



**Zwischenstopp.**  
*Im Städtchen  
Pinhão steht den  
Charter-Gästen  
von Feildouro  
ein eigener Steg  
zur Verfügung*



# Genuss am Fluss

**Portugal.** An den Ufern des Douro werden jene Trauben angebaut, aus denen Portwein gekeltert wird. Wer die Region, die zum Weltkulturerbe der UNESCO zählt, per Boot erkundet, erfährt umfassende Sinnesfreuden

Text: Judith Duller-Mayrhofer, Fotos: Roland Duller

**S**ightseeing mit dem Boot, das hat was. Selbstbewusst streckt sich die Stadt Porto, eine der ältesten des europäischen Kontinents, zu unserer Linken aus. Wir erkennen die Kathedrale und den markanten Glockenturm, der einst den Seefahrern als Orientierung diente, auch die Altstadt Ribeira, die unmittelbar am Wasser beginnt und terrassenförmig nach oben strebt, ist uns ein Begriff. So langsam und so nah wie möglich tuckern wir auf unserer Greenline 40 an den dicht gedrängten, schmalen Häusern mit ihren hübschen, pastellfarbenen Fronten vorbei, lesen zwischendurch ein paar Fakten in dem Kultur-Führer nach, der an Bord bereit liegt; das von der Charterfirma Feeldouro liebevoll gestaltete Roadbook wird uns in der kommenden Woche noch oft gute Dienste leisten.

Beinahe zu schnell verlassen wir die Stadt, folgen zwischen roten und grünen Tonnen dem Verlauf des Flusses und stehen keine zwei Stunden später vor der Eclusa de Crestuma, unserer ersten Schleuse. Anders als in klassischen Hausboot-Revieren muss man sich am Douro für eine Durchfahrt mit einem Vorlauf von mindestens 24 Stunden anmelden (siehe auch Kasten auf Seite 47). Dann bekommt man eine fixe Uhrzeit zugewiesen, an die man sich tunlichst zu halten hat. Luis, ein Mitarbeiter von Feeldouro, hat das für die gesamte Strecke vorab erledigt und einen ungefähren Zeitplan für die kommende Woche erstellt. Das Passieren selbst, so versicherte er beim gestrigen Briefing, sei ganz einfach. Danach übte er mit uns ein paar Sätze in der Landessprache. Damit sollen wir uns bei den Schleusenwärtern, die des Englischen meist nicht mächtig seien, ankündigen. Dass er sich angesichts unseres Gestammels vor Lachen fast in die Hosen machte, stimmt mich für die nun anstehende Aufgabe nicht besonders zuversichtlich ... „A qui *White!* Somos quatro pessoas, podemos entrar?“, nuschiele ich so portugiesisch wie möglich ins Funkgerät, bekomme allerdings keine Antwort. Hört man mich nicht oder versteht man mich nicht? Wie auch immer, das Tor ist offen und die Ampel zeigt auf Grün – rein mit



**Lauf der Dinge.**  
Der Douro mündet in Porto (großes Bild) in den Atlantik und wird von fünf Schleusen reguliert. Caldas de Aregos (3. Bild rechts) hat eine kleine Marina



uns in die Kammer. Leinen um einen der zweistöckigen, mitfahrenden Schwimmpoller geschlungen, schon geht es zügig nach oben. Ganz einfach, stimmt.

