

## Adega Belém Urban Winery

Neuigkeiten, Rückblicke und  
Kurioses aus unserer Kellerei in  
Belém, Lissabon

[www.adegabelem.com](http://www.adegabelem.com)



### In diesem Kellerbrief

Herbst 2021	1
Pét.Nat.	2
6 Picards in Belém	3
Lissabon Terroir	4
Einhornzauber	5
Wein mit Dokortitel	6
Cellar Dog Selection	7



Adega Belém, das sind Catarina, David, Ana, Sofia und Lili der Hund.

Unsere Kellerei befindet sich in Belém in Portugal, in einer Seitengasse unweit des Tagus Flusses und des historischen Zentrums Lissabons.

Wir machen Wein aus portugiesischen Rebsorten, spontan und minimalistisch vergoren mit dem Ziel, dass jeder Wein zu einer starken Persönlichkeit heranreift.

## Herbst 2021

Der Herbst ist da. Und der Weinherbst ist auch schon vorbei, mit viel Lachen, Schwitzen, Fluchen und langen Stunden in Weingarten und Kellerei. Mit dabei waren in diesem Jahr Davids Onkels und Tanten aus Hausen und Bremen, und zwei seiner Cousins, die vier Wochen unser Leben teilten.

Die Höhepunkte des Jahrgangs 2021 sind ein perfekt gereifter Castelão aus dem Tal von Caparide bei Estoril, großartige Arinto-Trauben vom Universitätsweingarten in Lissabon, und als Novum ein DOP Carcavelos in Zusammenarbeit mit dem Casal Manteiga in Oeiras hergestellt. Dazu

kommen unsere spät geernteten Moscatel-Trauben, die zur Zeit leise blubbernd in unseren Terrakota-Amphoren vergären.

Die Kinder sind seit einem Monat wieder in der Schule, glücklich nach den langen Sommerferien ihre Freunde und Freundinnen wiederzusehen. Lili kommt meist mit uns in die Kellerei und ist zu einer richtigen Stadtteilpersönlichkeit herangewachsen, die täglich von verschiedenen Nachbarn besucht und ausgiebig gestreichelt wird. Der Tourismus zieht langsam wieder an und es herrscht nun oft reges Treiben im Verkostungsraum.

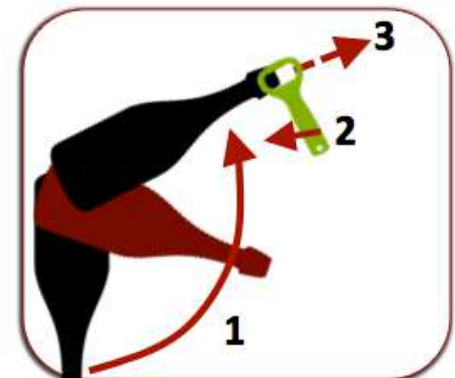
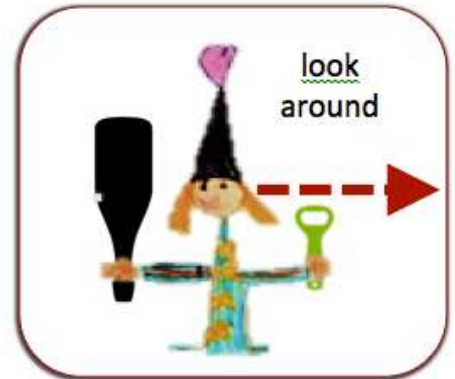
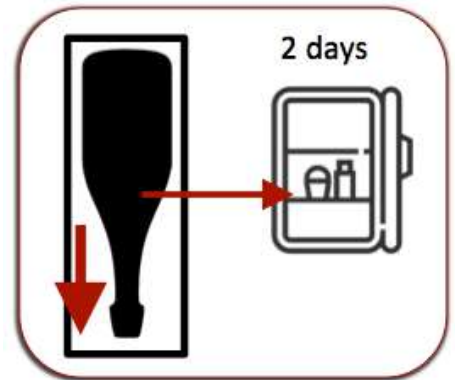
PÉT.  
NAT.

