

Tyto alba

Der Wein – die Eule
Von Bernardo Cabral

Schleiereule, Tyto alba, Umwelt- und Artenschutz, Biodiversität, Nachhaltigkeit, Weingut „Companhia das Lezírias“, Portugal, Pinien-Prozessions-spinner, *Thaumetopoea pityocampa*. – Barn owl, Tyto alba, environmental and species protection, biodiversity, sustainability, vineyard “Companhia das Lezírias”, Portugal, pine processionary, *Thaumetopoea pityocampa*.

Es soll vorkommen, dass Eulenforscher und Eulenschützer gerne Wein trinken – und um dies gleich vorweg zu nehmen – die weiblichen wie die männlichen! Dass sich sowohl Eulenschutz, Eulenforschung sowie umweltschonender Anbau als auch sehr gute Weine ergänzen, zeigt uns „Tyto alba“. Wir haben es uns nicht nehmen lassen und nicht nur Informationen über die Weinlinie „Tyto alba“ und das zugehörige Weingut sowie über die dort durchgeführten naturerhaltenden Maßnahmen in Erfahrung gebracht, sondern das Nützliche mit dem Angenehmen verbunden: Bekannte Rebsorten wie Sauvignon Blanc und Merlot wechseln sich ab mit so wohlklingenden Namen wie Moscatel Galego, Touriga Nacional und Castelão. Das machte uns neugierig – wir machten eine Weinprobe. Doch lassen wir zunächst den Wein- gutbesitzer und Önologen selbst zu Wort kommen (Anm. d. Red.).



Abb. 3: Nistkasten für (Sing-)Vögel und Geschenkbox zugleich.

In unserer Region um Samora Correia, etwa 20 Autominuten von Lissabon entfernt, brütet seit jeher die Schleiereule (*Tyto alba*) – und genau hier befinden sich unsere Anbaugelände. *Tyto alba* hilft uns in unserem Weingut ein ausgewogenes Ökosystem zu erhalten, das die Verwendung sehr nachhaltiger Praktiken ermöglicht. Unsere Schleiereulen beseitigen unliebsame Nagetiere sowie Insekten, die unseren Reben schaden könnten. Dadurch können wir den Einsatz von Chemikalien stark reduzieren.



Abb. 1: Das Weingut „Companhia das Lezírias“, Samora Correia, Portugal (alle Fotos von und Abdruck mit freundlicher Genehmigung durch: Companhia das Lezírias/BERNARDO CABRAL).



Abb. 2: Tyto alba – Moscatel Galego.

¹Neben den individuellen Beschreibungen der Weinprobenteilnehmer stammen Informationen zu den Rebsorten und speziell zu den Tyto alba-Weinen aus <https://www.bomdia.de/>, <http://www.tytoalba.pt/>, <https://de.wikipedia.org/> und <https://www.weinkenner.de/wein-lexikon/> [jeweils 15.04.2019].

Probe 1: Tyto alba – Sauvignon Blanc (12,5 Vol.-%; 0,6g/l Restzucker).¹ Im Glas zeigt sich dieser Wein zitronenhell mit grünen Reflexen und erinnert am Gaumen an Aprikosen, weiße Johannisbeeren, Litschi und grüne Äpfel. Er erscheint dadurch zunächst nicht als typischer Sauvignon Blanc mit den meist vorhandenen Stachelbeeraromen. Wir empfehlen ihn aufgrund seiner lebendigen Frische sehr gerne als typischen Sommerwein.

Das Anbaugelände unserer Reben mit benachbartem Wald liegt in einer einzigartigen Umgebung nahe dem Fluss Tejo (lat.: Tagus). Es gehört zu einem der empfindlichsten und am stärksten geschützten Feuchtgebiete Portugals. An der Universidade de Évora wurde ein (passend bezeichnetes) Vorhaben „Tyto Tagus Project“ gegründet, das Ausbreitungsmuster juveniler Schleiereulen und damit verbunden mögliche Schutzmaßnahmen untersucht. Unser Weingut „Companhia das Lezírias“ wurde in dieses Programm aufgenommen (Abb. 1). Die heimische Schleiereule hat uns inspiriert: Unsere Marke und Weinlinie muss „Tyto alba“ heißen!

Probe 2: Tyto alba – Moscatel Galego (12,5 Vol.-%; 0,6g/l Restzucker). In der Tonampore gereift, erfreut der Moscatel Galego die Weinverkoster bereits durch einen sehr intensiven Duft. „Moscatel“ assoziiert natürlich „Muskateller“ – und manchmal an solche mit hohem Restzuckergehalt. Stimmt – aber nur bedingt! Denn BERNARDO CABRAL ist ein hochwertiger Spitzenwein gelungen, den wir als sehr ausgewogen in der Nase, am Gaumen samt dem Abgang mit Ananas- und Kiwiaromen empfehlen. Interessant erscheinen seine weißen bis lachsroten Farbtöne. Ein rundum ausbalancierter Wein! Fantastisch! Gratulation!

