

All Posts



19. März 2018 · 2 Min. Lesezeit

Die Weissweine des Douro in Portugal

Eva Salamin, Eidg. Sommelière mit FA &
Diplomsommelière SFS/ASSP



Eva Salamin

Der Geheimtip der Sommelière:

Bei Portugal denkt man an körperreiche, farbkräftige und intensive Weine – besonders auch jene von der geschichtreichen Weinbauregion Douro. Unsere Sommelier-Weinreise mit den „Douro-Boys“ war auch eine Offenbarung für Weissweine und wurde zu meinem Geheimtipp. Diese einzigartige Gegend gehört zu den schönsten und eindrucklichsten Weinbauregionen der Welt die ich kenne. Die atemberaubende Landschaft mit

terrassenförmig angelegten Rebhängen
winden sich endlos entlang des Douroflusses
bis hin zum Horizont.

Durch die idealen klimatischen Bedingungen
hat man erkannt, dass sich diese Region
ebenso hervorragend für die Produktion von
trockenen Weissweinen von höchster Qualität
eignet (DOC Douro), wie für Portwein (DOC
Porto), der seit Jahrhunderten in die ganze
Welt geliefert wird. Die höher gelegenen
Terrassen ab 500 bis zu 700 m ü. M. sind
besonders gut für weisse Rebsorten geeignet.
Durch das kühlere Klima werden feine elegante
Weissweine vinifiziert. In den Weinterrassen
sind typische karge Böden mit schwarzen
Glitzer-Schiffer und Granit vorzufinden. Wobei
der Schiffer meist in den höheren Lagen
dominiert und die Wärme während des Tages
absorbiert und abends abstrahlt, wenn es
kühler wird.

Einzigartig ist die Anzahl von Rebsorten,
welche sonst nirgendwo auf der Welt
vorkommen. Neben den 250 offiziell
eingetragenen heimischen Sorten schätzt man
bis zu 500 weiteren autochthonen Rebsorten.
Meist sind die Weine ein Verschnitt von
verschiedenen Sorten, aus unterschiedlichen
Lagen. Nebensächlich ist, dass man nach den
Traubensorten fragt. Es ist die Komplexität und
Filigranität, sowie die teilweise sehr
ausgeprägte Mineralität, welche beindrucken.
Die Mehrzahl der Weingüter sind seit mehreren
Generationen familiär geführte
Weinbaubetriebe.

Die bekanntesten typischen
Weissweinsorten sind: **Viosinho** mit
kräftiger Säure gibt sie die Struktur beim
Verschnitt. **Malvasia Fina** mit moderater Säure,
vielfältigen Aromen und strohgelber Farbe für

weissen Portwein oder Schaumweine. **Gouveio** (Synonym Verdelho) mit mittlerer Säure und hohem Zuckergehalt eignet sich speziell für weissen Portwein. **Rabigato** was umgangssprachlich «*Rabo de gato*» = Katzenschwanz heissen könnte, diese gibt feine Weine mit muskatartigen Aromen, u.a die **Côdega Larinho, Donzelinho Branco, Folgazao** sowie **Esgana Cao** was übersetzt kurios „Hundewürger“ heisst. Die Tendenz zur Abfüllung von reinsortigen Weine ist in den letzten Jahren gestiegen, der gemischte Satz hat aber noch immer noch Tradition. Manche Erzeuger sind fest der Überzeugung, dass die Vielfalt der Trauben der Schlüssel zur Herstellung von Spitzen-Qualitätsweinen ist. Ich jedenfalls habe mein Herz an die Weissen vom Douro verloren, nicht nur an die „Douro-Boys“!

Artikel aus dem Hotelière

Seit vielen Jahren ist «Hotelière» das offizielle Verbandsorgan des Schweizer Sommelierverbandes ASSP-SVS.

Kontakt Geschäftsstelle / Sekretariat

Dünnistrasse 44, CH-8962 Bergdietikon

Telefon: +41 (0)44 241 80 60

sekretariat@svs-sommeliers.ch