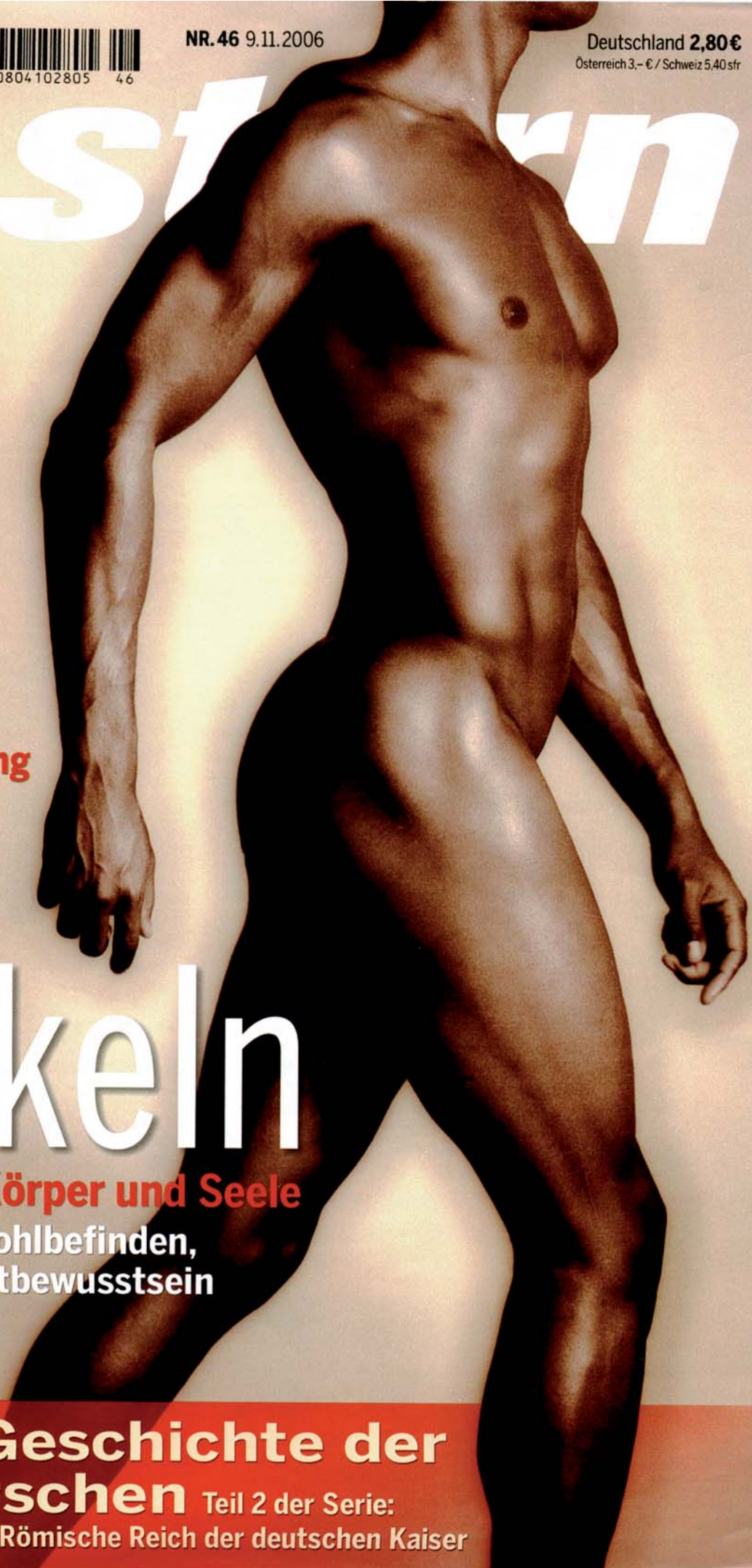




NR. 46 9.11.2006

Deutschland 2,80€
Österreich 3,- € / Schweiz 5,40 sfr

stern



Türkei
Junge Frauen begehen
Selbstmord aus Scham

Klimawandel
Wie sich Europa auf
die Folgen vorbereitet

McCartney-Scheidung
Der öffentliche
Ausverkauf einer Ehe

Muskeln

Kraftquellen für Körper und Seele
So verbessern Sie Wohlbefinden,
Fettabbau und Selbstbewusstsein
Die besten Übungen



Die Geschichte der Deutschen Teil 2 der Serie:
Das Heilige Römische Reich der deutschen Kaiser

Na ihr Süßen?

