

Samstag, 30.4. Das für 11:00 Uhr bestellte Taxi ist pünktlich und wir fahren im strömenden Regen zum Flughafen. Auch der Flug verläuft nach Plan und wir landen um 16:00 Uhr in Lissabon. Wir holen unser A3 Cabriolet ab und sind zeitig für einen Sundowner auf der Terrasse unseres Hotels in Evora (<http://mardearhotels.com>). Sehr gutes Abendessen, nur 15 Minuten vom Hotel entfernt, im „Luar de Janeiro“.

Sonntag, 1.5. Wir schlafen satte 10 Stunden und gehen dann ganz in Ruhe frühstücken. Den Vormittag verbringen wir in der Sonne am Pool, dann wandern wir durch Evora um ein paar Tapas zu genießen. In der Vinoteca dauert es etwas länger, es macht aber auch riesig Spaß. Erst um 16:00 Uhr erreichen wir die direkt danebengelegene Kathedrale. Diese besichtigen wir ausgiebig, inkl. Kreuzgang und Turm, bevor wir uns dem davor gelegenen römischen Tempel auch noch in Augenschein nehmen.



Wieder zurück im Hotel liegen wir zunächst am Pool, dann gibt es eine gemeinsame Massage und anschließend Abendessen im Hotelrestaurant. Das ist gut, aber prall gefüllt mit asiatischen Reisegruppen und daher auch sehr laut.

Montag, 2.5. Wir haben um 11:30 Uhr einen Termin auf der Quinta de Valbom um die Cartuxa Weine (<http://www.cartuxa.pt>) zu probieren. Dort lernen wir Stephen und Nathalie aus London kennen, mit denen wir dann auch zum Lunch wieder nach Evora fahren. In der „Piparozza“ gibt es grandiose Tapas, gute Weine und extrem freundlichen Service. Frisch gestärkt besichtigen wir noch die Igreja Real Sao Francisco mit der weltberühmten Knochenkapelle, ungewöhnlich. Weiter geht es zu den Menhir Feldern von Guadalupe. Kein Stonehenge aber sehr schön gelegen in den Korkeichen Wäldern. Noch eine schnelle Runde durch den Pool und dann spazieren wir zur BL- Lounge zum Abendessen. Sehr leckere kleine weiße Bohnen mit Thunfisch und schlonziges Spargelrisotto mit Garnelen.

Dienstag, 3.5. Um 11:00 Uhr sind wir zur Probe und Besichtigung auf der Quinta do Esporao (<https://www.esporao.com>) verabredet. Das ist sehr spannend, da hier auf 600 ha. Reben stehen und jährlich ca. 1,6 Millionen Flaschen produziert werden. Die Weine sind ok, aber das Essen im Restaurant eine echte Genussreise in 6 Gängen und mit 10 Weinen.



Nachmittags fahren wir weiter um den künstlichen See und die blühende Landschaft zu aufzusaugen. Da wir über 30 Grad haben, ist es am Pool zu heiß, nur schwimmen geht..... Zu Abendessen spazieren wir ins „Bistro Barao“. Wir teilen alle Speisen, da unser Mittagessen sehr üppig war. Schinken, gebackener Oktopus, Schwein und Käse sind hervorragend, die Weine gut und der Service vom Chef geradezu freundschaftlich.

Mittwoch, 4.5. Es ist bedeckt und wir starten sehr entspannt in den Tag. Bei nur noch 13 Grad ist es am Pool auch nicht mehr so voll, wir entscheiden uns dann aber doch für einen Mittagsspaziergang und kehren wegen der tollen Tapas wieder im „Piparoza“ ein. Leckerer Rührei mit Dörrfleisch, gebackenen Käse mit Thymian, Alheira und Fischkuchlein. Alles super lecker und der Service wieder äußerst freundlich. Nachmittags sind es dann doch noch 27 Grad und wir legen uns wieder an den Pool. Schickes Abendessen im „Fialho“. Wir trinken unsere erste Flasche Herdade dos Grous (<http://www.herdade-dos-grous.com>), ein echtes Trinkerlebnis, unbedingt dranbleiben.

