

PORTWEIN



PORTWEIN

- **Was ist Portwein?**
- Welche Arten von Portwein gibt es
- Wie wird Portwein vinifiziert?
- Wo kommt Portwein her?
- Geschichte des Portwein
- Wie wird Portwein getrunken?
- Portwein als Speisenbegleiter

WAS IST PORTWEIN?

- Fortified Wine
- 30 Rebsorten (empfohlen - erlaubt - toleriert)
- Touriga Nacional/Franca, Tinta Barroca/Cao/Roriz(Tempranilo)
- Malvasia Fina, Codega, Rabigato
- Gemeinsam vergoren
- „Rebsorten-Orchester“

WHITE PORT - DRY VS. SWEET

GRAHAM'S BLEND N 5



BULAS 10 YEARS DRY



VALE DA RAPOSA



PORTWEIN

- Was ist Portwein?
- **Welche Arten von Portwein gibt es**
- Wie wird Portwein vinifiziert?
- Wo kommt Portwein her?
- Geschichte des Portwein
- Wie wird Portwein getrunken?
- Portwein als Speisenbegleiter

ARTEN VON PORTWEIN



UNTERSCHIEDUNG NACH REIFUNG UND LAGERUNG

- Wood Ports
 - Kleines Fass/Cask
 - Großes Fuder/Vat
- Flaschengelagerte Ports
 - Bis 2 J Reifung im Holz
 - Frühe Füllung
 - Lange Reifung auf Flasche

UNTERSCHIEDUNG NACH TYP

RUBY - TYPEN

- Ruby
- Reserve Ruby
- LBV
- Garrafeira
- Crusted Port
- Vintage

TAWNY - TYPEN

- Tawny
- Old Tawny
- Very Old Tawny
- Colheita

PORT



PORT WINE GLASS



SERVING SIZE: 3 OZ (85 ML)

Port glasses are smaller than a regular wine glasses due to the typically high alcohol and sweetness in Port wine. A single serving of Port wine is approximately 3 oz (85 ml).

RUBY VS. TAWNY

QUINTA DO VALE DONA MARIA,
RUBY RES



NIEPORT, THE SENIOR TAWNY RES.



WOOD PORTS

- Stoffige fruchtbetonte rote PW - im Großen Fuder
 - Ruby Port: 2-3 J im Fuder
 - Reserve Port: mehr als 3 Jahre im Fuder
 - LBV Port: 4-6 J im Fuder (ein Jg)
 - Garrafeira: LBV mit zus. Lagerung in 5-10L-Glasballons über mind. 8 J
- Reife vollmundige rote PW - in Casks
 - Tawny Ports (mind. 2J in Casks)
 - Aged Tawny Ports (10, 20, 30, ...)
 - Colheita (ein Jg), mind. 7J Casks
- White Ports - im Fuder
 - 2-3 J
 - Süß oder trocken

FLASCHENGEREIFTE PORTS

- Vintage Ports

- Top Trauben aus 1 Jg
- Nur alle 3-4 Jahre
- Ca. 2 J im großen Fuder, danach unfiltrierte Flaschenfüllung
- Langes Reifepotential

- Crusted Ports

- Top Trauben aus mehreren Jg
- Max. 3J im großen Fuder, danach unfiltrierte Füllung in Flaschen
- Hohes Reifepotential



RUBY - KLEIN VS. GROSS

MAYNARDS RUBY



BORGES, VINTAGE 2007



PORTWEIN

- Was ist Portwein?
- Welche Arten von Portwein gibt es
- **Wie wird Portwein vinifiziert?**
- Wo kommt Portwein her?
- Geschichte des Portwein
- Wie wird Portwein getrunken?
- Portwein als Speisenbegleiter

VOM WEINBERG IN DIE FLASCHE

- Handlese
- Prüfung durch Winemaker - Entrappung -Lagares
- Corte - Liberdade - Macacos
- Kurze natürliche Gärung (ca. Hälfte d. nat. Alkohols ... 6-7 %)
- Aguardente 77 Vol% (115L/435L)
- Lagerung in stehenden Holzfässern
- Transport nach Villa Nova de Gaia (IVP)
- Reifung

