
Karl Rudolf

Portwein

ETB

ECON Taschenbuch Verlag

363.2 (469)

Inhalt

HANS-PETER WODARZ über Portwein 9

Vom Vinho Caleno zum Portwein von heute 11

Ein Wein und viele Namen 11

Der Portwein und die Politik 13

Branntwein als Problemlöser 14

Ein Staatsmann zieht Grenzen 15

Englische Kolonie am Douro 16

Von Gespenstern und Geburtstagen 17

Deutschland entdeckt den Port 18

Port: Ein Wein geht um die Welt 21

Frankreich: Portweinland Nr. 1 22

Im Kommen: Weißer Port 23

Wandel in Deutschland 24

Große Bestände beim deutschen Zoll 25

*Zuwachs bei weißem und altem Port auf
deutschem Markt* 27

Qualität ist garantiert:
Strenge Gesetze am Douro 31

Steile Hänge – große Weine 31
Der Schiefer als Wärmekissen 33
Nicht jede Traube wird zu Port 34
Noten für jeden Rebberg 35
Kontrolle schafft Qualität 36
Von jedem Port eine Probe 37
Gütesiegel für das Original 38

Von der Lese bis zum Reifelager 40

Harte Arbeit mit Musik 41
Tradition und Technik 42
Ein Destillat sorgt für Ruhe 43
Reste vom alten für den neuen Wein 44
Der Erfolg hat viele Väter 45
Ein Wein reist zum Reifen 46
Die Hochzeit der Ports 47
EG-Recht kann manches ändern 48

Die Standardqualitäten:
Ruby-, Tawny- und White Port 50

Das Faß verändert die Farben 51
Aller Anfang ist rot – Ruby Port 52
Besseres reift länger – Tawny 53

<i>Klasse und Vielfalt der Tawnies</i>	54
<i>Für jeden Tawnygeschmack etwas</i>	55
<i>Tawnies - Weine für alle Stunden</i>	56
<i>Der Aufsteiger: White Port</i>	57
<i>Unterschiede: Restzuckergehalt der White Ports</i>	58
<i>Trockene White Ports - Raritäten</i>	59
<i>Die süße White Port-Mehrheit</i>	60

Das Alter als Prädikat: 10 Years Old -
Over 10 Years Old 62

<i>Nur vier Altersangaben</i>	63
<i>Es geht auch ohne Zahlen</i>	65
<i>Die Zehnjährigen - 10 Years Old</i>	67
<i>Die Feinheit des Alters - 20 Years Old</i>	68
<i>Nur wenige sind auserwählt - 30/40 Years Old</i>	69
<i>Die Kunst des Verschnitts</i>	70

Vintage - König unter den Ports 72

<i>Solo für ein gutes Jahr</i>	72
<i>Aus dem Faß in die Flasche</i>	73
<i>Ernten mit Noten</i>	75
<i>Mancher braucht viel Zeit</i>	77
<i>Im kühlen Keller aufbewahren</i>	79
<i>Große Namen - große Weine</i>	79
<i>Vintage Port statt Aktien</i>	80
<i>Rarität: Quinta - Vintage</i>	82

Noch mehr von den Jahrgängen:

Late Bottled Vintage & Co. 84

Mit Verspätung in die Flasche 85

Die Alternative zum Teuren 86

Gute Namen – günstige Preise 87

Ein (Ruby-) »Vintage« ohne Jahreszahl 88

Tawny mit Datum der Ernte: Colheita 91

Portwein kennen – Portwein kaufen 94

Tip: Gemeinsam bestellen 94

Preise: Guter Portwein ist nicht billig! 97

Alkohol und Süße 97

Portwein in der Praxis 99

Keine Angst vor dem Dekantieren 100

Luft belebt den Wein 101

Die richtige Trinktemperatur 102

Das richtige Glas 103

Nicht nur pur ein Genuß 104

Für Port ist immer Zeit 105

Vor dem Essen und nach dem Essen 106

Harmonisch: Port und Käse 107

Glossar 109
