



PORTfolio

von Axel Probst

Ihm haftet in Teilen noch der Charme des Zigarrenzimmers aus dem frühen 20. Jahrhundert oder der Bridgeabend älterer Damen an. Und auch in der Gastronomie und Barszene hierzulande wird Portwein immer noch stiefmütterlich behandelt. Völlig zu Unrecht!

In unseren europäischen Nachbarländern hat Portwein einen festen Platz im Bewusstsein der Menschen und damit auch in der Gastronomie, doch gibt es im Umgang mit Port landesspezifische Besonderheiten. Selten wird man in Grossbritannien einen Tawny auf der Karte entdecken. Die englische Tradition besteht ausschliesslich aus hochwertigen Rubies, meist Vintage Ports, immer nach dem Essen. Der Franzose geniesst ausschliesslich Tawnies und diese immer leicht gekühlt vor dem Essen. In den Benelux-Ländern wird ebenfalls viel Port getrunken, hier sowohl Rubies als auch Tawnies.

Typologie und Hierarchien

«Die erste Pflicht des Portweins ist es, rot zu sein und die zweite, getrunken zu werden» (Ernest Cockburn).

Von der Pflicht, rot zu sein, weicht nur ein kleiner Teil der Portweine ab, die weissen Ports und seit 2007 die neuen pinken Ports

(Rose-Ports), wobei beide hauptsächlich eisgekühlt pur als Aperitif oder in Cocktails genossen werden (siehe Kasten Präsentation der Portweine). Den Löwenanteil im Portweinmarkt halten mit ca. 90% die roten Portweine. Hier unterscheidet man Ruby Ports und Tawny Ports.

Die **Rubies** sind flaschengereifte Portweine, die man in die drei Hierarchiestufen Standard Rubies, Late Bottled Vintage Ports und Vintage Ports einteilt. Die Standard-Rubies sind als einfache, fruchtige Portweine Verschnitte aus mehreren Jahrgängen. Die Late Bottled Vintage Ports (LBV) sind als mittlere Qualitätsstufe Portweine aus einem Jahrgang, die nach 4–6 Jahren auf die Flasche abgefüllt werden. Meist gefiltert sind die LBV zum direkten Verbrauch produziert. Sie sind komplexer und tiefgründiger als die Standard Rubies. Die Königsklasse der Portweine sind die Vintage Ports. Das sind jahgangsreine Portweine, die 2 Jahre nach der Ernte ungefiltert abgefüllt werden, um danach jahrzehntelang in der Flasche zu reifen. Vintage Ports werden nur in besonders



Grenzstein von 1756 auf Quinta Nova



Eine Portweinzange im Feuer



Die verschiedenen Farben der Portweine (White Port, Tawny LBV und Vintage Port)



Abendstimmung auf der Quinta da Romaneira

guten Jahren produziert und bereiten unvergleichliche Genüsse. In diesem Jahrhundert wurden in den Jahren 2000, 2003 und 2007 generell Vintage Ports deklariert¹. Vintage Ports sind der einzige hier angesprochene Portwein, der dekantiert werden muss.

Tawnies sind fassgereifte Portweine, die ihre Bezeichnung aufgrund ihrer Farbe erhalten haben (tawny – lohfarben/beige). Sie werden in kleinere Fässer, den «pipas», mit einem Volumen von 550 Litern abgefüllt. Anders als bei den Rotweinproduzenten haben die pipas nicht die Hauptaufgabe, frische Holzaromen an den Portwein abzugeben. Die Fässer sind teilweise viele Jahrzehnte alt und die Portweine sollen hauptsächlich durch Oxidation in ihnen reifen. Durch diese Oxidation verdunsten aber auch ca. 2 % vol. pro Jahr und lassen so die Aromen intensiver werden. Die fruchtig-frischen Aromen der ersten Jahre verändern sich durch den Kontakt zum Sauerstoff in nussige Noten, Trockenfrüchte und Karamell. Auch bei den Tawnies bilden die Standard Tawnies die untere Qualitätsebe-

ne. Diese Ports liegen unterschiedlich lange, meist 4–7 Jahre im Fass, um dann trinkfertig auf die Flasche abgefüllt zu werden. Des Weiteren werden bei den Tawnies die Qualitäten 10, 20, 30 und (über) 40 Jahre produziert. Bei diesen Portweinen muss das Durchschnittsalter die angegebene Jahreszahl ergeben. Colheitas (ausgesprochen Kol-Yäih-Tass, port. für Ernte) sind die einzigen jahgangsreinen Tawnies, die mindestens 7 Jahre im Fass liegen müssen, meist aber erst nach Jahrzehnten auf den Markt kommen. Bei den Tawnies steht immer das Abfülljahr auf dem Etikett. Tawnies profitieren generell nicht von einer weiteren Flaschenlagerung, jüngere Tawnies verlieren dadurch sogar oft ihre Frische und Aromenvielfalt.

