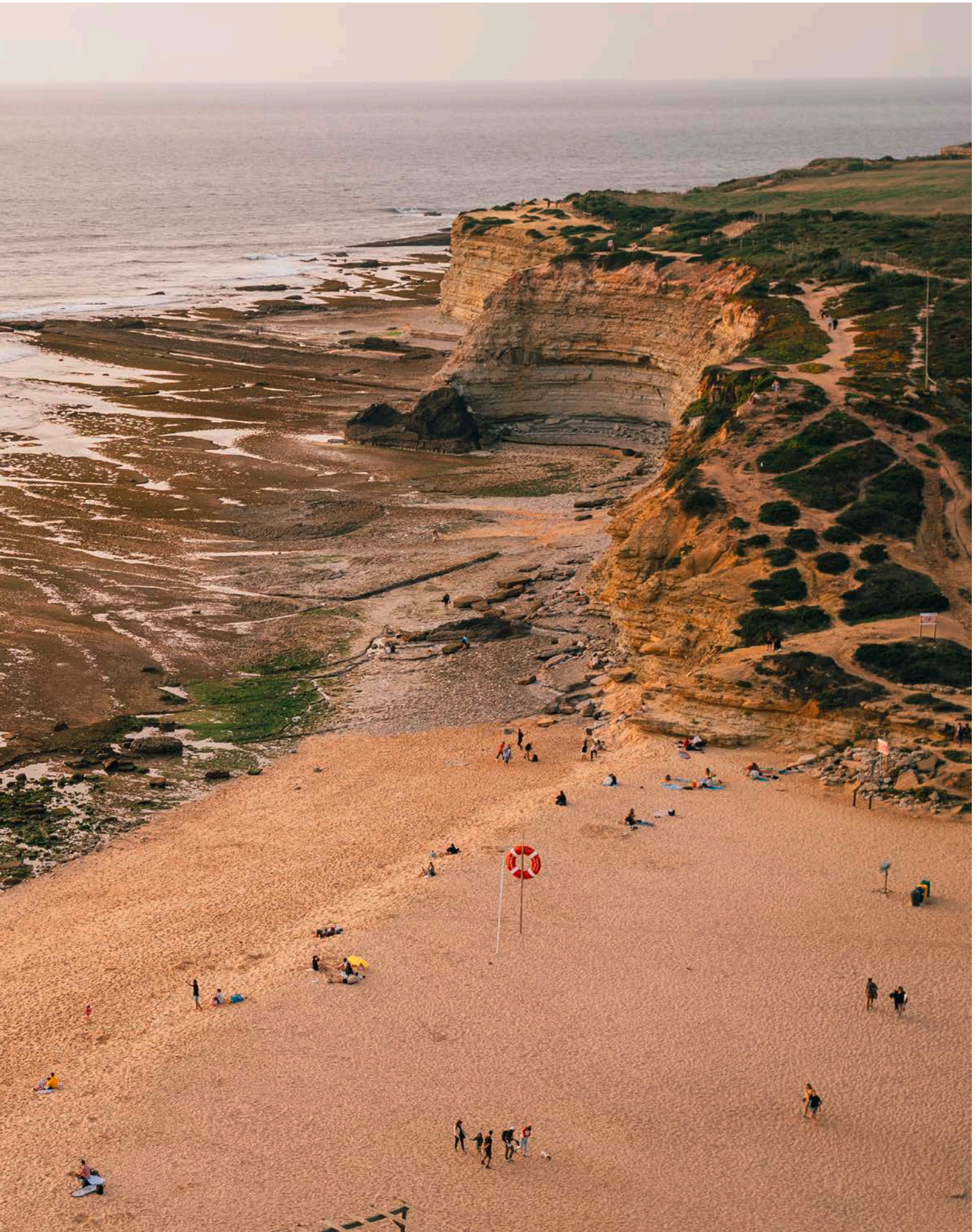




mein wein week end Lissabon

Die frische Brise vom Meer schärft hier den Geist genau so wie ein erstes Gläschen eines gut gekühlten, salzig-mineralischen Malvasias oder Arintos von der Küste. Lissabon, die weiße Stadt am Atlantik, galt einst als Sehnsuchtsort für Träumer und Romantiker. Heute ist die Stadt ein Hotspot für Städtereisende. Doch wer den Routen der Vinhos de Lisboa folgt, dem sind genussvoll entspannte Begegnungen im nördlichen Umland der Stadt sicher. Text: Thomas Vaterlaus, Fotos: Emanuele Siracusa / Your Story in Photos





