

An-den-vier-Enden-der-Welt.de

Lifestyle-Lounge - Erlebnisse

Die Quinta da Plansel im Alentejo: mit Frauenpower zu Spitzenweinen:

5. Februar 2018

Eigentlich **begann** alles im pfälzischen **Neustadt an der Weinstraße**, wo der **1938 geborene Hans-Jörg Böhm** in einer traditionellen Winzerfamilie **aufwuchs**. **1961** führte ihn eine **Segeltour** nach **Portugal**, die allerdings mit dem **Kentern** seiner Yacht „**Prosper d’Etel**“ im Hafen von **Cascais** bei Lissabon **jäh endete**. Nicht überliefert ist, ob er die **Erinnerung** an die **Havarie** spontan in portugiesischem **Wein ertränkte**, jedenfalls war das **Ereignis** der **Beginn** einer **wunderbaren Liebe** zum **portugiesischen Wein**, der für ihn so faszinierend **anders** war **als** in der **Pfalz**, insbesondere was die **Rebsorten** und die damalige **Weinbereitung** angingen.

Zunächst verfrachtete **Hans-Jörg Böhm** als **größter Portugal-Importeur** Weinkisten nach Deutschland, dann **gründete** er die **Rebschule Viveiros**, um die **autochtonen Rebsorten Portugals** durch spezifizierte Klone zu **optimieren**. Nach der Nelkenrevolution kaufte er **1975** ein **Haus** in **Colares, Alto do Penedo**, und **1981** ein **Weingut** am südöstlichen Rand von **Montemor-o-Novo**, das er in Anlehnung an seinen Namen **Quinta de São Jorge** nannte. **Montemor-o-Novo** liegt im **westlichen Teil** des **Alentejo**, gut **hundert Kilometer südöstlich** von **Lissabon** und etwa **achtzig Kilometer vom Atlantik entfernt**. Nach der östlich gelegenen **Universitätsstadt** heißt die Region hier im **Weinanbaugebiet Alentejo** als **Untergebiet Evora**. **Korkeichen- und Steineichenwälder**, **Schaf- und Rinderweiden**, **Olivenhaine** und **Kornfelder** wechseln sich in der **Landschaft** ab. **Granitverwitterungs- und metamorphe Sedimentböden** bestimmen

die **Bodenstruktur**. Die Rebstöcke müssen ihre **Wurzeln** zur Ernährung in die **Tiefe strecken** und nehmen **intensive Aromen** auf.

Hans-Jörg Böhm trennte sich schließlich vom **elterlichen Hof** in der Pfalz und nahm nun ganz **erheblichen Einfluss** auf die gesamte **Entwicklung des Weinbaues in Portugal**: durch seine **akademischen Grundlagenforschungen**, die von ihm organisierten **Konferenzen** und seine zahlreichen **Fachpublikationen**. Aus der umfangreichen **Sachliteratur** ist in Deutschland im **Ulmer Verlag** der von ihm herausgegebene „**Rebsortenatlas Spanien und Portugal**“ erschienen. Er **gründete** in Portugal den **ersten privaten Rebzuchtbetrieb**, war **Gründungsvorstand** des **Rebpflanzgutverbandes VITICERT** und **Vorstand** des **internationalen Rebzüchterverbandes San Michele**. Mit seiner **Klonenselektion** erreichte er die **offizielle Anerkennung** von Klonen der wichtigsten portugiesischen **Rebsorten** und **Unterlagen** sowie zweier neuer **pilzresistenter Rebsorten**. Man kann ohne Übertreibung sagen, dass **Hans-Jörg Böhm** einer der **aktivsten Innovationsgeister** im **portugiesischen Weinbau** war und einer der **weltweit wichtigsten Spezialisten** der **Rebselektion**, der die rund **300 autochtonen Rebsorten Portugals** wie kein anderer **erforschte** und erstmals **systematisch katalogisierte**. **2006** verlieh ihm **Staatspräsident Dr. Jorge Sampaio** den **Orden „Comendador da Ordem de Mérito Agrícola“** - Kommandeur des Verdienstordens für Landwirtschaft -.