ADEGA BELÉM  
Moscatel Graúdo | Método ancestral  
2021

*Pét.Nat.* (*Pétilant naturel* in unserem besten Französisch) ist ein Schaumwein, der nach der sogenannten *Méthode ancestrale* hergestellt wird. Der Most vergärt dabei bis zu einem Restzucker von circa 12 Gramm pro Liter. Dann kommt er unverzüglich in Sektflaschen, in denen er innerhalb weniger Tage fertig vergärt. Da vier Gramm Zucker pro Liter circa ein Bar Kohlendioxiddruck herstellen, hat der fertige Wein dann um die drei Bar, einem Prosecco ähnlich. *Pét.Nat.* wird mit einem Kronkorken verschlossen und direkt vermarktet. Der Wein ist nicht gefiltert und die nach der Vergärung abgestorbenen

Hefezellen werden zu gut sichtbaren Schlieren. Das sieht nicht immer sehr appetitlich aus, ist in der zeitgenössischen Hipsterkultur und Sternegastronomie jedoch zum Teil hoch angesagt.

Da wir gerne experimentieren, haben wir das dieses Jahr gleich einmal ausprobiert. Wir haben Moscatel Graúdo Trauben auf der haut vergoren und kurz vor Ende der Vergärung in Flaschen gefüllt. Nach zehn Tagen war der Wein bereits vergoren und hatte eine prickelnde Perle, gute Säure und eine wunderbare Frucht. Diesen ersten Adega Belém Pét Nat werden wir in Kürze mitsamt Hefeschlieren,



Kronkorken und einer kurzen grafischen Einweisung in die à-la-volée Dégorgement-Methode in unsere Regale bringen. Es gibt nur 299 Flaschen und die ersten haben bereits Menschen glücklich gemacht.



Die Zeit des dritten Lockdowns benutzen wir auch, um vor dem Eingang der Kellerei eine Esplanada zu bauen. Wegen der frischen Luft waren hier die Auflagen bezüglich Abstand und Maskenpflicht weniger streng, und wir konnten somit weiterhin unsere

Kunden bedienen. Im Oktober erreichte Portugal eine Impfquote von mehr als 85% und die Auflagen wurden endlich abgemildert. Mehr Leute dürfen in die Kellerei, um Weine zu probieren, an Kellereitourne teilzunehmen oder um einfach „Hallo“ zu sagen.



+

## 6 Picards in Belém Familienbusiness

6 Picards folgten unserem Ruf nach Kellereiverstärkung und besuchten uns im vergangenen August für je zwei Wochen. Unter vollem Einsatz ihres körperlichen Wohls haben sie bei der Ernte und im Keller mitgearbeitet.

Uta kam sogar schon eine Woche früher und durfte den Alltag in Weinberg und Keller am intensivsten spüren. Nach wenigen Minuten Einweisung hatte sie die erste Lesekiste voll. Und es gibt ja die, die gerne viel reden, und die, die gerne arbeiten. Uta – wie auch der Rest der später eintreffenden Familie: Thomas, Stefan, Manuel, Winfried und Christa – gehören ganz klar der zweiten Kategorie an. Unermüdlich, und am Ende todmüde

kämpften sie sich durch die Weinreben und lieferten Kiste nach Kiste ab. Noch bevor unser kleiner Lastwagen voll beladen im Keller ankam, waren die Picards bereits dort, mit dicken Stiefeln an den Füßen und einem freudigen Lachen in den Augen.

So war der Rest der Arbeit schnell getan. Weintrauben in den Entrapper kippen, Kisten sauber machen, Kisten aufstapeln, Maische pumpen, Maischepumpe sauber machen, Entrapper sauber machen --- alles ging wie am Schnürchen, während Manuel auf der Gitarre ein Liedchen dazu sang. Ein großes Dankeschön an Euch! Wir lieben Euch! Und wir wollen Euch nächstes Jahr zurück in Belém!



## + Lissabon Terroir

### Im Schutze der Berge von Sintra

Lissabon ist nur wenige Kilometer vom Atlantik entfernt. Dennoch ist das Klima in der Stadt – und in seinen Weingärten – eher mediterran. Die Nächte sind warm und die Tage heiß. Der Grund liegt etwa 15 Kilometer nördlich der Stadt: die Berge von Sintra, welche die Stadt vor den kühlen atlantischen Winden schützen.