### Balsam fürs Gemüt

Weiter geht es durch unberührte Natur. Auf beiden Seiten breiten sich Weiden, Hängebirken, Pinien und Kiefern aus, nur hin und wieder fängt sich der Blick an einem allein stehenden verwitterten Gehöft, einem Dorf, das sich in eine Biegung schmiegt, einer bizarren Felsformation. Keine Straße stört die Stille, kein anderes Boot ist zu sehen. Ober uns wölbt sich weit der Himmel, vereinzelt bauschige Schäfchenwolken lassen sein Blau noch blauer wirken. Das Leben fühlt sich gut an. Zeit für einen Schluck Portwein? Schließlich haben wir gestern bei Graham's ordentlich eingekauft. Vasco, ein sympathischer junger Mann mit ausgezeichneten Deutschkenntnissen, führte uns durch die 1890 gegründete Anlage mit beeindruckender Geschichte und erzählte allerlei Wissenswertes über die Herstellung von Portwein,

aber auch über die Eigentümer Symington. Das derzeitige Familien-Oberhaupt Charles Symington ist seit 1990 Kellermeister, er gilt als einer der brilliantesten Winzer seiner Generation. Von der Güte seiner Produkte zeugen diverse in Vitrinen ausgestellte Dankeschreiben. Winston Churchill, Queen Elizabeth, Barack Obama – die Mächtigen scheinen das gehaltvolle, süß-aromatische Getränk besonders zu lieben. Wir entscheiden dennoch, mit dem ersten Gläschen ein wenig zu warten. Immerhin müssen wir noch die tiefste Kammerschleuse Europas bewältigen: 35 Meter misst der Schacht von Carrapatelo, für eine Füllung braucht es 38.000 Kubikmeter Wasser. Da bleibt man besser nüchtern. „Somos quatro pessoas!“ Wieder verhallt mein Funkruf ungehört, wieder verläuft die Schleusung problemlos.

Unser Tagesziel ist Caldas de Aregos, wo wir in einer kleinen Marina mit drei Stegen festmachen. Strom ist vorhanden, kassiert wird nicht, keinen kümmert, dass wir hier sind; auch gut. Der Ort verfügt über eine Therme mit Heilwasser, einst machten hier



## Douro

**Info.** Das sollten Sie wissen, wenn Sie einen Motorboot-Törn im Land des Portweins ins Auge fassen

Der Douro ist etwa 900 Kilometer lang, entspringt in der spanischen Provinz Soria und mündet bei Porto in den Atlantik. Schiffbar sind nur jene 210 Kilometer, die durch Portugal verlaufen und durch fünf Schleusen reguliert werden. Wer sie durchfahren will, muss sich mindestens 24 Stunden vorher anmelden, ein Schleusen nach Bedarf, wie man es von Hausboot-Revieren kennt, findet nicht statt. Das Fahrwasser ist fast durchgehend betonnt, die maritime Infrastruktur gut, der Verkehr am Wasser überschaubar. Es gibt Flusskreuzfahrt- und Ausflugsschiffe, aber so gut wie keinen individuellen Wassertourismus. Charterskipper benötigen einen Führerschein; wir legten den FB2 vor. Ein Funkzeugnis ist nicht nötig.

Die Region besticht vor allem durch die wunderschöne, naturbelassene Landschaft, die Vielfalt der Portwein-Weingüter und ein famoses kulinarisches Angebot. Kulturelle Highlights finden sich mit Ausnahme von Porto nicht.

Derzeit werden keine Direktflüge von Österreich nach Porto angeboten, das soll sich angeblich 2017 ändern.

müde Pilger Halt um auszuruhen und ihre Wehwehchen zu kurieren. Heute hat Caldas de Aregos höchstens morbiden Charme und seine besten Zeiten eindeutig hinter sich. Verfallen und verlassen wirken viele Häuser, wir finden gerade mal ein Restaurant, das offen hat. Was geboten wird, ist ordentlich und günstig, auch die Weinkarte liest sich vielversprechend. Trotzdem wechseln wir für den Digestif auf das Achterdeck unserer *White – Six Grapes* Reserve von Graham's, jetzt aber!

