Zentrums und die südliche Guadiana Strasse

Infos zu den Weinstrassen in Évora: Praça Joaquim António de Aguiar 20.



Traditionelle Amphoren in der Quinta do Rocim





Joaquim Simões

## HERDADE DOS COELHEIROS IGREJINHA

Hunderte von Kaninchen (Coelheiros!!) tanzen auf dem kleinen Hügel, verschwinden in ihren Erdbauten und rennen verängstigt vor dem Geländefahrzeug kreuz und quer. Das ist das Reich der alten Bewohner von Igrejinha, denen die Besitzer des Gutes einmal im Jahr die Jagd freigeben. Ist das die Reminiszenz des sozialen Gewissens des Gutsherrn aus der Feudalzeit?

Die Herdade von total 800 Hektaren umfasst 500 Hektaren Korkeichen, die Spezialität Portugals. Alle 10 Jahre produziert dieser Baum eine Bastrinde von fast 5 cm Dicke als 1. Qualität für Weinflaschen. In den weiten Wäldern tummeln und ernähren sich die einheimischen, schwarzen Schweine.

So wild die Tiere auch ihre Freiheit genießen, so professionell ist auch die Bestimmung der Schlachtreife durch den «Schweinehirten». Einmal im Monat sucht er sich die Tiere aus, nicht ohne den richtigen Zeitpunkt der Schlachtung durch eine Diopsie zu bestätigen.

Eine weitere interessante Einnahmequelle stellen 80 Hektaren Walnussplantagen mit französischen und amerikanischen Sorten und eigener Trocknungsanlage dar. Die Erträge sind hoch und die Kosten werden streng überwacht. Die Ernte erfolgt vollmechanisch trotz genügend vorhandenen Handarbeitern.

Auch die Jagd ist nicht nur das Privileg des Gutsherrn. Einladungen zur Hirschjagd werden alljährlich zelebriert, die Hasenjagd auf Pferden ist fester Bestandteil für die Besucher und ein grosser Teich von einigen Hektaren ist belebt von Enten und Vögeln frei zum Abschuss. Das Freizeitangebot wird ergänzt mit der Möglichkeit zu Kanufahrten, Vögelbeobachtung und Tontaubenschiessen. Ein Eldorado für Hobby-Westernliebhaber!

Das ist das Reich von Teresa Leal und Joaquim Simões, die das Angebot in schön ausgestatteten Suiten und die Rebberge mit 38 Hektaren speziell fördern. Eine modern ausgebaute Kellerei, professionell geführt und hygienisch kontrolliert, sind die Grundlagen für die modernen Weinspezialitäten.



### RODA DOS COELHOS

Rebsorten:	Trincadeira, Aragonez und Syrah
Ausbau:	3 Monate im franz. Barrique 4 Monate in Flaschen
Alkoholgehalt:	14%
Geschmack:	Ausgewogen, frisch, mild und fruchtig.

### VINHA DA TAPADA COELHEIROS

Rebsorten:	Aragonez, Trincadeira, Castelão, Cabernet Sauvignon, Syrah
Ausbau:	6 Monate im franz. Barrique, 4 Monate in Flaschen
Alkoholgehalt:	14%
Geschmack:	runder, kraftvoller Wein mit Aromen einheimischer Gewürze.

### BRANCA DE ALMEIDA

Rebsorten:	Merlot, Trincadeira, Alicante Bouschet
Ausbau:	12 Monate im franz. Barrique
Alkoholgehalt:	13,5%
Geschmack:	In der Nase intensiv und würzig, ein schön strukturierter Wein mit eleganter Säure, feinen Tanninen und langem Abgang.

### TAPADA DE COELHEIROS

Rebsorten:	Cabernet Sauvignon und Aragonez
Ausbau:	18 Monate in neuen franz. Eichenfässern
Alkoholgehalt:	14%
Geschmack:	Ein elegantes Kraftpaket. Mit einer Vielfalt von Beeren, Vanille und Kirschen. Ein sehr stoffiger Wein mit grosser Fülle und langem Abgang.



Catarina und Anna

## HERDADE DO ROCIM CUBA

Wohl eine der modernsten Quintas im Alentejo ist das Gut in der Nähe von Cuba. Schon der Zufahrtsweg und der Aufstieg zum modernen Gebäude ist jugendlich frisch und sehr geschmackvoll. Die Eingangshallen, Terrassen und Aussichtstürme sind so grosszügig angelegt, dass die gute Anna selbst vor Stolz und Freude schwärmt. Anna ist zuständig für die Begleitung der Besucher, professionell und sympathisch, weiss sie Bescheid über alle Produktionsdaten, Leistungen und Kosten. Sie ist die Assistentin von Diogo Barradas, dem Verkaufsleiter des Gutes. Breite Gänge in farbigen Bodenplatten führen zu den Zuschauertribünen unter Glas zur Einsicht in die Produktionshallen. Alles ist hygienisch und in einer Sauberkeit eines Operationssaales.

