

Portugieser

Portugieser - Der leichte, duftige Rotwein

Der Portugieser gilt als unkomplizierter, süffiger und frischer Schoppenwein. Ohne all zuviel Tannin ist er schon im Frühjahr trinkbar.

Geschichte

Die Herkunft des Portugiesers kann nicht eindeutig belegt werden. Der Portugieser ist über Österreich (18. Jahrhundert) nach Deutschland (19. Jahrhundert) gekommen. Johann Philipp Bronner übernahm die Erhaltungszüchtung des Portugiesers, dessen Ursprung in Österreich-Ungarn vermutet wird. Schon im 19. Jahrhundert verdrängte die Sorte viele alte Rebbestände.

Bedeutung

Der Portugieser ist hinsichtlich der Anbaufläche nach dem Spätburgunder und dem Dornfelder die dritt wichtigste Rotweinrebsorte in Deutschland. Die Anbaufläche liegt bei 4.300 Hektar; das sind gut vier Prozent der deutschen Rebfläche. Dabei gibt es deutliche regionale Schwerpunkte des Portugieseranbaus in der Pfalz (2.200 Hektar), in Rheinhessen (1.700 Hektar) und an der Ahr (50 Hektar). Nachdem sich viele Winzer in den 70er Jahren vom Blauen Portugieser verabschiedet hatten, nahm die Anbaufläche im nachfolgenden Jahrzehnt wieder zu und hat sich seit den neunziger Jahren weitgehend stabilisiert.



Anbau

Die Sorte stellt geringe Boden- und Lagenansprüche, ist allerdings weniger für feuchte und schwere Böden geeignet. Auch mit nährstoffarmen Sandböden kommen die Reben gut zurecht. Treten keine Schäden durch Winterfröste ein, gilt der Portugieser als wüchsig und ertragssicher. Die Trauben reifen früh und können als Qualitätswein mitunter schon in der ersten Septemberhälfte geerntet werden.

Ausbau/Geschmack

Vielfach wird der Traubenmost umgehend oder nach kurzer Standzeit abgepresst und zu Weißherbst ausgebaut. Die hellrote Farbe legt die Verwendung als Weißherbst nahe. Auch die Rotweine vom Portugieser, meist von hellem Rubinrot in der Farbe, sind im Alkohol meist leichter als andere Rotweine.

Genuss

Der Portugieser gilt als unkomplizierter, angenehmer, vollmundiger, süffiger und frischer Schoppenwein. Ohne all zuviel Tannin entwickelt er sich schnell und ist schon im Frühjahr ein harmonischer, gut trinkbarer Wein. Er kann dann auch etwas kühler (Rosé 9 - 13° C und Rotwein 14 - 16° C) angeboten werden. Das verstärkt den erfrischenden Charakter des leichten Rosé- oder Rotweins, der meist eine belebende Säure mitbringt. Im verhaltenen Duft finden wir Anklänge von Beerendüften wie rote Johannisbeere, Himbeere oder Erdbeere, mitunter auch Sauerkirsche oder einen Pfefferton. Der Portugieser kann bei vielen Gerichten ein genügsamer Essensbegleiter sein, zudem hat gerade der Weißherbst als Sommerwein viele Freunde.