

An-den-vier-Enden-der-Welt.de

Lifestyle-Lounge - Erlebnisse

In Porto zum Portwein

3. Juli 2012

Porto oder einheimisch „**Oporto**“ ist nach Lissabon die zweitgrößte Stadt **Portugals**. Das **Stadtzentrum** von Porto am Nordufer des **Douro** wurde 1996 von der UNESCO in die Liste der **Weltkulturerbe** eingetragen. Am Südufer des Douro gibt es andere Sehenswürdigkeiten: Hier haben sich viele berühmte **Portweinproduzenten** angesiedelt. Vom Nordufer aus gelangt man ganz einfach zum Portwein: Wir laufen über die berühmte, 1886 eröffnete **Brücke Dom Louis** und schon sind wir auf dem südlichen Ufer des Douro. Hier im **Stadtteil Vila Nova de Gaia** reiht sich eine Kellerei an die andere. Es sind große internationale Namen, aber auch berühmte traditionell einheimische **Produzenten** hochwertiger **Portweine**. Einer von ihnen ist:

RAMOS PINTO

1880 gründete **Adriano Ramos Pinto** das **Portweinhaus Ramos Pinto**. Er setzte sich mit hochwertiger **Qualität** und innovativen **Ideen** von den anderen Häusern ab. Neu war seinerzeit, dass er als Händler in den **Anbau** und die **Weinbereitung** eingriff und neue Auswahlkriterien für die Trauben einführte. Für ihn begann die **Qualität** der Weine in den Weinbergen. Daher erwarb er in der **Douro-Region** sorgfältig ausgewählte **Quintas**, um zur Selbstversorgung zu gelangen. Noch heute werden überwiegend die Trauben von den **eigenen Weinbergen** für die Portweine von **Ramos Pinto** verwendet. Mit besonderer Aufmerksamkeit kümmerte sich Adriano Ramos Pinto um die **Verpackungen** seiner Portweine und die **Logistik**. 1896 nahm er seinem Bruder als Partner in das Unternehmen auf, damit er sich weiterhin seinen kreativen Ideen widmen konnte. **Adriano Ramos Pinto** war bezogen auf seine Zeit auch ein **Marketing-Strateg**. Er startete eine Kampagne mit **Plakaten**, die mit ihren erotischen Szenen der Zeit weit voraus waren und die bis heute Vinotheken in der ganzen Welt schmücken. Aufgrund seiner Marketingaktivitäten

eroberte er im frühen 20. Jahrhundert den **brasilianischen Markt** und war bald für die Hälfte der **Portweinexporte** nach **Südamerika** verantwortlich.

Im Jahr 1919 erwarb **Ramos Pinto** die **Quinta do Bom Retiro**, die zu den ältesten und typischsten der Douro-Region zählt. Die **Quinta da Urtiga**, angrenzend an die Quinta do Bom Retiro, wurde von **Ramos Pinto** im Jahr 1933 gekauft. Diese **Quinta** hat eine Fläche von insgesamt 4 ha, liegt 290 bis 320 Meter hoch und hat etwa **12.500 Rebstöcke**, von denen die ältesten über 70 Jahre alt sind. 1985 kam die **Quinta dos Bons Ares** hinzu. Wegen der höheren Lage sind die Sommer hier nicht so extrem warm und die Trauben zur Erntezeit nicht so reif und konzentriert.

1918 wurde **Ramos Pinto** eine **Limited Company**. 1938 übernahm Jose Ramos Pinto Rosas das Ruder von Raúl Ramos Pinto, António Calem und Joaquim Allen. Seit 1990 ist das Unternehmen im Besitz der **Roederer Group**, die für ihre Champagner bekannt ist. Insgesamt befinden sich heute über **200 Hektar Rebfläche** im Besitz von **Ramos Pinto**. Die Kellerei hat eine Lagerkapazität von max. ca. 7 Millionen Litern, sie **füllt** jährlich über **eine Million Liter** ab.