VINIFIZIERUNG



REIFUNG + LAGERUNG







alamy

Image ID: K9MDDR
www.alamy.com

TAWNY - OLD VS. VERY OLD

QUINTA DA DEVESA 10 YEAR



QUINTA DA DEVESA 30 YEARS

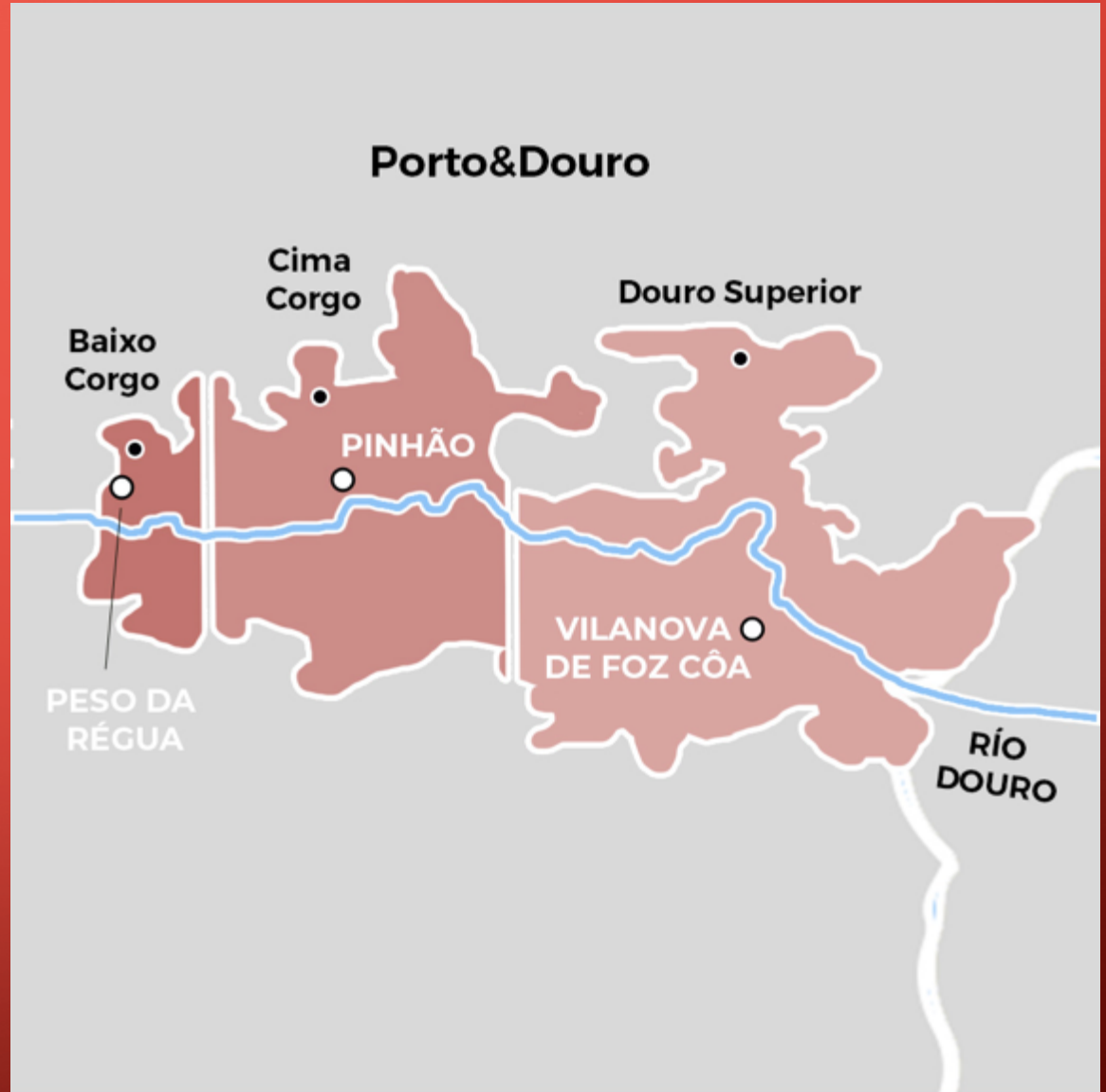
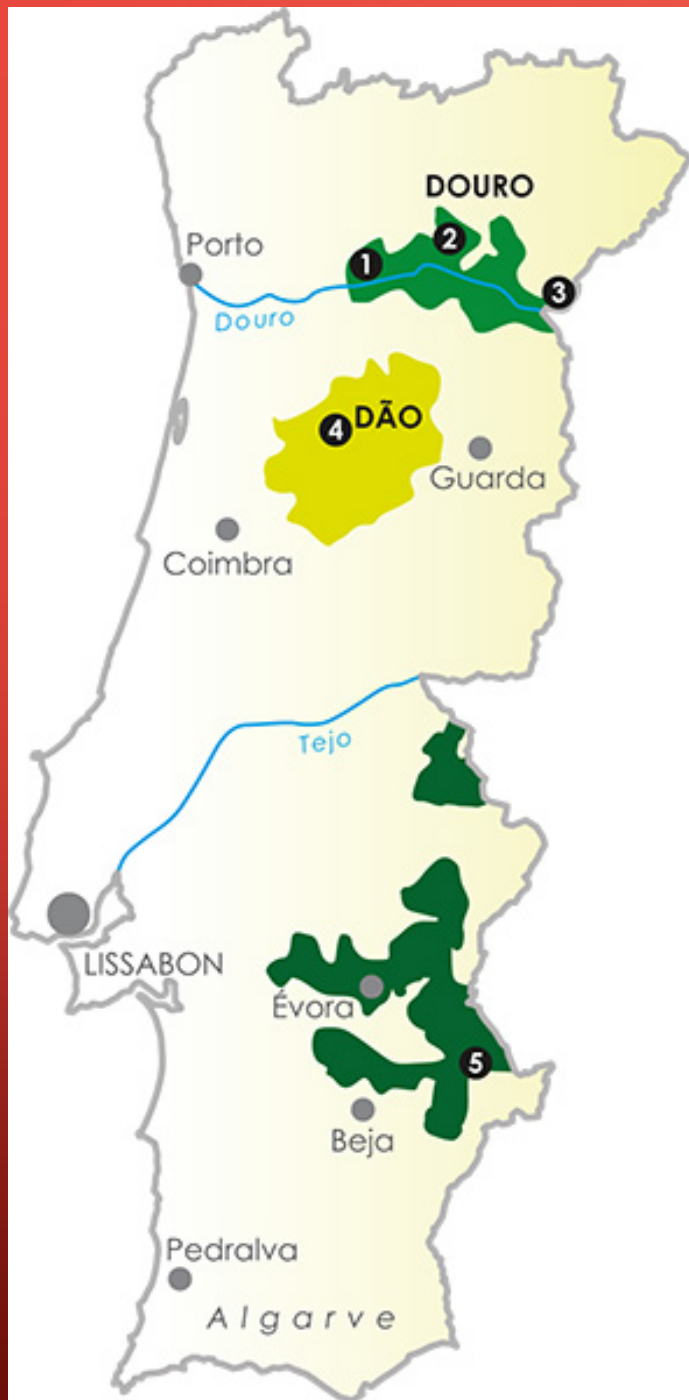


