So schmeckt Portugal!

Leckere Rezepte aus Portugals Küchen

Gebrauchsanweisung für dieses E-Book

Titel

So schmeckt Portugal! Rezepte aus Portugals Küchen. Von Paulo Heitlinger. PDF im Breitformat. 238 Seiten, 224 Bilder.

Verlag portugal-kultur.de

Bestellbar auch auf www.portugal-kultur.de/ebooks und auf www.pheitlinger.de

Nutzung

Das PDF im Querformat ist bequem zu lesen – im PC, Notebook oder im Tablet. Die Interaktion ist immer vorhanden, wo sie funktional ist, z.B. im Inhaltsverzeichnis (Rezepteübersicht). Oder bei Querverweisen. Einfach klicken.

Diese Publikation ist für den persönlichen Gebrauch des Lesers bestimmt. Die kommerzielle Nutzung ist untersagt. Der Verkauf oder die kostenlose Weitergabe an Dritte ist NICHT gestattet. Die Verbreitung per Datenträger, E-mail oder Web-sites ist nicht erlaubt.

„Verleihen" an andere Personen ist nicht erlaubt. Nur so können wir den niedrigen Preis und die hohe Qualität dieser digitalen Bücher gewährleisten.

Die dem Leser eingeräumten Nutzungsrechte berechtigen ihn NICHT dazu, Texte oder Bilder an Dritte zu verkaufen. Wenn Sie Bilder erwerben wollen, treten Sie bitte mit dem Verleger (pheitlinger@gmail.com) in Verbindung.

Verleger, Copyright

Die E-Books von **Kulturas**, etwa 250 bis 400 Seiten stark, werden ausschließlich im Format PDF verkauft. Sie werden herausgegeben und gesetzt von Paulo Heitlinger; sie sind auch intellektuelles Eigentum des Verlegers. Es gibt beim Verlag keine auf Papier gedruckte Fassung, aber natürlich kann sich der Besitzer eines Exemplars dieses ausdrucken. Selbstverständlich kann das E-Book in Teilen oder ganz ausgedruckt werden.

Jedes Exemplar wird mit dem Namen des Besitzers digital gekennzeichnet. Diese digitale Signatur erlaubt es dem Verfasser jeden Missbrauch festzustellen. Die Weitergabe dieses Exemplars würde mit juristischen Schritten geahndet werden.

Copyright 2023 by Paulo Heitlinger.

www.pheitlinger.de

Der Acrobat Reader ist die beste Anwendung, um dieses PDF zu nutzen. Nur mit diesem Reader profitieren Sie von einer einwandfreien Darstellung am Bildschirm und von allen Navigations- und Interaktionsmöglichkeiten, die in diesem PDF vorhanden sind. Außerdem können Sie Ihr Exemplar mit Unterstreichungen markieren und mit Notizen versehen.
Die neueste Version vom Acrobat Reader ist bei Adobe kostenlos herunterzuladen.
http://get.adobe.com/de/reader/

Drei Köchinen eines volkstümlichen Restaurants in Faro (Algarve, Südportugal) präsentieren stolz ihre Version vom Cozido. Es schmeckte vorzüglich! Foto: Paulo Heitlinger.

Rezepte

Gebrauchsanweisung für dieses E-Book..... 2

Die portugiesische Küche ____ 5

Getränke ____ 8

Eine Übersicht..... 8
Vinho verde 10
Mateus Rosé? Warum nicht... 13
Portwein..... 17
Favaios..... 21
Tischweine vom Douro 22
Ginginha 27
Beerenstarker Medronho 29
Der geistige Charme der Orange..... 30

Küchengeräte ____ 31

Die Cataplana 32
Schwarze Keramik 34

Tapas ____ 37

Fisch-Tapas..... 37
Oliven 38
Broa de Avintes 39
Lupinensamen..... 43
Ausgebackene Bohnen..... 44
Empadão..... 45

Gewürze ____ 47

Salzblume..... 48
Pickles 52
Der Perrejil 53
Die Färberdistel 54
Pimenta-da-Terra..... 55

Schnellkurs in Fisch ____ 56

Auf dem Fischmarkt..... 57
Fischbällchen 58
Fischeintopf 59
Moqueca von Fisch & Scampis..... 60
Tintenfischsalat 61
Marinierte Sardinen 63
Carapaus nach Algarve-Art 64
Chicharro (Azoren)..... 65
Fische und Meeresfrüchte 66

Kraken & Co. ____ 69

Polvo à Lagareiro..... 73
Krake in Rotwein 75
Tintenfisch gefüllt mit Scampi u. Wirsing 76

Muscheln und Schnecken ____ 78

Venusmuscheln nach Bulhão-Pato-Art..... 81

Bacalhau ____ 82

Bacalhau aus dem Backofen..... 83
Stockfisch-Kroketten 84
Stockfisch-Nocken 85
Stockfisch gebraten 86

Andere Fische ____ 87

Thunfisch, gegrillt 89
Fisch in der Cataplana..... 91
Seeteufel & Krabben in der Cataplana..... 92
Garnelen in Brandy-Knoblauchsoße..... 94
Fischgericht mit Tomate (Bouillabaisse)..... 95

