



## MAL WAS NEUES – PORT-COCKTAILS von Axel Probst

So ziemlich jeder höherprozentige Alkohol wurde schon intensiv an der Cocktailfront ausprobiert – aber Portwein? Unweigerlich hat man beim Port immer noch den weissbehandelten Butler oder den Bridgeabend älterer Damen vor Augen und so passt ein peppiger Cocktail gar nicht zu diesem Image.

Dabei haben die Port-Cocktails in England schon eine sehr lange Geschichte. Bereits im 17. Jahrhundert war es in der britischen «Upper Class» und in der Offiziersmesse an Bord durchaus üblich, dem Port Zucker, Wasser und Muskatnuss zuzufügen. Damals als «sangaree» bekannt ist es der älteste bekannte Vorfahre der Sangria.

Seit im Jahr 2007 die Fladgate Partnership (Taylor, Fonseca, Croft) mit der Markteinführung eines Rose-Ports (Croft PINK Port) den Portweinmarkt mal ordentlich abgestaubt hat, ist auch hier vieles möglich. Zunächst von den meisten anderen Portweinfirmen belächelt, gab es schnell Nachahmer und heute findet man nur wenige Hersteller, die keinen Rose-Port im Angebot haben.

Nun ist ein Rose-Port aber auch kein roter Portwein im eigentlichen Sinne. Er gehört weder in die flaschengelagerte Ruby-Richtung noch handelt es sich um einen fassgelagerten Tawny Port. Zusammen mit den White Ports sind die Rose-Ports eine Extra-Kategorie und halten zusammen ca. 10 Prozent Marktanteil.

Obwohl es sich bei allen Herstellern um Einstiegsqualitäten mit Marktpreisen von CHF 10 bis 20 handelt, gibt es qualitativ erhebliche Unterschiede. Bei der Herstellung der Rose Ports werden die gleichen Trauben wie beim roten Portwein verwendet (meist die autochtonen Rebsorten Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca und Tinta Cão), jedoch werden die Maische-Standardzeiten, d.h. der Kontakt des Saftes mit der Traubenschale verkürzt, um die weniger kräftige Rose-Farbe zu erzeugen und die Temperatur bei der Gärung herabgesenkt, um die für die Rose-Ports typische Frische zu erhalten. Der Chef-Önologe der Fladgate Partnership, David Guimaraens, legt ausserdem besonderen Wert auf die strikte Neutralität des Branntweins. «Da die Pink-Ports eleganter sind als rote Ports, darf auch der Branntwein nicht zu viel Charakter bringen, sondern sollte ihn perfekt ergänzen», sagt Guimaraens. Ein Faktor, dem einige Hersteller leider zu wenig Beachtung schenken.

Doch nicht nur die neuen Rose-Ports, sondern auch die weissen Portweine eignen sich hervorragend zur Herstellung von Port-Cocktails. Die weissen Portweine unterscheiden sich von den roten selbsterklärend durch Verwendung weisser Rebsorten. Da es bei den fassgelagerten weissen Portweinen alle Qualitätsstufen gibt (ich habe kürzlich einen weissen Portwein des Jahrgangs 1890 von Ramos Pinto verkosten dürfen),

sollte man zum Erstellen der Cocktails auch die Einstiegsqualitäten verwenden. Einen gealterten weissen Portwein muss man pur geniessen – sonst wird man diesem nicht gerecht.

### PorTonic – der Klassiker



Der Klassiker der weissen Port-Mischgetränke ist und bleibt der PorTonic mit ca. 1/3 weissem Portwein, 2/3 Tonic, Eis, Minze und Zitrone. Ein wenig aus der Not geboren wird der PorTonic auf den portugiesischen Weingütern im Douroal (Quintas) als klassischer Aperitif ange-

boten. Da die Quintas bis ca. 1990 fast ausschliesslich Portweine hergestellt haben, musste man bei nicht seltenen 40 Grad im Sommer ein weniger alkoholstarkes Willkommensgetränk kreieren, um das Ende des Abends irgendwie zu erreichen.