Immerhin! Die rückwärts laufende Wanduhr in der British Bar unten am Cais do Sodré gibt es noch. Sie verströmt einen Hauch von Surrealismus im einst angenehm verruchten Hafenviertel von Lissabon. Wo früher Matrosen und Festland-Originale bis morgens um fünf über Gott, das Meer und die Welt philosophierten, tummeln sich jetzt Hipsters und Partypeople. Und doch: Selbst im grössten Rummel der portugiesischen Hauptstadt lockt an der nächsten Ecke noch immer das Besondere. Beispielsweise im Vorort Belem, wo der Tago-Fluss ins offene Meer übergeht. Dort bilden sich nicht nur vor dem Hieronymuskloster lange Warteschlangen, sondern auch nebenan, vor der Patisserie Casa Pastéis de Nata, wo seit 1837 die legendären Puddingtörtchen hergestellt werden. Ein paar Meter weiter, in einer ruhigen Seitenstrasse, sitzen ältere Frauen vor ihrer Haustür an der Sonne und Katzen streuen um die parkierten Autos. In einer ehemaligen Auto-Reparaturwerkstatt haben Catarina und ihr aus Frankfurt stammender Mann David, zwei ehemalige Wissenschaftler, die später gemeinsam Önologie studiert haben, ihre Belem Urban-Winery eingerichtet und vinifizieren von Trauben, die in und um die portugiesische Hauptstadt reifen, höchst animierenden Weine. Die Garagenkellerei, wo Winery-Dog «Lili» gerne neben einem Stahltank döst, ist ein idealer Platz für ein erstes Rendezvous mit den so vielfältigen Vinhos de Lisboa.

Von den Hügeln zum Meer

Das Weinbaugebiet Lissabon gleicht einem Band, das sich von der portugiesischen Hauptstadt aus über 150 Kilometer entlang der Atlantikküste in Richtung Norden zieht. Die Region präsentiert sich in vielerlei Hinsicht als reich gefüllte Schatztruhe: Da sind die Surfer, welche an Stränden wie Carcavelhos, Guincho oder Peniche auf ihre nächste perfekte Welle warten. Outdoor-Freaks erkunden zu Fuss oder mit Bike die Naturparks an der felsigen Küste oder im hügeligen Landesinnern. Kultureisende tauchen im ehemaligen Zisterzienserkloster von Alcobaça oder in der mittelalterlichen Altstadt von Óbidos tief in die Geschichte ein. Ein ganz besonderes Feuerwerk aber, erwartet hier die Geniesser. Eine junge Generation von Spitzenköchen verwandeln Atlantik-Algen oder Bacalhau (eingesalzener Kabeljau) genau so zu neuen Kreationen wie Käse, Fleisch und Früchte aus dem Landesinnern. Und die Winzer? Was sie im Wechselspiel von kühler Atlantikluft und kontinentalem Klima und auf fettenreichen Böden in die Flaschen bringen,

verspricht stilistische Vielfalt auf hohem Qualitätsniveau. Der Schlüssel dazu sind alteingesessene Sorten wie Arinto, Vital (beide weiss), Castelão oder Ramisco (beide rot). Wobei sich die wärmere, weil vom Atlantik abgewandte, Subregion Alenquer auch als El Dorado der internationalen Sorten entpuppt. Vor allem Rhône-Sorten überzeugen hier. So ist beispielsweise die rote Reserva 2017 von Monte d'Oiro, ein Syrah verfeinert mit wenigen Prozenten Viognier, ein überaus charaktervolle Crus von hohem internationalem Format!

