

Portugal – Gesichter des Genusses!



© Gerardo Santos

Von Elisabeth Raether getestet: Mit dem ZEITmagazin Wochenmarkt nach Portugal!

Von edelsten Austern bis zu feinsten Tropfen, von den Weinkellern des Alentejo bis zu den Fischerbooten an der Algarve: Portugal ist das neue Genussland Europas – und deshalb Ziel der ersten Genussreise vom ZEITmagazin WOCHENMARKT und ZEIT REISEN. Elisabeth Raether ist für Sie zum Testen vorausgereist – als Anführerin einer kleinen Genussexpedition mit den Wine Buddies, unseren lokalen Experten. Von Lissabon führte unser kulinarischer Roadtrip über kurvige Straßen, durch grandiose Orte und Landschaften des Alentejo bis an die Algarve. Wir trafen auf Menschen, die uns mit ihrer Begeisterung für ihre Produkte ansteckten und mit ihrer Berufung, die »Bodenschätze« ihrer Heimat kreativ zu veredeln und neue kulinarische Horizonte zu erschließen. Wir speisten famose Traditionsgerichte in kleinen Familienlokalen, junge Chefs holten uns mit feinsten lokalen Produkten die Sterne vom Himmel. In Weinkellern und auf Landgütern schmeckten wir Weine von unglaublicher Qualität und grandioses Olivenöl. Und an der Küste legten wir als Austernfischer selbst Hand an. Persönliche Kontakte unserer Partner öffneten Türen bei Gastgebern, die sonst verschlossen bleiben, und wir erlebten allerorten eine von Herzen kommende portugiesische Gastfreundschaft. Diese Begegnungen möchten wir mit Ihnen teilen: Mit Elisabeth Raether haben wir aus den spannendsten und aufregendsten Begegnungen eine fünftägige Genussreise komponiert, zu der wir Sie herzlich einladen. Am Termin im März wird Elisabeth Raether persönlich teilnehmen. Der Deutsch-Portugiese Christian Soares Figge, der uns mit seinem unerschöpflichen Wissen und seinen großartigen Kontakten durch seine Heimat führte, ist bei allen Terminen auch an Ihrer Seite.

Termine 2024: 06.03. | 12.04. | 23.10.

Dauer: 5 Tage | Code 008

Preis: ab 2.190 €

Seite | 1

Höhepunkte der Reise

- Kulinarische Expedition von Lissabon über das Alentejo an die Algarve
- Persönliche Begegnungen mit herausragenden Produzenten
- Weine von Weltklasse und edelste Olivenöle
- Meisterhafte Kochkunst von feinsten Regionalität
- Von Elisabeth Raether (ZEITmagazin Wochenmarkt) kuratiert

Ihre Reiseleitung

Christian Soares Figge

Als Sohn einer deutsch-portugiesischen Gastronomenfamilie quasi zwischen Küche und Gastraum an der Algarve aufgewachsen, spielen guter Wein und gutes Essen schon lange eine Hauptrolle in Christians Leben. In Deutschland hat er Touristik studiert und wichtige Zertifikate des renommierten Wine and Spirit Education Trust erworben. Er kennt die Genussszene in Portugal mit ihren Persönlichkeiten und Produkten vor und hinter den Kulissen wie kein Zweiter. Das hat er dem ZEIT-Team um Elisabeth Raether bei der Testreise eindrucksvoll bewiesen. Als Fan von Sporting Lissabon ist Fußball privat ein weiteres großes Thema für Christian, und natürlich kennt er sich auch in der Bundesliga aus.



