



## Alentejo – das Kalifornien Portugals

Die portugiesische Region Alentejo wird vom Fluss Tejo, der spanischen Grenze, der Region Algarve und dem Atlantischen Ozean begrenzt. Sanfte Hügel, weite Ebenen, Olivenbäume und Korkeichen prägen die Landschaft. Der Alentejo ist das grösste Weinbaugebiet Portugals, landesweit grösster Olivenölproduzent sowie das Zentrum der portugiesischen Korkproduktion. Der Autor hatte Gelegenheit, den Alentejo im Februar dieses Jahres im Rahmen einer Journalistenreise kennenzulernen.

HANSJÜRG ZEHNDER, WÄDENSWIL  
[hj.zehnder@schnapsforum.ch](mailto:hj.zehnder@schnapsforum.ch)

Der Alentejo (portugiesisch für «jenseits des Tejo») ist die grösste Region Portugals. Sie umfasst fast ein Drittel der Landesfläche. Die traditionell landwirtschaftliche Gegend ist sehr spärlich besiedelt. Es gibt nur wenige Städte und ab und zu kleine Dörfer. Die rund 520 000 Einwohner machen nur gerade 5% der Bevölkerung Portugals aus. Die Stadt Évora ist mit etwa 50 000 Einwohnern der grösste Ort. Sanfte Hügel, weite Ebenen, Olivenbäume und Korkeichen prägen die Landschaft. Die meist sehr grossen Landwirtschaftsbetriebe liegen weit verstreut über das ganze Land.

Der Alentejo ist das grösste Weinbaugebiet Portugals, das Zentrum der portugiesischen Korkproduktion und gilt als das Kalifornien Portugals mit heissen, trockenen

Sommern und kühlen, regenreichen Wintern. Die Gegend ist eine der sonnenreichsten Europas. Olivenöl wird vor allem im Südosten produziert.

### Weinbau im Mischbetrieb

Die Weinberge im Alentejo nehmen eine Fläche von mehr als 22 000 ha ein und pro Jahr wird über eine Mio. hl Wein produziert. Die durchschnittliche Traubenernte beträgt 5.5 t/ha. Rotweine machen knapp 80% der Produktion aus. Im Unterschied zu den meisten anderen portugiesischen Anbaugebieten ist hier die Anzahl der Rebsorten eng begrenzt. Rote Sorten sind Trincadeira (Castelão), Aragonez und Alicante Bouschet. Weisse Sorten sind Antão Vaz, Roupeiro, Rabo de Ovelha oder Arinto. Vor einigen Jahren wurden ausserdem die portugiesischen Rotweinsorten Touriga Nacional, Touriga Franca sowie

die internationalen roten Sorten Cabernet Sauvignon und Syrah zugelassen. Typische Weinbaubetriebe sind landwirtschaftliche Mischbetriebe: Reben, Oliven, Kork-eichen, Getreide, manchmal auch Gemüse und Fleisch.

### Weinbau – einst und jetzt

Schon die Phönizier und später die Römer bauten im Alentejo Reben an und produzierten Wein. Nahe der Kleinstadt Vidigueira liegen die Ruinen eines römischen Gutshofs. Hier findet man gemauerte Kelterbecken und Presssteine, was auf einen grösseren Weinbaubetrieb hinweist. Während der Mauren-Herrschaft (8.–11. Jh.) wurde in ganz Portugal kaum Weinbau betrieben. Im 12. Jh. gründete dann der Zisterzienser-Orden mehr als 100 Klöster und verlieh dem Weinbau Auftrieb. Auch der «Bauernkönig», Dom Dinis, förderte Landwirtschaft und Weinbau. Aus den Erträgen der Landwirtschaft Portugals wurde eine Handelsflotte aufgebaut, die zur Basis für den späteren Aufstieg zur Weltmacht wurde. Évora war das Weinbauzentrum. Im 14. Jh. florierete der Weinhandel mit England. Wegen des Auftretens der Reblaus in der zweiten Hälfte des 19. Jh. und der Militärdiktatur im 20. Jh., die den Getreideanbau forcierte, verkümmerte der Weinbau im Alentejo. Nach der Nelkenrevolution (1974) übernahmen die Landarbeiter viele Betriebe. Durch Misswirtschaft verfielen in der Folge manche davon. Staatlich geförderte Weinbaugenossenschaften produzierten Massenwein, der jedoch nur im Inland Abnehmer fand. Zwischenzeitlich wurden viele Höfe vom Staat wieder den ehemaligen Besitzerfamilien zurückgegeben.

