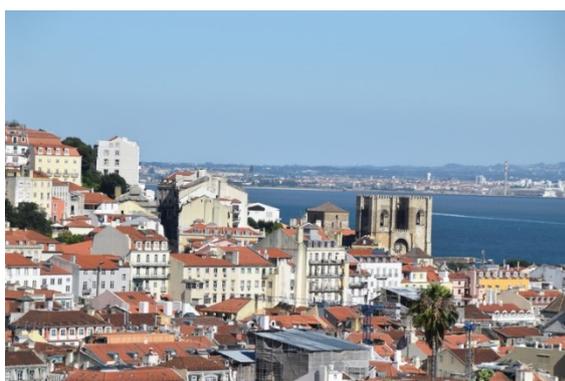


Vereinsreise „amici barrica prima“ 2017 - Portugal

1. Tag LISSABON

Nachdem die Abreisezeit äusserst kurzfristig von Heinz Hugi auf 08.30 Uhr vorverlegt wurde, fuhren wir gut gelaunt und voller Vorfreude mit dem komfortablen Reiseacar von Schneider Reisen nach Genf an den Flughafen. Der SWISS-Flug hatte ein paar Minuten Verspätung. Lissabon erreichten wir aber pünktlich. Die Koffer kamen ebenfalls blitzartig und so konnten wir bereits um 15.20 Uhr im Hotel IBIS einchecken. Der Nachmittag und Abend stand zur freien Verfügung und so erkundeten wir in verschiedenen Gruppen Lissabon. Einige zu Fuss. Andere buchten eine abenteuerliche Fahrt in einem Elektro-TUCTUC.



Gegen 19.30 Uhr trafen wir uns in der edlen Bodega BY THE WINE wo uns unser portugisischer Reiseleiter Rui Lorenzo Tische für das Nachtessen reserviert hatte. Vorher an der Bar ging schon ziemlich die Post ab. Das "Apéro" oder für einige einfach ein „weiteres Apéro" mit Roséschaumwein, Austern und feinem Nostrano Schinken, Salami und Choriza waren ein Genuss. Bald kam eine Flasche Rotwein dazu und der Abend war lanciert. An unseren Tischen wurden viele verschiedene Tapas serviert. Vegetarisches, Fleisch, Fisch, Kartoffeln, Gemüse und alles was die portugisische Küche hergibt. Dazu gab es einen herrlichen Weisswein und danach einen süffigen Rotwein.

Der Beginn der Vereinsreise 2017 war damit vollends geglückt.



2. Tag QUINTA DO PINTO und BUSSACO PALACE

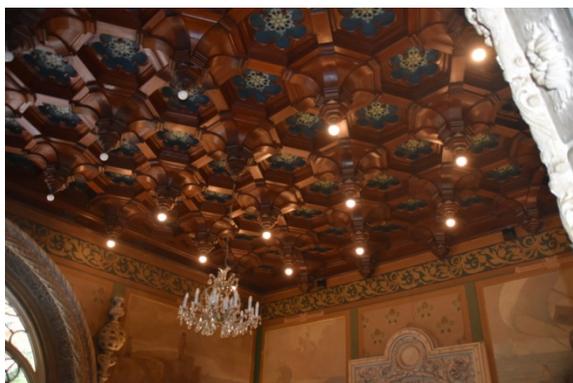
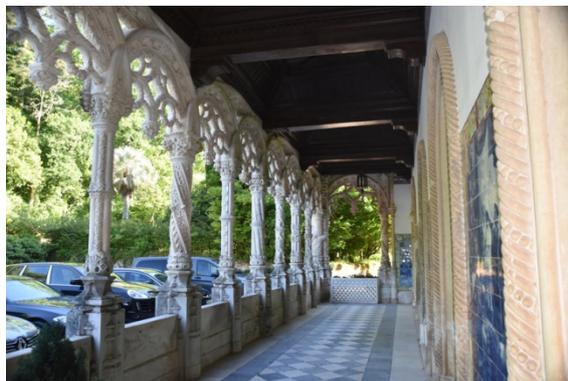
Am zweiten Tag konnten wir lange ausschlafen. Der Start mit dem Bus war erst um 09.30 Uhr vorgesehen. Pünktlich ging es los. Der Himmel war grau und es nieselte sogar leicht. Unsere gute Laune konnte das aber nicht trüben. So verliessen wir Lissabon und bestaunten den enormen Verkehr in der etwas späten "Rush Hour". Nach einer Stunde Fahrt kamen wir nach Barbas. Hier besuchten wir unser erstes Weingut: Die „**Quinta do Pinto**“. Das Weingut ist in Familienhand und wird von zwei Schwestern geführt. Der Önologe ist nur 29 Jahre alt und gilt als grosses Talent und Zukunftshoffnung. Hier in Portugal (oder zumindest auf dieser Quinta) gelten die Frauen als weitsichtiger als die Männer und sie verrichten auch traditionell die harte Feldarbeit. Bei den wichtigen Entscheidungen ist dann aber wieder der Vater der Besitzer und das Oberhaupt der Familie. Weine, die nicht nach seinem anspruchsvollen Gusto sind, werden kurzerhand abgeschafft.



