

Elliott Erwitt

LIVE
IN
ITALIAN

www.sanpellegrino.de





FOTO: AXEL PROST

PORTWEIN IN NEUEM LICHT

IHM HAFTET NOCH IMMER DER CHARME DES ZIGARRENZIMMERS IM FRÜHEN 20. JAHRHUNDERT AN. UND AUCH IN DER GASTRONOMIE WIRD PORT STIEFMÜTTERLICH BEHANDELT. VÖLLIG ZU UNRECHT.

Mit dunkler
Schokolade ist
Ruby eine perfekte
Kombination

In unseren europäischen Nachbarländern hat Portwein einen festen Platz im Bewusstsein der Menschen und damit auch in der Gastronomie. Im Umgang mit Port gibt es jedoch landesspezifische Besonderheiten. Selten wird man beispielsweise in Großbritannien einen Tawny auf der Karte entdecken. Die englische Tradition besteht ausschließlich aus hochwertigen Rubys, meist Vintage Ports, und immer nach dem Essen. Der Franzose hingegen genießt ausschließlich Tawnys und diese immer leicht gekühlt vor dem Essen. Auch in den Benelux-Ländern wird viel Port getrunken, hier aber nun beide, Rubys und Tawnys.

Da in Deutschland keine wirkliche Tradition im Umgang mit Portwein besteht, bieten sich gerade hier viele Chancen. Man kann dem Gast tatsächlich etwas Anderes, Hochwertiges, Neues anbieten, und das sowohl vor als auch nach, allerdings eher selten zum Essen. Es gab Promotionen, die den Absatz von Port zum Hauptgang fördern sollten. Erwähnenswert ist in diesem Zusammenhang die Seminarreihe, die Smart Wines mit Grahams und einer Reihe deutscher Spitzenköche im Jahr 2009 veranstaltet hat. Hier waren unter anderem Cornelia Poletto, Christian Lohse, Johannes King, Franz Keller und Alfred Friedrich damit betraut, passende Gerichte zu hochwertigen Ports zu erarbeiten, wobei Käse und Desserts ausdrücklich verboten waren. Die Ergebnisse waren erstaunlich und werden von den Beteiligten weiterhin verwendet. Doch eigentlich gibt es zu viele gute Rot- und Weißweine, als dass Portwein versuchen sollte, mit diesen zu konkurrieren.

Wie soll sich Portwein jedoch hierzulande etablieren, wenn er selbst 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 einen hochqualitativen Tawny auf der sonst doch so umfangreichen Weinkarte. Da sich selbst Sommeliers mit Port meist nur beiläufig beschäftigen, werden in der Gastronomie häufig grobe Fehler im Umgang mit Portwein begangen.

Auch für die Saucenherstellung ist die Qualität des Ports entscheidend! Viele werden nun sagen, dass dies selbstverständlich sei, doch

prüfen Sie kritisch, auf welchem Qualitätsniveau die verwendeten Ports sind. Ich empfehle hier mindestens einen Special Ruby (z.B. BIN 27 von Fonseca oder Cockburns Special Reserve) oder direkt einen LBV zu verwenden, wenn Sie beim Gast auch bei der Sauce ein „Aha-Erlebnis“ erreichen wollen.

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, Late Bottled Vintage Ports (LBV) und andere Rubys innerhalb einer Woche und White Ports und Tawnys innerhalb von zwei Wochen. Öffnen Sie eine Flasche Port nur mit der Zielsetzung, diese zügig zu verbrauchen. Gelingt dies nicht kommerziell, bieten Sie Ihren Gästen doch mal einen Probierschluck an. Vermerken Sie bitte auf jeden Fall das Öffnungsdatum auf der Flasche.

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 Spirituosensabteilung 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 und auch Tawnys flach.

Tipp: Folgende Temperaturen sollten beim Port beachtet werden: White und Rosé-Ports bei sechs bis acht Grad, im Sommer auch mit Eiswürfeln oder White Port als „Portonic“ mit 1/3 Port und 2/3 Tonic servieren; Tawny Ports bei zwölf bis 14 Grad, Ruby Ports bei 16 Grad.



NUR STANDARDQUALITÄTEN?