### Wende zum Guten

Heute werden im Alentejo Qualitätsweine gekeltert. Seit dem Beitritt Portugals zur Europäischen Union im Jahr 1985 wurde viel Geld und Know-how in den Weinbau investiert. 1998 wurden die vormals acht Qualitätsweinregionen des Alentejo – Portalegre, Borba, Redondo, Reguengos, Vidigueira, Granja-Amareleja, Moura und Évora – zu einem einheitlichen DOC-Produktionsgebiet zusammengefasst. Heute sind 52% der Ernte DOC-Weine. Die Einhaltung der Vorschriften wird vom Comissão Vitivinícola Regional Alentejana überprüft. Während die Rebflächen weltweit abnehmen, hat sich hier die Anbaufläche in 20 Jahren von 13 000 auf 22 000 ha erhöht. In den letzten zehn Jahren sank die Weinproduktion Portugals um 7%, der Alentejo steigerte sie dagegen um über 40%.

### Boden und Klima

Die Sedimentböden im Alentejo sind meist karg, geprägt von Schiefer, Granit, Quarzit und rotem Lehm. Teilweise finden sich auch Einschlüsse von Marmor. Die Wasserdurchlässigkeit der Böden ist hoch.

Im Hinterland des Alentejo, weit weg von der Atlantikküste, herrscht beinahe schon ein kontinentales Klima. Die Sommer sind trocken und sehr heiss, Tagestemperaturen von 40 °C keine Seltenheit. Die Nächte sind eher kühl. Die durchschnittlichen Tiefsttemperaturen liegen bei 6 bis 7 °C. Im Winter kann die Temperatur auch ab und zu unter den Gefrierpunkt fallen. Die Sonne scheint wäh-



Presssteine in den Ruinen eines römischen Gutshofs bei Vidigueira.

rend 3000 Stunden. Die Regenzeit beginnt im Oktober und endet im Februar. Der Jahresniederschlag beträgt maximal 600 mm. Schon früh im Jahr beginnt die Sonne die Pflanzen zu verbrennen und die Landschaft ist vielerorts von ausgetrockneten, roten Böden geprägt. Für Weinbau ist das Klima im Alentejo an sich nicht übermässig gut. Deshalb wird im Winter das Regenwasser in grossen Becken aufgefangen und später zur Tröpfchenbewässerung von Reben und Olivenhainen eingesetzt. Wegen der intensiven Sonneneinstrahlung sind die Trauben häufig schon Mitte August reif.

**Die meisten Trauben werden im Alentejo mit selbstfahrenden Vollerntern gelesen.** (FOTO: SOCIEDADE AGRICOLA ENCOSTA DO GUADIANA, LDA, MONTE PAÇO DO CONDE, BEJA, PT)



### Rotweine: Tempranillo wird zu Aragonez

Die roten Alentejo-Weine werden meist als Assemblagen aus zwei oder mehr Traubensorten gekeltert. Die Weine sind dunkelfarbig, fruchtig, komplex und körperreich, mit würzigen Aromen. Die Sorte Trincadeiro ergibt fruchtige, würzige und körperreiche Produkte. Die seit vielen Jahrzehnten angebaute spanische Rotweinsorte Tempranillo heisst hier Aragonez. Die zuckerreichen Beeren ergeben violett-rote, dichte und langlebige Weine mit den Aromen von roten Beeren und Kirschen. Alicante Bouschet ist als Färbertraube bekannt. Im Alentejo erbringt die Sorte jedoch körperreiche, kräftige Weine mit schönen Gewürznoten. Die Sorte Touriga Franca ergibt etwas weniger konzentrierte Weine als die bekanntere Schwester Touriga Nacional mit kleinen, dickschaligen und sehr zuckerreichen Beeren. Ihre Weine sind sehr dunkel, tannin- und extraktreich, mit deutlichen Cassisaromen. Die Rotweinrebe Syrah aus dem französischen Rhonetal hält sich im warmen Klima des Alentejo besonders gut und produziert tiefgründige, würzige Weine.

### Ausgezeichnete Weissweine auch im Süden

In der Literatur wird häufig kolportiert, dass die Weissweine des Alentejo aus Küstennähe stammen. Tatsache ist jedoch, dass ausgezeichnete Weissweine auch im warmen Süden gekeltert werden. Die Trauben werden gelesen, bevor sie vollreif sind. Dadurch wird ein zu starker Säureverlust verhindert. Nach dem Pressen wird der Most gekühlt und dadurch die Gärzeit verlängert. Die Weine sind entsprechend frisch und fruchtig mit angenehmer Säure.

Als gelber Strom fließt das frisch gepresste Olivenöl aus der Presse.

(FOTO: SOCIEDADE AGRICOLA ENCOSTA DO GUADIANA, LDA, MONTE PAÇO DO CONDE, BEJA, PT)



Die Sorte Antão Vaz wird oft sortenrein gekeltert und ergibt frische, körperreiche, harmonische Weine mit Aromen von tropischen Früchten. Die Sorten Roupeiro, Rabo de Ovelha oder Arinto werden dagegen kaum sortenrein angebaut. Der Alkoholgehalt der Weissweine erreicht 13- bis 14-Volumenprozent, ohne dass die Weine deswegen schwer erscheinen.

