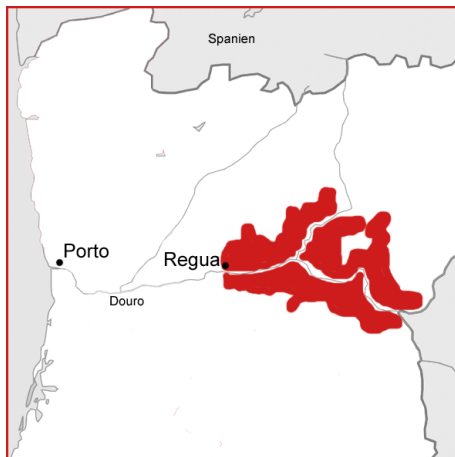


Douro



Die rund 40.000 Hektar Rebfläche des Anbaugebietes Douro erstrecken sich über eine Länge von knapp 100 km von der spanischen Grenze westwärts dem engen Tal des Douro und seinen Nebenflüssen folgend. Die Böden bestehen überwiegend aus Schiefer, und die zum Teil sehr engen und steilen Täler machten eine Terrassierung notwendig, die über die Jahrhunderte das einzigartige Bild dieser Kulturlandschaft entstehen ließen. Diese Terrassen stehen heute unter dem Schutz der UNESCO als Weltkulturerbe. Die Weinberge sind vom Einfluss des Atlantiks durch die bis 1.400 m hohen Berge der Serra do Marao abgeschirmt. Dadurch sind die Niederschlagsmengen niedriger und die Temperaturen im Sommer höher, je weiter man nach Osten kommt.

Die Grenzen des Anbaugebietes Douro wurden bereits im 18. Jahrhundert als weltweit erste amtlich festgelegt. Sie unterteilt sich in drei offiziell anerkannte Unterzonen: Am weitesten westlich liegt Baixo (unterer) Corgo, die kühlsste und feuchteste der Zonen. Hier entstehen die leichtesten Weine, die vorwiegend für billige Ruby und einfache Tawnys verwendet werden. Aufwärts von der Corgo-Mündung bildet Cima (oberer) Corgo das Herz des Weinbaugebietes um die Stadt Pinhao. Alle bekannten Portweinhäuser haben hier Quintas oder Weinbergsbesitz. Hier entsteht der größte Teil des besseren Tawnys, LBV und Vintage Port. Die östlichste der Zonen, Douro Superior, ist wegen seiner Abgelegenheit und dünnen Besiedlung noch Pionierland. Dort bieten die etwas flacheren Lagen noch viel Potential für die Zukunft.

Auch wenn die Region in erster Linie für die Portweine weltberühmt ist, so gibt es seit einigen Jahren auch erstklassige trockene Rotweine, die meist aus den Sorten Touriga Nacional, Tinta Barocca, Tinta Roriz (in Spanien Tempranillo genannt) und Touriga Francesa erzeugt werden.