

Dynamik und Eleganz

Alentejo und seine Crus

Unendlich weit scheinen die sanften, leicht hügeligen Wellen der Landschaft im Alentejo zu reichen. Ein Fleckenmuster aus Rebzeilen, knorrigen Korkeichen und Kornfeldern. Raue Bergzüge, grosse Flüsse oder Täler als natürliche Grenzen sind selten. Typisch und unverwechselbar Alentejo. Beeindruckend unberührt sind die weiten Landstriche, fast wie Biotope mit mannigfaltiger Flora und Fauna. Alentejo verkörpert das Ungebundene, Experimentierfreudige und immer wieder Überraschende. Weswegen aussergewöhnliche Weine Alentejos Kompetenz sind. **Text und Verkostung: Sigi Hiss**

KRAFTVOLLE ELEGANZ FRISCHE & FINESSE

Den über den Gaumen schwebenden, zarten Stil eines Mosel-Kabinetts wird man im Alentejo nur schwerlich finden. Ist auch nicht nötig, jede Region darf ihre ureigene Persönlichkeit zeigen. Doch so wie die Kraft zum Alentejo gehört, finden sich Weine mit Frische und Eleganz. Da sind Sorten mit einer kräftigen Säure ebenso hilfreich, wie jene, die per se im Alkohol weniger hoch klettern. Ohne Frage spielen auch kühlere Jahre der Eleganz und Frische in die Hände.



ROT

Adega de Portalegre Conventual Reserva 2015

Frische, weil kühle und blaubeerige Nase mit noblen Veilchennoten, aber auch knackiger Walnuss. Kraftvoll und zugleich samtig mit eleganter, da reifer Frucht am Gaumen. Säure und feinkörniges Tannin lassen ihn geschliffen wirken, Eleganz trifft da auf die erste Stufe der Reife. Kein junger Rabauke, eher der gepflegte Gentleman. 2019 bis 2023

Herdade dos Grous Moon Harvested 2017

Was für eine wunderbare klare und frische Aromatik, erst die knackige Kirsche und dann blaue florale No-

ten. Präzise und reintonig. Aber auch mit dem feinen herb-gemüsigen Touch im Hintergrund Komplexität und Tiefe gebend. Da ist Grip und Gradlinigkeit am Gaumen, wieder die Aromen in der Nase und etwas Junges und Animierendes. Trinkspass auf sehr hohem Niveau. 2019 bis 2028

D'Alegria Vinhos Vinhas da Herdade Tinto Castelao 2015

Rote, wild wachsende Beeren mit der Würze von Waldkräutern und feiner Kühle. Beeindruckend, wie schlank, gradlinig und zugleich dichtmaschig er ist. Rassig und saftig durch die Säurefrische, in den kommenden zwei Jahren tut ihm eine Karaffe gut. Eng geschnürt und kompakt gebaut,

ist das ein junger, wilder, doch verheissungsvoller Charakterwein mit Zukunft.

2019 bis 2025

WEISS

Vinhos Fitapreta Palpite António Maçanita 2017

Sehr offene Nase, die durch ihre expressiven Aromen erstmal ein «Hoppla, was ist das?» provoziert. Nach ein paar Minuten Luft wird es dezenter und dann ist da die Melange von exotischen Früchten und der dezenten Würze des Barriqueausbaus. Erstmal schmeichelnd am Gaumen, um dann mit Struktur, einer passenden Säurefrische und wieder feiner Holzwürze zu überzeugen. Wird sich auf der

Flasche noch weiterentwickeln. Charakterwein at it's best.

2019 bis 2027

Enoforum Carmin Group Régia Colheita Vinhos Monsaraz 2017

Kühl, leicht ätherisch und mit einer rassigen steinig-kalkigen Würze ist da nichts massig, sondern eher rassig, mit einem Touch exotischer Noten dazu. Straff und auch mit leicht phenolischer Struktur sind Kraft wie auch Extrakt bestens aufgefangen. Etwas Mandarinenschale und eine feine Mandelnote passen perfekt. Stil, Charakter und Finesse und ein sehr langer rassiger und druckvoller Abgang. 2019 bis 2024

DYNAMISCHE BALANCE KRAFT & HARMONIE

Den Gaumen füllende, fabelhaft aromatische und druckvolle Rot- wie Weissweine können einerseits langweilig und plump sein. Oder aber faszinierend und beeindruckend. Den Unterschied macht die Balance! Der dichtmaschigen Frucht steht das stützende Tannin entgegen. Für die dynamische Kraft des Alkohols sind die passende Säure und der gefühlvolle Barriqueausbau das ausgleichende Element. Genau deswegen ist das Alentejo ein wahres Paradies für Liebhaber feurig-kraftvoller, aber ausbalancierter Weine.