PORTWEIN

- Was ist Portwein?
- Welche Arten von Portwein gibt es
- Wie wird Portwein vinifiziert?
- **Wo kommt Portwein her?**
- Geschichte des Portwein
- Wie wird Portwein getrunken?
- Portwein als Speisenbegleiter

WO KOMMT PORTWEIN HER







HOLZFASS VS. FLASCHE

CHURCHILLS, LBV 2017



QUEVEDO, CRUSTED PORT



PORTWEIN

- Was ist Portwein?
- Welche Arten von Portwein gibt es
- Wie wird Portwein vinifiziert?
- Wo kommt Portwein her?
- **Geschichte des Portwein**
- Wie wird Portwein getrunken?
- Portwein als Speisenbegleiter

GESCHICHTE

- Vertrag von Windsor England u. Portugal (1386)
- Englisch-Portugiesischer Handelsvertrag 1654; Ludwig XIV - Charles II
- Zentrum Viana do Castelo
- Erschließung Douro-Tal; Verschiffung ab Porto
- Marques de Pombal (1756) - Reglementierung, Klassifizierung, Standards
- 1757 umfassende Klassifizierung der Weingärten
- Branntwein - Traubengeist (Jg 1820)
- Barcos Rabelos bis 1964



PORTWEIN

- Was ist Portwein?
- Welche Arten von Portwein gibt es
- Wie wird Portwein vinifiziert?
- Wo kommt Portwein her?
- Geschichte des Portwein
- **Wie wird Portwein getrunken?**
- Portwein als Speisenbegleiter

PORTWEIN TRINKEN



PORTWEIN TRINKEN

- 6 - 8 Grad
 - White/Rose Port:
- 12 - 14 Grad
 - (Very) Old Tawny:
 - Colheita
- 16 - 18 Grad
 - Andere Tawny + Ruby
 - LBV
 - Crushed u. Vintage zus. dekantieren (!!)

RUBY - JAHRGANGSWEINE

MAYNARDS COLHEITA 2003



QUINTA DO VENTOZELO VINTAGE 2000



PORTWEIN

- Was ist Portwein?
- Welche Arten von Portwein gibt es
- Wie wird Portwein vinifiziert?
- Wo kommt Portwein her?
- Geschichte des Portwein
- Wie wird Portwein getrunken?
- **Portwein als Speisenbegleiter**

PORTWEIN UND SPEISEN



PORTWEIN PASST

- als Aperitiv (White, junge Ruby)
- als Digestiv (alle gereiften Ports)
- Zu:
 - Walnüssen, Trockenfrüchte
 - Süßen Desserts, insbes. zu Schokodesserts, Obst-/Apfelkuchen
 - Schokolade u. Schokobasierten Nachspeisen
 - Crémé Brulé
 - Käse
 - Eis, Sorbets,
 - Gänseleber

Forscher
haben heraus
gefunden,
dass ein Glas
Wein täglich
nicht nur
sehr gesund
ist, sondern
auch sehr
wenig.

