

Vinho Verde Business Lunch im Loft Five in Zürich



Am 12. März 2014 hatten ausgewählte Medienschaffende Gelegenheit, einige der besten Weine der neuen [Vinho Verde](#) Generation näher kennenzulernen. Im Rahmen eines Flying Lunches im [Loft Five](#) in Zürich wurden uns diese präsentiert.

Vinho Verde

Die wörtliche Übersetzung von Vinho Verde wäre eigentlich „der grüne Wein“. Gemeint ist aber wohl „der junge Wein“. Es ist ein portugiesischer Wein aus dem Anbaugebiet zwischen den Flüssen Douro und Minho im Norden des Landes und umfasst im Wesentlichen die Distrikte Viana do Castelo, Braga und Porto. Das „grün“ bezieht sich auch nicht auf die Farbe, sondern auf die bereits erwähnte Minho-Region, die aufgrund der frischeren Witterung grünere Landschaften hat als andere Regionen. In diesem fruchtbaren, aber recht feuchten Gebiet fallen im Jahr ungefähr 2000 mm Niederschlag und es werden ca. 25% des portugiesischen Weines erzeugt. Der schon im Jahr 1908 gesetzlich definierte DOC Bereich für Rot- und Weisswein ist somit das grösste Anbaugebiet für Qualitätsweine. Die fast 22'000ha Rebfläche werden von etwa 25'000 Winzern, meist im Nebenerwerb, bewirtschaftet.

Vinho Verde ist sowohl als Weisswein, Roséwein oder Rotwein erhältlich. Exportiert wird aber vornehmlich der Weisse Vinho Verde. Er war übrigens auch der erste portugiesische Wein (vor dem Portwein!), der nach England transportiert wurde. Und dies bereits im Jahr 1295.

Die Rebsorten

Wegen ihrer langen Geschichte in dieser Region und, weil sie nur im Südwesten der Iberischen Halbinsel wachsen, werden viele Rebsorten als autochthon angesehen. Die weissen Rebsorten sind unter anderen Alvarinho, Arinto, Avesso, Loureiro und Trajadura. Die wichtigsten roten Rebsorten sind bekannt unter Alvarelhao, Amaral, Borraçal, Espadeiro, Vinhao usw. Die älteste, hochwertigste und edelste Rebe der gesamten Vinho Verde Region ist die weisse Alvarinho Traube. Meist wachsen die Reben als gut 3 Meter hohe Pergolen. Dies schützt die Reben vor der Feuchtigkeit des Bodens und vor zu viel Hitze.

Unter den dadurch gebildeten Lauben werden von den Bauern Gemüse und andere Feldfrüchte für den täglichen Bedarf angepflanzt.



©SAO Les Blogues

Der Wein

Der weisse Vinho Verde hat einen leichten, spritzigen Charakter und moussiert leicht. Die natürliche Kohlensäure entsteht beim biologischen Säureabbau. Der Wein wird grösstenteils trocken ausgebaut und international vertrieben. Ja, er hat sich in den letzten Jahren zu einem regelrechten Exportschlager entwickelt. Der

Alkoholgehalt ist mit 8,5 % bis 11,5 % sehr tief. Dies erklärt auch seine wachsende Beliebtheit als bekömmlicher, spritziger Sommerwein. Weine dieses Stils und Charakters findet man nur in Portugal.

Der rote Vinho Verde, der heute meistens nur noch lokal angeboten wird hat eine intensive rote Farbe und ist sehr tanninhaltig. Er wird zum grossen Teil aus hier noch weit verbreiteten Hybridreben gewonnen



Die TeilnehmerInnen der Verkostung
©[Mettler&Vaterlaus](#)

Verkostungsnotizen

Folgende Weine wurden uns zu 8 verschiedenen, kleinen Tapas Appetithäppchen serviert.

[Conde Villar Branco 2013](#)

Traubensorten: Arinto, Loureiro und Trajadura. Leuchtendes Gelb. Im Bouquet etwas Pfirsich, Ananas, Melone und leichte Blütennoten. Im Gaumen eine saftige Frische mit einem schönen Säurespiel. Feine mineralische Noten.

