



„Meeresfrüchte für Arme“ – gibt es nicht

## Portos Küche

Eine Großstadt wie Porto – noch dazu mit so vielen Gästen aus den verschiedensten Ländern – bietet eine Vielfalt an kulinarischen Verlockungen. Und besonders die experimentierfreudigen jungen Städtereisenden genießen die internationale Fusionsküche, die sich oft mit asiatischem oder spanischem Einschlag zeigt. In modern gestylten Bar-Restaurants haben sich besonders Tapas und Burger in allerlei Variationen durchgesetzt.

Als eingefleischter Portugalliebhaber möchte ich Ihnen aber in erster Linie die bodenständige, authentische Küche vorstellen, die in Porto noch weit mehr gepflegt wird als etwa in Lissabon. Fischliebhaber müssen allerdings Abstriche machen: Anders als vielleicht zu vermuten, kommt frischer Fisch in Porto nicht so häufig auf den Teller wie in anderen Teilen des Landes. Doch es gibt eine buchstäblich nahe liegende Alternative: das Fischerstädtchen Ma-

tosinhos unmittelbar vor der Haustür Portos, dessen Restaurants ganz auf frischen gegrillten Fisch abonniert sind (→ S. 72).

### Fleisch und Fisch

**Tripas:** Das Gericht, von dem die Portuenser ihren Spitznamen *tripeiros* (Kuttelfresser) haben, steht in allen regionaltypischen Restaurants noch immer auf der Karte. Tripas sind eine deftige Sache – zu dem Gericht gehören u. a. Kutteln, weiße Bohnen, Speck, Bauchfellschwarte, Zwiebeln, Weißwein, Schinken und diverse Wurststückchen.

**Bacalhau:** Auch wenn Portos Restaurants, wie erwähnt, nicht die allererste Adresse für Fisch sind – in einer Variante ist er nahezu allgegenwärtig: als gesalzener, luftgetrockneter Kabeljau. Durch sorgfältige Wässerung wird der in konserviertem Zustand brettharte Fisch zu neuem kulinarisch verwertbarem Leben erweckt und geht dann als Hauptzutat in zahllose Bacalhau-Gerichte ein, darunter *bacalhau à brás* (Kabeljaustreifen, Bratkartoffeln bzw.

Pommes und Eier) oder *bacalhau à Gomes de Sá* (Kabeljau-Kartoffel-Auflauf mit Oliven). Als Vorspeise sehr beliebt sind *bolinhos de bacalhau*, frittierte Kabeljau-Kartoffel-Bällchen mit Petersiliwürzung.

**Francesinha:** Diese Spezialität steht mehr für die moderne Küche Portos. In den 1950er-Jahren hat Daniel Silva das Gericht, heute Lieblingsesspeise vieler Studenten, erfunden: ein von Soße triefendes Sandwich. Silva, der einige Zeit in Frankreich verbrachte, ließ sich dort vom *croque-monsieur* inspirieren: Toast, Kochschinken, Räucherwurst, gebratenes Rindfleisch und geschmolzener Käse, schwimmend in einer Soße aus Tomaten, Bier und Senf. Die Variationen sind je nach Lokal sehr unterschiedlich, selbstverständlich gibt es auch vegetarische Francesinhas, was übersetzt übrigens „kleine Französinen“ heißt.

**Prego & Bifana:** Die portugiesischen Hamburger, die eine Variante (*prego*) mit Rind-, die andere (*bifana*) mit Schweinefleisch. Das Fleisch wird in einem würzigen Knoblauch-Sud gekocht und noch warm im Brötchen gegessen. Ein Zeichen von Qualität: Das bereits gefüllte Brötchen wird abschließend nochmals in den heißen Sud getunkt.

**Alheira:** Ursprünglich eine Geflügelwurst, heute besteht sie meist aus Schweinefleisch und Speck. Sie wird zusammen mit Kartoffeln und Gemüse serviert; oft ist sie das preiswerteste Gericht in den Restaurants. Die Rezeptur stammt aus der Zeit der Inquisition – von Juden, die sich, weil sie verfolgt wurden, taufen ließen, aber im Verborgenen noch ihrem Glauben anhängen. Verräterisch war es, wenn sie ihre zu Hause gefertigten Würste nicht in die gemeinschaftlich genutzte Räucher-kammer brachten. Also stellten sie Wurst aus Geflügel oder Wild her, um nicht aufzufallen.



