

# Weinbau Pico

## Geschichte, Herausforderungen, Absatzmarkt Schweiz

Zusammenfassung WSET Diplomarbeit – Sarah Twerenbold (Kandidaten-Nr. 220026)

### **Motivation**

Als ich zu einer Weinreise nach Portugal eingeladen wurde, ahnte ich noch nicht, wie sehr mich die Insel Pico und ihr Weinbau in ihren Bann ziehen würden. Pico blickt auf eine über 500-jährige Weinbautradition unter schwierigsten Bedingungen zurück. Diese Einzigartigkeit des Anbaus und des Terroirs sowie die hohe Qualität der Weine faszinieren mich. Leider kennt kaum jemand diese Region und ihre Weine, was ich sehr schade finde und was ich gerne ändern möchte. Ich kenne diese Insel noch nicht lange, aber ich bin mir sicher, dass sie ihren Bekanntheitsgrad noch steigern kann, denn sie hat eine spannende Geschichte zu erzählen und kann mit einzigartigen Weinen von höchster Qualität überzeugen.

### **Zielsetzung**

Die Insel Pico hat eine sehr lange Weinbaugeschichte, eine Lage mitten im Atlantik mit vielen Herausforderungen und die Besonderheit, zum UNESCO-Weltkulturerbe zu gehören. Die «currais»-Mauern aus Basaltlava, wurden bereits vor hunderten von Jahren in schweißtreibender Arbeit errichtet. Seit den Anfängen des Weinbaus auf Pico hat sich in den Weinbergen kaum etwas verändert, und glücklicherweise hat man den Weg zu den autochthonen Rebsorten wiedergefunden, von denen die Terrantez do Pico schon fast verschwunden war. Im Mittelpunkt der in dieser Arbeit verkosteten Weine steht das Weingut «Azores Wine Company», das mit modernster Kellertechnik Spitzenqualitäten aus Trauben von bis zu 120 Jahre alten Rebstöcken erzeugt. Mit dieser Diplomarbeit möchte ich dem Leser die Geschichte, die Herausforderungen und die Weine von Pico näher bringen. Ebenso möchte ich das Potenzial auf dem Schweizer und internationalen Markt aufzeigen und dazu beitragen, dass diese einzigartigen Weine in der Schweiz noch bekannter werden.

### **Methodik**

Angefangen hat alles mit meiner Weinreise nach Pico, bei der ich die Gelegenheit hatte, alles vor Ort zu bestaunen, zu erleben und zu verkosten. Die persönliche Führung von Filipe Rocha durch die Weinberge und den Weinkeller der «Azores Wine Company», die Verkostung der Weine und das anschließende Wine & Food Pairing haben mich sehr bereichert und inspiriert.

Um noch mehr Einblicke in den Weinbau auf Pico zu bekommen, bin ich mit anderen Winzern der Insel in Kontakt getreten und habe diese interviewt. Darüber hinaus stützte ich mich auf Fakten der CVR Açores (Weinregionalkommission der Azoren) und der UNESCO. Da Pico in Fachbüchern und Weinzeitschriften kaum erwähnt wird, waren die Quellen im Internet besonders hilfreich. Für die Recherche über den Schweizer Markt waren die Befragungen der Gäste in meinem Restaurant sehr wichtig. Sehr hilfreich waren auch Gespräche mit Weinhändlern und Sommeliers. Abschließend habe ich mir von Marc Almert, der vier Weine von den Azoren verkostet hat, ein Expertenfeedback eingeholt.

## Inhalt

Um die Komplexität dieses Weinbaugebietes zu erfassen, müssen viele Faktoren berücksichtigt werden. Bereits zu Beginn des 15. Jahrhunderts wurde mit dem Anbau von Reben begonnen. Aber erst nach den Vulkanausbrüchen um 1720 wurde der Weinbau in großem Stil betrieben. Die Felder, auf denen Gemüse und Obst angebaut wurden, waren von einer dicken Lavaschicht bedeckt und konnten nicht mehr bewirtschaftet werden. So entstand aus einer Notsituation heraus in mühsamer Arbeit ein einmaliger Weinbau mit unvergleichlichem Terroir. Die einzigartigen Weine wurden in alle Welt verschifft - bis 1852 der Echte Mehltau und 1872 die Reblaus die Weingärten fast vollständig vernichteten.

