

Soalheiro Granit

Soalheiro Granit

DER  
FEINSCHMECKER  
REISEN • ESSEN • TRINKEN • LEBEN



*Darf ein Alt-68er zum Wohlstandsgen werden? Natürlich, findet Jens Priewe. Mit Tipps von den Azoren bis zur Tür unterstützt er bedürftige Winzer und bewahrt gute Weine vor den falschen Kebeln – eine Demonstration mit Geschmack*

**M**eulich entdeckte ich in der Zeitung das Foto einer Studentendemo von 1968, auf der ein Transparent mit der Aufschrift „Gegen Spießer und Wohlstandsgenießer“ hochgehalten wurde. Daneben mit ernstem Gesicht und entschlossenem Blick ein junger Mann, der mir sehr bekannt vorkam. Ich war es selbst. Ein komischer Lebenslauf: als 68er begonnen und als Feinschmecker geendet, der edle Weine trinkt und auch noch versucht, andere Menschen anzustufen, es ihm gleichzutun. Ist irgendetwas schiefgelaufen in meinem Leben?

Einige Leute mögen das denken. Ich tue es nicht. Für den besten Wein, den ich Ihnen hier empfehle, schäme ich mich keineswegs, obwohl er mit knapp 25 Euro eindeutig ins Luxussegment gehört. Dank diesem Preis können die Winzer, die Trauben für ihn geliefert haben, ordentlich bezahlt werden. Für den **2017er Arinto das Açores** haben sie nämlich härteste Arbeit geleistet. Sie haben auf einem abschüssigen Vulkanhang aus schwarzen Basaltsteinen Terrassen angelegt, um den Wind zu brechen, und können nur hoffen, dass an den wenigen Rebstocken, die sie gepflanzt haben, später ein paar Traublein hängen. Ist das der Fall wie im vergangenen Jahr, wird daraus ein einzigartiger Wein: salzig, rauchig, mit einem Touch von Zitronengras, Knochenbrühe. Zu Austern oder cerviche ließe ich dafür jeden Champagner stehen.



Die Rede ist von der Azoreninsel Pico, die zu Portugal gehört. Der Wulkan, von dem ihre Bewohner jahrhundertlang lebten, ist 1984 verboten worden, und Kreuzfahrtschiffe legen auf Pico selten an – zu weit draußen im Atlantik liegt die Insel. Und die russischen Zaren, die den Azoren-Wein früher so gern tranken, sind längst tot. Gäbe es nicht ein paar Wohlstandsgenießer in Lissabon, Lausanne und London, die bereit sind, sich ihr Trinkvergnügen etwas kosten zu lassen, müssten die Inselwinzer sich heute als Piraten verdingen. Im Juni oder Juli werden ein paar ihrer Flaschen nach Deutschland kommen. Ich greife zu (€ 24,50, [www.gute-weine.de](http://www.gute-weine.de), Tel. 0421-696 79 70).

Der zweite Wein auf meinem Zettel kommt ebenfalls aus Portugal, allerdings vom Festland. Genau: aus Portugals Norden. Es ist der 2017er Alvarinho „Granit“ der **Quinta de Soalheiro**. Für Mitteleuropäer mag der Weingutsname schwer aussprechbar sein. Aber es lohnt sich, ihn sich zu merken. Der Wein ist weniger extrovertiert als der von den Azoren und deutlich mehrheitsfähiger – rassig, sturfrisch mit knackiger Frucht und feiner Granitnote, die verhindert, dass er ins Tutti-frutti-abgeleitet. Zu Sushi und Sashimi passt sehr gut, zur Scampi-Pfanne ist er perfekt, und ein veganes Soja-schnitzel wird durch ihn überhaupt erst essbar. Die Portugiesen betrachten die Rebsorte Alvarinho als ihren Riesling, und der von der Quinta de Soalheiro steht in jedem zweiten gehobenen Restaurant auf der Karte. In Deutschland ist er noch ein Geheimtipp (€ 12,90, [www.shop.weinamlimit.de](http://www.shop.weinamlimit.de), Tel. 040-20 20 17 66).

Apropos Riesling: Vielleicht fragen Sie sich, liebe Feinschmecker-Leser, warum ich Ihnen diesmal keinen deutschen Wein empfehle. Ich finde, dass der Hype um den Riesling mittlerweile ein Ausmaß erreicht hat, das durch die Qualität nicht immer gedeckt ist.