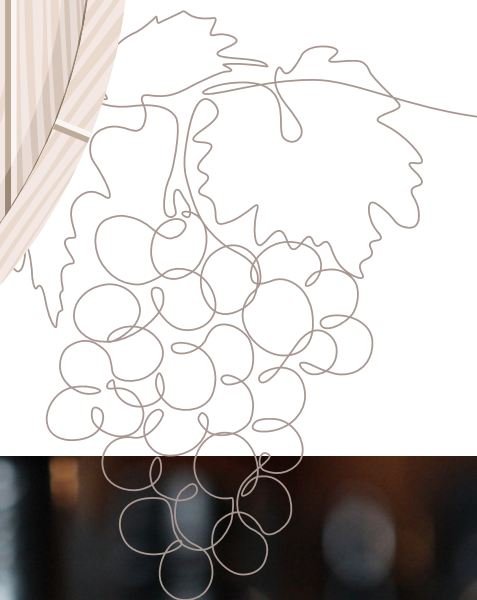




Mission PORTWEIN

Der Portwein-Experte Axel Probst über viel zu warme Ports, falsche Begrifflichkeiten und warum die Raritäten aus dem portugiesischen Douro-Tal das ideale Finish eines Menüs sind.



Fotos: World of Port – Maksym Kaharlytskyi; paseven, Tetiana Garkusha/Stock/Getty Images

Text Sina Listmann

Das Wichtigste gleich vorneweg: „Achten Sie auf die Temperatur!“, sagt Portwein-Profi Axel Probst. „Portweine sind schließlich Weine.“ Doch leider finden sie sich auch in der Gastronomie viel zu oft bei Raumtemperatur irgendwo in Gesellschaft der Spirituosen wieder. Dabei sollten beispielweise White oder Rosé Port direkt aus dem Kühlschrank kommen, also bei 8 Grad serviert werden. In den goldenen 1920er-Jahren hätten die Deutschen noch sehr viel mehr Bezug zum Portwein gehabt als heute, bedauert Probst. „Warum auch immer, die Portwein-Kultur ist nach dem Zweiten Weltkrieg bei uns komplett verschwunden.“

Damit ist klar, welche Mission Probst hat, Inhaber der „World of Port“ und Veranstalter der Portweinmesse in Leverkusen. Aufklärung und Basisarbeit ist nötig – sogar bei Weinliebhabern. Keine „Mission Impossible“, aber durchaus zäh, wie er selbst sagt.



*Ob fass- oder flaschengereift:
Mit guten Portwein lässt sich
bei den Gästen punkten*



„Zu Fleischgerichten, Wild oder Innereien würde ich Rubys wählen. Ist das Fleisch sehr intensiv, kann es auch ein Tawny sein.“

AXEL PROBST

AXEL PROBST

Der Rheinländer Axel Probst lernte Portwein in seiner militärfliegerischen Ausbildung in England kennen und lieben. Er ist Mitglied der Portweinbruderschaft, organisiert die Portweinmesse Leverkusen und wurde zuletzt 2022 zum „Best Port Critic of the world“, zum besten Portweinkritiker der Welt, gekürt. Probst ist Autor zahlreicher Fachartikel zum Thema und hat das Buch „Portwein“ im Verlag Mondo Heidelberg veröffentlicht.

www.worldofport.de

Die Scheu vor dem Portwein abbauen. Zuerst die eigene. Und dann die der Gäste. Wie geht das? „Wenn ich Gastronom wäre und den Portwein hoffähig machen wollte – dann würde ich dem Gast zuerst einen Ruby, also einen flaschengereiften und dann einen Tawny, einen fassgereiften Portwein aus ausschließlich roten Trauben einschenken. Und wenn man das nicht mag, dann ist man sensorisch dort nicht zuhause.“ Gute Einstiegweine sind auch White Ports und die recht neuen Rosé Ports. Denn sie stehen für Frische, Fruchtigkeit und Süße. Eigentlich ist der Umgang wie beim Wein: Mit den weißen Basisweinen beginnen und dann erst zu den komplexen Lagenweinen und Rotweinen hocharbeiten.

