

CHARTERTÖRN

DOURO

In vinho veritas

Porto, der Namensgeber des kleinen Landes am großen Atlantik, ist über 2.000 Jahre alt

Schon die Römer bauten an den sonnenverwöhnten Steilhängen des Rio Douro Wein an. Auf Bacchus folgten Kreuzritter, Kirchenmänner und britische Kaufleute. Sie alle stellten die Weichen für das berühmteste Produkt der Region, den Portwein. Heute kann man den märchenhaft schönen Bilderbuchfluss im Norden Portugals sogar mit dem Charterboot entdecken.



CHARTERTÖRN

Es gibt Dinge, die muss man einfach tun. Egal, wie aufwändig sie sind, welche Haken sie haben und was die Freunde dazu sagen. Ich zum Beispiel habe vor gut zehn Jahren auf einer Reise durch Portugal den Douro kennen und schätzen gelernt. Ein Traum, dachte ich mir, und hätte den Fluss am liebsten gleich unter den Kiel genommen. Doch statt Charterboote gab es nur schwimmende Hotelkästen. Und auf eine Woche Flusskreuzfahrt inklusive Captain-Dinner und High-Tea ... sorry, darauf hatte ich keine Lust. Kürzlich jedoch hörte ich etwas von einer Charterfirma namens FeelDouro. Ein Blick auf die Homepage des Unternehmens, und die Glückshormone jubilierten. Zack, buchte ich ein Boot und saß im Flieger nach Porto.

Wie die **Faust Gottes** stemmt sich die Kathedrale der stolzen Handelsmetropole hoch über der Atlantikmündung des Douro gegen die Stürme der Zeit.

Der Klang ihrer Glocken schwebt über den dicht geschichteten Häusern der Altstadt, klettert die engen Treppengassen herunter zum hübsch renovierten Hafen- und Kneipenviertel Ribeira und treibt uns in der muschelwurfnahen Marina Douro zur Eile. »Wir müssen los«, drängt Ricardo, »sonst läuft der Törnplan aus dem Ruder.« Der FeelDouro-Mitarbeiter hat den Satz nicht zu Ende gesprochen, da dampft unsere Greenline 40 schon aus der Box. Backbords sonnt sich Portos steinerne Vergangenheit im Glanz der UNESCO Weltkulturgutliste. Steuerbords grüßen die jahrhundertealten, schneeweiß getünchten Kellereien der Portwein-Barone. Ein paar Schraubendrehungen weiter spannt sich die Ponte Dom Luís I. über den Rio. Die kühn geschwungene, 1886 mit Pauken und Trompeten eröffnete Eisenbrücke stammt aus den Konstruktionsbüros des Pariser Wahrzeichen-Erbauers Gustave Eiffel. Hinter dem doppelstöckigen Schwergewicht gebe ich

Gas. Die Kolbenquartette der beiden Innenborder stemmen sich auf die Wellen, die Greenline nimmt Fahrt auf und schiebt uns mit 15 km/h an Streusiedlungen, Wiesen und Wäldern entlang auf das erste Schleusenabenteuer zu. »Gutes Timing«, anerkennt Ricardo, greift zum Handy und ruft den Tower der Crestuma Schleuse an. Irgendwo in dem grauen, 470 Meter breiten Betonklotz nimmt ein freundlicher Zeitgenosse das Gespräch entgegen, ein paar Minuten später schaltet die Ampel über dem Sperrtor von Rot auf Grün, das Portal öffnet sich und wir laufen im Schnecken tempo in den knapp 14 Meter hohen Schiffs lift ein. »Keine Sorge«, beruhigt mich Ricardo und deutet auf die Schwimmpoller in den Kammerwänden. »Mit diesen Dingen ist die Sch leusung ein Kinderspiel.« Ich mag's nicht glauben. Aber tatsächlich: Eine Leine um das Aufstiegs helferlein am Heck, dann eine um seinen Kollegen am Bug und unser Cruiser fühlt sich auf seiner Reise ins





2



3

1. Der effiziente Rumpf der Greenline reißt kein großes Loch in die Spritkasse
2. Portos Altstadt ist auch vom Wasser aus ein Eyecatcher
3. Zur spanischen Grenze hin wird die Flusslandschaft einsam und rau
4. Auf dem Mercado do Bolhão in Porto bekommt man die frischesten Sachen für die Kombüse



