



Esporão

Hand in Hand mit der Natur

Auf dem imposanten Landgut Esporão im Herzen des Alentejo hat die unglaubliche Vielfalt der Natur Familie Roquette und ihr Team dazu inspiriert, Wein und Olivenöl auf die natürlichste Weise zu erzeugen. Ein langer Weg, der jetzt Früchte trägt.

Gut 170 Kilometer südöstlich von Lissabon erstreckt sich um die Stadt Reguengos de Monsaraz das Baixo Alentejo mit sanft gewellten Ebenen, flachen Tälern, mit Getreidefeldern, Weingärten und Olivenhainen. In der Nähe hat Herdade do Esporão, eines der ältesten Güter Südpportugals, seine 1267 festgesetzten Grenzen kaum verändert. Fast 1000 Hektar entfallen vorwiegend auf Montados, die typische Agroförstwirtschaft aus weit stehenden Stein- und Korkeichen, Rosmarin, Zistrosen sowie Wiesen und - nah den Flüssen Caridade und Degebe - Eschen, Oleander, Weiden und Reetgras. Über 350 verschiedene Pflanzenarten wachsen hier, Dutzende von Baum- und Buscharten, und man hat über 160 verschiedene Vogelarten auf dem Gut beobachtet.

José Roquette und Joaquim Bandeira erwarben das immense Landgut 1973 mit der Absicht, dort die besten Weine des Alentejo zu erzeugen. Sie entschieden sich für die Sub-Region Reguengos, weil deren karge steinige Böden und das raue Klima körperreiche, doch elegante und ansprechende Weine mit gutem Alterungspotenzial hervorbringen. Schon der Erstling Esporão Reserva 1985 erregte Aufsehen. Heute werden die Weine in 50 Länder exportiert. Ende der 1990er Jahre trat die Olivenöl-Produktion dazu, 2008 die Quinta dos Murças im Duoro.

Ein entscheidender Durchbruch gelang mit der Marke Monte Velho. «Das Ziel war, einen Wein mit ähnlichem Profil wie Esporão Reserva mit aussergewöhnlicher Qualität zu erzeugen, der aber nicht in Fass und Flasche gealtert swar», erinnert sich João Roquette, heute Leiter des Unternehmens. Monte Velho mit seinem hervorragenden Preis-Leis-



tungs-Verhältnis und inzwischen integrierem Weinanbau wurde ein herausragender Erfolg. Die Rebflächen wuchsen, die Kellerkapazität wurde erweitert, im Herzen des Guts ein 120 Hektar grosser Stausee geschaffen.

Sein sorgsam verwendetes Wasser garantiert Trauben- und Olivenproduktion, doch ist er selbst, was Flora und Fauna betrifft, zu einem Paradies an Artenvielfalt geworden. Als um 2010 Nachhaltigkeit zum Ziel euro-

päischer Politik wurde, bekräftigte Esporão als erster globaler Weinerzeuger sein Engagement für die Erhaltung von Umwelt und Biodiversität. Die aktive Steuerung des Ökosystems auf dem Gut hilft, den Bezug zwischen Natur und Landwirtschaft herzustellen. «Die Natur diktiert das Tempo unserer Arbeitsgänge, aber sie ist auch unser Partner», erklärt Winemakerin Sandra Alves. «Zu verstehen, wie sie arbeitet, erlaubt uns die Anwendung der besten kulturellen Methoden. Deshalb haben wir Fledermäuse, Hühner und Schafe eingeführt, damit sie Schädlinge bekämpfen und bei der Bodenpflege helfen.» Agrarmanager Rui Flores ergänzt: «Wir wurden im Weingarten sorgfältiger und bewusster, bis wir schliesslich biologischen Anbau erreichten. Dies war ein langer Prozess mit harter Arbeit und Respekt vor der Natur.»

Esporão Colheita wurde der erste Biowein, aber 2021 wird die gesamte Agrarfläche zertifiziert sein und Esporão das grösste Biogut Portugals sein, das die besten Produkte mit der besten Qualität liefert. Eine Frage der ökologischen, sozialen und ökonomischen Nachhaltigkeit. «Ich habe Colheita an meinem Geburtstag probiert und ich fühlte tatsächlich etwas anderes, etwas Authentischeres», gesteht Gutsgründer José Roquette, und sein Chiefwinemaker David Baverstock fügt hinzu: «Ich empfinde eine Reinheit in der Frucht, genau das, was biologischer Wein sein soll.» ■

