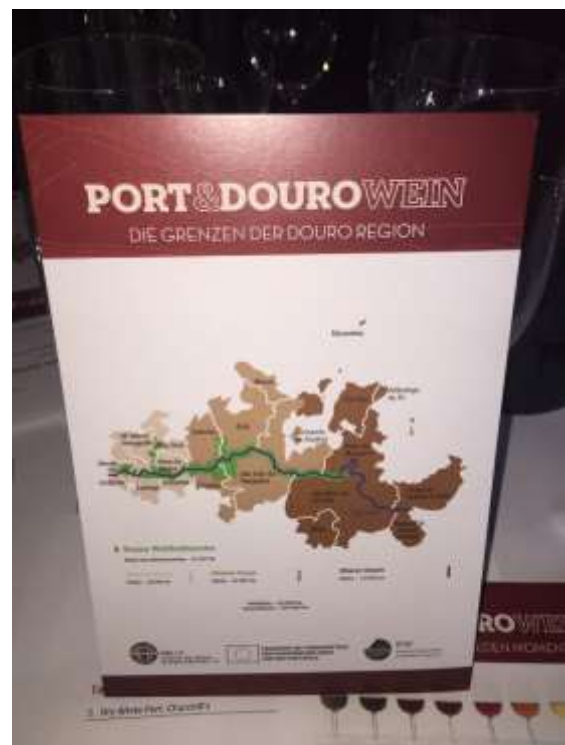




## Portwein-Master Class mit Paulo Russel-Pinto

Am 03. Dezember 2019 organisierte die renommierte Presseagentur mettler vaterlaus gmbH ([Link](#)) in der Buonvini Weinlounge in Zürich an der Obertorstrasse 2 eine Master Class über Portwein, die sich wahrhaft sehen lassen konnte.

Durch das spannende Thema führte Paulo Russel-Pinto vom Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto, I.P. -IVDP, I.P.- ([Link](#)). Er ist auch Autor über Food & Wine und machte einem ausgewählten Fachpublikum das Thema Portwein schmackhaft. Verkostet wurden zwei weisse und fünf rote Portweine.



## Portwein DOP und IVDP, I.P.

Portwein (portugiesisch Vinho do Porto, d.h. Wein aus Porto) oder «Port» kommt aus der Region Alto Douro im portugiesischen Douro-Tal. Namensgeber ist die Hafenstadt Porto. Im 17. Jahrhundert sollen englische Kaufleute den sogenannten „Priest-Port“ entdeckt haben. Dessen Geheimnis bestand darin, dem Wein während der Gärung neutralen Alkohol, sogn. Brandy (heute 77 % Alkohol, ohne Farbe oder Geschmack) hinzuzufügen, wodurch der Gärprozess gestoppt wird. Der nicht vergorene Restzucker der Trauben verleiht dem Port seine bekannte Süsse.

Historisch wurde der Portwein nach seiner Herstellung von Peso da Régua ([Link](#)) aus auf den bekannten und markanten Rabelos-Segelschiffen flussabwärts über den Douro zur Reifung, Lagerung und zum Vertrieb nach Gaia (gegenüber Porto wegen besserer Anlegemöglichkeit und weil der Bischoff von Porto Steuern auf den Wein verlangte) verschifft. Grund hierfür war, dass es im Douro-Tal mit seinen kalten Wintern und heissen Sommern früher schwierig war Wein zu lagern.





Abhängig von der Qualität des Jahrgangs wird der Portwein nach verschiedenen Verfahren ausgebaut, woraus sich unterschiedliche Stile, Reifegrade und Qualitätsstufen ergeben. Unterschieden wird zwischen Ruby (Ausbau i.d.R. in grossen Eichenholzfässern ggf. auch im Stahltank, da hierdurch die Farbe beibehalten und die Oxidation unterdrückt wird), Tawny (Ausbau in 550 Liter-Fässern = Pipe um eine Mikrooxidation und bis zu braune Farben - daher auch die englische Namensgebung für «lohfarnen» - zu erzielen), weissem Port sowie Rosé Port. Letztere machen bisher nur knapp 5 % des Verkaufs aus. Gemeinsam haben sie alle eine Vollmundigkeit, tiefe und meist erhabene Aromen und ca. 20% an Alkoholgehalt.