Man muss die schwierigen klimatischen Bedingungen und die Meeresnähe der Weinberge berücksichtigen, um die großen Schwankungen in der Weinproduktion von Jahr zu Jahr zu begreifen. Klima, Weinbau, Terroir und die Rebsorten sind von grundlegender Relevanz, um die Bedeutung und die Qualitäten der zertifizierten Weine von Pico zu erläutern. Es ist wichtig zu wissen, mit welchem Aufwand die Trauben geerntet werden und mit welchen Herausforderungen die Winzer täglich zu kämpfen haben, um zu verstehen, warum ihre Weine in diesem hohen Preissegment angesiedelt sind. Die Beschreibung einiger dieser hervorragenden Weine ist Gegenstand dieser Diplomarbeit. Ebenso wird auf die unterschiedlichen Eigenschaften der autochthonen Rebsorten eingegangen.

Einen Einblick in die Philosophie und Denkweise geben Interviews mit Mitarbeitern und Eigentümern der Weingüter. Man spürt die Verbundenheit der Weinbauern mit der Insel und den Willen und die Kraft, die Qualität der Weine stetig zu verbessern und möglichst viele der teilweise vor über 100 Jahren aufgegebenen Weinberge zurückzugewinnen.

Wie aus den Zahlen dieser Arbeit hervorgeht, gelingt es den Weinproduzenten, die Exportmengen von Jahr zu Jahr zu steigern, und es zeigt sich, dass die Weine auf dem Schweizer Markt sehr geschätzt werden und noch über ein erhebliches Absatz- und Bekanntheitspotenzial verfügen.

## Fazit

Während meiner vielfältigen Recherchen für diese Diplomarbeit haben sich viele Gründe herauskristallisiert, warum mich die Weinregion so fasziniert und warum der Bekanntheitsgrad der Insel mit ihren Weinen stetig wächst. Der Erfolg beruht vor allem auf dem Terroir, der Art des Weinbaus, der Einzigartigkeit der Lage und den autochthonen Rebsorten Arinto dos Açores, Terrantez do Pico und Verdelho das Ilhas. Dank der basaltischen Lava und der Nähe zum Meer mit seinen salzhaltigen Winden bringen diese Rebsorten einzigartige und unvergleichliche Weine hervor und bleiben unbestritten die Identitäts- und Paradesorten der Region.

Es ist schön zu sehen, welche Anstrengungen unternommen wurden, um der fast ausgestorbenen Rebsorte Terrantez do Pico zu neuem Ansehen zu verhelfen. Die Auszeichnung als UNESCO-Weltkulturerbe und die Überzeugung der Winzer von der herkunftsorientierten Weinbereitung haben offensichtlich dazu beigetragen, dass diese Region wieder an Ansehen gewonnen hat.

Meine Arbeit zeigt auf, dass man dank dem unermüdlichen Einsatz der Winzer, ihrem Glauben an diesen einzigartigen Weinbau und dem wachsenden Tourismus auf Pico noch viel von diesen Weinen hören wird. Die Produktion, die Qualität und der Bekanntheitsgrad werden in den nächsten Jahren stetig steigen und wenn die Gastronomie Freude und Zeit hat, die Weine bei sich zu empfehlen und zu verkaufen, steht diesen Weinen und ihren Produzenten in der Schweiz nichts mehr im Wege und sie werden bei uns eine glänzende Zukunft haben.

Ich bin von der Qualität der Weine und der Philosophie der Winzer absolut überzeugt. Solange die Winzer ihren Durchhaltewillen behalten und sich der Fachkräftemangel hoffentlich wieder bessert, werden wir uns noch lange an diesen Weinen erfreuen können.