



© CVRA

Alentejo

Das Anbaugebiet



© CVRA

Geschichte, Lage, Klima, Geologie

Das Alentejo ([Link](#)), das heisst das Gebiet jenseits des Tejo, liegt im Süden Portugals zwischen Tejo, Algarve, Atlantikküste und spanischer Grenze. Es unterteilt sich in Alto Alentejo (oberes Alentejo) und Baixo Alentejo (unteres Alentejo).

Die weite und hügelige Landschaft besteht durch riesige Korkeichen- und Pinienwälder, Mandel- und Olivenhaine, Lavendelfelder, aber auch durch grosse Felder mit Weizen, Mais und Sonnenblumen, denn die Region ist schon seit der Römerzeit die Kornkammer Portugals. Topographisch unterbrochen wird die weite Landschaft im Wesentlichen nur durch die Berge Portel (421 Meter), Ossa (649 Meter) und São Mamede (1.025 Meter). Trotz der Grösse von mehr als einem Viertel der Fläche Portugals leben im Alentejo nur 5% der Einwohner des Landes. Es gibt nur wenig Städte, jedoch zahlreiche kleine Dörfer. 1986 wurde die Hauptstadt Évora zum Weltkulturerbe ernannt.



© CVRA

Die Mauern der traditionellen Häuser im Alentejo sind wegen der starken Hitze im Sommer und Herbst erwartungsgemäss dick und aus Lehm. Dies sorgt für ein ausgeglichenes Klima im Sommer und im Winter. Sie werden meist jährlich frisch gekalkt und mit bunten Streifen in ockergelb und blau verziert. Grosse Kamine dienen auch heute noch vielen Häusern als zentrale Wärmequelle in kalten Nächten und zum Räuchern von Speisen.



©Clara Gamito

Die Region ist neben hervorragenden Wein auch bekannt für gutes Lamm- und Rindfleisch, aromatischen Schinken und dem Schweinefleisch schwarzer Schweine, die sich in den Wäldern von Eicheln ernähren.

Der Weinbau

Die Weinbaugeschichte des Alentejo ist lange und bewegt. Dieser begann im neunten Jahrhundert vor Christus mit den Tartessern, hierauf folgten die Phönizier, die Griechen und die Römer. Nach der Besetzung durch die Araber ging der Weinbau stark zurück und wurde erst durch die Rückeroberung im 16. Jahrhundert (econquista), insbesondere durch die Ansiedlung von Klöstern wiederbelebt. Nach dem Methuenvertrag ([Link](#)) im Jahr 1703, in welchem sich England und Portugal politisch verbanden, wurde die Weinbaufläche auf über 100'000 Hektar ausgebaut. Durch den Frieden zwischen Frankreich und England und der Bevorzugung von Weinen aus dem Dourogebiet durch den portugiesischen Hof sank diese Zahl jedoch drastisch. In der jüngeren Geschichte verdrängten die Reblaus-Katastrophe, die Weltkriege und der von Diktator Salazar aufgezwungene Anbau von Getreide den Weinbau auf ca. 11.000 Hektar an Flächen, vorwiegend in Hanglage. Mit dem Beitritt Portugals zur EU in den 80er Jahren gelangte der Weinbau des Alentejo zu Subventionen und erneutem Aufschwung und die stetig steigende Rebanbaufläche beträgt aktuell etwas mehr als 22 000 Hektar.



©Wines of Portugal

Das Klima ist gezeichnet durch heisse, trockene Frühlinge und Sommer sowie einem langen warmen Herbst. Im Winter reicht die Temperatur nur selten unter den Gefrierpunkt und die Niederschlagsmenge ist mit jährlich rund 600 Millimetern sehr gering. Während es in den zentralen Lagen stets überaus heiss wird und hier voll konzentrierte Gewächse anzutreffen sind, gibt es auch kühlere Regionen mit eleganteren Weinen. Diese befinden sich entlang der Atlantikküste oder in den bis zu 1000 Meter hohen Lagen von Portalegre an der spanischen Grenze.

Die lange und hohe Sonneneinstrahlung prägt die Reife der Trauben und führt zu einem deutlich bemerkbaren hohen Zucker- und Tanningehalt. Während die früher eher eigenwillige Qualität der Weine besonders aus dem zentralen Alentejo nur wenige Anhänger ausserhalb Portugals fand, sorgen heute moderne Vinifikationstechniken und experimentierfreudige Winzer für eine stetig zunehmende Beliebtheit der Alentejoweinen, deren Abnehmer sich in ganz Europa, vor allem jedoch in den USA und in Brasilien befinden.

Die stetige Hitze am Tage ermöglicht dickschalige Trauben, welche in Kombination mit den kühleren Nächten intensive Aromen entwickeln. Wegen der Klimaveränderung erfolgt die Lese von Jahr zu Jahr etwas früher, weshalb auch die stetige Temperaturkontrolle eine grosse Rolle spielt.