Daher ernten wir unsere Weißweintrauben im Garten des Weinbauinstituts der Universität Lissabon, an der Tapada da Ajuda am Fuße des Monsanto-Hügels gelegen, bereits ab Ende Juli. Die Trauben haben eine sehr gute Säure und sind meist sehr gut durchgereift. Der Weingarten hat eine recht kuriose Auswahl an Rebsorten, unter anderem Alvarinho, Encruzado und Moscatel

Galego, allesamt aus dem kühleren Norden des Landes. Dies mag dem Heimweh eines Weinbauprofessors aus dem hohen Norden Portugal geschuldet zu sein, der diese Rebsorten anpflanzte und sich somit ein Stück Heimat mit nach Lissabon nahm. Wir lieben diese außergewöhnliche Sorten, denn sie machen in der Kombination mit dem außergewöhnlichen Terroir von Lissabon außergewöhnliche Weine.

In diesem Jahr haben wir erstmals Rotweintrauben im Tal von Caparide, unweit unseres Wohnhauses in der Nähe von Estoril gepflückt. Zuerst eine stark von Mehltau beeinträchtigte Trincadeira, dann nahezu perfekte Castelão Trauben. Wir sind auf das Ergebnis gespannt.

## Einhorn Zauber

**Limitierte Auflage**  
Zweierpack in nobler  
Holzkiste für €48,-



Einhörner sind Fabelwesen, denen man eine wilde Natur und eine reine Seele nachsagt. Sie lassen sich nicht leicht annähern und schon gar nicht leicht einfangen. Sie sind sozusagen die Quintessenz einer wilden Ursprünglichkeit, die wir uns erträumen, die wir zu erfahren ersuchen, die uns letztlich jedoch verschlossen bleibt.

Einhörner sind auch das Lieblingsfabelwesen vieler im letzten Jahrzehnt geborener Kinder. Natürlich auch das von Ana und Sofia. Eine Zeitlang gab es kaum Gemälde eines Tieres ohne Einhorn. Hasen, Bären, Mäuse, Pferde, Katzen und Hunde, alle hatten es: das Einhorn irgendwo zwischen den Ohren und der Stirn.

Bei soviel Zauberkraft lag es nahe, einen Wein herzustellen, der unserem Traum der Einhörnigkeit zu

entsprechen mag. Der Name kam post-hoc. ursprünglich schon vor zwei Jahren, als wir nahezu perfekte spät gelesene Moscatel Graúdo Trauben in den Keller bekamen und im offenen Bottich auf der Haut vergären ließen.

Der Wein hatte ein unglaubliche Aromadichte, hohen Alkohol, sehr gute Säure, einen wahnsinnigen Körper. Das Experiment wiederholten wir 2020, diesmal in Terrakotta Amphoren; ein Gefäß, das im mediterranen Raum seit Urzeiten benutzt wird. Da wir mehr Trauben hatten als Platz in den Amphoren, wurde zusätzlich ein offenes Barrique-Fass benutzt. Obwohl aus der gleichen Traube gemacht, reiften die Weine zu sehr unterschiedlichen sehr charakterstarken Personen heran. Wir haben sie in verschiedenen Flaschen abgefüllt, um die ganze Kraft des Einhorn-Daseins zu teilen.

## Weissweine mit Dokortitel

Drei unserer Spitzenweißweine entstammen den Weingärten des Agronomischen Instituts der Universität Lissabon in Tapada da Ajuda, Lissabon. Doktorentrauben sozusagen. Manuelle Ernte. Spontane Gärung. Reifung in französischen Eichenfässern mit Bâtonnage.