Seine **1965** in der Pfalz geborene **Tochter Dorina** kam nach dem **Abi 1987** nach **Montemor-o-Novo** und **studierte** dann **Weinwirtschaft** an der Hochschule **Geisenheim**. **1993** zog sie endgültig nach **Portugal** und baute zusammen mit ihrem **Ehemann Thomas**, der **2008** tragisch dem Krebs **erlag**, ihre eigene **moderne Kellerei** auf, die **Adega Plansel**. Aus ihr entstand **1997** das **Weingut Quinta da Plansel**, von „Plantas seleccionadas“ abgeleitet, was sinngemäß „**auserwählte Reben**“ heißt und auf das von **Hans-Jörg Böhm** **ausselektionierte Rebmaterial** hindeutet. Es waren seine **Selektionen** und seine **Mikrovinifikationen**, die auch die **Auswahl der Pflanzen** für die seit **2004** neu angelegten **Weinberge** der **Quinta da Plansel** bestimmten.

Auf dem Weingut arbeiteten zu **Anfang** übrigens **ausschließlich Frauen**, weil es im erzkonservativen Portugal damals für **männliche Arbeitskräfte** nahezu **undenkbar** war, sich der **Führung einer Frau** unterzuordnen.

1999 nannte **Dorina Lindemann** ihren **ersten 2000-Flaschen-Premiumwein** schlicht **Dorina Lindemann**. Sie konzentrierte sich zusammen mit dem **Önologen Paulo Laureano**, mit dem sie seit 1996 zusammenarbeitete, auf den **Ausbau sortenreiner Weine**, was im **südlichen Portugal** in jener Zeit ziemlich **einzigartig** war, jedoch erstmals das **Geschmackspotenzial** jeder Rebsorte offenbarte. **2001** kam Dorina mit dem „**Plansel Selecta Touriga Nacional**“ ganz groß heraus und holte sich **2003** beim **Wettbewerb Mundus Vini** die erste von zahlreichen Goldmedaillen. Später kamen weitere **reinsortige Weine** aus den **autochthonen Rebsorten des Nordens**, dem **Touriga Franca** und **Tinta Barroca**, hinzu, die im **Alentejo** eine **Rarität** waren.

Heute ist **Dorina Lindemann** eine der wenigen und sicher die **berühmteste Önologin Portugals**. Sie führt ihr **Weingut** nach wie vor mit **Frauenpower**: Inzwischen sind ihre **Töchter Luísa**, die **Weinbau** und **Önologie** in Geisenheim **studierte**, und **Júlia**, die nach dem Studium in Lissabon im **Marketing** und **Vertrieb** arbeitet, als **dritte Generation** im Weingut tätig - mit **Begeisterung** und strahlender **Empathie**. Ganz maßgeblich **unterstützt** wird das Weinmachen seit Jahren von **Kellermeister Carlos Ramos**, der seinerzeit als **erster Mann im Weingut** angestellt wurde und der ebenso wie der **Agronom José Manuel Valadas** in den **Weinbergen** die Leidenschaften der Familie Lindemann und ihre Weinphilosophie perfekt umsetzt. **2012** kam **Karl-Heinz Stock** von der Quinta do Vales in der Algarve hinzu, der im **Management** und **Marketing** Verantwortung trägt. Ebenfalls seit **2012** ist der Lebensgefährte von Dorina, **Kai Schierke**, der in Deutschland den **auf Portugal spezialisierten Weinhandel Orbis Vini** betreibt, unterstützend in **Vertrieb** und **Marketing** tätig.

Die **Quinta da Plansel** hat nicht nur eine **spannende Geschichte** zu bieten, sondern sie hat maßgeblich den **Aufschwung** der **portugiesischen Weinwirtschaft** beeinflusst und den **Weg** von der **Masse zur Klasse** geebnet: **Vollmundige Weine** mit **weichen Tanninen**, mit einem **komplexem Charakter** und **Frische, Frucht und Eleganz** war die **Zauberformel** der **Familien Böhm/Lindemann**, die führend zur **internationalen Anerkennung** der **Weine aus Portugal** beitrug.