Donnerstag, 5.5. Es regnet und wir starten zeitig in Richtung Norden. Nach einigen Irrungen und Wirungen finden wir dann doch noch um 15:00 Uhr doch noch Filipa Pato (<http://filipapato.net>) die für Ihre umwerfenden Braga Weine weltberühmt ist. Das Weingut wird umfassend renoviert und es ist Feiertag, dennoch werden wir wie Freunde empfangen und bekommen eine komplette Hausbesichtigung inkl. kleiner Weinprobe. Da es nur noch zwei Weine zu Verkosten gibt, dürfen wir alle Fässer probieren, was für Granatenweine! Zum Abschied bekommen wir noch eine Flasche Spumante geschenkt.



Unser Hotel in Porto (<http://www.carrishoteles.com>) finden wir diesmal auf Anhieb. Wir bekommen die Suite 304 über die gesamte Breite des Hotels – wunderbar!



Abendessen im „ODE“, wieder mit köstlicher Butter von den Azoren, Salami und kroschem Brot als Apero, gefolgt von Alheira mit Mango und Tintenfisch auf Spinat, alles großartig.

Freitag 6.5. Es schüttet, um 11:00 Uhr sind wir zur VIP Probe bei Graham's verabredet. Diese ist spannend und wieder sehr lehrreich. Die Probe mit Vintage 1983, 2000 und 2007 von Graham's, 1980 Warre's und 1985 Dow's sowie 20 Years Tawny von Warre's, 30 und 40 Years von Graham's gefolgt von Graham's Colheitas aus 1982 und 1972 ist grandios. Das

Reisetagebuch 05.2016: Portugal
Reisende: Wiebke und Martin

von uns so geliebte Tapas Konzept wurde leider verändert, man bestellt jetzt aus einer sehr teuren Karte und die übersichtlichen Portionen werden unfreundlich serviert. Zwei Bestellungen vergessen und die beiden Weißweine für € 10,00 werden im Fingerhut serviert. Kurzer Hand stornieren wir unsere Reservierung für Sonntag. Kurzer Bummel durch Villa Nova, es gießt noch immer. Für die Fahrt zum Abendessen entscheiden wir uns zum Glück für ein Taxi, das selbst mit Navi große Probleme hat unser Restaurant zu finden.



Das Menü besteht aus Apfelpüree mit Sashimi, dazu Sauce von grünem Apfel, Ingwer und Sellerie, Wachtelei auf grünen Erbsen, Brot mit Ziegenbutter und Olivenöl, Stockfisch auf Erbsen und Koriander, weißer Zackenbarsch mit Spargel, Muscheln und Artischockenmus, Rinderfilet, Carpaccio und Ochenschwanz mit getrüffeltem Kartoffelpüree und Möhren sowie vier Sorten Käse. Ein wirklich grandioses Abendessen mit liebenswertem Service. Der 2003 Redoma von Niepoort aus der Jeroboam und der 2004 LBV unfiltered von Warre's sind nur zwei der ganz großen Weine die wir hier genießen durften.



Samstag, 7.5. Es gießt in Strömen und wir sind zur Probe bei Cockburn's verabredet. Just als wir die Führung und die Probe beenden liefert ein Feinkosthändler unser bestelltes Picknick, was aus lauter Leckereien besteht, die passenden Getränke finden wir ja vor Ort. Pünktlich um 15:00 Uhr sind wir bei Churchill's wo wir heute mit Liliya probieren. Wir arbeiten uns durch alle Weine, White, 10 und 20 Years Tawny, 1997, 2007 und 2011 Vintage plus den grandiosen 2005 LBV unfiltered, alle Ports sind wahrhaft großartig.