Konserven ____ 96

Kichererbsen mit Thunfisch 97

Suppen ____ 98

Brotsuppe Gaspacho 99
Kohlsuppe..... 101
Kürbissuppe 103
Brotsuppe des Alentejo 104
Brotsuppe mit Tomaten & Eiern..... 105
Escabeche..... 106

Fleisch ____ 107

Steak im Brot..... 108
Traditionelle Rinderrassen 109
Schlachtplatte..... 115
Schlachtplatte, 1 118
Schlachtplatte, 2..... 120
Geschmortes Rindfleisch 121
Steak mit Spiegeleier 122
Kutteln wie in Porto 124
Hackbällchen mit Tomatensauce 125

Vom Schwein ____ 126

Spanferkel mit Piripiri....127
Schweinefleisch mit Muscheln....128
Kaninchen in Rotwein....129
Lammfleisch nach Algarve-Art....130

Huhn & Gockel ____ 131

Huhn im Essig-Blut-Reis....132
Hähnchen aus dem Ofen....134
Arroz de Pato....135
Die Holstein-Frisiche....136
Inhame....138
Tomatenreis....141

Obst ____ 142

St. Michael's....144
Ananas aus den Azoren....145
Melone....149
Araçá....150
Kima....152

Käse ____ 154

Käse essen....155
Käsesorten....159
Die Reife....161

Süsses ____ 165

Sahnepastetchen....167
Sahnepasteten....171
Queijadas de Sintra....172
Eierspeise aus Aveiro....176
Quittenmarmelade....177
Tomatenkonfitüre....178
Flan Pudding....180
Pudding mit Karamellsauce....181
Milchreis....182
Birnen, in Portwein besoffen....183
Pochierte Birnen....184
Honig-Zimt-Birnen mit Frischkäse....185
Torta de Azeitão....186

Kaffee ____ 187

Café....189
Tee aus São Miguel....191

Lebensmittel & Zutaten ____ 193

Alphabetische Liste....193
Bücher....233

Der Autor....238

Abkürzungen

kg	Kilogramm
g	Gramm
EL	Esslöffel
TL	Teelöffel
l	Liter
dl	Deziliter
cl	Zentiliter
S, M, L	Größe von Eiern

Die portugiesische Küche

Die portugiesische Küche ist trotz der geringen Größe des Landes vielfältig. Sie ist eine eher einfache Küche. Die traditionelle Küche basiert auf einer großen Fisch- und Meeresfrüchtevielfalt, Fleisch, Gemüse, Reis und Kartoffeln. Auch der Feijão, die gute Bohne, ist ein wichtiger Bestandteil der portugiesischen Küche.

Eintöpfe und **Suppen** spielen von jeher eine große Rolle. Zur Zubereitung wird reichlich Olivenöl verwendet. Im Norden ißt man sehr herzhaft, mit viel Fleisch und Energie beladenen Zutaten, besonders um die kalten Wintertage gut durchzustehen. Im Süden herrscht die **mediterrane Art** zu kochen.

Kulinarische Einflüsse der ehemaligen portugiesischen Kolonien finden sich in den Städten, weniger in den ländlichen Regionen.

Typisch ist auch **Ameijoas na cataplana**, ein Muscheleintopf mit Schweinefleisch, Speck und Zwiebeln.

Sehr beliebt ist auch der **Arroz de Mariscos**, eine Reisplatte mit Krebsen, Muscheln, Scampi und Langusten.

Multikulti. In den letzten Jahren hat die portuguesische Küche viele ausländische Einflüsse angenommen. Und so ist neben der traditionellen auch eine internationale Gastronomie entstanden, sehr zur Freude von Trendesser und Vegane. Foto: uw.

Süßgebäck

Die Queijadas de Sintra (mit Frischkäse gefüllte Törtchen aus Sintra), die Mil Folhas („Tausend Blätter“), eine in Blätterteig mit Puddingfüllung und Zuckerguß überzogene Spezialität, das Pastel de Tentúgal, eine gefüllte Blätterteigspezialität aus Tentúgal, die Pastéis de Feijão („Bohnenpasteten”, etwas deftiger aber trotzdem süß-saftig), Almofadas („Kissen”), eine Blätterteigspezialität mit Puderzucker überzogen und der Bolo de Xadrez („Schachbrettkuchen”), ein Kuchen mit karoartigem Innenmuster und die Éclairs, sind alle sehr populär. Dann folgen noch etliche Pasteis, Kekse, Torten und Süßigkeiten...

Getränke

Eine Übersicht

In Portugal gehört Wein zur allgemeinen Esskultur - mit 400 heimischen Rebsorten, die Weine hervorbringen, hat das Land eine Vielfalt anzubieten, die durch das kühle Klima der Atlantikküsten bzw. durch das heiße und trockene Klima im Landesinneren geprägt ist.

Die typischen portugiesischen Weine werden international eher unterbewertet. Eine große Bekanntheit über die Landesgrenzen hinaus genießt Portwein, ein Likörwein, der vor allem zu Desserts getrunken wird. Durch den Zusatz von Branntwein wird der Gärungsprozeß unterbrochen und während der Lagerung entsteht dann der charakteristische Geschmack. Die Reben hierfür wachsen ausschließlich im Gebiet des Dourotales. Das dort 1756 begrenzte Alto Douro-Gebiet war das erste geschützte Weinbaugebiet der Welt und ist heute als UNESCO-Welterbe eingetragen.