Heute bewirtschaftet die **Quinta da Plansel** **75 Hektar Rebfläche** und füllt alljährlich eine **halbe Million Flaschen** ab. Die Weine sind in **drei Linien** aufgestellt: **Marquês de Montemor** und **Plansel Selecta**, **Dorina Lindemann** und **Family Estate**. Überwiegend werden **Rotweine** hergestellt: Die wichtigsten **Rebsorten** sind zu **30 % Touriga Nacional**, **20 % Aragonez** (Tempranillo), **15 % Trincadeira**, **15 % Touriga Franca** sowie **Tinta Barroca** und **Castelão**. Der Anteil der **Weißweine** liegt bei etwa **20%**, vor allem aus den **Rebsorten Verdelho, Arinto, Antão Vaz, Viosinho** und **Albarino**. Daneben gibt es **Rosé-Weine** als **Cuvés** aus **Aragonez** und **Alfrocheiro**. Die **Rebflächen** liegen verteilt auf **vier verschiedene Quintas** rund um **Montemor-o-Novo**: **Quinta de S. Jorge**, **Quinta de Sta. Margarida**, **Quinta da Adua** und **Monte da Fidalga**. Wie es in Portugal vorgeschrieben ist, werden **Quinta-Weine** nur aus **eigenen Reben** ohne **Zukäufe** hergestellt.

In der **Rebschule Viveiros** wird nach wie vor **geforscht** und **geklont**, nicht zuletzt, um die **Ertragsfähigkeit** der Rebsorten in Ansehung des **Klimawandels** zu **stabilisieren** und zu **steigern**. Vor allem aber wird die **Anpassung der Rebsorten** an das **Terroir** der **Quinta da Plansel** fortgeführt und als **Grundlage** für den **Präzisionsweinbau** benutzt. Im **Labor** wird nicht nur die **Entwicklung der Weine** im **Ausbau** begleitet, sondern im Zuge der **Wachstumsperiode** **Säure**, **Ph-Wert** und **Alkoholgehalt** der verschiedenen Trauben **getestet**, um den **idealen Tag der Ernte** zu bestimmen.

Im **Weinberg** wird wegen des **trockenen Klimas** im **Alentejo** oft **bewässert**. Das geschieht teilweise mit der international üblichen modernen **Tropfbewässerung**, die aber den Nachteil hat, dass die **Wurzeln** der Rebstöcke bald nur noch relativ **oberflächlich wachsen**. Daher **überflutet** **Dorina Lindemann** die **Rebzeilen** auch gerne mal mit großen **Wassermengen**, damit der **Boden** viel **aufnimmt** und es tief **eindringt**. Sie sieht darin eine Möglichkeit, die **Reben** zu **veranlassen**, mit den **Wurzeln** weit in den Boden **einzudringen** und **Aromen** und **Mineralität** in die **Trauben** zu **transportieren**.

Geerntet wird meistens über **Nacht**, die qualitativ hochwertigen Trauben werden **per Hand selektiert**. Das **Lesegut** wird **schonend** in eine **Kühlkammer** gebracht, wo es bei 10° bis 15° C die **Hitze loswerden** und der **vorzeitige Gärungsbeginn verhindert** werden soll. Die Trauben werden dann entweder **abgepresst** oder kommen auf die **Maische**. Die **Trauben** für die **Rotweine** vergären in der Regel in **Edelstahltanks** bei einer Temperatur von 25 ° bis 27°C. Im Keller kommt **modernste Technik** zum Einsatz: **Rotary Fermenter** und **Edelstahl-Lagares** (niedrigen Tanks) für die Herstellung von **Rotweinen** und gekühlte **Stahlbehälter** für die **Weißweine**. Es gibt **Bereiche** für die **Herstellung** von **traditionellem Sekt**, für die **Fassreifung** und für die **Flaschenreifung**.

Die **Quinta da Plansel** ist nicht nur ein Ort des Weins, sondern bietet auch eine große **Sammlung zeitgenössischer Kunst** mit vielen Originalen von **Beuys**, **Immendorf**, **Richter**, **Hundertwasser** oder **Lüpertz** und eine der umfangreichsten **Antiquariate portugiesischer Weingeschichte**. Das **2015 neu erbaute Gästehaus Nora** liegt zwei Gehminuten vom Weingut entfernt. Es bietet **komfortabel ausgestatteten Platz** für **vier Personen** und hat einen **großen Garten** voller **Palmen** und **Zypressen**, in dem der **historische Brunnen Nora** den Mittelpunkt bildet.

Wir konnten **sechs Weine** der **Quinta da Plansel** verkosten.

