



Die Weine von Douro, das Resort von Six Senses

Gourmetreise Portugal

Der Norden Portugals ist für Reisende mit dem besonderen Geschmack (k)ein Geheimtipp. Viele Landsitze mit ihren historischen Herrenhäusern bieten heute liebevoll dekorierte Zimmer und eine interessante Umgebung für entdeckungsfreudige Gourmets.

Wer Zeit als eine Art Luxus versteht, reist die 140 Kilometer vom Flughafen Porto aus mit dem Auto an. Wer gleich in die Genüsse von essen und trinken, gepaart mit Wellness und Spa, eintauchen will, kommt über den nur etwa 30 Kilometer entfernt liegenden Vila Real Airport. Und wer gleich das „ganze Programm“ will, lässt sich mit dem Helikopter direkt an den Küchentisch des Douro Valley fliegen. Er kann sich vorab schon die Region des Vinho Verde an der Grenze zwischen Portugal und Spanien und dessen kulturell interessante Städte Braga und

Guimaraes und natürlich das Douro-Tal mit seinen berühmten Port- und DOC-Weinen direkt aus der Luft ansehen. Das Douro-Tal gilt als das älteste, bekannte Weinbaugebiet der Welt, in dem mehr als 80 Traubensorten für eine unvergleichliche Vielfalt in der Qualität der Weine stehen. Fast exakt vor einem Jahr wurde hier das Douro Valley offiziell eröffnet. Es ist das erste europäische Haus der Thailändischen Six Senses Gruppe (weitere Hotel-Destinationen in Malediven/Seychellen u.a.) und liegt hoch, mit freien Blick auf und über dem reizvollen Douro-Tal, einem UNESCO-Weltkulturerbe. Ausgestattet mit 57 Zimmern und Suiten, ganz im Stil der

Romantik des 19. Jahrhunderts und doch zugleich modern nach Six Senses Art und Design, verteilt sich das Resort auf über acht Hektar Land. In der Küche regiert der portugiesische Küchenchef Paulo. Seine Leidenschaft für heimische Aromen kommt in den landestypischen Gerichten zum Ausdruck, die häufig auf großen Platten oder in Tontöpfen serviert und direkt am offenen Feuer zubereitet werden. Im Jospoer Grill hingegen „köcheln“ die Köche gemeinsam mit den Gästen heimische Gerichte auf dem offenen Holzofen. Eine Offenbarung für ambitionierte Hobbyköche. In der offenen Küche im Restaurant Vale d'Abraão >>>