Das Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto. I.P. ist zuständig für die Reglementierung, die Kontrolle sowie für die Förderung des Anbaus, der Verarbeitung und den Handel mit Weinen aus der portugiesischen Region Douro (seit 1993 und bis 2003 nur für Portwein). Das Institut hat seine Wurzeln in der Companhia Geral da Agricultura das Vinhas do Alto Douro (Allg. Gesellschaft für den Weinanbau des Oberen Douro), welches 1756 von Marquês de Pombal gegründet wurde. Sitz des Instituts ist Peso da Régua mit einer Repräsentanz in Porto. Das Siegel des Instituts aus Papier ziert den Flaschen-



hals eines "echten" Portweins. Es bestätigt aber nur die Herkunft aus der Region sowie die regelkonforme Herstellung und ermöglicht dem Institut Rückschlüsse über den Hersteller und die Flaschenabfüllung. Alters-, Typen- oder Qualitätsangaben sind hiermit nicht verbunden.

Zugelassen sind derzeit 65 rote und 56 weisse Rebsorten. Die bekanntesten portugiesischen Sorten für roten Port sind Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz (= Tempranillo), Tinta Barroca, Tinto Cão und Tinta Amarela (= Trincadeira im Alentejo). Die Portweintraupe überhaupt ist Touriga Nacional. Sie ist verantwortlich für den vollen und tiefroten Körper, Tannin, Säure sowie Geschmack, Touriga Franca bringt Frucht ein und Tinto Cão sorgt für Raffinesse und Duft. Es ist der Mix aus den Trauben, der es ausmacht. Die bekanntesten Rebsorten im weissen Port sind Malvasia Fina, Gouveio, Viosinho, Arinto, und Còdega de Larinho. Die Trauben werden fussgestampft oder durch entsprechend entwickelte Maschinen.

Es erfolgt nur ein Jahrgangsausbau, d.h. kein Soleraverfahren. Die Ports werden aus dem Fassbestand so zusammengemixt, dass die Wiedererkennung, d.h. der Stil einer Marke durch den Geschmack und die Farbe gesichert wird. Hierzu mischt man ältere Jahrgänge und fügt für die Frische junge Jahrgänge hinzu. Ein z.B. 20-jähriger Tawny-Port ist daher nicht rein 20 Jahre alt, sondern «looks like 20 years» (bestimmte geschmackliche und auch visuelle Eigenschaften) und besteht aus einer streng regulierten Mischung von Portweinen verschiedener Jahrgänge (z.B. 10 und 30 Jahre = 20 jähriger Tawny).

Bei Ruby Ports wird unterschieden zwischen den Typen Ruby (2-3 Jahre Ausbau), Reserve Ruby (strengere Auswahl und längere Reife), Crusted Port (2-4 Jahre Ausbau und etwas weniger an Qualität als ein Vintage), Late Bottled Vintage/LBVV (4-6 Jahre Ausbau eines Jahrgangs) und Vintage. Vintage Ports werden nur sehr hochwertige Weine aus ausgewählten Spitzenjahren. Da die Deklaration nicht einheitlich geregelt ist gibt es unterschiedliche Jahrgänge verschiedener Häuser. Sie werden früh abgefüllt und dann gelagert. Nach zehn Jahren in der Flasche wird ein Vintage Port granatfarben und die Aromen haben sich dann meist perfekt entwickelt. Vintages sollten dekantiert und innerhalb 24 Stunden getrunken werden.

Tawny Ports untergliedern sich in Tawny ohne Altersangaben (mind. 2 Jahre im Fass), Old Tawny (10, 20 oder 30 Jahre), Very Old Tawny (mind. 40 Jahre) und Colheitas (mind. 7 Jahre im Fass und nur Trauben eines Jahrgangs).