Plansel Selecta Verdelho 2016

Die **Verdelho-Rebe** gehört **nicht** zu den **weißen Hauptsorten Portugals**, erst recht **nicht im Alentejo**. Man nimmt an, dass die Rebe ursprünglich **aus Kreta** kam und über die **Atlantikinseln**, wo sie noch heute **verbreitet** ist, auf das portugiesische Festland gelangte. Sie wird für den **weißen Portwein benutzt**, ansonsten vorwiegend in der **Neuen Welt angebaut**. Was **Portugal** angeht, so ist die ertragsarme **Verdelho** für das **Alentejo** eigentlich **besser geeignet als** für die **Azoren** oder **Madeira**, weil sie besonders **hitze- und dürreresistent** ist und **früh reift**. Dabei kann sie im Alentejo auch ihre **Schwächen ausspielen**: Ihre **Neigung zu Botrytis und Verrieselung** dürfte hier **kaum eine Rolle spielen**; bleibt allenfalls noch der **Mehltau**, dem jedoch **vorgebeugt** werden kann.

Keinesfalls ist die **Verdelho verwandt**, geschweige denn identisch mit der spanischen **Verdejo** oder der italienischen **Verdello**, nicht einmal die **rote Verdelho Tinto** stimmt mit ihr genetisch überein. Das gilt auch, soweit die **Malvasia Fina Rebe** unter **diversen Verdelho-Bezeichnungen** kursiert. Aufgrund **morphologischer Übereinstimmungen** wird die **Verdelho** manchmal mit der **Gouveio** oder der **Chenin Blanc** oder der **Doçal Tinto** verwechselt. All das bringt selbst die **Fachwelt notorisch durcheinander**, nur **Hans-Jörg Böhm** hat das alles **am besten gewusst**.

Der **Plansel Selecta Verdelho 2016** ist ein **100%er Verdelho**, dessen Trauben auf den **ortstypischen verwitterten Granit- und Sedimentböden** gewachsen sind. Sie wurden **handverlesen**, vorsichtig in **25kg-Kisten transportiert** und per **Ganztraubenpressung** entmostet. Der über 24 Stunden **gekühlte Most** wurde **vorgeklärt** und mit **Reinzuchthefen** angesetzt. Das Besondere ist allerdings, dass er zu **50 % in Edelstahltanks** und **50 % in französischen Barriques** landete, um das oftmals neutral erscheinende **Aroma** der Rebsorte deutlich **anzuheben**.

Im **Glas** haben wir einen strohgelben Wein, der leicht blumig und sehr tropisch **empor steigt**, dabei sind etwas Aloe Vera und Ingwer. Dazu weht eine kleine Zitrusnote herum. Am **Gaumen** schätzen wir

die der **genialen Ausbaumethodik** zu verdankende Würze und seine sommerliche Zitrus- und Steinobst-Aromatik in Richtung junge gelbe Pflaumen. Die sortentypisch markante **Säure** ist nicht nur durch die Vollreife der Trauben **abgemildert** und den **Barriqueausbau abgepuffert**, sondern mit dem **Restzucker** und der dezenten, leicht salzigen **Mineralität gut ausbalanciert**, so dass die **13 % Alkohol nicht** weiter **auffallen**. Die Mineralität tritt übrigens in einem cremigen, mittelfristigen **Abgang** noch einmal schön hervor. Reichen Sie den Wein ganz klassisch zu Vorspeisen mit Meeresfrüchten wie gegrillten Gambas oder im Käsegang zu weißem Weichkäse oder auch ganz mutig zu einem weißen Bohnen-Eintopf.

Plansel Selecta Vinho Tinto 2016

Wir haben eine geradezu **klassische Plansel-Cuvée** vor uns, die der **Top-Seller** des Weinguts ist: **40% Touriga Nacional, 40% Aragonez** (Tempranillo) und **20% Trincadeira**. Die Rebstöcke stehen in den **verschiedenen Weinbergen** auf **stark eisenhaltigen Böden** aus Sand, rotem Lehm, Ton, Kalk und Schiefer; dort, wohin sich die **Wurzeln** der **älteren Rebstöcke** strecken, treffen sie auch auf **Granit**.