### Encruzado 2020

Feine Säure, filigrane Struktur. Eine sommerliche alpine Blumenwiese in einem zeitgenössischen Kunstmuseum

Limitierte Auflage von 544 Flaschen

11,5%vol. | 0,75 l | €14

### Moscatel Galego 2020

Intensive Frucht mit Litschi, Ananas, Maracuja und Orange gepaart mit feiner Säure. Wie ein heißer Sommernachmittag im Schatten von Orangenbäumen,

Limitierte Auflage von 505 Flaschen

12,0%vol. | 0,75 l | €14



### Alvarinho 2020

Frischer, herber Atlantikwein mit Zitrus und feiner Salznote. Außergewöhnlich melodischer Körper. Ein großer Wein für gegrillte Dorade in einem kleinen Restaurant hoch in den Felsen über dem wilden Meer. Limitierte Auflage von 588

Flaschen

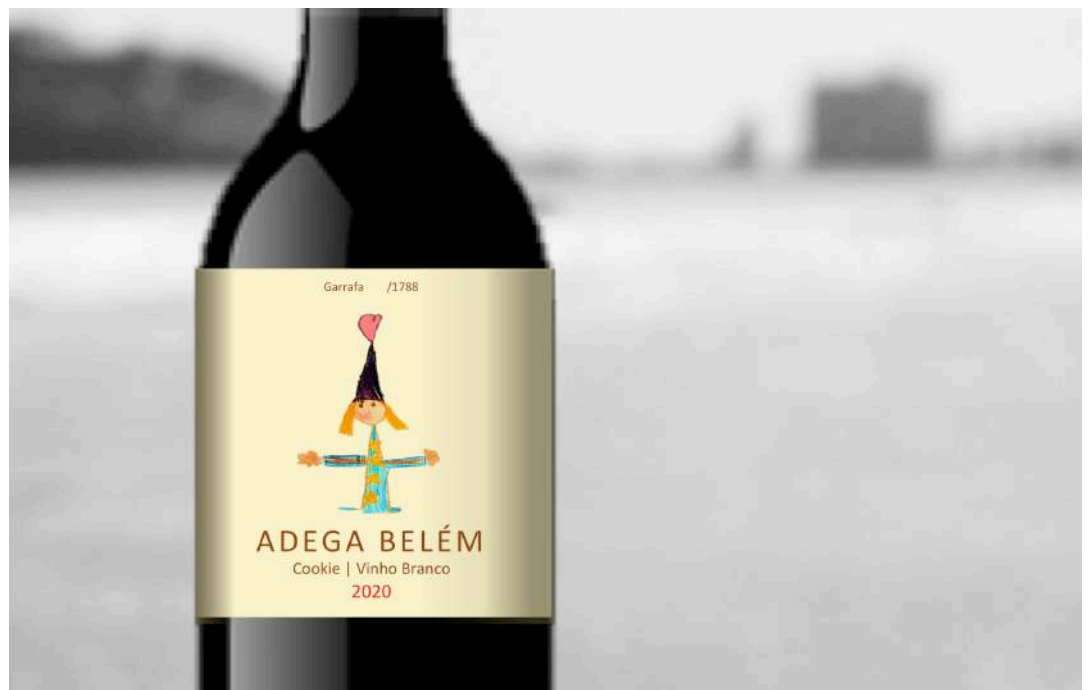
12,0%vol. | 0,75 l | €14

# Cellar dog Selection



**Lili 2019 | 13,5%vol. | 0,75l | €7,50**

Lili ist unsere geliebte Familien- und Kellereihündin, die diesem Rotwein ihren Namen gibt. 100% Castelão. Single Vineyard. 12 Monate Reifung in portugiesischen und französischen Eichenfässern. Offene Farbe, feine Aromen von Wildfrüchten kombiniert mit subtilen Espressonoten.



**Cookie 2020 | 12%vol. | 0,75l | €7,50**

Cookie ist das Kaninchen der Kellerkinder, das diesem Weißwein aus portugiesischen Rebsorten seinen Namen gibt. Frischer, leicht aromatischer Wein mit Noten von Steinobst, Limonen und weißen Blüten. 30% sind 6 Monate in französischen Eichenfässern gereift.



**Bestellen Sie gerne im 6er oder 12er Pack bei uns im Webshop.**

**Transportkosten innerhalb EU:**

**6er Kiste EUR 15.**

**12er Kiste EUR19.**

**Oder besuchen Sie uns einfach mal in Lissabon.**

**Mit freundlichen Grüßen  
Catarina+David+Ana+Sofia+Lili**



Travessa Paulo Jorge 8-9 | 1300-444 Belém | Portugal  
admin@adegabelem.com

[www.adegabelem.com](http://www.adegabelem.com)