

TREND// Nachhaltigkeit

Geschwungen und
begrünt wie die
Weinberge: Kellerei
Adega do Ataíde

W E I N
TRENDS

Grüner Vorreiter

Die Portwein-Dynastie Symington setzt mit ihrer ultramodernen Kellerei am Douro hohe ökologische Standards um – zur Nachahmung empfohlen

TEXT SEBASTIAN BORDTHÄUSER

Das Douro-Tal, Heimat des Portweins, hat sich in den vergangenen Jahren auch mit exzellenten Rotweinen einen Namen gemacht. Als eine der heißesten Regionen Europas unterliegt sie zunehmend den Herausforderungen des Klimawandels. Auch als wir im letzten Herbst das Douro-Tal besuchen, ist es heiß. Der Horizont flimmert in der Ferne und scheint mit dem Himmel zu verschmelzen.

Das gesamte Tal steht auf Stand-by, man wartet auf den Startschuss zur Portwein-Lese. Doch unser Besuch hat einen anderen Fokus: den Rotwein.

Die Familie Symington, renommierte Inhaber des Hauses Graham's Port, begegnete dem Klimawandel mit Weitsicht und baute die erste, nach höchsten Nachhaltigkeitsstandards zertifizierte Kellerei Europas.

Der Neubau der Adega do Ataíde liegt im östlichen Douro Superior, nahe der spanischen Grenze, und wurde ausschließlich für die Produktion von Rotweinen konzipiert. Mit dem Rückgang des weltweiten Portkonsums und der zunehmenden Bedeutung hochwertiger Rotweine war es Zeit für einen radikalen Neuanfang. So entstand die erste zentrale Kellerei ausschließlich für Stillwein.

Mit Hightech die natürlichen Prozesse optimieren, das ist das Ziel des Teams um Charles Symington und Pedro Correira (3. und 4. v. l.)

SEIT DEM EU-BEITRITT PORTUGALS 1986 werden im Douro-Tal mehr und mehr herausragende, vom Terroir geprägte Rotweine abgefüllt. Zuvor war die Portweinproduktion von den großen Handelshäusern in Vila Nova de Gaia streng reguliert, und Rotwein durfte nur für den Privatkonsum angebaut werden. Die Familie Symington mit insgesamt acht Weingütern war ein Pionier des neuen Douro-Rotweins. Sie schufen mit dem „Chryseia“ von der Quinta de Roriz oder dem Stillwein der Quinta do Vesuvio stilbildende Beispiele eines neuen portugiesischen Typs.

„Die Produktion von Stillweinen unterliegt gänzlich anderen Anforderungen als die des Portweins“, erklärt Pedro Correira, Chefönologe der Adega do Ataíde, die inmitten der Weingärten erbaut wurde. Die Reben für den Port wachsen an den Hängen des Tals, er wird vornehmlich in den alten Quintas am Ufer des Flusses produziert. Die Weinbereitung erfolgt dort wie vor hundert Jahren, der Platz ist begrenzt, und die Produktionsgegebenheiten sind nur auf diesen Wein ausgelegt. Die Trauben für die Rotweine gedeihen jedoch oberhalb des Douro in der Ebene. Bereits der Lesebeginn markiert den Bruch: Während für den Portwein die Ernte noch nicht begonnen hat, ist sie für die Roten bereits in vollem Gange.

Geprägt vom kontinentalen, heißen und trockenen Klima bietet das Douro Superior ideale Bedingungen für den biologischen Weinbau. Immer mehr Winzer setzen auf diese Form der Bewirtschaftung, um den Herausforderungen des Klimawandels zu begegnen: Widerstandsfähige, tief verwurzelte Reben kommen erwiesenermaßen besser mit der zunehmenden Trockenheit zurecht als durch intensive Landwirtschaft unterstützte Rebanlagen. Die Familie Symington betreibt seit über 15 Jahren biologischen Weinbau und bewirtschaftet inzwischen über 158 Hektar zusammenhängende Biofläche im Vilarica-Tal. Tendenz: steigend. Doch die biologische Ausrichtung im Weinberg ist nur ein Teil: Es braucht auch entsprechende Keller, um die im Weinberg mühsam erzeugte Qualität ohne Verluste auf die Flasche zu bringen.

Bei unserer Ankunft auf der Quinta wird gerade eine Ladung Tinta Roriz (Tempranillo) geliefert. Ein Teil der Mannschaft selektiert das Lesegut umgehend am Sortierband, bevor die Trauben über ein Förder-



Mit dem Rückgang des weltweiten Portkonsums und der zunehmenden Bedeutung hochwertiger Rotweine war es Zeit für einen Neuanfang

band in einem kleinen, konischen Container an der Decke verschwinden. Direkt am Einfüllstutzen sorgen Häcksler dafür, dass die Trauben direkt gemahlen werden, was Sauerstoffkontakt reduziert und einen weiteren Arbeitsschritt spart. Very Hightech.