Die Rebsorten sind alle in **Portugal weit verbreitet** Rebsorten, die **Aragonez** ist neben Touriga Franca und Castelão die **meistangebaute**. Im **Norden Portugals** ist sie unter dem **Synonym Tinta Roriz** bekannt und wird für **Portwein** oder im **Douro** als Tischwein und im **Dão** verwendet. Obwohl sie **trockenes Klima liebt**, **fehlt** der Aragonez in **heißen Regionen** oftmals eine ordentliche **Säurestruktur**, weshalb ihr Wein in **sehr warmen Jahren** in etlichen Gebieten Portugals ebenso wie in Spanien **nachgesäuert** werden darf. Mit einer **geringen Säure** ist sie im **sonnenbestrahlten zentralen und südlichen Alentejo** die **perfekte Rebe**, um in der **Cuvée** eine **säurestarke Sorte auszugleichen**. Die im übrigen Portugal eher selten angebaute **Trincadeira-Rebe** findet im **Alentejo ideale Bedingungen** vor: Sie **liebt hohe Temperaturen** und liefert dann **optimale Qualitäten**. Zur Touriga Nacional wird später noch etwas zu sagen sein.

Im **Glas** strahlt der **Plansel Selecta Vinho Tinto 2016** in einem intensiven Rubinrot mit violetterm Schimmer. In der **Nase** tritt er mit fülligen Waldfrüchten an, viele Brombeeren, einige Preiselbeeren, einige Schwarze Johannisbeeren, dazu eine Prise Pfeffer und etwas Zimt plus einem leichten Hauch Bergamotte - alles fein eingehüllt in einen luftigen Mantel von Veilchendüften. Schon der erste **Schluck** weist den Wein als **schmackhaften** und **universellen Begeisterungswein** aus, der durch seine kraftvolle Vollmundigkeit und die weiche, fruchtige Aromatik der **perfekte Begleiter** für **jeden Anlass** ist. Nach einer halben oder einer Stunde wird die **Aromafülle** im Geschmack noch eindrucksvoller. Das **Fruchtspektrum** reicht von Pflaumen über Schwarze Johannisbeeren. Weder die leichte Vegetabilität noch die kräftige Würze werden von der **verhaltenen Säure** und den **festen Tanninen** überlagert. Im **Abgang** zeigt sich der Wein saftig und fast seidig. Die **Touriga Nacional** hat die **samtige Kraft**, die **Aragonez** die **Tanninstruktur** und **Dichte** und die **Trincadeira** die **fruchtige Eleganz** beige-steuert - eine **vollendet harmonische Cuvée**. Das ist ein Wein, der zu fast allem passt, was die portugiesische Küche zu bieten hat, der aber auch ein mediterranes Pastagericht verschönt. Bei den Rotweintrinkern wird er im Mittelpunkt jeder Party stehen.

Plansel Selecta Reserva 2015

Die **Cuvée** je zur **Hälfte** aus **Aragonez** und **Tinta Barroca** stammt aus den gleichen **Weinbergslagen** wie der Selecta Vinho Tinto. Die **Tinta Barroca Rebe** ist im **Alentejo** gleichsam ein **Exot**, aber **Douro** weit verbreitet, wo sie traditionell als eine von drei roten Sorten für den **Portwein** verwendet wird. **Dorina Lindemann** hat vermutlich durch ihre **Anbauversuche** und **Mikrovinifikationen** festgestellt, dass die Rebe, sofern sie in **warmen Gebieten** den **richtigen Standort** hat, **besonders fruchtige** und **sanfte Weine** liefert und damit jede **Cuvée** **veredelt**.

Der **Plansel Selecta Reserva 2015** zeigt sich im **Glas** in einem dunklen Granatrot mit violetten Reflexen. Wir erschnüffeln betörend süßliche **Aromen** für Naschkätzchen: dunkle, reife

Pflaumen, einige Maraschino-Kirschen, Nougat, Marzipan, blonder Tabak und vielversprechende karamellige Töne aus der Holzbehandlung. Die Süßlichkeit ist geschickt eingebunden in eine pikante Würze mit floralen Noten. Den **Gaumen** erreicht ein saftiger, dichter, fülliger Wein mit schmackhaften Impressionen von Kirschen, Schwarzen Johannisbeeren und Brombeeren. Der Wein präsentiert **gebändigte Tannine**, die sich mit nahezu **seidiger Säure** und **vornehmer Mineralik** harmonisch vermählen und in einem langen, fruchtigen **Abgang** die feinen Holzaromen unterstützen. Ein **vielschichtiger, komplexer** Wein mit **anmutiger Eleganz**, der seine 14,50 Volumenprozent **Alkohol** geschickt **kaschiert**. Er passt hervorragend zu einem einheimischen Borrego de Montemoro-Novo, aber auch zu einem auswärtigen Rindersaftbraten aus dem Ofenrohr.