Die Entwicklung und die Leitung des Weingutes wird angeführt von Rogério de Castro und António Ventura, beides Wissenschaftler mit führenden Funktionen in Universitäten in Portugal, Geisenheim und mit langer Erfahrung in Lehre und Beratung.

Die anschließende Degustation der Weine, perfekt organisiert und begleitet durch die Önologin Catarina offenbart das Resultat dieser jungen «Kellerei». Qualität und Ausstattung der Flaschen reflektieren den einmaligen Auftritt.



### MARIANA

Rebsorten:	Alicante Bouschet, Aragonez, Cabernet Sauvignon und Trincadeira
Ausbau:	Gelagert in Tanks für 12 Monate und in Flaschen für mindestens 3 Monate
Alkoholgehalt:	14%
Geschmack:	Aromen von wilden Beeren, Kräutern und Gewürzen. Rund und harmonisch.

### ROCIM TINTO

Rebsorten:	Aragonez, Trincadeira, Alicante Bouschet und Touriga Nacional
Ausbau:	7 Monate im amerikanischen und französischen Barrique
Alkoholgehalt:	14%
Geschmack:	Würziger Wein. Die Aromen von dunklen Beeren mit Ingwer, Säure und Holz sind ausgeglichen. Reich im Nachgeschmack.

### ROCIM RESERVA

Rebsorten:	Aragonez, Touriga Nacional, Alicante Bouschet, Cabernet Sauvignon, Trincadeira
Ausbau:	8 Monate im französischen Barrique
Alkoholgehalt:	14,5%
Geschmack:	Dieser Wein bietet explosive Aromen von dunklen Früchten und konzentrierten Fruchtaromen mit Noten von Zedernholz und Schokolade.

### OLHO DE MOCHO RESERVA

Rebsorten:	Syrah, Touriga Nacional und Alicante Bouschet
Ausbau:	12 Monate im amerikanischen und französischen Barrique
Alkoholgehalt:	14%
Geschmack:	In der Nase frische Aromen von blauen und schwarzen Beeren und Gewürzen. Wunderschöne Ausgewogenheit und Eleganz mit feinen Tanninen und einem langen Abgang.



# TRAUBENSORTEN

Die Vielfalt an Traubensorten in Portugal ist sprichwörtlich. Gegen 300, zum Teil lokale Rebsorten, werden noch heute aus grosser Tradition angebaut. João Nicolau de Almeida, der Vater von Mateus Nicolau (unser Winzer der Muxagatweine aus Meda) hat in den 70er Jahren für Ramos Pinto aus dem grossen Fundus die fünf besten Rebsorten ausgewählt und beschrieben.

Da ist die **Tinta Roriz**, im Alentejo Aragonez und in Spanien Tempranillo genannt, die grosse Konzentration und Eleganz hervorbringt, wird in ganz Portugal anerkannt. Sie ist die Grundlage vieler grosser Weine mit hohem Extrakt, ausgewogener Gerbsäure und gutem Alkoholgehalt. Die Aromen von Kirschen, Johannisbeeren und Himbeeren sind noch nach vielen Jahren im Wein erkennbar.

Die **Touriga Nacional** ist die wertvollste und teuerste Rebsorte nicht nur im Douro. Sie ist eine der fünf besten, von João Nicolau de Almeida für das Dourogebiet ausgelesenen Rebsorten. Sie wird mittlerweile in ganz Portugal verbreitet bis ins Alentejo und der Algarve. Die reiche Farbe, die komplexen Aromen von Himbeeren, Cassis, Gewürzen und Blumen sind Grundlage für komplexe gesuchte Weine. Die Langlebigkeit der Weine ist sprichwörtlich.

Die **Touriga Franca** gehört zu den drei besten Traubensorten. João hat diese Traubensorte in seiner legendären Auswahl sogar höher eingestuft als Touriga Nacional. Sie produziert nicht die grossen Strukturen der Touriga Nacional, zeichnet sich aber aus durch sehr samtige Tannine und intensive dezente Blumenaromen. Insbesondere im Norden Portugals ist die Rebsorte ebenso verantwortlich für langlebige Weine. Das Aroma von schwarzen Kirschen, Cassis und Pflaumen sind in diesen Weinen vorherrschend.

Die autochtone Rebsorte **Tinta Barroca** gibt dem Port die typische Aromabildung. Aber auch für Qualitätsweine eignet sich diese dichte, dunkle Traube hervorragend. Auch sie gehört zu den fünf besten von João Nicolau de Almeida ausgelesenen Rebsorten. Das Aroma eines Ports findet man unweigerlich auch in den Tafelweinen wieder.

Für den Anbau von Portwein ist da noch die spätreife **Tinta Cão**, die äusserst mehltreueresistent ist. João Nicolau de Almeida meidet diese Traubensorte, obwohl auch sie zu den fünf besten Sorten des Douro zählt.