Ihr Reiseverlauf



1.Tag: Wein & Dine in Lissabon

Nach Ihrer Ankunft oder Ihrem persönlichen Vorprogramm in Lissabon starten Sie gegen 16 Uhr am Flughafen zum ersten Höhepunkt Ihrer Genussreise durch Portugal. Wenn eine Biologin und ein Anthropologe gemeinsam Wein machen, kommt etwas Besonderes dabei raus. Das erfahren Sie beim Besuch und der Probe in der Adega Belém bei David Picard und Catarina Moreira: Die beiden beschlossen 2013, der akademischen Forschung an der Universität den Rücken zu kehren: Nach einer Ausbildung zum Winzer »studierten« sie fortan die Kunst des Weinmachens vor Ort bei Weingütern auf der ganzen Welt. Dann entschieden sie, ihren eigenen Wein zu machen – mit der Adega Belém, Lissabons einziger »urban winery«, in einer ehemaligen Autowerkstatt mitten im Herzen des Stadtteils Belém! Mit einheimischen Sorten und einem minimalistischen Ansatz produzieren sie auf unterhaltsame und experimentelle Weise interessante, hochwertige Weine, mit denen sie auch die Fachwelt begeistern. Nach dem Check-in im fabelhaften Boutiquehotel toctoc am Rande der Altstadt in Principe Real sind es am Abend nur wenige Gehminuten bis zur Adega Dom Luís. Im kleinen Restaurant, das kaum mehr als unserer kleinen Gruppe Platz bietet, verwöhnt Sie die Familie Amaral mit einem köstlichen Streifzug durch die Welt der portugiesischen Küche. Wie an jedem der folgenden Abende hat Ihr Reiseführer Christian die passenden Weine zu den verschiedenen Gängen ausgesucht, die Patron Luis Amaral mit wundervollem Charme aufischt.

2. Tag: Tradition trifft Evolution

Gleich nach dem Frühstück starten Sie zu einem Tag voller Höhepunkte: Sie verlassen Lissabon über die mächtige Tejo-Brücke »Ponte 25 de Abril«, die nicht nur die Portugiesen an die Nelkenrevolution von 1974 und die Rückkehr zur Demokratie erinnert. Kurz vor Setúbal hat Célia Rodrigues an den Ufern der Sado-Mündung die portugiesische Austernzucht revolutioniert, manche sagen sogar gerettet. Eine Geschichte, die Sie Ihnen gern erzählen wird. Mit ihrem preisgekrönten Unternehmen Neptunpearl züchtet sie hier einheimische Austern in nachhaltiger Produktion. Inzwischen beliefert Sie Spitzenrestaurants und Lebensmittelmärkte im ganzen Land mit Austern, Garnelen und einheimischen Seegräsern. Gern dürfen Sie sich heute Morgen selbst als Austernfischer versuchen, vor allem aber sich beim ausgiebigen Geschmackstest Ihr eigenes Bild von der überragenden Qualität der Austern von Célia machen. Selbstverständlich ist auf der ersten Wochenmarkt-Reise ein Marktbesuch Pflicht. In Setúbal haben wir für Sie die schönste Markthalle Portugals gefunden, wo sich Früchte und Käse, Fische und Würste türmen. Dort laden wir Sie auch zu einem kleinen Mittagsimbiss ein.

Südöstlich von Setúbal beginnt der Alentejo, dünn besiedelt und seit je von Landwirtschaft geprägt. Hier stehen Millionen von Olivenbäumen und die Korkeichen, von deren Eicheln die porco preto, die schwarzen Schweine, leben, deren Schinken unter Kennern als der beste der Welt

gilt. Kurz vor Évora wartet schon João Rosado auf Sie, der Ihnen bei der Verkostung seiner Öle verrät, wie er einige der ältesten Olivenbäume Portugals vor dem Untergang rettete und gleichzeitig ein von Experten gefeiertes Öl produziert. Unter der Marke »Azeite Amor é Cego« produziert seine Familie seit drei Generationen 100 Prozent natives Olivenöl extra, jedoch nur 400 Liter jährlich. Einige seiner 231 Olivenbäume sind mehr als 2.000 Jahre alte Methusalems. Eine Flasche seines wunderbaren Öls ist für Sie bereits reserviert.

Anschließend beziehen Sie mitten in der Altstadt von Évora Ihr Quartier im feinen Boutiquehotel Moura Suites in einem Herrenhaus aus dem 15. Jahrhundert. Von hier sind es nur wenige Hundert Meter bis zum Restaurant Tua Madre, wo Sie heute Abend die meisterhaften Kochkünste Francesco Oglaris bestaunen und genießen werden. Heute Abend ist das Restaurant exklusiv nur für die Gäste des Magazins Wochenmarkt geöffnet. Das Erfolgsrezept von Francescos Kreationen, für die Gourmetjünger aus Lissabon und Porto zu seinem Minirestaurant in Évora pilgern: Küchentechnik und Rezepte aus seiner Heimat, der Lombardei, treffen auf lokale Produkte des Alentejo und Naturweine aus dem ganzen Land. Gemeinsam mit seiner Partnerin Marisa Tiago, die in Évora aufgewachsen ist und die für den Service und für die Weine verantwortlich ist, holt er Ihnen heute Abend die kulinarischen Sterne vom Himmel und bereitet Ihnen einen unvergesslichen Abend.