Da in der Schweiz keine erkennbare Tradition im Umgang mit Portwein besteht, bieten sich viele Chancen. Man kann dem Gast tatsächlich mal etwas Anderes, Hochwertiges, Neues anbieten und dies sowohl vor als auch nach, selten zum Essen. Auch an der Bar lassen sich Portwei-

ne hervorragend als Cocktail, Longdrink, «on-the-rocks-« Variante oder einfach pur verwenden.

Was unterscheidet Portwein von «normalen» Rotweinen?

Zwar dürfen die Trauben für den Portwein nur in einem ganz bestimmten Gebiet im Norden von Portugal angebaut werden (siehe Kasten), doch werden aus diesen Trauben auch sehr gute Rotweine hergestellt.

Der Unterschied zum Rotwein besteht hauptsächlich im Gärprozess. Die hochwertigen Portweine werden in Granitbecken mit den Füßen oder in Stahlbecken automatisch gepresst. Zu einem vom Önologen sorgfältig ausgewählten Zeitpunkt wird ca. 1/7 des Volumens reiner, geschmacksneutraler Branntwein mit

¹ Von einer generellen Deklaration spricht man, wenn mehr als die Hälfte der Portweinproduzenten in dem Jahr einen Vintage Port herstellen.



zum Autor



Axel Probst gehört zu den führenden Fachleuten in Sachen Portwein im deutschsprachigen Raum. Er lehrt an den deutschen Hochschulen in Geisenheim und Heilbronn. Kürzlich hat er eine umfangreiche Probe mit 50 verschiedenen 2007er Vintage Ports und ein Seminar für das Fachpublikum durchgeführt, in dem er die Colheitas des Jahrgangs 1937 mit denen des Jahrgangs 1995 verglichen hat.

www.worldofport.de

77% vol. zugefügt. Diese Zugabe des Branntweins hat zur Folge, dass der Gärprozess gestoppt wird. Durch die Hinzugabe von Alkohol wird somit der Gesamtalkoholgehalt auf 19-22% erhöht und es verbleibt mehr Restzucker im Wein, so dass Portwein tendenziell süsser ist als Rotwein.

Praktische Tipps

Wie soll sich Portwein nun hierzulande etablieren, wenn er in der Gastronomie nicht angemessen präsentiert wird? Selten wird hochwertiger Port glasweise angeboten und ebenso selten sieht man einen jungen oder sogar gereiften Vintage Port oder ei-

nen hochqualitativen Tawny auf der oft so umfangreichen Weinkarte. Da sich selbst Sommeliers und Barkeeper mit Port meist nur beiläufig beschäftigen, werden in der Gastronomie und im Barwesen häufig grobe Fehler im Umgang mit Portwein begangen. Nachfolgend einige praktische Tipps zum Umgang mit Port:

1. Portwein ist zu lange an der Luft

Portwein ist von der Handhabung eher ein Wein als eine Spirituose. Genauso wie nicht verstärkter Wein verliert auch Portwein Frische und Aromendichte mit zunehmender Zeit an der Luft. In der Praxis wird die Flasche Port nach dem Öffnen und ersten Ausschank im Spirituosensbereich abgestellt und erst bei der nächsten Bestellung «wieder entdeckt». Dies führt dazu, dass manche Flaschen wochen- oder sogar monatelang oxidieren und dann nicht mehr in der Lage sind, die gesteckten Erwartungen zu erfüllen.

