2020/16 Ökologie

https://www.jungle.world/artikel/2020/16/traditionell-trinken

Viele Winzer im portugiesischen Alentejo widmen sich der ökologischen Weinproduktion

Traditionell trinken

Von **Jan Marot**

Im südportugiesischen Alentejo kultivierten schon die Römer Weinreben. Nun bauen Winzer wieder alte Sorten an, die dem extremen Klima der Region trotzen, und keltern in Keramikamphoren unter ökologischen Gesichtspunkten hergestellte Weine.

Wenn man an Portugal und Wein denkt, hat man wohl meist ein Glas Port, Vinho Verde (ein »grüner Junger«), einen kräftigen Roten vom Douro-Ufer oder den süßen Wein aus Madeira vor Augen. Doch im Südosten des Landes, in der größten Region, dem Alentejo, orientierte man sich in den vergangenen Jahre wieder auf den traditionellen Weinbau.

»Ein neuer Schlag von Weinliebhabern, eine neue Generation von Jungwinzern aus Portugal und anderen Ländern, hat neue Projekte gestartet, Güter übernommen oder gekauft. Sie bringen frische Ideen und eine andere Auffassung in die Region, mit Respekt vor der Natur und minimalem Einsatz von chemischen Produkten in der Herstellung«, sagt André da Silva de Quiroga der *Jungle World*. Der Weinkenner, Gourmet, Kurator und Kunstsammler organisiert Projekte zur kulturellen und gastronomischen Belebung der ärmsten und spärlich besiedelten Region Portugals, auch im Hinblick auf Ökotourismus für Weinliebhaber: »Der Alentejo ist mit über 50 Prozent der landesweiten Produktion nach wie vor eine Weinbauregion ersten Ranges in Portugal. Die Gründe dafür sind neben der kräftigen Sonne die leicht hügelige Landschaft, die auch eine mechanische Weinlese erlaubt, und ein Netzwerk von Kooperativen neben den großen Weinproduzenten.«

> Während der Militärdiktatur wurde der Alentejo zur Kornkammer Portugals, alte Reben mussten dem Getreideanbau weichen.

Zwar kultivierten hier schon die Römer Weinreben, doch in der Zeit der von António de Oliveira Salazar errichteten Militärdiktatur, die von 1933 bis 1974 währte, wurde der Alentejo zur Kornkammer des isolierten Staats, alte Rebenbestände mussten gemäß der Selbstversorgungsdoktrin des Regimes dem Getreide weichen. Die ältesten Reben im Alentejo stammen deshalb aus den achtziger Jahren. Es ist unter anderem einem

deutschen Wissenschaftler zu verdanken, dass der Weinbau wiederbelebt wurde. Jorge Böhm, ein Weinbauexperte, gründete zwei Jahre nach der »Nelkenrevolution« (1974) mit der Quinta da Plansel ein Gut, auf dem er ausschließlich portugiesische Sorten kultivierte, den Touriga Nacional, Touriga Franca und Tinta Barroca. Derzeit leiten Böhms Tochter und ihr Ehemann das Gut, die diesem Grundsatz treu bleiben.

Alte, für den Alentejo typische Rebsorten blieben glücklicherweise erhalten, für den Weißwein Antão Vaz, Arinto oder Fernão Pires, für den Rotwein Aragonez (in Spanien Tempranillo genannt), Trincadeira oder etwa Castelão. »Aber auch internationale Sorten reifen mit teils überraschend anderen geschmacklichen Expressionen«, sagt da Silva de Quiroga, »wie Sangiovese, Syrah und Cabernet Sauvignon, aber auch die weißen Trauben des Rieslings oder des Viognier.«

»Wir arbeiten eher biodynamisch als biologisch. Bei vielen Kriterien gehen unsere Maßnahmen weit über die Vorgaben hinaus«, sagt die brasilianische Winzerin Gabriela Mascioli von dem 1467 erstmals urkundlich erwähnten Gut Herdade de Coelheiros bei Arraiolos der *Jungle World.* Sie gehört zu den »Internationalen« im Alentejo, wie etwa auch die Franzosen, die das Herdade da Maroteira führen, oder die Dänen, die das Gut Bodega Cortes de Cima besitzen. 2015 kaufte Mascioli mit ihrem Mann das Gut, das über 800 Hektar umfasst »und schwer vernachlässigt worden war«, wie sie betont: »Die Vorbesitzer haben es mit Herbiziden und Pestiziden übertrieben, um möglichst wenig Arbeit zu haben.« Weinbau war Neuland für die Brasilianerin, die erst im Bankwesen tätig war und dann in den USA einen Buchladen für Kochbücher betrieb. »Ich war mehr Weintrinkerin«, sagt sie und lacht. »Aber mit Leidenschaft und Einsatz kann man alles erlernen und verwirklichen.« Der Übergang zum ökologischen Weinbau auf mittlerweile 53 Hektar nahm Jahre in Anspruch, mit dem Biosiegel rechne sie 2021. »Aber darum geht es nicht in erster Linie, wir wollen einfach so ökologisch wie möglich sein.« Mittlerweile verwende sie nur noch minimale Mengen an Kupfergranulat, das feuchteren Wintern Pilzbefall vorbeugt, und Sulfite beim Keltern, sagt Mascioli. Zur Gärung der Rotweine verwende man Spontanhefe, die im Keller oder Weinberg natürlich vorkommt, Weißweinen wird lokale Hefe zugesetzt: »Meinen Wein behandle ich wie meinen Körper. Wenn ich Antibiotika brauche, werde ich es so lange wie möglich hinauszögern, so ist es auch bei den Reben.«