Wir wurden auf sympathische Weise von Rita durch die Felder und Keller des Weinguts geführt und konnten alle Weine ausgiebig degustieren. Vom süffigen Rosé über mineralische Weissweine bis zu den charaktervollen Rotweinen bietet das Gut ein schönes Sortiment an Basisweinen und diversen "Projekten" bzw. Spezialitäten. Besonders aufgefallen ist der Touriga Nacional - eine autochthone portugisische Weintraube mit Biss und Power! Danach gab es ein üppiges Apéro mit Salami, Käse und (hefefreiem) Brot. Anschliessend ein Mittagessen mit Bohnen, Reis, Ente und Wurst. Einfache aber schmackhafte Gerichte, die gut zu dieser wunderschönen, fruchtbaren und windigen Gegend passen. Hammer war das Dessert: Eine süsse „Leite Creme“ - eine Art "Crema Catalana" und frischen Kirschen.



Rita, Anne und die Familie haben uns toll verwöhnt. Unser Eindruck von Portugal gewann an Charakter und die Sympathien sind hoch! Nach der Herstellung eines Gruppenfotos fahren wir weiter ins Weinbaugebiet Bairada. Genauer in das Hotel Bussaco Palace oberhalb Luso. Das Hotel war das Jagdschloss der letzten portugiesischen Könige und liegt im Nationalwald Bussaco.



Das Schloss wurde 1885 bis 1888 erbaut und sieht, zumindest von aussen betrachtet, wundervoll aus. Leider ist das Gebäude wenig gepflegt und schlecht unterhalten. Die Zimmer waren teilweise schmutzig bis schmutzig. Der Hotelpark ist schön aber ebenfalls mehr schlecht als recht unterhalten. Den Tiefpunkt unserer Reise erlebten wir aber zweifellos am Abend im wunderschönen, prunkvollen Festsaal. Service und Nachtessen waren wirklich unterirdisch schlecht. Das Essen ungewürzt, kalt serviert, lieblos zubereitet. Das Personal unhöflich, schlampig und wenig gastfreundlich. Die schlimmsten Kommentare auf TripAdvisor sind leider alle wahr. Zumindest hatten wir genügend Gesprächsstoff. Nach einem kurzen Schlummertrunk (Portwein) gingen wir zu Bett.

3. Tag DOURO-TAL und QUINTA DO JAVALI

Am nächsten Morgen bestiegen wir wieder unseren bequemen Car und fuhren Richtung Douro-Tal. Die hügelige Gegend, die warme Morgensonne und der leichte Nebel über der Landschaft versüsste uns die Abreise zusätzlich und so freuten wir uns alle auf einen tollen und erlebnisreichen Tag.