Plansel Selecta Tinta Barroca 2015

Ein **reinsortiger Tinta Barroca** bietet die einzigartige Gelegenheit, die ganze **Kraft** und **Farbe** der **ertragsreichen Rebe** auszuspielen. Allerdings führt ihr **hoher Zuckergehalt** im normalen Gang der Dinge auch zu einem **extrem alkoholreichen Wein**. Demgemäß zeigt sich der **Plansel Selecta Tinta Barroca** mit flotten **15 Volumenprozent Alkohol**.

Im **Weinberg** wurde der **Ertrag** des Tinta Barroca auf 35 Hektoliter pro Hektar **reduziert**. Die **Lese** erfolgte per **Hand** in den auf dem Weingut üblichen **25kg-Kisten**. Die **Maische** wurde **offen** in 10.000-Liter **Edelstahltanks** vom niedrigen **Typ Lagar** vergoren und der **Tresterhut** täglich **untergestoßen**. Einmal wöchentlich wurde nach der vom Amerikaner **Richard Leahy** beschriebenen **rack-and-return-** oder auch **Délestage-Methode** der **Most** **abgezogen** und erneut über die abgesunkenen **Beerenhäute** **geflutet**. Damit wird der **Most** zur Vermeidung einer zu **stürmischen Gärung** leicht **gekühlt** - sofern man ihn nicht beim Pumpen temperaturgeregelt stärker kühlt oder ihn anwärmt - und mit **Sauerstoff angereichert**. Andererseits wird die **Abgabe von Extrakt, Farbe und Tanninen** aus den Beerenhäuten **gesteigert**. Schließlich **reifte** der Wein für ein Jahr in **Barriquefässern** aus **französischer Eiche**.

Der Wein fällt schon im **Glas** durch ein tiefschwarzes Granatrot auf. Er offeriert spontan vielschichtige **Aromen** von dunklen Beerenfrüchten, von Morellenfeuer-Kirschen, getrocknetem blauen Dörrobst, von Kakao und Cassis und setzt einen Hauch feiner Würze von Zeder und Lärche obendrauf. Den **Mund** füllt dann plötzlich eine unbändige Kraft und wuchtige Energie: schwarze Beeren, kompakte Fruchtindrücke und dichter Extrakt. Gleichwohl wird die herrliche **Fruchtigkeit** des Weins nicht erschlagen. Sie ist vielmehr in die **aktiven Tannine** und die **lebendige Säure harmonisch eingebunden**. Das stützt zusammen mit einer gewissen Süßlichkeit und einem Hauch Karamell ein langes, opulentes, durchaus tanninbetontes **Finish**. Reichen Sie diesen edlen Wein zu einem rustikalen Wildschweinbraten à la Obelix oder etwas abgedrehter zu einem angewärmten, reifen Camembert.

Plansel Selecta Touriga Nacional 2015

Die **Touriga Nacional** ist wohl die **hochwertigste autochtone Rebsorte** in **Portugal**, die sehr **lagerfähige Weine** hervorbringt. Sie wird zwar oftmals als weitverbreitet eingestuft, tatsächlich ist die **Anbaufläche** noch **geringer als** beim **Trincadeira**. Sie **liebt ein heißes Klima** mit **wenig Regen** und ist daher **prädestiniert** für das **Alentejo**. Der Wein ist genau so **ausgebaut** wie der reinsortige Tinta Barroca aus der Plansel Selecta Linie mit dem Unterschied, dass er drei Monate länger, also **15 Monate**, im **Barrique** reifte. Aufgrund seiner **selektierten Lese** trägt er den Zusatz „**Colheita Seleccionada**“.