Es ist absolut unverständlich, warum man in der gehobenen deutschen Gastronomie sehr gut speisen und auch sehr gute Weine trinken kann, beim Port werden jedoch oft nur Standardqualitäten ausgeschenkt.

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.

UNPASSENDE KOMBINATIONEN

Port und Stilton bzw. Port und eine Zigarre sollen hervorragend zusammen passen. Da dies eine jahrhundertalte Tradition der Engländer ist, muss es ja stimmen, oder? Wie bei allen Traditionen ist nur ein Teil wahr. Man kann einen Port exzellent im Dessertbereich einsetzen und eventuell auch mit Zigarren kombinieren. Jedoch sollte man unbedingt die Intensitäten der Speisen zu der Intensität des Weines in Beziehung setzen.

Tipp: Ein junger Vintage Port kann ohne Probleme mit einem gereiften Stilton oder einer Zigarre genossen werden, da er ausreichend Intensität besitzt. Zu einem Standard Ruby oder einem White Port können Sie keinen Stilton servieren. Bitte überprüfen Sie die Kombinationen immer vorab selbst auf etwaige komplementäre Noten. Außerdem ist die Grundvoraussetzung, dass der Port auch ohne Begleitung gut schmeckt.

FALSCHER GLÄSER

Überprüfen Sie einmal selbst: Obwohl wir für alle Arten Rot- und Weißwein, Sauternes und Whiskey passende Gläser parat haben, findet

Schatzsuche

...entdecken Sie
Paternina's Gold!
 EXCLUSIV FÜR DIE GASTRONOMIE



CONDE DE LOS ANDES RESERVA, WEISS

In der Nase deutliche Aromen von reifen Bananen, weißem Pfirsich und gelben Blüten. Im Mund deutliche Säure, dichte Struktur und reif.

CONDE DE LOS ANDES RESERVA, ROT

Ein enorm vielschichtiger Tropfen mit unterschiedlichsten Aromen von Teer, Kümmel, Pfeffer und Liebstöckel, dazu Rumkirschen, im Mund dann eher fruchtig mit balsamischen Noten und Kräuteraromen.

man selten Portweingläser. Wichtig ist die Wahl einer neuen Glasform schon, um dem Gast mitzuteilen, dass jetzt – nach dem Rotwein zum Hauptgang – ein anderes Getränk 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 Sommelier-Serie von Riedel (4400/60) oder das günstigere Schott Zwiesel „Alvaro-Siza“-Portweinglas.

Bevor man nun also den Gast in die Kombination Port und Hauptspeisen lockt, sollte man ihm die Vorzüge im Nachtschichtbereich zeigen. Hier kann man Port 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-prozentige 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“, passt (siehe auch Kasten).

Es bleibt insgesamt festzuhalten, dass Portwein in Deutschland einen klaren Aufwärtstrend erkennen lässt. Nach vier sehr positiven Jahren mit zum Teil zweistelligen Zuwachsraten hat Deutschland mit rund 15 Millionen Euro Umsatz im Jahr 2009 weltweit den siebten Platz im Portweinkonsum eingenommen. Wenn man die Zahlen jedoch Pro-Kopf relativiert, erkennt man, wie weit Deutschland mit 0,07 Flaschen Portwein pro Einwohner und Jahr hinter Belgien (1,3 Flaschen) und den Niederlanden (0,9 Flaschen) rangiert.

PIMP MY PORT!

Wenn 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 etwa 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.

> www.youtube.com/watch?v=ubeLgY4vWA

Eine andere, wenn auch sehr unkonventionelle Art, Portwein zu präsentieren, wurde dieses Jahr in Porto gezeigt. Hier hat der Hersteller Croft, der 2007 als erster einen Rosé-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. Aus Marketing-Aspekten nicht schlecht!



Dirk Niepoort gilt nicht nur als zuverlässiger Lieferant guter Portweinqualitäten. Passend zum Thema hat er auch eine Schokolade im Programm



Neben der fehlenden Tradition im Umgang mit Portwein liegt der geringe Portweinkonsum hierzulande auch an der Qualität. So importieren die Vereinigten Staaten mit 5,20 Euro pro Flasche durchschnittlich nahezu doppelt so teuren Portwein. Auch in Portugal und Großbritannien ist der Durchschnittspreis deutlich höher. Besonders in diesen beiden Ländern, in denen Late Bottled Vintage Ports zum Standardprogramm der Supermärkte zählen, buhlen die Produzenten mit Preisnachlässen um Marktanteile.

