

# **Bericht über die Teilnahme an der 3. EUROPEA Wine-Championship in Santo Tirso, Portugal**

**Sonntag, 16.03.2008**

Der Sonntagmorgen ging in die Douro Region. Nach einer ca. 2-stündigen Fahrt kamen wir am oberen Douro an. Dort besichtigten wir das Weingut von Quinta do Portal. Wie man uns erklärte, ist das Anwesen ein in dieser Region typisches Weingut. Während am unteren Douro fast ausschließlich Portwein produziert wird, ist es am oberen Douro eher üblich, dass in einem Weingut sowohl Qualitätswein als auch Portwein produziert wird. Man zeigte uns die Traubenannahme. Diese wurde von einem regionalen Designer entworfen und im vergangenen Jahr neu in Betrieb genommen. Die Trauben werden mittels Förderbändern direkt in die Abbeermaschine geführt, wo sie dann abgebeert und unverzüglich danach eingemaischt werden. Dies geschieht, um ein möglichst schnelles Angären der Maische zu gewährleisten. Eine Maischekühlung wird nicht in Betracht gezogen. Die Trauben werden sogar, ganz im Gegensatz zu der in Deutschland immer mehr angewandten kalten Verarbeitung, warm gelesen und verarbeitet. Damit lässt sich vermutlich auch die sporadische Wärmedämmung der Halle erklären. Bei der anschließenden Verkostung im rustikalen, aber sehr gemütlich eingerichteten Probierraum wurde uns ein weißer und ein Rosé-Port aus eigener Produktion zur Verkostung gereicht. Anhand dieser beiden Spezialitäten konnten wir erfahren, dass Portwein nicht zwangsläufig rot sein muss. Im Anschluss hatten wir die Gelegenheit, die Weinberge rund um das Weingut zu Fuß erobern und zu begutachten.

Gegen 12.30 Uhr stiegen dann wieder in den Bus ein, um uns in Richtung Regua zu bewegen. Dort wartete in der örtlichen Weinbauschule ein Festessen auf uns. Während des Essens hatten wir die Gelegenheit, den dortigen Schulwein zu verkosten. Anschließend ging es mit dem Bus wieder flussaufwärts. Nach einer halben Stunde Fahrt erreichten wir dann einen Produktionsbetrieb des weltberühmten Weingutes Sandeman. Dies ist wohl das größte Portweingut im Douro. Der neu gebaute und sehr modern ausgelegte Betrieb liegt auf einem ca. 300m hohen Hügel inmitten der weingutseigenen Weinberge. Nachdem wir per Video über die Historie und den Ablauf der Lese im Weingut aufgeklärt wurden, erhielten wir weitere Informationen über das Terroir der Douro-Region.

Nach einem kleinen Rundgang durch den Keller und die Traubenverarbeitung gelangten wir in den Probierraum, dessen Highlight eine riesige Panoramascheibe mit Blick auf den Douro war. Wir wurden gebeten einen Founders Reserve Port zu verkosten. Nachdem unser Bedarf an Portwein nun gedeckt war, genossen wir auf der Terrasse die Aussicht auf den malerischen Sonnenuntergang im Flusstal. Die anschließende eineinhalbstündige Busfahrt flussabwärts wurde mit sehr schönen Perspektiven auf den Fluss verschönert. Zurück in der Weinbau-

schule in Santo Tirso wurde ein deftiges Abendessen serviert und der Abend dieses insgesamt ereignisreichen Tages klang danach bei gemütlichem Zusammensein und netten Unterhaltungen aus.

(Sebastian Strub, DLR Rheinessen-Nahe-Hunsrück)



## Montag, 17.03.2008

Nach einer kurzen und kühlen Nacht brach viel zu früh der neue Tag an. Dieser begann wie gewohnt um 08:00 Uhr mit dem Frühstück.. Danach haben sich die Lehrer und Schüler in der Schulaula zur Eröffnung und gemeinsamen Besprechung des Wettbewerbs getroffen.

