

Samstag 16. Oktober: „2000 Jahre Amphorenwein“



„Vinho de Talha“ wird der unverwechselbare Wein genannt, der in einigen alentejanischen Dörfern seit Jahrhunderten wie zur Römerzeit in mannshohen Tonkrügen, den „Talha“, vergoren wird. Die ganzen Trauben mit ihren Antioxidantien sind in den Prozess integriert. Viel gilt es hierbei zu beachten, damit der Wein nicht vor der Zeit umkippt. Das lassen wir uns erklären.

Die Dörfer haben sich zusammengeschlossen, um ihre Tradition in die Liste der Weltkultur aufnehmen zu lassen. Dies Projekt gibt dem Vinho de Talha enormen Auftrieb, fördert chemiefreiem Weinbau und schützt die alten Rebsorten.

Wir besuchen Produzenten und Töpfer in Vila de Frades und Vidigueira und werde im berühmten „Pais das Uvas“ zu Mittag essen.

Nachmittags Besuch des nahegelegenen römischen Gutshauses São Cucufate.



„Vila de Frades ja não tem abades,
mas tem adegas que são catedrais...“

„Vila de Frades hat wohl keine Mönche,
doch seine Kneipen, das sind Kathedral'n,
funkelnde Weine möchten wir trinken,
und gleich darauf nach „mehr davon“ schrei'n“