Bislang tranken die Briten Sherry, Port & Madeira still für sich allein. Konnte das gut gehen? No Sir! Eine *stern*-Jury hat sich wacker durch 203 (!) Flaschen getrunken und stellt hiermit die besten Qualitäten vor

Von **CHRISTIAN WENGER** und **JÖRG FOKUHL** (Fotos)

Wie jeder weiß, sind die Briten trinkfrohe Gesellen. Waren sie immer schon, nicht nur beim Bier, auch beim Wein! Was sie nicht aus dem Bordeaux bekamen, holten sie von der Iberischen Halbinsel. Wein ließ sich früher schlecht transportieren, oft verdarb er schon auf dem Schiff. Bis um 1800 einer die Idee hatte, die Ware mit Branntwein zu stabilisieren. So kamen Sherry, Port und Madeira in die Welt – allesamt spirituöse Weine der Sonderklasse. Sollen nur die Briten in ihren Genuss kommen? Nichts da, her mit den leckeren Tröpfchen.

Sherry

Spanische Kellereien heißen Bodegas. Die der Sherryfirmen liegen im Süden, im Dreieck der Städte Jerez, Puerto Santa Maria und Sanlúcar de Barrameda, wo man aus der Rebsorte Palomino Fino durchgegorene, trockene Weißweine erzeugt. Ihnen wird am Ende hochprozentiger

Weinbrand zugesetzt, was den Alkoholgehalt des Produkts erhöht.

Am Anfang sind also alle Sherrys trocken. Süßer Sherry entsteht erst durch nachträgliche Zugabe von Süßmost aus der Pedro-Ximénez-Traube.

Das klassische Sherry-Verfahren verlangt eine Reifung des Weins in drei oder mehr übereinandergestapelten Fassreihen. Oben liegt die junge Ernte, weiter unten der reife Wein. Aus den Fässern der untersten Reihe wird der Wein abgefüllt und verkauft, allerdings maximal ein Drittel; dann werden die Fässer dieser Reihe mit Wein aus der nächsthöheren Lage aufgefüllt. Was nun in den Mittelreihen fehlt, wird aus nächsthöheren ergänzt. Die obersten Fässer werden mit Jungwein aufgefüllt. So wird kontinuierlich junger mit altem Wein verschnitten.

Während der Reifung bildet sich auf dem Wein eine Flor genannte Hefeschicht,

sie schützt vor Oxydation und verleiht das typische Sherry-Aroma.

Portwein

Der Douro fließt im Norden Portugals bei Porto in den Atlantik. Das vor 250 Jahren exakt definierte Portweingebiet liegt etwa 100 Kilometer stromauf im oberen Dourotal. Von den dort angebauten 51 roten und 37 weißen Rebsorten wird rund die Hälfte für Portwein verwendet. Nur knapp fünf Prozent der Jahrernte sind gut genug für Port, der Rest wird zu Tafelwein und Weingeist.

Die Gärung des Jungweins für Port wird durch Zugabe von Weingeist gestoppt, wodurch viel vom natürlichen Fruchtzucker erhalten bleibt. Die zu 20 Prozent alkoholhaltige Mischung aus Wein und Geist reift zwei Jahre im großen Fass. Danach wird entschieden, was gleich abgefüllt wird (Ruby), was im kleinen Holzfass weiterreift (Tawny) oder was – in Aus-

nahmejahrgängen – als Vintage-Port noch viele Jahre in der Flasche reifen darf.