Um 09:15 Uhr konnten wir dann pünktlich mit dem ersten schriftlichen Teil des Weinwettbewerbes in der Fachrichtung Kellerwirtschaft starten. Schnell war festzustellen, dass der Test aufgrund des Fachenglisch nicht einfach wird. Anschließend folgte der schriftliche Test im weinbaulichen Teil. Hier wurden die Bereiche Schädlinge, Nährstoffe, Krankheiten und Rebsorten abgefragt.

Nachdem die beiden ersten schriftlichen Tests absolviert waren, hatten wir bei der Kaffeepause Zeit, die Teilnehmer der anderen Länder näher kennen zu lernen. Hierbei konnte neues Wissen über die anderen teilnehmenden Länder in Erfahrung gebracht werden, z.B. dass es in Tschechien an bestimmten Stellen sehr mineralische Böden gibt, oder die Feststellung, dass man in Estland auch Weinbau lernen kann.

Doch nun weiter im Tagesablauf!

Um 10:45 h konnten wir mit leichter Verspätung, noch vor dem Mittagessen, mit dem schriftlichen Wettbewerb „Special Theory“ Portugal beginnen. Es ging um die einheimischen Rebsorten, Weinanbaugebiete und Weine.

Das Mittagessen fand anschließend in der Schulmensa statt. Zur Vorspeise gab es Kartoffelsuppe. Zum Hauptgang wurde Salat, Reis, Salzkartoffeln und Gulasch serviert. Dabei hatten wir auch Gelegenheit, den von der Schule produzierten Vinho Verde zu verkosten.

Nach dem Mittagessen fand dann die praktische Teamprüfung im Bereich Kellerwirtschaft statt. Die Prüfungsaufgaben bestanden darin, mit Hilfe eines Sprühkopfes einen Tank zu reinigen sowie einen Schichtenfilter mit EK-Schichten anzusetzen. Die zweite Aufgabe bereitete uns leichte Probleme, da die Schichten scheinbar auf jeder Seite gleich aussahen.

Vor der nächsten Prüfung hatten wir wieder bei einer Tasse Kaffee die Gelegenheit, unsere Kontakte zu den anderen Teilnehmern zu vertiefen.

Pünktlich um 16:30 Uhr standen die Einzelprüfungen im Labor auf dem Plan. Die Aufgaben bestanden darin, den Gesamtsäuregehalt, die freie und gesamte  $\text{SO}_2$  und den Alkoholgehalt mittels Dichtemessungen eines Weines zu bestimmen. An diesem Punkt soll nochmals erwähnt werden, dass jeder beim Hantieren mit Schwefelsäure eine Schutzbrille tragen sollte. Ein Pfälzer Mitstreiter hat diese ins Auge bekommen und wurde mit dem Rettungswagen nach Porto ins Krankenhaus zur ärztlichen Versorgung gebracht. Nachdem er am selben Abend das Krankenhaus wieder verlassen konnte, hat er direkt behauptet: "Mit dem 2ten sieht man besser".

Um 20:00 h stand dann das Abendessen in der Schulmensa auf dem Plan. Es wurde wieder traditionelle portugiesische Kartoffelsuppe als Vorspeise serviert. Zum Hauptgang gab es Bacalhau (panierten Stockfisch), Reis und Bratkartoffeln.

Insgesamt haben wir einen anstrengenden Tag hinter uns gebracht. Der vorgegebene Zeitplan war knapp bemessen, durch die gute Einteilung der Gruppen konnten jedoch alle Schüler in den jeweiligen Bereichen erfolgreich getestet werden.

(Martin Hamm, DLR Rheinhessen-Nahe-Hunsrück)



## Dienstag, 18.03.2008

Der vierte Tag in Portugal in Santo Tirso begann mit dem Frühstück um 8.00 Uhr, dann fuhren wir mit dem Bus ca. 1 Stunde in eine Weinbauversuchsanstalt in der Nähe von Porto, in der wir die praktischen Prüfungen im Bereich Viticulture abzulegen hatten. Dies war der erste Tag, an dem wir zunächst schönes Wetter hatten, und die Stimmung war sehr gut.

Dort angekommen wurden wir zunächst in Gruppen aufgeteilt, und es ging schnell mit der ersten Aufgabe los. Wir mussten Krankheiten am Holz erkennen und entsprechend zuordnen, wobei uns bei dieser Aufgabe die englische Sprache zum Problem wurde. Bei der nächsten Aufgabe mussten wir Arbeitsweisen von Weinbaugeräten den verschiedenen Geräten zuordnen, was relativ einfach war.