Vor allem die Engländer haben zur Popularität des Port beigetragen, den sie seit dem 18. Jahrhundert importieren.

Der Vinho Verde („grüner Wein“ im Sinne von „junger Wein“) ist ein leicht moussierender Wein, der seinen Charakter durch einen zweiten Gärprozeß des Mosts erhält - die malolaktische Gärung, die sonst nur bei Rotweinen üblich ist. Sie führt zu milderen Säuregehalten und bildet natürliche Kohlensäure.

Wenn der *Vinho Verde* eine rote Farbe hat, ist es ein *Vinho Verde Tinto*.

Voll auf ihre Kosten kommen Weinliebhaber in Portugal. Ob Rotwein (vinho tinto) oder Weißwein (vinho branco), die Auswahl ist überall groß.

Eine Flasche (garrafa) mittlerer Preislage kostet in einem Restaurant 8 bis 15 Euro.

Hauswein (vinho da casa) ist noch günstiger und in der Regel auch gut. Der spritzige Vinho verde sollte nur gut gekühlt (bem fresco) getrunken werden.

Auch andere Weine aus Portugal genießen international einen guten Ruf. Die süße Version des *Vinho da Madeira* aus den Madeira-Inseln ähnelt in etwa dem spanischen Sherry, Madeirawein ist aber in allen Varianten von trocken bis sehr süß erhältlich.

Wein wird in Portugal zu fast jedem Mittag- oder Abendessen getrunken. Der kleine Staat kennt 400 einheimische Rebsorten. Darunter Vinho Verde, Portwein und Rotweine aus dem Douro.

An der Atlantikküste dominieren aufgrund des Klimas leichte, fruchtige Weißweine die Auswahl, im heißen Hinterland schwere Rotweine.

Zum Dessert oder als Aperitif wird **Portwein**, ein süßer Likörwein (meist rot, seltener weiß oder rosé), getrunken.

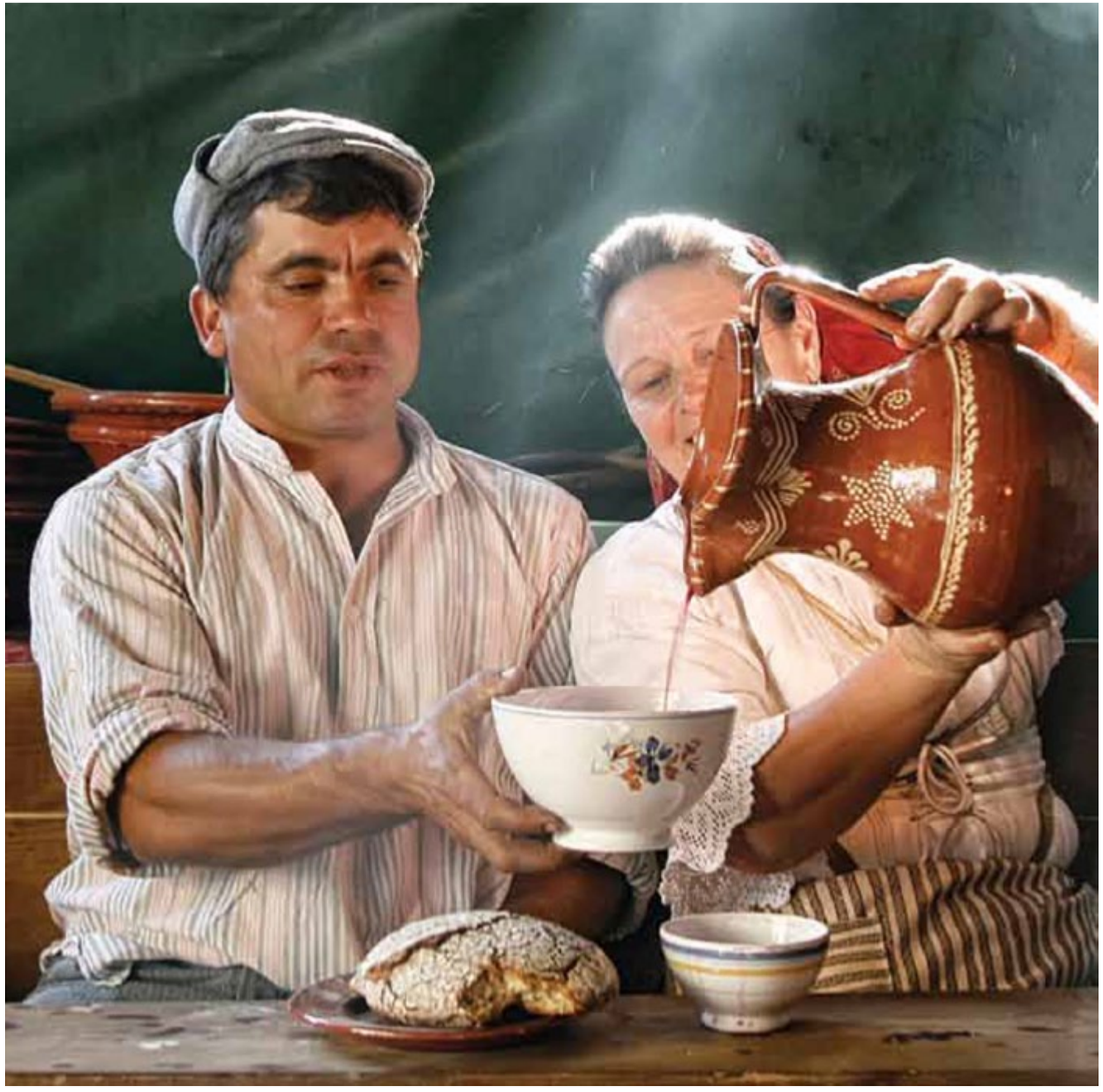
In Portugal werden verschiedene Schaumweine produziert, wie der Schaumwein der Bairrada-Region.