Wir schaffen es gerade noch uns frisch zu machen, bevor wir schon wieder los müssen. Die 20 Minuten Fahrzeit zu „Mario Luso“ lohnen sich, um 20:15 Uhr sind wir ganz allein im Restaurant, 15 Minuten später gibt es keinen freien Sitzplatz mehr. Das Essen beginnt mit lauter feinen Kleinigkeiten, Oliven, Brot, Iberico Schinken, gebratene Alheira, Stockfisch- und Entenkroketten. Als Hauptgang haben wir ein Kalbskotelett mit Gemüse bestellt und als Dessert kommt für Wiebke nur die große Portion Baiser mit Vanille Sauce in Frage.

Sonntag, 8.5. Ein Spendenlauf unterbindet jegliche Aktivitäten mit dem Auto, so dass wir ein wenig zu Fuß um den Block laufen. Mittagessen im „Pimm's“ dann Mittagsruhe. Um 16:00 Uhr nehmen wir den Shuttle Bus zum Corte Iglese (<http://www.elcorteingles.pt>) um ein wenig zu Shoppen. Abendessen im „Fich Fixe“ mit sehr gutem Fisch sowie den 10, 20 und 30 Jahre alten Tawnys von Dalva.

Montag, 9.5. Es regnet mal kurz nicht, so eilen wir noch einmal in den Kameliengarten kaum dort angekommen, beginnt es wieder zu schütten. Ein wunderschöner Park mit einer verwunschenen und leider auch verfallenen Villa, leider sind mittlerweile die meisten Blüten abgeregnet. Wir flüchten uns ins Auto und fahren auf der Villa Nova de Gaia Seite bis zum Meer. Alles wunderschön angelegt, aber menschenleer. Zum Lunch kehren wir bei Ramos Pinto ein, Wurst und Käseplatten sind ok, die Ports darf man aber getrost auslassen. Weiter zu Kopke, hier überzeugen wieder Baros, Kopke und Burmeister, Colheita '64 und Vintage 2011 sind herausragend.

Reisetagebuch 05.2016: Portugal
Reisende: Wiebke und Martin

Zum Abendessen geht es in die „Cantinho do Avillez“, wo wir gut unterhalten werden und auch ausgesprochen gut essen. Der Highlight unseres diesjährigen Porto Besuches erfolgt aber erst nach Rückkehr ins Hotel, als Paolo, den wir schon seit unserem ersten Besuch hier kennen, uns nötigt, unbedingt noch einen Absacker im Portologia (<http://www.portologia.pt>) zu nehmen, bevor wir abreisen. Wir probieren sechs 20 Years Tawnys blind (Quinta da Prelada, Quinta das Lamelas, Bialas, Quinta do Javali, St. Leonardo und die Quinta de Santa Eufemia, was für ein Spaß! Da ich eine 33% Trefferquote habe, spendiert das Haus noch ein Glas 1963 Dalva Golden White Colheita. Ein wundervoller Abschied von dieser tollen Stadt.

Dienstag 10.5. Pünktlich um 12:00 Uhr starten wir in Richtung Süden. Mit nur einem sehr kurzen Stopp am Flughafen, um unseren Mietwagen abzugeben, erreichen wir unser Hotel do Chiado (<http://www.hoteldochiado.pt>). Da es grade nicht regnet, bummeln wir einmal kurz um den Block, bevor wir den Nachmittag über in unserer Suite 720 relaxen.



Abendessen im „Tagide“ und endlich eine Flasche 2013 Quinta de Chocapalha, die uns schon so oft empfohlen wurde. Die Riesengarnelen in Knoblauch und die krosse Schweineschulter mit Möhrenpüree und Venusmuscheln sind sehr lecker, genau wie das Mousse au Chocolat, der Service ist aber miserabel und die Tische stehen dichter als früher.

Mittwoch, 11.5. Es schüttet und wir überbrücken die Zeit bis zum Mittagessen mit Pediküre und Maniküre. Nach gut zwei Stunden regnet es noch immer ohne Unterlass und wir flüchten uns ins „Wine Not“ auf ein Tapas Lunch. Alles sehr lecker, gut gewürzt und sehr liebevoll serviert. Anschließend ist Mittagsruhe angesagt. Zum Abendessen in der „Pharmacia“ nehmen wir ein Taxi, wie immer ist der Laden bis auf den letzten Platz ausgebucht. Wir bestellen Entenkroketten, Garnelen in Käsesauce und Linguini mit gebratenen Jakobsmuscheln zu denen der 2014 Weißwein von Filipa Pato hervorragend passt. Auch das Zitronentart aus dem Glas ist köstlich. Schöner Spaziergang, ohne Regen, zurück ins Hotel.