ROT

Altas Quintas
Marqués de Alegrete Reserva 2012

Reife, edle und samtig dichte Aromen mit Pflaumen, Brombeeren und herzhafter Bitterschokolade, elegant und feingliedrig. Trotz der Kraft hat er ein Netz an Tannin, guter Säure, auch herben Kräutern und Extrakt, die ihn in Balance halten. Geschliffener, samtig-kraftvoller Schmeichler, der jetzt auf dem Punkt ist und dennoch ein paar weitere Jahre so bleiben wird. 2019 bis 2023

Segur Estates
Encostas de Estremoz Reserva 2014

Dicht und konzentriert zugleich, aber auch mit Frische und kühler Note in der Nase. Tief und irgendwie anders, Charakter und Stil. Überraschend ist die schlanke Art, trotz der Kraft und Konzentration

am Gaumen. Kühle Heidelbeerenoten, etwas Schokolade sowie reife Rote Johannisbeeren bringen eine frische, animierende Frucht dazu. Reife Zwetschen im Abgang. 2019 bis 2025

Casa Santos Lima
Quid Pro Quo Reserva 2016

Herbe Kräuter, eine frische gemüsige Note mit etwas Artischocken und Schwarztee, dazu noch Zwetschen und Brombeere. Mit viel Extrakt und eher erdiger Frucht geht er gegen das feinwürzige Holz und die Kraft an. Pure, kalkige und weit vom Mainstream liegende Cuvée aus Touriga Nacional und Petit Verdot. Auf der nicht fruchtigen Seite und deshalb erfrischend anders. Potenzial mit Eigenständigkeit. 2019 bis 2025

Terra d'Alter
Terra d'Alter Reserva 2015

Mit einem Drittel Anteil der Sorte Tinta Caida, die im Alentejo fast komplett verschwunden ist. Sauer-

kirsche, wie sie nicht klarer sein kann, Kalkstein wie auch eine blaue florale Komponente dazu. Alles sehr rassig und mit Finesse, die Wacholder- und Zedernholznote bringen einen noblen Touch. Wer Säure im Rotwein mag, der wird hier glücklich werden. Wie ein Wasserfall rauscht sie über den Gaumen, ohne je schneidend zu sein. Aber was für eine Frische bringt sie in den Wein! 2019 bis 2026

Herdade das Servas
Herdade das Servas Reserva 2015

Helle rote knackige Früchte dominieren anfangs die Nase. Kein zarter und filigraner Stil. Doch die Power ist mit der Frische der Säure und der Struktur der Tannine gut abgefangen. Wieder finden sich einmal die roten knackigen Aromen wie von Granatapfel, Johannisbeere und auch reifen Brombeeren und etwas Schokolade am Gaumen. Mit etwas Luft verschwin-

den die Röstaromen und geben dann freie Sicht auf Walnuss und etwas herbe Kräuter frei. Modern und geschliffen. 2019 bis 2025

WEISS

Herdade do Esporão
Esporão Reserva 2017

Mit 14,5 Volumenprozent beileibe kein leichtgewichtiger Weissler. Feinwürzig duftende leicht florale Nase, die mit Limetten und fast kalkigen Aromen ergänzt wird. Tiefe ja, aber nie mastig oder breit. Fast noch überraschender ist der Gaumen, zwar Kraft zeigend, doch man vermutet nicht den angegebenen Alkohol. Ein Mix aus gewisser Cremigkeit und Balance, aus reifer gelber Frucht und eher knackigen, kühlen Früchten. Viel Alentejo-Typizität. 2019 bis 2023