

# VERKANNT SCHÖNHEIT

**White Port** genießt bei weitem nicht das Renommee der roten Portweine. Höchste Zeit, den weissen zu entdecken.

In seiner Rezeptsammlung «Schumann's Bar – The Artistry of Mixing Drinks» schreibt Charles Schumann, Gründer der berühmten Bar Schumann's in München, «flaschengereifte Ports sind, bei Zimmertemperatur getrunken, hervorragende Digestifs und selbstverständlich viel zu schade für Mixgetränke. Einfache Rubys dagegen harmonieren gut mit Vermouth und Cognac.»

Und White Port? Dazu äussert sich der Mann, der zahlreiche Cocktails kreiert hat, nicht weiter. Das ist bedauerlich, denn von allen gespritzten Weinen scheint White Port am wenigsten bekannt zu sein. «Er ist tatsächlich ein bisschen verkannt», bestätigt auch Dirk Niepoort. Warum das so ist, lässt sich kaum ergründen. Vielleicht liegt es einfach am Umstand, dass die roten Portweine schon durch die beiden Verarbeitungslinien Fass- und Flaschenausbau und die unterschiedlichen Reife- und Qualitätsstufen viel mehr zu reden geben als die weissen.

Unterschätzen sollte man sie gewiss nicht, schon gar nicht mit andern domi-

nanten Aromen vermischen. White Port spricht für sich selbst. Allein die erlaubten Rebsorten wie Malvasia Fina, Códaga, Rabigato, Viosinho, Arinto, Gouveio und weitere bilden eine enorm charakteristische, dichte Vielfalt, die man nicht weiter «verbauen» sollte. Der Produktionsaufwand ist beträchtlich, wie Niepoort erklärt: «Die Trauben liegen für längere Zeit auf der Maische und werden gelegentlich nach traditio-



**Erfrischender  
Aperitif: White  
Port mit Tonic  
Water und  
Limettensaft.**

ner Methode mit den Füssen behutsam gepresst. Die Gärung hält fast bis zur Trockenheit an, bevor der Branntwein zugesetzt wird.» Nachher reift der Wein mindestens dreieinhalb Jahre in kleinen Holzfässern, bis er abgefüllt wird. Der Schnaps stoppt die Gärung und stabilisiert den Wein.

White Port lässt sich nicht mit Vin Noble verwechseln. Er ist kein Dessertwein, auch wenn es eine Qualitätsstufe «dolce» gibt und weisser Port auch zum eleganten Ausklang eines Mahls getrunken wird. Am besten passt er als Aperitif, gekühlt auf etwa 10 Grad und pur getrunken, not on the rocks. Die Würzigkeit der ausgereiften Traubenbeeren und die Phenole, die aus den Schalen mazeriert worden sind, beschenken dem Wein einen frischen und kernigen, ebenso weichen und vollen Geschmack mit Anklängen von Nüssen und Früchten.

Die einzige Mariage, die dem White Port zugemutet werden kann, ist die Verbindung mit Zitrusfrüchten und Tonic. White pur mit einer Scheibe Bergamotte oder Bitterorange zum Beispiel oder dann Limette oder Zitrone mit Zeste zerkleinern, in ein Glas geben, einen Teil White Port darüber giessen und mit drei Teilen Tonic Water auffüllen – Port und Tonic eiskalt.

**PORTO NIEPOORT DRY WHITE,  
75 CL CHF 18.–, 37,5 CL CHF 10.10**



Dirk Niepoort

## NIEPOORT AM GENUSS-FILM-FESTIVAL ZUG

Filmische und kulinarische Highlights und genussreiche Begleitveranstaltungen: Nach dem grossen Erfolg der Erstaufgabe im Frühling 2015 findet das Genuss-Film-Festival am Seeufer in Zug zum zweiten Mal statt von 30. April bis 7. Mai 2016. Es bietet Filmfreunden und Gourmets eine erlesene Auswahl von Genussfilmen im Kino Seehof wie zum Beispiel «Burnt» (USA, 2015) oder «AN – von Kirschblüten und roten Bohnen» (Frankreich/ Deutschland/Japan, 2015). Die Filme werden begleitet von gastronomischen Höhepunkten, zubereitet unter anderem von Tanja Grandits («Stucki», Basel), Stefan Meier («Rathauskeller», Zug), Pierre-André Ayer («Le Pérolles», Fribourg) und Dario Ranza («Villa Principe Leopoldo», Lugano).

Ein spezieller Weinabend mit Weinkeller Riegger findet am Donnerstag, 5. Mai 2016, statt: Nach der Vorführung des Films «El camino del vino» kochen Stefan Meier und Eduard Hitzberger. Im anschließenden Talk wird Lukas Anliker von Weinkeller Riegger als Gast den Winzer Dirk Niepoort aus dem portugiesischen Douro-Tal begrüßen.

Weinkeller Riegger ist exklusiver Weinsponsor des Genuss-Film-Festivals Zug.

[www.genussfilm.ch](http://www.genussfilm.ch)