Fischvariationen und eine Portion Francesinha



## Vegetarisch essen

Makrobiotische Restaurants gibt es in Portugal schon lange, doch ihr Angebot und die etwas altertümliche Einrichtung schien etwas aus der Zeit gefallen. Inzwischen hat die neue Welle einer für Tier- und Umwelt freundlicheren Ernährung auch Porto erfasst und eine große Auswahl an Veggie-Restaurants entstehen lassen, die fleischlosen Genuss servieren. In den Stadttouren nennen wir empfehlenswerte vegetarische Restaurants.

## Backwaren

Die portugiesischen Torten und Kuchen entsprechen nicht unbedingt unserem mitteleuropäischen Geschmack, oft sind sie übersüß und fettreich. Auch das portugiesische Croissant kommt nicht so leichtfüßig wie das französische aus der Backstube, es ist fettreicher als bei uns und ungewohnt teigig. Das Blätterteig-Croissant, wie wir es gewohnt sind, hat einen eigenen Namen (*Croissant folhado*) und ist fast eine Rarität, die nur in wenigen Cafés angeboten wird. Wer sich mit der aufgebackenen Version begnügen kann, hat es leichter: Jeder Pingo-Doce-Supermarkt hat es im Programm.

Als Snack für zwischendurch werden in den Cafés gerne **Massa folhada** angeboten, das sind Blätterteigteilchen, gefüllt mit Hackfleisch oder Käse – auch sie sind fetthaltiger als bei uns.

Beliebt bei Portugensern ist die Verbindung von Eigelb und Zucker (*ovos moles, lérias, pão de ló*). Das ursprünglich aus der Algarve stammende Mandelgebäck wird in Porto gern in Plätzchenform gebracht. Und überall in Portugal gibt es die **Pastéis de natas**, kleine, runde Rahmpastetchen. **Pão de Ló** ist ein luftiger Biskuitkuchen, der zu Weihnachten oder an Ostern in der Familie verspeist wird. Er wird traditionell nicht angeschnitten, sondern jeder zupft sich seinen Teil davon ab.

## Bier

In Portugal beherrschen zwei große Brauereien den Markt: **Sagres** und **Super Bock**, daneben werden auch ausländische Biere in Lizenz gebraut. Sowohl von Sagres als auch von Super Bock gibt es neben der normalen Sorte auch Schwarzbier, das *cerveja preta*. In jüngster Zeit wurde in Porto eine Reihe von Kleinbrauereien gegründet, die

Fantastische Auswahl an feinen Backwaren



Porto im Kasten

## Porto Beer Nation

Wie in manch anderem südeuropäischen Land wird der Bierkonsum auch in Portugal immer beliebter – das Mikrobrauereiwesen blüht. Seit einigen Jahren findet nun auch das „Porto Beer Fest“ (porto-beer-fest/facebook) statt, das nächste Mal im Juni 2025 im Nationalmuseum Soares dos Reis (→ S. 41).

Folgende Bars und Restaurants der Stadt legen auf eine gepflegte Bierauswahl Wert und machen auch gemeinsam Öffentlichkeitsarbeit, Werbeslogan: „Porto Beer Nation“:

**Armazém da Cerveja**, Rua Formosa 130, riesige internationale Auswahl.

**Catraio**, Rua de Cedofeita 256, schmale Bierbar in der alten Einkaufsstraße.

**Celta Endovélico**, Rua do Bonjardim 680.

**Gulden Draak**, Rua José Falcão 82, große Auswahl an belgischen Bieren.

**Letraria**, Rua da Alegria 101, toller, großzügiger Biergarten.

**Terraplana**, Av. de Rodrigues de Freitas 287, geschmackvolle Bar mit Pizaofen.

**Fábrica Nortada**, Rua de Sá da Bandeira 210, große Bierschänke mit Eigengebräu.

ziemlich erfolgreich sind. Das Craft-Bier der Kleinbrauerei **Nortada** etwa wird inzwischen in verschiedensten Kneipen ausgeschenkt.

