

PORTUGAL IM GLAS

Portwein, Madeira, Carcavelos, Moscatel: Süßweine von unkompliziert bis Vintage und viele andere Spezialitäten gibt es in der „Weingalerie – Weine aus PORTugal“. Rund 1.000 Flaschen erzählen hier von der Vielfalt eines kleinen Landes mit großer Weinkultur.



Wer die „Weingalerie – Weine aus PORTugal“ zum ersten Mal betritt, merkt schnell: Hier geht es nicht einfach um Wein. Hier geht es um Geschichten, Landschaften, Rebsorten, Traditionen – und um eine Leidenschaft, die über Jahrzehnte gewachsen ist. Rund 1.000 Spezialitäten aus Portugal lagern hier, viele davon Süßweine. Eine Auswahl, die sonst in Deutschland kaum zu finden ist. Eine Reise durch die Weinlandschaften Portugals. Ein Paradies für neugierige Gaumen.

Warum eigentlich portugiesischer Wein? Karsten Kubin wurde diese Frage in den vergangenen 40 Jahren schon oft gestellt. Die Antwort beginnt mit einer kleinen biografischen Pointe. Als Student jobbte er als Fahrer für einen Weinhandel. Bezahlt wurde er nicht mit Geld, sondern mit Naturalien – mit Wein. „So bin ich mit dem Thema überhaupt erst in Berührung gekommen“, erinnert er sich. Das Studium blieb irgendwann auf der Strecke. Stattdessen entstand etwas anderes: eine Erfolgsgeschichte. 1986 gründete Kubin die Weingalerie und übernahm das Sortiment eines Vorgängers, das bereits stark auf Portugal ausgerichtet war. Der Schwerpunkt lag plötzlich fast selbstverständlich auf dem Westen der Iberischen Halbinsel. Aus einem Zufall wurde eine Spezialisierung – und aus dem Studenten ein ausgewiesener Experte für portugiesische Weine.

Fast vier Jahrzehnte später ist der Zusatz „Weine aus PORTugal“ mehr als nur ein Name. Er ist Programm – und er ist geblieben. Ebenso wie Miteigentümerin Ruth Lindenblatt, die seit vielen Jahren Teil des Hauses ist. Die Weingalerie gehört längst zu den festen Adressen für portugiesische Weinkultur in Deutschland. Charlottenburg bildet seit Beginn den geografischen Ankerpunkt. Die erste Adresse lag in der Sybelstraße, 2001 zog das Geschäft in die Pestalozzistraße 55 nahe dem Lietzensee. Hier stapeln sich heute Flaschen, Jahrgänge und Geschichten aus einem Land, dessen Weinwelt oft unterschätzt wird.

Portugal ist klein, aber weinbaulich erstaunlich vielfältig. Beinahe 300 autochthone Rebsorten wachsen zwischen Atlantik und spanischer Grenze. Granitböden im Vinho Verde, Schieferterrassen im Douro, Hochebenen im Hinterland, Küstenklima am Atlantik, Hitze im Alentejo – ein ganzes Mosaik aus Landschaften und Mikroklima-

FOTOS: EMANUELE CONTINI (2)



ta. Entsprechend breit ist die Palette: leichte Sommerweine, kraftvolle Rotweine, Schaumweine, Likörweine und natürlich die großen Klassiker unter den Süßweinen.

Ein Teil dieser Welt basiert auf einer besonderen Technik: dem Vinieren oder Spriten. Dabei stoppt hochprozentiger Alkohol die Gärung des Weines. Das Ergebnis sind Weine mit natürlicher Süße und stabiler Struktur. Zu dieser Familie gehören Portwein, Madeira, Carcavelos sowie Moscatel aus Setúbal oder dem Douro.