Bier und Säfte

Die bekanntesten Biermarken in Portugal sind das zur Unicer-Gruppe gehörende *Super Bock* (auf dem Markt seit 1927), und der Marktführer *Sagres* (seit 1940). Sumol+Compal ist der bedeutendste portugiesische Obstsaft- und Erfrischungsgetränkehersteller.

Vinho verde

Viele Leute trinken Wein aus dem Glas - aber das ist nicht überall Sitte. In Nordportugal (und in Galizien) schätzt man es, den Wein nach traditioneller Art aus einer Porzellanschale, einer *Malga* zu trinken.



Den galizischen *Manchamorros* trinkt man auch nicht aus dem Glas, sondern aus einer *Cunca de viño* – das sind die gleichen weißen Keramiktassen, wie sie in Nordportugal beliebt sind. In Portugal trinkt man aus der Malga – z.B. den Neuen Wein (*Jeropiga*) oder die *Água-pé*.

Der Barrantes-Wein ist wegen der dunkelroten Farbe, die er beim Trinken auf den Lippen hinterlässt, als „Manchamorros" (Lippenbeschmutzer) oder „Pintalabios" bekannt.

Mit einem geringen Alkoholgehalt (aufgrund seines niedrigen Zuckergehalts) und einem ungewöhnlich fruchtigen Geschmack, ist dieser Wein nur selten außerhalb Galiziens anzutreffen – wegen des ausdrücklichen Vertriebsverbots, da es sich um einen Wein aus einer Hybridweinrebe handelt.

Die blutrote Farbe dieses Weins weckt sofort Erinnerungen an bestimmte Szenen des Alten Testaments, aber sobald es gelungen ist, die sich

einschleichenden Sadismusphantasien zu überwinden, bringt man die Cunca an den Mund, probiert – und es schmeckt!

Nur der Form halber: Bei diesem Wein handelt es sich um einen *Vinho Verde*, und da er rote Farbe hat, ist es ein *Vinho Verde Tinto*. Diese Weinstockart, die früher in Galizien, León, Palencia und Castellón verbreitet war, wurde in den 50er Jahren von der spanischen Regierung verboten, die diese Regelung in den 70er Jahren sogar noch verschärfte.

Diese Maßnahmen funktionierten überall – außer in Galizien, wo die Verwurzelung des Barrantes-Weins dazu führte, daß die Weinbauern für einen Wein kämpften, den sie als ihren eigenen ansehen. Jetzt hat sich sogar die Xunta erdreistet, diesen guten Roten für „ungültig" zu erklären, da er nicht den EU-Richtlinien entspricht.

In Portugal nennt man diese Sorte von halblegalem Wein *Vinho americano*.

Fröhliche Feldarbeiter erwünscht? Fotograf Alvão hatte kein Problem mit kunstvollen Stimmungsbilder, vor allem, wenn sie gut bezahlt wurden. Vorbereitung der Felder für den Anbau von Vinho Verde, in Nordportugal.

Oben: den Vinho Verde steckt man hoch, auf speziell dafür errichteten Träger. Foto: Paulo Heitlinger.
Links: Fotograf Alvão hat viele Stimmungsbilder über die Arbeit mit dem Anbau von Vinho Verde in Nordportugal gemacht.

Mateus Rosé? Warum nicht...

Mateus Rosé ist die Weinmarke, die weltweit am besten bekannt ist – ein einmaliger Marketingerfolg! Von diesem Massenwein werden jährlich über 50 Millionen Flaschen, die hauptsächlich über Supermärkte vertrieben werden, in 125 Länder verkauft. Somit steigt Mateus Rosé zu der erfolgreichsten Weinmarke auf – weltweit, und überhaupt. Ein runder Erfolg für das portugiesische Unternehmen, welches es kreiert hat: Sogrape.

