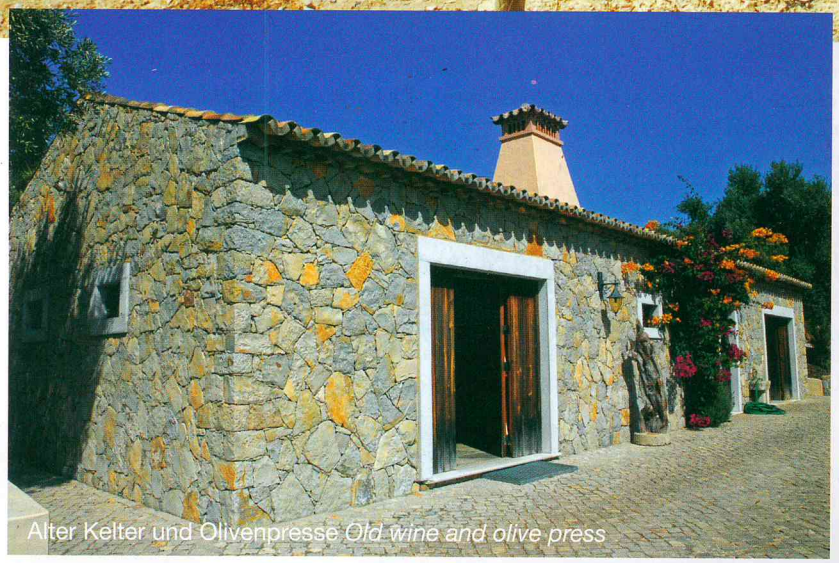
Helwigus Quinta Velha



Alter Kelter und Olivenpresse *Old wine and olive press*

Madlen & Helwig Ehlers

Probierstube *Tasting room*

Fotos: Cineterra

Die besten Weine Südportugals, Teil 14
Southern Portugal's Finest Wines, Part 14

HELWIGUS SINGLE VINEYARD

Witzige Labels zieren die Weine einer neuen kontrollierten Anbauregion bei Faro
Amusing labels adorn the wine of a new controlled growing region near Faro

Was kann es Schöneres geben, als an einem sonnigen Tag im Schatten uralter Olivenbäume zu sitzen, den Blick über grüne Hügel und das Azurblau des Atlantiks schweifen zu lassen und den eigenen Gaumen mit einem vorzüglichen portugiesischen Rotwein zu erquicken? Nun, die Steigerung wäre, wenn der gerade getrunkene Wein aus der eigenen Produktion stammen würde. Und genau das war der Gedanke, der sich bei dem Physiker und Ex-Industriemanager Helwig C. Ehlers manifestierte, als er 1998 auf seinem gerade gekauften 6 Hektar großen Grundstück bei Santa Barbara de Nexe verweilte. Das *Terroir* aus kalkhaltigem Verwitterungsgestein erschien dem Hamburger ideal, und so begann er mit Unterstützung der renommierten Önologin Dorina Lindemann amerikanische Wildreben anzupflanzen auf die dann Edelreiser der Sorten Aragonez, Castelão, Syrah, Touriga-Nacional und Fernão Pires aufgepfropft wurden. Was 1999 als Hobby begann, hat sich mittlerweile zu einem prosperierenden Familienunternehmen entwickelt. Von Anfang an war der Neu-Winzer darauf bedacht, seinen Wein so schonend wie möglich zu produzieren und zu lagern. Seine Weine sollen möglichst säurearm und vollmundig sein. Dafür setzt er modernste Technologie ein und verwendet für Mazeration, Weinpressung, Filtration, Kühlung und Lagerung ausschließlich Geräte des Branchen-Primus Bucher Vaslin. Für die Qualität der Reben sorgen nicht nur gezielte Ausdünnung der Pflanzen, Bodendüngung und Tröpfchenbewässerung, sondern auch das Know-how des Breisacher Önologen Carsten Heinemeyer, der das Weingut regelmäßig konsultiert und Helwig Ehlers schon so manches Geheimnis über die Weinherstellung verraten hat. Längst genießen die charaktervollen Weine mit den lustigen Helwigus-Labels einen ausgezeichneten Ruf. Der Rote, Jahrgang 2008, aus den Rebsorten Castelão und Aragonez, mit seinen Duftnoten nach Granatapfel, Weichselkirsche und Himbeere, kräftigen Aromen und Tanninen, ist bis auf einige Dutzend Magnumflaschen restlos ausverkauft. Potential haben auch der in Barrique-Fässern gereifte Rotwein 2009, eine Cuvée aus Syrah, Aragonez und Castelão, sowie der wunderbare Weißwein 2011 aus Arinto und Fernão Pires mit seinem frischen Duft von Limette, Grapefruit und Bergamotte, der perfekte Begleiter zu Fisch und Meeresfrüchten. Lagerfähig sind die Helwigus-Weine etwa 7-9 Jahre. Was den Winzer ganz besonders freut, ist, dass inzwischen auch die Kontrollbehörden von seinen Weinen überzeugt sind und er demnächst in der Tavira D.O.C. (Denominação de Origem Controlada) aufgenommen wird.

Urs Mayr

What could be better than sitting in the shade of ancient olive trees on a sunny day, letting your eyes wander over green hills and the azure blue of the Atlantic and refreshing your palate with an exquisite Portuguese red wine? Well, the icing on the cake would be that you had produced the wine yourself. And this was exactly the thought that entered the mind of physicist and former industry manager Helwig C. Ehlers during a stay on his newly acquired six acres of land in Santa Bárbara de Nexe in 1998. The terroir of weathered limestone appeared perfect to the wine lover from Hamburg, and so he began to plant American wild vines onto which he then grafted Aragonez, Castelão, Syrah, Touriga-Nacional, and Fernão Pires vine varieties with the support of renowned oenologist Dorina Lindemann. What started as a hobby in 1999, has meanwhile developed into a prosperous family business. From the very outset the novice winemaker has been intent on producing and storing his wine as gently as possible. His wines should be very low in acidity and full-bodied. For this he uses the latest technology and equipment from industry leader Bucher Vaslin for maceration, wine pressing, filtration, cooling and storage. Grape quality is not only ensured by selective thinning of plants, fertilising and drip irrigation, but also through the knowhow of oenologist Carsten Heinemeyer, who regularly visits the vineyard and has already revealed many a secret about wine production to Helwig Ehlers. The characterful wines with the amusing Helwigus labels have long enjoyed an excellent reputation. With its aromas of pomegranate, sour cherry and raspberry, its bold flavours and tannins, the vintage 2008 red, made with Castelão and Aragonez grape varieties, has completely sold out apart from a few dozen magnum bottles. The 2009 red wine, a blend of Syrah, Aragonez and Castelão, aged in barrels, and the wonderful 2011 white wine, made from Arinto and Fernão Pires grapes, with its fresh scent of lime, grapefruit and bergamot, and therefore the perfect companion to seafood, also show potential. The Helwigus wines can be stored for about 7-9 years. The winemaker is especially pleased with the fact that the supervisory authorities are now also convinced about his wines and that he will soon be accepted into the Tavira DOC (Denominação de Origem Controlada).

Urs Mayr

Info: Helwigus Quinta Velha, Apartado 5136,
8006-701 St. Barbara de Nexe,
Tel. 289 999 100 & 967 082 785,
ehlershamburg@aol.com

Mehr Faro Infos online
More Faro info online

37.114695, -7.946849