In einfachen Kneipen kostet das kleine Bier vom Fass (0,2 l) etwa 1,20 €, das große (zu 0,4 oder 0,5 l) ca. 2,50 €, die modernen Bars nehmen mitunter das Doppelte. Das kleine Bier heißt *fino* (im Gegensatz zum Rest des Landes, wo es nach einer alten Biermarke üblicherweise „Imperial“ genannt wird), das große *caneca*.

## Cafés

In Portugal ist Kaffee Teil der Kultur – Teetrinker haben es schwer; große Ausnahme ist das „Rota do Chá“ (s. u.). Porto ist eine Stadt der Kaffeehäuser, mit großen, mitunter hallenartigen Cafés wie in Wien. Etliche haben den Zeitsprung ins Heute leider nicht geschafft oder präsentieren sich im Gewand eines McDonald’s-Restaurants, doch zumindest das architektonische Flair ist glücklicherweise nicht verlorengegangen. Gebäck und Süßes werden gerne angeboten, dabei sollte man

Cafés mit eigener Konditorei („fabrico próprio“) bevorzugen.

Bei einer **Bica**, dem Espresso, wird stundenlang geschwätzt, studiert oder Geschäfte werden besprochen. Da sich Portugiesen ungern zu Hause verabreden, sind die Cafés ein beliebter und geselliger Treffpunkt. Anders als in Deutschland sind sie in Portugal bis zum späten Abend geöffnet. Mittags, manchmal auch abends bieten sie einige billige Tagesgerichte an, die meist ein recht gutes Preis-Leistungs-Verhältnis haben. Oft sind dann alle Tische mit speisenden Angestellten und Arbeitern belegt, und man muss seine Bica am Tresen schlürfen.

Der Kaffee kommt meist aus Brasilien, Afrika oder Vietnam und ist ein tief-schwarzer Espresso. Sein Geschmack unterscheidet sich beträchtlich von dem in Deutschland üblichen Kaffee. Filterkaffee ist in Portugal nicht verbreitet: Entweder trinkt man einen kleinen Espresso oder einen (großen) Milchkaffee.

Espresso ist nicht gleich Espresso: Neben der erwähnten, normalen **Bica** gibt es

die größere, weniger starke **Bica cheia** – und als anderes Extrem die kleinere, in ihrer Wirkung noch intensivere **Bica italiana**. Weitere Variationen sind die **Bica com cheiro**, ein Espresso mit Schnaps, oder der **Café duplo**, eine doppelte Bica.

Auch für den Milchkaffee gilt: Nicht jeder Milchkaffee ist gleich Milchkaffee! **Garoto** oder **Pingado** ist eine Bica mit Milch (kleiner Milchkaffee). Etwas mehr Inhalt hat die **Meia de leite**: Dabei handelt es sich um eine Bica mit noch einmal der gleichen Menge Milch, die etwa unserem Milchkaffee entspricht. Der **Galão** schließlich ist ein 0,2 l großer Milchkaffee und das erklärte Lieblingsgetränk vieler Portugiesen am Morgen. Zubereitet wird er mit einer Bica und heiß aufgeschäumter Milch – „galão de máquina“. Der Autor bestellt seinen **Galão** gerne mit kalter Milch (*leite fria*) und dem Zusatz „escuro“ (dunkel), also mit kleinerem Milchanteil. Wer ihn mit Hafermilch möchte, bestellt **Galão com leite de aveia**.

Und es gibt noch weitere Möglichkeiten der Zubereitung des Kaffees – eine Auswahl:

Für die **Carioca** wird die Bica halb mit Wasser aufgefüllt, die **Cevada** ist ein Malzkaffee. Der **Carioca de limão** ist eigentlich gar kein Kaffee – er wird nicht mit Kaffeebohnen, sondern mit heißem

Wasser und frischem Zitronensaft bzw. Zitronenschale bereitet. **Café duplo com leite** – doppelter Café mit Milch – ist die Sorte, die dem deutschen Filterkaffeetrinker neben der *meia de leite* wahrscheinlich am vertrautesten ist.