Kaum ein Fachbuch über Branding, Marketing oder Werbung, welches nicht in einer Case Study über die Erfolgsmarke Mateus Rosé berichtet. Zu Recht, meinen wir, denn dieser Wein ist tatsächlich bei unzähligen Konsumenten weltweit bekannt. Eine Meisterleitung des Marketings *made in Portugal.*

Woran kann man den sagenhaften Erfolg dieser Marke festmachen? Fernando van Zeller Guedes, der diesen Wein im Jahr 1942 kreierte und auf den Die Bocksbeutelflasche des bekanntesten Weines der Welt. Den Namen des Weines entlieh man sich vom Schloß Mateus in der Nähe von Vila Real (Nordportugal), das auch heute noch auf den Etiketten des Mateus Rosé abgebildet ist. Die meisten Konsumenten kennen dieses Detail nicht - und sind auch nicht daran interessiert. Der Roséwein ohne besondere Eigenschaften erfreut sich großer Beliebheit unter allen Konsumenten, die keine Wein-Expertisen mögen, sondern damit zufrieden sind, daß sie eine preiswerte, perlende Erfrischung zu einer sommerlichen Mahlzeit bekommen.

Markt brachte, behauptet, daß eine wesentliche Verkaufsförderung an der charakteristischen bauchigen Flasche läge. Diese sei von der Form der Feldflaschen der Soldaten im Ersten Weltkrieg inspiriert gewesen, erzählt der Weinpatriarch Van Zeller Guedes, und diese Geschichte glauben viele.

Dabei sahen die Feldflaschen aus dem Ersten Weltkrieg vollkommen anders aus. Außerdem, das weiß jeder halbwegs gut informierte deutscher Weintrinker, werden solche runde Flaschen — sogenannte Bocksbeutel — schon sehr lange benutzt. Zum Beispiel von den deutschen Winzern, die grauen Burgunder abfüllen.

Da nun das Wunderflaschenmärchen abgebaut ist, wird die Antwort auf die entscheidene Frage um so spannender: Was dann macht den Erfolg dieser Marke aus? Der Ursprung des Produktes ist es nicht – die Mehrzahl der Konsumenten weiß nicht, daß der Wein in Portugal hergestellt wird. (Die Hauptproduktion findet heute in Anadia im Weinbaugebiet Bairrada statt).

Die wesentliche Erfolgsmerkmale sind:

1. Der Wein richtet sich nach nicht nach den Präferenzen und Kritrien der Portugiesen; er ist von Anfang für den internationalen Markt konzipiert worden. In Portugal ist der Mateus Rosé nicht besonders beliebt.
2. Der Geschmack wird absolut konstant gehalten. Der Wein unterliegt nicht den typischen Jahrgangsschwankungen, die

für bessere Weine durchaus typisch sind. Dieses *Tuning* ist möglich, weil der Wein aus mehreren Rebsorten gemischt wird, in wechselnden Zusammensetzungen den Standardgeschmack sichern.

3. Der Wein ist relativ unspezifisch, geradezu unkompliziert. Er zieht alle an, die nichts von Wein wissen wollen. Deswegen spricht er nicht die erfahrenen Weinkennern, sondern die unbedarften jungen Generationen an, und dies seit 1950.
4. Er ist weder mit einem bestimmten Land, noch mit einer bestimmten Rebsorte, noch mit einem spezifischen Terroir oder Jahrgang identifiziert. Es ist fast eine „No-Identity"-Marke.
5. Er ist unspezifisch, weder Apéritif-, noch Tafelwein, noch Dessertwein, kann zu jedem Anlaß getrunken werden. Er wird oft als „Sommerwein" und/oder als „Partywein" beworben.
6. Das Mateus Rosé „etwas Besonderes" sein soll, wird dadurch unterstrichen, daß es gekühlt serviert werden soll - Serve Chilled.
7. Der Wein ist weder rot noch weiß, sondern irgendwo dazwischen – Rosé eben.
8. Der Wein ist systematisch und anhaltend beworben worden und wird inzwischen in 125 Ländern getrunken.
9. Obwohl im Laufe der Jahrzehnte viele ungeschickte Werbekampagnen lanciert wurden, hat keine das Image der Marke beschädigt.

Im Jahre 1942, mitten im II. Weltkrieg, von dem Portugal relativ unberührt blieb, gründete Fernando van Zeller Guedes (Bild nebenan) die Sogrape (Sociedade Comercial dos Grandes Vinhos de Mesa de Portugal) und legte damit den Grundstein für den weltweiten Erfolg des Mateus Rosé.

10. Der Wein ist zu einem sehr günstigen Zeitpunkt in den Markt gebracht worden: kurz nach dem Zweiten Weltkrieg kamen viele junge Amerikaner nach Hause, die durchaus bereit waren, eine preiswerte Alternative zum gewohnten Bier zu probieren. Die Alternative hieß – Mateus Rosé.

Es ist schon kommentiert worden, daß Mateus Rosé deswegen eine Riesenerfolg wurde, weil Van Zeller alles anders gemacht, als ihm die erfahrenen Experten angeraten haben. Man riet ihm, keine kleine runde Flasche zu benutzen, weil diese „hinter den großen Flaschen in den Regalen verschwinden würde." Genau das Gegenteil ist eingetreten: die kleine Flasche wird fast immer nach vorne geholt. Der Kunde kann sie leicht erkennen.

Man riet ihm, bei den eher bekannten Standard-Geschmacksrichtungen Rotwein und Weißwein zu bleiben. Stattdessen setzte er auf einen weitgehend unbekannten Geschmack: den des Roséweins.

