



Viel Arbeit – wenig Ertrag: Geerntet wird auf Pico von Hand mit Familienmitgliedern. Acht Hektoliter Wein pro Hektar kommen so zusammen. Die Currais, Einfriedungen aus Basaltsteinen, bieten den Reben Schutz.

Pico – Azoren

Aus der Asche erstanden

Seit 2014 bauen die Bewohner der Azoreninsel Pico ihren Weinbau wieder auf. Sie betreiben einen hohen Aufwand für geringe Erträge, um einige besondere Weine hervorzubringen.

Mitten im Atlantik, 1600 Kilometer vom europäischen Kontinent entfernt, halten die neun Vulkaninseln der Azoren einige Überraschungen bereit. Anfangen beim Weinbau. An den steilen Hängen von drei der Inseln – Graciosa, Terceira und Pico – lassen die Azorenbewohner ihre Reben in kleinen Einfriedungen gedeihen, genannt „Currais“. Die Begrenzung bilden Basaltsteine, aufgesammelt aus der unmittelbaren Umgebung. Auf der Insel Pico, wo 95 Prozent des Weins der Azoren erzeugt werden, gehören diese kleinen Einfriedungen seit 2004 zum UNESCO-Welterbe. So ein kleiner Bereich hat maximal zwölf Quadratmeter und beherbergt höchsten drei bis vier Rebpfanzen, die in natürliche Risse der Steine oder in menschengemachte Spalten hineinwurzeln. Erde, in der die Wurzeln gedeihen könnten, ist so gut wie nicht vorhanden. Im Winter werden die Triebe heruntergenommen, damit sie die Mauern vor dem Seewind schützen. Im Sommer heben sie die Winzer leicht an, damit die Trauben die gewünschte Reife erreichen. In dem gemäßigten Klima der Insel dienen die Basaltmauern als Wärmespeicher. Die Produktion konzentriert sich um Madalena herum, die Hauptstadt im Westen der Insel. Im August 2014 wurde von der Regionalregierung

der Azoren das Programm Vitis eingerichtet. Sein Ziel? Mauerweinbau, der zwischenzeitlich aufgegeben wurde, wieder zum Leben zu erwecken. Ausgestattet mit 20 Millionen Euro (EU-Fördermittel) haben rund 300 Winzer davon profitiert; die Rebfläche ist 2017 auf 530 Hektar angewachsen. 2019, wenn das Programm endet, soll die Gesamtfläche 800 bis 1000 Hektar betragen. „In den aufgegebenen Parzellen müssen die Bäume herausgerissen und die Mauern wieder hergerichtet werden. Wir müssen traditionelle Sorten neu pflanzen, wie Arinto des Acores, Terrantez do Pico und Verdelho. Als Stützen sind nur Holz und Stein erlaubt. Winzer, die Förderung erhalten haben, müssen den Weinbau mindestens sieben Jahre lang aufrechterhalten. Das Ergebnis all dieser Maßnahmen ist sichtbar“, erklärt Monica Goulart, Architektin im Kabinett für klassifizierte Landschaft der Azoren.

Um den Weinbau stand es schlecht

Der Weinbau drohte auf den Azoren zu verschwinden. „Vor dem Programm Vitis haben wir auf Pico kaum 150 Hektoliter erzeugt. Jetzt nähern wir uns 3000 Hektoliter. Wir zertifizieren 70 Prozent dieser Menge als DOC Pico oder als IGP-Wein der Azoren. Der Rest ist Wein ohne geografische Angabe“, betont erfreut Vasco Paulos, Chef der Weinbaukommission der Region Azoren. Die Weine der Appellation Pico sind ausschließlich weiße Still-, Schaumweine oder edelsüße Weine. Die IGP-Weine gibt es in den drei Farben. Die meisten der

Erzeugnisse ohne Herkunftsbezeichnung werden von der Sorte Isabelle gewonnen und „Cheiro“ genannt, auf Deutsch „Duft“, wegen des kräftigen Aromas roter Früchte.