**Majestic**, das bekannteste, reich ausgeschmückte Jugendstilcafé der Stadt findet sich in der Einkaufsstraße und Fußgängerzone der Rua Santa Catarina. J. K. Rowling ließ sich der Legende nach dort zu Ihrem Welterfolg „Harry Potter“ inspirieren. Heute ist das Majestic ein hundertprozentiger Touristentempel und entsprechend teuer. Der Milchkaffee kostet hier so viel wie in einem normalen Café ein kleines Mittagsmenü (5 €). Fehlt nur noch, dass man, wie bereits in der Buchhandlung Lello (→ S. 29), Eintritt zahlen muss. Rua Santa Catarina 112, [cafemajestic.com](http://cafemajestic.com).

**Café Brasileira**, das prächtige Kaffeehaus wurde 1903 ebenfalls im Jugendstil errichtet. Anfangs war es nur ein Kaffeegeschäft, in dem die Kunden beim Kauf der frisch gerösteten Bohnen als Dreingabe einen schwarzen Bica hingestellt bekamen. Dieses neue Ritual war wegweisend für die Kaffeehauskultur in Portugal. Das Vorzeigehaus gammelte allerdings Jahrzehnte hinter vernagelten Türen vor sich hin, bis 2018 die Pestana-Hotelkette in den Obergeschossen ein Luxushotel einrichtete. Das Kaffeehaus im Erdgeschoss und ein Restaurant mit der Originalausstattung von 1903 erstrahlen nun wieder im alten Glanz. Rua de Sá da Bandeira 75, [pestanacollection.com/en/hotel/pestana-porto-brasileira](http://pestanacollection.com/en/hotel/pestana-porto-brasileira).

**McDonald's**, mindestens mal zum Reinschauen, denn einst war das Haus eines der spektakulärsten traditionellen Kaffeehäuser mit herrlichen Glasmalereien. 1936 bis 1995 nannte es sich „Art-déco-Café Imperial“, der imperiale Bronzeadler wacht auch heute noch über dem Eingang. Es wird gesagt, dass sich dort gerne die oppositionellen Großen trafen und in Gedanken die Revolution gegen Salazar vorwegnahmen. Praça Liberdade 126.

**Guarany**, ebenfalls ein Art-déco-Café. Aber nur wenige Tische stehen für Kaffeetrinker und Schaulustige zur Verfügung, denn an den meist weiß gedeckten Tischchen wird heute zur Essenszeit erwartet, dass der Gast speist. Das Guarany wurde als Musikcafé konzipiert und ist dies auch heute noch. Die verbotene Liebe der Portugiesin Cecília zu dem Indianerhäuptling aus dem Stamm der Gurani gab die Vorlage zu einer Oper und dem Café seinen Namen. Die



Stilgerechter Milchkaffee (Galão)

Oper war das Werk des brasilianischen Komponisten Antônio Carlos Gomes und wurde 1870 in Mailand uraufgeführt. Auch heute gibt es regelmäßig ein musikalisches Abendprogramm, es wechselt zwischen Fado, Cuba und Klassik. Näheres auf [cafegarany.com](http://cafegarany.com). Avenida dos Aliados 89/85, [cafegarany.com](http://cafegarany.com).

**Café Âncora d'Ouro**, jeder nennt es bei seinem Spitzname „Piolho“ (Kopflaus), weil Dichter und Denker hier Stammgäste waren und sich beim Sinnieren gern das Haupthaar krauteln. Das etwas unscheinbare Café neben dem mächtigen Palast des Rektorats der Universität ist in Porto eine Institution und auf der inzwischen gepflasterten Fläche davor ist es oft schwierig, einen Platz zu bekommen. Hier kann man einen „cimbolino“ (Espresso) bestellen, benannt nach der ersten, aus Italien importierten Siebträgermaschine der Stadt. Es war auch das erste Lokal mit Elektroanschluss. Auch der obligatorische Fernseher, heute in allen traditionellen Lokalen präsent, trat hier seinen Siegeszug an. Geöffnet Mo–Sa. Praça Parada Leitão 45, [facebook.com/cafepiolho](https://facebook.com/cafepiolho).

**Café Ceuta**, die modernste Variante der Hallencafés in Porto, eröffnet 1953. Bemerkenswert ist das großzügige Untergeschoss mit drei wichtigen Billardtischen. Rua de Ceuta 26, [facebook.com/ceutacafe](https://facebook.com/ceutacafe).