Madeira

Portugals Atlantikinsel Madeira liegt 600 Kilometer vor Nordafrika. Die meist britischstämmigen Produzenten sitzen fast alle in der Hafenstadt Funchal. Es gibt vier Madeira-Typen, ihre Namen sind von Rebsorten abgeleitet. Geschmack und Süße des Weins variieren mit dem Anbau der Reben an den Nord- oder Südhängen der Insel sowie mit dem Erntezeitpunkt. Nachdem seine Gärung mit Weingeist gestoppt worden ist, wird der Wein forciert gelagert: Früher wurde er fassgelagert rund um die Welt auf Segelschiffen gestresst, heute reift der Wein in beheizten Tanks oder, bei guten Qualitäten, unter den natürlich heißen Dächern der Lagerhäuser. →

Mehr über den Test und die Jury lesen Sie auf Seite 22



Riechen, denken, schauen, schreiben – voll konzentriert notiert Jury-Mitglied Caro Maurer ihr Urteil auf den Bewertungsbogen



Rakhshan Zhouleh, ein Sektkübel (hier als provisorischer Ausguss), René Baumgart, Kathy Féron und Karsten Kubin gehen tapfer zu Werke. Der Kübel ist das survival tool jedes Alkoholtesters; kein vernünftiger Magen könnte je 203 Schluck Wein vertragen

2 Federico Paternina
Oloroso Pemartin, 7 €.
Weinkontor Steglitz,
Tel.: 030/792 84 71; Mail:
hb.weinkontor@t-online.de

3 Tomás Abad
Don Tomás Medium Dry,
8,95 €. Nagel + Hoffbauer,
Tel.: 0241/47 01 60; Mail:
info@nagelundhoffbauer.de

Sherry: Pedro Ximénez und Moscatel
Süß, vollmundig und weich mit dunklem Mahagoniton. Vorzüglich zu Apfeltarte, Desserts mit Schokolade, Feigenkompott sowie Hartkäse wie Parmesan, altem Gruyère oder Comté

1 Delgado Zuleta
Old Pedro Ximénez Monteagudo, 19 €.
DC Weinimporte,
Tel.: 0671/258 90;
Mail: service@dcwein.de

2 Valdespino Real Tesoro
Pedro Ximénez El Candado, 19,50 €. A. Segnitz,
Tel.: 04203/813 00;
Mail: segnitz@segnitz.de

3 Gran Mariscal Siglo XVIII
Pedro Ximénez Borbereo, 17,60 €. La Bodega Weinimport, Tel.: 06133/5719 87; Mail: info@bodegasiberi.cas.com

Madeira: Rainwater, Sercial, Verdelho, Boal, Malmsey

Das deutsche Madeira-Angebot ist leider (noch) klein. Madeira gibt es in mindestens fünf Stilen, von trocken bis süß. Die Empfehlungen als Begleiter zu Speisen entsprechen denen für Sherry von trocken bis süß

1 Cossart Gordon
Verdelho Medium Dry 5 years old, 16,95 €.

HWG Weinimport,
Tel.: 040/524 10 11; Mail:
info@interpartner-wein.de

2 Cossart Gordon
Malmsey full rich (süß) 5 years old, 16,95 €.
HWG Weinimport,
Tel.: 040/524 10 11; Mail:
info@interpartner-wein.de

3 Cossart Gordon
Malmsey 1994 Colheita (süß), 31 €. Weingalerie,
Tel.: 030/323 74 48; Mail:
weingalerie@portwine.de

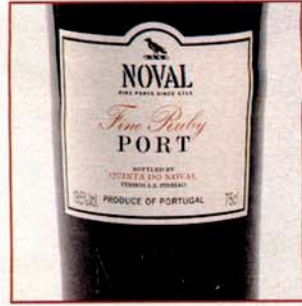
Port: White
Weißen Port gibt es trocken und halbtrocken. Beide eignen sich als Aperitif oder mit Tonicwater auf Eis. Dazu schmecken Salzgebäck, Oliven, Haselnüsse, Mandeln sowie alle Tapas