Und erlebnisreich sollte es werden. Nach fast 3 Stunden Fahrt durch das "Gebirge" und über die Autobahn kamen wir im Douro-Tal an. Eine wunderbare Schlucht offenbarte sich uns. Die Weinberge links und rechts im alten vertikalen Stil und die modernen horizontalen Parzellen mit den Olivenbäumen und zeitweise Mandelplantagen boten einen einmalig schönen Anblick. Wir durchquerten das Dourotal und bogen bald rechts in ein Seitental ab. Unser Ziel: Die „**Quinta do JAVALAI**“ (Wildsau). Mit dem Bus fuhren wir bis vor das Eingangstor. Die Fahrt dorthin war aber mehr als abenteuerlich. Diverse Frauen hatten Zustände beim Anblick der steil abfallenden Hänge und Abgründe. Aber die Fahrt lohnte sich! Antonio zeigte uns, praktisch ohne zu sprechen, sein eindruckliches Weingut, seine Lager und seine Produkte- und Unternehmensphilosophie. Danach durften wir deftige Grilladen und alle seine Weine sowie Portweine geniessen.



Erst nach 16 Uhr verliessen wir das Weingut.

Einige Damen sogar eine Stunde vorher zu Fuss weil sie sich die (problemlose!) Rückfahrt ersparen wollten. Die Mutigeren mit dem Bus. So fuhren wir zurück nach Pinhao ins Hotel Vintage House. Uns erwarteten wunderschöne Zimmer in einem sehr schön ausgebauten und komfortablen Hotel. Etwa die Hälfte der Gruppe fand sich bereits wenige Minuten später am Hotelpool ein. Die Sonne schien noch wunderbar warm und der nahe Duoro lockte einige Verwegene sogar in den Fluss. Das Flusswasser war einige Grade kälter als der Hotelpool und die Abkühlung sehr willkommen.

Die Anderen erholten sich auf den Zimmer oder unternahmen einen kurzen Spaziergang am Quai oder im Dorf. Die einzige Sehenswürdigkeit neben der Eisenbrück von Architekt Eiffel scheint der Bahnhof zu sein. Gegen 20 Uhr trafen wir uns im Hotelentrée um gemeinsam zu speisen. Die Hoffnung war gross, dass das Essen hier besser sein würde als gestern im schmutzigen Schloss. Wurden wir enttäuscht?

Nein. Wurden wir nicht. Das Essen war in Ordnung. Zur Vorspeise gab es eine portugisische Wurstspezialität. Dann ein Stück Weissfisch und zum Hauptgang ein feines Stück Rindsfilet. Dazu degustierten wir die Weine von Manuel Villas-Boas, einem relativ kleinen Produzenten, der seine Weine extern herstellen lässt aber selber vermarktet. Dazu hat er in Provesende auf dem Hügel ein altes Familienanwesen, das „Morgadio da Calçada“ mit 8 Zimmern, die er an Touristen als Weintourismus-Projekt vermietet. Im Winter saukalt und nicht heizbar - im Sommer dafür total ruhig, kühl und angenehm für entschleunigende Ferien hoch über dem Dourotal. Manuel ist auf jeden Fall eine beeindruckende Persönlichkeit, total geerdet und sehr sympathisch.

Nach dem Essen genossen wir die warme Nacht - es war auch um 22 Uhr noch 27 Grad warm- auf der Hotelterasse bei einem letzten Glas Rotwein. Um Mitternacht nutzten dann noch zwei Schweizer "Sürmel" verbotenerweise den Hotelpool. Mit ein wenig gut zureden konnten wir verhindern, dass der Barman die Polizei aufbot.

4. Tag QUINTA DO CRASTO

Am nächsten Morgen fahren wir pünktlich mit dem Bus durch die eindrucklichen Rebberge und Olivenhaine in Richtung „**Quinta do Crasto**“ - unserem heutigen Degustationsziel. Das Weingut liegt auf einem eigenen Hügel. Hier hatten vor hunderten Jahren bereits die Römer Gebäude aufgestellt und damit das Douro-Tal überwacht. Diverse Lager- und Produktionsgebäude stehen schön aufgereiht auf der Flanke und ganz oben gibt es eine kleine Kappelle. Als weitere Attraktion wurde auf einer kleinen Klippe ein Panoramapool gebaut. Im und am Wasser hat man einen grandiosen Überblick über den Douro und die östlichen Weinberge.



Zuerst zeigte uns Rita das ganze Weingut und die verschiedenen Produktionsräume für den Port- und den Rotwein. Danach das Lager wo bis zu 2200 Fässer Wein gelagert werden können. Eindrücklich war auch das neue Regalsystem, das ein Drehen der Fässer erlaubt ohne diese zu öffnen bzw. ohne das klassische "bâtonnieren". Damit behält der Wein seine Substanz und die Frische. Das System kann man auf youtube bestaunen.