4



800-34-37-42-50-60

NORTH-LINE
YACHTS



Standnummer M133



HISWA

AMSTERDAM
IN-WATER BOAT SHOW
2014

Standnummer B28

North-Line Yachts

Jachtbouw Zevenhuizen bv

Kelvinstraat 2 D
8861 ND HARLINGEN
The Netherlands

T +31 (0)517-391054
E info@north-line.nl
I www.north-line.nl

CHARTERTÖRN

Oberwasser so sicher wie in Abrahams Schoss. Hinter der Schleuse dann verabschiedet sich Ricardo und macht sich auf den Weg zurück nach Porto. »Bem-venido!« Miguel, seines Zeichens Chef über die Gastliegeplätze der Cais de Entre-os-Rios winkt uns an den Steg. Ob wir über Nacht bleiben wollen, erkundigt er sich; wir bejahen und schon hat er die Vor- und Achterleine unserer Slowenin um die Poller gelegt. Wir spendieren der GFK-Dame noch zwei Springs – man weiß ja nie, welche Flussgeister hier an der Mündung des Rio Tâmega in den Douro ihr (Strömungs-)Unheil treiben – und überlegen, ob und was wir kochen wollen. »Ich würde«, empfiehlt uns Miguel, »im Convento de Alpendurada essen.« Sein Tipp

hat einen Grund: In zwei Stunden dampft ein Hotelschiff ein; wenn sich die Damen und Herren Passagiere dann nach dem Bord-Dinner die Beine vertreten, wird's hier turbulent. »Also, genehmigt euch am Kiosk einen Bagaça, Tresterschnaps und dann ab ins Convento! Mönche leben dort schon längst nicht mehr, aber dafür ist das Restaurant prima! Soll ich euch ein Taxi rufen?« Ohne zu überlegen, nicken wir. Das Essen war gut, der Blick auf den Douro von der Terrasse des Klosters eine Wucht und die Nacht selbst ruhig und sternenklar. Gegen 8 Uhr legt der Flusskreuzfahrer via Porto ab, wir frühstücken gemütlich in der Plicht und schippern dann entgegengesetzt in Richtung Barragem do Carrapateiro.

Der sperrige Zungenbrecher steht für den Superstar der Douro-Schleusen mit – und jetzt wird's haarig – einer Fallhöhe von sage und schreibe 35 (!) Metern. Wir laufen im Heckwasser eines auf alt getrimmten Rabelo-Sightseeingbootes ein, winken den Ausflüglern an Deck zu und liften dann dank der Schwimmpoller problemlos nach oben. Drei Stunden hinter dem klaustrophobisch anmutenden Schleusen-Everest liegt Peso da Régua. Das erste Signet dieses geschäftigen 10.000-Seelen-Städtchens ist das berühmte Logo der Firma Sandeman. Überlebensgroß thront der schwarze Kerl auf der Kuppe eines Weinbergs und süffelt genüsslich ein Gläschen Vinho. Den Grundstein des Getränks hatten vor



1. Das Personal der Douro-Schleusen hat alle Schiffsmanöver unter Kontrolle
2. Dank der Schwimmpoller muss man kein Schleusenexperte sein
3. Die bis zu 35 m hohen Schleusen sehen gewaltig aus. Schwimmpoller und Videoüberwachung machen sie aber sicher



Landmarke: der Don,
Symbol der 1790 gegrün-
deten Firma Sandeman



EERDMANS
yachtversicherungen

**Bootsversicherungen
von
Weltklasse!**

Lemmer (NL) T +31 -514 5636 55
Deutschland T 04343 -4999 91

www.eerdmans.de



EOLD
Neu

Italienisches Design – Top-Preise Günstige Komplettangebote
Konsolenboote von 4,30 – 7,65 m Auch mit Kabine



BOOTE
HOCK
Tel: 09392/7866

97909 Stadtprozelten
Email: info@boote-hock.com
www.boote-hock.com

zwischen Frankfurt und Würzburg am Main
Hafen – Winterlager – Werkstatt – Zubehör