Donnerstag 12.5. Es schüttet und wir nehmen ein Taxi zum Shoppingcenter Almoreiras (<http://www.amoreiras.com>). Dort bummeln wir ausgiebig und nehmen auch ein Taxi zurück bis zum Rossio, es schüttet immer noch oder schon wieder. Zum Abendessen hat Frau Loureiro uns ins „Alma“ geschickt, für den fünf minütigen Spaziergang bleibt es tatsächlich trocken. Hinter den riesigen grünen und verschlossenen Türen erwartet uns ein kulinarisches Feuerwerk! Lachs- und Krebsravioli mit Krustentierschaum, Rinderfilet mit Rote Bete und Selleriepüree und die Birnen - Tarte -Tartin mit Vanille und Zimteis sind sensationell! Dazu trinken wir 2009 Pasmados branco und zum Abschluss den 2011 LBV von Vieira de Sousa Auf dem Rückweg kehren wir noch in die Bar Brasileiro ein, um einen Absacker zu nehmen. Auf dem Platz machen drei Männer exzellente Rockmusik und wir genießen die schöne Stimmung.

Freitag 13.5. Wir spazieren zum Bahnhof und nehmen den Zug nach Queluz. Da es grade mal nicht regnet, wandern wir zum Schloss und besichtigen dieses sehr ausführlich. Weiter durch die wunderschön angelegten Gärten mit Kanälen und zahllosen Springbrunnen.



Nach einer Stärkung, gegenüber dem Schloss in einer Tapas Bar, geht es wieder zurück nach Lissabon. Unser Abendessen in der „Taberna das Flores“ entfällt, da man keine Reservierungen akzeptiert. Aus dem Hotel werden wir kurzerhand umgeleitet in das „Lisboa a Noite“. Auch dieses Restaurant ist voll besetzt und als wir um 22:30 Uhr das Lokal verlassen, warten mindestens 12 Personen auf freie Tische. Die Garnelen in Olivenöl und Knoblauch, das Schweinefilet mit Spinat und Limettenrisotto sowie das Panna Cotta mit frischen Erdbeeren sind hervorragend, der Service bemüht und die Flasche 2014 Herdade dos Grous Branco ausgezeichnet.

Samstag 14.5. Wir nehmen die Metro und fahren zum Cais do Sodre, wo wir zunächst den Time Out Market besuchen und 2007 Dow's und 2000 Quinta do Noval probieren. Dann geht es mit dem Zug nach Cascais, wo wir drei Generationen der Familie Gomez zum brasilianischen Mittagessen treffen. Den Nachmittag über spazieren wir durch den Ort, den Park und anschließend am Hafen entlang zurück zum Bahnhof. Erst um 20:00 Uhr sind wir zurück im Hotel. Schönes Abendessen im „Wine Not“ die Pimentos, Kalbskroketten und Garnelen sind wieder köstlich, dazu probieren wir unterschiedliche Weine.

Sonntag 15.5. Ein kurzes und schnelles Frühstück, dann wird gepackt und ausgecheckt. Zum Mittagessen haben wir einen Tisch am Fenster des „Carmo“, am Largo do Carmo, unserem Lieblingsplatz in Lissabon reserviert. Die Umgebung ist einfach wunderschön und wir genießen die grandiose Aussicht auf das Treiben auf dem Platz. Mit dem Taxi geht es zum Flughafen und unser Flug mit der TAP geht planmäßig raus. In Fuhlsbüttel landen wir um 22:30 Uhr und werden wir schon von unserem Fahrer erwartet. Es schüttet aus Eimern bei 11 Grad, willkommen zurück!