1 Quinta de Santa Eufêmia
Old Reserve White (halbtrocken), 35 €. Portusa,

Tel.: 02735/17 66;
Mail: info@portusa.de
2 Andresen
Dry White, 10,95 €.
Rindchen, Tel.: 040/556 20 20;
Mail: info@rindchen.de
3 Taylor's
Chip Dry, 17,90 €.
Wein Wolf,
Tel.: 0228/4496-0;
Mail: info@weinwolf.de

Port: Ruby und Reserve
Jung, fruchtig, tiefrot, süß und frisch. Harmoniert hervorragend mit jeder Aperitifbeilage und Tapas; ausgesprochen gut zu Käse-toasts, würzigem Käse und Desserts wie Tarte Tatin (karamellierte Äpfel auf Teigboden)

1 Quinta do Noval
Fine Ruby, 11,80 €. Brogsitter,
Tel.: 02225/91 81 16;



	MADEIRA	A %	ZUCKER g/l	TRINKEN BEI °C	GEÖFFNET HALTBAR**
TROCKEN	Sercial*, Rainwater, dry wines	19–22	bis 25	8	bis 2 Monate
	Verdelho*, medium dry wines	19–22	17–40	10	bis 4 Monate
	Bual oder Boal*, medium rich	19–22	40–60	9–12	bis 4 Monate
SÜSS	Malmsey*, full rich wines	19–22	60 und mehr	16–18	bis 5 Monate

*Benannt nach den gleichnamigen klassischen vier Traubensorten

**Nach dieser Zeit setzt Qualitätsminderung ein

✶infografik

Mail:
silvia.fromm@brogsitter.de
2 Graham's
Six Grapes, 25 €. WeinArt,
Tel.: 06722/710 80;
Mail: info@weinart.de
3 Fonseca
Finest Reserve BIN 27, 14,90 €.
CWD, Tel.: 04122/50 45 04;
Mail: info@cwdwein.de →

WÜRTTEMBERGER TROLLINGER LIEBT ALLE PASTA DER WELT

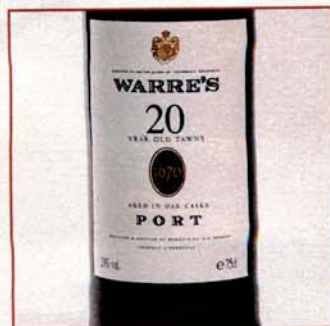
Württemberg



Norbert Schu zeigt, wie erheiternd Wein sein kann, Dagmar Willich ist noch auf dem Weg der Erkenntnis

Port: Tawny

Riecht nach getrockneten Früchten, Tabak und Kaffee; Farbe: rotbraun. Jüngere Tawnys schmecken gut zu aromatischem (Schafs-)Hartkäse, ältere zu Blauschimmelkäse, beide zu Mokka-, Karamell- und Schokodesserts



1 Warre's

Tawny 20, 39,90 €.
Mövenpick, Tel.:
0231/965 15 60; Mail:
info@moevenpickweinland.de

2 Royal Oporto

Tawny 10 years old, 20 €.
Borco, Tel.: 040/85 31 61 53;
Mail: infoline@borco.com

3 Dow's

20 years old Tawny, 42,50 €.
Weingalerie, Tel.:
030/323 74 48; Mail:
weingalerie@portwine.de


Port: Colheita

Für diese „Tawnys mit Jahrgangsangabe“ genannten Weine gelten die gleichen Speiseempfehlungen wie für die Tawnys mit Altersangabe. Colheitas sind meist feiner und delikater



EDITION GOURMET

Trollinger, Schwarzriesling, Spätburgunder, Lemberger, Kerner und Riesling – die sechs Rebsorten-Spezialitäten aus der Edition Gourmet machen der kulinarischen Vielfalt in aller Welt jede Ehre. Der Trollinger hat nicht nur ein Faible für Pasta, sondern schätzt auch Deftig-Rustikales.

