Portwein

port wine (eng.), port (franz.), porto (ital.), puerto (span.), liman (türk.)

Kategorie

Getränke, Wein

Beschreibung



Portwein

Portwein (port. Vinho do Porto), kurz Port genannt, ist ein roter, seltener auch weißer, Süßwein.Je nach Qualität und Anlagen wird er nach verschiedenen Verfahren ausgebaut, woraus sich unterschiedliche Stile, Reifegrade und Qualitätsstufen ergeben. Vintage Port wird dabei als höchstwertiger Portwein angesehen. In einem herausragenden Jahrgang kann er einer der geschmacklich vielfältigsten und langlebigsten Weine der Welt sein. Durch einen langen Ausbau und anschließende Flaschenlagerung entwickelt er eine besondere Aromatik und Komplexität.

Nach der Handverlesung der Trauben werden diese zunächst wie bei jedem anderen Wein gepresst und der Most wird zur Gärung angesetzt.

Der eigentliche Vorgang, der Wein zu Portwein macht, ist die »Fortifizierung«, also das Aufspriten des gärenden Mostes mit hochprozentigem Ethylalkohol. Dabei wird die Gärung der Portweine - sowohl roter wie weißer - durch Zugabe von ca. 77%igem Weindestillat gestoppt. Der gewünschte verbleibende Restzucker, also die Süße des Portweins, wird durch den Zeitpunkt des Stoppens bestimmt. Je weiter der Wein vergoren ist, desto weniger Weinbrand wird hinzugefügt. Portwein darf als Endprodukt einen Alkoholgehalt zwischen 19 und 22 Volumen-% aufweisen. Durch den hohen Alkohol- und Zuckergehalt ist er lange lagerfähig.

Nach der Vinifizierung verbleibt der Wein normalerweise ein halbes Jahr im Douro-Tal und wird anschließend per LKW (früher auf Schiffen, den Rabelos, die heute in Porto zu Dekorationszwecken vor Anker liegen) in die großen Portweinkellereien nach Vila Nova de Gaia, am Ufer des Douro gegenüber von Porto gelegen, gebracht, wo der eigentliche Reifungsprozess von mindestens zwei Jahren beginnt.

Jeder Portwein lagert zunächst für mindestens zwei, höchstens aber sechs Jahre im »großen Fass« (Tanks aus Holz oder neuerdings auch rostfreiem Stahl, mit teilweise über zwanzigtausend Liter Fassungsvermögen), in dem er in geringem Umfang mit Luft in Berührung kommt und langsam altert/reift.

Nach frühestens zwei Jahren wird eine erste Verkostung vorgenommen, um über die Qualität und die weitere Verwendung des Weines zu entscheiden, aus der sich die weitere Art der Reifung ableitet.

Als Faustregel gilt: Je besser ein Jahrgang, umso mehr wird sich seine Qualität durch lange Lagerung, insbesondere Flaschenlagerung, verfeinern und verbessern:

- Ein durchschnittlicher Jahrgang würde durch überlange Lagerung nur schnell im Geschmack verflachen und sollte am besten jung, als »Ruby«, getrunken werden. Ein solcher Wein verbleibt noch kurze Zeit im großen Fass und wird dann trinkfertig in Flaschen abgefüllt. Allenfalls eignet er sich, verschnitten und für wenige Jahre in der »Pipe« gealtert, für einen Tawny oder Fine Tawny.

- Ein überdurchschnittlicher Jahrgang wird durch Lagerung besser. Solche Jahrgänge verbleiben noch einige Zeit im großen Fass und werden dann zur weiteren Reifung entweder in die Pipe (Old Tawny, Colheita, Reserva, …) oder die Flasche (LBV, Crusted Port, Vintage Character)

© 2026 coquina.de

gefüllt.

- Ein Spitzenjahrgang, so er als solcher erkannt und offiziell als »Vintage« deklariert wurde, sollte möglichst früh in Flaschen umgefüllt werden und vor dem Verzehr für längere Zeit, mindestens zehn Jahre reifen. Solche Weine erreichen ihren geschmacklichen Höhepunkt normalerweise erst nach Jahrzehnten der Lagerung.

Neben der Qualität des Jahrganges entscheidet der Zeitpunkt der Umfüllung, die Art und Dauer der weiteren Lagerung den Charakter eines Portweines.