Perfekt als Aperitif – gut zu Fisch und Fleisch

White Ports passen gut zu Fisch und Vegetarischem. Auch zu leichtem, nicht zu stark mariniertem Fleisch. „Sie sind perfekt als Aperitif. Aber nicht zu Austern reichen, da passt Champagner einfach besser.“ Axel Probst empfiehlt weiter: „Zu Fleischgerichten, Wild oder Innereien würde ich Rubys wählen. Ist das Fleisch sehr intensiv, kann es auch ein Tawny sein.“ Man kann sehr schön mit Gewürzen spielen: „Koriander und Tawny mag ich sehr gerne. Man kann auch gut Nüsse zum Tawny kombinieren. Aber man muss immer die Balance zwischen Wein und Speise finden, klar.“

Ein ganzes Menü mit Portweinen im Glas und als Komponente in der Sauce zu begleiten, würde er Anfängern nicht empfehlen – wenn, dann nur sehr erfahrenen Köchen oder Top-Sommeliers. „Bekennende Portwein-Fans, wie Johannes King, Tim Raue, Cornelia Poletto oder auch Sommelière Christina Fischer meistern das. Aber eigentlich ist es einfacher, ganze Menüs mit Wein oder Sherry zu begleiten.“

Probst ist Anhänger der klassischen Reihenfolge: Mit Champagner beginnen, mit Wein die Gänge begleiten – und danach, zu Dessert oder zum Ausklingen des Abends sieht er die Portweine glänzen. „Taw-



*Früchte satt beim Port:
Von White Port über
Ruby bis Tawny*

nies passen super zu Karamell-Nachspeisen, wie Crème brûlée. Zu einem Late Bottled Vintage Port würde ich etwas Rotfruchtiges, Schokoladiges bevorzugen.“ Immer wieder sieht Probst, dass die Gäste – ob privat oder im Restaurant – an ihrem letzten Weinglas „herumnuckeln“. Genau dann wäre die beste Zeit, um einen Portwein zu öffnen, rät er. Die aktuell größte Schwäche der Portweine sei zugleich ihre größte Stärke: Da sich viele gar nicht oder kaum mit Portwein auskennen, kann man hier noch richtig bei den Gästen punkten, ist sich Probst sicher. „Die Leute hängen an ihren Lippen. Mit ein bisschen Wissen ist man in Deutschland bereits Experte.“ Und wer Portwein in seine Matrix erst einmal integriert habe, der kombiniere ihn automatisch auch zu Speisen und werde mutiger im Einkauf. Für ihn steht fest: „Gereifte Portweine gehören zu den erhabensten und größten Weinen auf dieser Welt.“



Axel Probst: Portwein
Verlag Mondo
Heidelberg, 2022
ISBN - 10: 3938839392

DAS KLEINE 1X1 DES PORTWEINS

Portwein ist – wie der Name schon sagt – ein Wein, dem während der Gärung Alkohol zugefügt wird. Der Alkohol stoppt die Gärung, so dass am Ende 20 vol. % entstehen. Die Trauben der Portweine stammen vom Douro-Tal in Portugal, geografisch geschützter Ursprung.

ROSÉ ALIAS PINK PORT

Klassischer Aperitif-Port und für Longdrinks. Gehört zum Einstiegssegment, Zielgruppe jüngeres Publikum. Erst seit 2007 auf dem Markt. Kurzer Schalenkontakt. Immer leicht süß und fruchtig.

WHITE PORT

Portwein aus weißen Trauben: Klassischer Aperitif-Port und für Longdrinks. Von trocken bis süß. Auch mittlere und höhere Qualitäten, die 10, 20, 30, 40 oder seit diesem Jahr auch 50 Jahre alte White Ports sind. Je nach Reife: Aromen von fruchtig über nussig bis hin zu Trockenfrüchten.

TAWNY

Oberbegriff für alle fassgereiften Portweine aus roten Trauben: Tawny steht für die bernstein-braune Farbe der Portweine. Zweijährige Lagerung in sehr großen Fässern (20.000 bis 100.000 Liter) und weitere Reife in kleinen Fässern (sog. Pipa). Jüngere Tawnys (bis 20 Jahre) gekühlt als Aperitif. Ältere Tawnys zum Dessert.

COLHEITA

Tawny Port aus einem einzigen Jahrgang, mind. 7 Jahre in Fässern gelagert.

RUBY

Oberbegriff für alle flaschengereiften Portweine: Ruby steht für die rote Farbe der (jungen) Portweine. Basissegment: Standard Ruby sind immer Verschnitte.

Mittelsegment: Late Bottled Vintage Ports (LBV): Weine eines Jahrgangs werden nach 4-6 Jahren abgefüllt. Zum sofortigen Genuss gedacht. Sollten zügig getrunken werden.

Premiumsegment: Vintage Port oder Jahrgangs Port: Jahrgangreine Ports. Die besten 1-2 Prozent eines Jahrgangs, nach 2-3 Jahren Reife ungefilterte Abfüllung, jahrzehntelange Flaschenreife. Tiefgründig und komplex.