Im Alentejo werden zwei alte Sorten für die Cuvées mit grossem Erfolg angebaut. Die spätreife **Trincadeira** hat im heissen Süden ein grossartiges Potential. Sie ist aber mit grosser Sorgfalt anzubauen und im richtigen Zeitpunkt zu ernten, soll sie grosse Weine mit der pfeffrigen Note hervorbringen. Die **Alicante Bouschet** wird von überzeugten Winzern vermehrt angebaut und in den Cuvées eingesetzt. Die grosse Konzentration der Trauben helfen den Weinen zu ungemeiner Konzentration.

Im Dão hingegen steht die **Alfrocheiro**, eine frühreife Sorte, einer Cuvée mit den klassischen Tourigas sehr gut an. Sie wird zunehmend geschätzt infolge der guten Balance von Tanninen, Alkohol und Extrakten. Die dezente Säure unterstreicht das typische Aroma nach Erdbeeren. Ebenso wird die alte, traditionelle **Jaën** in guten Cuvées verwendet. Sie ist dem Terroir entsprungen und ist sehr gut angepasst.



Tinta Barroca

## WIR EMPFEHLEN IHNEN UNSERE LIEBLINGSWEINE



**Josef Feusi**, Inhaber

Das moderne Alentejo hat es mir angetan! Die junge Kellerei bei Cuba ist Ausgangspunkt einer Weinreise. In der umfangreichen Weinprobe mit der guten Önologin Caterina Vieira präsentiert sich insbesondere der **Rocim Tinto 2008** als unübertroffen. Die Basis schafft der Aragonez mit der straffen Struktur, die interessante Alicante Bouschet steuert ein umfangreiches Bouquet bei und die Touriga Nacional mit den eleganten Tanninen ergibt im Ganzen einen abgerundeten und geschmeidigen Wein.



**Fredy Müller**, Geschäftsführer

Anlässlich des Besuchs auf dem Weingut Quinta da Leira hat mich der kräftige **Vinha Paz Reserva 2009** in der Fülle der vielen Fruchtaromen so überzeugt, dass ich diesen Wein gleich tags darauf bei der Geburtstagsfeier bei meinem Freund kredenzt habe. Der kleine Ernteertrag von nur gerade 200g/m<sup>2</sup> und die intensive Sonne widerspiegeln sich in diesem Wein. Als Amarone-Liebhaber denke ich, dass diese Reserva von der Struktur und dem Gehalt mit einem feinen Amarone vergleichbar ist. Übrigens: Auch die geladenen Gäste lobten den Vinha Paz über alles – es ist eben ein Festtagswein.



**Christoph Estermann**, Verkaufsleiter

Unser Besuch bei Herdade dos Coelheiros war sehr beeindruckend. Ob als Weinproduzent, Jäger oder für den Anbau von Korkeichen, alles macht Joaquim Simões mit Begeisterung und Leidenschaft. Der intensive, kräftige **Tapada de Coelheiros** mit grosser Fülle und langem Abgang widerspiegelt das Alentejo, in welchem hervorragende, lang haltbare Qualitätsweine produziert werden.



**Martin Doebeli**, Produktionsleiter

Ich liebe autochthone Weine. Dieser **Touriga Nacional von der Quinta de Fafide** überzeugt mich mit seiner Frische und der ausgewogenen Vanille-Note, die ihm das Barrique verleiht.



**Oswald Spicher**, Regional-Verkaufsleiter

Der **Vértice Grande Reserva 2008** ist für mich die Entdeckung aus Portugal – mit einem hervorragenden Preis-/Leistungsverhältnis.



**Fritz Grob**, Regional-Verkaufsleiter

Der **Quinta do Cerrado Reserva 2007** ist mittlerweile mein Hauswein geworden – ich liebe diesen gehaltvollen und runden Wein über alles.



**Bruno Oswald**, Regional-Verkaufsleiter

Der Einstieg in eine höhere Klasse zum tieferen Preis! Der **Quinto dos Avidagos Reserva 2008** von Pedro überzeugt mich mit seinem guten Stoff mit den feinen Tanninen - ein Wein mit Reifepotenzial und Wertsteigerung.



**Margrith Nyffeler**, Leiterin Verwaltung

Ich liebe den **Barroca DOC von Mateus**. Dieser Wein mit der speziellen Etikette mit Katze und Eule ist mein Alltagswein.



**Heinz Umschlag**, Exportleiter

Der **Maritávora Reserva 2009** von Manuel ist mein Wein! Reife und süsse Früchte – das mag ich. Diese Hochgenüsse, gepaart mit der mineralischen und rauchigen Note geniesse ich jetzt abends etwas häufiger in «flüssiger» Form.



**Marisa Stadelmann**, Buchhalterin

Die Millésime von Vértice kann in der Quantität nicht mit Champagner und Cavas konkurrenzieren. In der kleinen Kellerei von Celso werden aber Schaumweine in «Méthode Traditionelle» gemacht, die Produkte von grossen Häusern übertreffen – kurz, der Millésime ist mein «Festtags-Chlöpfmost».



UNSER GROSSES SORTIMENT  
UMFASST WEINE AUS:

- ITALIEN
- SPANIEN
- PORTUGAL
- AUSTRALIEN
- NEUSEELAND