Tipp: Wenn Sie eine Flasche Port öffnen, verbrauchen Sie diese schnellstmöglich. Vintage Ports auf jeden Fall am gleichen Abend,

Die wichtigsten Portweinmarken in der Schweiz (Auszug)

Marke	Importeur
Cintra	Pernod Ricard Swiss SA, Carouge
Croft	Haecky Drink & Wine AG, Reinach
Dow's Port	Diwisa Distillerie Willisau
Graham's Port	Dettling & Marmot AG, Dietlikon
Honorable	Lateltin AG, Winterthur
Krohn	Best Taste Trading GmbH, Wallisellen
Niepoort	Weinkeller Riegger AG, Birrhard
Offley	Bacardi-Martini (Schweiz) AG
Osborne	Lateltin AG, Winterthur
Presidential	Best Taste Trading GmbH, Wallisellen
Rozès	Vranken Pommery Suisse SA, Lausanne
Sandeman	Pernod Ricard Swiss SA, Carouge
Warre's Otima	Lateltin AG, Winterthur



Late Bottled Vintage Ports (LBV) und andere Rubies innerhalb einer Woche und White Ports und Tawnies innerhalb von einem Monat. Öffnen Sie eine Flasche Port nur mit der Zielsetzung, diese zügig zu verbrauchen. Gelingt dies nicht kommerziell, bieten Sie Ihren Stammgästen einen Probierschluck an. Vermerken Sie bitte auf jeden Fall das Öffnungsdatum auf der Flasche.

2. Portwein wird zu warm serviert

Betrachten Sie Portwein temperaturtechnisch wie Rotwein mit 20% vol. Alkohol. Das hat zur Folge, dass eine erhöhte Temperatur den Alkohol noch stärker als bei Rotwein in den Vordergrund treten lässt. Da die meisten Ports in der Spirituosenabteilung stehen, werden Sie bei der üblichen Zimmertemperatur von etwa 22 Grad Celsius ausgeschenkt. Dadurch schmecken selbst Late Bottled Vintage Ports oder sogar Vintage Ports alkoholisch und eindimensional, auch Tawnies flach.

Tipp: Folgende Temperaturen sollten beim Port beachtet werden: White und Rose-Ports

bei 6 bis 8 Grad, im Sommer auch mit Eiskwürfeln oder White Port als «Portonic» mit $\frac{1}{3}$ Port und $\frac{2}{3}$ Tonic servieren; Tawny Ports bei 12 bis 14 Grad, Ruby Ports bei 16 Grad.

3. Die ausgeschenkten Ports sind Standardqualitäten

Es ist absolut unverständlich, warum man in der gehobenen schweizerischen Gastronomie und Barszene zum Teil sehr gute Weine trinken kann – beim Portwein aber oft nur Standardqualitäten ausgeschenkt werden.

Tipp: Gehen Sie nicht unter die Mittelklasse. Ein Late Bottled Vintage Port (LBV) oder ein zehn Jahre alter Tawny kosten im Einkauf nicht viel mehr als die Standardqualität, sind aber qualitativ wesentlich besser.

4. Portwein wird in beliebigen Gläsern serviert

Überprüfen Sie sich jetzt einmal selbst. Obwohl wir für alle Arten Rot- und Weisswein, Sauternes und Whiskey passende Gläser vorgehalten, findet man selten reine Portweingläser. Wichtig ist die Wahl einer neuen Glasform

schon, um dem Gast mitzuteilen, dass kein normaler Wein ausgeschenkt wird. Da Portwein mit 20% vol. Alkohol stärker ist als Rotwein, sollte man dies neben den sensorischen Änderungen auch optisch kommunizieren.

Tipp: Meine Empfehlungen sind das Glas «Vintage Port» aus der Sommeliers-Serie von Riedel (4400/60) oder das günstigere «Alvaro-Siza»-Portweinglas von Schott (Zwiesel).

Im Gastronomiebereich kann man Portweine hervorragend im Nachtschichtbereich einsetzen. Port lässt sich ausgezeichnet zu schokoladenhaltigen, fruchtigen aber auch klassisch käsebetonten Nachspeisen einsetzen. Christian Seely, Direktor der Quinta do Noval, ist der Ansicht, dass «junge Vintage Ports zu dunklen Schokoladen hervorragend passen», wobei die Regel «the darker, the better» gilt. Dirk Niepoort hat sich diesem Thema konkret angenommen und Schokoladen hergestellt, die auf verschiedene (Niepoort-) Ports abgestimmt sind. Er hat mit dem belgischen Schokoladen-Hersteller Luxury Belgian Chocolate eine 76%-tige Schokolade entwickelt,



die nach seinen Angaben perfekt zu seinem Late Bottled Vintage Port, dem Junior Tinto oder seiner neuesten Kreation im Ruby-Bereich, dem Fabelhaft «Max»², passt.