### Land in Streifen

Wie im Plan vorgesehen, machen wir uns tags darauf um 10 Uhr auf den Weg nach Régua, nehmen um 12 Uhr die dortige Schleuse („Somos quatro pessoas, verflucht nochmal!“) – und landen in einer Welt, die vom Menschen in Streifen gelegt wurde. Der Alto Douro ist die Heimat des Portweins, die älteste Weinbauregion der Welt mit geschützter Herkunftsbezeichnung. Bereits 1756 wurde die Rebfläche mit Marksteinen abgegrenzt, gleichzeitig eine Gesellschaft gegründet, die streng über die

Qualität des hier produzierten Portweins wachte. Auf Rabelos genannten, oft mit Rahsegeln ausgerüsteten Booten verschifft man die Fässer nach Porto. Der Fluss war noch ungezähmt und schäumend, die Fahrt gefährlich; immer wieder kam es zu Unfällen mit tragischem Ausgang. Fünf Tage benötigte man für die Fahrt von Régua nach Porto, für die Heimkehr flussaufwärts musste das Rabelo von einem Ochsen gespannt gezogen werden.

Mit unseren zwei mal 75 Pferdestärken haben wir es deutlich leichter, entspannt können wir vom Steuerstand aus den Blick schweifen lassen. Steile Hänge präsentieren sich akkurat terrassiert, riesige Schilder verraten, wem sie gehören. Sandeman, Vista Alegre, Ferreira – Namen, die Verheißung versprechen. Etwa fünf Kilometer nach Régua entdecken wir am rechten Ufer ein Lokal mit großer Terrasse und machen am Anlegeplatz direkt daneben fest. Weiß gedeckte Tische, weiße Sonnenschirme, weiß behandschuites Personal. Wo bitte sind wir da gelandet? In einem Feinschmecker-Tempel, finden wir bald heraus, der

**DOC Douro** heißt dieses Lokal, das zum Imperium des portugiesischen Starkochs Rui Paula gehört und nicht nur feinste Küche, sondern auch einen Anlegesteg bieten kann

von Rui Paula geführt wird, einem der angesagtesten Köche Portugals. Ein Gourmet-Lunch war eigentlich nicht geplant, aber wenn wir schon hier sind ... Wir speisen wie die Könige, dann ziehen wir weiter nach Pinhã, wo wir über Nacht bleiben wollen. Feeldouro betreibt in dem Städtchen einen eigenen Steg, an dem wir längsseits festmachen. Der Ort hat wenig Aufregendes zu bieten, lediglich der Bahnhof mit seinen zahlreichen blau bemalten Keramikfliesen ist sehenswert.

Am Abend lassen wir uns vom Taxi in das Weingut Quinta Nova chauffieren. Über eine abenteuerlich schmale, gewundene Bergstraße erreichen wir ein Anwesen von ausgesuchter Schönheit, das hoch oben in den Weinbergen liegt. Ein von Zypressen gesäumter Weg führt uns zum Haupthaus, in der milden Abendsonne sitzen wir auf der Terrasse und schauen auf die bis zum Horizont reichenden Hügelketten. Der weiße Portwein, der uns vor dem Essen als Aperitif gereicht wird, passt perfekt zu Licht und Stimmung. Ein Platz zum Träumen.

### Fest für den Gaumen

Der östlichste Punkt unserer Reise liegt hinter uns. Nach der Schleuse Valeira wird das Tal enger und felsiger. Hier hat sich der Fluss mit Gewalt seinen Weg gebahnt, trotzig durchsticht er schmale Schluchten. Wir haben kehrtgemacht, erstmals geht es flussabwärts. Mit mehr als 13 Knoten sau-



sen wir über kleine Stromschnellen, fühlen uns fast wie beim Rafting. Als Etappenziel haben wir den Porto Comercial de Régua-Lamago angepeilt. Der klangvolle Name täuscht; der „Porto“ entpuppt sich als schnurgerade Betonmole plus Schwimmsteg im Nirgendwo. An Letzterem vertäuen wir unsere *White* und harren der Dinge, die da kommen mögen. Patricia, der gute Geist der Feeldouro-Basis, hat einen Transfer zu einem nahe gelegenen Weingut organisiert. Über einen von Brenneseln überwucherten Pfad schlagen wir uns zum vereinbarten Zeitpunkt vom Ufer zu einer staubigen Straße durch, schauen uns ratlos um. Und jetzt? Tatsächlich, da rollt ein Van heran, und der bringt uns wie versprochen zur Quinta de Pacheca. Einmal mehr erzählt uns ein kundiger Führer von