WZG Württembergische Weingärtner-Zentralgenossenschaft eG
Möglingen · Tel. 07141/48 66-0 · info@wzg-weine.de 



Der Verkostungstisch steht voller schwarz verhüllter Testflaschen; Korken und zerfetzte Papiersiegel sind Zeugen der Flaschenschlacht



Port: LBV (Late Bottled Vintage)
Duftet nach Cassis, intensive Süße, dunkles, frisches Rot. Gut zu Wild und rotem Fleisch, Blauschimmelkäse, Gruyère und Comté, Schokodesserts und reifer Melone

1 Niepoort
LBV 2001, 19,95 €. Arda, Tel.: 02241/39 31-0; Mail: verkauf@ardau.de →



1 Niepoort
Colheita 1995, 41,50 €. Arda, Tel.: 02241/393 10; Mail: verkauf@ardau.de

2 Andresen
Colheita 1982, 37,60 €. Rindchen, Tel: 040/556 2020; Mail: info@rindchen.de

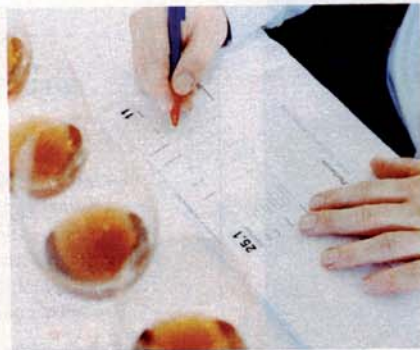
3 Burmester
Colheita 1997, 30 €. Luso, Tel.: 0721/961 38 60; Mail: info@luso-weinimport.de



KENNER  TRINKEN
WÜRTEMBERGER



Riechen, denken, schauen, schreiben – voll konzentriert notiert Jury-Mitglied Caro Maurer ihr Urteil auf den Bewertungsbogen



203 mit Weingeist alkoholisierte Süßweine blind zu verkosten ist mehr Herausforderung als Vergnügen: Hagen Hoppenstedt und Christian Wenger (r.) machen sich ihre Gedanken

2 Fonseca

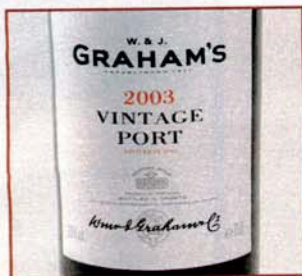
LBV 2000, 22,35 €. CWD, Tel.: 04122/50 45 04; Mail: info@cwdwein.de

3 Burmester

LBV 2001, 20 €. Luso, Tel.: 0721/961 38 60; Mail: info@luso-weinimport.de

Port: Vintage 2003

Die Weine aus 2003 sind der jüngste Jahrgang auf dem Markt. Sie sollten noch mindestens zehn Jahre (stehend!) in der Flasche reifen. Passende Beilagen wie bei Vintage, ältere Jahrgänge



1 Graham's

Vintage 2003, 69 €. WeinArt, Tel.: 06722/710 80; Mail: info@weinart.de

2 Ramos Pinto

Vintage 2003, 62 €. Schlumberger, Tel.: 02225/925-0; Mail: service@schlumberger.de

3 Fonseca

Vintage 2003, 115 €. CWD, Tel.: 04122/50 45 04; Mail: info@cwdwein.de

Port: Ältere Vintage

Die Königsklasse. Schwarzrote Farbe, betörende Frucht, delikate Süße und Aromatik. Zu Pfeffersteak, Gänseleber mit Linsen oder mit schwarzen Bohnen, Schokomousse. Auch nach dem Essen mit Zigarre

1 Rozès

Vintage 2000, ca. 30 €. Vranken Pommery,



Tel.: 06841/980 05 50; Mail: info@vranken-pommery.de

2 Quinta de Ventozelo

Vintage 2001, 35 €. Linke, Tel.: 08102/89 58 68; Mail: info@linke-weine.de

2 Quinta do Passadouro

Vintage 1994, 61,60 €. Arda, Tel.: 02241/393 10; Mail: verkauf@ardau.de

3 Fonseca

Vintage 1996 Guimaraens, 55,50 €. CWD, Tel.: 04122/50 45 04; Mail: info@cwdwein.de