Bereits 2014 gewann die Companhia das Lezírias den „Green Project Award“ in der Kategorie „Landwirtschaft, Meer und Tourismus“ mit ihrem Projekt „Companhia das Lezírias: Forstwirtschaft für die biologische Vielfalt“, das eine Reihe von Arbeitsrichtlinien umfasst, um die Nachhaltigkeit der Waldbewirtschaftung in der Heide zu gewährleisten, wobei der Schwerpunkt auf dem Schutz und der Förderung der biologischen Vielfalt liegt.

Probe 3: Tyto alba – Branco (12,5 Vol.-%; 1,2g/l Restzucker). Der Cuvée aus 60% der autochthonen Fernão Pires und 40% Arinto-Trauben besticht durch seine leichte Holznote und seine Äpfel- und Gräseraromen. Grüngelb im Glas verleihen diese zwei Rebsorten dem Branco am Gaumen nicht nur Grasnoten, sondern rufen Erinnerungen an Stachelbeeren und Zitronen wach – begleitet von einer leicht mineralischen Note. Die zweimonatige Holzreifung machen ihn zu einem passenden Fischbegleiter.

Das „ABC 2020“-Siegel auf unserer Website und den Weinflaschen? Bei der Verpflichtung für die Teilnahme unseres Weinguts an



diesem Projekt („Ambiente – Biodiversidade – Carbono“ für: „Umwelt – Biodiversität – Carbon/Kohlenstoff“) geht es um die Umsetzung von Praktiken, die ein hohes Maß an Nachhaltigkeit anstreben – um „A“ die Umwelt zu schützen, „B“ die Artenvielfalt zu erhalten und auszubauen sowie „C“ den Verbrauch an Kohlenstoff zu reduzieren. Zur Zeit ist unsere Weinproduktion klimaneutral. Wir verfolgen eine Reihe von Maßnahmen innerhalb der Kreislaufwirtschaft:

- Mehrere Messgeräte prüfen den Wasserbedarf unserer Reben, so dass nur tatsächlich benötigtes Wasser eingebracht wird.
- Das Personal wird im sorgsamem Umgang mit dem Wasser geschult.
- Alle Abfälle werden recycelt und entstehendes Restwasser wiederverwendet.
- Unser Unternehmen sponserte mehrere Studien über verschiedenen Arten, die auf unseren Anbaugebieten existieren.
- Vogelbeobachtungen sind der Öffentlichkeit zugänglich und fördern den Naturtourismus für Menschen aus aller Welt.
- Schulklassen besuchen unser Weingut.
- Wir verbreiten den „Tyto alba-Nistkasten“ und erhalten regelmäßig Rückmeldungen über deren erfolgreichen Einsatz (Abb. 3).
- Kohlenstoff-Solarmodule wurden installiert.
- Ein Umbau unseres Weinkellers senkt den Energieverbrauch der Weinproduktion.
- Wir reduzierten den Glasverbrauch der Weinflaschen.
- Schließlich pflanzten wir Kiefern zum Ausgleich der Emissionen an.

„Wir verpflichten uns BESSERES zu produzieren mit geringeren Umweltauswirkungen, weniger Energie- und Materialverbrauch, weniger Wasserverbrauch, weniger Umweltemissionen und weniger Abfallaufkommen. Gleichzeitig wollen wir die Landschaft und die Ökosysteme erhalten.“²

Probe 4: Tyto alba – Rosé (12,5 Vol.-%; 1,54g/l Restzucker). „Tyto alba“ bietet uns einen Rosé aus den Reben Touriga Nacional und Merlot. Auch hier wurde der Wein zusätzlich drei Monate in französischer Eiche gelagert. Klare, blasse Lachstöne spiegeln sich im Glas wider. Das gesamte Aroma wechselt zwischen Kirschen, grünen Äpfeln und Limetten. Weitere Attribute sind seine Geschmeidigkeit und seine Frische.

Unsere Tyto alba-Nistkästen? Diese Bruthilfen für unterschiedliche Vogelarten entstanden aufgrund einer von vielen Forschungsaktivitäten, die aus der Partnerschaft mit dem Instituto da Conservação



Abb. 4: Eine Bruthilfe für Schleiereulen im Weingut

da Natureza e das Florestas (ICNF, Institut für den Schutz von Natur und der Wälder) und der Universidade de Évora hervorgingen. Eine dieser Studien zielte darauf ab, das Bewusstsein für die in den Waldgebieten vorkommenden Vogelarten und den Einfluss der menschlichen Bewirtschaftung auf ihre Verbreitung und Häufigkeit sowie auf ihre Rolle als natürliche Kontrolle von sogenannten Waldschädlingen zu schärfen. 113 Nistkästen wurden installiert und jährlich überwacht (12 wurden von Spechten besiedelt, 14 von Baumläufern und 87 von Meisen). Diese Nisthilfen wurden angebracht, um „das Wachstum der Populationen insektenfressender Vögel zu fördern, was sich als wirksame Maßnahme zur Bekämpfung von sog. Waldschädlingen, aber auch von Waldkrankheiten erwies, wobei sowohl die Raupennester des Pinien-Prozessionsspinner (*Thaumetopoea pityocampa*) im Kiefernholz als auch die Entlaubung von Korkeichen stark abnahmen.“³

