

2021 Ag.hora Loureiro

QUINTA DE SOALHEIRO - VINHO VERDE, PORTUGAL



Im neu gegründeten "Soalheiro Innovation Centre" wird kreativen Weinköpfen die Möglichkeit gegeben, sich auszuprobieren und neue Weinstile zu versuchen. António Luís' Antrieb dahinter ist es, die Möglichkeiten mit Loureiro auszuloten und zu sehen, was mit dieser klassischen Vinho Verde Sorte alles möglich ist. Seine Mitarbeiter Tina und Gio begannen 2019 traditionelle georgische Weinbereitungstechniken für die traditionellen Trauben des Minho anzuwenden: Maischegärung auf den Schalen und Stängeln, spontane Vergärung und Ausbau in Tonamphoren, bzw. Qvevris. Der Name Ag.hora ist ein Wortspiel aus den portugiesischen Wörtern "agora" (jetzt) und "hora" (Zeit), weil sie der Überzeugung sind, dass es an der Zeit sei etwas zu verändern. Die von Hand gelesenen Loureiro Beeren stammen aus alten Anlagen und werden partiell entrappt, mit den Füßen eingemischt und spontan in Tonamphoren (aus la Mancha, Spanien) vergoren. Der Wein bleibt dort mit den Schalen und Rappen für zwei Monate zusammen, bevor er vorsichtig abgepresst wird und - diesmal ohne Schalen - für weitere neun Monate in die Amphore wandert. Die Amphoren sind geschmacksneutral, lassen aber Luftkontakt zu. Der Schalenkontakt während der Gärung sorgt für feine, elegante Gerbstoffe im goldgelben Wein und liefert eine herb-würzige Phenolik. Ein eigenständiger Stoff mit Charakter und knackiger Säure, der zu einer Vielzahl herzhafter Gerichte passt. Räucherfisch, Kabeljau, gebackenem Geflügel oder Pilzrisotto, mit einem reifen Käse oder gebackenen Sellerie ein Gedicht. Der Wein ist in seinem Heimatland Portugal von der Weinszene als eine ziemlich grandiose Idee gelobt worden. Wie das ging? Tradition is Innovation von gestern.

Rebsorte Loureiro	Region Vinho Verde	Restzucker < 1,5 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 9-12°	Internationale Bewertungen
Klima kontinental mit atlantischem Einfluss	Appellation Vinho Regional Minho	Säure 6,2 g/l	Dekantieren / Karaffieren Nein	Lagerfähigkeit 0 bis 5 Jahre
Boden verwitterter Granit	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 11%	Empfohlenes Glas Universalglas, Weissweinglas	Abgefüllt durch VinoSoalleirus, Lda, PT-4960-010 Alvarado
Höhe über N.N. 152 Meter	Ausbau in Terracotta Amphoren (Qvevri)	Zusatzstoffe Enthält Sulfite, vegan	Verschluss Naturkork	Importiert durch Wein am Limit, 20251 Hamburg



Es ist schon erstaunlich, wie lange eine Handvoll Weine einen ganzen Weinstil prägen können. So geschehen im Norden Portugals mit dem Vinho Verde. Da dachte man, der Wein müsse moussieren, eine leichte Süße aufweisen und ansonsten eher neutral, leicht und frisch sein. Einer, der der Weinwelt zeigen wollte, dass Vinho Verde auch ganz anders schmecken kann, war João Antonio Cerdeira. Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.