Natürlich kann man auch die roten Portweine in Cocktails einbauen. Aber auch hier gilt, dass man Einstiegsqualitäten verwenden sollte, also einen Fine Ruby oder Fine Tawny mit ähnlichen Preislagen wie die Pink bzw. White Ports.

## Hier eine Auswahl weiterer attraktiver Cocktails

### Aperitif-Cocktails

- > **Rose pur** – Rose Portwein stark gekühlt mit einer gefrorenen Erdbeere oder Himbeere und ein bis zwei Eiswürfeln servieren
- > **Rose Slush** – Aus purem Rose Portwein einen Eis-Slush in einer Slush-Maschine herstellen und in kleinen Gläsern servieren. Vorschicht: Hier merkt man aufgrund der Kälte die 20 Volumenprozent Alkohol nicht



- > **Sparkling Ruby** – 1/3 Ruby Port, 2/3 Sekt, im Sektglas mit Himbeeren und/ oder Brombeeren garnieren

### Traditionelle Cocktails

- > **Trafalgar Punch** – Tawny Port, Armagnac und Rum zu gleichen Teilen, Zitronenschale, Zucker, Zitronensaft, Wasser, Muskatnuss



### Cocktails am Abend

- > **Frozen Lemon** – 1/3 Weisser Port, Zitronenlimonade, Zitronensaft, crushed ice, Minze
- > **Port Passion** – 1/4 Weisser Port, Maracuja-Saft, Eis, mit einer halben Maracuja garnieren
- > **Port Smoothie** – 1/3 Weisser Port, pürierter Pfirsichsaft, mit Pennyroyal garnieren

- > **PINK TEA** – 1/3 Rose Port, 2/3 Jasmintee, mit Minzblatt in einem Martini-Glas servieren

- > **Mandarina** – 1/2 Rose Port, Mandarinen-Sorbet, mit Mini-Mandarinen garnieren

- > **Ruby on the rocks** – Ruby Port mit viel Eis, mit Orange und Minze servieren



- > **SPICY PINK** – 1/2 Rose Port, Orangensaft, eine Chilischote anreiben und zugeben, Eis

- > **Pink Mojito** – 1/2 Rose Port, Zitronensaft, Eis, mit einer Limette und Minze garnieren



- > **PURPLE** – 1/2 Ruby Port, 1/2 Grand Manier, Eis, mit Orange und Minze dekorieren

- > **Port Lemonade** – 1/4 Ruby Port, 1/4 Vodka, 1/2 Limonade, viel Eis. Mit Zitronenscheibe und Strohhalm servieren

- > **LOUISVILLE JULEP** – Tawny Port, Rum und Armagnac zu gleichen Teilen, feiner Zucker, Wasser, crushed Ice, mit Minze und Brombeeren garnieren

- > **Bar Drake Manhattan** – 2/3 Ruby Port, 1/3 Bourbon Whiskey, Schuss Angostura Bitter, Ahornsirup, mit kandierten Kirschen garnieren

## Croft – Portweine höchster Qualität

Croft ist einer der angesehensten Portwein-Produzenten. Das Familienunternehmen wurde 1588 gegründet und ist das älteste Portweinhaus, welches heute noch aktiv Portwein produziert. Croft ist bekannt für seine Vintage Ports sowie seine holzgereiften Reservas und Tawnys. Der Pioniergeist ist über all die Jahre erhalten geblieben: so hat Croft als erster Portproduzent überhaupt einen Rosé Port – Croft Pink – auf den Markt gebracht. Croft Pink ist ein wunderbar frischer und fruchtiger Port, der am besten eisgekühlt in einem Weinglas serviert wird.

Auch zum Mixen eignet er sich vorzüglich. Hinter jedem grossen Weinproduzenten stehen grosse Weinberge. Das Aushängeschild von Croft bildet die Quinta da Roêda, das Juwel und beste Weingut im Douro-Tal.

### PINKTONIC

5cl Croft Pink Port  
1dl Tonic Water  
Über einige Eiswürfel in ein Longdrinkglas geben und mit einer Zitronenscheibe garnieren.

**Hacky Drink & Wine, Reinach**  
[www.haucky.ch](http://www.haucky.ch)