Warum überhaupt Portwein?

Wer von sich behauptet, globales Wissen zum Thema Wein zu besitzen, kommt um den Portwein nicht herum. So sind die hochwertigen Portweine nicht nur 100 Jahre und länger haltbar, sie zählen auch zu den höchsten Genüssen, die der «Planet Wein» zu bieten hat. Einen Niepoort Vintage Port des Jahrgangs 1945 oder einen Grahams Vintage Port 1927 kann man hierzulande auf Auktionen gelegentlich für unter CHF 1200.00 erwerben. Im Vergleich zu einem grossen Bordeaux dieser Jahrgänge erscheinen die Preise sehr gering. Diese Portweine sind nicht nur überraschend jugendlich, sondern besitzen eine Komplexität und eine Aromenvielfalt, die man bei nicht verstärkten Weinen oft vergeblich sucht. Lediglich der legendäre Quinta do Noval Nacional 1963 treibt es bei Auktionen auf CHF 4000.00 und mehr. Im mittleren Preisniveau bietet Portwein ein ansprechen-

des Preis-Leitungs-Verhältnis. So lässt sich ein durchschnittlicher Late Bottled Vintage Port eines grossen Hauses für ca. CHF 30.00 erwerben. Ein Port, den ich jedem Einsteiger sehr empfehle.

Fazit

Es bleibt insgesamt festzuhalten, dass Portwein in den deutschsprachigen Ländern einen klaren Aufwärtstrend erfährt. Nach vier sehr positiven Jahren mit zum Teil zweistelligen Zuwachsraten haben die deutschsprachigen Länder mit ca. 20 Mio. EUR Umsatz im Jahr 2009 eine stabile Position im Portweinkonsum eingenommen. Neben Weltmeister Frankreich liegen der Heimatmarkt Portugal, das Vereinigte Königreich, die Niederlande, Belgien und die USA beim Portweinkonsum vorne. Relativiert man dann die Zahlen pro Kopf, erkennt man, wie weit die deutschsprachigen Länder mit ca. 0,07 Flaschen Portwein pro Einwohner und Jahr hinter Belgien (1,3 Flaschen) und den Niederlanden (0,9 Flaschen) rangiert.

² Der dazu passende Tawny heisst sinnigerweise «Moritz».

Das Anbaugebiet des Portweins



Weit vor der Grenzziehung in Bordeaux wurde bereits im Jahr 1756 vom Marques de Pombal das Anbaugebiet festgelegt, in dem Trauben für die Portweinproduktion angebaut werden dürfen. Bis auf kleinere Änderungen im 18. Jahrhundert sind die Grenzen des Gebietes nahezu unverändert.

Die Região Demarcada ist geografisch in die drei Zonen Baixo Corgo, Cima Corgo und Douro Superior eingeteilt. Während die Westgrenze des Baixo Corgo ca. 100km östlich der Stadt Porto liegt, grenzt die Zone Douro Superior im Osten an Spanien.

Sehr unterschiedlich sind auch die Klimata der drei Zonen. Im Baixo Corgo sind die Temperaturen am niedrigsten und die jährliche Niederschlagsmenge am höchsten. Im Douro Superior herrschen hingegen zum Teil wüstenähnliche Klimata, lange Phasen ohne jeden Niederschlag mit Temperaturen um 40 Grad Celsius, die auch nachts unwesentlich abnehmen.

Das Dourotal besteht hauptsächlich aus Schiefergestein. In den mitteleuropäischen Gefilden hat Schiefer die positive Eigenschaft, die am Tage aufgenommene Wärme nachts abzuge-



ben, um eine gleichmässige Reifung der Trauben zu gewährleisten. Bei den Temperaturen im Dourotal wäre eine nächtliche Abkühlung allerdings sehr erwünscht.



Präsentationsvorschläge

Wenn dann die Schätze aus dem alten Portugal gehoben und alte Vintage Ports geöffnet werden, dann ziemt sich auch eine entsprechende Etikette. Weisse Handschuhe und Smoking müssen nicht unbedingt sein, aber eine ansprechende Dekantierkaraffe und eine Portweinzange können den intensiven Trinkgenuss eines alten Vintage Ports optisch bereichern.