«Willkommen in der Cas'Amaro», sagt Sancho Esteves und führt uns zur offenen Küche, wo er gerade dabei ist, aus Fleisch eines Zickleins aus der Umgebung ein klassisches «Wellington» zu bereiten, serviert mit Chutneys von Birnen, die genauso vor der Haustür reifen wie der ungemein belebende Falatoria Arinto Reserva 2020. Es gibt neue, nachhaltig konzipierte Önotourismus-Projekte im Weinland Lissabon, welche die Magie dieser Region mit allen Sinnen erlebbar machen. Zum Beispiel eben die Cas'Amaro im beschaulichen Vorhügelland der Serra de Montejunto. Eine alte, behutsam restaurierte Kellerei auf einem Hügel wurde zum Lebensraum für Gäste umfunktionierte. In den ehemaligen Betontanks befinden sich nun Küche und Bad, der ehemalige Kellerraum wurde stilvoll mit Vintage-Möbeln aus den 60er und 70er ausgestattet. Nebenan in einem schlichten Betonkubus gibt es drei Gästezimmer, auf dem Flachdach befindet sich der Pool. Die vier Hektar Reben werden kontrolliert biologisch bewirtschaftet, und die Weine überzeugen mit lebendig-eigenständigen Charakter. So auch der Falatoria «Palhete», die Neuaufgabe eines hier einst populären Rosés, für den rote und weisse Trauben zusammen verarbeitet werden. Übrigens: Wer zu sechst in der Cas'Amaro absteigt, hat das Haus ganz für sich, auf Wunsch auch mit Sancho Esteves in der Küche. Dann ist es perfekt, das Lissabon-Countryside-Wein-Feeling... Und die Cas'Amaro ist kein Einzelfall: Achtzig Kilometer südwestlich, in Colares an der wilden Atlantik-Küste, hat das Architekten-Ehepaar Margarida Gomes und Ricardo Silva Pinto ein ebenso perfektes Bijou geschaffen – mit drei Hektar Reben, acht luxuriösen Gästezimmern und purer Natur bis zur nur 300 Meter entfernten Atlantik-Küste. Wer hier abends auf der Terrasse sitzt, am westlichsten Punkt des europäischen Festlandes, mit dem salzig-mineralisch-beschwingten Malvasia 2019 des Hauses in Glas, der keinen Steinwurf vom Tisch entfernt reift, wird sie nicht mehr so schnell vergessen, die Vinhos de Lisboa...



Tiago Fitas Rodrigues

Der Arbeitsplatz von Tiago Fitas Rodrigues ist hip. Im schlicht-modern gestalteten Restaurant des Weingutes Adega Mãe ist der 25jährige für die Küche verantwortlich. Und befasst sich hier vor allem mit Bacalhau (Kabeljau). Kein Wunder, denn die Familie Alves, der dieses Prestige-Weingut in Torres Vedras, nahe am Atlantik gehört, ist auch der grösste Anbieter von eingesalzener Kabeljau in Portugal. Dieser kommt hier als zart-frisches Ceviche auf die Teller, perfekt auch das edle Nackenstück auf Holzkohle gegart, oder die Filets mit knusprigem Schinken auf einem Bett mit Kartoffeln und Koriander. Der perfekte Begleiter dazu ist der reife, aber immer noch atlantisch-frische «Terroir 2016», eine im Holz veredelte Assemblage aus Viosinho, Alvarinho und Arinto. Was ist die Kunst, um den Bacalhau so zart und saftig hinzukriegen: «Die meisten Leute garen ihn zu lange. Neun Minuten bei 180 Grad sind genug», sagt Tiago. Und das Wässern? «Wer den Bacalhau nicht schon gewässert kauft, muss in 24 Stunden einlegen und das Wasser fünf mal wechseln. Bei uns zuhause klappt das perfekt. Ich wechsele das Wasser, wenn ich drei Uhr in der früh zu Bett gehe, das nächste Mal macht's dann meine Grossmutter, wenn sie wie immer um sechs Uhr aufsteht...»

www.adegammae.pt

Erlebnis & Natur

Die Region «Vinhos de Lisboa» vereint spektakuläre Küstenlandschaften, monumentale Klosteranlagen und verwunschene Parks und Gärten. Die Rebhänge sind stets nah.

Infos

Im Norden der City

Wer die nördliche Umgebung von Lissabon erkunden will, hat die Qual der Wahl. Das Spektrum reicht von den mystischen Parkanlagen von Sintra (Tipp: Quinta da Regaleira) bis zum Surfer-Hotspot Praia do Norte in Nazaré, wo bis zu 25 Meter hohe Wellen anrollen. Viele Tipps und Story gibt es bei: www.centerofportugal.com

