



AXEL PROBST
Diplom-Kaufmann

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

THINK PINK

Eine derart traditionsbehaftete Branche wie die des Portweines bringt selten eine wirkliche Neuerung hervor. Allgegenwärtig sind die Überlieferungen, in denen der weißbehandschuhte Butler mit allerlei Dekantierwerkzeug der hundertjährigen Flasche Vintage Port zu Leibe rückt. Daher war es im Jahr 2007 wirklich eine Überraschung, als der Hersteller Croft, der neben den Marken Taylor und Fonseca zur Fladgate Partnership gehört, den Pink-Port auf der Weinmesse in Porto vorgestelltte.

Zunächst wurde der Croft Pink belächelt und als kurzfristiger Modetrend verhöhnt, doch in sehr kurzer Zeit wuchs die Einsicht, dass Croft für die gesamte Branche mit der Entwicklung des Pink-Port ein großes Problem gelöst hatte. War doch der durchschnittliche Portweinliebhaber bislang über 40 Jahre alt, so war man mit diesem Produkt in der Lage, das jüngere (und weibliche) Publikum gezielt anzusprechen und für den Port zu gewinnen.



Mit einer solchen Zielgruppe kann man dann auch allerlei für den Portwein ungewöhnliche Variationen ausprobieren. So wurden für den Pink-Port viele Cocktail-Rezepte angepasst und man kann ihn hervorragend in der von vielen Herstellern empfohlenen „chilled or over ice“-Variante genießen. Auch aus einer „slush-Maschine“ ist der Pink eine durchaus lebendige Alternative. Zu einer wirklichen Konkurrenz für die traditionellen Ports wird der Pink-Port allerdings nicht. Außerdem soll man den Pink-Port auch zu Zeiten genießen, in denen man eher selten zu roten Portweinen greift: im heißen Sommer und auf Parties.

HERSTELLUNG – Pink-Ports werden aus den gleichen Trauben hergestellt wie die traditionellen roten Portweine, also hauptsächlich aus Touriga Nacional, Touriga Francesa und Tinta Roriz; auch die Herstellungsmethoden sind sehr ähnlich. Nur durch den zeitlich kürzeren Kontakt zum Traubengut während der Gärung erhält man die hellere (rose/ pinke) Farbe. Viele Hersteller senken zusätzlich während der Gärung die Temperatur, um die für den Pink-Port typische Frische und Fruchtigkeit zu erhalten. Pink-Ports können geöffnet wochenlang im Kühlschrank gelagert werden, ohne merklich an Qualität einzubüßen.

BACKGROUND INFO – Der Marktanteil der Pink-Ports liegt noch im geringen einstelligen Bereich und konkurriert als Aperitif mit den White Ports, spricht aber tendenziell ein anderes Publikum an. Derzeit prozessiert die Fladgate Partnership um das alleinige Namensrecht für „PINK-PORT“. Bleibt abzuwarten, wie dieser Prozess ausgeht...

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Da die Ports farblich größtenteils nicht merklich variieren, erspare ich mir die identischen Beschreibungen der hellroten Farbe mit rosaroten Reflexen. Nur bei Abweichungen mache ich diese kenntlich.

Des Weiteren sollten die Pink-Ports nicht lange gelagert werden. Das Portweininstitut prüft gerade, ob diese Art der Weine überhaupt Lagerpotential besitzen. Mein Tipp: Nur die Mengen ordern, die man in einem, maximal zwei Sommern, verbrauchen möchte!

CALEM ROSE – Der neueste Port aus dem Hause Sogevinus, die bereits mit dem Kopke Rose einen Roseport auf dem Markt platziert haben. Mit einer Produktion von ca. 50.000 Flaschen jährlich konkurriert Calem nicht mit Kopke sondern wird in den Ländern beworben, in denen Kopke eher unbekannt ist. Der Calem Rose präsentiert sich recht verhalten mit blumig frischer Nase und süßen Bonbonaromen. Medizinischer Gaumen, sehr leicht mit kurzem Abgang. **14**

CROFT PINK – Der Platzhirsch zeigt eine würzige Nase mit einer ansprechenden Komplexität. Am Gaumen frisch und fruchtig mit würzigem Hintergrund. Für einen Pink-Port nice. **15**

