

Esporão

# Im Rhythmus mit der Natur

Auf Herdade do Esporão, einem der bedeutendsten und ältesten Landgüter des Alentejo, ist eine neue, Zukunft weisende Epoche angebrochen. Seit 2019 ist es das größte biologisch zertifizierte Gut Portugals und eines der größten der Welt. Die Natur gibt seinen Weinen den markanten Charakter.





**D**ie Wende begann 2007. Damals setzten sich José Roquette und sein Sohn João das Ziel, Esporão Colheita herauszubringen, einen ganz neuen Wein. «Dieses Projekt begann aus Qualitätsdenken», berichtet der Vater. «Wir mussten herausfinden, wie wir Fortschritte machen konnten und biologischer Anbau war die Antwort.» Es sollte zehn Jahre dauern, bis sie ihr Ziel erreicht hatten. 2017 wurde der erste Jahrgang, 2018 ist jetzt im Handel. Ein Rotwein von leuchtendem dunklem Rubin, intensivem und komplexem Duft nach reifen schwarzen Früchten, Pflaumen und Kakao sowie Gewürznoten. Am Gaumen beeindruckt seidige Textur, reife Frucht und feine Mineralität, die ihm einen reinen, vibrierenden und ausdauernden Charakter verleihen.

«Dies ist eine Bestätigung, dass das biologisch-organische Modell bei den Weinen, die wir machen wollten, funktioniert», freut sich José Roquette. «Präzisere Weine, die ihren Herkunftsort besser reflektieren. Und deshalb macht es sogar mehr Freude, diesen Wein zu trinken.» Die Weine stammen ausschliesslich aus eigenen Trauben, jetzt nur noch aus biozertifizierten: die jüngeren Esporão Colheita und die klassischen Esporão Reserva, jeweils als Rot- und Weißwein, sowie der einzigartige Esporão Private Selection und die rare Ikone Torre do Esporão.

Als José Roquette und Joaquim Bandeira 1973 das fast 1000 Hektar grosse Gut im Alentejo mit seiner faszinierenden, 750 Jahre zurückreichenden Geschichte erwarben, taten sie es von Anfang an mit der festen Absicht, dort herausragende Weine zu erzeugen. Dafür bereiteten sie mit viel Einsatz und Geduld den Boden. Ihr allererster Wein, der Esporão Reserva 1985 (!) bezeugte, wie ernst sie es damit nahmen. Inzwischen hat sich das Angebot auf andere Produkte und Regionen erweitert wie Olivenöl, Weintourismus und 2008 die Quinta dos Murças im Duoro-Tal. Vor kurzem kamen das portugiesische Craft Beer Sovino sowie die bekannte Quinta do Ameal im Vinho-Verde-Gebiet hinzu.

«In jedem Gebiet inspiriert uns die Natur und hilft uns, das Beste zu tun, deshalb respektieren und schützen wir sie», betont João Roquette. «Unsere Mission ist es, die besten Produkte, die die Natur bietet, auf die verantwortlichste und inspirierendste Weise zu erzeugen.» Das Familienunternehmen folgt einem ganzheitlichen Ansatz und hat eine ganze Reihe von innovativen nachhaltigen Praktiken eingeführt, für die es mehrfach ausgezeichnet wurde.

Auf Herdade do Esporão fügen sich Wein- und Olivenanbau in eine Landschaft ein, die einen ausserordentlichen Reichtum an Pflanzen- und Tierarten bewahrt hat. Naturschutz und Bioanbau bilden hier eine Symbiose, das beispielhafte Ergebnis einer sich über Jahrzehnte erstreckenden konsequenten Entwicklung. Im Rhythmus mit der Natur entstehen hier einzigartige Weine, aber auch ein ausgewogenes und gesundes Ökosystem. Die typischen Eigenschaften des Jahrgangs, die Verschiedenartigkeit der sieben Böden und der Charakter der ausgewählten Rebsorten prägen den Wein. Um diesen Ausdruck unverfälscht einzufangen, wird er in tulpenförmigen Betontanks vinifiziert und ausgebaut. «Die Betontanks helfen diesen erdigeren, elementarerer Charakter des Weins zu erhalten», verrät Weinmacherin Sandra Alves. Esporão Colheita ist ein ansprechender, doch besonderer Wein aus dem Alentejo. Wer das Gut kenne, würde unweigerlich die enge Verbindung zwischen Wein und Weinberg spüren, betont João Roquette.