Die Böden enthalten viel Granit, Schiefer, Quarz und Kalk. Man findet jedoch auch Tonalit, Syenit und Nephelinsyenit.

Der typische Weinbaubetrieb im Alentejo ist ein Mischbetrieb, umfasst neben Wein auch zunehmend Oliven sowie andere Agrarprodukte. Die oft vorzügliche Qualität und Menge des neu in vielen Weinbetrieben zu erhaltenden Olivenöls steigert sich rasant.

2014 wurde ein beispielhaftes Nachhaltigkeitsprogramm lanciert, welches neben dem Umgang mit Böden, Wasser, Krankheiten und Schädlingen, Energie und Abfall auch soziale und Ökonomische Aspekte einbezieht und inzwischen von der Mehrzahl der Weinbaubetriebe unterstützt wird.

Die Weine

Die Ursprungsbezeichnung für Alentejo-Weine ist zweigeteilt und wird seit 1989 durch das in Évora ansässige privatrechtliche Comissão Vitivinícola Regional Alentejana ([CVRA](#)) bestimmt. Während DOC-Weine nur in acht Regionen (Borba, Evora, Portalegre, Granja-Amareleja, Moura, Redondo, Reguenos, Vidigueira, und Evora) aus überwiegend alteingesessenen Rebsorten produziert werden, dürfen unter der DOP-Bezeichnung „Vinho Regional Alentejano“ auch anderer Sorten verwendet werden. Der Sinn dieser Schutzbezeichnungen wird unter Winzern durchaus hitzig diskutiert.



© [Vinhos do Alentejo](#)

Die rund 260 Weinbaubetriebe produzieren pro Jahr mehr als 100 Millionen Liter Wein (80% rot / 20% weiss), wovon 55% in den Export gelangen.

Die Weine aus dem Alentejo sind meist Assemblagen aus einheimischen und internationalen Sorten.

Die typisch heimischen Weissweinsorten sind Arinto, Antão Vaz und Siria (Roupeiro). Weiter werden Fernão Pires, Manteudo, Perrum, Rabo de Ovelha und Tamarez sowie Viognier eingesetzt. Bei den Weissweinen hat der Einsatz moderner Ausbaumethoden, insbesondere die temperaturgesteuerte Vergärung, die Batonnage und die Verwendung von Edelstahltanks zu einer erheblichen Qualitätssteigerung geführt.

Leichtere Weissweine sind oft sehr erfrischend und Crus überraschen meist mit einer bemerkenswerten Bekömmlichkeit.



Rotweine aus dem Alentejo sind in der Regel sehr kräftig und tiefdunkel. Sie bestehen meist aus den einheimischen Sorten Aragonês (auch Tinta Roriz oder Tempranillo genannt), Alicante Bouschet und Trincadeira und werden zur Abrundung der starken Tannine in Barriques ausgebaut. Insbesondere ausserhalb der DOC-Regionen werden die einheimischen Sorten Alfrocheiro, Moreto, Castelão, Touriga Nacional und Periquita sowie die Sorten Petit Verdot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Syrah verwendet.

Die Rotweine aus dem Alentejo sind bereits jung schon wahrhaft vollmundig. Stets präsen Aromen sind tiefreife Beeren und Früchte (insb. Cassis, Brombeeren, Pflaumen, Zwetschgen, Kirschen). Diese gepaart mit floralen und meist deutlich präsenten würzigen Komponenten (insb. Vanille, Pfeffer, Zimt, Zedernholz, Tabak) bestimmen die Wahrnehmung. Ihre optimale Trinkreife der grossen Weine bedingt, dass deren Tannine nach einer gewissen Lagerzeit gebändigt wurden. Dann entfalten sich auch die Aromen, insbesondere die charakteristische Würze dieser Weine optimal und führt zu grossem Genuss.

Zum Abschluss verweisen wir gerne auf unseren Bericht «[Alentejo: Talha Wines and more](#)», in dem wir 37 Erzeugnisse des Alentejo-Anbaugebiets bewerten.



Text & Fotos: Peter Thomas (Pit) Mühlhäuser
26. November 2019

Lektorat: Jean François Guyard

Unser Redaktor **Peter Thomas Mühlhäuser (Pit)**, Jahrgang 1965, hat in Deutschland Jura studiert, ist ein erfahrener General Counsel & Manager und lebt nun seit 13 Jahren in der Schweiz. Als erfahrener und leidenschaftlicher Weinliebhaber besucht Pit gerne Weingüter auf der ganzen Welt, um neue Trends zu entdecken und darüber zu berichten. Er ist ein interner Berater von Vinifera-Mundi für solche Themen. Er ist auch daran interessiert, Speisen mit Wein zu kombinieren. Pit begann Mitte 2018 mit der Arbeit für Vinifera-Mundi.



Die Quinta Dona Maria ([Link](#))

© [Vinhos do Alentejo](#)

Der vorliegende Text ist zur exklusiven Publikation auf www.vinifera-mundi.com und www.vinifera-mundi.ch vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu senden.