

Vinho verde e Soalheiro

MEININGER
VERLAG

Vinho verde and Soalheiro



**JA,
ES GIBT
SIE ZUR
GENÜGE:**

die Vertreter der Fraktion „Neu ist immer besser“. Kaum ist der 2018er Jahrgang auf der Flasche, wollen sie nichts mehr von einem 2017er oder gar einem älteren Vertreter wissen. Besonders strikt sind sie dabei im Umgang mit weißen Gewächsen, denen ohnehin wenig Lagerfähigkeit zugeschrieben wird. So frische und scheinbar unkomplizierte Weine wie die der DO Vinho Verde beziehungsweise der IG Minho können doch auch gar nicht positiv reifen ... Oder? Was vielleicht selbst einige Winzer vor ein paar Jahren noch nicht für möglich gehalten hätten, wird heute mehr und mehr deutlich: Diese Gewächse haben Potenzial! Und das hat nicht unwesentlich mit der Entwicklung zu tun, die sich in der Region in den letzten zehn Jahren süßlegen hat. Würden die Weine damals noch überwiegend als Cuvées abgefüllt, zielen heute rebsorteneine Erzeugnisse die Sortimente der meisten Weingüter. Immer öfter liest man dabei die Namen Alvarinho, Loureiro, Arinto und Avesso. Mit dem Ausbau

der Rebsortenweine und dank strengerer Qualitätsmaßnahmen, bemerkten die Winzer schließlich, wie sich ihre Gewächse veränderten und welche Vielfalt in Wirklichkeit in ihnen schlummerte. Doch nicht nur die Charakteristika der einzelnen Rebsorten, auch die Profile der jeweiligen Subregionen wurden so immer deutlicher. Zwar wird die Region mit ihrer rund 21.000 Hektar großen Rebfläche oft als große, uniforme Einheit wahrgenommen, in Wirklichkeit formen die Flüsse Minho, Lima, Cávado, Ave und Douro sowie ungleiche Topografie die verschiedensten Mikroklimata.

Von den insgesamt neun Unterregionen spielt die nördlichste, Monção e Melgaço, in Sachen Alterungspotenzial die wohl größte Rolle. Hier ist schließlich Alvarinho die prägende Rebsorte, die aufgrund ihrer vielschichtigen Aromatik geschätzt und häufig mit Riesling verglichen wird. Im Austausch mit Luis Cereira auf dem Weingut Soalheiro wird das ebenfalls deutlich. Als einer der Erzeuger mit der größten Jahrgangstiefe beobachtet er die

Entwicklung seiner Gewächse bereits seit Anfang der 90er und hütet noch heute den ältesten Tropfen aus dem Jahr 1989 in seinem Archiv. „Dieser und der 90er haben eine gute Säure und eine leichte Petalnote. Im Geschmack sorgt die elegante Säure für das reinste Vergnügen“, schwärmt er. Auf die Frage, ob er Weine erzeugt, die speziell auf die Lagerung und Flaschenreife ausgerichtet sind, antwortet er nur mit einem breiten Lächeln: „Alle unsere Weine müssen gut reifen.“ Bereits der Soalheiro Alvarinho, der Einstiegswein, beweist das mit Bravour. In jungen Jahren überzeugt dieser mit seiner frischen Säure und Aromen von Steinobst und Zitrusfrüchten, doch nach ein paar Jahren auf der Flasche zeigt er sich zunehmend komplexer. „Er kommt relativ bald nach der Ernte auf den Markt, aber wir haben einige Flaschen auf Lager, um sie erst später freizugeben“, bestätigt der portugiesische Spitzenwinzer. Ein wunderbares Beispiel dafür, dass ein und derselbe Wein beiden Ansprüchen genügen kann – sowohl denen, die die frischen und jugendlichen Tropfen bevorzugen, wie auch denen, die lager- und reifefähige Gewächse präferieren. „Ich glaube, dass der wesentliche Punkt von Vinho Verde die leichten, frischen und fruchtigen Weine mit niedrigem Alkoholgehalt und sehr gutem Säuregehalt sind. Wenn diese Weine von hoher Qualität sind und ihr Terroir widerspiegeln, können sie sehr gut altern. Diese Weine dürfen nicht unter dem Namen Vinho Verde vermarktet werden. Eine neue Gruppierung wird entstehen, bei der die Subregion wichtiger wird als der DO-Name“, ist Luis Cereira sich sicher. Wegweisend dafür entwickelt sich die Subregion Monção e Melgaço, die an Bekanntheit zunimmt und

zeigt, dass das „Terroir“ für diese Wein-Kategorie an die erste Stelle rücken könnte.

Auch Anselmo Mendes, einer der renommiertesten Weinerzeuger von ganz Portugal, hat sich intensiv mit der Rebsorte Alvarinho und dem Terroir in der Subregion Monção e Melgaço auseinandergesetzt. „Die tiefen Granitböden und einige Sedimente mit Lehm- und Kieselsteinen sind die perfekte Kombination für eine gute Alterung. Hier herrscht ein halbkontinentales Klima und die umliegenden Berge schützen das Land vor dem Einfluss des Atlantiks. Diese Faktoren führen zu komplexen und vollmundigen Weinen“, klärt er auf. Entgegen aller Behauptungen, dass sich Weißweine nur maximal zwei Jahre auf der Flasche lagern lassen, ging er nach seinem Oenologie-Studium der Sache selbst auf den Grund. Er probierte sich durch eine Reihe von Weinen und staunte nicht schlecht, als ihm ein 20 Jahre alter Alvarinho aus Monção über die Zunge glitt. Ein Moment, der ihn zum Umdenken bewegte. „Ich bewahre 200 bis 300 Flaschen meiner Weine pro Jahr auf und probiere sie regelmäßig“, betont Anselmo Mendes. „Meine fünfjährigen Alvarinhos haben Aromen von Honig, Blüten und kandierter Orangenschale. Nach acht bis zehn Jahren entwickeln sie Aromen von getrockneten Früchten und Gewürzen“, fährt er fort. Da wäre es doch nur zu schade, niemals in den Genuss der gereiften Tropfen zu kommen. Doch dafür setzt sich Anselmo Mendes mit Herzblut ein, platziert regelmäßig gelagerte Weine auf dem Markt und gibt so Weininteressierten überhaupt erst die Möglichkeit, sich von ihrer Vielschichtigkeit zu überzeugen. „Wir werden nur dann mehr Nachfrage



Die Quinta de Soalheiro verfügt über eines der größten Archive der Region