



Sattes Grün und abwechslungsreiche Landschaft: Die Vinho-Verde-Region bietet Berge, Flüsse, Meer und jede Menge spannende Weine

Vinho Verde – einzigartige Vielfalt

Die Weinbergsfläche von rund 21.000 Hektar ist aufgrund des vorherrschenden Erbrechts in unglaubliche 129.000 Parzellen aufgeteilt, die von 25.500 Winzern bewirtschaftet werden. 600 Abfüller bringen die Weine sowohl im Inland, wie auch in fast 100 Exportmärkten heutzutage an den Mann, wobei sich der Exportanteil in den letzten zehn Jahren verdoppelt hat. Neben den USA ist Deutschland eines der Hauptabnehmerländer für die vielfältigen Vinho Verde Weine.

Vinho Verde ist allgemein bekannt für seine leichten, frischen Weine mit moderatem Alkoholgehalt. Viel zu wenig ist jedoch bekannt, dass die Region eine einzigartige Vielfalt an verschiedenen Weinstilen bietet, bedingt durch die unverwechselbare Topographie. Das unregelmäßige Wechselspiel von Bergen, Flüssen und dem Meer prägen die Landschaft, das Klima und damit die Vielfalt der Weine. Die Grenzen der sich über den gesamten Nordwesten Portugals erstreckenden Region sind naturgegeben. Traditionell wurde das Gebiet „Entre-Douro-e-Minho“ (zwischen den Flüssen Douro und Minho) bezeichnet, was auf die südliche und nördliche Begrenzung der Region durch

diese beiden Flüsse hinweist. Die Gebirge Peneda, Gerês, Cabreira und Marão bilden die Grenze im Osten und der klimabestimmende Atlantik im Westen. Dieses sich über rund 7.000 Quadratkilometer erstreckende Gebiet wird von einem dichten Netz aus Flusstälern durchzogen.

EINZIGARTIGE GEGEND: WECHSELSPIEL VON BERGEN, FLÜSSEN UND MEER

Der hohen jährlichen Regenmenge von durchschnittlich 1.200 mm und dem in seiner Gesamtheit milden Klima verdankt die Region ihre üppig-grüne Vegetation. Daher

stammt auch der Name „Vinho Verde“, wobei der Begriff „Grüner Wein“ die Farbe der Landschaft, nicht aber grundsätzlich das Geschmacksbild widerspiegelt. Im Gegensatz zur vielfältigen Topographie ist das Gebiet unter geologischen Gesichtspunkten fast homogen: Bis auf zwei schmale Schieferstreifen, welche die Region ausgehend vom Douro im Südosten gen Nordwesten durchziehen, sind vor allem Granitverwitterungsböden vorzufinden. Zahlreiche autochthone Rebsorten (siehe Kasten), die sich den speziellen klimatischen Bedingungen angepasst haben, prägen das facettenreiche Geschmacksbild von Vinho Verde. Die natürlichen Umgebungsbedingungen fördern die



Bild oben:
Unter den im Pergola-System erzogenen Reben wurden traditionell auch Gemüse und Feldfrüchte kultiviert

Bild unten:
Reichlich Regen und mildes Klima machen die Region zu einer grünen Wein-Oase

Entstehung von schlanken, eleganten und zugleich rassigen Weinen mit einer relativ hohen, natürlichen Säure und einer charaktervollen, mineralischen Würze.

TRADITION UND MODERNE

Bis in die späten 80er-Jahre hinein wurde in der Region Vinho Verde mehr Rotwein als Weißwein produziert. Der verstärkte Anbau von weißen Rebsorten begann erst in den 60er-Jahren. Heute dominiert Weißwein mit 86 Prozent die Produktion und Rotweine machen nur noch 10 Prozent aus. Die erst 1999 als DOC Vinho Verde eingeführte Kategorie der Roséweine steht bereits für 4 Prozent der Produktion, die vom deutschen Markt sehr gut angenommen werden. Dieses einfa-



DIE WICHTIGSTEN REBSORTEN FÜR VINHO VERDE

WEISS

Alvarinho

Mit Sicherheit die bekannteste Rebsorte der Region, welche vor allem ganz im Norden des Minho-Gebietes, in der Subregion Monção e Melgaço, angebaut wird. Inzwischen findet man Alvarinho auch in zahlreichen anderen Gegenden Portugals, vor allem mit Granitverwitterungsböden. Die Aromatik ist geprägt von gelben und exotischen Früchten, Zitrusnoten, Anklängen an Orangenblüten sowie - je nach Terroir - auch mineralischen Aspekten. Den wachsenden Zuspruch verdankt die Rebsorte jedoch nicht nur ihrer vielschichtigen Aromatik, sondern auch des guten Reifepotentials.