In **Porto** können die **Kellerei** und das kleine **Museum Ramos Pinto** **besucht** werden. Hier ist noch der Arbeitsplatz von Adriano Ramos Pinto mit der uralten Einrichtung des Büros und des Handelshauses zu sehen. In einer modernen **Vinothek** können verschiedene **Portweine** aus dem aktuellen Sortiment **probiert** und natürlich **gekauft** werden.

Wir haben eine ganze **Reihe von Portweinen von Ramos Pinto verkostet** - hier sind drei Notizen aus unserer Degustation:

Ramos Pinto 20 Years Old Tawny Port Bom-Retiro

Diese Portweine stammen von **verschiedenen Quintas** des Unternehmens. Sie werden aus mehreren Jahrgängen geblendet, von denen der **älteste 20 Jahre** alt ist. Der Blend bleibt mindestens vier

Jahre im **Holzfass**. Im Glas funkelt der Port kastanienbraun, ein Duft von Backpflaumen und Waldpilzen sammelt sich in der Nase. Am Gaumen kommen Karamelltöne an, dazu Zimt, etwas Kardamon, etwas Bratapfel. Ein **eleganter Portwein**.

Ramos Pinto Ruby Port

Grundsätzlich werden für diesen Port **zwei Rebsorten** genommen, nämlich Tinta Barroca und Touriga Francesco. Er reift in **Kastanienfässern** mit wenig Luftkontakt, um eine starke Oxidation zu verhindern und die jugendliche **rubinrote Farbe** zu bewahren. Wir schnuppern im Glas Pflaumen, Waldbeeren, reife Feigen, dazu etwas Mokka. Dieser Ruby füllt den Mund gut aus, ohne zu protzen. Seine ordentliche Struktur bringt Frucht und Opulenz in den Vordergrund.

2006 Ramos Pinto Collection

Der **unfiltrierte Vintage**-Charakter Port ist ein **Blend** aus mehreren Jahrgängen und reift im **Holzfass** für etwa sechs Jahre. Der Wein wird hauptsächlich aus Trauben der **Quinta da Urtiga** am linken Ufer des Flusses Douro hergestellt. Der 37-Hektar große Weinberg ist mit bis zu 30-jährigen Reben verschiedener Rebsorten bestockt. Reife Viktoriapflaumen duften aus dem Glas, dazu Würze und Eindrücke wie beim Waldspaziergang. Deutliche Röstaromen, schokoladig abgerundet, sind zu bemerken. Wir schmecken einen komplexen Port, dicht, fruchtig mit überraschenden Tanninen. Im Abgang kommen noch einmal Würzigkeit und samtig-herbe Fülle zum Ausdruck. Ein großer Portwein.

Im **Hörerlebnis** schildert Ana Isabel Pareira von Ramos Pinto die **Gründung** des Handelshauses und seine aktuellen **Aktivitäten**.

➞ **mehr Infos über**

Ramos Pinto

www.ramospinto.pt

STILVOLL WOHNEN IN PORTO

Natürlich gibt es viele Unterkunftsmöglichkeiten in Porto, auch einige große und viele kleine Hotels. Wer **stilvoll** den **Jahren des Portwein-Handels** näher sein will, steigt im **Grande Hotel do Porto** ab und macht damit eine **Reise** in eine **vergangene Zeit**. Das Hotel war einst Spielplatz der Aristokratie aus aller Welt, ein Paradies für Spione, Politiker, Exilanten, ein bevorzugter Ort für Künstler, Bohemiens und Intellektuelle. Das **c** holt mit seinem **fin-de-siècle-Charme** das 19. Jahrhundert in einen **modernen Hotelbetrieb** zurück.

