

2021 Ag.hora Alvarinho

QUINTA DE SOALHEIRO - VINHO VERDE, PORTUGAL



António Luís' Antrieb dahinter ist es, die Möglichkeiten mit Alvarinho auszuloten und zu sehen, was mit dieser Rebsorte noch alles möglich ist. 2019 begannen seine Mitarbeiter Tina und Gio, 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 Alvarinho Trauben aus hoch gelegenen Weinbergen werden partiell entrappt, mit den Füßen eingemaischt und spontan in Tonamphoren (aus la Mancha, Spanien) vergoren. Der Wein bleibt dort mit 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 gefeiert worden. Wie ging das? Tradition ist Innovation von gestern.

Rebsorte	Region	Restzucker	Empfohlene Trinktemperatur	Internationale Bewertungen
Alvarinho	Vinho Verde	<1,5 g/l	9-12°	
Klima kontinental mit atlantischem Einfluss	Appellation Vinhos Verdes	Säure 5,5 g/l	Dekantieren / Karaffieren Nein	Lagerfähigkeit 0 bis 5 Jahre
Boden verwitterter Granit	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 11,5%	Empfohlenes Glas Universalglass, Weissweinglas	Abgefüllt durch VinuSoalleirus, Lda, PT-4960-010 Alvaredo
Höhe über N.N. 100 - 200 Meter	Ausbau in 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.