**Café Aviz**, das repräsentative Kaffeehaus wurde 1947 eröffnet und war damals insofern seiner Zeit voraus, als hier auch Frauen ohne Begleitung zum Kaffeetrinken vorbeikamen – wenn es sie nicht störte, dass im Hintergrund des Saals eine halbnackte Dame aus Bronze auf ihrem Sockel kauerte. An Wochenenden ist hier abends zur Essenszeit oft viel los. Rua de Aviz 27, [cafeaviz.pt](https://cafeaviz.pt).

**Com Cuore**, kleines Café mit überschaubarer Auswahl an süßem, glutenfreiem Gebäck. Rua Trindade Coelho 16 (bei der Einfahrt zur Tiefgarage), [instagram.com/comcuore](https://instagram.com/comcuore).

**Maus Hábitos** („Schlechte Gewohnheiten“), Café/Restaurant im 4. Stock über einer Garage der Zwanzigerjahre (an der Straße nicht ausgeschildert) – schöner Blick über die Dächer und auf das gegenüberliegende Konzerthaus Coliseu. Gute Auswahl an vegetarischen Gerichten und Pizza. Dazu regelmäßig auch kleine Kulturveranstaltungen und zeitgenössische Ausstellungen. Rua de Passos Manuel 178, [maushabitos.com](https://maushabitos.com).

**MeinTipp Rota do Chá**, hier im schattigen Garten zu sitzen, ist ein Traum. Neben Kaffee stehen 300 verschiedene Teesorten zur Wahl. Be-



Im Café Brasileira

sonders lohnenswert ist der Mittagstisch, für 8 € gibt es ein komplettes, kleines Menü, Fisch, Fleisch oder Veggie. Wenn mittags etwas übrig geblieben ist, wird auch abends noch aufgetischt. Tägl. 11–21 Uhr. Rua de Miguel Bombarda 457, [rotadocha.pt](https://rotadocha.pt).

## Eiscafé

Eiscremes natur, also ohne Aromastoffe und Einfärbungen, sind zurzeit in Porto der Renner. Die italienische Kette Amorino ist inzwischen in der Rua Santa Catarina vertreten, eine weitere Filiale direkt neben der Buchhandlung Lello. Es gibt aber auch zwei alte Familienbetriebe, die nicht in gute Lauf lagen umgezogen sind und vielleicht ihre Rezepturen etwas nachbessern könnten. Achtung: eine Eiskugel in Porto ist bestimmt die doppelte Menge, die wir gewohnt sind.

**La Copa**, verstecktes kleines Eiscafé mit Patio zum Draußensitzen, hinter dem Verkaufstresen kann man einen Blick in die Eisküche werfen. Es gibt frische Sahne! Av. de Rodrigues de Freitas 366 (zwischen Rua de Passos de Manuel und Jardim de Lázaro), [lacopa.pt](https://lacopa.pt).

**MeinTipp Portuense**, eine Neugründung, die seit 2016 bemerkenswerte Eigenkreationen anbietet, z. B. „Cereja e Chocolate“ (Kirsche mit Schokolade) und „Porto Tawny“, eine Variante für Portweineliebhaber. Rua do Bonjardim 136, [gelatariaportuense.pt](https://gelatariaportuense.pt).



Garrafeira in der Rua da Conceição

## Weine in Nordportugal

von Niels Pickert

Porto ist die Stadt, die dem Portwein seinen Namen gab – und das, obwohl die Weinkeller in Vila Nova de Gaia auf der Porto gegenüberliegenden Seite des Douro angesiedelt sind. Portwein ist ein Süßwein. Er entsteht dadurch, dass der Gärungsprozess durch den Zusatz von hochprozentigem Alkohol frühzeitig gestoppt wird, sodass ein erheblicher Teil Restzucker erhalten bleibt. Seine Popularisierung verdankt er den Engländern.

Neben den Portweinen hat Nordportugal aber auch etliche andere großartige, teils international aber relativ unbekanntere Weine. Bekannt sind vor allem die Rotweine aus dem Douro-Tal und der Vinho Verde aus dem Minho. Weitere Anbaugelände südlich des Douro wie Dão, Beirrada, Setubal und Alentejo bringen ebenfalls exzellente Weine hervor, meist sehr gute Rotweine, aber auch den einen oder anderen Weißwein.