TESTER & WEINE

Der Umtrunk

Die wohl größte Port-, Sherry- & Madeira-Probe des Jahres 2006

Die spirituös verstärkten Weine der Iberischen Halbinsel sind in Deutschland noch eher selten anzutreffende Tischbegleiter. Trotzdem konnte der stern zur Verkostung im Hamburger Anglo German Club immerhin noch 203 Marken sammeln. Das Angebot ist also da. Die jetzt nahende Advents- und Weihnachtszeit mit ihren meist würzig schweren Gerichten bietet das richtige Umfeld, sich Kenntnis anzutrinken. Unsere Testtrinker waren jedenfalls begeistert von der Geschmacksbreite. Vor der Verkostung wurden alle Flaschen gleich gelagert, temperiert und verhüllt.

Die 15 Mitglieder der stern-Jury (so nicht anders verzeichnet alle aus Hamburg): René Baumgart, Sommelier Hotel Interconti; Henning Brügesch, Weinhändler, Mövenpick; Stephan Draf, Redakteur, stern; Kathy Féron, Weinhändlerin, Hawesko; Hagen Hoppenstedt, Sommelier, Hotel Vier Jahreszeiten; Marlies Klosterfelde-Wentzel, Food-Stylistin; Karsten Kubin, Portweinhändler, Berlin; Cornelius Lange, Wein-Journalist, Bad Schwalbach; Caro Maurer, Wein-Journalistin, Bonn; Torsten Römeling, Redakteur, NDR; Norbert Schu, Gastronom „Die Insel“, Hannover; Christian Wenger, Wein-Journalist; Dagmar Willich, Sommelière, Hotel Louis C. Jacob; Rakhshan Zhouleh, Sommelier, „Elb-Lounge“; Hans-Heinrich Ziemann, Redakteur, GEO.

Mehr Infos finden Sie bei stern.de

Die Verkostungsergebnisse aller 203 Weine stehen unter www.stern.de/verkostung

	PORTWEIN	REIFUNG	A %	ZUCKER g/l	TRINKEN BEI °C	GEÖFFN. HALTB.*
JUNG	White dry und sweet	im gr. Fass, dry 2-4 J., sweet 2-3 Jahre	16,5 18-21	40-100	8-10	10 Tage
	Ruby	im großen Fass, 2-3 Jahre	18-21	80-130	10-12	10 Tage
	Ruby Reserve ex Vintage Character	im großen Fass, 4-7 Jahre	18-21	80-130	10-14	10 Tage
	Tawny	im kleinen Fass, 3-4 Jahre	18-21	40-120	15-18	bis 4 Wochen
	Tawny Reserve	im kleinen Fass, 7-8 Jahre	18-21	40-120	15-18	bis 4 Wochen
	Crusted	im gr. Fass, 3-5 J., auf Flasche 2-3 J., Depot!	18-21	40-120	15-18	bis 4 Wochen
	LBV Late Bottled Vintage	im gr. Fass, 4-max. 6 J., dann Flasche	18-21	70-100	15-18	10 Tage
	Colheita	im kleinen Fass, mindestens 7 Jahre	18-21	40-130	16-20	2 Wochen
	Tawny 10-40 Jahre	im großen Fass bis zur Abfüllung	18-21	40-130	15-18	bis 6 Wochen
	GEREIFT + TEUER	Single Vintage	1 bis 10 Jahre in der Flasche	18-21	90-130	16-18
Vintage		bis 50 J. u. mehr in der Fl., davor 2 J. im Fass	18-21	90-130	16-18	2 Tage

Jahrgänge, die von den meisten Produzenten als Vintage deklariert wurden: 2003, 2000, 1997, 1994, 1992, 1991, 1985, 1983, 1980, 1970, 1966 *infografik
*Nach dieser Zeit setzt Qualitätsminderung ein



Henning Brügesch, Marlies Klosterfelde-Wentzel, ein Brotkorb und Torsten Römmling bei ihrer Arbeit. Kein Witz, das mit dem Brot: Wer einmal bei einer Verkostung dabei war, weiß, dass die Kollegin Baguette ganz unverzichtbar ist