Danach genossen wir ein "heisses" Apéro am Pool und später ein ausgedehntes Mittagessen am langen Holztisch mit kalter Broccolisuppe, Kaninchen mit Reis und danach Käse, Früchte und Süßspeisen. Dazu konnten wir laufend die Weine der „**Quinta do Crasto**“ probieren. Zuerst zwei Weissweine. Danach 3 Rotweine und am Schluss noch 3 Portweine. Der dritte Portwein mit Jahrgang 1997 stammte aus dem Familienbesitz der Gutsinhaber. Dieser wurde von Rui und Gomez Weine offeriert. Heinz Hugi bedankte sich für die tolle Präsentation und Bewirtung und vor allem auch bei Rui für die professionelle und engagierte Begleitung unserer Vereinsreise. Man spürt das Herzblut und die Leidenschaft von Rui für sein Land und seine Produkte - ein wirklich toller und sympathischer Auftritt!

Um 16.45 Uhr bestiegen wir den Car und fuhren auf der rechten Douro-Seite durch die Rebberge Richtung Porto. Der Hotelbezug war rasch gemacht und gemäss Programm hatten wir den restlichen Nachmittag und den Abend zur freien Verfügung. Der Schreiberling weiss natürlich nicht über alle Aktivitäten der Reisegruppe Bescheid. Aber seinen Eindruck über die Stadt kann er hier festhalten: Porto wirkt etwas schmutzlig und man muss seinen Charme zuerst entdecken. Erstaunlich ist, wie viele Gebäude im Zentrum unbewohnt und nicht unterhalten sind. Die Altstadt verfällt langsam während im neuen Teil topmoderne Architektur zu finden ist. Am Anfang stört das - mit der Zeit wirkt es auf eine spezielle Art attraktiv. Die Leute sind herzlich und haben den Touristenstrom total im Griff. An jeder Ecke gibt es eine Kirche und viele Gebäude haben wunderschöne alte Fassaden mit Keramikkacheln (Azuleijos). Ein Highlight in dieser Beziehung ist der alte Bahnhof mit riesigen, Geschichten erzählenden Kachelwänden. Etwas störend sind die ziemlich aggressiven Bettler.

5. Tag *TALYORS und PORTO*

Am nächsten Morgen trafen wir uns um 10.30 Uhr in der Hotellobby. Unser Tagesprogramm sah den Besuch des Portweinproduzenten „**Talors**“ vor. Zuerst flanierten wir allerdings durch die Altstadt, dann über die ebenfalls von Eiffel gebaute Eisenbrücke in die gegenüberliegende Stadt Vila Nova de Gaia. Hier haben viele Portproduzenten ihre Lager und Firmensitze. Heinz hatte unter den vielen bekannten Porto-Brands Talors ausgewählt. Und er hat gut gewählt! Taylor's ist einer der ältesten Portweinproduzenten und die Firmengeschichte erzählt auch gleich die Geschichte des Portweins. Die Audioführung ist topaktuell, modern und gut gemacht. In einer guten Stunde erhält man alles Wissenswerte erzählt und gezeigt und am Schluss gab es eine kleine Degustation. Danach begaben wir uns ins firmeneigene Restaurant wo wir ein leckeres Mittagessen, natürlich mit feinen Weiss- und Rotweinen sowie Port serviert erhielten.



Am Nachmittag hatten wir wieder frei und auch den Abend konnten wir individuell gestalten. Am nächsten Morgen wurden wir um 10 Uhr im Hotel abgeholt. Der Swiss-Flug ging pünktlich und auch unser Reisebus stand bereits in Genf bereit.

Wir haben eine rundum gelungene, interessante und sehr lehrreiche Vereins-Weinreise erleben dürfen. Alles war perfekt organisiert und dank den Vorbereitung von Heinz Hugi und dem enormen Wissen sowie den Ortskenntnissen von Rui wurden wir hervorragend geführt und bedient. Diese Reise kann man mit gutem Gewissen jedem Wein- und Kulturliebhaber weiterempfehlen.

Marcel Geissbühler