

Portugal ohne Portugieser

WEINKARTE. „Vinhado Mouro 2005“ von Quinta do Mouro.

VON GERHARD HOFER

Früher, als die Erde eine Scheibe und Österreich eine Fußball-Nation war, waren die Rotweine – zumindest in meiner Heimat dem Weinviertel – sagen wir: roter als die Weißen. Damals war der Blaue Portugieser beliebt bei den wortkargen, stämmigen Wirtshausmännern in unserem Ort. Selten pur, meist mit Sodawasser oder Cola veredelt, verkürzte er den Tag (und vor allem das Leben) und machte die Längeweile hinter dem Eisernen Vorhang erträglicher. Nur Franz Klammer, Schnecklerl Prohaska, Pierre Brice, der Schwarzweißfernseher und Cola (und zwar pur und nur an besonderen Tagen) erinnerten mich daran, dass ich knapp vor dem Eisernen Vorhang lebte. Damals waren guter Rotwein weit, und Portugal noch viel weiter weg.

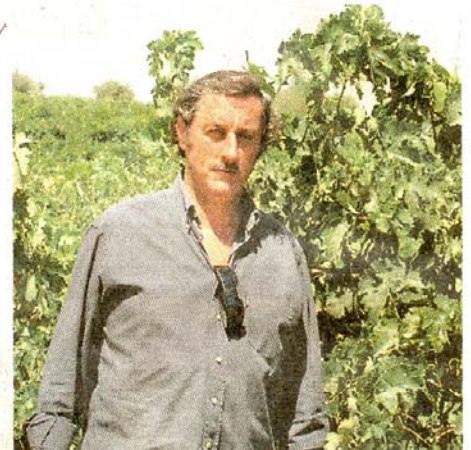
Heute trinke ich feine heimische Rotweine und ich war auch schon bei den Portugiesern. Die machen genauso sensationelle Rotweine, auch wenn diese hier-

zulande nicht allzu bekannt sind. Bei Estremoz, einer Kleinstadt in der Weinbauregion Alentejo bei Lissabon, liegt etwa die Quinta do Mouro. Miguel Louro und sein Sohn Luis betreiben naturnahen, traditionellen Weinbau. Mit ihren Rotweinen gelingt ihnen eine perfekte Kombination aus Tradition und Internationalität. Etwa mit dem „Vinhado Mouro 05“, einer Cuvée aus Aragonez, Trincadeira und Cabernet Sauvignon. Der Wein ist noch ungestüm. Braucht Zeit – und mindest einen Tag Luft. Kraftvoll, üppig und trotzdem mit sehr viel Frucht. Ein Wein mit viel Zukunftsfantasie und einem guten Preis-Leistungs-Verhältnis.

Und: Am 5. November findet in Wien im Palais Coburg und tags darauf in Salzburg in der Vinothek Stangl (jeweils von 17 bis 19 Uhr) eine Alentejo-Weindegustation statt. Klasse-Weine aus einer kaum bekannten Weingegend. Nur eine Weinsorte kennt man dort nicht: den Blauen Portugieser.



gerhard.hofer@diepresse.com



Winzer Miguel Louro.

[Louro]

Vinhado Mouro 2005: Dunkle Beerenfrucht, kraftvoll, wuchtig, noch zu jung; zu deftigen Wildspeisen, Steak.

Trinktemperatur: 18 Grad C

Bezugsquelle: Gawein Bruckner Weinhandel, ☎ 0664/435 48 70, www.gawein.at

Preis: 9,80 Euro

Bewertung: ★★★★★☆