Arinto

Die kleinbeerige Rebsorte begleitet einen durch die Region fast auf Schritt und Tritt, da Arinto praktisch im gesamten Minhogegebiet angebaut wird. Nur an der nördlichen Grenze der Region, wird die auch als Perdeña bekannte Sorte eher gemieden. Am stärksten zeigt sie sich im Landesinneren, wo Arinto für Frische und ausgewogene Säure ebenso bekannt ist, wie für einen ausgeprägten Körper. Typisch sind Aromen von Kernobst und Zitrusfrüchten, sowie dezent florale Anklänge.

Avesso

Diese Rebsorte wird vorwiegend im Süden des Vinho Verde Gebietes und somit eher im wärmeren Landesinneren angebaut. Weine aus der Rebsorte Avesso brauchen oftmals etwas Zeit um sich ideal zu präsentieren. Dann jedoch erstrahlen die Weine mit einem komplexen Charakter, satter Frucht von Orange und Pfirsich, Steinobst, feinblumigen Nuancen sowie an Mandeln erinnernder Trockenfrucht.

Azal

Eine weitere Sorte, welche eher im Landesinneren angepflanzt wird, vor allem in trockenen, sonnenreichen Lagen. Die Weine präsentieren sich meist leicht, filigran und von einer belebenden Säure

geprägt. Grüner Apfel, Zitrusfrucht und exotische Fruchtnuancen bestimmen die zarte Aromatik.

Loureiro

Die alte Rebsorte kommt gut mit kühleren Temperaturen zurecht und benötigt genügend Feuchtigkeit. Daher wird Loureiro vor allem in den küstennahen Regionen angebaut. Die Rebsorte ermöglicht Weine mit einem ausdrucksstarken Aroma, welches frische Zitrusnoten, Blüten (Rose, Akazie), etwas Honig und dezent an Lorbeer erinnernde Kräuterwürze beinhaltet. Daher dient Loureiro auch als Basis vieler Cuvées.

Trajadura

Ein weiterer beliebter Cuvéepartner ist die in der gesamten Region verbreitete Sorte Trajadura. Sie sorgt durch den geringen Säuregehalt und die kräftigen Aromen von reifem Apfel, Birne und Pfirsich für einen harmonisch runden Geschmack.

ROT

Espadeiro

Die Rebsorte braucht viel Wärme um auszureifen, weist aber eine eher helle rubinrote Farbe auf. Die Fruchtaromatik erinnert an Kirschen, rote Beeren sowie Cassis. Die von Natur aus kräftige Säure bei gleichzeitig moderatem Alkohol ist vielfach der Grund dafür, dass sie gerne für zartfruchtige Roséweine verwendet wird.

Vinhão

Vinhão wird als einzige rote Rebsorte in der gesamten Minho-Region angebaut. Die durch das rote Fruchtfleisch der Beeren sehr farbintensiven Rotweine weisen kräftige Aromen von Brombeere, Himbeere und Walderdbeere mit leicht herben Noten auf, die an Holunder erinnern.



**Bilder oben und rechts mittig:
Kräftiges Farbspiel kennzeichnet
die Weinberge der Region**

**Bilder rechts außen: Durch ihre vielseitige
Art werden die Vinho-Verde-Gewächse zu
idealen Speisebegleitern – so passen die
knackigen Weißen etwa hervorragend zu
Fisch, Meeresfrüchten & Co.**



che Beispiel zeigt sehr deutlich die Dynamik der Weinbauregion. Der Weinbau im Minho-gebiet reicht zurück bis in die Zeit vor Christus. Im Verlaufe des Mittelalters wurde Wein fixer Bestandteil der Lebenskultur in der Region und entwickelte sich zur wichtigen Einnahmequelle. Historische Dokumente bezeugen, dass Vinho Verde der erste portugiesische Wein war, welcher in die damals wichtigen europäischen Märkte Großbritannien, Flandern und Deutschland exportiert wurde. Um das kostbare Land optimal zu nutzen, wurden verschiedene Arten der Reberziehung entwickelt. So können unter den im Pergolasystem erzogenen Reben noch Gemüse oder andere Feldfrüchte angebaut werden. Bis heute sind die Winzer in der Region stolz auf ihre traditionellen Reber-

ziehungssysteme und pflegen diese Kultur. Wer die Region besucht, findet immer noch laubenartig über die Wege wachsende Reben und Weinstöcke, die sich am Feldrand um Bäume schlingen. Diese dienen heute mehr der Traditionspflege und der Dekoration als der wirtschaftlichen Nutzung. Heute gewährleisten angepasste Formen der Drahtrahmenerziehung eine ideale Durchlüftung der Rebanlagen und damit, trotz der späten Traubenreife aufgrund des üppigen Grüns, ein gesundes und reifes Lesegut. So kann Vinho Verde sein klares und frisches Profil auch in modernen Zeiten wahren.