Ansonsten ging Van Zeller in fast allen anderen Aspekten seine eigene Wege. Und schuf ein Novum, etwa so wie Nicolas Hayek mit der modischen Swatch-Uhr vollkommen neue (Marketing-)Wege ging.

Übrigens: die flach-runde Flasche wurde im Jahr 2002 geringfügig modernisiert und mit einem verjüngten Emblem versehen. In den letzten 60 Jahren wurden in 125 Länder dieser Erde weit über 1 Billion Flaschen Mateus Rosé verkauft.

Die Mateus-Weine werden aus mehreren Rebsorten mit der sogenannten „bica-aberta"-Methode gekeltert, eine Weißweinbereitung, bei der die Beerenhülsen, Stiele und Traubenkerne vor der Gärung entfernt werden. Seine charakteristische Farbe erhält Mateus Rosé durch den kurzen Kontakt mit der dunkelroten Haut der Trauben. Die verwendeten Rebsorten sind: Baga, Rufete, Tinta Barroca, Touriga Franca.

Heute, wie vor 71 Jahren, ist Marke so lebendig wie der Wein. Sollte trotzdem die Beliebtheit von Mateus Rosé schnell sinken, so bleibt Sogrape trotzdem Marktführer in Portugal; sie hat genügend andere Weine, die gut gehen. Heute ist Sograpße ein multinationaler Weltkonzern; es besitzt Anbauflächen im Dourotal (Nordportugal), Vina Los Boldos (Chile), Finca Flichman (Argentinien), Chateau Les Valentines (Frankreich), Framingham Wines (Neuseeland) u.v.a.m.

Links

www.sograpevinhos.eu

Portwein

VINHO DO PORTO

Alle wissen, daß der weltweit geschätzte Portwein aus Porto kommt. Alle in Porto wissen, daß die Flaschen nicht aus Porto kommen, sondern aus Gaia – das ist die Stadt, die Porto gegenüber liegt, am linken Ufer des Douro. Probieren? Man muß eben nur über die alte Eisenbrücke Luiz I.

Viele Touristen finden es passend, Portwein in Porto, oder in Gaia, einzukaufen. Die Stadt, die dem Portwein seinen Namen gab, verdankt ihm auch einige Anziehungskraft, vor allem für die Eintagstouristen, die, schnell, schnell, alle „Sehenswürdigkeiten" in ein paar Stunden besichtigen wollen. Diese werden unweigerlich ein Blitzführung durch ein Portweinkeller buchen. Warum nicht; die Welt des Portweins ist voller Tradition.

Daher kann eine Führung nebst Weinprobe in einer der zahlreichen Kellereien empfehlenswert sein, weil man einiges über die Herstellung und Unterscheidung der verschiedenen Qualitäten erfahren kann. Nur: nachdem

Sie drei verschiedene Sorten Portwein probiert haben, werden Sie überhaupt nichts mehr unterscheiden können – Portwein ist hochprozentig, wie die meisten Likörweine, und das werden Sie schnell merken.

Seit 1756 ist der Portwein der erste aller internationalen Weine der einen Ursprungszeugnis für ein genau definiertes Anbaugebiet bietet – dem Douro-Tal, der östlich von Porto beginnt und sich fast bis zur Grenze mit Spanien fortsetzt. Seine komplizierte Klassifizierung richtet sich nach der Rebsorte, dem Zucker- und Alkoholgehalt, dem Alter und dem für die Fässer verwendeten Holz. Die Produzenten/Verkäufer werden Ihnen gerne alle Details erklären.

Die traditionsreichen großen und kleineren Portweinkeller liegen alle in Villa Nova de Gaia, am linken Douro-Ufer. Unmittelbar vor den Gewölbekellern der Portweindepots liegen die stillgelegten *Barcos Rabelos* am Ufer, damit alles pittoresk ausschaut.

Es bietet sich an, die zweistöckige Dom Luís-Brücke als Fußgänger zu benutzen; sie verbindet die Altstadt Portos mit der linken Uferseite des Douro, wo Vila Nova de Gaia liegt. Aber es sind gefährliche Momente, wenn man über die Brücke

schreitet, den die Fußgängerwege sind schlecht gesichert. Also passen Sie auf, wenn Sie auf das Panorama der Ribeira blicken, damit Sie nicht von den vorbeisausenden Autos überfahren werden.

Noch keinen Hunger? Dann können Sie in Lissabon die **Casa do Vinho do Porto** besuchen. Hier kann man die besten Portweine des Landes in einer gediegenen Umgebung geniessen. Ganz in der Nähe befindet sich der **Miradouro de São Pedro de Alcântara**, von wo aus Sie eine herrliche Stadtansicht haben...

2
3
4

Favaios

Portweinkonkurrent Nr.1 ist der *Favaios, Moscatel do Douro*. Favaios ist die Bezeichnung für jene Muskateller, die seit Jahrzehnten nach traditioneller Art im Douro-Tal produziert werden, was ihnen ein schönes Aroma verleiht.