Bis einschliesslich 1974 konnten die meist englischen Importeure Vintage Port noch fassweise einführen und diesen dann zwei Jahre nach der Ernte auf Flaschen abfüllen. Das hat zur Folge, dass Vintage Ports aus der Zeit vor 1975 unterschiedliche Flaschen, Etiketten und Kapseln haben können. Da die alten Etiketten oft schlecht oder gar unlesbar sind, manchmal sogar gänzlich fehlen und Kapseln keine Beschriftung tragen müssen, bleibt der Korken als einzige Möglichkeit, den Hersteller und den Jahrgang zu verifizieren. Wenn Sie aber zum Beispiel versuchen, einen Taylors Vintage Port des Jahrgangs 1927 mit einem Korkenzieher zu öffnen, wird sich der Korken mit einer hohen Wahrscheinlichkeit in seine Einzelteile zerlegen und weder Herkunft noch Alter preisgeben. Daher bietet sich das Öffnen der Flasche mit der Portweinzange an.

Anwendung: Die Portweinzange wird rot glühend unterhalb des Korkens am Flaschenhals angesetzt und für ca. 20 Sekunden dort gehalten. Danach wird die Flasche an dieser Stelle mit einem kalten, feuchten Tuch umwickelt. Der Flaschenhals springt mit einem klirrenden Geräusch und man kann den gesamten oberen Teil des Flaschenhalses abnehmen. Der Korken kann dann in einem Stück herausgedrückt werden. Eine kurze praktische Darstellung erhält man unter: www.youtube.com/watch?v=-ubeLgY4vWA

Eine andere, wenn auch sehr unkonventionelle Art, Portwein zu präsentieren, habe ich dieses Jahr in Porto sehen können. Hier hat der Hersteller Croft, der 2007 als erster einen Rose-Port auf den Markt gebracht hat (Croft's PINK PORT), diesen Port in einer «Slush Maschine» präsentiert, bei dem der PINK-Port als «Frozen PINK» präsentiert wurde. Ich konnte der Versuchung nicht widerstehen und habe mir tatsächlich einen (Plastik-)Becher gekauft. Aus Marketing-Aspekten nicht schlecht!

Die aktuellen Jahrgänge

Jahrgang	Bewertung	Bemerkung
2009	****	Teils klassisch, teils Single Quinta, gute Qualitäten
2008	***	Single Quinta, gute Qualitäten
2007	****	Generell deklariert, sehr gute Qualität, teuer
2006	**	Single Quinta, mässige bis gute Qualitäten
2005	***	Guter Single Quinta-Jahrgang, Kaufempfehlung
2004	***	Guter Single Quinta-Jahrgang. Besitzt auch klassische Komponenten
2003	****	Grosser Jahrgang. Aufgrund der Hitze sehr konzentriert, mächtige Tannine. Braucht viel Zeit
2002	**	Nur einzelne Vintage Ports auf dem Markt
2001	***	Sehr guter Single Quinta-Jahrgang
2000	*****	Grosser und eleganter Jahrgang. Allgemeine Kaufempfehlung
1999	**	Fruchtige, früh trinkreife, leichtere Single-Quinta Vintage Ports
1998	**	Single Quinta Vintage Ports, haben mich bisher noch nicht überzeugt
1997	****	Sehr guter Vintage Port-Jahrgang. Weine haben viel Druck und Finesse
1996	**	Mässiger Single Quinta Vintage Port-Jahrgang
1995	***	Guter Single Quinta Vintage Port-Jahrgang
1994	*****	Perfekter Vintage Port-Jahrgang. Reift schneller als ursprünglich angenommen
1993	-	Furchtbar! Nur ein Hersteller hat einen Vintage Port deklariert
1992	***[*]	Zusammen mit 1991 split declaration*. Gute bis sehr gute Vintage Ports
1991	***	Zusammen mit 1992 split declaration*. Gute bis sehr gute Vintage Ports
1990	**	Mässige Single Quinta Vintage Ports. Jetzt auf dem Höhepunkt
1989	**	Mässige Single Quinta Vintage Ports. Austrinken !
1988	**[*]	Mässige bis gute Single Quinta Vintage Ports. Brauchen nochZeit
1987	***	Sehr gute Single Quinta Vintage Ports, oft mit allen notwendigen Komponenten
1986	**	Mässige Single Quinta Vintage Ports. Jetzt auf dem Höhepunkt
1985	****	Klassischer Vintage Port-Jahrgang. Manche sind noch verschlossen

* Da beide Jahrgänge sehr gut waren, haben sich die meisten Hersteller für den einen oder den anderen Jahrgang als klassischen Vintage Port entschieden, z.B. Fonseca Guimaraens 1991 und Fonseca 1992 Vintage Port bzw. Grahams 1991 und Grahams Malvedos 1992 Vintage Port.