Danach ging es in die Frühstückspause, in der wir mit Muffins und Kaffee versorgt wurden. Als nächstes stand Reben veredeln auf dem Programm.

Um 13.00 Uhr war das Mittagessen angesetzt, bei dem es einen sehr guten Vinho Verde gab und uns ein tolles Menü serviert wurde.

Nach dieser gemütlichen Mittagspause war Reben schneiden im Team angesagt, bei der wir uns mehr im Weg rum standen als uns gegenseitig helfen konnten...

Die nächste Aufgabe war ebenfalls ein Teamwettbewerb: Reben pflanzen.

Während dieser Aufgabe zog ein Gewitter auf, und einige Teilnehmer sind ziemlich nass geworden. Jetzt saßen wir etwa zwei Stunden in diesem Aufenthaltsraum, und Lehrer und Schüler wussten alle nicht so genau, wie es weiter gehen sollte, weil die „Chefin“ Maria ihren Plan nicht preis geben wollte.

Dann kam eine Aufgabe zum Special-Award Portugal, bei der wir im nassen Gras den Austrieb verschiedener Rebsorten bonitieren mussten. Danach ging es sofort weiter, und wir mussten verschiedene Erziehungssysteme erkennen.

Jetzt saßen wir alle mit nassen Socken und Schuhen und warteten, bis die Lehrer die Ergebnisse ausgewertet hatten, dass wir endlich in den Bus konnten und uns auf ein gutes Abendessen freuten, was zum kleinen Desaster wurde...

Die Köchinnen rechneten mit 40 Teilnehmern in einem relativ kleinen Raum, aber wir waren ca. 80 Leute, und so aßen wir teilweise draußen im Stehen.

Im großen und ganzen war es ein ziemlich lustiger Tag aufgrund von vielen kleinen Missgeschicken in der Planung.

(Moritz Schneider, DLR Rheinpfalz)



## Mittwoch, 19.03.2008

An unserem letzten Tag in Portugal machten wir uns morgens mit dem Bus von der Schule aus auf, in Richtung Porto!

Es standen noch zwei Aufgaben auf dem Programm: Winetasting im Einzel- und Teamwettbewerb und Special-Award Portugal, ebenfalls Sensorik.

Dies fand im Haus des Handwerks in der Innenstadt von Porto statt. Nach einer Führung durch das sehr ansehnliche Gebäude, welches durch den - wörtlich übersetzt – Arabischen Saal auch weit über die Stadtgrenze von Porto bekannt ist, begann der Wettkampf. Man musste in Sensorik, also Winetasting eine Vielzahl verschiedener Aufgaben erledigen, wie z. Bsp. Rebsorten erkennen, Weine nach Alter oder Restzuckergehalt ordnen, Weinfehler zuordnen.....

Anschließend fand der Special-Award Portugal statt, hier musste man ähnliche Aufgaben erfüllen wie bei der Sensorikprüfung, nur kamen noch einzelne Aufgaben über Portweine vor.

Nachdem die Prüfungen zu Ende waren und wir in einer Lounge in dem Hause zu Mittag gegessen hatten, machten wir uns auf zu einer hochinteressanten Besichtigung des Portweinkellers der Firma Krohne. Wir liefen entlang des Douro und genossen für wenige Minuten den Flair dieser südeuropäischen Metropole.

Am Abend stand die Siegerehrung auf dem Programm, hierzu machte man sich in der Schule sehr viel Mühe und versuchte, uns den letzten Abend schön zu umrahmen. Die schönste Umrahmung war, dass wir zweimal einen ersten Platz mit in die Pfalz nehmen konnten, einmal Moritz Schneider in Winemaking und Marius Meyer in Winetasting! Gut gelaunt und sehr erfreut ließen wir den Abend mit den anderen Teilnehmern in einer kleinen Weinbar in Santo Tirso ausklingen, bis uns am nächsten Morgen um 6 Uhr der Bus zum Flughafen brachte.

(Marius Meyer, DLR Rheinpfalz)