In jüngster Zeit haben die Portugiesen Deutschland als stabilen Absatzmarkt schätzen gelernt. Suchte man in Deutschland bislang vergebens nach Aktionen und Verkostungen zum Thema Port, konnte man dieses Jahr zum ersten Mal seit geraumer Zeit die Präsentation des aktuellen Vintage Ports (2007) in Deutschland genießen, die maßgeblich vom Portweininstitut unterstützt wurde. Wenn sich diese Tendenz weiter fortsetzt, wird die Nachfrage in der Gastronomie automatisch wachsen. < AXEL PROBST

PORT-EMPFEHLUNGEN

Fonseca 10y old Tawny

Als Aperitif, leicht gekühlt (ca. 12-14 Grad) zeigt dieser Port einen exzellenten Kompromiss der rotbeerigen Frucht und leichten Nuss- und Trockenfruchtaromen. Perfekt mit gerösteten, leicht gesalzenen Mandeln.
www.belvini.de, 26,50 Euro

Sandeman Apativ White Port

Entweder pur als Aperitif oder mit fruchtbetonten Nachspeisen. Dieser Port zeigt eine frische Aprikosennote, so dass er hervorragend zu allen fruchtigen Nachspeisen passt.
www.ruuweine.de, 12,95 Euro

Noval 20 years old Tawny

Zu nuss- oder zitrusfruchtbetonten Nachspeisen. Auch mit schokoladehaltigen Desserts kombinierbar. Ein perfekter Vertreter seiner Klasse.
www.moevenpick-wein.de, 53 Euro

Rozès Late Bottled Vintage Port 2000

Mit Käse aller Art. Ein klassischer, sehr guter LBV mit allen notwendigen Komponenten. Fast auf Vintage Port-Niveau. Auch alleine ein Genuss. www.hwskontor.de, 18,98 Euro

Warre Cavadinha Vintage Port 1992

Pur, pur und nochmals pur. Dies ist ein hervorragender Vintage Port. Obwohl als Single Quinta Vintage Port abgefüllt, stellt er viele Konkurrenten aus klassischen Jahrgängen in den Schatten und ist obendrein sehr günstig.
www.wein-depesche.de, 39,50 Euro

Duorum Vintage Port 2007

Geheimtipp des aktuellen Vintage Port-Jahrgangs 2007. Natürlich haben die großen Häuser tolle Vintage Ports in diesem Jahr produziert, doch ist Duorum mein Preis-Leistungs-Sieger. Klassischer, großer Vintage Port. Perfekt mit einem medium-gebratenen Filetsteak oder mit Blauschimmelkäse aller Art. Für diesen Port ist kaum ein Nachtisch zu stark.
www.weinhaus-am-markt.de, 46,50 Euro

Tipp: Niepoort Schokolade

Da sie für exakt diese Kombinationen hergestellt wurde, ist die dunkle Schokolade ein Erfolgsgarant. Niepoort Schokolade (5,90 Euro) mit Niepoorts Late Bottled Vintage Port 2005 (21,90 Euro).
www.aproposgeschenk.de

TOP 10
bei BEST OF SPAIN

Prämiert unter den Top 10 beim aktuellen großen Spanien-Test „Best of Spain“ der WEINWIRTSCHAFT:



Exklusiv-
importeur
auch für

Cava d'Agustí Torelló | Cims de Porrera / Priorat | Finca Losada- Bierzo | Bodegas Olvena / Somontano | Vizcarra / Ribera del Duero | Huerta de Albalá / Andalusien | Sherry Valdivia und viele mehr...

Curt-Frenzel-Str. 10 A
86167 Augsburg
T: 0821/ 74 77-00
F: 0821/ 74 77-025
info@deuna.de
www.deuna.de

Distributeur feiner Weine
Italien / Spanien

deuna GmbH & Co. KG



Jahrgangsbewertungen unter
www.sommelier-magazin.de