den Feinheiten und Herausforderungen der Portwein-Produktion, anschließend wird verkostet. Ruby, Tawny, Late Bottled, Vintage – schön langsam blicken wir durch. Ab einer Bestellung von zwölf Flaschen verschickt man hier kostenlos in ganz Europa. Keine Selbstverständlichkeit, daher verlockend. Wir nippen, kreuzen auf der Bestellkarte an, werfen, öffnen eine neue Flasche, diskutieren, brauchen eine weitere Karte, aber schließlich ist alles unter Dach und Fach. Die Kreditkarte raucht; der Vorrat an portugiesischem Tafel- und Portwein für die nächsten Jahre dürfte gesichert sein. Ein kühler Wind ist aufgekommen, deshalb wechseln wir für das Abendessen in das Restaurant. Durch eine riesige Glasfront blickt man ins Grün der umliegenden Weinberge, der Raum ist in



**Kundendienst.** Das Charterunternehmen Feeldouro ist um individuelle Betreuung bemüht

## Charter

Feeldouro ([www.feeldouro.com](http://www.feeldouro.com)) mit Sitz in Porto ist das einzige Charterunternehmen der Region, ein junger Familienbetrieb, der sich persönliche Betreuung auf die Fahnen geheftet hat und das auch konsequent umsetzt. Die Flotte umfasst 2 Greenline 33, 2 Greenline 40, 1 Lagoon 39 und 1 Jetten 44, alle Schiffe sind sehr gut in Schuss und umfassend ausgestattet (Bugstrahlruder, Klimaanlage/

Heizung). Sie werden von März bis Dezember bareboat oder mit Skipper vergeben.

Wenn gewünscht, erstellen die Mitarbeiter einen ungefähren Törnplan und buchen vorab die passenden Schleusenzeiten. Auch Verkostungen, Besuche von Weingütern oder andere Ausflüge können organisiert werden. Jede Crew bekommt ein Mobiltelefon, in dem die Nummern der Feeldouro-Mitarbeiter gespeichert

sind. So kann man Kontakt zur Basis aufnehmen, aber auch kostenfrei innerhalb Portugals telefonieren. Preise: Greenline 40 (2 Kabinen, 4+2 Personen) pro Woche je nach Saison zwischen € 1.780,- und € 3.490,-. Greenline 33 (1 Kabine, 2+2 Personen) pro Woche je nach Saison zwischen € 1.350,- und € 2.290,-. In Österreich ist Feeldouro über Hofinger Yachtcharter buchbar ([www.hofinger-yachtcharter.com](http://www.hofinger-yachtcharter.com)).



den gleichen Farbtönen gehalten. Tischwäsche, Deko, Polstermöbel changieren zwischen Pistazie und Turmalin. Ein Fest für das Auge. Gefolgt von einem Fest für den Gaumen. Sardinen, modern interpretiert, Seeteufel mit Garnelen, eine butterweich geschmorte Keule vom Ziegenkitz, alles auf großen Tellern arrangiert und von einem punktgenau passenden Glas Wein begleitet. Kulinarischer Höhepunkt einer an kulinarischen Erlebnissen reichen Woche.