PRÄDESTINIERTER SPEISEBEGLEITER

Am bekanntesten sind hierzulande die meist leicht prickelnden, frischen Weißweine mit moderatem Alkoholgehalt (9–10 %Vol.) und dezenter Restsüße, welche die knackige Säure des Vinho Verde puffert. Von vielen wird die vorhandene Vielzahl beachtenswerter Rosé- und Rotweine unterschätzt. Vor allem aber die überraschend große Bandbreite an Stilen im Weißweinebereich wird leider noch zu wenig beachtet: ob rebsortenreine Weine oder klassische Cuvées, im Stahltank ausgebaute oder holzfassgelagerte Weine. Auch



**VINHO
VERDE**
„Mein Wein
ist so wie er“

Weine, denen eine mehrjährige Flaschenreife gut zu Gesicht steht, sind anzutreffen. Vinho Verde ist weit mehr als nur ein Sommerwein!

Diese stilistische Vielfalt macht Vinho Verde geradezu zum prädestinierten Speisebegleiter. Die seit 1999 in der Herkunftsbezeichnung gesetzlich verankerten Vinho Verde Schaumweine sind mit ihrer appetitanregenden Art ein wunderbarer Einstieg. Leichte, lebendige weiße Vinho Verdes mit gemäßigttem Alkoholgehalt sind ein passender Begleiter zu zeitgemäß leichten Vorspeisen wie Meeresfrüchten und feinen Fischgerichten. Die zarten Rosés harmonieren mit Sushi, Salaten oder auch fruchtbetonten Desserts. Im Holzfass ausgebaute und gereifte Weine bilden eine ideale Ergänzung zu Geflügel und orientalischen Gerichten. Die jungen Rotweine passen wegen ihrer frischen Art sowohl zu kräftigen, gegrillten Fischgerichten wie Thunfischsteak, als auch zu mariniertem Schweinefleisch oder kräftigem Damwild. Dank seiner angenehmen Säure und Leichtigkeit, sowie seiner aromatischer Vielfalt, ist Vinho Verde ein zu den verschiedensten Gelegenheiten sehr gut einsetzbarer Wein. Vinho Verde passt zum Essen, ebenso gut aber auch zum Feiern und dem Genießen entspannter Momente.

VINHO VERDE: DIE AKTIONEN 2014 IM ÜBERBLICK

Annual Tasting Berlin:
10. März von 12:00 bis 20:00 Uhr
Fachverkostung auf der ProWein:
24. März um 10:30 Uhr

Round Tables:
Februar bis Juni 2014

In-Store Tastings:
Mai bis August 2014

Vinho Verde Weinreise für Journalisten: 8. bis 11. September 2014

Bei Interesse bitte melden unter
vinhoverde@ffk-pr.com



COMISSÃO DE VITICULTURA DA
REGIÃO DOS VINHOS VERDES



FINANZIERT MIT DEN MITTELN
DER EUROPÄISCHEN UNION
UND DENEN PORTUGALS



IFAP
Instituto de Financiamento
da Agricultura e Pescas, I.P.

Genauso vielfältig wie die Region und ihre Weine sind auch die Erzeuger des Vinho Verde. Im Folgenden stellen wir eine Reihe dieser spannenden Weine aufstrebender Betriebe vor – bislang alle ganz frisch für den deutschen Markt und noch ohne Distribution. Ein genauer Blick lohnt sich!

2013 Casa da Senra Loureiro – Abrigueiros
abrigueiros.senra@iol.pt

Ein harmonisch trockener Loureiro mit delikaten Aromen von frischen Früchten. Rund, vollmundig und mit anhaltendem Abgang.

2013 Cambra Rosé Escolha – Adega de Vale de Cambra
www.facebook.com/adega.cooperativa –
nunovieirasilva@hotmail.com

Cuvée aus Touriga Nacional und Vinhão. Frische Erdbeeren, Himbeeren und etwas floralen Noten. Lebendig erfrischende Säure und ausgewogene Restsüße.

2012 Dona Paterna – Carlos Alberto Codesso
donapaterna@sapo.pt

Klassischer Alvarinho mit intensiven Aromen von tropischen Früchten, floralen Anklängen und mineralischen Noten. Komplex und mit Reifepotenzial.

2013 Casa da Tojeira Branco – Casa da Tojeira
www.casadatojeira.pt –
casadatojeira@mail.telepac.pt

Typische Cuvée aus Arinto, Loureiro und Trajadura. Zitrusnoten und exotische Früchte im Aroma. Unkompliziert, ausgewogen, leicht und jugendlich frisch.