Salzhaltige Winde versengen Trauben

Auf Pico gibt es weder zwei identische Weine noch zwei identische Jahre. An den Hängen dieser Vulkaninsel sind die Produktionsbedingungen sehr rau. Mit dem Klimawandel häufen sich die untypischen Jahre. Heftige Stürme erheben sich und schwängern die Luft mit Salz, das die Reben versengt. 2017 haben diese salzigen Winde 80 Prozent der Trauben zerstört. „Weil die Böden sehr arm sind, ernten wir gerade mal rund acht Hektoliter pro Hektar, zehnmal weniger als in Bordeaux oder Burgund. Die Familien erzeugen seit Jahrhunderten Wein nach traditionellen Methoden. Die wissenschaftlichen Ratschläge werden nur wenig befolgt“, erklärt Thomas Grundmann, Koordinator der Winzergenossenschaft der Insel Pico, die 53 kleine und mittelgroße Traubenerzeuger vereint. Die UNESCO-Klassifizierung erlaubt es auch nicht, die Weinbaumethoden radikal zu ändern. Zu den zahlreichen Überraschungen der Azoren gehören ihre edelsüßen Weine: Nektare, die es auf 18 Volumenprozent Alkohol bringen können, mit 30 Gramm Restzucker oder 19 Volumenprozent und unter 20 Gramm Restzucker. Gewonnen aus getrockneten Trauben, profitieren diese Weine von einem ausgeprägten natürlichen Säuregehalt. So sehr, dass sie lebhafter wirken, als man es den Analysedaten entnehmen könnte. Sie präsentieren sich bernsteinfarben, mit komplexen Aromen, vorherrschend von Trockenfrüchten und Orangen. Sie weisen eine bemerkenswerte Mineralität auf und bestechen im Mund

Isabelle – ein Festwein

Der Cheiro (auf Deutsch „Geruch“) oder Morangueiro („Erdbeerkuchen“) ist ein lokaler Wein, gewonnen durch einfache Gärung von Trauben der Rebsorte Isabelle (Vitis labrusca) in offenen Holzbehältern. Der Name rührt vom starken Geruch nach Erdbeeren. Die Azorenbewohner pflanzten diese Sorte nach den Epidemien von Ephem und Falschem Mehltau, die im 19. Jahrhundert die Vitis-vinifera-Reben verheerend heimgesucht hatten. Sie hält sich im Archipel, obwohl der Verkauf 1995 von der Europäischen Union verboten wurde. Sie bringt Weine geringen Alkoholgehaltes hervor, die jedoch auch Methanol enthalten. Cheiro gilt als vortrefflicher Wein für das Heilig-Geist-Fest, das auf den Azoren hoch geschätzt wird. Ein Wein, den man nicht im Handel findet. Die Familien erzeugen ihn nur für den Eigenverbrauch. Marie-Line Darcy



Fortunato Garcia (l.) kümmert sich um seinen Czar („Zar“), einen edelsüßen Wein, der es auf 20,10 Volumenprozent bringt. Der Wein kostet 900 Euro/Flasche. Winzer Manuel Machado (r.) macht seinen Wein Cheiro von Trauben der Rebsorte Isabelle. Er entrappt sie von Hand. Die Genossenschaft der Insel Pico – im Bild der Keller mit Edelstahltanks und Barriquefässern – verarbeitet die Trauben von 53 Winzern.

durch eine feine, salzige Note. Um zu unterstreichen, dass die Alkoholgehalte ohne Zutun erreicht wurden, schreiben die Erzeuger auf die Flaschen: „not fortified“ (nicht aufgespritzt).

900 Euro für den Czar

2009 hat Fortunato Garcia einen Wein erzeugt, der es nach langer Gärung auf 20,10 Volumenprozent Alkohol brachte. Nachdem er sich dieses außergewöhnlichen Ergebnisses bewusst geworden war, hat er dafür 75 Flaschen aus Kristallglas produzieren lassen und den Wein Czar (Zar) genannt. Als Hommage an die Vergangenheit, als die edelsüßen Weine der Azoren am Hof des Zaren in Russland begehrt waren. Garcia verkauft eine Flasche des Czar für 900 Euro. Drei Projekte von Önologen des Kontinents sind entstanden, trotz der extremen Bedingungen. Azores Wine Company ist eines davon. Die Gesellschaft ist 2014 gestartet. Seither hat sie 50 Hektar gekauft, 65 weitere gepachtet und zwei Millionen Euro in einen modernen Keller investiert. Sie setzt rund 60 Hektar Currais wieder instand, dank des Programms Vitis. Ihre Methoden der Weinbereitung sind klassisch, mit Temperatursteuerung für die Weißweine. Aber die Zei-

ten sind gerade sehr schwer: Azores Wine Company produziert nur 30 000 Flaschen pro Jahr, nach drei schlechten Ernten hintereinander.

Filipe Rocha, einer der Mitbegründer des Unternehmens, verliert nicht den Mut und unterstreicht dies: „Auf den Azoren sind die Rebsorten einzigartig und die Bedingungen außergewöhnlich. Wir glauben, dass unsere Weine international Anerkennung gewinnen können. Aber die Produktionskosten sind sehr hoch und die klimatischen Schwierigkeiten beeinträchtigen den Markt. Wir sind hier, um exzellente Weine zu erzeugen, die notgedrungen Nischenerzeugnisse sind und bleiben werden.“ □



Marie-Line Darcy

Lebt in Lissabon und arbeitet als Journalistin für verschiedene Medien.

AUTORIN