Hergestellt wird der Favaios aus den Trauben der Sorte *Moscatel Galego Branco*, die in den Hängen des Douro-Tals prächtig gedeihen. Seine goldene Farbe und sein süßer, an Orangen und Honig erinnernder Geschmack machen diesen Aperitif-Wein unverwechselbar.

Der *Favaios* eignet sich hervorragend als Aperitif vor dem Essen oder zum Dessert und sollte immer kühl (10–12°C) getrunken werden. Vorsicht, sonst sind Sie schnell beschwipst: der Favaios hat einen Alkoholgehalt von 17% Vol. Auf dem Markt finden Sie einen «normalen», preiswerteren, oder einen 10 Jahre lang gereiften Favaios. Als Aperitif gibt es auch die kleine Flasche *Favaítos*.

Tischweine vom Douro

VINHOS DO DOURO

Rund 250 autochthone Rebsorten gibt es im traditionsreichen Weinland Portugal. Hier wurde bereits 1756 im Douro-Tal das erste Qualitätsweinbaugebiet (DOC) der Welt definiert. Das sollte den Portwein schützen, und tat es auch. Dann versuchte man es auch hier mit Tafelweinen…

Die genetische Vielfalt und das breite Spektrum an Wein-charakteren machen Portugal zu einer interessanten Fundgrube für den neugierigen Weinfreund. Portugal bewahrte sich (anders als Nachbar Spanien) seine ursprünglichen Weincharaktere und damit seine „nationale Identitäten" im Wein.

Kaum ein Weinland hat eine solche Vielfalt an Rebsorten (*Castas*) zu bieten wie Portugal. Sie heißen *Rabo de Ovelha*, *Trajadura* oder *Alvarinho, Trincadeira, Mourisco* oder *Periquita, Touriga Nacional, Castalão* oder *Tinta Roriz* – und sie stehen für eine Vielfalt, wie sie kaum sonstwo auf der Welt existiert. Mehr als 500 einheimische Rebsorten gibt es in Portugal; 250 davon werden zur Weinerzeugung verwendet und machen so das kleine Land zu einem autochthonen Paradiesgarten.

Mit einer Rebfläche von 239.000 Hektar liegt Portugal weltweit auf Platz 7, mit seiner Jahresproduktion von 6 bis 7 Millionen Hektoliter allerdings nur auf Rang 11 hinter Deutschland. Noch haben die oft ungewöhnlichen Tropfen aus Portugal den internationalen Durchbruch nicht ganz geschafft. Aber die Zahl ihrer Liebhaber nimmt stetig zu. „In Portugal erwacht ein Riese", sagt der Sommelier-Weltmeister und *Master of Wine* Markus del

Monego, „lange hat er geschlafen, doch nichts von seinem Können verlernt“.

Der süße Portwein aus dem Douro-Tal dominierte allzu lange das Wein-Image Portugals, seit der Marquês de Pombal seine Herstellung im Jahr 1756 gesetzlich regeln ließ. Doch dies hat sich geändert. Das Potential des Landes dokumentiert wahrscheinlich keine Region überzeugender als gerade dieses Douro-Tal. Ende der 80er Jahre steckte der Portwein in einer Absatzkrise und dann erlebte das historische Weintal einen grundlegenden Wandel. In einer der eindrucksvollsten Kulturlandschaften Europas entstanden großartige trockene Tafelweine, vor allem rote.

Erfindungsreiche Winzer, wie Dirk van der Niepoort, fingen damit an, in „klassischen” Gebieten des Portweinanbaus Trauben für Tischweine zu setzen. Auch diese Reben stehen auf schwer zu bearbeitenden, spektakulär über dem Flußtal liegenden Schiefer- und Granitterrassen.

In einer der eindrucksvollsten Kulturlandschaften Europas entstanden großartige trockene Tischweine, vor allem rote.
Foto: Paulo Heitlinger.

Die Douro Boys

Dirk van der Niepoort gehört zu den Gründern der *Douro Boys*, die vor zehn Jahren damit begannen, mit Verkostungen, Seminaren und Präsentationen der Welt zu zeigen, da im Douro-Tal auch außergewöhnliche trockene Rote und Weiße wachsen. Zu den Mitgliedern der *Douro Boys* zählen neben Niepoort die Quinta do Vale Dona Maria, Quinta do Crasto, Quinta do Vale Meão und Quinta do Vallado.

Aber auch in anderen Teilen Portugals arbeiten Winzergruppen, wie die “Independent Winegrowers’ Association”, Grupo dos Sete G7 oder die Genossenschafts-Kooperation A9 zusammen, um ihre Produkte vor allem im Ausland besser zu vermarkten und dem portugiesischen

Wein das Renommee zu verschaffen, das ihm eigentlich gebührt.

Mit dem Satz „Dirk van der Niepoort räumt nicht nur beim Port auf, er produziert wohl auch Portugals beste Tischweine", startete die Zeitschrift *Vinum* Anfang 2004 einen Beitrag über den engagierten Weinmacher. Mit dem 2002er Debüt-Jahrgang des fabelhaften Tinto trat Dirk van der Niepoort zudem den Beweis an, daß er das komplette Repertoire vom (preislich) kleinen Einstiegswein bis hin zur raren Spitzen-Cuvée einfach aus dem FF beherrscht.

