

Frankfurter Allgemeine Archiv

Seitenüberschrift:
GESELLSCHAFT
Ressort: Sonntagszeitung

Frankfurter Allgemeine Sonntagszeitung, 08.05.2011, Nr. 18, S. 50

REINER WEIN

Der Sommer kann kommen

Für leichte, trockene deutsche Weißweine ist der Vinho Verde aus dem Norden Portugals ein großer Konkurrent.

VON STUART PIGOTT

Das können nur wir! Das behaupten Winzer oft von jenem Weintyp, den sie selbst erzeugen. Es ist verständlich, dass die Winzerschaft jedes Gebiets sich nach Einmaligkeit sehnt. Wer austauschbare Weine erzeugt, gerät in direkte Konkurrenz mit den anderen Anbietern. Doch es ist eine gefährliche Behauptung. Lange haben die Winzer in den kühlen, nördlichen Weinbaugebieten der Republik sich dazu gratuliert, die einzige Quelle leichter, frischer und trockener Weißweine zu sein. Doch inzwischen hat die Klimaerwärmung den Zuckergehalt ihrer Trauben höher geschraubt, was zu alkoholreicheren Weinen führt. Inzwischen werden Weine mit bis zu 12,99 Prozent Alkoholgehalt von manchen deutschen Winzern als "leicht" angepriesen!

Dabei wird vergessen oder ignoriert, dass die deutschen Winzer seit langem ernsthafte Konkurrenz in der Kategorie leichter und trockener Weißweine haben, nämlich Vinho Verde aus dem äußersten Norden von Portugal. Hier liegen die Weinberge oft sehr nahe an der Atlantikküste, die Niederschläge fallen für portugiesische Verhältnisse stark aus, und zusammen mit viel Wind führt das - trotz desselben Breitengrads wie etwa Rom - zu schlanken, spritzigen und recht säurebetonten Weinen mit typischerweise 11 bis 12 Prozent Alkohol.

Die Ähnlichkeit zum leichten deutschen Weißwein ist bei dem 2010er Arinto von Quinta de Linhares (6,95 Euro von www.vif.de, Telefon 06 89/82 70 70) auffällig. Der feine Duft nach reifer Birne, der straffe Körper, frische, aber nicht dominante Säure und dezente Kohlensäure ergeben einen sehr stimmigen Sommerwein. Dank der Arinto-Traube besitzt er eine eigene Note. Noch leichter und wesentlich spritziger verkörpert der 2010er "Raza" von Quinta da Raza (4,95 Euro von Weingalerie am Schloss, 02 01/43 08 82 0) die gegenwärtig dominante Vinho-Verde-Stilistik: Er duftet nach frischen Kräutern und reifem Apfel, ist sehr rassig, aber nicht staubig trocken. Das macht ihn sehr animierend und erfrischend.

Wer eine große Anzahl von Vinhos Verdes verkostet, stößt auf eine wesentlich größere stilistische Bandbreite als vor zehn Jahren. Viel Ehrgeiz und Kreativität wird in die Traubensorte Alvarinho gesteckt, wie etwa der 2010er Alvarinho von Quinta de Soalheiro (10,90 Euro von www.weinarkaden.de, Telefon 05 33 4/9 58 99 90) zeigt. Trotz des Alkoholgehalts von 13 Prozent wirkt der Wein recht schlank, und der an Sauvignon Blanc erinnernde Duft nach schwarzen Johannisbeeren überrascht. Ähnlich körperreich und doch ganz anders ist der 2010er Alvarinho von Solar de Serrado (11 Euro von www.porterra.de, 02 84/18 88 25 3) mit Rosenaroma und dezenter Geschmeidigkeit. Mit seinem 2010er "Dócil" (12,95 Euro von Divinum, Telefon 02 41/50 38 78) versucht Portugals bekanntester Winzer, Dirk van der Niepoort, zu den Wurzeln der Vinho-Verde-Tradition zurückzukehren, ohne die moderne Kellertechnik zu verachten. Zugleich schlank und ziemlich substanzreich wirkt der Wein, sofort ansprechend, aber auch vielschichtig - wirklich eine Leistung bei nur 11 Prozent Alkoholgehalt. Der Sommer kann kommen.

Alle Rechte vorbehalten. (c) F.A.Z. GmbH, Frankfurt am Main
