

Ungespritet

Ungespriteten Portwein gibt es natürlich nicht. Denn erst das Aufspritzen des Mostes mit hochprozentigem Weindestillat macht Wein zu Portwein. Wie aber schmeckt ungespriteter Tafelwein aus dem Douro-Tal?

Text: Andreas Keller | Degustationsnotizen: Susanne Scholl



Das Douro-Tal gehört zweifellos zu den spektakulärsten Weinlandschaften der Welt. Nicht von ungefähr wurde es im Jahr 2001 in die UNESCO-Liste des Weltkulturerbes aufgenommen. Mit der Aufnahme sind allerdings strenge Auflagen zur Erhaltung des Landschaftsbilds verbunden: So dürfen keine Neubauten erstellt werden, welche die Gegend verschandeln, die natürlichen Schiefersteinmauern müssen auf Kosten der Winzer erhalten und instand gestellt werden, und die Hälfte der Gesamtfläche muss als Ausgleich der Natur überlassen bleiben.

Wenn man mit dem Schiff den Oberlauf des Douro hinauffährt, fühlt man sich fast in eine Art Lavaux à la portugaise versetzt. Nur ist hier alles viel einsamer und wilder. Die steil zum Fluss abfallenden terrassierten Rebberge ziehen majestätisch vorbei, selten ist ein Haus oder gar ein Dorf auszumachen, und noch seltener rattert ein Zug auf den rostigen Geleisen dem Ufer entlang. Brücken queren nur wenige den Fluss. Wer will schon von einem Ufer zum andern? Und nach einer gewaltigen Schleuse wird das Flusstal noch enger und wilder.

Angebaut werden zumeist autochthone Sorten mit kaum aussprechbaren Namen: Touriga Nacional und Touriga Franca sind die wichtigsten. Aber auch Tinta Amarela, Tinta Barroca, Tinta Francisca, Tinta Roriz, Tinto Cão und Sausão trifft man hier an. Bis noch vor wenigen Jahren wurden die Rebberge mit allen möglichen Sorten im Mischsatz bestockt, das unterschiedlich reife Traubengut zum gleichen Zeitpunkt gelesen und dann zusammen gekeltert. Daraus entstand der traditionelle Portwein, den die Engländer in der ganzen Welt bekannt gemacht hatten.

Zunehmend mehr Winzer setzen heute allerdings auch auf ungespritete Tafelweine, die nicht nur zum Dessert, sondern zu allen Gängen bei Tisch serviert werden können. Es lohnt sich sehr, diese «neuen» Weine zu probieren. Denn obwohl sie neu sind, schmecken sie angenehm altmodisch. Man fühlt sich in eine andere Welt versetzt, die es noch zu entdecken gilt. Ein Nachteil der Tafelweine aus dem Douro-Tal mag vielleicht der zumeist hohe Alkoholgehalt sein. Aber schliesslich müssen sie ja auch zur portugiesischen Küche passen, die alles andere als leicht ist.

