

BESTER WEIN

BESTE PREIS-LEISTUNG

LIEBLINGSWEIN DER JURY

QUALITATIV EIGENSTÄNDIG

Wenn es wärmer wird und die Seele nach der Farbe Grün schreit, beginnt auch die Lust auf frische Frühlingssweine langsam zu keimen. Wir haben für Sie die besten weissen Vinho Verdes selektioniert und degustiert. Lassen Sie sich mit uns treiben.

Text: Andrin C. Willi | Degustationsleitung: Hans Georg Babits | Foto: Dominique Schütz



Vinho Verde – die Rede ist vom grössten, definierten Anbaugebiet Portugals. Um es in Zahlen auszudrücken: Die Region umfasst 34 000 Hektar, was rund 15 Prozent der gesamten Weinbaufläche Portugals entspricht. Die Schweiz weist im Vergleich dazu 14 000 Hektar Weinbauland aus. Gegründet wurde die Appellation (VVRS) bereits vor über hundert Jahren, sie zählt somit zu den ältesten ihrer Art in Portugal. Dass das alles noch wenig über die inneren Werte einer Flasche Wein aussagen will, mag wahr sein. Sei's drum: Die dortigen Weissweine besitzen einen leichten, spritzigen und mittelkräftigen, mineralischen Charakter, der zum einen Teil natürlich von der vorherrschenden Bodenformation herrührt. Sie besteht grösstenteils aus Granit. Zwei Schieferbänder ziehen sich von Südosten nach Nordwesten. Viele Weine weisen einen bekömmlichen Alkoholgehalt von weniger als 10 Vol.% auf. Neben den

kommerziellen Markenweinen haben sich seit den Achtzigerjahren auch viele kleinere Produzenten und Quintas einen hervorragenden Namen gemacht. Das Klima der Region wird wesentlich von den Flussläufen und den überdurchschnittlich hohen Niederschlagsmengen (Winter und Frühling) geprägt. Damit einher geht auch der Temperaturverlauf. Ebenfalls spannend ist die grosse Vielfalt autochthoner Rebsorten. Wer kennt schon Weissweinsorten wie Alvarinho, Arinto, Avesso, Azal, Batoca, Loureiro oder Trajadura? Da viele verschiedene Spielarten von Vinho Verde erzeugt werden, eignen sich diese Weine nicht nur zum Aperitif, sondern auch als ideale Begleiter von Fischgerichten und Meeresfrüchten. Ebenfalls passen sie hervorragend zu vielen Gerichten der asiatischen Küche, und speziell die roten Vinho Verde können sehr gut zu deftigen und kräftigen Speisen

genossen werden. Noch etwas: In der Region entstehen neben Rot-, Weiss- und Roséweinen auch Schaumweine, die nach der traditionellen Methode produziert werden. Viel Spass bei der Entdeckungsreise.

DEGUSTATOREN

Hans Georg Babits (Weinakademiker), Joachim Günther (Weinakademiker, «Académie du vin»), Shirley A. Amberg (Sommelière Hiltl, Zürich) und Andrin C. Willi (Chefredaktor marmite)

BEWERTUNGSSKALA	
19 – 20	HERVORRAGEND
17 – 18	SEHR GUT
15 – 16	GUT
13 – 14	ZUFRIEDENSTELLEND

Alle Weine werden nach der WSET®-Methode des Systematischen Verkostens aus einheitlichen Gläsern degustiert. Die Durchschnittswerte werden auf halbe Noten auf- bzw. abgerundet. Weine gleicher Punktzahl sind gleichwertig, und die Reihenfolge ist daher willkürlich.



BESTER WEIN

1 CONTACTO 2012
Alvarinho, Anselmo Mendes Vinhos Lda, Melgaço, (13 Vol.%)
18 PUNKTE | CHF 11.90
Klares, tiefes Grüngelb mit hellem Rand. Reintöniges, mittelintensives Bukett mit kräuterwürzigen Aromen und Noten reifer Steinfrüchte, exotischer Hauch, kräftig mineralisch, komplex und vielschichtig. Trockener Auftakt mit erfrischender Säure; mittelintensive Geschmacksintensität und angenehm ausbalancierter, kräftiger Körper. Langes Finale. Passt zu: Käse, Meeresfrüchten, Fisch, Presunto Tradicional Português, Spargeln, Blutwurst und Chorizo...
Sousa Vins | sousa.ch

LIEBLINGSWEIN DER JURY

2 SOALHEIRO PRIMEIRAS VINHAS ALVARINHO 2011
Quinta de Soalheiro, Alvaredo, Melgaço, (13 Vol.%)
17 PUNKTE | CHF 11.50
Klares, tiefes Zitronengelb mit goldenen Reflexen. Intensives und jugendlich frisches Bukett von weissem Pfirsich, Muskat, Hefe, weissem Pfeffer, kräftiger, mineralischer Würze, frisch gemähem Heu. Komplex und vielschichtig. Halbtrocken, mittlere, würzige Säure, mittelschwerer Körper. Sehr guter Wein, hat Potenzial zur Lagerung. Passt zu: grilliertem Schweinefleisch, Antipasti, Meeresfrüchten, Fisch, leichten vegetarischen Speisen...
Casa Lusitania | casalusitania.ch

