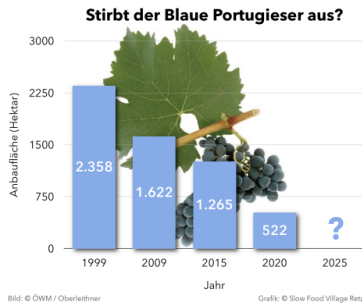


## Der Blaue Portugieser ist neuer Arche-Passagier



Stirbt der Blaue Portugieser aus? Die Anbauflächen gehen stark zurück.

Credit: Slow Food Village Retz  
Fotograf: Slow Food Village Retz



Blauer Portugieser aus dem Retzer Land und Pulkautal

Credit: Astrid Bartl  
Fotograf: Astrid Bartl

Utl.: Slow Food International hat die autochthone österreichische Rebsorte von Retzer Land und Pulkautal als bedroht und schützenswert in die Arche des Geschmacks aufgenommen. =

Retz (OTS) - Vor vierzig Jahren noch die meistangebaute Rotweinsorte Österreichs, fristet der Blaue Portugieser heute ein Nischendasein. Die Anbauflächen schwinden rapide. Alleine zwischen 2015 und 2020 sind von den wenigen verbliebenen Flächen weitere 60 Prozent weggefallen. Slow Food International hat die Gefahr erkannt und deshalb den Blauen Portugieser in seine Arche des Geschmacks, den weltweiten Katalog der schützenswerten Lebensmittel, aufgenommen.

Lange Zeit stand der Blaue Portugieser bei den Heurigen und in der Gastronomie für den typischen, österreichischen Rotwein, oft schlicht „Retzer Rotwein“ genannt. Kaum erstaunlich daher, dass auch am 15. Mai 1955 beim Festbankett im Zeremoniensaal von Schloss Schönbrunn „Retzer Rotwein“ kredenzt wurde - der Blaue Portugieser als Staatsvertragswein.

„Stirbt der Blaue Portugieser im Retzer Land und im Pulkautal aus, dann stirbt ein Stück österreichische Identität“ sagt Michael Vesely von Slow Food Village Retz, Initiator der Aufnahme in die Arche des Geschmacks. „Diese Traube hat eine Renaissance verdient“, ist auch Richard Klinger, Präsident des „Blauen Portugieser Club Reserve“, überzeugt. Der Wahl-Retzer setzt sich schon seit vielen Jahren für das Comeback der Weinsorte in diesem Teil des Weinviertels ein. „Es freut uns, dass wir mithelfen konnten, die Aufnahme in die Arche des Geschmacks vorzubereiten.“

„Für uns WinzerInnen stellt diese Rebsorte eine große Herausforderung dar, denn im Weingarten ist sie eine Diva. Deshalb ersetzen sie viele Weinbauern durch pflegeleichtere Sorten“, sagt Winzerin Anna Schöfmann. „Das ist bedauerlich, denn der Blaue Portugieser ist die Antwort auf mehrere aktuelle Trends.“ Und diese gehen in der Welt der Rotweine weg von hohem Alkoholgehalt, dominanten Gerbstoffen und „Marmelade“-Aromen hin zu leichteren, tanninarmen Weinen mit Fokus auf Spaß und Entspannung, von denen man gerne mehr als ein Glas trinkt. Nicht zuletzt legen WeintrinkerInnen auch immer mehr Wert auf das Besondere, das Regionale. Statt weltweiter Gleichschaltung und „internationaler Stilistik“ sind jetzt typische, autochthone Rebsorten gefragt. Der Blaue Portugieser der niederösterreichischen Regionen Retzer Land und Pulkautal beantwortet genau diese Nachfrage. Wenn er nicht ausstirbt.

Zwtl.: Über Slow Food:

Slow Food ist eine weltweite Bewegung, die sich für genussvolles, bewusstes und regionales Essen einsetzt. Slow Food steht für Produkte mit authentischem Charakter, die auf traditionelle oder ursprüngliche Weise hergestellt und genossen werden. Lebensmittel, die nach Slow-Food-Kriterien angebaut, produziert, verkauft oder verzehrt werden, sollen regionale Wirtschaftskreisläufe stärken und Menschen wieder mit allen Sinnen an ihre Region binden.

[www.slowfood.com](http://www.slowfood.com)

Zwtl.: Über die Arche des Geschmacks:

Die Arche des Geschmacks ist der weltweite Katalog an Lebensmitteln, die es wert sind, vor dem Aussterben bewahrt zu werden, weil sie neben ihrem einzigartigen Geschmack auch wesentlich für eine Region bzw. Kultur sind. Mit der Aufnahme eines Lebensmittels in die Arche erhöht Slow Food dessen weltweite

Sichtbarkeit und stärkt die regionalen Aktivitäten zur Erhaltung.

Zwtl.: Über Slow Food Village Retz:

Retz ist das erste Slow Food Village Niederösterreichs. Die mehr als 50 Mitglieder setzen sich für eine verantwortungsvolle und genussvolle Ernährungs- und Esskultur ein. Dazu gehören Aktivitäten in Kindergärten und Schulen genau so dazu, wie kulinarische Exkursionen und Verkostungen.

[www.slowfoodretz.at](http://www.slowfoodretz.at)

Zwtl.: Über den Blauen Portugieser Club Reserve:

2016 gegründet, setzt sich der Club für die Verbreitung des Blauen Portugieser ein. Neben zahlreichen anderen Tätigkeiten zeichnet der Club jedes Jahr den Sortensieger der Retzer Weinwoche mit einem Pokal aus.

[www.blauerportugieser.at](http://www.blauerportugieser.at)

Bild(er) zu dieser Aussendung finden Sie im AOM / Originalbild-Service sowie im OTS-Bildarchiv unter <http://bild.ots.at>

~

Rückfragehinweis:

Michael Vesely

[buero@slowfoodretz.at](mailto:buero@slowfoodretz.at)

~

Digitale Pressemappe: <http://www.ots.at/pressemappe/35040/aom>

\*\*\* TP-ORIGINALTEXT PRESSEAUSSENDUNG UNTER AUSSCHLISSLICHER  
INHALTLICHER VERANTWORTUNG DES AUSENDERS - WWW.TOURISMUSPRESSE.AT \*\*\*

TPT0003 2022-03-29/09:00

290900 Mär 22

Link zur Aussendung:

[https://www.tourismuspresse.at/presseaussendung/TPT\\_20220329\\_TPT0003](https://www.tourismuspresse.at/presseaussendung/TPT_20220329_TPT0003)