3. Tag: Zauberwein und Wunderfisch

Am Morgen führt Sie Ihr Reisebegleiter Christian auf einem kleinen Stadtrundgang unter anderem zur Kathedrale und zur berühmten Knochenkirche. Dann geht's weiter, und Sie fahren zum vor den Toren Évoras gelegenen Weingut Fitapreta. Margarita Maçanita erzählt ihnen die Geschichte, wie sie mit ihrem Mann Antònio und dem legendären Kellermeister David Brooth aus einem alten Weingut in 20 Jahren ein Weinimperium aufbaute, von dem ganz Portugal spricht, und gleichzeitig jahrhundertealte Traditionen bewahrt. Es ist die Geschichte einer Freundschaft; der Freundschaft zwischen dem jungen, wilden portugiesischen Winemaker Antonio Macanita und dem erfahrenen englischen Winemaker David Booth. Gemeinsam wollten sie den besten Wein Portugals machen. Obwohl sie keine eigenen Weinberge, kein Weingut und kein Kapital hatten, jedoch jede Menge Energie, Wissen und das nötige Durchhaltevermögen, um dieses Ziel zu erreichen. Klar, dass viele nationale und internationale Auszeichnungen („Winzer des Jahres“) folgten. Das erfahren wir jedoch dort aus erster Hand. Wir besuchen Fitapreta an seinem Sitz in einen Palast aus dem 14. Jahrhundert, der in den letzten Jahren mit Respekt vor den alten Gemäuern und viel Know-how renoviert wurde. Heute ist Fitapreta in vielerlei Hinsicht die perfekte Mischung aus Kultur und Modernisierung sowie ein Maßstab für moderne Weine aus Portugal. Auf einer Verkostung einiger der besten Rot- und Weißweine Fitapretas können Sie sich anschließend Ihr eigenes Urteil bilden.

Dann führt Sie Ihr kulinarischer Roadtrip über kurvige Landstraßen des Alentejo nicht nur Richtung Süden, sondern auch weit zurück in die Geschichte des Weinbaus: Der neueste Trend sind die Talha-Weine, die Teresa Caeiro in Vila de Frades nach 2000 Jahre alten Methoden in Hunderte Jahre alten Amphoren keltert. Sie studierte Önologie und lernte die traditionellen Techniken von ihrem Großvater. Das kleine, typische Alentejo-Städtchen mit seinen engen Gassen und weißen Häusern hat sich zur Hauptstadt der Talha-Weinproduktion Portugals entwickelt. Zu Recht, denn seit 2000 Jahren wird hier ununterbrochen Wein auf römische Art hergestellt. Ein kleiner Schritt von der Straße in Teresas Weinkellerei Gerações de Talha (Generationen von Talha) ist ein Sprung von mindestens 250 Jahren in die Vergangenheit, denn so lange gibt es die Adega hier schon. Hier greift Teresa alte Traditionen auf und macht damit auf neue Weise Wein für eine neue Generation von Genießern. Talha kann erdig oder elegant, gastronomisch oder leicht sein, aber der ursprüngliche Naturwein erzeugt eine Welle des Interesses, die jetzt über den Alentejo hinaus auf die Gaumen einer neuen Generation von Weintrinkern überspringt, die auf der Suche nach etwas Einzigartigem sind. „Der große Unterschied zu den üblichen Weinen besteht darin, dass wir alles verwenden: die Schalen, die Samen und einige der Stängel. Wir zerkleinern sie und geben alles in den Talha, und die Gärung beginnt auf natürliche Weise“, erklärt Teresa. Und ganz vorn mit dabei: Teresa. Mit ihrem Charme, vor allem aber mit ihrem Wein und auch dem kleinen Mittagsimbiss mit hausgemachten Spezialitäten hat sie das ZEIT-Testerteam begeistert. Aber sehen und schmecken Sie selbst!

Nach so viel Weinwissen und -geschmack haben Sie sich eine Pause verdient: Angekommen in Ferragudo an der Algarve checken Sie ein im Hotel Caneiros Luxury House & Suites, einem wundervollen Ort für die nächsten beiden Nächte. Wer alle Gesichter des Genusses in Portugal erkunden möchte, kommt natürlich am Käse nicht vorbei: Um 18.00 Uhr erwartet Sie Ihr Gourmetguide Christian zu einer kleinen Kostprobe in Ihrem Hotel.