CRUZ PINK – Auf jeden Fall bekommt Cruz zusammen mit Croft die Goldmedaille für das beste Marketing. Der Cruz zeigt sich qualitativ allerdings bescheidener: Süße bonbonartige Nase, die sich im Mund fortsetzt. Wenig an Portwein erinnernd. **13**

DALVA PINK – Verhaltenes, florales Bouquet, zeigt am Gaumen zu wenig Frische, aber eine ansprechende Würze. Langer, angenehm runder Abgang. **14**



KOPKE ROSE – Kopke präsentiert eine sehr komplexe Nase und viel frische Würze. Auch im Gaumen kann er halten, was er in der Nase verspricht: fruchtiger-blumiger Gaumen, sehr frisch. **15**

QUINTA LAS LAMELAS – Jose Guedes produziert nun auch einen Pink-Port mit einer verhaltenen, flachen Nase und einem süßen, oberflächlichem Gaumen. **12**

MESSIAS ROSE – Seit 2008 hat auch der Familienbetrieb Messias Port einen Pink-Port auf dem Markt. Würziges, rundes Bouquet, frisch und voll. Ansprechende Länge und Frische. Gut gelungener Roseport. **14**

OFFLEY ROSE – Der Vertreter der Sogrape-Gruppe (Sandeman, Ferreira, Offley) präsentiert sich mit frischen, floralen Noten, einer ausgeprägten Süße und einem verhaltenen, kurzen Abgang. **14**

POÇAS ROSE – Der Pinkport der Firma Poças (ausgesprochen: PoBasch) zeigte beige Reflexe in der blassen Rosefarbe. Sehr süße Bonbonnoten und ein leicht bitterer Gaumen, vor allem im Abgang. **12**

QUEVEDO ROSE – Oscar Quevedos Pink-Port zeigt eine verhaltene, aber Frisch-florale Nase. Am Gaumen würzige, frische, integrierte Noten. Runder Abgang. Very Nice! **15**

TERAS DO GRIFO ROSE – Zunächst sollte der Rozès Pink-Port „Secrets of Pink“ heißen, dann hat man sich aber vor dem Markteintritt noch anders entschieden. Verhaltene, frische Noten mit überlagernder Süße, insgesamt rund. **14**

VASCONCELLOS ROSE – Den habe ich zufällig bei einem Rundgang in Vila Nova de Gaia Anfang März entdeckt. Sehr weniger Pink-Port, der wenig an Portwein erinnert, trotzdem frisch. **13**



FAZIT – Man muss die Pink-Ports aus zwei Gesichtspunkten beurteilen. Erst einmal erfordert es eine Menge Mut, einen komplett neuen Portwein herzustellen. Auch die Tatsache, dass bereits viele Hersteller nachgezogen sind, bescheinigt den Erfolg dieses Vorstoßes. Qualitativ hat der Roseport nicht den Anspruch, mit seinen roten Brüdern zu konkurrieren, sondern diese im „Port-folio“ durch eine leichtere, frischere, andere und vor allem neue Variante zu ergänzen. Daher wird kaum jemand auf die Idee kommen, nach einem 5-Gänge-Menü mit großen Weiß- und Rotweinen einen Pink-Port zum Nachtisch zu präsentieren.

Allerdings gibt es auch bei den Pink-Ports qualitative Unterschiede, die zwar beim Cocktailmischen nicht unbedingt ins Gewicht fallen, sich aber klar bei der „on the rocks“- Variante zeigen. Meine Favoriten sind derzeit neben dem Platzhirsch Croft die Pink-Ports von Kopke, Quevedo und Messias.

Aus Marketinggesichtspunkten ist der Pink-Port ein voller Erfolg. Er spricht einen neuen Kundenkreis an, man spricht über ihn, man probiert ihn und kann viele „echte Hingucker“ einsetzen (siehe unten). So wird die gesamte Anhängerschaft im Durchschnitt jünger und mal ordentlich abgestaubt. Diese Tendenz ist für den gesamten Portweinhandel positiv, denn am Ende des Tages wird dadurch auch jeder dieser Neukunden einen roten Portwein probieren.