Sherry: Manzanilla

Trockener, eleganter Fino aus Sanlúcar de Barrameda, leicht salzig. Fein zu gerösteten Mandeln, Blätterteig-salzgebäck oder als Wein zu gegrillten Garnelen, Muscheln und weißem Fisch



1 Hidalgo y Cia
Manzanilla „La Gitana“
7 Jahre Solera, 9,95 €.
Gute Weine Lobenberg,
Tel.: 0421/70 56 66; Mail:
gute-weine@gute-weine.de

2 Antonio Barbadillo
Manzanilla solear, 8,60 €.
Weinkontor Steglitz,
Tel.: 030/792 84 71; Mail:
hb.weinkontor@t-online.de

3 Bodegas Gran Mariscal
Manzanilla „El 69“, 7,40 €.
La Bodega Weinimport,
Tel.: 06133/57 19 87; Mail:
info@bodegasibericas.com

Sherry: Fino

Delikat, leicht, trocken mit Nussaromen. Passt als Aperitif zu Tapas jeder Art, als ganze Flasche zu Sushi und Meeresfrüchten, Spargel und mildem Weichkäse



1 Fernando de Castilla
Fino Classique Dry, 15,90 €.
DC Weinimporte,
Tel.: 0671/258 90;
Mail: service@dcwein.de

2 Sanchez Romate
Fino Romate, 10,40 €.
Weinhandel Franz Keller,
Tel.: 07662/933 00; Mail:
keller@franz-keller.de

3 Emilio Hidalgo
Panesa Fino, 6,95 €.
Ardau Weinimport,
Tel.: 02241/393 10;
Mail: verkauf@ardau.de

Sherry: Amontillado

In der klassischen Form ist er trocken, bernsteinfarben und würzig. Harmonisiert gut mit Quiches, Morcheln und Bressegeflügel in Sahnesauce sowie mit altem, nicht zu würzigem Hartkäse



1 Antonio Barbadillo
Amontillado Principe, 25 €.
Weinkontor Steglitz,
Tel.: 030/792 84 71; Mail:
hb.weinkontor@t-online.de

2 Valdespino Real Tesoro
Amontillado Tio Diego,
17,90 €. A. Segnitz & Co.,
Tel.: 04203/813 00;
Mail: segnitz@segnitz.de

3 Williams & Humbert
Amontillado, 12 €.
Borco-Marken-Import,
Tel.: 040/85 31 61 53;
Mail: infoline@borco.com

Sherry: Oloroso und Cream

Duftet intensiv nach dem sherrytypischen Hefeflor. Die trockenen Olorosos trinken sich gut zu Suppen und Pasteten. In der gesüßten Variante als Cream oder Medium schmecken sie zu Kuchen und Desserts



1 Emilio Lustau
Oloroso Del Puerto 1/110,
32 €. Schlumberger,
Tel.: 02225/92 50; Mail:
service@schlumberger.de

2 Pilar Aranda
Alburejo Oloroso, 22 €.
Los Vinos,
Tel.: 08805/265;
Mail: info@losvinos.de →

	SHERRY	A %	ZUCKER g/l	TRINKEN BEI °C	GEÖFFNET HALTBAR*
TROCKEN	Manzanilla	15-19	bis 1	6-10	2 Tage
	Fino	15-18	bis 1	6-10	2 Tage
	Amontillado	16-22	bis 5	8-12	2-4 Tage
	Palo Cortado	17-22	bis 5	8-12	2-4 Tage
	Oloroso	15-20	bis 5	14-15	2 Wochen
	Pale Cream	15-22	bis ca. 40	10-15	4 Wochen
	Cream	15-22	bis ca. 40	10-15	4 Wochen
SÜSS	Pedro Ximénez	15-18	bis ca. 120	15-18	6-8 Wochen
	Moscatel	15-18	bis ca. 120	15-18	6-8 Wochen

VOS (Very Old Sherry) mind. 20 Jahre, VORS (Very Old Rare Sherry) mind. 30 Jahre *Nach dieser Zeit setzt Qualitätsminderung ein ✎infografik