Die Weißweine des Douro sind frisch, haben Charme und stilistische Eigenständigkeit. Aber die Rotweine des Douro gehören zur Spitze Portugals und glänzen auf internationalem Niveau. Ihre traditionelle Verarbeitung in den *Lagares*, großen, flachen Granitbecken, in denen die Trauben früher mit den Füßen eingemaischt wurden, liefert markante Gerbstoffqualität, deren unverwechselbare Fruchtintegration ein ganz besonderes Rotweinerlebnis garantiert.

Im Tal des Douro zelebriert man heute eine Weinkultur, die sich mit allen renommierten Weinbaugebieten der Welt vergleichen kann. Überlieferte, jung erhaltene Traditionen und das enorme Potential guter Lagen

lassen die tüchtigen Winzer Portugals „Weinpersönlichkeiten" produzieren, die so originell wie eigenständig sind und die Chance für eine vielversprechende Zukunft bieten.

Weinlese auf der Insel Pico, eine der Azoreninseln, die Wein anbaut. Foto: publ.

Traditioneller Weinanbau auf der Insel Pico, eine der Azoreninseln. Die eingemauerten Weinberge reichen bis direkt vor die Atlantikküste. Foto: publ.

Ginginha

In kleine Gläser wird der Likör Ginginha ausgeschenkt - zum Beispiel in dieser kleinen Kneipe in Lissabon.

Ginjinha – Kirschlikör

Noch heute wird am Largo de São Domingos in Lissabon jenes Getränk ausgeschenkt, dessen Name sich von der Frucht Ginja – Sauerkirsche – ableitet. „Ginjinha" ist die bei Portugiesen allgemein beliebte Verkleinerungsform, folglich lassen sich Einheimische wie Besucher seit mehr als 175 Jahren ein Sauerkirschlein schmecken. Man schrieb das Jahr 1840, als der aus Galizien stammende Kaufmann Francisco Espinheira gemeinsam mit einem Kapuzinermönch (?) einen neuen Likör ersann. Dazu ließ Espinheira zunächst Sauerkirschen zwei Monate lang in Brandy fermentieren und gab anschließend Zucker und Zimtwasser hinzu.

Der Kirschlikör mit seinem angenehmen Alkoholgehalt von 20 Prozent erfreute nicht nur die beiden Herren. So groß war der Erfolg, daß Espinheira noch im gleichen Jahr in unmittelbarer Nähe des zentralen Rossio-Platzes die winzige Stehbar *A Ginjinha* eröffnete.

Beerenstarker Medronho

Es gibt eine Reihe von portugiesischen Tresterschnäpsen (Aguardentes) und Liköre, wie der *Licor Beirão* oder die *Ginjinha* (ein Sauerkirschlikör).

Bekannt ist insbesondere der Weinbrand *Macieira* und der Erdbeerbaumschnaps *Medronho*, typisch für die innere Algarve.

Wenn er gut, mild und klar ist, dann haben Sie Glück beim Kauf gehabt. Wenn er kratzig schmeckt, dann können Sie ihn immer noch als Pinselreiniger benutzen. Es ist relativ selten, daß man einen richtig guten Medronho-Schnaps bekommt. Wenn, dann er ist meist so teuer wie ein edler Grappa.

Aus diesen kleinen Früchtchen wird der Erdbeerbaumschnaps *Medronho*, typisch für die innere Algarve, gebrannt. Fotos: Paulo Heitlinger.

Es hat sich herumgesprochen, daß dieser Beerenbrand der große Klassiker – very tipical – des Algarve ist. Dementsprechend wächst die Anzahl minderer Brände dieses einst traditionellen Bauerngesöfs.

Der geistige Charme der Orange

LICOR DE LARANJA

In der Algarve ist durchgehend Orangenzeit. Überall auf den Märkten leuchten uns die saftig, süßen Früchte entgegen. Frisch gepresst werden sie zu vitaminreichem Saft. Und der schmeckt himmlisch gut, stärkt unsere Abwehrkräfte und macht fit. Am liebsten würde man die Orangen mit nach Hause nehmen. Am besten in konzentrierter Form. Am besten als feinen Likör – so was wie Cointreau, zum Beispiel...

In Portugal gibt es einige Destillationen, die es versuchen, den bekannten Klassiker aus Frankreich nachzuahmen. Mit Erfolg – die lusitanischen Triple sec-Orangenliköre schmecken hervorragend! Wie man das trinkt? Nur so, auf Eis, als Zutat in bestimmten Cocktails, als Aufpepper im Obstsalat, im Sommer, im Winter...

Im Ort Silves habe ich einen Triple sec entdeckt, den ich noch nicht kannte – in den hintersten Regalen des Supermarktes der örtlichen *Cooperativa Operária Compensadora COC*. Ein wunderbares Etikett, eine wundervolle Werbeversprechung – „in allen Ausstellungen prämiert, an denen es teilgenommen hat“, ein wundervoller Geschmack.

Der geheimste Algarve-Souvenir-Tipp: Licor de laranja triple sec da Fábrica Victória. Pappsüß, aber hmmmmm!