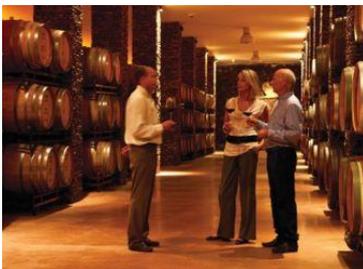


## Zu Fuß, per Tram & auf dem Kutschbock

Durch die vielfältigen Weinregionen Portugals

**München, 23. November 2021.** Egal, ob rot, rosé oder weiß: Das mediterrane Klima und die besonderen Bodenverhältnisse in Portugal ermöglichen es mehr als 500 privaten Winzern auf über 1.900 Quadratkilometern Weinberge in 14 geografischen Regionen, edle Weine anzubauen und das Land als eine der weltweit führenden Destinationen im Weintourismus zu positionieren. Aktive Genussurlauber erleben diese vielfältige Weinkultur mit ihren jahrhunderte alten Traditionen auf abwechslungsreiche Art und Weise. Von einem Roadtrip auf den Spuren des Madeira-Weins über eine Kutschfahrt durch die weitläufigen Weinhänge im Alentejo bis hin zu einer Entdeckungreise mit der Tram entlang der Weinreben des Colares-Weins tauchen Liebhaber der edlen Tropfen in die Welt des portugiesischen Weins ein.



v.l. Alentejo Wine Route (c) Turismo Alentejo, Borba vineyard (c) CM Borba, Madeira Wine Festival(c) AP Madeira

### Auf zwei Sohlen durch die Weinberge des Transmontano

Unterhalb der Gebirgsketten Marão und Alvão zwischen den Flüssen Douro und Minho im Nordosten Portugals gelegen, erstreckt sich das Weingebiet Transmontano bis hin zur spanischen Grenze. Dort wo sich bereits die Römer zur Herstellung ihrer edlen Tropfen das besonders heiße und trockene Klima sowie die speziellen Böden aus Granit, Schiefer und kalkhaltigem Gneissgestein zu Nutze machten, werden noch heute die bekannten, kräftigen und aromatischen Rot- und Weißweine angebaut. Ganz in der Nähe der ältesten Weinanbauregion Alto Duro, die zum UNESCO-Weltkulturerbe gehört und wo der bekannte Portwein hergestellt wird, erwandern Genussurlauber im Naturpark Douro Internacional zwischen hohen Klippen und traditionellen Dörfern wie Picote und Sendim die weitreichenden Weinberge von Trás-os-Montes und probieren sich bei Verkostungen auf den kleinen Boutique-Weingütern durch den leckeren Rebensaft.

### Mit der Tram auf den Spuren des Colares-Weins

Die kleine Ortschaft Colares in der Region Lissabon erstreckt sich vom Meer hin über zwei Hügel in der Serra de Sintra. Sowohl in den Weingärten im Hinterland um die Königsstadt Sintra als auch direkt hinter den Dünen am Atlantik befinden sich die Produktionsstätten des für seinen samtigen Geschmack bekannten Colares-Weins. So wächst die Ramisco-Rebe eingegraben im Sandboden nur an diesem Ort. Die speziellen Weiß- und Rotweine, die mindestens drei Jahre in Fässern reifen, lernen Weinliebhaber am besten bei einer Fahrt mit der nostalgischen Tram ab Sintra kennen. Nachdem sie im regionalen Weingut Colares, dem ältesten genossenschaftlichen Weingut Portugals, auf Führungen und Tastings im wahrsten Sinne des Wortes einen ersten Geschmack des robusten Weines bekommen, geht es mit der Tram auf verschiedenen Stopps zwischen den historischen Palästen Sintras und den Weinhängen von Colares auf Entdeckungsfahrt.

### Mit Kutscher und Pferd auf Geschmacksreise im Alentejo

In der ursprünglichen Region Alentejo wird die Hälfte des portugiesischen Weins produziert. Dank der hiesigen Böden aus Granit und Schiefer sowie den fast 3.000 Sonnenstunden pro Jahr

sind die Vinhos Brancos (Weißweine) für ihren frischen Geschmack sowie die rubin- oder granatfarbenen Tintos (Rotweine) für ihr weiches und dennoch intensives Aroma bekannt. Urlauber erleben die Vielfalt des Weines und der Natur beispielsweise auf der „Rota dos Vinhos do Alentejo“ – einer Weinroute durch die acht Weinanbaugebiete der Region. Ein Stopp auf dieser Route ist die historische Stadt Monsaraz am Alqueva-See. Dort erleben Gäste ein besonders tierisches Erlebnis auf dem 200 Jahre alten Traditionsgut São Lourenço do Barrocal. Auf einer urigen Pferdekutsche durchstreifen sie das riesige Gutsgelände mit Olivenhainen, 7.000 Jahre alten Mehren, einem riesigen Gemüsegarten sowie der 150.000 Quadratmeter großen Rebfläche und verköstigen die Spitzenweine.