Der berühmteste Vertreter ist der Portwein. Seine Wiege liegt im Douro-Tal, wo archäologische Funde den Weinbau bereits in der Bronzezeit belegen;

unter römischer Herrschaft dehnte er sich weiter aus. Ab dem 17. Jahrhundert entdeckten britische Händler die Weine aus Porto. Politische Konflikte mit Frankreich machten portugiesischen Wein in England besonders begehrt. Der Export boomte – und mit ihm die Notwendigkeit, Qualität zu sichern. 1756 entstand deshalb im Alto Douro eine der ersten klar abgegrenzten Wein-

regionen der Welt. Strenge Regeln sollten den guten Ruf des Portweins schützen. Fälschungen konnten drastische Strafen nach sich ziehen. Die Geschichte klingt fast wie eine Mischung aus Wirtschaftspolitik und Abenteuerroman – doch sie prägt den Portwein bis heute. In der Weingalerie bildet er das Herzstück des

PORTWEIN HERZSTÜCK DES SORTIMENTS



Portwein und Madeira sind die wohl bekanntesten Klassiker, die auch in der Küche ihren Platz haben



Im Weinkeller (rechts) lagern die unterschiedlichsten Tropfen aus den verschiedenen Regionen des Landes, die die Karte (links) veranschaulicht



Sortiments: Ruby Ports, rubinrot, wenige Jahre in großen Fässern oder Tanks gereift, jung abgefüllt, mit den Aromen roter Trauben, von Wald- und Beerenfrüchten, dazu Gewürznoten. Daneben White Ports aus weißen Trauben, in unterschiedlichen Süßegraden, manche überraschend trocken – pur oder als Portonic mit Tonic Water, Limette und Minze ein Genuss. Und natürlich Tawny Ports. Diese lohfarbenen, hellrot-

braunen Weine reifen über viele Jahre, oft Jahrzehnte, in kleineren Holzfässern. Durch den Kontakt mit Sauerstoff verändern sich ihre Aromen langsam. Die frischen Fruchtnoten junger Weine weichen deutlichen Anklängen von Trockenfrüchten, Nüssen und Karamell.

Der wohl spektakulärste Vertreter dieser Kategorie steht im Online-Shop der Weingalerie ganz oben: ein Graham's Single Harvest Tawny Port aus dem Jahr 1974 – Preis: 2.650 Euro. Der Jahrgang, in dem ein Militärputsch die Diktatur stürzte, die Portugal ein halbes Jahrhundert lang regiert hatte, erwies sich auch Weinbaulich als außergewöhnlich. Das Traditionshaus Graham's entschied sich, die besten Weine dieses Jahres im Fass reifen zu lassen – eine Entscheidung, die dem Portwein eine große Tiefe verlieh.

Die Verkostungsnotiz des Erzeugers liest sich entsprechend eindrucksvoll: „Das breite Aromenspektrum zeigt Sultanein, Quittenkonfitüre sowie eine Kombination aus feinen Karamell-, Vanille- und Ingwernoten. Am Gaumen wirkt der Wein seidig und sinnlich, mit einem Hauch weicher, prickelnder Tan-

nine, die weiterhin Struktur und Vitalität geben. Der lange Nachhall erinnert an pfeifrige Gewürze, Teeblätter und Thymian.“ Der Portwein passt hervorragend zu cremigen oder nussigen Süßspeisen – oder lässt sich ganz für sich allein als Dessert genießen.

Die Weingalerie führt zahlreiche Jahrgänge, oft als Direktimporte aus England. Wer ein besonderes Geschenk sucht, kann sogar einen Portwein aus dem eigenen Geburtsjahr finden – zurückreichend bis in die 1930er-Jahre. Vintage Ports – selten weiß, meist rot – entstehen nur in herausragenden

Jahrgängen. Nach wenigen Jahren im Fass werden sie ungefiltert abgefüllt und reifen anschließend Jahrzehnte in der Flasche weiter. Der Genuss solcher Spezialitäten verlangt Geduld. Die Flasche steht idealerweise ein bis zwei Tage aufrecht, damit sich das Depot am Boden sammelt. Beim Dekantieren trennt man den Wein vom Bodensatz und gibt ihm zugleich Luft. Erst dann entfaltet sich sein ganzes Aromenspektrum. Karsten Kubin rät, Vintage Port möglichst am Tag des Öffnens zu trinken – danach verliere er schnell an Komplexität und Frische.

