

wein.pur

6/13

Es lebe die Reife!

- Barolo und Barbaresco bis 1974
- Bordeaux 1983 und Burgund 1993 • Léoville-Las Cases



Zwei Beilagen!
 Grüner Veltliner
 Reserve 2012
 Riesling trocken
 2012

Burgenland Weiß & Rot

- Leithaberg DAC weiß 2012
- Mittelburgenland DAC

Großes Kino

- Weine des Jahres
- Bründlmayers Veltliner

Weinbars: Lissabon

Wer jedoch an einem der jeweils zehn Tische im Laden oder auf der Terrasse mit Blick auf die „Vasco da Gama“-Brücke Platz nimmt, fällt schnell vom Wein-Himmel. Erstaunlich wenige Tropfen gibt es glasweise im Ausschank. Die Auswahl der etwa 15 Weine (€ 2,50–4,80) reicht von Vinho Verde bis zu argentinischem Malbec. Auch der freundliche Service ist bei der Weinauswahl leider weniger hilfreich. Man kann es ihm nicht wirklich übelnehmen, bedenkt man, dass 2.000 Weine zum Verkauf stehen.

Oft wird die Beratung auch nicht nachgefragt. Mittags und am frühen Abend strömen die meisten Gäste in die geräumige Halle. Dort wollen und bekommen sie moderne und pfliffige Gerichte wie Räucherlachs mit Linsen oder Oktopus auf Bohnencreme und ein bisschen Ruhe vom Job. Sie arbeiten in den Büros in der Nachbarschaft, weshalb man sich mit Tanktop und Shorts zu Recht etwas underdressed fühlt. Die Atmosphäre ist aber heiter und nett, sodass mancher in die verlängerte Mittagspause geht, die man mit Tee, Kaffee und Desserts beschließen kann. Das „DeliDelux“ mit seiner Terrasse direkt am Kai ist ein wunderschöner Ort für den kleinen Lunch. Für die Weinentdeckungen muss man allerdings selbst sorgen. Am besten man peilt mit eigenem Grundwissen eine gute Flasche an, die man immer schon mal probieren wollte. Die Ladenpreise, auf die in der Gastronomie nur ein Korkgeld aufgeschlagen wird, sind fair.

DeliDelux

Av. Infante D. Henrique Armazém B Loja 8
+351 218 862 070, geral@delidelux.pt

Di–Fr 12.00–24.00 Uhr, Sa 10.00–24.00 Uhr, So 10.00–20.00 Uhr

Garrafeira Alfaia

Im pulsierenden Ausgeviertel Bairro Alto ist die Rua do Diario de Noticias so etwas wie die Hauptschlagader. Hier reiht sich Restaurant an Geschäft und Nachtclub an Fado-Kneipe. Wer es bis zur Hausnummer 125 schafft, kann dort einen versteckten Schatz finden. Das „Garrafeira Alfaia“ liegt hinter einer Metalltür in einer bunt gekachelten Hauswand, wie es sie in der Stadt zu zehntausenden gibt. Innen fällt zwar ein hübsch sortiertes Weinregal auf, das eine Wand einnimmt. Dominiert wird der Raum aber von einer gläsernen Kaufmannstheke voll mit Käse und Wurst. Darüber hängen ganze Schinken, zwischen denen Kellner Paolo mit einem breiten Lächeln auf Kundschaft wartet. Der bietet versiert feinen Käse aus dem Alentejo oder Wildschwein-Schinken an.

Ein Zimmer weiter bewirbt Pedro Marques neugierige Weinliebhaber mit viel Fachwissen und einer klug ausgesuchten Auswahl. Von den Anbaubedingungen bis zur richtigen Speisenbegleitung beantwortet Pedro souverän jede Frage.

Die Weißwein-Auswahl etwa reicht von frisch-saftigen Arintos bis zu Branco de tinto (ein Blanc de Noirs) aus dem Alentejo. Die Preisliste beginnt bei kleinen zwei Euro. Bestellungen in höheren Preisklassen sind natürlich möglich und lohnen sich. Den Empfehlungen von Inhaber Pedro Marques kann man dabei bedenkenlos folgen. Zum Beispiel der zu einem Glas Bastardinho de Azeitao – ein außergewöhnlicher, hervorragender Süßwein aus hundert Prozent Bastardo. Der Wein wird auf der Halbinsel Setúbal bei José Maria de Fonseca gemacht. Zwanzig bis dreißig Weine gibt es immer bestens temperiert und offen, und alle zwei Wochen wechselt das Programm. Eine Steilvorlage für Stammgäste, die die knapp zwanzig Sitzplätze des Kleinods schnell besetzen. Vor allem zur begehrten Aperitif-Zeit empfiehlt sich eine Reservierung, denn dann ist in der kleinen Bar Hochsalon. Kenner lassen sich die Leckerbissen aus der Kühltheke nicht entgehen. Käse, Schinken, Wurst und Oliven sind vom Feinsten. Praktisch und fast unwiderstehlich ist

es, beim Rausgehen noch einen kleinen Vorrat der Leckerbissen mitzunehmen.

