

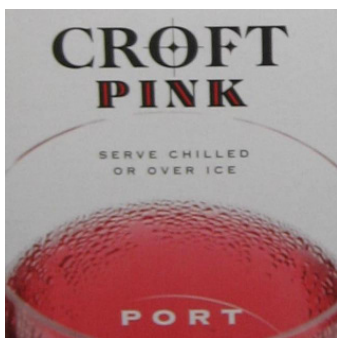


AXEL PROBST
Diplom-Kaufmann

Verbindungsstraße 12a
40764 Langenfeld
Fon +49.212.60650
Fax +49.212.2641020
info@worldofport.de
www.worldofport.de

THERE IS A NEW PORT IN TOWN

Eine so traditionelle Branche wie die des Portweins erfährt doch sehr selten Innovationen. Zu sehr profitieren die Hersteller von den alten Geschichten rund um den Port.



Seit ein paar Jahren hat sich diesbezüglich doch ein gewisser Wandel eingestellt. So haben viele Hersteller mindestens zusätzlich einen „robotic lagar“ in ihren Produktionsstätten implementiert, der das menschliche Traubenstampfen zumindest in Teilen ersetzt. Auch findet man immer wieder Portweinflaschen, die durch ihr modernes design auffallen. Porto Solene, Warre's Otima und Gilberts Vintage Port 2005 sind hier ein paar Beispiele. Um allerdings ein Datum ausfindig zu machen, zu dem eine völlig neue Art des Portweins produziert wurde, muss man sicherlich in das 19. Jahrhundert zurückblicken. Das Jahr 2008 ist nun auch ein solches Jahr, das Jahr des PINK-PORT von Croft.

BACKGROUND

Hergestellt wird er von dem zum Taylors Fladgate Imperium gehörenden Haus Croft, das auf eine sehr lange Geschichte zurückblickt. Gegründet vor über 300 Jahren war John Croft im 18. Jahrhundert eine der maßgeblichen Personen im Portweinhandel. Bereits 1788 schrieb er „Treatise on the wines of Portugal“, eine der ersten Abhandlungen über den Portwein.

PRODUCTION

Pink-Port wird genau so hergestellt, wie der rote oder weiße Portwein. Der Unterschied zu den roten Portweinen besteht in der Dauer, in der die Traubenschalen Kontakt zum Most haben und somit die Roséfarbe erzeugen. Produziert aus den Sorten Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinta Roriz, Tinto Cião, Tinta Barroca und Tinta Amarela greift der PINK PORT auf die gleichen Traubensorten wie die roten Portweine zurück.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

„Chilled or over ice“. Die Farbe und das Glitzerdesign des labels lässt eine Käuferschicht erahnen: Weiblich und jung. Meine Tochter hat sich mit ihren 6 Jahren in das Etikett fast verliebt. Wenn man ihn eiskalt genießt, ist die Nase extrem verhalten: ganz leicht schimmert eine leicht künstlich wirkende Frucht durch. Im Mund süß mit Medizin-Noten. Bleibt recht lange im Mund.

WIRD ER BLEIBEN?

Wie soll man ein neues Produkt beurteilen, wenn man es nicht selbst probiert. Der PINK-PORT wird nicht mein Favorit, aber das ist der White Port auch nicht und auch der hat durchaus sein Marktsegment. Ich hoffe jedoch, dass die meisten danach auch mal einen richtigen Portwein trinken.



© 2008 by