Für den Kenner ist ein guter Portwein ein Genussmittel – „wie eine Praline, die man sich gönnt“. Ein Wein, der nicht in großen Schlucken verschwindet, sondern langsam getrunken wird. Auch in der Küche hat er seinen Platz, etwa zum Schmoren von Ochsenbacken. Ein Ruby kann Rotkohl Tiefe geben, und in der gehobenen Küche spielt der Likörwein in vielen Sofen eine Rolle.

Wie breit das Preisspektrum bei diesem Thema ist, zeigt ein Blick ans andere Ende der Skala: Ein weißer Portwein von Kopke steht bereits für 11,50 Euro im Regal. Gut gekühlt passt er zu hellen, fruchtigen Desserts oder funktioniert als Portonic auch wunderbar als sommerlicher Aperitif – ein unkomplizierter Einstieg in die Welt der portugiesischen Likörweine. Und diese Welt besteht längst nicht nur aus Port.

Da gibt es Madeira von der gleichnamigen Atlantikinsel, deren vulkanische Böden und unterschiedliche Mikroklimata seit Jahrhunderten außergewöhnliche Weine hervorbringen. Oder Moscatel aus Setúbal und dem Douro, aromatische Likörweine aus Muskateller-Trauben. Selbst Carcavelos

– Cuvées aus dem kleinsten Anbaugelände Portugals – findet man hier.

Auch Espumantes, portugiesische Schaumweine, meist in traditioneller Flaschengärung hergestellt, gehören zum Sortiment. Dazu Aguardente, kräftige Destillate aus Wein oder Trester sowie Meersalz und Fischkonserven. Und sogar Olivenöl wird angeboten – ein Produkt von oft erstaunlicher Qualität. Dazu kommen Weiß-, Rot- und Roséweine aus allen Regionen des Landes. Die enorme Zahl autochthoner Rebsorten, unterschiedlicher Böden, Klima und Philosophien der Winzer sorgen für eine beeindruckende Vielfalt.

Am besten lässt sich diese Welt bei einer Verkostung entdecken. Die Weingalerie lädt einmal im Monat dazu ein, Gruppen bis zu 18 Personen können individuelle Termine buchen. Auf Wunsch steht ein Aromenteller bereit: Oliven, Trockenfrüchte und kleine Snacks, mit denen sich verschiedene Kombinationen ausprobieren lassen.

Beim Foodpairing hält sich Karsten Kubin dabei meist zurück, ebenso bei der Glas-Empfehlung und bei der Idealtemperatur. Viel lieber lädt er die Gäste

dazu ein, ihren persönlichen Zugang zum Genuss zu finden.

Vielleicht liegt genau darin das Geheimnis der Weingalerie. Hier geht es nicht um Dogmen, sondern um Entdeckungen. Und um die Gewissheit, dass ein kleines Land am Atlantik eine erstaunlich große Weinkultur hervorgebracht hat. ●

INFO

Weingalerie – Weine aus Portugal
Pestalozzistraße 55
10627 Berlin
Telefon 030-3237448
weingalerie@portwine.de
Internet und Online-Shop:
www.portwine.de

Öffnungszeiten des Ladengeschäfts: Mo. bis Fr. 12 bis 20 Uhr, Sa. 10 bis 16 Uhr
Am 24. April findet von 16 bis 21 Uhr und am 25. April von 12 bis 18 Uhr die Frühjahrs-hausmesse 2026 in der Weingalerie statt.

GENUSSMITTEL WIE EINE GUTE PRALINE

EINMAL IM MONAT VERKOSTUNG



Katharina Rolshausen ist Genuss-Expertin, Autorin und Journalistin. Die Bier-, Kaffee- und Käse-Sommelière lebt in Berlin, wo sie auf kulinarische Entdeckungsreisen geht und von Orten erzählt, an denen Geschmack Geschichte schreibt. Sie führen ein außergewöhnliches Lokal, stellen eigene Köstlichkeiten her oder planen ein Feinschmecker-Event? Dann schreiben Sie an k.rolshausen@magazin-forum.de

FOTOS: EMMAWIELE CONTINI (4)