## Kurze Weingeschichte Portugals

Wein wurde in Portugal schon lange vor den Zeiten der Römer getrunken. Vermutet wird, dass schon 2000 Jahre v. Chr. im Tejo-Tal Wein gekeltert wurde. Die Römer begannen dann mit dem Weinanbau in größerem Stil, die Sueben und Mauren führten ihn fort. Im Mittelalter wurde der Anbau dann verstärkt betrieben, um die gestiegene Nachfrage zu decken: Der Wein wandelte sich von einem lokal produzierten und konsumierten Getränk zu einem Handelsgut.

Vor über 600 Jahren, 1373, unterzeichneten England und Portugal einen Vertrag, der es den Portugiesen erlaubte, vor der britischen Küste nach Kabeljau zu fischen. Im Gegenzug erhielt England Lieferungen von **Vinho Lamego**, einem kräftigen Rotwein aus dem Douro-Tal, benannt nach der Stadt Lamego. Dieser Wein zählte im späten Mittelalter zu den besten des Landes.

Mit dem Beginn der portugiesischen Entdeckungen im 15. Jh. wurden die Schiffsbesatzungen auch mit Wein als Proviant versorgt. In dieser Zeit begegnet man dem **Vinho de Roda** oder dem

**Torna Viagem**, das waren Weinfässer, die die Reise nach Afrika oder Indien und wieder zurück gemacht hatten, ohne geöffnet zu werden. Einige dieser Weine wurden durch diese Art der Lagerung tatsächlich besser, und diese Erfahrung floss in den Weinbau des Landes ein.

Im 17. Jh. begann England aufgrund der schlechten Beziehungen zu Frankreich nach neuen Lieferanten für Wein zu suchen und entsandte Kaufleute auf die Iberische Halbinsel. Die Qualität der Weine war im Allgemeinen jedoch schlecht, vor allem aufgrund der hygienischen Verhältnisse. Nur in den Klöstern entdeckten die Kaufleute Weine, die sich längere Zeit lagern ließen und dem englischen Geschmack entsprachen. Hier sollen die Suchtrupps auch auf die Idee gekommen sein, die Gärung des Weins mit destilliertem Alkohol zu stoppen, um ihn so länger haltbar zu machen. Diese süßen und alkoholreichen Weine fanden in England guten Zuspruch, wo sie als **Priests Port** vermarktet wurden.

Der Methuenvertrag von 1703 zwischen England und Portugal – ein Handelsabkommen, das die Zölle auf Wein aufhob – führte dann zu einem sprunghaften Anstieg der Nachfrage nach Portweinen. Die Produktion wurde gesteigert, doch die Qualität nahm stark ab. Dies brachte den Marques de Pombal dazu, 1756 das Instituto do Vinho do Porto, eine Gesellschaft zur Überwachung der Weinqualität, zu gründen und die Region, in der im Douro-Tal Wein angebaut werden durfte, zu kennzeichnen. Die Region gehört damit zu den ältesten definierten Weinanbaugebieten der Welt. Und bis heute werden Weinanbau und Weinqualität von diesem Institut überwacht.

## Portweine

Portwein gibt es traditionell als Weiß- und als Rotwein, einige Kellereien haben mittlerweile auch Rosé im Pro-

gramm. Weiße Portweine sind meist relativ jung, kurz gelagert und werden als Aperitif getrunken. Auch als Cocktail Port-Tonic kann man weiße Portweine genießen. Nur einige wenige Kellereien (z. B. Augusto's) bieten auch alte weiße Portweine an, die bis zu 40 Jahre im Eichenfass gelagert wurden. Rote Portweine werden normalerweise länger gelagert, sie sind Dessertweine oder werden pur getrunken.

## Tawny-Weine

Tawny sind rote Portweine, die nach der anfänglichen Lagerung in großen Tanks in kleinere Fässer umgefüllt werden. Dort reifen sie dann mindestens zwei Jahre mit einem stärkeren Luftkontakt als die in der Flasche reifenden Ruby-Portweine. Mit „Old Tawny“ und einer Altersangabe werden dann die länger in Fässern lagernden Tawny-Portweine bezeichnet. Diese Weine können verschnitten werden, ein 20 Jahre alter Tawny darf z. B. je zur Hälfte aus 10-jährigen und 30-jährigen Weinen bestehen. *Colheita* sind spezielle Tawny-Portweine, die aus dem Wein eines einzigen Jahrgangs bestehen. Diese Weine können auch zu unterschiedlichen Jahren in die Flaschen abgefüllt worden sein.