Garrafeira Alfaia

Rua do Diario de Noticias 125
+351 213 479, garrafeira.alfaia@clix.pt

WLAN: ja

Mo–Fr 14.00–01.00 Uhr, Sa & So 16.00–01.00 Uhr

Artis Wine Bar

Wer nach „Garrafeira Alfaia“ und „The Old Pharmacy“ noch immer mit Appetit auf die Rua do Diario de Noticias hinausgeht, dem kann ganz in der Nähe geholfen werden. Im Gegensatz zu den feinen Kleinigkeiten zum Wein, die die meisten Weinbars in Lissabon anbieten, genießen die Gäste der „Artis Wine Bar“ komplette Mahlzeiten, Vorausgesetzt, sie bekommen einen Platz. Der Gastraum steht voller langer Holztische, an denen die Leute schon früh am Abend eng zusammensitzen.

Die Wand-Dekoration mit Spiegeln, vergoldeten Bilderrahmen und Jazz-Devotionalien lässt schon ahnen, dass die Klangkulisse hier auch eine Rolle spielt. Klassische Jazz- und Bigband-Sounds begleiten jedes Mahl. Das heißt, wenn sie einem zu Ohren kommen. In der lockeren Atmosphäre unterhält sich das Publikum angeregt. Die vielen edlen Holzkisten mit Namen wie Taylor's und Ferreira, die an einer Wand aufgestapelt sind, fallen erst später ins Auge. Jede Einzelne könnte eine Erinnerung an einen bemerkenswerten Wein sein.

Meist hat man genügend Zeit, hier zu spekulieren. Der Service ist lieb, aber chronisch damit überfordert, den Gästen Teller mit großen Portionen zu servieren. Auf den ersten Blick erinnert das an jugoslawische Restaurants, wo der „Lustige Bosniak“ noch mit brennenden Spießern serviert wurde. Tatsächlich wird hier aber authentische portugiesische Küche modern interpretiert.

Köstliche Petiscos, das portugiesische Pendant zu Tapas, wie Gamelen, gegrillte Tintenfische oder Pica-pau, in Bier und Senf eingelegtes Schweinefleisch, gibt es ab 4,50 Euro. Flambierte Wurst und Schwarzes Schwein am Spieß schmecken als Hauptgerichte hervorragend und kosten ab 9 Euro. Die Speisekarte ist keinesfalls überladen. Dafür kann man sich in der Weinkarte festlesen. Unter den Weißen und Roten aus fast allen einheimischen Anbaugebieten finden sich reihenweise große Namen. Und natürlich reichlich Port. Die „Artis Wine Bar“ ist die ideale Adresse für Weinliebhaber mit Appetit und gehört zu den angesagtesten Wein-Gastronomien der Stadt. Deshalb unbedingt reservieren, wenn man langes Schlangestehen vermeiden will.

Artis Wine Bar

Rua do Diario de Noticias 95–97
+351 21 342 47 95

WLAN: ja

Di–Do 17.30–2.00 Uhr, Fr & Sa 17.30–03.00 Uhr, So 17.30–02.00 Uhr

BA Wine Bar do Bairro Alto

Rui de Silva, Besitzer der „BA Wine Bar do Bairro Alto“, ist der Kompagnon von Nuno Sanots vom „Castelo de São Jorge“. Wenn man das hört, wundert man sich, warum man nicht von selbst draufgekommen ist. Beide haben nämlich eines gemeinsam: Sie können ewig über Wein reden. Und sie wollen es. Gäste, die sich noch wenig mit portugiesischem Wein auskennen, sind Rui fast die liebsten. Denn er hat so viel zu erzählen über jeden seiner rund 300 portugiesischen Weine, die selten den Weg bis nach Lissabon finden, geschweige denn ins Ausland. Damit sein Vortrag keinesfalls zu trocken ausfällt, besteht er darauf, dass seine Gäste die Weine vorab probieren. Erst nach verschiedenen Probeschlucken und eingehender Belehrung wird die Bestellung angenommen.