Wir stellen aus auf der Interboot 2014 in Friedrichshafen Halle A6-300

2.000 Jahren die Römer gelegt. Nach der Eroberung Portugals durch die Araber köchelte das Rebenblut als vermeintliches Machwerk des Satans auf Sparflamme, nach der Rückeroberung durch die Kreuzritter dann lief es zur Höchstform auf. Zu seinen treuesten Konsumenten gehörte das Kloster von Lamego. Der Abt selbst war ein weit gereister Mann, der auch in der Fremde nicht auf (s)einen Schlummertrunk verzichten wollte. Um ihn haltbar zu machen, verschnitt er ihn mit Branntwein. Mitte des 18. Jahrhunderts verirrt sich ein paar britische Kaufleute ins Douro-Tal. Ihre Regierung lag mit Paris im steuerpolitischen Clinch, hatte den Import französischer Weine verboten und so suchten die Herren nach neuen Trinkbarkeiten. Interessiert probierten sie den unbekannteren, süßlich-schweren »Priest Wine« ... und fanden ihn prima. Geschäftstüchtig wie sie waren, experimentierten sie mit dem Zeitpunkt der Aufspritzung und damit der Restsüße und legten so das Fundament für den Siegeszug des Vinho do Porto, des Portweins.

Wie mühselig der Weg der Traube vom Rebstock in die Flasche war – und ist – zeigt das Museu do Douro in Peso da Régua. Nach Würdigung der Exponate werfen wir einen Blick auf den nostalgisch hübschen Jahrhundertwende-Bahnhof, setzen uns dann ins Taxi und kurven die Serpentina der N2 hinauf nach Lamego. Absoluter Muss ist die Wallfahrtskirche Santuário Nossa Senhora dos Remédios. Getreu dem Motto »Keine Gnade für die Wade« steigen wir an der Kathedrale von Lamego aus, decken uns in der Pasteleria Sé mit leckeren (und höchst kalorienreichen!) Mandelhörnchen ein und kraxeln die gut 600 (!) Stufen zu dem doppeltürmigen Rokokokirchlein entlang sakraler Kachelbilder und steinerner Heiligenfiguren hinauf. Während in den tabak-

patinierten Tabernas rund um die Kathedrale die Männer beim Vinho den Tag zerreden – thematischer Dauerbrenner sind neben den horriblen dívida pública, Staatsschulden, natürlich der beste Fußballclub der Welt, der FC Porto – schweift unser Blick über horizontlose Rebterrassen.



Die Weinberge des Douro sind für Maschinenbearbeitungen zu steil

Die Statuten des Instituto do Vinho do Porto sind streng. Wer als amtlich anerkannter Portwein die Gaumen der Welt in Ekstase versetzen will, muss im Alto Douro, dem eng umgrenzten Anbaugebiet zwischen Peso da Régua und Barca d'Alva als Traube geboren sein. Auf diesen rund 100, von der UNESCO 2001 zum Weltkulturerbe gekürten, Kilometern hat Bacchus in rebenseliger Allianz mit allen portugiesischen Weinheiligen ein vinologisches Miniparadies der Extraklasse geschaffen. Während sich über Porto der Atlantik austobt und vor den Toren der Barockstadt kaum ein Grashalm durch die harten Granitböden dringt, jubilieren die Trauben im Alto Douro über kommode Temperaturen, wetterschützende Berge und wasserdurchlässige Schieferböden. Wir lassen Peso da Régua und seine (nur!) 28,5 Meter hohe Schleuse im Schrauben-

wasser. Die Physiognomie des Douro wandelt sich, der Fluss wird schmaler, die Schleifen enger. Am Ufer grüßen die Quintas der Weinmagnaten, Rebstöcke klettern wie Gämsen die steilen Berge hoch, das Rattern eines kleinen Regionalzuges zerreißt die Stille. Wir erreichen das nost-

algische Postkartenörtchen Pinhão und vertäuen die Greenline am Steg. Wenige Meter weiter lädt der Wine Shop des Vintage House Hotels zur Degustation. Wir treten ein, schauen uns um, der Sommelier erkundigt sich nach unseren Wünschen und schenkt dann einen zehn Jahre alten Tawny ein. Der Tropfen aus dem Hause Niepoort gurgelt ins Glas, betört mit feinen Nuss- und Früchtearomen und macht mich im Handdrehen zum willenlosen Werkzeug einer mir bis dato unbekannteren Passion, der Sucht nach dem nächsten, möglichst noch perfekteren Schluck. Der Weinexperte lächelt. Wortlos kredenzt er einen 20 Jahre alten Tawny. So darf es ... nein, so muss es weiter gehen ... denke ich mir ... und hätte jetzt gern ... nein, WILL SOFORT (!!!) einen 30 Jahre alten Tawny, danach bitte schön, die Königsklasse des Port, einen Vinta-

ge. Doch leider, leider bleibt mir das vinologische Elysium verschlossen. Ein Blick auf die Preisliste und meine Kreditkarte hisst die weiße Fahne ...