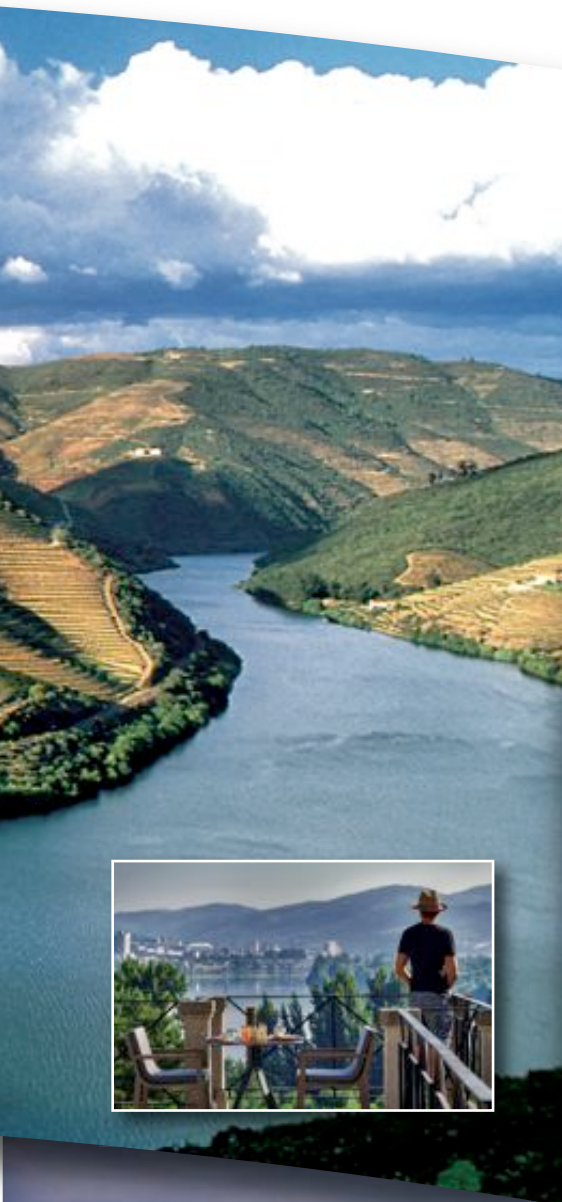




FOTO VINI PORTUGAL



gibt es Frühstück, Mittag- und Abendessen, auf Wunsch auf der Terrasse mit einem herrlichen Ausblick über das grüne Douro-Tal. Tagsüber oder vor und nach dem Dinner lädt die Quinta Bar und Lounge zu einem Drink ein. Auf der überdachten Steinterrasse, mit komfortablen Lehnstühlen bestückt, lässt man in gemütlicher Atmosphäre und mit dem Verglimmen der offenen Glut an der Feuerstelle, den Tag ausklingen – oder hat, wohligh entschlummert, das Ende eines Filmklassikers im Open Air Kino doch tatsächlich verpasst.

In der interaktiven Vinothek trifft man sich wieder: Gestärkt mit kleinen Köstlichkeiten, wie Tapas, Käse, Schinken und regionalen Spezialitäten lassen sich hier die edelsten Tropfen der Region probieren und man erfährt „so nebenbei“ mehr über die führenden Weinlagen der Region. Die Gäste können wissenswerte Informationen über die Vielfalt und Stile der unterschiedlichen Weingüter aus dem angrenzenden Tal abrufen oder mit den beiden Weindirektorinnen ins Gespräch kommen. Sie sind bestens geschult. Mit iPad und Tablets als interaktives Medium lässt es sich ausgiebig über Anbau- und Abfülltechniken, Öko-Pflanzenanbau, Fauna und Flora fachsimpeln. Im Spa auf Weltklasseniveau bilden Anwendungen mit heimischem Obst (Weintrauben, Zitrusfrüchte), die je nach Jahreszeit frisch gepflückt aus dem re-

Genußfaktor nicht fehlen: So bietet die Nail Bar während der Behandlung Wein und Käse zum Probieren an, gleich gegenüber befinden sich der Beratungsraum und der Zugang zu den zehn Therapieräumen. Der große, bestens ausgestattete Gymnastikraum wirkt eher wie ein privates Wohnzimmer. Direkt vor den Umkleiden entstehen in der AlchemyBar Mixturen aus Kräutern, Salz, Trauben und einer Reihe von exotischen Zutaten, die für Peelings und Masken individuell zusammengestellt werden. Hier hängen auch sieben Gemälde auf Leinwand, für jeden Wochentag eines. Das Bild des Tages steht auf einer Staffelei und die Gäste können an der Gestaltung mitarbeiten. Ziel ist es, Neugier zu wecken und über die Kreativität Menschen zusammen zu bringen, die sich sonst nie begegnet wären. Die fertigen Bilder werden im Spa-Laden übrigens für einen guten Zweck verkauft.

Es gehört zum typischen „Six Senses Touch, die jeweilige Region in das Gesamtkonzept eines Aufenthaltes mit einzubauen. Wer hierher kommt will Ruhe, Genuß und Erholung. Entspannung bietet z.B. eine ganztägige (auch nach Stunden buchbar) Bootstour auf dem Douro. Gemächlich gleitet das Boot entlang der Weinberge zu einer Reihe hoher Talsperren und gewährt Panoramablicke auf dem Carrapetelo-Damm, dem Crestuma-Lever-Damm und auf das



sorteigenen Garten stammen, den Schwerpunkt. Mittlerweile Six Senses-Standard sind die beliebten Yogaprogramme, die – sollte es die reine Luft, der schwere Portwein, das gute Essen nicht schaffen – u.a. auch für einen besseren Schlaf sorgen. Nach den vielen Aktivitäten und Ausflügen im und durch das sonnenverwöhnte Tal laden das Hallenbad, der Pool im Freien sowie ein Fitnessraum für ganz Unentwegte zum Chillen und Bewegen ein. Auch in der Kosmetik darf der

Douro-Tal mit seinen unterschiedlichen Formen und Farben der Weinberge. Der Nationalpark Penda Gerês und das Gebirge Serra da Estrela laden zu wunderschönen Ausflügen und Wanderungen ein.



SIX SENSES DOURO-VALLEY,
PORTUGAL



FOTO VINI PORTUGAL

Die Region in und um das obere Douro Tal ist ein Paradies für Schlemmermäuler und Weinkenner ...