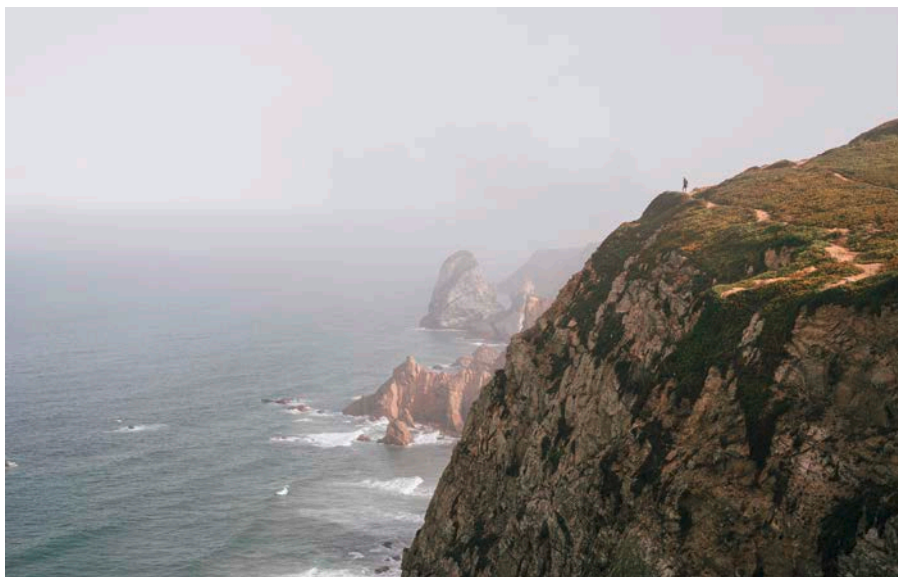
Den Wein im Visier

Die Rebberge der Vinhos de Lisboa erstrecken sich 130 Kilometer von der Hauptstadt in nördlicher Richtung bis nach Leiria. Der Weinbau ist eingebettet in eine reiche Natur- und Kultur-Landschaft. Neun D.O. (Designations of Origin) stehen für gebietstypische Charakterweine von hoher Qualität.

www.vinhosdelisboa.com

Lissabon

mit seinen 505 000 Einwohnern ist nicht nur die Hauptstadt Portugals, sondern gibt auch einer höchst abwechslungsreichen Weinregion ihren Namen.



Cabo da Roca

Am Endes des Kontinents

Nebel, Sonne, Nebel, Sonne... Am Cabo da Roca, dem westlichsten Punkt des europäischen Festlandes, sorgt das Wetter für ständiges Drama. Spektakulär thront der Leuchtturm auf einer Felsklippe über gischtspuckenden Wellen. Daneben liegen die Weinberge der winzigen Subregion Colares. Früher wuchsen die wurzelechten Stöcke in Sandmulden, von Schilfzäunen gegen den Wind geschützt. Nachdem der Rebbau hier beinahe ausgestorben wäre, wird nun wieder auf 15 Hektar Wein produziert. In neuen Parzellen wachsen die Reben im Drahtzug.

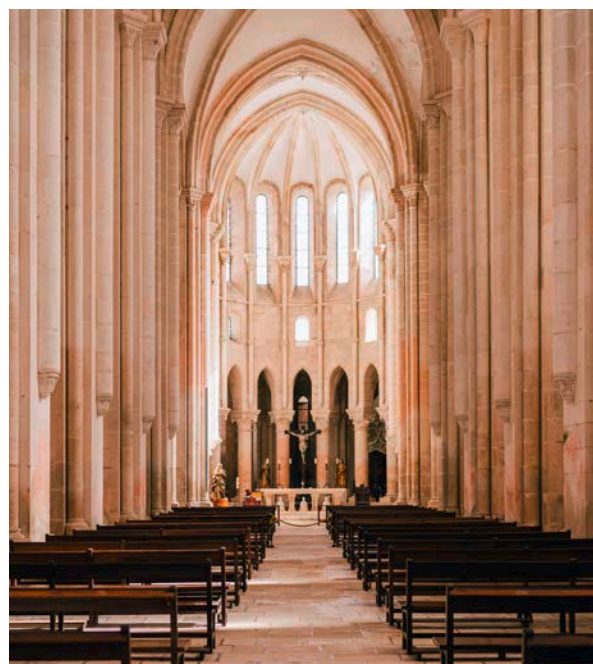
«Hier... Wo die Erde endet und das Meer beginnt...»