Schon den Römern war der Rio nicht geheuer. In seinen Stromschnellen und Katarakten hausten teuflische Flusssämonen; schmolz dann auch noch der Schnee in den Bergen oder kübelten die Götter den Himmel über dem Douro aus, mutierte der Fluss zur reißenden Bestie. Bis zur Eröffnung der Dampfeisenbahn 1873 wurde der Vinho auf dem Wasserweg in die Kellereien nach Porto gebracht. Die Schiffe waren lange, flache Holzboote, so genannte Rabelos, die in den Stromschnellen prima navigieren konnten. Die Fässer selbst waren nur halb gefüllt; kenterte das Boot, schwamm die Ladung talwärts und konnte geborgen werden. Manchem Havaristen haben die bauchigen Dinger sogar das Leben gerettet. Erst der Bau der Schleusen und Staudämme in den 1970ern und -80ern zähmten den Rio. Ein harmloses Spaßrevier ist der Lebensspender des Portweins trotzdem nicht. Zwei, drei Kilome-

ter vor der Valeira Schleuse (33 m) verengt sich der Douro auf knappe 30 bis 40 Meter. Das ist Neptun und der akribischen Austonnung sei Dank nicht wirklich gefährlich, doch was, wenn – wie in unserem Fall – ein – geschätzt – 1.000 Tonnen schwerer Flusskreuzfahrer mit – geschätzt – 20 km/h stur auf Kollisionskurs bleibt? Dann hilft nur noch auf dem Teller drehen oder aufstoppen und eine Leine schnellstmöglich um den nächstbesten Notpoller-Baum werfen. Letzteres haben wir gemacht, dabei kräftig Adrenalin produziert ... und dem rücksichts»vollen« Capitão des Dampfers alle Piranhas der Welt an den Hals gewünscht ...

Nicht alles, was für den Vinho gut ist, findet auch der Skipper toll. Im Klartext: Nach dem mittelalterlichen-verträumten 3.000-Seelen-Fleck Torre de Moncorvo ziehen die Wetterteufel alle Register und kippen in die Schleuse Pochinho (22 m) wahre Sturzbäche über uns aus. Im Oberwasser angekommen, sind wir allen Werbeversprechen der Funktionsbekleidungsindustrie zum Trotz nass bis

auf die Haut. Was tun? Weiterfahren? Bei diesem Wetter? Nein! Die Alternative heißt Parque Arqueológico do Vale do Côa und ist nichts anderes als ein 17 Kilometer langer, rund 25.000 Jahre alter Freilicht-Louvre. Eine Dreiviertelstunde hinter der Schleuse mündet der Rio Cão in den Douro. In diesem Irgendwo im Nirgendwo hatten Steinzeitkünstler einst Tausende von Tiermotiven in den Fels geritzt. Im Jahr 1998 erhob die UNESCO ihre Kunstwerke zum Weltkulturgut. Wir nehmen uns ein Taxi und fahren weiter zum Museum des Parks. Nach rund einer Viertelstunde schält sich ein rampenförmiger sachlich-moderner Flachbau aus der steilen Uferlandschaft. Im Museum selbst präsentiert sich die Dämmerstunde des Douro als Tischlein-deck-dich. Fische, Nutztiere und Wild, der Homo durius lebte allem Anschein nach im Schlaraffenland, hatte aber – ich weiß, es klingt banal – nur Wasser (statt Vinho) in seinen Trinkgefäßen ...

Text & Fotos: **Gerald Penzl**



In Pinhão kann man im
Vintage House Hotel
Portwein probieren

REISEINFOS

ANREISE

Mit der portugiesischen Airline SATA (www.sata.pt) zweimal wöchentlich gut und günstig von München aus nonstop nach Porto bzw. ebenfalls ohne Zwischenlandung mit Lufthansa ab Frankfurt (www.lufthansa.com) oder dem Low Cost Carrier Ryanair ab Bremen bzw. Weeze/Niederrhein (www.ryanair.com).

