



**Alentejo und die Schweiz**

# Genussvolle Festspiele

Traditionelle Schweizer Küche und eigenständige Weine aus dem portugiesischen Alentejo geniessen diesmal gemeinsam die kommenden Festtage. Zwei, die sich auf Anhieb verstehen!

## Alentejo

Die gesamte Rebfläche beträgt 22 531 Hektar, davon 17 940 Hektar Rotwein- und 4 937 Hektar Weissweinsorten. Das Klima ist heiss und trocken mit viel Sonne. Böden bestehen aus Lehm-, Schiefer-, Granit-, Schotter- und Kalkformationen. Für gewöhnlich sind die Rotweine kraftvoll und geschmeidig, mit intensiver Aromatik. Erstaunlich gegensätzlich sind die Weissweine mit Frische, einer saftigen Säure und im Vergleich zu den Rotweinen spürbar weniger Kraft.

**A**lentejo, nördlich der Algarve gelegen, hat den Aufstieg zu einer der bedeutendsten Weinregionen Portugals geschafft. Wein wird überall im Alentejo produziert, vom Südwesten am Atlantik bis in den Osten in der Mitte Portugals. Dort liegen auch die sanften Hügel, auf denen die autochthonen Sorten stehen und Unvergleichliches in die Flasche bringen. Doch kaum eine andere Weinregion hat es geschafft, Aufbruch und Tradition so zu verbinden. Heute bringen einen die neu erbauten Autobahnen komfortabel und schnell von Lissabon zu den Weinen des Alentejo. In jeder Stadt gibt es inzwischen moderne Restaurants und trendige Bars, trotzdem hat man seine Seele nicht verloren. Traditionen sind ein Teil des Weinbaus, aber schon immer wird hier der nächste Schritt getan und der übernächste vorausschauend diskutiert. 2015 startete man ein Programm mit dem Zweck, die Weinproduktion auf Nachhaltigkeit auszurichten. Man legt Wert auf wirtschaftliches, zugleich aber auch umweltfreundliches und auf die Bedürfnisse der Menschen eingehendes Handeln, *Sustentabilidade dos Vinhos do Alentejo*, kurz PSVA, genannt - Nachhaltigkeit.

In allen Bereichen der Praxis zielen die Massnahmen darauf ab, Ressourcen zu schonen. Beim Wasserverbrauch gilt die Devise: nur wenn es zwingend ist und dann mit geringstmöglicher Menge. Erreicht wird das durch simple Kontrollmöglichkeiten wie mit Durchflussmessern und durch die Optimierung des Wasserrückhaltevermögens der Böden. Beim Thema, den Pflanzenschutz umweltverträglicher und natürlicher zu gestalten, arbeitet man im Weinberg mit Schafen, Gänsen und Hühnern. Hierdurch wird der Einsatz von Herbiziden und Pestiziden merklich reduziert, was wiederum die Vitalität der Böden und Pflanzen erhöht. Kaufte man früher Barriques von irgendwoher, achtet man heute darauf, dass die Eichenstämme aus zertifizierten Wäldern stammen. Programme zur Weiterbildung und Schulung der Mitarbeiter ergänzen die Massnahmen. Denn der Mensch ist ein wichtiger,

wenn nicht gar der entscheidende Part in Sachen Nachhaltigkeit. Und die kommt den Weinen, der Natur und den Menschen zugute!

### Wie die Faust auf das Auge

Die Küche im Alentejo ist unkompliziert und legt traditionell Wert auf natürliche und gute Produkte aus der Region. Essen und trinken im Kreis der Familie und mit Freunden ist Ausdruck gesellschaftlicher Gepflogenheit. Zu der gehört die tiefe Überzeugung: Essen und Wein sind eins. Folglich sind die Weine des Alentejo in ihrer Vielfalt fürs Essen wie gemacht. Und die Schweiz mit ihrer enorm abwechslungsreichen Küche und lokalen Gerichten ist ein kongenialer Partner. Besonders an Weihnachten und Silvester lässt es sich die Schweiz kulinarisch gut gehen. Da liegt es nahe, typische Schweizer Festtagsgerichte mit Weinen aus dem Alentejo zu geniessen - *bon appétit!*

---

**01** Wir fördern die Schulung der Mitarbeiter, damit diese erkennen, dass die Bemühungen der Weingüter im Bereich Nachhaltigkeit weit über den Weinberg hinausgehen.

**02** Wir erhöhen die Recyclingfähigkeit und fördern die Kreislaufwirtschaft, indem 38 Prozent unserer Mitglieder ihre organischen Abfälle in Kompost umwandeln, um sie auf den Feldern als Dünger einzusetzen.

**03** Der Einsatz von Schafen, Gänsen und Hühnern im Weinberg zur Bekämpfung von Pflanzen- und Tierschädlingen trägt auch zur Bekämpfung des Klimawandels bei, indem weniger Herbizide und Pestizide eingesetzt werden, bei denen es sich häufig um Produkte auf Kohlenwasserstoffbasis handelt.

---

## Autochthone Rebsorten

Sorten, die überwiegend in einem bestimmten Gebiet traditionell angebaut werden, dort eine ausreichend lange Geschichte und eine kulturelle Bedeutung vorweisen können. Weswegen ein und dieselbe Sorte in mehreren Regionen als autochthon gelten kann. Für die Begleiter unserer Schweizer Spezialitäten sind es die Rotweinsorten Trincadeira, Alicante Bouschet, Aragonez, Castelão, Touriga Nacional und für die Weissweine Arinto, Antão Vaz und Roupeiro.



