

# Best of Portugal

Weinprobe am  
23.02.2018  
16:00 – 19:00



## Newsletter

Ausgabe: Mär 2018



**Empfehlungen:**  
Bacalhau  
Rosé Weine  
Liköre  
Käse und Würste

Samstag, 03.03.  
10:00 -14:00  
geöffnet



1



Valentinstag,  
14.02.

- 14% Rabatt



*Bacalhau ist wohl der bekannteste Fisch auf einer portugiesischen Speisekarte.*

## Bacalhau<sup>2</sup>

**Bacalhau (Stockfisch)** ist wohl der bekannteste Fisch in der Portugiesischen Kulinarik.

Erfahren Sie hier mehr über diese Spezialität. Zubereitungsarten soll es über 1000 geben.

### Inhalt

- ❖ Bacalhau
- ❖ Online Shop
- ❖ Weinprobe 23.02.2018
- ❖ Öffnungszeiten
- ❖ Neue Produkte/Empfehlungen
- ❖ Lernen Sie portugiesisch



<sup>1</sup> Quelle: 09/1985, Michael Pfeiffer

<sup>2</sup> Siehe auch: <https://de.m.wikipedia.org/wiki/Stockfisch>

# Best of Portugal

„**Stockfisch und Klippfisch** ist durch Trocknung haltbar gemachter Fisch – vor allem **Kabeljau** (Dorsch), auch Seelachs, Schellfisch und Leng. Vor der Trocknung werden die Köpfe und Eingeweide der Fische entfernt. Stock- und Klippfisch waren ursprünglich ein **sogenanntes „Arme-Leute-Essen“**, da Kabeljau in ausreichender Menge gefangen wurde.

Stockfisch diente in früheren Zeiten der massenhaften Versorgung von Schiffsmannschaften und Soldatenheeren. Handel und Versorgung mit so konservierten Fischen beeinflussten in erheblichem Maß die Entdeckungen und die Weltpolitik der westlichen Welt.

Besonders in Portugal, und von dorthier kommend auch in Brasilien, wird Stock- und Klippfisch – portugiesisch Bacalhau genannt – auch heute noch zu einer Vielzahl traditioneller Gerichte verarbeitet. Neben dem Bohnen- und Fleischeintopf Feijoada gehören Bacalhau-Zubereitungen zu den dortigen Nationalgerichten.

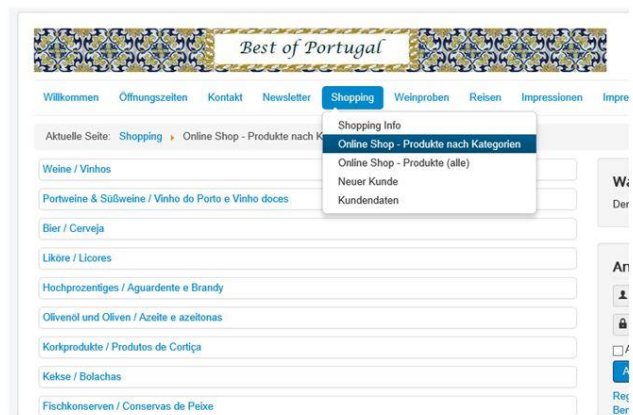
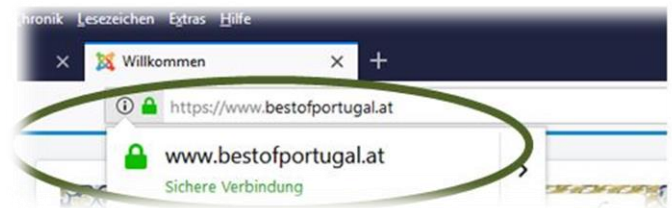
Portugal beansprucht zudem ein eigenes Herstellungsverfahren für Klippfisch („**Bacalhau de cura tradicional portuguesa**“).“

Verschiedene Länder, verschiedene Bezeichnungen für diesen herrlichen Fisch. Hier ein Auszug:

- Italien: stoccafisso oder baccalà, stocco oder baccalaru
- Frankreich: Brandade
- Spanien: Bacalao
- Kroatien: Bakalar
- Griechenland: Bakaliaros (seltener Stokfisi)
- Russland: Сушёная рыба/Suschonaja ryba oder Таранка/Taranka
- Skandinavien: tørrfisk oder torrfisk
- Japan: Himono (干物)

## Online Shop

Wir haben unsere Webseite neu aufgebaut: (1) Zum Schutz der Daten unserer Kunden ist die Webseite mit einem **SSL-Zertifikat (Secure Socket Layer) abgesichert**, erkennbar an dem „Schloss“ im Link, (2) bessere Darstellung für **mobile Geräte** wie Smartphones und Tablets, (3) ein neuer **Online Shop** mit mehr als 200 Produkten.



## Best of Portugal

### Wein- und Olivenölprobe

Wir erlauben uns Sie zu unserer nächsten Weinprobe einzuladen.