\*

Die *White* ist wohlbehalten zurückgegeben, unsere Reise zu Ende. Es bleibt noch Zeit für einen Stadtbummel in Porto. Wir wechseln auf der oberen Ebene der historischen Bogenbrücke Ponte Dom Luís I vom südlichen auf das nördliche Ufer des Douro, halten in der Mitte und schauen auf den Fluss. Es herrscht reges Treiben auf dem Wasser, Jet-Ski-Fahrer ziehen ihre Bahnen, Kreuzfahrtschiffe schieben sich gen Osten. Auch ein Boot der Feildouro-Flotte können wir ausmachen. Wir verfolgen seinen Weg flussaufwärts, bis wir es aus den Augen verlieren. Zu gerne würden wir es begleiten. ■

## Schluck für Schluck

**Köstlich.** *Ruby, Tawny, Vintage & Co – wie Portwein hergestellt wird und worin sich die unterschiedlichen Sorten unterscheiden*

Portwein stammt immer aus dem genau definierten Herkunftsgebiet im Douro-Tal, ist ein Cuvée aus verschiedenen Rebsorten und hat einen Alkoholgehalt zwischen 18 und 21 Prozent. Erzielt wird dieser, indem der Kellermeister die Fermentation der Trauben während der Gärung nach zwei bis drei Tagen durch die Zugabe von hochprozentigem, aus weißem Traubenmost destilliertem Alkohol unterbricht. Dadurch bleibt ein hoher Anteil an Restzucker zurück, der dem Portwein seine typische Süße verleiht.

Jeder Portwein lagert zunächst zwei bis sechs Jahre in einem großen Fass, danach wird über seine weitere Verwendung entschieden. Durch verschiedene Ausbauverfahren, Reifegrade und Qualitätsstufen ergibt sich eine enorme, bisweilen verwirrende Vielfalt an Produkten.

Grundsätzlich kann man zwischen zwei Stilen unterscheiden, Ruby und Tawny. Ein Ruby wird frühestens nach drei Jahren vom Fass in die Flasche gefüllt. Er ist von tieferer Farbe und besticht durch intensive fruchtige Aromen. Nach dem Öffnen sollte er rasch aufgebraucht werden, da er beim Kontakt mit Luft nachoxidiert. Besonders hochwertig (und hochpreisig) ist der Vintage Port, der König des Portweins, der aus den besten Trauben eines Spitzenjahrgangs hergestellt wird, sich über Jahrzehnte in der Flasche weiterentwickelt und eine entsprechende Komplexität und Aromenfülle aufweist. Ob ein Jahr „Vintage“ würdig ist, entscheidet das Instituto dos Vinhos do Porto Douro, das auch alle anderen Aspekte rund um die Produktion von Portwein streng regelt. Ein Late Bottled Vin-

tage Port wird aus hochwertigen Trauben eines Nicht-Vintage-Jahrgangs hergestellt, reift über Jahre in einem kleineren Fass und zählt ebenfalls zu den Premium-Sorten.

Ein Tawny wandert in ein kleines Eichenfass (250–750 Liter), wo er in Ruhe reifen und die Aromen aus dem Holz aufnehmen kann. Er ist mit einer Altersangabe versehen, changiert zwischen braun und orange und erinnert im Geschmack an Vanille, Karamell, Zimt oder Pflaume. Da er beim Abfüllen bereits voll entwickelt ist, kann er ohne Qualitätsverlust bis zu einem halben Jahr in einer geöffneten Flasche bleiben.

Hierzulande kaum bekannt ist der weiße Portwein, der in seinem Ursprungsland gerne im Mix mit Tonic, Minze und Eis als Aperitif gereicht wird. Köstlich und absolut empfehlenswert!



**Für Feinspitze.** Zu den Quintas genannten Weingütern gehören oft famose Restaurants und Hotels



**2000 YACHTING**  
www.yachting2000.at

YACHTCHARTER  
YACHTSALE  
YACHTMANAGEMENT

YACHT-POOL  
ANZAHL JAHRE GARANTIE

A-4112 St. Gotthard / Linz, Am Steinberg 8  
Tel. +43 7234 84545, Fax +43 7234 84545-20  
office@yachting2000.at