Ziegen fressen die Gräser zwischen den Reben, pflanzliche Abfälle werden kompostiert und Dünger wird aus Weinblättern und Nussschalen hergestellt. Die Bewässerung liefern Regenwasserzisternen und natürliche Bäche am Grund. »Doch nur junge Reben werden in den ersten drei bis vier Jahren von uns künstlich bewässert«, sagt Mascioli: »Essentiell war und ist ein umfassender ökologischer Wandel. Dafür lassen wir Pflanzen, Blumen und Sträucher wachsen, die nützlichen Insekten und Vögeln Nahrung bieten.« Den Insektenbestand regulieren auch Fledermäuse sehr effektiv, denen man bislang acht Unterschlüpfe errichtet hat. Ein Projekt, das die Winzerin mit der Universität von Évora durchführt, wo Önologinnen wie Susana Esteban oder Sandra Gonçalves an Veränderungen in der Weinproduktion und einer Modernisierung der Geschmacksprofile arbeiten. Zudem habe man dafür gesorgt, dass sich wieder große Greifvögel ansiedeln, ein bis zwei Adler und Falken hielten auf Trauben erpichte Vögel davor ab, die Ernte zu fressen. »Mittlerweile nisten jedoch bereits Vögel in den Reben und essen lieber als

Trauben andere Früchte, die wir am Grund gepflanzt haben«, erzählt Mascioli stolz. Photovoltaik-Paneele machen das Weingut energieautark. Auf Plastik verzichte man weitgehend.

»Die Vorbesitzer haben in erster Linie französische Reben gepflanzt, wir schwenken sukzessive auf lokale Traubensorten um«, sagt Mascioli, wobei man »als Signatur« des Guts am Cabernet Sauvignon festhalte. »Merlot war ein Reinfall, das hat bei uns nicht funktioniert, doch die für den Alentejo typische Rebe Alicante Bouchet ist schlichtweg genial.« Lokale Sorten kämen mit der Trockenheit und Hitze weit besser zurecht, betont sie. Für die kommenden Jahre wird man Reben in den Korkeichenhainen pflanzen, um Synergien mit der nützlichen Fauna zu schaffen.
»Es gibt zudem einen neuen Trend im Alentejo«, sagt da Silva de Quiroga, »traditionelle Weinproduktion in Keramikamphoren, wie es die alten Römer schon machten.« Der *vinho de talha* war einst Monopol von José de Sousa in Reguengos de Monsaraz, dessen Weinbau nun die Familie Soares Franco mit der Expertise des Önologen und Familienmitglieds Domingos Soares Franco führt. Dieser Wein werde in immer größerem Maß produziert und auch von den Konsumenten hochgeschätzt, sagt da Silva de Quiroga: »Wein wie vor 2 000 Jahren, absolut ökologisch.«

Ein Rebell unter den Winzern im Alentejo ist Joaquim Arnaud in Pavia. Seine Arundel-Weine sind Andenken an einen Zweig seiner Familie, die Grafen von Arundel, die im 17. Jahrhundert aus England nach Portugal kamen. Erste Reben pflanzten vor über 500 Jahren weitere seiner Vorfahren, die im Alentejo bereits um 1515 lebten, wo er heute, wie er der *Jungle World* sagt, »expressive Weine macht, die mir selbst schmecken müssen«. Dafür kombiniere er »Handwerk mit Kultiviertheit«, worauf er sichtbar stolz ist: »Darum habe ich mich auch vom regionalen Gremium der Herkunftsbezeichnung, der Comissão Vitivinícola Regional Alentejana, losgesagt.« Er wolle sich »nicht gefesselt fühlen oder vom Gremium wegen meiner Freigeistigkeit verurteilt werden«. Auf nur 6,5 Hektar baut er lokale Rotweinsorten an, Aragonez, Trincadeira, Alicante Bouchet und den international gängigen Syrah. »Mein Land, ein steiniger Granit- und Schieferboden, ist bereits seit 1999 als ökologisch zertifiziert«, sagt er. »Aber meine Weine haben keinen Biosiegel.« Dieses bedeute für ihn ein Korsett, in das er sich nicht zwängen möchte.

© Jungle World Verlags GmbH