Das Mobilar, die historischen Vasen, die britische Krone auf den Sofas, der Union Jack in der Windsor Bar und in der großen Bibliothek, Silber und Kristallleuchten, Afternoon Tea - der **britische Kolonialstil** erinnert im **Grande Hotel do Porto** an die Zeit, als englische Handelshäuser die Portweinproduktion bestimmten. Auch der **Hotel-Service** ist fast britisch, das **Frühstück** allerdings europäisch vielseitig. Ganz oben befinden sich eine Terrasse mit Aussicht auf die Stadt und ein kleiner Fitnessraum.

Das **Grande Hotel do Porto** liegt im Zentrum der Stadt in der **Fußgängerzone** der **Rua Catarina**, der qualitativ besten **Einkaufsstraße** Portos. Die Fenster der Zimmer sind übrigens **schallisoliert** und das Gebäude mit seinen 94 Zimmern reicht 2 Blocks in die ruhigen Nebenstraßen hinein. Für die An- und Abfahrt ist Hotelgästen ausdrücklich das **Befahren der Fußgängerzone gestattet**, der Service übernimmt dann das Parken des Autos in der **Hotelgarage**.

➡ mehr Infos über das
Grande Hotel do Porto

<http://www.grandehotelporto.com/en/>

WISSENSWERTES ÜBER PORTWEIN

Die „Entdeckung“ des Portweins begann wie ein Märchen: Es waren einmal zwei junge Burschen, die von einem großen Handelshaus in Liverpool nach Porto zum **Abt von Lamego** geschickt wurden, damit sie dort alles über den Weinhandel lernen. Der Abt weihte sie in das **Geheimnis** ein, wie der Wein lange haltbar gemacht wird und damit über weite Strecken transportiert werden kann: **Während** der **Gärung** setzte man ihm **Branntwein** zu, so dass er süß und fruchtig wurde. Es waren die Jahre nach **1678**, als die Engländer den portugiesischen Wein als wohlschmeckenden süßen Portwein **nach England** brachten und in die gehobene Gesellschaft einführten. Seither waren Anbau, Kellerei und Handel des Weines zwar in portugiesischer Hand, der **Exporthandel** in Porto wurde aber zu einem großen Teil von den **Engländern** übernommen, die englische **Bezeichnungen** für die Weine einführten, die bis heute erhalten geblieben sind. Seit vielen Jahren regelt ein strenges **portugiesisches Weingesetz** die Portweinherstellung vom Anbau über Ausbau und Lagerung bis zum Export. Das Gebiet der Portweinherstellung ist durch die "**Regiao Demarcada**" gesetzlich geschützt.

Die **wichtigsten roten Portwein-Trauben** sind Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinta Amarela, Tinta Barocca, Tinta Cão und Tinta Roriz. Die **Reben** kommen aus **drei Gebieten**:

- Dem **Baixo Corgo** um die Stadt **Peso da Regua** im westlichen Teil des Douro-Tals. In der Nähe des Atlantiks sind die Niederschlagsmengen höher als landeinwärts und die Temperaturen niedriger. Die Weinberge sind weniger steil und die Erdschicht auf dem Schiefer ist tiefer und fruchtbarer. Von hier stammt etwa die Hälfte aller Portweine, vor allem die leichteren **Ruby-** und **Tawnyqualitäten**.
- Im **Cima-Corgo** rund um den kleinen Ort **Pinhão** wird etwa ein

Drittel des Portweins hergestellt. Das Klima ist heißer und trockener, die Hänge sind steil, felsig und karg. Hier sind die berühmten **Quintas** der **Spitzenerzeuger** angesiedelt.

