

Reisetagebuch Portugal 2013

Samstag 01.06.2013

Super pünktlich steht unser Taxi um 10:30 Uhr vor der Tür, alles passt und auf die Minute um 15:15 Uhr landen wir in Lissabon. Leider auch diesmal wieder Probleme mit dem Gepäck aber nach 45 Minuten ist alles erledigt, das Cabrio übernommen und ganz entspannt über die A1 in 3 Stunden nach Porto gefahren.

Direkt vor dem Hotel Carris Porto Ribeira in bester Lage eingeparkt, in ein wunderbares Zimmer eingecheckt und im Hotel sehr anständig zu Abend gegessen. Wir sind angekommen.

Sonntag 02.06.2013

Sehr lebhaftes Frühstück um 9:30 Uhr, anschließend spazieren wir bei bestem Wetter rüber nach Vila Nova und kehren sofort bei der Quinta do Noval ein.



Weiter bis zur Seilbahn und auf den Rückweg mäßiges Mittagessen im „Glascontainer“. Großartige Probe bei Kopke mit 6 unterschiedlichen Ports und verschiedenen Schokoladen.

Vor dem netten Abendessen im „Bacalhoeiro“ in Vila Nova kehren wir noch einmal auf einen Apero bei der Quinta do Noval ein. Der weiße 10 Years Tawny ist dafür perfekt.

Reisetagebuch Portugal 2013

Montag 03.06.2013

Nach einem deutlich ruhigerem Frühstück besteigen wir um 10:00 Uhr den gelben Bus zur Stadtrundfahrt. Das Wetter ist wunderbar und wir steigen erst 2 Stunden später am Kaufhaus Il Corte Ingles zum Schoppen und Mittagessen wieder aus.

Weiter mit dem Bus zum Kloster Serra do Pilar, das leider geschlossen hat, der Ausblick ist aber großartig. Zurück in den Hafen mit der Seilbahn, so dass wir noch auf eine Erfrischung bei der Quinta do Noval einkehren können, bevor wir das Boot zur 6 Brücken Tour besteigen.



Abendessen im „O Papparico“.

Als Aperero gibt es G'Vine Gin mit 1724 Tonic. Auf dem Tisch warten schon unsere kalten Vorspeisen, Oliven Oktopussalat mit Koriander, Kalbsterrine mit Port und der Azeitao DOP Käse. Es folgen eine Riesengarnele mit Pfeffersauce und Gazpacho, gegrillte Jacobsmuschel, perfekt gegrilltes Kalbsfilet mit Baby Kartoffeln und Kohlsalat.

Dazu trinken wir einen 2012 Tres Bagos Sauvignon Blanc von Lavradorores.

Zur Haselnusstarte mit Jeropigna gibt es eine 1983 Colheita von Krohn sowie diverse Digestiv, unglaublich....

Reisetagebuch Portugal 2013

Dienstag 04.06.2013

Zunächst besichtigen wir die St. Franziskus Denkmalkirche ausgiebig, dann nehmen wir den gelben Bus zur Burgentour und fahren nach Matosinhos-Sul um im Hafen einen Steinbutt vom Grill mit Kartoffeln und Salt zu genießen.



Kaum mit dem Bus zurück im Hotel schnappen wir uns unser Auto und fahren zur Kellerbesichtigung zu Graham's. Die Führung ist nett, die anschließend gebuchten Vintage- und Tawny Proben werden wir wohl nie vergessen! Wir werden in einen separaten Raum geführt, in dem unsere 6 gebuchten Ports schon auf uns warten: 83, 94 und 2007 Vintage sowie die 69 Colheita mit den 30 und 40 Jahre Tawny. Dies wird kurzerhand um den 85 Dow's und 96 Warr's Vintage ergänzt. Da es keinen 2011 zu probieren gibt werden wir mit der legendären 1952 Colheita getröstet.

Abendessen im DOP. Es beginnt mit Lachscreme zwischen 2 Kartoffelscheiben mit Zitronenzesten, Bratwurst im schwarzen Brickteig ausgebacken und einem Teigbällchen mit Schweinebauch. Es werden dreierlei Brotsorten gereicht, bevor der schwarze Ravioli mit Krebsfleisch, Pilzen und Hummersauce serviert wird. Der Hauptgang ist Caldeirada, ein Fischeintopf mit 3 Edelfischen, Garnele und Gnochì. Dazu trinken wir den 2010 Meruge von Lavradores. Vor dem Dessert, die besten aus Portugal, gibt es noch eine Erdbeerexplosion. Der 20 Years Single Vinyard von Ramos Pinto passt hervorragend zu den kleinen Köstlichkeiten vom Tablett. Leider haben wir beide die ganze Nacht über Durchfall.