PORTO, DOURO UND DOURO-TAL

Bösen Zungen behaupten, Porto erwirtschaftete das Geld, das (die Regierung in) Lissabon verjubelt. Ob dem so ist, steht dahin, jedenfalls zählt die stolze Handelsmetropole an der Mündung des Rio Douro in den Atlantik zu den beliebtesten Kultur- und Städtezielen des Landes. Neben ihrer labyrinthischen, von der UNESCO 1996 zum Weltkulturerbe gekürten Altstadt, ihren imperialen Plätzen und Prachtalleen sowie einer Vielzahl barocker Sakralbauten locken nostalgische Cafés (Tipp: Café Majestic, www.cafemajestic.com), Restaurants und Shoppingmeilen (Tipp: Rua de Santa Catarina). Lukulisch besonders beliebt ist das Hafenviertel Ribeira. Bei köstlichen Fischgerichten und jungem Vinho-Verde-Wein blickt man über den Douro auf die Portweinkellereien der gegenüberliegenden »Schwesterstadt« Vila Nova de Gaia. Die Trauben des Portweins selbst wachsen an den spektakulär steilen Hängen der Region Alto Douro. Diese beginnt rund fünf Kilometer vor Peso da Régua und endet bei Barca d'Alba. Mit seinen Subregionen Baixa Corgo, Cima Corgo und Douro Superior ist der Alto Douro die älteste geschützte Weinbauregion der Welt und wurde 2001 von der UNESCO zum Weltkulturerbe erhoben (www.winesofportugal.info). Der Douro entspringt in Spanien, ist rund 900 Kilometer lang und überwindet zwischen Barca d'Alba an der spanisch-portugiesischen Grenze und der Hafenstadt Porto 132 Höhenmeter. Für die Schifffbarkeit der 210 Kilometer langen Strecke sorgen fünf Stauwerke bzw. Schleusen. Die Schleusenammern sind rund 83 m lang, 11,4 m breit und mit Schwimmpollern ausgestattet.

SKIPPER'S HOTEL TIPP

Wenige Meter vom Douro zentral in der Altstadt von Porto ist das 4-Sterne-Hotel Carris Porto Ribeira (www.carrishoteles.com) gelegen. Wer ein paar Tage im Herzen der Weinregion Alto Douro mit Blick auf den Douro übernachten möchte, ist im stylischen 5-Sterne-Hotel Aquapura nobel untergebracht (www.aquapurahotels.com).

PORTWEIN UND PORTWEINKELLEREIEN

Nachdem die britische Regierung Mitte des 18. Jhds. den Import französischer Weine verboten hatte, stießen englische Kaufleute auf der Suche nach Alternativen auf das Kloster in Lamego. Seine Mönche stoppten die Gärung des Mosts durch Beigabe von Alkohol (aufspriten). Ihr »Priest Wine« hatte einen süßlichen Charakter, war schwer, von guter Qualität und äußerst lager- und transportfähig.



Vinho do Porto: Ein in Flaschen gefülltes Himmelsgeschenk

Die heutigen Portweine sind aufgespritete, rote und weiße Spitzenprodukte, die verschnitten, im Fass oder als teurer Jahrgang in der Flasche reifen. Geschmacklich sind die Richtungen »extra dry« bis »very sweet« vertreten. Einfache Ruby Ports kommen nach kürzerer Lagerzeit auf den Markt, Tawny Ports sind ein Verschnitt aus verschiedenen Lagen und Jahrgängen. Qualitativ hochwertig und entsprechend teuer sind die Tawnys der Altersstufen »10«, »20«, »30« und »40 Jahre«. Absolutes Spitzenprodukt ist der Quinta Vintage, der Jahrgangsport eines Weinguts. Schließlich gibt es den Late Bottled Vintage. Er ist ein Jahrgangsport, dessen Traubenqualität nicht ganz die Vintage-Kriterien erfüllt. Zu den »klassischen« Portweinproduzenten gehören Firmen wie Ferreira, Taylor's, Romos Pinto oder Sandeman. Kleiner und innovativer ist z. B. der bekannte niederländische »Douro-Boy« Dirk Niepoort (www.niepoort-vinhos.com).