	 RANG 1 EX AEQUO PASSAGEM RESERVA THE CROSSING 2007 DOURO DOC Quinta de la Rosa Vinhos SA, Pinhão (TNA, TFR) Dunkles Rot; Aromen von schwarzen Beeren mit Teernoten; vollmundig, saftige Säure, kräftiges Tannin; harmo- nischer Wein mit Stil und Eleganz Baur au Lac Wein, Regens- dorf, bauraulacwein.ch 17,5 CHF 33.00	 RANG 1 EX AEQUO QUINTA DA GAIVOSA 2005 DOURO DOC Domingos Alves de Sousa, Santa Marta de Penaguião TRO, TFR, TCA, TNA) Dunkles, gereiftes Rot; Aromen von eingelegten Steinfrüchten mit Lebkuchennoten; vollmundig, saftige Säure, markantes Tannin, lang; komplexer Wein mit Finesse Lusa, Zollikerberg, lusaweinimport.ch 17,5 CHF 49.00	DEGUSTATOREN Andreas Keller (Inhaber Weininformation, Degustationsleiter marmite), Hans Georg Babits (Weinakademiker), Susanne Scholl (Mitarbeiterin Weininformation) und Rudolf Trefzer (Gastro- und Weinpublizist)
 LA ROSA 2008 DOURO DOC Quinta de la Rosa Vinhos SA, Pinhão (TRO, TNA, TFR) Dunkles, jugend- liches Rot; Aromen von schwarzen Beeren und Steinfrüchten mit Röstnoten; vollmundig, saftige Säure, feines Tannin, lang; frucht- betonter Wein mit viel Charme Baur au Lac Wein, Regensdorf, bauraulacwein.ch 17 CHF 20.50	 R DE ROMANEIRA 2007 DOURO DOC Sociedade Agricola de Romaneira SA, Cotas (TRO, TFR, TNA) Dunkles, jugend- liches Rot; Aromen von schwarzen Beeren mit Lakritzenoten; voll- mundig, saftige Säure, kräftiges Tannin, lang; markanter Wein mit Eleganz und Finesse Gomes-Weine AG, Basel, gomes-weine.ch 17 CHF 21.00	 QUANTA TERRA GRANDE RESERVA 2007 DOURO DOC Quanta Terra, Soc. de Vinhos Lda, Alijó (TNA, TBA, TFR, SAU) Dunkles, jugendliches Rot; Aromen von dunklen Steinfrüchten, Teer; voll- mundig, saftige Säure, kräftiges Tannin; harmonischer Wein Zweifel Weine, Zürich, zweifelweine.ch 17 CHF 39.70	 QUINTA DE VENTOZELO 2007 DOURO DOC Quinta de Ventozelo, São João da Pesqueira (TNA, TFR, TRO) Dunkles, jugend- liches Rot; Aromen von roten Steinfrüchten mit Röstnoten; voll- mundig, saftige Säure, kräftiges Tannin; strenger, markanter Wein Vini Cappelletti, Bern, cappelletti.ch 16,5 CHF 14.50
 CARM SUPERIOR 2008 DOURO DOC Carm Casa Agrícola Roboredo Madeira SA, Almendra (TRO, TFR, TNA) Dunkles, jugend- liches Rot; dezente Aromen von schwarzen Beeren und Stein- früchten mit würzigen Noten; voll- mundig, saftige Säure, kräftiges Tannin; markanter Wein mit Stil Zweifel Weine, Zürich, zweifelweine.ch 16,5 CHF 15.90	 PRAZO DE RORIZ 2008 DOURO DOC Prats & Symington Lda, São João da Pesqueira (TNA, TRO, TFR, TFC) Dunkles, jugendliches Rot; Aromen von schwarzen Beeren und Stein- früchten; vollmundig, frische Säure, kräftiges Tannin; strenger, charaktervoller Wein Dettling & Marmot AG, Dietlikon, dettling-marmot.ch 16,5 CHF 16.90	 CRASTO SUPERIOR 2009 DOURO DOC Quinta do Craсто SA, Sabrosa (TNA, TFR, TRO, SAU) Dunkles, jugendliches Rot; dezente Aromen von Steinfrüchten mit Vanille- noten; vollmundig, saftige Säure, kräftiges, gut integriertes Tannin; markanter, fruchtbetonter Wein mit Schmelz Gomes-Weine AG, Basel, gomes-weine.ch 16,5 CHF 19.50	 VERTENTE 2008 DOURO DOC Niepoort (Vinhos) SA, Vila Nova de Gaia (TRO, TFR, TAM, TNA) Dunkles, jugendliches Rot; Aromen von Backpflaumen mit Röstnoten; vollmundig, frische Säure, kräftiges, strenges Tannin, lang; markanter, opulenter Wein Weinkeller Riegger AG, Birrhard, riegger.ch 16 CHF 22.50
 VALE DA RAPOSA RESERVA 2009 DOURO DOC Domingos Alves de Sousa, Santa Marta de Penaguião (TRO, TFR, TCA, TBA, TNA) Dunkles Rot; Aromen von Stein- fruchtkompott; vollmundig, passende Säure, markantes Tannin; kräftiger, rustikaler Wein Lusa, Zollikerberg, lusaweinimport.ch 15,5 CHF 22.50	 POST SCRIPTUM DE CHRYSEIA 2008 DOURO DOC Prats & Symington Lda, São João da Pesqueira (TFR, TNA, TRO, TBA) Dunkles Rot; Aromen von roten und schwarzen Steinfrüchten; mittelgewichtig, frische Säure, strenges Tannin; kräftiger, robuster Wein Dettling & Marmot AG, Dietlikon, dettling-marmot.ch 15,5 CHF 25.00	 QUINTA DA COSTA DAS AGUANEIRAS 2007 DOURO DOC Lavradores de Feitoria, Vinhos de Quinta SA, Sabrosa (TRO, TFR, TNA) Dunkles Rot; Aromen von schwarzen Beeren und Steinfrüchten; mittelge- wichtig, präsenste Säure, strenges Tannin; gefälliger, moderner Wein Casa del Vино, Ebinger SA, Zürich, casadelvino.ch 15,5 CHF 29.50	REBSORTEN SAU SAUSÃO TAM TINTA AMARELA TBA TINTA BARROCA TCA TINTO CÃO TFC TINTA FRANCISCA TFR TOURIGA FRANCA TNA TOURIGA NACIONAL TRO TINTA RORIZ