

Weinfreunde Engadin

Anlass Restaurant Ludains, St. Moritz

Portwein

30 Weinfreundinnen und Weinfreunde aus dem Engadin wurden durch die Organisatorinnen des Abends Carmen Kuhl und Cornelia Koch am 13. Januar 2017 im Eisrestaurant Ludains in St. Moritz begrüsst.

Der eingeladene Referent Patric Lutz von der Firma Charles Hofer SA führte mit viel Herzblut durch die Degustation. Er liess uns an seiner Begeisterung für den Portwein in all seinen Facetten teilhaben und vermittelte viel Fachwissen dazu. Als Höhepunkt öffnete er eine Flasche Vintage Portwein mit der Portweinzange. D.h. der Flaschenhals wird mit der Zange erwärmt; mit einer Serviette und kaltem Wasser berührt, bricht der Flaschenhals sauber durch (Thermoschock); somit bleibt der Zapfen im abgebrochenen Teil des Flaschenhalses unbeschädigt; anschliessend wird der Portwein dekantiert, um das Depot sauber zu trennen.

Portwein „Vinho do Porto“, kurz Port genannt, ist ein roter, seltener auch weisser Süsswein, der zu den Klassikern der Weinwelt zählt. Echter Portwein stammt immer aus Portugal, aus dem genau definierten Herkunftsgebiet im nordportugiesischen Douro-Tal, übersetzt heisst Douro – Gold. Namensgebend ist die alte portugiesische Hafenstadt Porto. Mit den Römern gewannen der Weinanbau und die Weinherstellung erstmals an Bedeutung in Portugal. Im 11. Jahrhundert wurden in einigen Gegenden Portugals neue Rebsorten gepflanzt. Im 13. Jahrhundert wurden im Douro-Tal neue Weingärten angelegt. 1678 findet man erstmals die Bezeichnung „Porto“ für Weine aus dem Douro-Tal in alten Zolldokumenten. Aufgrund der steigenden britischen Nachfrage nach Wein suchten englische Kaufleute gegen Ende des 17. Jahrhunderts in Spanien und Portugal nach exportfähigem Wein. Qualität und hygienische Bedingungen waren jedoch schlecht und nur die Mönche waren damals in der Lage, trinkfähigen und lagerbaren Wein herzustellen. In einem der Klöster sollen dann auch englische Kaufleute den „Port“ entdeckt haben. Das Geheimnis des „Port“ bestand darin, dem Wein während der Gärung Neutralalkohol hinzuzufügen, wodurch der Gärprozess gestoppt wird. Der nicht vergorene Restzucker der Trauben verleiht dem Portwein seinen süssen Charakter.

Küchenchef Jachen Clavuot und sein Team präsentierte uns ein wunderbares Menü mit Oliven und Mergellas zum Aperitif begleitet von [Taylor's Chip Dry – als Longdrink \(weisser Portwein, Eis, frische Minze, Tonic Wasser\)](#). Anschliessend gab es eine hausgemachte Kalbfleischterrine mit Dörrfrüchten und Preiselbeerschaum, dazu [Taylor's Tawny 20 years old](#). Der Hauptgang war ein Entrecôte mit grünem Pfeffer an Portweinsauce, Kartoffelpurée und Gemüse mit [Taylor's Quinta de Vargellas 2004](#) und [Taylor's Vintage Port 2003](#). Zum Abschluss gab es eine wunderbare Käseauswahl mit [Taylor's LBV 2012](#) und [Taylor's Tawny 10 years old](#).

Viel zu schnell ging ein gelungener Anlass zu Ende und alle waren sich einig, Portwein wird zu wenig getrunken und sollte öfters mal zum Essen gereicht werden.

Mit herzlichen Grüssen

Cornelia Koch und Carmen Kuhl