

Hochgeistiges

„Grüner“ Weinbrand

Aguardente Vínica Velha de Vinho Verde

von Carsten M. Stammen

Der Wein- und Spirituosenexperte Carsten M. Stammen schreibt unter anderem auf Vicampo.de und Vinolog.de.

In Porto, der „Hauptstadt“ des Vinho-Verde-Gebiets im Norden Portugals, lernte ich diese Spezialität kennen: einen Weinbrand aus Vinho Verde.

Vinho Verde kennt man bei uns – wenn überhaupt – als leichten, frischen, spritzigen Weißwein, der innerhalb der ersten ein bis zwei Jahre nach der Lese getrunken werden sollte. Doch die geschützte Herkunftsbezeichnung gilt auch für Rosé- und Rotweine, und selbst bei den Weißweinen ist die Vielfalt weitaus größer, als man hierzulande weiß. In entsprechender Qualität (mit geringem Ertrag und Holzfassausbau) haben die Weine sogar ein bemerkenswertes Reifepotenzial von fünf Jahren oder mehr.

Vinho Verde ist die älteste und größte geschützte Ursprungsbezeichnung Portugals; sie besteht seit 1926 und umfasst aktuell rund 21.000 Hektar Rebfläche. Die Rebsorten für Vinho Verde sind allesamt autochthon, das heißt sie kommen aus der Region selbst. Für die Weißweine sind die wichtigsten Trauben Loureiro, Alvarinho, Arinto, Avesso, Azal und Trajadura; klassisch ist eine Cuvée aus 60 Prozent Loureiro und jeweils 20 Prozent Arinto und Trajadura. Seinen Namen hat der Vinho Verde von der grünen Landschaft, in der die Trauben wachsen; verantwortlich dafür ist das feuchte, atlantische Klima in diesem Gebiet.

Für das Aguardente Vínica Velha de Vinho Verde – produziert von der Kellerei Adega Ponte da Barca – werden ausgewählte Vinho-Verde-Weißweine destilliert. Anschließend reift das Destillat mindestens 15 Jahre lang in französischen Eichenholzfässern und wird schließlich mit 39 Volumenprozent Alkohol abgefüllt. Im Duft erinnert der „alte Weinbrand“ etwas an Grappa mit Noten von Holz, teilweise getrockneten Kräutern, Hefe, Tabak, getrockneten Blumen und Heu. Im Mund ist er kraftvoll, würzig und lang und zeigt Aromen von Heu, teilweise getrockneten Kräutern, getrocknetem Gemüse, Kamille und gerösteten Nüssen sowie ätherische Anklänge an Fichtennadeln. Ein außergewöhnlicher, nachhaltiger Digestif!