2012 Casa de Vilacetinho Grande Escolha – Casa de Vilacetinho
www.casadevilacetinho.pt –
joao.maia@casadevilacetinho.pt

Komplexe Cuvée aus Arinto, Avesso, Azal und Loureiro. Vielschichtige Aromen von Zitrus, Pfirsich, etwas tropischer Frucht und würzig-mineralischen Noten.

2013 Filipa de Lencastre Alvarinho - Casa de Vila Nova
www.casadevilanova.com - bernardo@lencastre.com

Von intensiven Zitrusaromen und exotischer Frucht geprägter Alvarinho. Trocken und kraftvoll. Moderne und doch authentische Stilistik.

2013 Casal de Ventozela Arinto – Casal de Ventozela
www.casaldeventozela.com –
geral@casaldeventozela.com



Aufstrebend: Im Vinho-Verde-Gebiet trifft man eine Vielzahl von Geheimtipps

Elegant und doch auch komplex. Arinto spielt seine Stärken aus: ausgeprägter Körper, ausgewogene Säure und dezente Süße ergeben eine perfekte Balance.

2013 Miranda – Caves Campelo
www.campelo.pt – correio@campelo.pt

Cuvée aus Arinto, Loureiro und Trajadura. Ausgeprägte Frucht mit Apfel, Limette und Pfirsich. Jugendlich-frisch, erfrischend und unkompliziert.

2013 Covela Edição Nacional Avesso – Lima & Smith – Quinta de Covela
www.covela.pt –
vitor@covela.pt

Pikant, trocken, elegant. Satte Frucht, dezente Mineralität, zarte Kräuter. Paradebeispiel eines Vinho Verde von den Hängen des Douro.

2012 Portal do Fidalgo Alvarinho – PROVAM – Produtores de Alvarinho
www.provam.com – geral@provam.com

Typischer Alvarinho mit Zitrus, tropischer Frucht und blumigen Noten. Mineralische Frische gepaart mit vollmundigem Aroma und langem Abgang.

2011 Quinta da Massorra Reserva Branco – Quinta da Massorra
www.quintadamassorra.com –
geral@quintadamassorra.com

Im Barrique ausgebauter Arinto mit guter Komplexität. Würzige Noten, Zitronengras, ausgezeichnete Säure, vollmundig und anhaltender Abgang.

2013 Adoraz - Quinta de Alderiz
www.quintadealderiz.pt –
quintaalderiz@sapo.pt

Kombination der beiden Sorten Alvarinho und Trajadura. Intensiv fruchtig, Noten von frischen tropischen Früchten und Ananas sowie Passionsfrucht.

2013 Quinta de Curvos C. Seleccionada – Quinta de Curvos
www.quintadecurvos.pt - miguelfonseca@quintadecurvos.pt

Regionstypische Cuvée aus Arinto, Loureiro und Trajadura. Mandarine, tropische Früchte und weiße Blüte. Fruchtig, komplex, kühl und erfrischend.

2013 Quinta de Lourosa Alvarinho – Quinta de Lourosa
www.quintadelourosa.com –
joanadecastro@quintadelourosa.com

Pfirsich, reife Zitrusfrüchte und leicht tropische Fruchtaromen prägen die Aromatik. Moderate Säure, aber jugendlich-frisch mit Reifepotential.

2013 Quinta de Santiago Alvarinho – Quinta de Santiago
www.quintadesantiago.pt –
joanasantiago@quintadesantiago.pt

Elegant und komplex, mit tropischen Noten von Litschi und Orangenblüte. Ausgewogen, vollmundig und terroirtypisch mineralisch geprägt.

2013 QM Alvarinho – Quintas de Melgaço
www.quintasdemelgaco.pt –
joao.cardoso@quintasdemelgaco.pt

Aromen von tropischen Früchten und leicht florale Noten. Lebendige, erfrischende Säure, balancierter, voller Körper und langer Abgang.

2013 S. Caetano Arinto – S. Caetano
www.quintadatorre.eu –
info@quintadatorre.eu

Rebsortenreiner Arinto mit typischen Zitrusnoten. Jugendlich-lebendige Säure, ausgewogene Fruchtsüße, zarte Aromatik und feines Finish.

2013 Solar de Serrade Alvarinho – SAVAM – Solar de Serrade
www.solardeerrade.pt –
solardeerrade@hotmail.com

Blumiger Alvarinho mit betörender Aromatik von Pfirsich, Orangenblüten und grünem Apfel. Harmonisch trocken, fruchtbetont, feine Würze.