Die Regel, dass Ruby sehr gut zu Käse und Tawny eher zu Süßem passt ist lange schon veraltet. Tawny passt z.B. hervorragend zu hartem Käse, Blue Stilton, Grana Padana oder manch rotem Fleisch wie z.B. Wild oder auch einfach zu einer guten Zigarre.

Weisser Port passt gut zu Lachs und zu Suppen mit Sahne/Creme. In den letzten Jahren werden die weissen und Rosé-Ports vermehrt für Cocktail-Mixgetränke verwendet. Das Cocktailseminar bei Espaco Porto Cruz ist wegen der Aussicht von der Dachterrasse besonders zu empfehlen.



## Die Verkostung

### Die Weissweine

#### Ferreira, Dry White Port

Traubensorten: Malvasia Fina, Códega, Gouvelo und Rabigato

19.5% Alkohol.

2 und 5 Jahre alt in kleinen Eichenfässern gereift.

Säure 3.7 g/l, Restsüsse 35.0 g/l.



Strohelles Gold. In der Nase Trockenfrüchte wie Sultaninen, geriebene Muskatnuss, Eukalyptus, Haselnuss, Mandel, Pinie sowie blumige Noten. Am Gaumen samtig, sehr gut integrierte Säure, elegante Komplexität, an Datteln erinnernde leichte Süsse. Langer pfeffriger Abgang. Ein Genuss einfach nur zum Apéro (auch als Mix mit dem Tonic von Ferreira), zu gerösteten Mandeln, zu reifem Käse, Tartes, Gebäck. **17/20** (88/100).

In der Schweiz bei [Portwein-Shop.ch](http://Portwein-Shop.ch) für CHF 17.50 und in Deutschland für € 15.50 bei [Portwein-Shop.de](http://Portwein-Shop.de) erhältlich

#### Churchill's, Dry White Port

Traubensorten: Viosinho, Cadega, Rabigato, Malvasia Fina

19.5% Alkohol.

10 Jahre in kleinen Eichenfässern gereift.

Säure 5.0 g/l, Restsüsse 37.0 g/l.

Hell mit goldenem Bernstein glanz. In der Nase intensive Frucht aromen von Trockenfrüchten (Aprikosen, Pfirsich, Orangen zeste), Haselnuss, Mandeln, eine leichte Honignote und florale Töne. Am Gaumen exzellent ausbalancierte Säure und Süsse, leichtes Eichenaroma, wie süsser Sherry. Harmonisch schöner Abgang. Passt gut als Mixgetränk mit Tonic, zum Apéro zu kräftigem Käse oder einfach zum Entspannen. **16.75/20** (87/100).

In der Schweiz bei [Flaschenpost](http://Flaschenpost) für CHF 20.90 erhältlich, in Deutschland bei [Belvini](http://Belvini) zu € 19.95.



## Rotweine

#### Quinta do Vallado, Tawny Reserve

Die 1716 gegründete Quinta do Vallado ([Link](#)) ist eines der ältesten Weingüter im Douro-Tal und auch für sein Hotel bekannt.

19.5% Alkohol.

Traubensorten: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz.

Ziegel- bis Rubinrot. An der Nase Himbeer/Erdbeermarmelade, gekochte Früchte, Pflaume, Haselnuss, Mandel, Gewürze. Am Gaumen seidig frisch, gute ausbalancierte Säure und leichte Tannine, frisch. Langer explosiver Nachgeschmack. Passt gut zu Rind, noch besser zu Desserts, insbesondere den typischen Pastéis de Nata sowie zu Blauschimmelkäse. **17/20** (88/100).

In der Schweiz bei [Flaschenpost](http://Flaschenpost) und [La Vinothèque](http://La Vinothèque) für CHF 20.90 und in Deutschland über [Portugal-Weinversand.de](http://Portugal-Weinversand.de) sowie [Weinarkaden](http://Weinarkaden) zu € 17.50 oder über [WeinPalais](http://WeinPalais) für € 17.90 oder über [Vinothek Sabitzer](http://Vinothek Sabitzer) für € 19.50 erhältlich.

