



Harald Seymann widmet sich im Weinviertel mit seiner Familie der Renaissance des Blauen Portugiesers.

BILD: SEYMANN/WINE.AT

Renaissance einer verschmähten Rebsorte

Der Portugieser verschwand in den letzten 30 Jahren zugunsten des immer beliebter werdenden Zweigelt. Heute besinnen sich einige Winzer wieder der alteingesessenen Sorte.

PETRA BADER

Für mich ist die Wiederbelebung der Sorte Portugieser gleichbedeutend mit dem Ringen um unsere Identität“, sagt Harald Seymann, Winzer im Weinviertel Pulkau. Die Sorte begleitet ihn und seine Familie schon lange. Vor Jahren verkam der bekannte Rotwein aber aufgrund seines milden Gerbstoffs und seiner Süffigkeit zum Trunk, der vornehmlich im Doppller über den Tresen ging. Speziell in den Heurigen des Weinviertels diente er mehr dem Rausch als dem Genuss. „Es war einfach immer zu viel drauf“, sagt Seymann und meint damit, dass die Sorte dringend eine vernünftige Ertragsregulierung im Weingarten braucht. Außerdem sei sie mit einer der pflegeintensivsten Reben überhaupt. Vor allem das Pflanzmaterial sei wichtig, um gute Trauben erzeugen zu können. Man konnte eine Zeit lang nur noch Setzlinge kaufen, die ähnlich wie Zuchtsäulen in der Tierproduktion auf Masse getrimmt wurden. Mit ein Grund, warum der Portugieser heute da steht, wo er ist. „Wir selektieren nun seit ein paar Jahren Edelreiser von unseren eigenen Stöcken und lassen sie bei der Rebschule entsprechend veredeln. So kommen wir dem Ideal, wie wir uns die Sorte vorstellen, immer näher.“ Seymann nennt seinen Portugieser Rakatai, nach einem uralten keltischen, weinaffinen Stamm. Sein Wein gilt unter Kennern als Statement der Sorte und ist gleichsam flüssig, trinkbare Landschaft.

Die Sorte Portugieser wurde laut Überlieferungen vom Herrhern von Fries um 1770 aus Portugal nach Vöslau gebracht, weshalb sie Portugieser heißt. Heute findet man den Portugieser vor allem in Niederösterreich und in den Rotweingebieten Deutschlands sowie in einigen osteuropäischen Weinregionen. Er braucht warme Böden und ein gutes Laubmanagement, damit die Trauben in der Reifephase

die richtige Dosis Sonne bekommen. Die Sorte musste in den vergangenen Jahrzehnten einen enormen Image-schaden als nicht ernst zu nehmender Rotwein aushalten und somit deutlich an Anbaufläche einbüßen. Sie wurde Schritt für Schritt vom Blauen Zweigelt und Blaufränkisch überholt, steht aber in der heimischen Sortenstatistik immer noch an dritter Stelle. Von 1999 bis 2009 hat ihre Anbaufläche um 30 Prozent abgenommen. Heute bemüht man sich wieder um sie.

Viele Weinbauern machten sich über die Jahre schlicht nicht die Mühe, das Potenzial der Sorte zu nutzen. Dabei ist ihr Duft herrlich fruchtbetont. Es zeigen sich rote und blaue Beeren, Kirsche, Weichsel sowie Zwetschke, etwas Brioche, Pfeffer und Veilchen. Oft findet sich eine gewisse charmante Ähnlichkeit zur roten Burgunderfamilie. Das Tannin im Wein ist mild, der Körper oft auf der schlanken, eleganten Seite. Somit ist er weit entfernt von dem, was einige Zeit landläufig als „richtiger“ Rotwein – also dunkelfarbig, kraftvoll und gerbstoffreich – gepriesen wurde. Die Hinwendung zu mehr Authentizität sowohl vonseiten der Winzer als auch vom Konsumenten birgt eine große Chance für Rebsorten wie den Portugieser.

Matthias Warnung aus Etsdorf im Kampthal hat sich erst vor Kurzem eigenen Namen mit seinen eigenständigen Weinen gemacht. Er stieg vor ein paar Jahren in den elterlichen Betrieb ein. Vorher arbeitete er bei Markus Huber im Traisental und gemeinsam mit Craig Hawkins am Weingut Lammershoek im südafrikanischen Swartland, einem der großen Namen in der Naturweinszene. Im eigenen Betrieb produziert er nun aus einem kleinen Teil der Ernte eine Weinlinie nach seinen persönlichen Vorstellungen. Das bedeutet so wenig Intervention wie möglich, im Weingarten wie im Keller. 2013 machte er sich erstmals daran, aus dem Portugieser das herauszuziehen, was er in der Sorte vermutete. Er kelterte die ganzen Trauben unger-