Luis de Camões über den Cabo da Roca

Kloster Alcobaça

Die Küche der Mönche

Im ehemalige Zisterzienserkloster Alcobaça steht nicht nur die grösste Kirche in Portugal, erbaut im frühgotisch schlichten Stil. Auch die Dimensionen der «neuen Küche» aus dem späten 17. Jahrhundert, die nach dem Ende einer jahrhundertlangen Fleischabstinenz fertiggestellt wurde, sind beeindruckend. Über der 25 Quadratmeter grossen Feuerstelle, auf deren Glut ganze Rinder gegart werden konnten, erhebt sich ein Rauchabzug von 25 Meter Höhe. Die Zisterzienser-Mönche von Alcobaça entwickelten aber auch legendäre Süßspeisen aus Ei und Zucker. Übrigens: Um allfälliger Fettleibigkeit vorzubeugen, gab es im Refektorium einen schmalen Durchgang, den die Mönche einmal im Monat passieren mussten.





Pâtisserie Süsse Schmuckstücke

Sie heissen «Paradies-Ei» oder «Das beste Mahl Gottes» und thronen wie Schmuckstücke in der Pastelaria Alcoa in Alcobaça, gleich gegenüber dem ehemaligen Zisterzienserklster, aus dessen Archiven auch Rezepturen wie für den «Pudim de San Bernardo» stammen. Bis zu 500 000 Eier jährlich benötigten Paula Alves und ihr Team zur Produktion ihrer landesweit bekannten Süßigkeiten, die aus sehr viel Eigelb, sehr viel Zucker und wenig mehr bestehen. Ach ja, noch ein paar Gramm Butter zum Einfetten der Kupferkessel. www.pastelaria-alcoa.com



Treffpunkt Multi-Kulti für alle Sinne

Tribeca? Klingt irgendwie nach New York. Das Dekor: Brasserie pur. Die Musik: Amerikanischer Blues-Rock. Während an der Bar die Stammgäste ihren Gin Tonic schlürfen, wird an den Tischen viel Frisches vom Meer, aber auch vom nahen Land aufgetragen. Und wer hier beim Gemüse in Tempura an japanische Backtradition denkt, bekommt eine Geschichtslektion, sollen es doch portugiesische Jesuiten-Missionare gewesen sein, die diese Zubereitungsart nach Asien gebracht haben. www.tribeca-restaurant.com

Traditionelle Küche Magischer Eintopf

Die «Barracão do Petisco», kurz die «Baracke» genannt, ist ein rustikales, vor allem aber typisches portugiesisches Restaurant, mittags immer bis auf den letzten Platz besetzt. Und weil es in der DOC Lourinhã liegt, der Brandwein-Metropole nördlich von Lissabon, wird hier sogar die Muschelvorspeise gekonnt mit Aguardiente Vinica in XO-Qualität verfeinert. Ein anderer Klassiker ist die Caldeirada, ein Eintopf mit Scampi, Seeteufel und Kartoffeln. Die perfekte Begleitung dazu ist ein mineralisch-salziger Vital & Arinto Reserva 2021 der Adega d'Arrocha, deren Reben nur einen Kilometer vom Atlantik entfernt wachsen. barracaodopetisco.blogspot.com



Essen & Trinken

Nicht nur in Lissabon, sondern auch in der gleichnamigen Weinregion nördlich der Hauptstadt zaubern engagierte Küchenchefs das Beste von «Terra e Mar» auf die Teller

Tipps

Genuss-Oase im Zentrum

Alma

Im altherwürdig herausgeputzten Chiado-Viertel in Lissabon haben sich eine ganze Reihe von Toplokalen angesiedelt. Zum «Alma», untergebracht in einem Bürgerhaus aus dem 18. Jahrhundert, führt eine schlichte, fast schon Understatement signalisierende Türe. Viel Holz und entspannende Brauntöne lassen die Gäste zur Ruhe kommen, bevor sie sich für eines der beiden Menüs entscheiden, wobei das «Alma» für neu interpretierte portugiesische Klassik und «Costa a Costa» für das beste aus dem Meer steht.

www.almalisboa.pt

dem Fels über dem Meer

Fortaleza do Guincho

Spektakulärer kann man hier in Cascais, dem vornehmen Küstenvorort von Lissabon, nicht speisen. Das Fortaleza do Guincho ist ein 5-Sterne-Hotel, Mitglied der Relais&Châteaux-Gruppe, und thront wie eine Festung über dem wilden Atlantik. Vom Restaurant aus hat man die Surfer auf den Wellen bestens im Blick, während auf der Terrasse oder im Innen-Restaurant mit Aussicht viel Frisches vom Meer, aber auch beste Zutaten aus dem Landesinneren verarbeitet werden.

www.fortalezadoguincho.com

Übernachten

Für Lissabon-Besucher lohnt es sich, eine oder zwei Nächte im Weingebiet nördlich der Stadt zu verbringen, etwa in den Hügelzügen der Serra de Montejunto oder an der Atlantikküste.