[Casa de Vilacinho 2012](#)

Traubensorten: Arinto, Avesso, Azal und Loureira. Helles Gelb. Im Bouquet sehr dezent. Nur ganz leicht wahrnehmbare exotische Früchte und zarte mineralische Noten. Ordentliche Säure im Abgang.

[Quinta de Gomariz Loureiro 2013](#)

Traubensorte: 100 % Loureiro. Helles Gelb mit einer dezenten Würze und einer feinen Aromatik. Eine lebendig knackige Säure und anregende Saftigkeit. Leichte Frucht- und Blütennoten sind spürbar.

Dieser Wein ist in der Schweiz für CHF 12.90 bei [Schubi Weine](#) erhältlich.

[Quinta de Melgaço, QM Alvarinho 2012](#)

Traubensorte: 100 % Alvarinho. Leuchtendes Gelb. Düfte nach Pfirsich, Aprikosen, Ananas und Melonen. Florale Blütennoten. Frischer Auftakt, am Gaumen ungewöhnlich körperreich. Saftige Frische und ein fein balanciertes Säurespiel. Elegante, straffe Struktur und feine mineralische Noten.

Ganz klar mein Favorit der heutigen Verkostung und ein wunderbarer Begleiter zu Fisch, Meeresfrüchten oder auch Spargeln.

Dieser Wein ist in der Schweiz für CHF 19.50 bei [Zweifel Weine](#) erhältlich.



©[Casa de Vilacinho](#)

[Morgadio da Torre 2013](#)

Traubensorte: 100 % Alvarinho. Leuchtendes Gelb. Im Bouquet fruchtig mit blumigen Noten. Am Gaumen sanfte Fruchtaromen. Saftige Säure und jugendliche Frische. Feine mineralische Noten.



©Mettler&Vaterlaus

[Quinta da Aveleda 2013](#)

Traubensorten: Alvarinho und Loureiro. Helles Strohgelb. Sehr dezentes Bouquet mit floralen Blütennoten und einer feinen Mineralik. Minimale exotische Früchte. Ein leichter Bitterton ist spürbar.

Dieser Wein ist in der Schweiz für CHF 8.95 bei [Le Shop](#) erhältlich.

[Quinta de Soalheiro, Alvarinho Soalheiro 2013](#)

Traubensorte 100 % Alvarinho. Helles Gelb. Sehr dezent und unkompliziert. Leicht, spritzig und erfrischend mit Aromen von weissem Pfirsich und etwas Litschi im Gaumen.

Dieser Wein ist in der Schweiz für CHF 12.90 bei [Schubi Weine](#) erhältlich.

[Provam, Portal do Fidalgo 2013](#)

Traubensorte: 100 % Alvarinho. Helles Gelb. Bouquet nach frischen tropischen Früchten. Florale Blütennote. Am Gaumen ein erfrischender Auftakt mit einer sanften Würze und einem fein balancierten Säurespiel. Straffe Struktur und zarte mineralische Noten.

Dieser Wein ist in der Schweiz für CHF 23.80 bei [EuroVin](#) erhältlich.

[Aromas das Castas 2013](#)

Traubensorten: Alvarinho und Trajadura. Helles Gelb. Knackig frische Aromatik. Erinnert etwas an Stachelbeeren, Granny Smith und weisse Pfirsiche. Reife Frucht und gute Struktur. Würziger Nachhall.

[Adega de Moncao, Muralhas Rosé 2012](#)

Traubensorten: Alvarelhao, Vinhao, Pedral. Dunkelrosa mit fruchtigen Aromen und frischem, intensiven Geschmack nach Cassis und Melone. Komplex, ausgewogen und angenehm im Geschmack.

Es hat sich bei dieser Verkostung ganz eindeutig gezeigt, dass sich diese Weine vor allem zum Aperó, Fisch, Meeresfrüchten und Gemüse eignen. Das haben anlässlich der Präsentation sogar die Kommentatoren und Organisatoren festgestellt. Etwas heikel waren die Weine bei diesem Wine-Lunch beispielsweise bei Rahmsaucen oder karamellisierten Apfelspalten. Besonders für die Gastronomie sind diese Erzeugnisse aber auf Grund ihrer Frische und Struktur sehr interessant.

Autor: Andi Spichtig
15. März 2014

Lektorat: Jean François Guyard

Dieser 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 verteilen.