The Old Pharmacy Wine Inn

Touristenziel, Wohngegend, Szeneviertel ... das Bairro Alto ist alles zusammen. Die kleinen Läden mit ihrem Sortiment von der Schlauchschelle bis zum Seidenkleid sind so ganz anders als die Souvenirshops im Zentrum. Wer das Pflichtprogramm der Sehenswürdigkeiten im Alfama-Viertel und die Malls in Chiado hinter sich gebracht hat, landet früher oder später hier. Und mancher will auch sonst nirgendwo mehr hin.

In den netten Gassen drängelt sich an jeder Ecke ein Restaurant, und mit etwas kulinarischem Augenmaß findet man gute portugiesische Küche. Sobald es am Abend etwas abkühlt, kommen die Party-People zum Zug. Im Bairro Alto gibt es die besten Bars und Clubs der Stadt.

Weintrinker, die nach ausgiebigen Erkundungstouren ihre verdiente Erholung brauchen, machen gern im „Old Pharmacy Wine Inn“ eine kurze oder auch längere Pause. Die ehemalige Apotheke öffnet immer zwei Türen zu der geschäftigen Rua de Diario de Noticias. Das hat den Vorteil, dass man nicht ganz raus ist aus der Sightseeing- und Shopping-Atmosphäre. An den Wänden der Ex-Apotheke erkennt man noch Regale und Vertäfelungen von früher. Die Gäste sitzen um alte Fässer herum, während die Farben des Lichts zwischen Gelb, Grün, Rot und Blau wechseln. Aber die Überblendungen im Rhythmus der verhaltenen Musik sind langsam, so passen Straßengetümmel, alte Holzregale und Light Show ganz gut zusammen.

Auch wenn der positive Effekt des Lichts auf die Verkostung etwas fraglich ist, an den Weinen liegt es nicht. Spätestens gegen Nachmittag rauscht hier ein mehrheitlich junges Publikum ein und wählt zwischen 250 portugiesischen Weinen. Die Hälfte davon gibt es glasweise, und diese lobenswert großzügige Auswahl sorgt für so viel Gesprächsstoff, der das „Old Pharmacy Inn“ mitunter geschäftiger wirken lässt als die Straße vor der Tür. Die Preise beginnen mit bescheidenen zwei Euro pro

Glas. Man sollte allerdings nicht nach ausgefallenen Entdeckungen fahnden. Auf der Weinkarte stehen gute, aber auch wohlbekannte Weine des Landes. Fündig werden können dafür Schnäppchenjäger: Pera Manca, den knappen Kultwein aus dem Alentejo, der nur in den besten Jahren aufgelegt wird, gibt es hier deutlich billiger als anderswo. Wer weiter nachhakt, wird ebenfalls belohnt. Der Service wirkt zuerst sehr neutral und drängt sich kaum zur Beratung auf. Wer aber nach alten Portweinen fragt, bekommt ein paar gekonnte Empfehlungen, die nicht auf der Karte stehen. Auch hier stimmt der Preis.

The Old Pharmacy Wine Inn

Rua do Diario de Noticias 73–81

+351 934 386 967, theoldpharmacybairroalto@gmail.com

Täglich 17.30 bis 24.00 Uhr

DeliDelux

Zwischen den alten Fabrikhallen hinter dem „Santa Apolónia“-Bahnhof sieht man selten Reisende. Höchstens, wenn sie sich in Nabreze verlaufen – oder bewusst den guten U-Bahn-Anschluss wählen (Haltestelle Santa Apolónia). In einer stylish renovierten Backsteinhalle fast nebenan residiert das „DeliDelux“. Zwischen weiß gekalkten Wänden und ganzflächigen Fensterfronten herrschen großzügige Platzverhältnisse. Die Regale reichen bis über den Kopf. Für Exkursionen in die entlegensten Regionen steht eine Leiter zur Verfügung. Das „DeliDelux“ ist ideal für Weintrinker, die gern erst mal gründlich rumstöbern. Aus der Auswahl stehen die Anbaugebiete Dão, Douro and Minho heraus. Die Lebensmittelabteilung hält dazu eine beachtliche Auswahl an Edel-Konserven bereit. Patés, Tunfisch, eingelegte Gemüse und Meeresfrüchte in beachtlicher Variation. Auch das Angebot an Champagner und Port kann sich mehr als sehen lassen.



2.000 Weine hält das „DeliDelux“ (l. o.) auf Lager. Pedro (l. u.) und Paolo (r.) punkten in der „Garrafeira Alfaia“ mit Beratung