Er sendet süßliche, fast orientalische **Aromen** in die Nase, ein echtes **Boah-Erlebnis**: blaue Pflaumen, spätreife Feigen, reife Brombeeren, Heidelbeeren und Schwarze Johannisbeeren, ein wenig Süßholz, ein wenig Vanille, winzige Spuren von Eukalyptus und ein anhaltender Hauch von blauen Veilchen, Orangenblüten und Bergamotte. Am **Gaumen** bietet er opulente **Geschmackseindrücke** in einem **Fruchtreigen** aus den erschnüffelten Aromen, wobei die Brombeeren, Heidelbeeren und Schwarzen Johannisbeeren in der ersten Reihe Platz nehmen vor Schokolade, Mokka, Karamell, Haselnüssen, aber

auch Pfeffer und Paprika. Die **Säure** ist **lebendig**, aber ebenso wie die 15 % **Alkohol** und die ausgeprägten **Tannine extrem gut ausbalanciert** und sendet zusammen mit der **saftigen Restsüße** einen erstaunlichen **Eindruck** von **Frische**. Alles zusammen garantiert einen langen, üppig-fruchtigen **Abgang**, in dem sogar die präsenten Tannine angenehm samtig dahingleiten. Ein **majestätischer, verführerisch eleganter Wein**, der in jedem Jahrgang **Medaillen, Sterne** und **Urkunden** einbringt. Das ist der Wein, der ein Côte de Boeuf aus dem Ofen oder eine Hirschkeule eskortiert, gerne auch mit Rotkohl und Klößen. Genießen Sie ihn aber auch aus einer angemessen edlen Karaffe als Solisten.

Dorina Lindemann Tinto 2014 Limited Edition

Das ist einer der **raren Spitzenweine** des Weinguts aus der **Linie Family Estate** in der **Kategorie Limited Edition**, die nur in besten Jahren hergestellt wird. Es ist der **Personality Wein** von **Dorina Lindemann**, der in diesem Sortiment ergänzt wird durch den ebenfalls sehr **privaten Weißwein Luísa Lindemann**, den roten **Júlia Lindemann** und den roten **Grande Escolha**. Der **Dorina Lindemann Tinto 2014 Limited Edition** ist eine **Cuvée** je zur **Hälfte** aus **Touriga Nacional** und **Touriga Franca**. Die Reben sind auf **Granitverwitterungs- und metamorphen Sedimentböden** gewachsen. **Touriga Franca** ist übrigens eine relativ **bequeme Rebsorte** mit fester Struktur, die nahezu **überall wächst** und in **Portugal** in **jedem Blend** von **Douro-Rotweinen** enthalten ist. Da sie **Hitze gut verträgt**, fühlt sie sich im **Alentejo** besonders wohl. Der **Ausbau** des Weins im Keller wird so beschrieben: Über Nacht **gekühlte Trauben** wurden in **alten Barriques** bei einer Temperatur von 25°C langsam über einen Zeitraum von 12 Tagen **vergoren**. Dabei wurde der **Tresterhut** alle vier Stunden manuell **untergestoßen** werden. Bis zu seiner Vollendung **lagerte** der Wein dann weitere **18 Monate** in **neuen französischen Barriques**.

Im **Glas** funkelt der Wein rubinrot und tiefgründig. Er duftet wie Hedelfiner **Schwarzkirschen** und **Brombeeren**, ergänzt durch Nuancen von **Roten Johannisbeeren**. Dazu präsentiert er ein

Kaleidoskop von geheimnisvoll orientalisch wirkenden, süßlichen Gewürzen und Blüten mit etwas Vanille, Lorbeer, Lakritze, Kaffee, Eichenholz und Balsamico. Auch im **Mund** tummeln sich würzige, blumige bis pikante Noten in einem gut strukturierten, komplexen Rahmen, der das üppige Volumen verlässlich stützt. Die **ordentlich eingebundene Säure** legt zusammen mit den erstaunlich **gezügelten Tanninen** ein dichtes, konzentriertes **Finish** hin. Jeder Schluck wird zu einem **einzigartigen Weinerlebnis**, das belegt, dass hier jemand verstanden hat, was die **Rebsorten** in ihrer **von der Natur bestimmten Eigenart** anbieten, wenn es der **Winzer** nur **erkennt** und **herausholt**. Ein **körperreicher, höchst eleganter Terroirwein**, der so **verständnisvoll ausgewogen** und so **sanft anmutig** nur die sehr **persönliche Handschrift einer Frau** tragen kann, nämlich der **Namensgeberin Dorina Lindemann**. Das ist ein **guter Solist** für einen geschmackvollen Abend, Sie können diesen außergewöhnlichen Wein und sich aber auch landestypisch mit Vitela estufada, geschmortem Rindfleisch auf portugiesische Art erfreuen.