Wenn Sie bereits bis hier von den persönlichen Kontakten Christians und unserer portugiesischen Partner profitieren konnten, wird es heute Abend ganz persönlich: Am Hafen von Alvor sind wir zu Gast im Fischrestaurant Àbabuja am Hafen. Hier ist Ihr Reisebegleiter Christian aufgewachsen, und bis heute wird es von seiner Familie geführt. Heute Abend sind Sie Ehrengäste bei der Familie Soares. Das Restaurant ist genauso eine Legende wie das Meeresgetier, das sie auf den Tisch bringen. Bom apetite!

4. Tag: Algarvewein und Hochgenuss

Die ganze Faszination der Welt des Fischfangs öffnet sich bei Nutrifresco bei einer exklusiven Führung und dem anschließenden Seafoodtasting mit dem Geschäftsführer Pedro Bastos, die sonst nur Fachpublikum vorbehalten ist. Als frisch studierter Biochemiker gründete Pedro Bastos auf Basis des familieneigenen Fischhandels Nutrifresco. Heute, 20 Jahre später, ist es das führende Unternehmens Portugals, das die Spitzengastronomie des Landes mit

Fischspezialitäten und Meeresfrüchten versorgt. Aber auch Sternelokale in Spanien, Frankreich und Deutschland vertrauen auf die Qualität, das Know-how und die Frischegarantie von Petros Team und können aus rund 200 verschiedenen Arten von Meerestieren wählen. Gleichzeitig ist Pedro ein Aktivist für das Thema des nachhaltigen Fischfangs und des schonenden Umgangs mit Meeresressourcen. Rund um diese Themen ist er an diversen maritimen Forschungs- und Entwicklungsprojekten beteiligt und teilt das so gewonnene Wissen auf internationalen Konferenzen und Kongressen. Nach der Führung entführt er Sie in den Tastingroom, zu dem sonst nur Sterneköche und Einkäufer aus ganz Europa Zutritt haben. Auch hier erwartet Sie ein maritimes Geschmackserlebnis der ganz besonderen Art.

Zum Lunch ist nach so viel Fisch nun Zeit für ein ganz anderes legendäres Gericht, das von der brasilianischen Speisekarte in Portugal gelandet ist: Das beste »Chicken Piri Piri« des Landes wird im Restaurant O Ribinheiro im Ort Guia serviert. Frisch gestärkt ist am Nachmittag Zeit für einen guten Tropfen: Weine der Algarve haben lange eine untergeordnete Rolle gespielt (zu unrecht) und werden gerade mit Verstand und Weitblick neu entdeckt. Das liegt auch daran, dass junge Winemaker das immense Potenzial der Region erkennen und das Gebiet mit seiner Mischung aus mediterranem und atlantischen Klima erobern, um dort neue Projekte starten. Bestes Beispiel hierfür ist das junge Weingut Arvad, von einer Architektin gebaut und Mariana Canelas gemanagt, mit 50 Hektar Weinbergen und einem Panoramablick auf die atemraubende portugiesische Landschaft sowie den Fluss Arade. Die Weine von Arvid werden von Bernardo Cabral gemacht, er stammt ursprünglich aus Mosambik und beschloss bereits im Alter von 12 Jahren, Önologe zu werden, ebenso wie sein Vater und seine Onkel. Seine Weine und er wurden vielfach ausgezeichnet, auch er war bereits »Winzer des Jahres«. Na dann Prost!

Und zum krönenden Abschluss Ihrer Portugal-Genuss-Safari genießen Sie Ihr exquisites Abschlussmenü im Rei das Praias, einem eleganten Stelzen-Restaurant in Ferragudo, direkt am Strand des Atlantiks gelegen, nur wenige Gehminuten entfernt von Ihrem Boutiquehotel Caneiros Luxury House & Suites. Zu Ihrem exquisiten Abschlussmenü lassen Sie heute Abend auch noch einmal die Weine, die Ihnen in den vergangenen Tagen am besten geschmeckt haben, Revue passieren.

5. Tag: Abreise oder individuelle Verlängerung

Am Morgen heißt es Abschied nehmen von den Genusslandschaften und den Gesichtern des Genusses Portugals. Transfer zum Flughafen nach Faro oder individuelle Verlängerung Ihres Aufenthalts.