### Oliven mit ähnlichen Klimaansprüchen

Reben und Oliven stellen ähnliche klimatische Anforderungen. Portugal ist weltweit der achtgrösste Olivenölproduzent und erzeugt jährlich 650 000 hl Olivenöl. Zwei Drittel des portugiesischen Olivenöls werden im Alentejo gepresst. Die lokale Anbaufläche beträgt 170 000 ha. Im intensiven Plantagenanbau stehen 300 bis 700 Bäume, manchmal sogar mehr als 1000 Bäume/ha. Ein Baum trägt durchschnittlich 20 bis 30 kg Oliven. Das Öl wird aus einer Mischung von unreifen (grünen) und reifen (schwarzen) Oliven gepresst, die Ausbeute liegt bei 20%. Reife Früchte ergeben ein weiches, eher neutrales Öl. Grüne Früchte tragen grüne, würzige Noten bei.

Viele Produzenten im Alentejo bauen gleichzeitig Reben und Oliven an. Der Weinbaubetrieb Paço do Conde bei Beja bewirtschaftet neben 150 ha Reben auch 1100 ha Oliven.

### Kork für Weinkorken

Mit einem Anteil von rund 50% an der Weltkorkernte ist Portugal der grösste Korkproduzent. 2010 wurden 100 000 t Kork geerntet. Im Alentejo stehen rund 70% der portugiesischen Korkeichen. Sie wachsen in lichten Wäldern und Baumgruppen (Montados). Korkeichen (*Quercus suber*) werden, je nach Standort, im Alter von 25 bis 40 Jahren erstmals geschält. Die Rinde wächst dann in neun bis zwölf Jahren wieder nach. Der Baum kann über 200 Jahre alt werden und ist während etwa 150 Jahren produktiv (er kann also 12- bis 16-mal geschält werden) und liefert jedes Mal bis zu 45 kg Kork. 68% des portugiesischen Korks wird zu Weinkorken verarbeitet, der Rest geht meist in die Bauindustrie.

Auf vielen Weinbaubetrieben gibt es neben Oliven auch Korkeichen. Zur Casa Agrícola Alexandre Relvas in der Nähe von Redondo gehören neben 100 ha Reben auch 450 ha Korkeichen. Die Rinde wird am Baum an Spezialfirmen verkauft.

### Ackerbau

Bis gegen Ende des letzten Jahrhunderts war der Alentejo die Getreidekammer Portugals. Heute besteht die Tendenz, vom wenig gewinnbringenden Ackerbau und der Viehzucht auf den einträglicheren und prestigeträchtigeren Weinbau zu wechseln. Zwischen 2004 und 2013 hat sich die Getreidefläche im Alentejo von knapp 300 000 auf 160 000 ha fast halbiert.

### Weintourismus noch am Anfang

Der Weintourismus im Alentejo steht noch am Anfang, aber der Zusammenschluss von Kellereien zur «Wein-

route der Alentejo-Weine» zählt doch schon 65 Mitglieder. In Évora besitzt die Vereinigung ein Büro, in dem sich Interessenten über Kellerbesichtigungen und Weindegustationen in der Region informieren können. Verschiedene Weingüter betreiben bereits neben einem Restaurant auch ein Hotel. In der Herdade da Malhadinha Nova in der Nähe von Beja können Touristen zum Beispiel im Hotel einchecken und neben einer Kellerbesichtigung das weitläufige Gut auf Pferdes Rücken erkunden. Die Herdade do Esporão bei Reguengos de Monsaraz, bekannt für umweltfreundlichen Weinbau, empfängt gegen 25 000 Besucher im Jahr. Das Comissão Vitivinícola Regional Alentejana schätzt, dass jährlich 75 000 bis 80 000 Weintouristen die Region besuchen. ■

#### Literatur

Quellennachweis beim Autor.



Geschälte Korkeichen werden mit dem Erntejahr bezeichnet.

## L'Alentejo – la Californie du Portugal

## R É S U M É

L'Alentejo est la plus grande région vinicole du Portugal. C'est aussi la région qui produit le plus d'huile d'olive et le centre de la production indigène de liège. Bénéficiant de plus de 3000 heures d'ensoleillement par an, l'Alentejo est souvent comparé à la Californie. Les vignobles recouvrent une superficie de 22 000 ha qui donnent environ 1 million d'hectolitres de vin par an. Comme la vigne et les oliviers prospèrent dans des conditions climatiques très similaires, de nombreux vigneronns cultivent aussi des oliveraies. 66% de l'huile d'olive portugaise proviennent de l'Alentejo et on y récolte chaque année plus de 100 000 tonnes de liège.

Le Portugal est le leader mondial de la production de liège et les deux tiers des chênes lièges portugais poussent dans les terres de l'Alentejo. La récolte est transformée à 68% en bouchons. Autrefois, la région était également réputée comme grenier du Portugal, mais à partir des années 80, les champs de céréales ont souvent dû céder la place aux vignobles; depuis dix ans, la production de blé a pratiquement diminué de moitié. Le tourisme vinicole est également en plein essor. On estime qu'environ 75 000 amateurs du nectar des vignes sillonnent la région chaque année.