Infokasten Alentejo

Alentejo, das „**Land jenseits des Tejo**“, nennen die Portugiesen das Gebiet, das im Norden von dem bei Lissabon träge ins Meer fließenden Rio Tejo, im Süden von der Algarve, im Osten von Spanien und im Westen vom Atlantik begrenzt wird: Eine weite, nahezu **riesige Region**, die **knapp ein Drittel der portugiesischen Festlandsfläche** umfasst, aber fast überall nur **dünn besiedelt** ist. Man kann **stundenlang** durch die sonnenverwöhnte **Landschaft fahren, ohne** jemals einem **Menschen zu begegnen**: nur Korkeichen-Wälder, grün- gräulich schimmernden Olivenhaine und zart duftende Lavendel-Felder, dazu die gelben Farbtupfer von Weizen, Mais und Sonnenblumen. Man durchquert die **Dörfer** mit ihren **kleinen, strahlend weiß gekalkten Häusern**, wo im Hochsommer das **Leben** wegen der Hitze erst **am Abend erwacht**. Und an und an tauchen als **grüne Spots** auch **Weinberge** auf.

Nur **fünf Prozent** des **Alentejo** sind mit **Wein** bepflanzt, insgesamt knapp **22.000 Hektar**. Die **größten zusammenhängenden Flächen** liegen um die **Städte Évora, Borba, Reguengos und Estremoz** herum. Es gibt **Granit-, Schiefer- und Kalkböden**, wobei es meistens mit dem **ortstypischen roten Lehm** angereicherte **Verwitterungsböden** sind. Das **Klima im Alentejo** ist in Richtung Atlantik **maritim** ausgeprägt, in Richtung spanischer Grenze eher **kontinental**, das heißt in der Regel **heiß und regenarm**.

Wie es auch in anderen Regionen Portugals üblich ist, hat die **DOC (Alentejo)** mit den **acht Teilgebieten keine besondere Bedeutung** für das Prestige und schon gar nicht für die Qualität der Weine. Den Winzern ist die **Individualität ihrer Kreationen wichtiger** als die Einengung durch die **strengen DOC-Regeln**. Ähnlich wie in Italien zieht man es vor, die Weine als **Vinho Regional Alentejano** zu **klassifizieren**, um die **größeren Spielräume der VR-Bestimmungen**, insbesondere bei den Rebsorten zu **nutzen**. Die **neue Bezeichnung** im Rahmen der EU-weiten Vereinheitlichung lautet übrigens **Indicação Geográfica Protegida (IGP)**, was sich im allgemeinen Sprachgebrauch bislang aber noch **nicht durchgesetzt** hat. Gerade die **qualitativ hochwertigsten Weine** verstecken sich als **Vinho Regional**. Vorwiegend ist das **Alentejo** bekannt für reife, eher unkomplizierte, fruchtbare **Rotweine**.

Das **Alentejo** ist eine Region, die sich jedem Klischee widersetzt. Eine **großartige Landschaft** mit **gastfreundlichen, hilfsbereiten Bewohnern**, mit faszinierenden Gegensätzen und unzähligen Höhepunkten. Der **Alentejo** ist ein **Ziel für Genießer** und **anspruchsvolle Individualisten**, die bereit sind, das wohl **ursprünglichste Stück Portugal** für sich zu entdecken, auch in seinen **Weinen**.

Im **Hörerlebnis** stellt **Alexandra Rösch**, Brand and Export Managerin, das **Weingut** und die **Weine** vor.

➡ mehr Infos über die
Quinta da Plansel

<http://www.plansel.com/adega/>

➡ mehr Infos über
Weine aus Portugal:

<http://www.winesofportugal.com/de/>

© für die Website: Detlef Rosenbaum

E-Mail: info@an-den-vier-enden-der-welt.de
Vier-enden-der-welt@t-online.de