Die Temperaturen sind zwar noch recht winterlich, aber ein spritziger Vinho Verde mundet dennoch. Der **Vinho Verde Aguarela (Quinta da Lixa)** wird aus den Traubensorten Loureiro, Trajadura und Arinto hergestellt. Der Alkoholgehalt liegt bei 9,5%. Der Wein zeichnet sich durch seine Zitronenfarbe und seinen frischen, fruchtigen Geschmack aus. Er eignet sich sehr gut als Aperitif, für Meeresfrüchte und Fisch.

Der **Rotwein Reguengos Reserva Tinto (Carmim)** wird aus den Traubensorten Alicante Bouschet, Aragonês und Trincadeira hergestellt. Der Alkoholgehalt liegt bei 14,5%. Ein Teil des Weines verbringt 12 Monate in portugiesischen und französischen Eichenfässern. Dieser erstklassige Rotwein besticht durch eine tiefe Granatfarbe, Aromen von schwarzen Früchten und Gewürzen, angenehmen Taninen und lang anhaltendem Geschmack. Er eignet sich sehr gut für typische Gerichte aus dem Alentejo, u.a. Schafs- und Schweinefleisch, aber auch Käse.

Eine sehr gute Option für einen Aperitif ist der **Borrelho White Port**, hergestellt aus den Traubensorten Rabigato und Viosinho. Der Alkoholgehalt liegt bei 19%. Er hat eine gelbe strohähnliche Farbe, frische, aber intensive Aromen mit attraktiven Noten von Blumen und Früchten. Ausgeglicherer Geschmack, noble Komplexität. Dieser Süßwein wird gekühlt getrunken.



Was: Wein- und Olivenölprobe – Weißwein (Vinho Verde Aguarela), Rotwein (Reguengos Tinto Reserva), Portwein (Borrelho Port White), Olivenöl (Nativ Extra)

Wo: Best of Portugal, Radetzkystraße 13, 1030 Wien (Straßenbahnhaltestelle 1/O)

Wann: Freitag, 23.02.2018 16:00 – 19:00

### Öffnungszeiten

Unsere regulären Öffnungszeiten sind:  
**Mo-Fr 10:00–13:30 und 14:30–18:30.**

**Am Samstag, 03.03.2018 haben wir auch von 10:00 – 14:00 geöffnet (erster Samstag im Monat).**

### Empfehlungen

#### **Bacalhau**

Eine neue Lieferung ist gerade eingetroffen. Der Bacalhau kommt in ca. 1,2kg Stücken abgepackt.

# Best of Portugal



## Filigraner Schmuck

Ideen für den Valentinstag (Dia dos Namorados = Tag der Verliebten)? Wir helfen Ihnen gerne.

Es gibt auch einen **Preisnachlass von 14% am Valentinstag**.<sup>3</sup>



*Best of Portugal*

### Filigranas

-14% am Valentinstag (auf alle Produkte)  
Desconto de 14% no dia dos namorados

## Rosé Weine

Hier zwei Empfehlungen von uns für Rosé Weine.

### **Glassy Rosé**

Traubensorten: Aragonez, Syrah;  
Alkoholgehalt: 13,5%; Charakteristiken: Rosa Farben mit einer Spur von Zwiebelschalen. Aromen von roten Früchten und Beeren. Angenehmer Säuregehalt; Passt zu: gegrillter Fisch, oder auch zu Vorspeisen.



<sup>3</sup> Nur für Privatkunden, nicht kombinierbar mit anderen Rabatten, nur im Geschäft einlösbar

# Best of Portugal

## **Lancers Rosé**

Traubensorten: ARAGONÊS, SYRAH, TOURIGA NACIONAL, CASTELÃO, TRINCADEIRA; Alkoholgehalt: 10%; Charakteristiken: Rosa Farbe, Aromen von roten und tropischen Früchten; Passt zu: Mexikanische Gerichte, Salate, Hühnerfleisch und italienische Gerichte.



## **Käse und Würste**

Neue Käse und Würste sind eingetroffen, u.a. chouriço de carne, chouriço tradicional com vinho.



## **Liköre**

**Licor Beirão** wird aus natürlichen Produkten hergestellt und ist ein typisch portugiesisches Produkt mit süßem Geschmack. Das Rezept stammt aus dem 19. Jahrhundert und ist geheim. Die Farbe ähnelt dem Bernstein. Der Likör ist zweifach destilliert mit aromatischen Pflanzen und Samen.

Die Herstellung ist ein Geheimnis. Er kann pur oder als Cocktail genossen werden.

## Lernen Sie portugiesisch mit uns

In jeder Ausgabe unseres Newsletters haben Sie auch die Möglichkeit ein paar Wörter auf Portugiesisch zu lernen.

- o chouriço – die Wurst (Hartwurst)
- o licor – der Likör
- o namorado – der Verliebte
- o peixe – der Fisch
- o queijo – der Käse