BESTE PREIS-LEISTUNG

3 APHROS LOUREIRO 2011
Vasco Croft, biodynamisch Arcos de Valdevez, (12 Vol.%)
17 PUNKTE | CHF 15.90 CHF
Klares Zitronengelb mit goldenen Reflexen am Rand. Intensives Bukett von Steinobst, exotischen Früchten wie Litschis und Passionsfrucht, Mandelblüten, Marzipan und dem Duft nach reifer Birne. Sehr komplex und vielschichtig. Mittlere, pfeffrige Säure, mittelschwerer Körper und nicht zu wuchtig. Lang anhaltendes Finale. Passt zu: Meeresfrüchten, Fisch, leichten sommerlichen Speisen und exotischen Gerichten wie Papayasalat mit frischem Chili.
Vinosur GmbH | vinosurgmbh@bluewin.ch

4 MUROS DE MELGAÇO ALVARINHO 2011
Barrel fermented and aged, Anselmo Mendes Vinhos Lda, Melgaço, (13 Vol.%)
17.5 PUNKTE | CHF 19.10
Aromen reifer Zitrusfrüchte und Kernobst, mineralisch salzig, spannend, eigenständig.
Sousa Vins | sousa.ch

5 APHROS TEN 2011
Loureiro, biodynamisch, Vasco Croft, Arcos de Valdevez, (10 Vol.%)
16.5 PUNKTE | CHF 13.90
Leicht, rassig, knackig frisch, erfrischend, harmonisch, gut strukturiert, lang anhaltend, perfektes Preis-Leistungs-Verhältnis.
Vinosur GmbH | vinosurgmbh@bluewin.ch

6 MUROS ANTIGOS 2011
Anselmo Mendes Vinhos Lda, Melgaço, (12 Vol.%)
16 PUNKTE | CHF 11.50
Fruchtig mit Kräutern, halbtrocken, kräftig frische Säure, harmonisch.
Mövenpick Wein | moevenpick.ch

7 QM ALVARINHO 2010
Quintas de Melgaço, (13 Vol.%)
15.5 PUNKTE | CHF 19.50
Frisch, Zitronen- und Orangenzeste, mineralisch salzig, feines Bukett, ausgewogen, mittellang, unkompliziert.
Zweifel Weine | zweifelweine.ch

8 MORGADIO DA TORRE ALVARINHO 2011
Sogrape Vinhos, (12.5 Vol.%)
15.5 PUNKTE | CHF 13.10
Zitrone, Ananas, Mandel mit Pfeffer und Mineralität. Gut strukturiert, markante, gut eingebundene Säure, guter Essensbegleiter.
Sousa Vins | sousa.ch

9 PORTAL DO FIGALDO ALVARINHO 2010
Quinta do Portal, (13.5 Vol.%)
15.5 PUNKTE | CHF 21.50
Ananas, Melone, Eisbonbons, mineralisch, kräuterwürzig, rund und weich.
Covin AG | covin.ch

10 SOLAR DE SERRADE ALVARINHO 2011
Savam-Sociedade Agricola, (12.5 Vol.%)
15 PUNKTE | CHF 14.90
Fruchtiges und würziges Bukett, tolle Aromatik am Gaumen, schön harmonisch, gute Frische, was will man mehr?
COOP | coopathome.ch

11 QUINTA DA LIXA TRAJADURA & LOUREIRO 2012
Quinta da Lixa, (11.5 Vol.%)
15 PUNKTE | CHF 12.50
Jugendlich, leicht, frisch, nicht spektakulär, aber von guter Qualität, perfekt an einem warmen Sommertag zum Aperitif oder einfach so.
Vins Robalinho | vins.robalinho@hotmail.com

12 REGUENGO DE MELGAÇO ALVARINHO 2011
Quinta do Reguengo del Melgaço, (13.5 Vol.%)
15 PUNKTE | CHF 21.00
Sehr fruchtig, süss wirkend, üppig und cremig, lang anhaltendes Finale.
Bataillard AG | bataillard.ch

13 ARCA NOVA LOUREIRO 2011
Quinta das Arcas, (11 Vol.%)
15 PUNKTE | CHF 11.90
Blumig, exotisch, erfrischend, knackige Säure, spritzig, leicht, typisch.
Amarela Faszination Wein | amarela.ch

14 GAZELA BLANC
Sogrape Vinhos, (9 Vol.%)
14.5 PUNKTE | CHF 5.90
Leicht, weich, erfrischend, lebendige, animierende Säure, halbtrocken, zart sprudelnd.
Sousa Vins | sousa.ch

15 ARCA NOVA ALVARINHO 2011
Quinta das Arcas, (13 Vol.%)
14.5 PUNKTE | CHF 18.90
Mineralisch, kräftig, mit Bananen und Ananas-Aromen. Spürbare Kohlensäure.
Amarela Faszination Wein | amarela.ch