Neben der fehlenden Tradition im Umgang mit Portwein liegt der (zu) geringe Portweinkonsum hierzulande auch an der Qualität. So bezahlen beispielsweise die Vereinigten Staaten bei einem generell geringeren Preisniveau über CHF 1.50 mehr pro Liter importierten Portwein. Auch in Portugal und Grossbritannien ist der Durchschnittspreis des konsumierten Portweins höher, wobei diese Tatsache durch grosszügige Mengenrabatte und Preisschlachten noch verstärkt wird. Besonders in diesen beiden Ländern, in denen Late Bottled Vintage Ports zum Standardprogramm der Supermärkte zählt, buhlen die Produzenten mit zum Teil starken Preisnachlässen um Marktanteile.

In den letzten Jahren haben die Portugiesen die Schweiz als stabilen Absatzmarkt schätzen gelernt und die enormen Wachstumsmöglichkeiten erkannt. Wenn sich diese Tendenz weiter fortsetzt, wird die Nachfrage in der Gastronomie und der Barszene automatisch wachsen. Spätestens dann sollte jeder Sommelier und jeder Barkeeper die qualitativen Hierarchien und Arten des Portweins kennen und wissen, welchen Port er bei welcher Temperatur und zu welchem Anlass empfehlen sollte.

SALES OF PORT WINE (%) BY MARKET

PRINCIPAL MARKETS	2010		2009		2008	
	vol. of trade	quantity	vol. of trade	quantity	vol. of trade	quantity
France	23,26	28,52	24,69	29,53	23,48	28,06
Portugal	14,92	14,02	14,73	13,18	15,85	14,02
Holland	11,73	14,22	11,26	13,45	12,79	15,23
UK	11,40	10,36	11,82	10,96	10,55	10,18
Belgium	10,58	12,49	10,90	12,54	10,67	12,26
USA	6,45	3,90	6,20	3,77	6,57	4,16
Canada	4,32	2,10	3,94	2,09	4,00	2,07
Denmark	3,65	2,08	2,12	1,44	1,61	1,24
Germany	3,48	3,98	4,51	5,28	4,38	4,82
Spain	1,41	1,34	1,56	1,45	1,42	1,30
Brazil	1,35	1,27	1,18	1,00	1,17	1,17
Switzerland	1,41	0,94	1,34	0,91	1,11	0,88
Italy	0,80	0,74	0,81	0,72	0,87	0,77
Ireland	0,56	0,36	0,53	0,35	0,60	0,36
Sweden	0,54	0,42	0,55	0,42	0,51	0,37
Japan	0,41	0,21	0,44	0,24	0,44	0,26
Czech Rep.	0,40	0,38	0,39	0,34	0,42	0,36
Luxembourg	0,31	0,28	0,26	0,22	0,26	0,21
Poland	0,32	0,41	0,23	0,28	0,25	0,28
Russia	0,29	0,18	0,19	0,12	0,22	0,13
Norway	0,26	0,16	0,39	0,21	0,28	0,15
Finland	0,25	0,16	0,27	0,18	0,26	0,16
New Zealand	0,22	0,14	0,13	0,08	0,12	0,07
Austria	0,22	0,17	0,20	0,15	0,22	0,17
Mexico	0,20	0,14	0,15	0,11	0,19	0,16
Others	1,72	1,19	1,59	1,14	1,74	1,17
Total	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00



Der Drink mit Sommerfrische

Portonic oder Port-o-tonic: Weisser Portwein – Eis – Limone & Tonic Water

Wer sagt, dass Portwein ein Klassiker nur für den Herbst oder Winter ist? Die Sommer in unseren Breiten werden heisser, die Laune besser und der Portwein kälter! Für Portugiesen längst ein Muss, in unseren Breiten jetzt seit kurzer Zeit in Mode: Weisser Portwein auf Eis – aufgefüllt mit eiskaltem Tonic Water!

