

2025-05

Schweizer Revue
Regionalbeilage Spanien, Portugal & Andorra
Auslandsschweizer Organisation ASO

Daniel Izquierdo-Hänni

Edle Tropfen: Schweizer Winzer in Portugal und Spanien

Reben, Weinberge und Kellereien prägen weite Gebiete der Iberischen Halbinsel, wo seit den Phöniziern, Griechen und Römern Wein gekeltert wird. Eine dreitausend Jahre alte Tradition, die Beat Buchmann und seine Frau Charlotte in Portugal oder Nora Breitschmid in Spanien weiterführen.

Nach 25 Jahren bei der Credit Suisse hatte Beat Buchmann, der als Student mehrere Jahre bei der Weinlese in Bordeaux mitgeholfen hatte, den Wunsch dieses Handwerk wieder aufzunehmen – hobbymässig auf einem kleinen Fleckchen Erde. Doch dann verliebte er sich zusammen mit seiner Gattin in ein neun Hektar grosses, verwildertes Grundstück im Hinterland der Algarve. Der Boden war zwar karg und schwierig zu bewirtschaften, für den Weinbau allerdings ideal. Allerdings dauerte es mehrere Jahre, um das Land zu erwerben und in das zu verwandeln, was Beat und Charlotte auf den Namen «Quinta dos Sentidos» taufte. Insgesamt wurden 14'000 Rebstöcke gepflanzt, allem voran einheimische Sorten wie Touriga Nacional für Rot- oder Arinto für Weissweine. Hinzu kamen 500 Petite Arvine-Setzlinge, jene Traubensorte, die im Wallis ihren Ursprung hat. «Wir wollten einfach eine kleine Schweizer Perle hier gedeihen lassen. Ich habe drei Jahre dafür gekämpft, damit ich diese seltene Traube in Portugal anbauen durfte.», erklärt Beat Buchmann gegenüber der Schweizer Revue. Auf den knapp vier Hektaren, die für die Weinproduktion bewirtschaftet werden, könnten pro Jahr um die 40'000 Flaschen abgefüllt werden. «Wir produzieren aber nur circa 14'000 Flaschen, da wir die Erntemenge brutal reduzieren, um eine Topqualität zu erhalten.»

Das «Landgut der Sinne» macht seinem Namen nicht nur mit seinen Weinen alle Ehre, wurden doch die bestehenden, knorrigen Olivenbäume durch neue Setzlinge ergänzt, weshalb auf der Quinta dos Sentidos auch eigenes Öl gepresst wird. Besondere Freude haben Beat und Charlotte an ihrem «Verjus». Bei dieser Rarität handelt es sich um ein Jahrhunderte altes Rezept, bei welchem unreife grüne Trauben ausgepresst werden. Dieser Saft gilt als milde und fruchtige Alternative zu Essig oder Zitronensaft, wird zum Verfeinern von Saucen verwendet und gibt Getränken eine spezielle Note. «Soweit ich weiss, sind wir noch immer der einzige Hersteller in ganz Portugal. Unser Verjus wird mittlerweile in vielen Bars hierzulande für Cocktails verwendet.», kommentiert Beat Buchmann stolz.