Reisetagebuch Portugal 2013

Mittwoch 05.06.2013

Der Start fällt uns beiden leider wenig schwer, dennoch starten wir gegen 10:30 Uhr Richtung Pinao. Die 2 stündige Fahrt ist anstrengend, aber die wunderschöne Landschaft mit Weinbergen und Fluss entschädigt umfassend!

Wunderbares Mittagessen in der guten Stube der Quinta de la Rose mit anschließender Weinprobe und Zimmerbesichtigung.

Abendessen im „Vinum“ von Graham's. Tapas und Port-Tonic an der Bar, dann folgen Ziegenkäse Salat mit grünem Apfel, Iberico Schweinekroketten, Spanferkelrippchen vom Grill mit Kartoffel-Knoblauch-Püree und Spongecake mit einer Reduktion von roten Früchten. Dazu genießen wir unterschiedliche Weine, wobei 83 Vintage und 20 Years Tawny den Höhepunkt bilden.

Großartiges Essen, makelloser Service und ein unvergesslicher Blick.



Donnerstag 06.06.2013

Nach dem Frühstück geht es zu Taylor's um die 10, 20, 30 und 40 jährigen Tawnys zu probieren und „The Yeatman“ zu besichtigen.

Klasse Tapas Lunch bei Graham's mit Stilton und dem 2007 Vintage.

Reisetagebuch Portugal 2013



Kleine Erfrischung bei der Quinta do Noval und dann besichtigen wir noch den Bolsa Palast, die Handelskammer von Porto.

Unser Dinner im „Barão Fladgate“ beginnt mit dem Chipped White, dazu Oliven, Butter und Käse.

Es folgen Black Tiger Garnelen in Pasta gehüllt auf Knoblauch Muslime, Limettenrisotto mit Granny Smith Apfel und krossen Enten Streifen, T-Bone Steak mit Ofenkartoffeln und gemischtem Salat.

Dazu trinken wir 2010 Vila Real Grande Reserva und 2011 Crastro. Als Dessert Bananen Tarte mit Clementinen Eis.

Alles sehr lecker aber ein Schatten von früher.

Freitag 07.06.2013

Nach dem letzten Frühstück in Porto bekommen wir noch zwei Suiten gezeigt, dann fahren wir nach Norden um noch ein Outlet Center zu erkunden, das finden wir erst nicht und dann lohnt es sich noch nicht mal.

Nach 360 Km Fahrt erreichen wir das Sintra Boutique Hotel um 18:00 Uhr. Abendessen im Hotelrestaurant mit dem Charme der 60iger Jahre.

Reisetagebuch Portugal 2013



Samstag 08.06.2013

Es regnet ordentlich und so beginnen wir den Tag mit der Besichtigung des Schlosses von Sintra. Weiter zum Schloss von Monserrate und zum Kapuziner Kloster Capuchos.

Leider funktionieren die Scheibenwischer nicht mehr und wir müssen den Wagen tauschen.

Das klappt reibungslos binnen einer Stunde, in der wir uns im Hotel frisch machen.

Ab 18:00 Uhr sind wir bei Familie Gomez in Cascais eingeladen. Tochter und Schwiegersohn sind auch da und es wird ein portugiesischer Familien Abend.

Sonntag 09.06.2013

Es regnet noch immer, daher besuchen wir zunächst den langweiligen Markt am Ort, fahren dann nach Mafra und bestaunen den sensationellen Palast. Zurück in Sintra besichtigen wir noch die Quinta da Regaleira.

Dinner in der „O Cantinho de S. Pedro“. Es beginnt mit gefülltem Krebs, gefolgt von Garnelen mit Paprika und Knoblauch und einem köstlichen Rinderfilet mit Morcheln. Dazu genießen wir reichlich Weißwein und alte Aquadente, nette Lokation mit liebevollem Service, sehr schöner Abend.

Reisetagebuch Portugal 2013



Montag 10.06.2013

Heute starten wir mit der Besichtigung des Palastes von Pena, das ist anstrengend aber sehr beeindruckend. Köstliche Dorade vom Grill im „A Casa do Luis“ in Azoia.



Reisetagebuch Portugal 2013

Nachmittags erreichen wir Europas westliche Spitze, Cabo di Roca und spazieren anschließend durch die Gassen von Cascais.

Abendessen in Sintra im „Tacho Real“. Es gibt dicke Bohnen mit Koriander, Artischocken mit Krebsfleisch, Rindersteak mit Koriander und zum Abschluss hausgemachte Dessertauswahl vom Wagen, sehr gut!

Dienstag 11.06.2013

Nach dem Frühstück bezahle ich schnell unsere angefallene Maut in der örtlichen Post während Wiebke packt und dann geht es ohne Umschweife nach Lissabon, Auto am Flughafen abgeben und mit dem Taxi zum Hotel.