Tipps

The Literary Man: Im Namen des Buches

Wer hier nachts nicht schlafen kann, hat kein Problem. Mit den 50 000 Büchern, die hier überall stehen, verfügt «The Literary Man» über die grösste Hotelbibliothek der Welt. Das mittelalterliche, malerische Óbidos gehört zu den meistbesuchtesten Städtchen im Weinbaugebiet. In der gleichnamigen D.O. wachsen authentische Weine mit viel Charakter aus alteingesessenen Sorten. Nur einen Steinwurf vom vielbesuchten Stadtzentrum, in einer ruhigen Seitenstrasse an der Aussenseite der Stadtmauer liegt das ruhige Themenhotel «The Literary Man» mit Eco-Chic-Zimmern, Gin-Bar und gutem Restaurant. Der ideale Ort um die Weingüter von Óbidos zu besuchen.

www.theliteraryman.pt

Feitoria: New Spirit of Belem

Keine 500 Meter vom berühmten Torre de Belém in Lissabon entfernt, und nur wenige Kilometer von Carcavelos, wo die legendären, aufgespritzten Süssweine gerade eine Renaissance erleben, liegt das Altis Belém Hotel. Der zeitlos schlichte, langegezogene Baukubus liegt im ehemaligen Marinadock Bom Sucesso. Im Hotelrestaurant, kurz «Feitoria» genannt, zaubert ein junges Team portugiesische «Flavours» in innovativer Form auf die Teller. Die Weinkarte vereint erstklassige Gewächse aus der Region Lissabon. Vom grosszügig dimensionierten Restaurant mit Terrasse, haben die Gäste stets den Tajo-Fluss und das Strandleben im Blickfeld. Übrigens: Es gibt hier auch eine gut bestückte Wine-Bar und ein preisgekröntes Spa.

www.altishotels.com



Kellerei wird Hotel Weingut zu vermieten

Das Gäste gleich ein ganzes, sorgfältig restauriertes Kellergewölbe als Unterkunft mieten können, das ist selten: Die Cas'Amaro liegt idyllisch im Vorhügelland der Serra de Montejunto, rund 45 Kilometer nördlich von Lissabon in der Weinbau-Subregion D.O. Alenquer. Der ehemalige Pressraum wurde mit Vintage-Möbeln aus den 60er und 70er Jahren zum grosszügigen Living-Room transformiert, eine Küche, drei Doppelzimmer und ein Pool-Bereich mit Aussicht runden dieses Wein-Hotel-Gesamtkunstwerk ab. www.casamaro.pt



Montejunto Eco-Lodge Luxus-Zelt

Die acht Geodesic Domes stehen 666 Meter über Meer in purer Natur. Wer die Türe seiner komfortablen Eco-Jurte öffnet und auf die Holz-Terrasse tritt, sieht Weinberge, Felder, Wald und friedliche Natur. Nirgends spürt man den Spirit der Serra de Montejunto stärker als hier. Pool, Jacuzzi, Sauna sind ebenso vorhanden wie Bikes, um die Hügel zu erkunden. Die Gäste treffen sich an der Bar-Lounge, dem Shop mit lokalen Produkten oder bei einer Yoga-Lektion. Und das reichhaltige Frühstück steht morgens in einer Box vor der Tür.

www.soisecolodge.com

Wein-Boutique-Hotel Das Meer vor der Tür

«A Room with a View», bieten das Architekten-Ehepaar Margarida Gomes und Ricardo Silva Pinto ihren Gästen. Denn wer in ihrer Quintza Vale da Roca auf der Pool-Terrasse sitzt, blickt auf ihren kleinen, drei Hektar grossen Rebberg, umgeben von purer Natur mit Sträuchern und Felsen bis hinunter zum Atlantik. Wer hier ihren vorzüglichen, salzmineralischen Malvasia im Glas hat und auf den Ozean blickt, sieht eine wunderschöne und friedliche Welt, an deren anderem Ende die Stadt New York liegt. Ihr Anwesen übrigens, liegt inmitten des Cascais Natural Park, ihre Rebberge gehören zu D.O. Colares.