### **Sonnenschein im Glas: Auf Genusstour an der Algarve**

Die geschützte Lage durch die Gebirgskette von der Ostgrenze bis zur Westküste, jede Menge Sonnenstunden und eine vielfältige Bodenbeschaffenheit machen die Algarve zu einem einzigartigen Terroir für die Herstellung von edlen Weinen. Bereits die Araber kultivierten in der südlichsten Region des portugiesischen Festlandes Wein. Heute können Weinliebhaber die verschiedenen Rebsorten in den alten, renommierten Weingütern der Region entdecken, die sich meist seit vielen Generationen in Familienbesitz befinden – manche sogar seit dem 17. Jahrhundert. Dort erleben Gäste die Weinlese hautnah, helfen mit beim Schneiden der Trauben oder erlernen die traditionelle Herstellung mittels Fußstampfen und probieren natürlich die Weine der verschiedenen Rebsorten. Ob auf dem Land oder am Meer, Gourmets übernachten auf den vielen Weingütern, die einzigartige Unterkünfte mit charmanten Zimmern und luxuriösen Chalets für ein unvergessliches Erlebnis bieten.

### **Rund um den Madeira-Wein: Entlang der Trauben beim Insel-Roadtrip**

Das gemäßigste atlantische Klima und die speziellen Böden vulkanischen Ursprungs, auf denen die Reben in kleinen Terrassen gepflanzt werden, lassen auf Madeira einen einzigartigen Likörwein entstehen, der fünf bis acht Monate bei einer Temperatur von bis zu 75 Grad gelagert und danach über zwei Jahrhunderte haltbar ist. Bereits seit 600 Jahren wird auf der Blumeninsel Wein angebaut und zahlreiche Weinfeste und Festivals prägen das Jahr auf Madeira. Der Legende nach diente der mit hochprozentigem Weinbrand angereicherte süße Madeira-Wein sogar als Parfüm für die Taschentücher der Hofdamen. Alles über die Geschichte des Madeira-Weins erfahren Interessierte im Wein Museum Museu do Vinho bevor sie sich dann mit einem Gefährt ihrer Wahl entlang der 200 Kilometer langen Steilküste auf einen Madeira-Wein-Roadtrip von Weingut zu Weingut begeben.

Weitere Informationen zu Visit Portugal online unter [www.visitportugal.com](http://www.visitportugal.com), zum Weintourismus unter: [www.portuguesewinetourism.com](http://www.portuguesewinetourism.com) sowie auf [Facebook](#), [Twitter](#), [Youtube](#) und [Instagram](#) mit dem Hashtag #visitportugal.

### **Über Visit Portugal**

Visit Portugal steht unter dem Schirm der nationalen Tourismusbehörde Turismo de Portugal, I.P., die dem Ministerium für Wirtschaft untersteht und verantwortlich ist für die Förderung, Aufwertung und nachhaltige Entwicklung des Tourismus im Land. Am Atlantik gelegen, besticht das westlichste Land Europas mit der Hauptstadt Lissabon und 25 UNESCO Kultur- und Naturerbestätten mit einem breiten Angebot an Natur- Kultur-, Kunst- und Kulinarikerlebnissen. Zu den insgesamt sieben Regionen zählen die fünf dem portugiesischen Festland zugehörigen Gebiete Porto und der Norden, Centro de Portugal, die Region um Lissabon, Alentejo und Algarve sowie die beiden autonomen Inselregionen der Azoren und Madeira. Vom Norden mit der für seinen Portwein bekannten Stadt Porto und der dazugehörigen Weinregion des Douro-Tals erstrecken sich Richtung Süden im Hinterland imposante Gebirgszüge wie das Serra da Estrela sowie an den Küsten steile Felslandschaften und Sandstrände bis an die Algarve. Die vielfältige Naturlandschaft bietet zahlreiche Möglichkeiten für Outdooraktivitäten wie Wandern, Radfahren, Canyoning, Kanufahren oder Reiten. Portugal zählt zu den besten Surf-

Tauch- und Golfdestinationen Europas und der Welt. Neben dem portugiesischen Festland besticht die Blumeninsel Madeira mit ihren blühenden Gärten, den höchsten Steilklippen Europas und dem ganzjährig milden Klima. Auf der Inselgruppe der Azoren bilden die neun Vulkaninseln mit ihren üppigen Wäldern und den ursprünglichen Vulkanlandschaften den Geopark der Azoren, der mit 121 Geo-Fundstellen weltweit einzigartig ist.

**Pressekontakt**

LMG Management GmbH

Katja Broschart & Manuel Kalleder

Bavariaring 38

D-80336 München

Tel.: +49 (0) 170 4543485 / +49 (0) 151 41803257

E-Mail: [broschart@lmg-management.de](mailto:broschart@lmg-management.de) / [kalleder@lmg-management.de](mailto:kalleder@lmg-management.de)

Internet: [www.lmg-management.de](http://www.lmg-management.de)