Um 13:00 Uhr beziehen wir im Hotel do Chiado eins der ersten renovierten Zimmer. Leichtes Lunch im Hotel und dann geht's los zum Portwein Institut wo wir die 20 jährigen Tawnys von Dow's, Croft und Pocas und die 1996 Colheita von Burmester probieren.

Alles grandios, nur der Service ist patzig.

Abendessen im „Tagide“, wo uns der Blick aus dem geöffneten Fenster schon umhaut! Der wunderbare Abend beginnt mit Port Tonic und einer köstlichen Brotauswahl mit Oliven, Ziegenkäse mit Honig und Koriandersamen. Gefolgt von Vitello Tonnato, Avocadoeis mit Krebsfleisch und Meeresalgen, Mozambique Black Tiger Garnelen mit Kokos-Paprika-Sauce grünem Spargel und Ananas Reis.

Dazu trinken wir den 2011 Tiara von Niepoort, zu dem zweierlei Schokoladenmouse mit roten Früchten noch Tawny Port. Was für ein Abend - unvergesslich-.



Reisetagebuch Portugal 2013

Mittwoch 12.06.2013

Ordentliches Frühstück und dann geht es mit dem gelben Bus auf Tour bis nach Belem. Zurück in der City spazieren wir zur „Tagide Wine +Tapas Bar“. Lunch with a view! Heute finden die Feierlichkeiten zum Festa de Santo Antonio statt und Lissabon ist im Ausnahmezustand. Zum „Solar do Presuntos“ müssen wir laufen, die Hauptstraßen sind gesperrt und überall werden Sardinen gegrillt.

Das 40 Jahre alte Traditionshaus ist prall gefüllt und wir schwelgen in Meerspinne, Stockfischkroketten und Paella mit Garnelen und Hummer. Das Essen ist hervorragend, der Service grade zu freundschaftlich. Zurück zum Hotel geht es nur langsam, die Stadt feiert.

Donnerstag 13.06.2013

Heute starten wir vom Rialto Platz unsere Bustour, die uns bis über das Expo Gelände hinaus führt. Zwei Stunden später sitzen wir zum Lunch im „Cafe Nicola“. Den Nachmittag über schlendern wir durch Chiado.

Zum Abendessen kehren wir mal wieder in „Lisboa Noite“ ein. Wir genießen Stockfischkroketten, Kalbssteak mit grünem Spargel und Pilzen sowie die 3 besten Desserts der Küche, Reispudding, Dosenmilch-Mango-Dessert und Creme Brulee. Essen und Service haben wieder richtig Spaß gemacht.



Reisetagebuch Portugal 2013

Freitag 14.06.2013

Wir nehmen die Fähre nach Belem und genießen die gut einstündige Fahrt auf dem Tejo bei allerbestem Wetter.

Wir schlendern durch Belem und kehren in dem gleichen Lokal ein wie schon vor 10 Jahren. Zurück nach Lissabon mit der Fähre, dann schlendern wir durch die Innenstadt. Hier ein Bier, da ein Eis bis es Zeit wird sich auf das Abendessen im „Restaurante Belcanto“ vorzubereiten.



Punkt 20:00 Uhr sitzen wir an unserem Tisch und beginnen mit Dreierlei von der Olive, schwarz im Brickteig, grün und gefüllt, reverse als Martini.

Es folgen dreierlei Aromabomben, Fois Gras Praline, Orangenpraline und Stockfisch mit Kichererbse sowie dreierlei Butter, geräuchert, gesalzene Fassbutter und Walnussbutter. Sardine auf Granit, Krebsfleisch auf Artischocken mit Kaviar und zweierlei Lamm mit Möhren.

Dazu trinken wir 2011 Redoma von Niepoort und 2011 Q Doe Quinta do En Contro. Das Finale besteht aus einer Himbeere mit Wasabi und Natas nach Art des Hauses. Alles bildschön angerichtet, köstlich und mit viel Liebe serviert, aber...

Samstag 15.06.2013

Nach dem Frühstück spazieren wir noch einmal zum Wasser und über den Rossio zurück zum Hotel.

Das Hotel haben wir bis 16:00 Uhr gebucht, so haben wir keine Eile und fahren mit dem Taxi in's „Faz Figura“ um mit dieser sensationellen Aussicht eine letztes Essen in Lissabon zu genießen.

Reisetagebuch Portugal 2013



Es beginnt mit diversen portugiesischen Köstlichkeiten gefolgt von Wachtelnest mit Wachtelei und Alheira und Black Tiger Garnele mit Zitronen-Risotto, dazu trinken wir 2007 Conde d'Ervideira, unser Mandel-Melonen-Kuchen wird dann noch von den Tawny's von Noval und Niepoort begleitet. Welch ein Abschluss, um 23:00 sind wir Zuhause.