Hier reifen die Trauben des besten Weines der Welt, sagt die Fachpresse. Das amerikanische Magazin „Wine Spectator“ kürte 2014 „Dow's 2011 Vintage Port“ zum Sieger, zwei „vinhos tintos“ (Rotweine) des Douro (beide auch Jahrgang 2011) landeten auf dem dritten und vierten Platz. Für den Siegerweinblend wählte Dow's nur sechs von 44 Fässern. Der Casa Dow's Familienbetrieb existiert seit 1890. Sein Hauptsitz liegt nicht in Porto, sondern auf der anderen Seite des Douro-Flusses in Vila Nova de Gaia, der zweitgrößten Stadt Portugals nach Lissabon.

... und ist mitten drin, in der Heimat des Portweines.

Diesem wird, während der Gärung, Alkohol zugefügt. Damit wird der Alkoholgehalt des Weines auf circa 20% erhöht und der Gärungsvorgang gestoppt. Somit verbleibt eine gewisse Restsüße in der Traube. Aber keine Angst: Portwein ist zwar tendenziell süßer als viele andere Weine, kann aber im mittleren und besonders im Spitzensegment mit einer erstaunlichen Aromenkomplexität aufwarten. Die meisten Portweine werden gefiltert und sind ohne Notwendigkeit des Dekantierens zum direkten Ge-

nuss geeignet. Man erkennt sie daran, dass sie anstelle eines Weinkorkens einen verschließbaren „Stopper“ haben. Diese Weine sind auch problemlos nach dem Öffnen mehrere Tage oder Wochen haltbar (wenn Sie widerstehen können, den Wein nicht vorher auszutrinken). Alle Portweine lagern zunächst mindestens zwei Jahre in sehr großen Fässern, um dann entweder direkt in Flaschen abgefüllt oder in kleinere Fässer umgefüllt zu werden. Ähnlich zum Whisk(e)y zählen Standard Ruby Portweine aus Verschnitten mehrerer Jahre. Doch ohne Altersangabe wird man an diesen Weinen selten viel Spaß haben. Die Steigerung wären Late Bottled Vintage Port (LBV): Die Weine eines Jahrgangs werden nach vier bis sechs Jahren im großen Holzfass meist gefiltert, abgefüllt und sind zum sofortigen Genuss geeignet. LBVs sind perfekte Alltagsweine, da sie eine gute Komplexität aufweisen und die

Besonderheiten des jeweiligen Jahrgangs wiedergeben. Es gibt auch ungefilterte LBVs, die jedoch verhältnismäßig selten und als solche gekennzeichnet (unfiltered oder traditional LBV) sind. LBV sind besonders gut geeignete Einstiegsweine, da sie weder dekantiert noch zügig aufgebraucht werden müssen und darüber hinaus fruchtig frische Vertreter des Portweins sind. Ein Tipp: Sollten Sie bisher wenig Erfahrungen mit Portwein gemacht haben, fangen Sie mit einem LBV an. Preise zwischen 15-30 €. www.portwein-shop.de

VINTAGE PORT Die besten Weine eines besonderen Jahrgangs.

Die Jahrgangs-Ports (Vintage Port) stehen in der Portweinhierarchie ganz oben und werden ausschließlich in den Jahren hergestellt, in denen außerordentlich gute Klima-



FOTOS JORGE SIMAO

und Erntebedingungen herrschen. Im Durchschnitt ist dies dreimal pro Dekade. Bezüglich der Deklaration (Entscheidung eines Herstellers, einen Vintage Port herzustellen) existieren bei den Herstellern unterschiedliche Philosophien, so dass es zwar z.B. einen Quinta do Noval Vintage Port 1931 gibt, man die Weine dieses Jahres bei den Winemakern Taylor oder Niepoort jedoch vergeblich sucht.

Vintage Ports sind die besten Weine eines besonderen Jahrgangs und werden nach zwei Jahren im großen Behälter ungefiltert in Flaschen abgefüllt. Die Flaschenreife kann dann Jahrzehnte dauern. Wie bei einem großen Bordeaux wird man das ganze Potential des Weines nur genießen können, wenn man ihm ausreichend Reifezeit lässt. Die Preise? Das kann teuer werden. Warum ein Portwein „da Silva's“ aus dem Jahr 1900 „nur“ 528 € kostet – die Flasche, der Warre Vintage Portwein aus dem Jahr 1997 aber schon 1.200 € – das kann nur der Nachfrage und dem guten Geschmack geschuldet sein.

www.portwine.de



Geographical Indications & DOCS

A WORLD OF DIFFERENCE