## Ruby-Weine

Ruby-Portweine sind ebenfalls rot, werden aber nach zwei bis drei Jahren in großen Tanks direkt in Flaschen abgefüllt und reifen dann wie erwähnt in der Flasche. Diese Weine sind fruchtiger und aromatischer als die Tawny-Weine. Ein üblicher Ruby-Portwein ist meist ein Verschnitt mehrerer Jahrgänge, der trinkfertig abgefüllt wurde. Mit „Reserve Ruby“ werden hochwertigere Ruby-Portweine bezeichnet. Ein Verschnitt verschiedener guter Jahrgänge wird als „Cruled Port“ bezeichnet. Dieser wird unfiltriert abgefüllt und reift ebenfalls in der Flasche nach. Vor dem Trinken muss daher die Flasche dekantiert werden.

## Jahrgangsweine

Portweine mit der Bezeichnung „Late Bottled Vintage“ (LBV) bestehen aus den Trauben eines Jahrgangs und werden nach vier bis sechs Jahren Lagerung in Flaschen abgefüllt. Filtrierte LBV-Portweine können sofort getrunken werden und altern nicht mehr in der Flasche nach. Unfiltrierte LBV-Portweine reifen in der Flasche weiter.

Herausragende Jahrgänge werden vom Portwein-Institut zu Vintage-Jahrgängen deklariert. Dies ist von Quinta zu Quinta unterschiedlich, für jeden Wein wird dies individuell vom Portwein-Institut geprüft. Ein Vintage-Portwein wird nach der Lagerung in Tanks direkt in die Flaschen abgefüllt, muss aber mindestens zehn Jahre in der Flasche reifen. Einige erreichen erst nach über 50 Jahren ihre vollständige Reife. Zum Trinken sollte eine Flasche Vintage Port vorsichtig dekantiert werden und binnen kurzer Zeit verbraucht werden.

## Wo Weine verkosten?

In Vila Nova de Gaia direkt am Douro-Ufer haben die großen Portweinkellereien wie **Taylor's**, **Sandeman**, **Cruz**, **Calém** u. a. ihre Keller für Besucher geöffnet. Für etwa 5 € Eintritt gibt es eine Führung durch die Keller und ein oder zwei Portweine zur Verkostung. In den meisten der Keller kann man auch seltenere Portweine probieren. Neben den großen Kellereien, die oft internationalen Konzernen gehören, gibt es auch kleinere, unabhängige Produzenten. In Vila Nova de Gaia ist zum Beispiel **Porto Augusto's** einen Besuch wert; hier gibt es neben sehr guten Tawny-Weinen auch alte weiße Portweine, die ihresgleichen suchen. Eine weitere gute Anlaufstelle jenseits der Großkellereien ist **Lado Wines** in der Gasse hinter der Ribeira-Promenade (also auf der Portuenser Seite des Douro).

**MeinTipp** **Lado Wines**, in den hiesigen Kellerräumen bieten 22 Douro-Weinbauern ihre

Produkte an. Sehr engagierte Beratung! 12–20 Uhr, So/Mo geschl. Rua da Fonte Taurin 89, ladowines.pt. Ein weiteres Geschäft der Weinbauern findet man beim Torre de Clerico in der Rua de Cândido dos Reis 111.

Wer eine Reise ins Douro-Tal unternimmt, sollte die Quintas der Portweinproduzenten besuchen. Hier gibt es Führungen durch die Produktionsstätten, und auch hier kann man die Portweine (und Tafelweine) probieren. Eine Karte mit allen Quintas bekommt man im Instituto do Vinho do Porto. Wer neben Portwein auch noch die Architektur von Álvaro Siza Viera bewundern will, dem sei die **Quinta do Portal** in Sabrosa empfohlen.

Über die Geschichte des Portweins und die Tätigkeit des Portweininstituts kann man sich bei einem Besuch im **Instituto do Vinho do Porto** informieren, auch hier können Portweine probiert werden.