Probe 5: Tyto alba – Castelão (13,5 Vol.-%; 0,6g/l Restzucker). Diese auch unter den Synonymen João Santarém und Periquita bekannte rote Rebe ist in Portugal sehr verbreitet. Unter der zweiten Bezeichnung wurden die allerersten Flaschen Rotwein überhaupt in Portugal abgefüllt. In kleinen Tonamphoren reift der Tyto Alba-Castelão 12 Monate. Rubinrote Farbspiele und die typischen „Kirchenfenster“ zeichnen diesen Wein aus, der in der Nase an Zimt, Sternanis und rote Johannisbeeren erinnert. Im anhaltenden Abgang ergänzt seine kräftige Säure die Pflaumen-, roten Frucht- und leichten Erdnoten.

Probe 6: Tyto alba – Tinto (14 Vol.-%; 2,4g/l Restzucker). 20% Touriga Franca, 50% Touriga Nacional und 30% Alicante Bouschet verleihen dem 12 Monate in französischer und amerikanischer Eiche lagernden Tinto eine harmonische Holznote – wie auch den folgenden zwei Weinen. Sein dunkles Granatrot besticht. Brombeer- und schwarze Johannisbeerdüfte lassen den Tinto am Gaumen fruchtig und seidig mit intensivem Geschmack und leichten Tanninen erscheinen.

Warum wir diese Nisthilfen nicht für Schleiereulen konzipiert haben? Der Nistkasten hat einen doppelten Zweck: Er soll

sowohl eine dekorative Geschenkbox darstellen, die leicht mit einer Flasche Tyto alba-Wein gefüllt und getragen werden kann. Zugleich soll dieser Behälter dazu anregen Brutmöglichkeiten zu schaffen. „Geschenkboxen“ für die meisten Eulenarten wären deutlich größer zu gestalten und zu schwer. Und dennoch haben wir auch an Nistkästen für die Schleiereulen selbst in unseren Anbaugebieten gedacht und diese an unterschiedlichen Stellen mit Erfolg positioniert (Abb. 4).

Probe 7: Tyto alba – Merlot (14 Vol.-%; 1,6 g/l Restzucker). Der sortenreine Merlot zeigt im Glas die Farbe schwarzer Kirschen und betört durch sein Feuerwerk in der Nase, das Brombeer- und Holzdüfte widerspiegelt. Spannende Geschmackserlebnisse dunkler Beeren und von würzigem Paprika auf der Zunge werden ergänzt durch einen sehr gelungenen, kräftigen und anhaltenden Abgang.

Probe 8: Tyto alba – Touriga Nacional (14 Vol.-%; 1,7g/l Restzucker). Schwarzrote Farbreflexe kombiniert mit Schwarzkirsch-Duftnoten erfreuen die Weinliebhaber des sortenreinen, autochthonen Touriga Nacional zusätzlich mit seinen harmonischen, beerigen (Johannisbeere, Pflaume), würzigen und tanninreichen Eindrücken am Gaumen. Seine Eichenfassreife lässt einen hervorragenden Wein entstehen, der mit vollem Genuss verkostet werden kann und sein gesamtes Bouquet auch noch nach Jahren zeigt. Zitat der Weinprobenteilnehmer: „Durchgängig von Nase bis zum Gaumen ein märchenhaft guter Wein, der selbst zu einer Zigarre passt!“

Wem diese Informationen nicht ausreichen, der wendet sich an die deutsche Exklusivvertretung Bom Dia GmbH (www.bomdia.de) oder liest und schaut nach unter <http://www.tytoalba.pt/>. Dort findet man auch Hinweise auf die erwähnten Forschungsprojekte und freut sich über die Aussage, dass in den erwähnten Regionen die Schleiereulendichte besonders hoch ist. Bleibt noch anzumerken, dass bei der World Owl Conference 2017 in Portugal gerade Tyto alba-Weine als Präsent den Teilnehmern übergeben wurden.

„Vielen Dank!“

Für unterschiedliche Hilfestellungen danken wir gerne TANJA LENTZE (Bom Dia GmbH, Baden-Baden, www.bomdia.de) sowie SÍLVIA NEVES und SILVANA OLIVEIRA (Wines & Winemakers by Saven, Portugal).

Bernardo Cabral, leziras.vinhos@cl.pt

Übersetzung und Bearbeitung:
Rudolf Schaaf

² übers. n. <http://www.tytoalba.pt/> (29.03.2019).

³ übers. n. einem Bericht von Prof. PhD JOÃO E. RABAÇA, Universidade de Évora, Department of Biology and Institute of Mediterranean Agricultural and Environmental Sciences (ICAAM): <http://www.tytoalba.pt/> (29.03.2019).