Herkunft

Portwein stammt aus der Region Alto Douro im portugiesischen Douro-Tal. Namensgebend ist aber die portugiesische Hafenstadt Porto, in die er traditionell nach seiner Produktion zur Reifung, Lagerung und zum internationalen Vertrieb von Peso da Régua aus über den Douro flussabwärts verschifft wurde.
Gemäß Reglement dürfen die Trauben nur von Reben in einem genau umgrenzten Gebiet (Região Demarcada) im nordportugiesischen Douro-Tal geerntet werden, das insgesamt etwa 250.000 ha Gesamtfläche umfasst, von denen etwa 46.000 ha mit Reben bestockt sind.
Die Reben kommen aus drei Gebieten:

- Dem Baixo Corgo um die Stadt Peso da Régua im westlichen Teil des Douro-Tals. Es umfasst ca. 28% des DOC-Gebiets. 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 die Stadt Pinhão im Kreis Alijó 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 (Weingüter) der Spitzenerzeuger angesiedelt.

- Das Douro Superior reicht von São João da Pesqueira bis an die spanische Grenze. Das Klima ist extrem trocken. Hier werden nur an einigen Stellen Grundweine für Port hergestellt.

Aroma

Mit der Reifung wandeln sich Geschmack und Farbe des Portweines. Während ein junger Wein noch einen kräftigen Geschmack nach Rotweintrauben und Früchten hat, wandelt sich das Aroma mit dem Alter und wird feiner und vielschichtiger, mit Geschmacksnoten von Gewürzen, Nüssen, Dörrobst, Datteln, Karamell, Vanille, Zitrusfruchtschalen, aber auch Mocca- und Teernoten u. v. a. m. sind möglich. Die Farbe wandelt sich dabei von einer kräftig rubinroten Farbe und wird heller, hin zu Braun- und Goldtönen.

Verwendung

Portwein genießen

Wie man den Port genießt, hängt vom Typ ab:

- White Port wird normalerweise vor dem Essen gekühlt serviert. Man bewahrt ihn auch oft im Kühlschrank auf. Ihn mit Tonic-Water als Longdrink zu servieren wird von Puristen abgelehnt. Hierbei serviert man ihn zu etwa gleichen Teilen mit Eis und einer Scheibe Zitrone (sog. Portonic).

- Ruby Ports sind eher als Dessert-Weine zu sehen. Sie werden nach dem Essen, bei Zimmertemperatur, früher ausschließlich mit Käse und Nüssen, heute auch mit Schokoladendesserts oder ähnlichen süßen Gerichten, serviert. Aus Irland kommt der Hot-Port, ein Verwandter des Glühweines: Ruby Port mit heißem Wasser, Zimt, Nelken und Zucker.

- Tawny Ports sind die wohl vielseitigsten Portweine. Traditionell werden sie nur als Verdauungsweine (frz.: digestif) nach dem Essen serviert.

Ein typisches Portweinglas ähnelt einem Glas, wie es für Likör oder andere Südweintypen (z. B. Sherry) benutzt wird. Es fasst ca. 80 bis 140 ml brutto (wird aber nur zu einem Drittel gefüllt), ist also deutlich kleiner als ein normales Weiß- oder Rotweinglas. Hiermit wird dem höheren Alkoholgehalt Rechnung getragen. Die Form sollte sich zur Öffnung hin leicht verengen

(Tulpenform), damit die Nase das Aroma besser aufnehmen kann. Zylindrische oder konische Gläser sind weniger gut geeignet.

In der Küche

Portwein wird gern in der Küche verwendet, weil sein runder und je nach Sorte leicht süßlicher Geschmack gerade feine Saucen wunderbar verfeinert. Reduzierter Portwein in einer Kalbsjus gibt einen einmaligen Geschmack. Aber auch weißer Portwein passt gut zu Soßen oder Desserts. Er hat weniger Säure als herkömmlicher Weißwein oder Rotwein und bietet dadurch eine flexible Verwendung.
Portwein zum Kochen eignet sich hervorragend für Rindfleischeintöpfe oder Wildgerichten jeglicher Art. Er ist intensiv, kräftig und bringt mehr Süße ins Gericht. Auch bei der Zubereitung von Desserts ist er sehr beliebt. Er verleiht zum Beispiel Beerenröster, Zwetschgenmus oder auch Schokoladespezialitäten eine gewisse Fruchtigkeit.