Um die gewünschten **Tannine** aus der Beerenhaut zu erhalten wird die Maische mit Holzstößeln oder ähnlichen maschinellen Methoden zerquetscht und manchmal sogar noch gemäß alter Tradition **mit bloßen Füßen zertrampelt**. Der eigentliche Vorgang, der den Douro-Wein zu Portwein macht, ist der **Benefício**: Das **Aufspriten** des gärenden Mostes mit hochprozentigem Weinbrand. Heute wird die Gärung sämtlicher Portweine durch Zugabe von **Weinbrand** mit ca. 77% bzw. Weindestillat von 98% gestoppt. Der Zeitpunkt des Stoppens beeinflusst den verbleibenden **Restzucker**. Je nach Stil des Herstellers und Art des Portweins entscheidet der Kellermeister, wieviel (natürlicher) Zucker im Wein verbleiben soll. Je weiter der Wein bereits vergoren ist, desto weniger Brandwein wird hinzugefügt, weil bereits ein höherer Alkoholgehalt aus der Gärung vorhanden ist. Es kommt nämlich darauf an, die **gesetzlich vorgeschrieben** Volumenprozent **Alkohol** zu erreichen und sie auch nicht zu überschreiten: zwischen 18 und 21 %.

Der aufgespritete Wein verbleibt normalerweise ein halbes Jahr im **Douro-Tal** und wird danach in die großen **Portweinkellereien** nach **Porto** gebracht, wo der eigentliche **Reifungsprozess** von mindestens zwei Jahren in Tanks aus Holz oder neuerdings auch aus Stahl oder auf der Flasche stattfindet.

Portwein kann nach **Farbe** oder nach **Qualität** und **Lagerungsart** unterschieden werden. Häufig begegnen einem aus dem Bereich der **roten Portwein-Sorten** drei Bezeichnungen: **Ruby**, **Vintage** und **Tawny**.

Ruby Ports

Es sind **rubinrote bis ganz dunkle Ports**, die **jung** abgefüllt wurden. Der einfache *Ruby* ist ein etwa 3-jähriger rubinroter Portwein. Er wird aus Weinen verschiedener Jahrgänge verschnitten und trägt

keine Jahrgangsangabe.

Vintage

Der *Vintage* stammt aus einer **einzigsten Ernte** und wird nach 2-3 Jahren abgefüllt, um dann in der Flasche über **Jahre** und Jahrzehnte zu **reifen**. Anfangs ist er dunkel lila, mit zunehmendem Alter verliert er an Farbe und wird immer heller bis zu einem **zarten Orange**. Anfangs ist er schroff und unausgeglichen. Mit der Zeit wird er elegant, filigraner und harmonisch, weil sich Alkohol, Zucker, Extrakt und Gerbstoffe ausbalancieren. Fast alle Handelshäuser deklarieren einen Vintage nur in den **allerbesten Jahren**. Ansonsten bringen sie ihn als **Single-Quinta-Vintage** oder **Vintage-Character Port** heraus, der von einem Top-Weingut des Herstellers aus hochwertigen Weinen stammt.

Tawny Ports

Tawnys sind anfangs hellrote Weine, denen man die Farben des Fasses ansieht: Mit zunehmender Lagerung verlieren die Weine ihr Rot, werden tabakfarben und **bräunlich**; sehr alte Tawnys zeigen oft einen Anflug von Olivgrün. Tawnys haben typischerweise Aromen von Trockenfrüchten wie Dörrobst, Feigen und Datteln. Sie sollten **nicht** allzu **lange gelagert** werden, zumal sie sich in der Flasche nicht wesentlich weiter entwickeln.

Weißer Port

Die von **weißen Rebsorten** erzeugten Portweine sind nach dem **Süßegrad** eingeteilt: von extra dry/extra seco bis sweet/doce. Weiße Ports werden immer seltener im Fass gelagert und eher in **Stahltanks** ausgebaut.

➡ mehr Infos über

den Portwein:

<http://www.portwine.de/>

Erfahren Sie im **Hörerlebnis** von Ana Isabel Pareira von **Ramos Pinto** das **Wichtigste** über den **Portwein**.

© für die Website: Detlef Rosenbaum

E-Mail: info@an-den-vier-enden-der-welt.de