**Porto Augusto's**, Rua França 10, 4400-174 Vila Nova de Gaia, portoaugustos.pt.

**Casa das Pipas/Quinta do Portal**, Celeiros Do Douro, 5060-909 Sabrosa, quintadoportal.com.

**Instituto do Vinho do Porto**, Rua de Ferreira Borges 27, 4050-253 Porto, ivdp.pt.

## Anbauregion Douro-Tal

Die Weine aus dem Douro-Tal bilden nicht nur die Basis des Portweins, sie sind auch exzellente Trinkweine. Der Weinanbau im Tal ist charakterisiert durch die Terrassen an den Talhängen, die auf Granit und Schieferboden gründen. Die Rotweine sind kräftig und trocken, die Weißweine fruchtig und aromatisch. Angebaut werden viele verschiedene Rebsorten, darunter auch einige nur in Portugal vorkommende wie die Touriga Nacional.

Das Douro-Tal ist die größte Region, in der Wein häufig noch nach der traditionellen Methode mit den Füßen in großen Gärbottichen (*Lagares*) aus den Trauben gepresst wird – auch wenn in den letzten Jahren diese Arbeit zuneh-



Portweinverkostung

mend durch Roboter ersetzt wird, die die Fußbewegungen nachahmen.

Die meisten Portweinkellereien bieten mittlerweile auch gute Tafelweine an, in Deutschland ist vor allem der recht gute Tafelwein von Niepoort im Supermarkt erhältlich. Auch die Quinta do Portal (s. o.) hat exzellente Tafelweine im Programm. Viele kleine Winzer keltern sehr gute Weine, die aber überregional teilweise kaum zu erhalten sind. Die beste Möglichkeit ist es, die Winzer vor Ort zu besuchen, zum Beispiel die **Quinta de Ceis** in Sabroso.

**Quinta de Ceis**, 5085-242 Gouvães do Douro, Sabrosa, [quintadeceis.com](http://quintadeceis.com).

## Anbauregion Vinho Verde

Der Vinho Verde – wörtlich „grüner Wein“ – ist auch in Deutschland beliebt, allerdings bekommt man hier meist nur die Weine der industriellen Produktion von Casal Garcia, Gazela und wie sie alle heißen. Diese zeigen aber nur ein eher unscheinbares Abbild der Vielfalt des Vinho Verde.

Die Region Vinho Verde erstreckt sich ganz im Norden Portugals zwischen den Flüssen Minho und Douro, von der spanischen Grenze bis zum Anbaugebiet des Douro-Tals. Die sehr abwechslungsreiche Region hat stark variierende Klimaverhältnisse, daher ist sie noch in neun Unterregionen aufgeteilt.

**Monção** und **Melgaço** im Norden sind trockener und wärmer als die anderen regenreichen und im Winter eher kälteren Regionen. Von dort kommen die besten Vinhos Verdes und nur dort darf die autochthone (nur in Portugal vorkommende) Traube Alvarinho angebaut werden, die sonst nur in Galizien kultiviert wird. Aus ihr werden exzellente Weißweine gekeltert, die manchmal an guten Riesling erinnern.

Die Vinhos Verdes sind fruchtig, aromatisch und leicht, teilweise noch nicht ganz vergoren und dadurch spritzig. Beliebt sind vor allem sehr junge Weine, aber auch Alvarinho und andere gute Vinhos Verdes erreichen ihre volle Reife nach ein bis drei Jahren. Ein Vinho Verde muss nicht unbedingt weiß sein, es gibt auch sehr gute rote Weine, jedoch sind diese eher selten.

Aus dem Anbaugebiet Vinho Verde kommen zwei der bekanntesten Winzer Portugals, die es auch außerhalb Portugals zu Bekanntheit gebracht haben: **Quinta do Soalheiro** ([soalheiro.com](http://soalheiro.com)) und **Anselmo Mendes** ([anselmomendes.pt](http://anselmomendes.pt)). Beide sind junge Winzer, die exzellente Weine keltern, die auch in Deutschland vereinzelt zu finden sind. Wer Zeit mitbringt und mit dem Auto unterwegs ist, kann die **Rota do Vinho Verde** abfahren, eine Route entlang der Weingüter des Vinho Verde ([rota.vinhoverde.pt/de/weinguter](http://rota.vinhoverde.pt/de/weinguter)).