Als Longdrink gewinnt er seit kurzem auch bei uns mehr und mehr Freunde und liegt als spritzige Erfrischung an heissen Abenden, vor einem leichten Menü oder bei lockeren Gesprächen an der Bar im Trend. Das Geheimnis: $\frac{1}{4}$ weisser Portwein, $\frac{3}{4}$ Tonic Water, Eis und eine Limettenscheibe.

Drinks mit Portwein

Portwein eignet sich auch sehr gut, um feine Cocktails zu mixen. Der Kreativität des Barkeepers sind kaum Grenzen gesetzt. Vom Barchef des YEATMAN-Hotel in Porto sind die folgenden Cocktailvariationen kreiert worden.

PURPLE

5,0cl Full Bodies Port
1,0cl Grand Marnier

Glass: Old fashioned glass

Garnish: Slice of orange and fresh mint leave

Method: Shake well with Full Bodied Port and Grand Marnier, Fine strain into a pre-chilled glass



PALE

5,0cl Dry White Port
Top up with tonic water

Glass: Highball or Longdrink

Garnish: Orange and Lemon zest

Method: Build over ice, Dry White Port and top up whit tonic water



PINK

5,0cl Pink Port
3,0cl Jasmine tea

Glass: Martini glass

Garnish: Fresh mint leave

Method: Shaker, garnish and serve well chilled



Portwein-Spezialitäten

Zwei Spezialitäten von Rozès

40 Jahre Dom Rozès – Der Klassiker in der edlen Karaffe

Rebsorten: Touriga Nacional, Touriga Francês, Tinta Roriz, Tinta Barroca.

Dom Rozès hat ein reiches, voluminöses Aroma mit Noten von Kaffee, trockenen Feigen und Muskatnuss. Durch die mehr als 40 Jahre lange Lagerzeit in der Abgeschiedenheit der Weinkeller im Douro-Tal erlangt Dom Rozès die Reife und Vollmundigkeit. Dom Rozès ist ein aussergewöhnlicher, feinemundiger Wein mit einem langen Ab-

gang. Die Echtheit und Rarität dieses Portweines wird durch das Siegel, mit dem jede einzelne Flasche von Hand geprägt wird, garantiert. Zu einem alten Vintage reicht man Langustineneintopf, warme Foie-Gras, Rebhuhn à la Romanoff oder Wildschweinbraten oder aber ein Dessert wie Tarte Tatin oder Mousse au Chocolat.



Portwein Rozès Terras do Grifo Rosé



Mit der Natur arbeiten, um sie zu ehren, dies ist unsere Herausforderung. Was gibt es schöneres als diese Touriga Franca und Tinta Roriz Trauben in der Morgendämmerung zu betrachten, noch bevor die Sonne mit ihren brennenden Strahlen das obere Douro Tal überflutet. Wir haben diese Beeren frühmorgens gepflückt und unser einziger Ehrgeiz bestand darin, mit Geduld und Behutsamkeit deren Umwandlungen zu führen, damit dieser Wein sich heute in unserem Glas enthüllt.

Terras do Grifo Rosé zu verkosten, ist wie die Früchte selbst zu geniessen, so sehr

sind sie präsent. Wie erwartet, enthüllen sie uns ein seidiges und weiches Aroma. Dieser ausgeglichene Wein erträgt mit einer unglaublichen Ungezwungenheit zahlreiche Kombinationen.

Als Long Drink mit einigen Eiswürfeln zeigt er sich schmeichelhaft. Zusammen mit einigen Streifen Orangenschalen enthüllt er eine unvermutete aromatische Komplexität, wobei die Aromen der Orangen auf unvergessliche Weise mit den Trauben diesen Rebberge von Porto harmonisieren.

Franken Pommery Suisse SA, Lausanne

WIESE & KROHN PORTO

WIESE & KROHN wurde 1865 von zwei jungen Norwegern, Theodor Wiese & Dankert Krohn, gegründet. Zu Beginn war das Unternehmen sehr klein und spezialisiert auf den Export von Portwein nach Skandinavien und nach Deutschland. Heute verfügt WIESE & KROHN über ein Lager von mehr als 5 Millionen Litern Portwein und ist im Besitz einer A-Quinta mit Namen Quinta do Retiro Novo, gelegen im Rio Torto Tal in der Region Cima Corgo.