01



02



03

# Schweizer Festtagsgerichte harmonieren wunderbar mit den Weinen aus dem Alentejo – die besten Mariagen hat VINUM für Sie schon ausgewählt, à table!



## Geräucherter Wildlachs mit Kräuterremoulade

**2019 White Reserve, Herdade dos Grous**  
40% Antão Vaz, 30% Arinto, 20% Alvarinho, 10% Viognier

Keine leichte Aufgabe, einen geräucherten und intensiv schmeckenden Wildlachs mit seinem hohen Gehalt an hochwertigen Ölen zu begleiten. Da ist ein knackiger, zugleich ausreichend komplexer, mit einem Touch Cremigkeit ausgestatteter Weisswein die Wahl schlechthin. Diese Cuvée aus autochthonen Sorten und einem kleinen Anteil Viognier bringt genau das: eine wunderbare Frische und Kraft mit saftigen Zitrusfrüchten, aber auch einer betörenden Exotik - Alentejo in Weiss par excellence.



## Klassisches Tatar mit Ei und Kartoffelgratin

**2017 Tapada de Coelheiros, Herdade de Coelheiros**  
50% Arinto, 50% Roupeiro

Wieder zwei eigenständige weisse Sorten aus dem Alentejo, die sich perfekt ergänzen. Arinto ist geradlinig, straff und mit einer puren Frische, die einen packt. Roupeiro besticht mit herrlichen Aromen von Akazien, Orangen und Lorbeer und bringt den samtigen und süffigen Trinkfluss mit in die Cuvée. Und die umgarnt ideal das würzige Tatar mit dem Ei obenauf. Einerseits eine gewagte, aber auch finessenreiche Kombination, doch ist der Tapada ein wahrer Tausendsassa als Essensbegleiter.

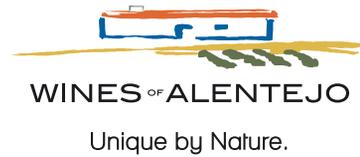


## Fondue Chinoise Schweizer Art

**2018 Vinho Tinto Reserva, Adega de Borba**  
Trincadeira, Alicante Bouschet, Aragonez, Castelão

Der Schweizer Klassiker für die kalte Jahreszeit schlechthin! Das, was zum Fondue Chinoise gereicht wird, fordert den Wein heraus. Gerade hier zeigt sich: Weine aus dem Alentejo mit ihren autochthonen Rebsorten sind zum Essen prädestiniert. Diese Reserva aus 2018 schafft den Spagat der Frische mit Trinkspass und bringt eine samtig-seidene Kraft mit, die zu den kräftigen Beilagen und Sossen den herrlich harmonisierenden Gegenpart stellt. Schwarzfruchtig mit reifen Brombeeren und dem bestens dosierten Touch an Schokolade und Barriquewürze. Portugals Weinmacher sind Meister der Cuvée!





### Gefüllter Truthahn aus dem Backofen

**2014 Vinha do Badeco, Herdade do Esporão**  
100% Touriga Nacional

Die Trauben stammen aus dem ältesten Weingarten im ganzen Alentejo! Reinsortiger Touriga Nacional der Extraklasse, die es auch braucht, um dem gefüllten Truthahn mit seiner Würze und Intensität der richtige Partner zu sein. Seine seidige Reife, eine den Gaumen auskleidende Kraft, dunkle Beeren und diese gewaltige Tiefe passen perfekt. Dass der Wein auch noch solch eine Saftigkeit zuwege bringt, muss man als ein faszinierendes Trinkenerlebnis beschreiben. Berechtigterweise zählt Touriga Nacional weltweit zu den besten Rotweinsorten.



### Walliser Raclette vom Käse «AOC Raclette du Valais»

**2016 Tinto, Cortes de Cima**  
30% Aragonez, 30% Syrah, 15% Touriga Nacional, 10% Petit Verdot, 10% Alicante Bouschet, 5% Cabernet Sauvignon

Autochthones Alentejo mit einem Anteil von fast der Hälfte an international bekannten Sorten. Wieder schmeckt man das Händchen des Weinmachers für Cuvées - 6 Sorten in Einklang zu bringen, ist eine Kunst. Frisch und geschmeidig mit der richtigen Nuance an Barrique, wunderbar erdigen, zugleich rotfruchtigen Aromen passt er sich an die kräftigen Käse aus dem Valais an. Die Reife schlägt die Brücke zu dieser zwar ungewöhnlichen, aber hochspannenden Kombination.



### Schweinsfilet im Teig mit Speck und Brät

**2015 The Friends Collection, Herdade de São Miguel**

Alicante Bouschet, Trincadeira, Touriga Nacional und andere

Wäre es nur das Filet ohne Speck und Kräuterbrät, wäre diese typische Assemblage zu kräftig. Doch so sind das Balsamische sowie die Noten von reifen Pflaumen und schwarzen Waldbeeren genau passend. Gerade die feine Salzigkeit des Specks und der herbe Geschmack der Kräuter fordern diese Cuvée aus uralten Sorten heraus - der knusprige Teig tut ein Weiteres. Eine traumhafte Harmonie, die beiden scheinen sich gesucht zu haben. Die zarte, hochfeine Frucht nach reifen Johannisbeeren ist das i-Tüpfelchen dieser Mariage.