belt, quetschte sie mit den Füßen nur leicht an, sodass wenig Saft austrat. Diese Maische ließ er in Ruhe ohne viel Bewegung über zwei Wochen spontan vergären. Als er sensorisch das Gefühl hatte, es passte alles, presste er den Most ab und gab ihm noch zwei Jahre auf der Vollhefe Zeit, um sich im Holzfass zu entwickeln. Das Ergebnis: Ein Wein, wie man ihn aus der Sorte Portugieser wahrscheinlich noch nie gekostet hat. Leichte elf Volumsprozent Alkohol, elegant, finessereich und dabei enorm aussagekräftig. „Als ich den Betrieb kam, war der Portugieser weitgehend da. Ich bin keiner, der ständig neuen Trends nachhakt, sondern will meinen eigenen Weg gehen. Und ich wollte es mit dem Portugieser probieren. Heute glaube ich an sein Potenzial“, sagt Warnung überzeugt.

Auch Jörg Bretz, ein Winzer mit einer ganz speziellen, in Österreich nicht sehr populären Philosophie, sieht im Portugieser weit mehr als etwas Unkompliziertes, jung zu Trinkendes. Überhaupt lässt er seine Weine so lange reifen, bis er findet, sie sind genussfertig. Bretz hat aktuell seinen 2009er Portugieser Riesling im Verkauf, der 2011er wird im Herbst folgen. „Für mich ist der Portugieser eine klassische Sorte, die einfach hier gehört“, sagt er. „Wichtig ist mir vor allem der richtige Reifezeitpunkt. Erst dann, wenn ein Wein am Punkt ist, gebe ich ihn an meine Kunden weiter. Ausgereifte Weine haben nicht nur ein breiteres Aromenspektrum, sie sind auch bekömmlicher“, meint der Winzer. Man müsse bei der Sorte weg vom sprichwörtlichen „Himbeerwasser“ im Doppller wieder hin zum eigenständigen Charakter. Übrigens: Portugieser sollte im Idealfall eher kühl, bei rund 14 Grad, getrunken werden. So kommen seine frischen Fruchtaromen und seine elegante Körper am besten zur Geltung. Er passt hervorragend zu gegrilltem Fisch, Nudelgerichten und zum Käse. Es lohnt sich jedenfalls, dem Blauen Portugieser wieder eine Chance zu geben.



PORTUGIESER TIPPS

Hier eine kleine Auswahl von Portugiesern – hochwertig und mit viel Bedacht produziert, und vor allem dem Geist der heutigen Zeit entsprechend:

2013 Blauer Portugieser Rakatai Alte Reben, Seymann's Weinhandwerkerei, Weinviertel
Der Wein duftet nach Weichseln und dunkler Schokolade, fließt mit einem perfekt balancierten Tannin am Gaumen entlang und endet mit derselben stimmigen Frucht, die sich auch schon im charmanter Duft zeigt. Der Rakatai ist ein sehr hochwertiger Portugieser, der gleichzeitig frohstimmig, Eleganz und Charakter vereint.
Bezugsquelle: Werkschau Salzburg, www.werkschau.cc

2013 Blauer Portugieser FelDSPiel, Matthias Warnung, Kampthal
Im Bukett entfaltet sich ein dunkelwürziges Aroma nach reifer Zwetschke, Wacholder und etwas Rosmarin. Der feinkörnige Gerbstoff wirkt perfekt in den schlanken Körper integriert. Sehr feinsinnig und dabei doch so ausdrucksstark, überzeugt Warnung Portugieser mit seinem leichtgewichtigen Alkoholgehalt von nur elf Volumsprozent.
Bezugsquelle: Weinskandal Wien, www.weinskandal.at

2009 Blauer Portugieser Riesling, Jörg Bretz, Carnuntum
Deutliche Himbeernoten und Kakao mischen sich – gleich wie bei einem hochwertigen, reifen Blauburgunder – mit zarten Noten nach Waldboden. Der Wein ist saftig am Gaumen, hat aber auch noch ordentliche Reserven an Säure und Tannin. Kraftvoll und dynamisch stellt er einen ganz eigenständigen Stil dieser Rebsorte dar.
Bezugsquelle: Magazin Salzburg, www.shop-magazin.at



DIE REISE ZUM WEIN

Kommen Sie dort an, wo unser Wein zuhause ist. Das neue Online-Portal der Weinwelt mit allen Weinbaugebieten und Weingütern, dem besten Wein und natürlich guten Heurigen. Die besten Tipps für Ihre Reise zum Wein!
www.oesterreichwein.at

ÖSTERREICH WEIN