www.valedaroca.com





D.O. Obidos

Weine aus gutem Haus

Der 71jährige Carlos João Pereira da Fonseca verwaltet ein faszinierendes Erbe: Etwa das feine Herrenhaus seiner Grosseltern neben der Kellerei in Bombarral, das heute ein Museum ist. Allein die Hut-Kollektion seiner Grossmutter ist sehenswert. Auch eine Kapelle und ein Weinbaumuseum gehören zum Anwesen. Die Spitzenweine sind nach den Gütern der Familie, Quinta do Sanguinhal, Quinta das Cerejeiras und Quinta de S. Francisco benannt. Der Topwein, der «APF», ist eine Hommage an den Grossvater des heutigen Patron, . www.sanguinhal.pt

10000 Hektar 9

Die Vinhos de Lisboa gehören zu den wichtigsten Weinbauregionen in Portugal. Rund 2000 Familien leben hier ganz oder teilweise vom Weinbau.

Sub-Regionen mit D.O. (Designations of Origin)-Status stehen für Weine mit eigenständigem Charakter.



D.O. Carcavelos

Süsswein-Renaissance

Fast wären sie ausgestorben, die legendären, aufgespritzten Süssweine aus der D.O. Carcavelos, die im Gegensatz zu Portwein sowohl aus weissen, als auch roten Sorten gekeltert werden. Viele Weinberg fielen der Expansion der Stadt Lissabon zum Opfer. Die Wiedergeburt begann 1983 als Forschungsprojekt, dass dann 2006 von der Ortsgemeinde Carcavelos übernommen und unter dem Namen Villa Oeiras weiter entwickelt wurde. Das Weingut, das im ehemaligen Landgut von Marquês de Pombal (1699 bis 1782) liegt, bewirtschaftet heute 19 der rund 30 Hektar, die in Carcavelos wieder mit Reben bestockt sind. Das Portfolio von Villa Oeiras besteht heute aus drei hochkarätigen Süssweinen, nämlich dem «7 Anos», dem «15 Anos» und einer Colheita im Tawny-Stil, aktuell ist es der Jahrgang 2012.. www.villaoeiras.com

Wein-Kultur

Cool Climate-Weine von der rauhen Küste, konzentrierte Weine aus dem warmen Landesinnern, legendäre Süssweine, lange im Holz gereifter Brandys: Die Weinregion Lissabon besticht durch Vielfalt auf hohem Niveau.

Tipps

Quinta do Monte d'Oiro

Vor 45 Jahre gründete der ehemalige Rohstoffhändler und heute landesweit bekannte Gastrosoph José Bento dos Santos das Weingut Quinta do Monte d'Oiro in der D.O. Alenquer. Durch seine Freundschaft mit Rhônewinzer Michel Chapoutier setzte er auf Syrah und Viognier. Heute führt sein Sohn Francisco das Projekt und produziert am «Monte d'Oiro», sowohl Viogniers, als auch Syrah aus ausgewählten Parzellen, die das Prädikat «Weltklasse» verdienen.

www.quintadomontedoiro.com

Belem Urban Winery

Nur wenige Meter neben dem berühmten Hieronymuskloster keltert Catarina Moreira und David Picard, ihr aus Frankfurt stammender Ehemann, in einer ehemaligen Auto-Reparaturwerkstatt überaus animierende Weine. Das Traubengut beziehen sie aus Rebgärten in und um Lissabon.

www.adegabelem.com

Adega Cooperativa da Lourinhã

Die Brandweine der D.O. Lourinhã erlebten einen Aufschwung, nachdem 1983 eine Delegation nach Cognac reiste, um mehr über den Holz Ausbau von Destillate zu erfahren. Die Basisweine werden aus lokalen Sorten wie Sierra Nova, Vital, Fernõ Pires oder Tália gekeltert. Nach dem Brennen reifen die Destillate jahrzehntelang in Fässern aus Eichen- und Kastanienholz. Der Prozess verläuft naturbelassen, ohne Beigabe von Karamel und anderen Hilfsmitteln. Zum Sortiment gehören der Matriz (5 bis 6 Jahre im Holz gereift), der Classic XO (8 bis 23 Jahre im Holz gereift) und der Valevite Prestige, der nach 12 bis 20 Jahren im Holz nochmals 10 Jahre in der Flasche reift.

www.doc-lourinha.pt