### **Quevedo, 20 Year old Tawny**

Traubensorten: Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca, Touriga Nacional, Tinto Cão und weitere.  
19.5% Alkohol.

Säure 4.19 g/l, Restsüsse 110.0 g/l.

Helles Braun mit Bernsteinönen. An der Nase Mandeln, karamellisierte Walnüsse, Kokosnuss. Am Gaumen seidig, dunkle Trauben, Toffee, Karamell, Noten von dunkler Schokolade. Langer sehr angenehmer Abgang. Die Frucht ist nicht mehr da. Passt zu Tarte Tatin, Crème brûlée oder Desserts mit dunkler Schokolade. **17.5/20** (91/100).

In der Schweiz bei [Schuewo](#) für CHF 42.50 erhältlich. In Deutschland kostet die Flasche e 36.95 bei [Vinum Mundi](#) und € 59.50 bei [Geith Weine](#).

### **Quinta de Marrocos, L.B.V. 2012**

Auch Quinta de Marrocos ([Link](#)) zählt zu den ältesten Weingütern im Douro-Tal. Der Wein lagerte 4 Jahre.

Traubensorten: 35% Tinta Amarela 35% Touriga Nacional, 20% Sousão 10% Tinta Roriz

19.15 % Alkohol.

Säure 3.81 g/l, Restsüsse 119 g/l.

Dunkles Rot. An der Nase dunkle Frucht wie schwarze Johannisbeere, Schokolade, Gewürze. Am Gaumen frisch, sanft, gut ausbalancierte Säure, Kitschnoten. Leckerer gut anhaltender Abgang. Passt zu rotem Fleisch, reifen Käse und dunkler Schokolade. **17/20** (88/100).

Dieser Wein ist schwer erhältlich, findet man ihn, sollte man zuschlagen.



### **Quinta da Dutedo, Porto Vintage 2017**

Im Jahre 1992 erwarb Vincent Bouchard aus der Burgunder-Weindynastie Bouchard das kleine aber feine und nur 14 Hektar große Weingut. Die Quinta besitzt fünf Parzellen der Klasse „A“, die höchste Klassifikation, die das Portweininstitut vergibt.

Traubensorten: 18 einheimische Traubensorten dominiert von Touriga Nacional

19.6 % Alkohol. Säure 5.2 g/l, Restsüsse ca 130 g/l

Tiefes Rubinrot mit Purpurtönen. An der Nase Walnussaromen, Tinten-Noten, Heidelbeeren, frisch gerösteter Kaffee, Tabakblätter. Der Wein bleibt geradezu am Glas kleben. Am Gaumen frisch, intensiv, noch voller Tannine. Passt hervorragend zu Schokoladenkuchen oder Stilton- bzw. Roquefortkäse. Noch etwas lagern. 20-25 Jahre lagerfähig. **18/20** (93/100).

Der Wein ist schwer zu finden. Man sollte hier zuschlagen und ihn in den Keller legen.

### **Rozés, Porto Vintage 2015**

Tiefes Rubinrot. An der Nase dunkle süsse Früchte, Minze, Kakao, etwas Moschus. Der Wein ist bereits in sich geschlossen. Am Gaumen elegant, die Tannine kleben auf der Zunge. Anhaltend im Abgang. Gut zu reifem Käse und Desserts aus guter Schokolade. **17/20** (88/100).

**Text & Fotos:** Peter Thomas (Pit) Mühlhäuser  
04. Dezember 2019

**Lektorat:** Jean François Guyard

Der vorliegende Text ist zur exklusiven Publikation auf [www.vinifera-mundi.com](http://www.vinifera-mundi.com) und [www.vinifera-mundi.ch](http://www.vinifera-mundi.ch) vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu senden.