Einkauf / Aufbewahrung

Portwein muss an einem kühlen, dunklen Ort aufbewahrt werden und das bei konstanter Temperatur (idealerweise 14°C) und einer Luftfeuchtigkeit zwischen 65% und 75%, so dass die Korken nicht austrocknen und ihre Elastizität verlieren. Die Flaschen sollten liegend gelagert werden, um die Korken feucht zu halten. Am Lagerort sollte es keine intensiven Gerüchre geben, die mit der Zeit in die Flaschen diffundieren könnten. Weine, die nicht in der Flasche altern oder einen Plastikdeckel haben, können aufrecht gelagert werden.
Wie man Portwein am besten nach dem Öffnen aufbewahrt hängt sehr vom Typ des Weines und dem Lagerort ab. Um den Portwein unter den besten Bedingungen zu genießen sollten einige Vorkehrungen getroffen werden.
LBV und Crusted sollten nach 4 bis 5 Tagen konsumiert und auch in einer Karaffe oder Flasche mit Deckel aufbewahrt werden. Ruby und Ruby Reserva halten sich bis zu 8 oder 10 Tagen in einer verschlossenen Flasche oder Dekanter. Tawny und Tawny Reserva halten sich noch länger - bis zu 3 oder 4 Wochen. Tawny oder Brancos mit Alterangabe (10/20/30/40) können sich zwischen 1 und 4 Monate halten, je älter sie sind, desto länger sind sie haltbar, wenn sie gut verschlossen sind. Colheita Weine halten sich zwischen 1 und 4 Monaten. Auch hier gilt: Je älter, desto länger haltbar. Die jüngeren Brancos können zwischen 8 und 10 Tagen aufbewahrt werden, während sich die traditionelleren zwischen 15 und 20 Tage halten.

Ersatz

Als als alkoholischer Portwein-Ersatz eignen sich

- Madeira ist sehr süß und eignet sich als Digestif

- Marsala kann perfekt den Tawny oder Ruby in Rezepten ersetzen

- Sherry gibt es als White und Red - daher kann hier leicht unterschieden und ausgetauscht werden

- fruchtige Rotweine

- hochprozentige Weißweine

Wenn Sie auf Alkohol im Essen verzichten möchten oder müssen, kann roter Traubensaft rote Portweine ersetzen. Weißer Traubensaft kann weißen Port oder auch die Rose-Variante ersetzen. Erhitzen Sie den Saft vor der Verwendung einmal, damit er dadurch etwas an Süße verliert.

Geschichte

Mit den Römern gewannen der Weinanbau und die Weinherstellung erstmals an Bedeutung in Portugal.
Im 11. Jahrhundert ließ Heinrich von Burgund in einigen Gegenden neue Rebsorten pflanzen. Im 13. Jahrhundert wurden im Dourotal neue Weingärten angelegt und der Vinho de Lamego, also der Vorgänger des Portweins, produziert (Lamego ist eine Stadt ca. 8 km vom südlichen Douro-Ufer entfernt). 1373 unterzeichneten die Portugiesen mit den Engländern ein Handelsabkommen, das sie berechtigte, für die Lieferungen von Vinho de Lamego Kabeljau vor der britischen Küste zu fischen.

© 2026 coquina.de

Die Bezeichnung »Porto« für Weine aus dem Dourotal konnte erstmals für das Jahr 1678 in alten Zolldokumenten nachgewiesen werden. Aufgrund der steigenden britischen Nachfrage nach Wein sowie der damals schlechten Beziehungen zu Frankreich 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 Kloster sollen englische Kaufleute den sogenannten »Priest-Port« entdeckt haben. Das Geheimnis des »Priest-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 Geschmack. Die im Dourotal erzeugten Weine wurden dann mit kleinen, den Douro befahrbaren Schiffen, den barcos rabelos, in die Handelshäfen transportiert.
Einen weiteren Aufschwung erlebte der Portwein durch den Methuenvertrag zwischen Portugal und England 1703. Auf die sprunghaft angestiegene Nachfrage folgte ein Qualitätseinbruch, aufgrund dessen der Premierminister Marquês de Pombal 1756 eine Gesellschaft zur Garantie von Qualitätskriterien initiierte, eine frühe Art der regionalen Qualitätssiegel. Die Satzung sah unter anderem vor, dass ein Kataster der Douro-Ufer angelegt wird. Die Klassifizierung der Weinberge erfolgte in sechs Klassen auf der Grundlage eines Punktesystems mit den Faktoren Klima, Boden, Hangneigung, Meereshöhe, Ertragsmenge sowie Alter der Rebstöcke. Die Rebsorten wurden ebenfalls in drei Kategorien aufgeteilt.

© 2026 coquina.de