DIE ROTWEINPRODUKTION an einem der heißesten und trockensten Orte Europas ist energie- und wasserintensiv. Bis zu 20 Liter Wasser pro Liter Wein sind keine Seltenheit – vor allem für die aufwendige Reinigung der Anlagen, nicht etwa zur Bewässerung. Die zuckrigen Moste sind enorm klebrig, und es muss kontinuierlich geputzt werden, damit es nicht unkontrolliert zu gären beginnt.

Um unabhängig von den kommunalen Energie- und Wasserressourcen zu sein, konzipierte man die Adega do Ataíde nach den bestmöglichen Standards: Geplant im Jahr 2021, ging sie 2023 in Betrieb – als Portugals erste Weinkellerei mit LEED-Zertifizierung (Leadership in Energy and Environmental Design) und welt-

weit eine der wenigen, die das anspruchsvolle LEED v4-Niveau erreichen. Dies stellt sicher, dass alle Prozesse von Energieeffizienz bis Wasserwirtschaft den höchsten ökologischen Standards entsprechen.

FORM FOLLOWS FUNCTION: Die als grünes Gebäude konzipierte Kellerei fügt sich nahezu nahtlos in die Landschaft ein. Gebaut aus Beton, Holz, Stahl und Glas, ist sie – eingebettet ins sanfte Gefälle der Hügellandschaft, mit Dachbegrünung zur natürlichen Klimaregulierung – kaum zu erkennen. Auch einige Außenwände sind begrünt. Drainagen um das Gebäude verhindern Erosion und speisen Wasser in ein geschlossenes Kreislaufsystem. Regenwasser wird aufgefangen, aufbereitet und wiederverwendet.

Das gesamte Gebäude arbeitet energieautark, ein Überschuss wird ins regionale Stromnetz eingespeist. Zero Impact und keinerlei Abhängigkeit von kommunalen Anbietern sind ein Novum, nicht nur in dieser Region. Wenn man nachhaltige Bewirtschaftung vortreiben will, wird diese Autarkie weltweit ein Thema werden. Zusätzlich arbeitet ein Forschungsprojekt daran, das bei der Gärung entstehende CO₂ in Kalziumkarbonat umzuwandeln, das zur Bodenverbesserung im Weinberg eingesetzt werden kann.

DIE KELTERHALLE WIRKT wie die Schaltzentrale eines James-Bond-Films: Die hochpräzise Sinfonie aus Stahl und Beton verströmt nicht den Charme der alten Quintas, ist aber faszinierend. Kellermeister Pedro Correira erklärt: „Sämtliche Prozesse sind perfekt aufeinander abgestimmt und garantieren die geringstmögliche Beeinträchtigung des wertvollen Leseguts.“ Der Container mit den selektierten Trauben schwebt über Schienen an der Hallendecke zu den Gärbehältern aus Stahl: Alle Partien werden hier getrennt für höchste Präzision ausgebaut.

Quinta do Ataíde ist ein Modell für nachhaltige Innovation in der Weinwelt. In jedem Schluck ist die Achtsamkeit und Weitsicht spürbar, mit der diese Weine entstanden sind – im Weinberg wie im Keller. Für nachhaltigen und bewussten Genuss mit klarer Herkunft.



Unsere Empfehlungen: Rote von Symington

Vinha do Arco, Quinta do Ataíde

Kraftvoller und konzentrierter Spitzenwein der gleichnamigen Quinta, der ab 2023 in der neuen Adega produziert wird. Ein Wein aus 100 % Touriga Nacional, der emblematischen Sorte des Douro. Kraftvolles Tannin, dunkle Frucht sowie rauchig mit floralen Kopfnoten. € 32,50, www.portugalgetwine.com



2021 Altano Tinto, Organic/bio

Der rote Portugiese für jeden Tag aus rein biologisch erzeugten Trauben: Touriga Nacional (40 %), Touriga Franca (30 %), Alicante Bouschet (15 %), Tinta Barroca (10 %) und Tinta Roriz (5 %). Ausgebaut im Stahl. Saftiger Allrounder mit salzigem Tannin und dunkler, fleischiger Frucht für jede Gelegenheit. € 10,90, www.portwine.de



2021 Quinta do Vesúvio

Seit 2007 zählt der Quinta do Vesúvio zu den besten Rotweinen des Douro Tals. Die Cuvée aus Touriga Nacional, Touriga Franca und Tinta Amarela, ausgebaut im französischen Barrique, hat enormes Reifepotenzial. € 69, www.portwine.de
Der Zweitwein Pombal do Vesúvio ist früher trinkreif, deutlich preiswertiger und ein empfehlenswerter Einstieg. € 22, www.portwine.de

Besuch, Führungen und Verkostungen

Symington bietet auf einigen Gütern Führungen und Verkostungen: www.symington.com/visit-us.

In Vila Nova di Gaia gibt es eine Lodge mit Restaurant: www.grahams-port.com.

Adega do Ataíde, Estrada Nacional 215, 5360-461, Portugal, kein Publikumsverkehr