CHARTER

FeelDouro ist eine portugiesische Yachting- und Charterfirma mit Sitz in Porto. Die Flotte umfasst eine Lagoon 39 (Kat-Segler), einen 44-Fuß-Stahlverdränger, zwei Greenline 33 sowie zwei Greenline 40. Die Green-

lines werden mit und ohne Skipper verchartert; der Skipper kostet 150 €/Tag, Selbstfahrer benötigen den Sportbootführerschein Binnen. Der Mietpreis für die Greenline 33 (1 x 165 PS) variiert je nach Saison zwischen 1.300 und 2.230 €/Woche. Hinzu kommen u. a. Treibstoff (ca. 1.40 €/Liter), Kautions sowie Schleusengebühren (9,98 €/Schleuse). Die Schleusungswünsche müssen am Vortag bis spätestens 12:00 Uhr FeelDouro mitgeteilt werden. Das Charterunternehmen klärt die Wünsche mit den Schleusen ab und übermittelt dem Kunden die exakten Zeiten. Diese dürfen um maximal 15 Minuten überschritten werden. Jedes Boot hat ein Handy mit portugiesischer SIM-Card an Bord. Basis ist die Douro Marina, (Tel.: +351 915 915 098, Email: charter@feeldouro.com, www.feeldouro.com). Der Flughafentransfer von FeelDouro schlägt mit 50 € zu Buche (max. 4 Personen).

TÖRN-ROUTE

Ausgangspunkt des Törns über Entre-os-Rios, Peso da Régua, Pinhão, Torre de Moncorvo, Pocinho, Vila Nova do Côa nach Barra d'Alva an der spanischen Grenze und zurück (420 km, 2 x 5 Schleusen) ist die Douro Marina bei Porto. Rund 27 km bergwärts der Crestuma-Schleuse (Hub: 13,9 m, Flusskilometer 21,5) bietet die Marina in Entre-os-Rios kommode Liegeplätze (7 €/Nacht, Tel. +351 931 169 454), das 9 km entfernte, ehemalige Kloster Alpendurada serviert gute Regioküche (www.conventoalpendurada.com, Taxi hin/zurück ca. 25 €). 17 km weiter bergwärts folgt die Carrapatelo-Schleuse (Hub: 35 m, Kilometer 65), die Weinregion beginnt vor den Toren von Peso da Régua, sehenswert ist u. a. das Douro-Museum (www.museudodouro.pt), und das 17 km



FeelDouro hat vier Greenlines im Charter



Grafik (Karte): Marius Wagner

entfernte Bischofsstädtchen Lamego mit der berühmten Wallfahrtskirche Santuário Nossa Senhora dos Remédios. Stromaufwärts liegt die Régua-Schleuse (Hub: 28 m, Kilometer 105 km), dahinter beginnt die landschaftlich schönste Region des Douro-Tals. In steil terrassierten, von uralten Stützmauern gesäumten, bis zu 1.000 m hohen Hängen klettern die Rebstöcke dem Himmel entgegen. In Fogosa bietet das Gourmetrestaurant DOC Spitzenküche und Top-Weine (www.ruipaula.com, eigener Anleger), Zentrum der Region ist das Dörfchen Pinhão. Hier lohnen ein Blick auf den historischen Bahnhof sowie eine Portwein-Verkostung im Vintage House Hotel (www.csvintagehouse.com). Es folgt die Valeira-Schleuse (Hub: 33 m, Kilometer 145 km) mit schmalen Flussbett und schroffen Felswänden. Rund 7 km vor der Pocinho-Schleuse (Hub: 22 m, Kilometer 180,5) mündet der Rio Sabor in den Douro. Wer die steinzeitlichen Felsbilder im Parque Arqueológico do Vale do Côa oder dessen Museum besuchen möchte (www.arte-coa.pt), legt an den Schwimmstegen im Oberwasser der Schleuse an und ruft sich ein Taxi. Knapp 30 km weiter stromaufwärts entlang beschaulicher Natur liegt Barca d'Alva, wo die Schiffbarkeit des Rio Douro endet.

LITERATUR

Nordportugal
Fundierter Reiseführer aus kundiger Feder mit guten Hintergrundinfos und vielen Adressen. Michael Müller Verlag, 4. Auflage 2014, 279 S., 16.90 €

INFORMATIONEN

Tourismo do Portugal: www.visitportugal.com
E-Mail: edt.berlin@turismodeportugal.pt
Porto und Douro-Tal in deutscher Sprache:
<http://de.visitportoandnorth.travel>.
Schleusen- und Schifffahrtshinweise
auf dem Douro: www.douro.iptm.pt