ZEIT REISEN Privat

Diese Reise ist auch als Privatreise ab 4 Personen zu Ihrem Wunschtermin buchbar. Dabei werden Sie von Deutsch sprechenden lokalen Wein- und Genussexperten unserer Partner vor Ort begleitet. Selbstverständlich können wir mithilfe unserer Partner Dauer und Inhalt Ihrer Privatreise auch Ihren persönlichen Wünschen anpassen.

Unterkünfte

Boutiquehotel toctoc Lisboa ****, Lissabon (1 Nacht)

Moura Suites ****, Evora (1 Nacht)

Caneiros Luxury House & Suites ****, Ferragudo (2 Nächte)

Programmhinweise

Klima und Reisezeit

Im März und April ist es im Alentejo in der Regel frühlingshaft warm und trocken. Abends kann es noch kühler werden. Im Oktober ist es noch angenehm warm und in der Regel trocken.

Programmänderungen vorbehalten. In diesem Fall werden gleich- oder höherwertige Alternativen angeboten.

Generelle Hinweise

Trinkgelder für Fahrer, lokale Führer und Hotel- bzw. Restaurantpersonal oder Ihre Reiseleiter sollen in jedem Fall ein Ausdruck der Zufriedenheit sein und werden von den Empfängern als persönliche Anerkennung für die erbrachte Leistung gewertet. Bitte berücksichtigen Sie dies für Ihre Reisekasse.

Diese Reise ist für Personen mit eingeschränkter Mobilität grundsätzlich nicht geeignet. Nähere Informationen hierzu erhalten Sie gern telefonisch bei uns.

Stornierungsbedingungen laut AGB von ZEIT REISEN.

Eine Kreditkartenzahlung per VISA oder Mastercard ist möglich. Weitere Informationen erhalten Sie von unserem ZEIT REISEN Kundenservice.

Der CO₂-Ausstoß für sämtliche Fahrten mit Bahn, Bus, Flugzeug und Schiff sowie das Landprogramm wird für Sie in zertifizierten Klimaschutzprojekten kompensiert!

Termine und Preise

Für die Buchung dieser Reise erhalten Sie pro gebuchter Person **22 Bonuspunkte**. Weitere Informationen zu unserem Bonusprogramm finden Sie unter www.zeitreisen.zeit.de/bonus

Beginn	Ende	Anzahl Teilnehmer	Preis	EZ-Zuschlag
06.03.2024	10.03.2024	Min. 8, Max. 12	2.190€	190 €
12.04.2024	16.04.2024	Min. 8, Max. 12	2.290 €	190 €
23.10.2024	27.10.2024	Min. 8, Max. 12	2.190 €	190 €

Preise pro Person

Enthaltene Leistungen

- Vier Übernachtungen in exklusiven Boutiquehotels inklusive Frühstück
- Vier mehrgängige Gourmetabendessen inklusive Getränken
- Drei Mittagessen, exklusive Weinproben und Verkostungen laut Programm
- Transfers, Ausflüge und Rundreise im Komfortbus
- Qualifizierte deutschsprachige ZEIT-Reisebegleitung durch Christian Soares Figge
- Ein DuMont-Reiseführer pro Buchung
- Der CO₂-Ausstoß für sämtliche Fahrten mit Bahn, Bus, Flugzeug und Schiff sowie das Landprogramm wird für Sie kompensiert!

Nicht enthaltene Leistungen

- Anreise nach Lissabon/ab Faro
Gern unterbreiten wir Ihnen ein Flugangebot.
- Nicht genannte Mahlzeiten und Getränke
- Trinkgelder
- Reiserücktrittskosten- und weitere Versicherungen bietet Ihnen gerne unser Partner, die HanseMerkur

Anreiseempfehlung

Gern organisieren wir Ihre Anreise mit dem Flugzeug nach Lissabon und Ihren Rückflug von Faro.

Veranstalter

ZEIT REISEN

Kontakt und Beratung

Ihr ZEIT REISEN Kundenservice Team

Telefon: 040-3280-455

Fax: 040-3280-105

E-Mail: zeitreisen@zeit.de

Selbstverständlich können Sie diese Reise auch online buchen:

zeitreisen.zeit.de/wochenmarkt-portugal