WIESE & KROHN hat ein ausgesprochen grosses Angebot an limitierten Jahrgangsabfüllungen, in der Kategorie Colheita wie auch bei den Vintage Portweinen. Mit vielen Auszeichnungen gekrönt, gehören diese Portos von WIESE & KROHN mit Sicherheit zu den begehrtesten Portweinen der Welt. Die Firma verfügt über ein Lager von mehr als 5 Millionen Litern Portwein, wel-

che in sechs Lagerhäusern in Vila Nova de Gaia und in einem Keller in der Douro Region lagern.

PORTO COLHEITA

Neben weissen Portweinen und diversen Standard-Abfüllungen in der Kategorie Tawny Ports findet sich eine aussergewöhnliche Auswahl an limitierten Portos Colheita. Die jüngsten Jahrgangs-Abfüllungen stammen aus dem Jahr 1997. Erhältlich sind jedoch noch Abfüllungen, welche bis ins Jahr 1966 zurückreichen.

Passende Gerichte: Als Digestif zu Käse, Pudding [Brot-Pudding mit Himbeersauce oder Tee-Pudding mit Zimt und Zitronenstückchen], Obsttorten oder Kuchen (aus Mandeln, Kastanien, Schokolade, roten Früchten), Crème brûlée, geröstete Kastanien.



Best Taste Trading GmbH,
Wallisellen
www.besttaste.ch

Croft Pink Port

Wir alle kennen den Pink Panther, Elvis' Pink Cadillac und Pink Floyd, aber wer kennt Pink Port?

Das Portweinhaus Croft hat es als erster Portweinhersteller geschafft, einen Portwein im Rosé-Stil zu kreieren. Das Resultat ist ein wunderbar frischer und fruchtiger Port, der am besten eisgekühlt in einem Weinglas serviert wird. Auch zum Mixen eignet er sich vorzüglich. Hier zwei attraktive Varianten:

PINK TONIC

5,0cl Croft Pink Port

10,0cl Tonic Water

Über einige Eiswürfel in ein Longdrinkglas geben und mit einer Zitronenscheibe garnieren.

PINK JASMIN

1dl Croft Pink Port

1dl kalter Jasmin Tee

Zusammen mit Eiswürfeln und Erdbeerstückchen in ein Longdrinkglas geben.



www.haecky.ch

PORTO PRESIDENTIAL

Die Weine von **PRESIDENTIAL** werden auf der 1971 erworbenen Quinta dos Avidagos vinifiziert. Diese angesehene Quinta liegt in der Region Cima Corgo, welche als das beste Anbaugebiet der Douro-Region gilt.

Eine der Spezialitäten von **PRESIDENTIAL** ist der Colheita 1952 Golden White. Dieser mehrfach preisgekrönte Colheita ist ein ganz besonders erlesener Wein, da er ausschliesslich aus weissen Trauben hergestellt wird. Dieser Weisswein entwickelt sich erst mit der langjährigen Lagerung zu einem seltenen und hervorragenden Tawny. Grossartige Aromen von getrockneten Früchten, Kaffee und Gewürzen bilden sein komplexes Bouquet, gefolgt von ausgezeichneten Vanillenoten.

Bekannt ist die Marke **PRESIDENTIAL** auch für seine roten Tawny-Ports im Alter von 10, 20, 30 und 40 Jahren. Neben diesen Tawnies mit ausgewiesenem Alter lagern in den Kellern des Hauses auch aussergewöhnliche Colheita-Abfüllungen, die bis ins Jahr 1934 zurückreichen.

Porto Presidential 30 Years Old

Dieser Portwein wurde mehrfach ausgezeichnet und ist ein perfekter Tawny auf seinem absoluten Höhepunkt. Passende Gerichte: Aged Tawny Ports können zu einem aromareichen Hauptgang oder als Digestif getrunken werden.

Best Taste Trading GmbH, Wallisellen
www.besttaste.ch



Anzeige

SIE HABEN VISIONEN, WIR BIETEN LÖSUNGEN!

*Ihr Partner für
Theken, Technik
und Ladenbau*

 **HAGOLA**



EINFACH DAS BESTE

Besuchen Sie uns!
ALLES FÜR DEN GAST in Salzburg
05. - 09.11.2011, Halle 8, Stand 405
BRAU Bevale in Nürnberg
09. - 11.11.2011, Halle 9, Stand 636

www.hagola.de