



Weinprobe am
23.03.2018
16:00 – 19:00



Newsletter

Ausgabe: Apr 2018



Empfehlungen:

Bacalhau
Rezepte
Portwein
Olivenöl 5L



Samstag, 07.04.
10:00 -14:00
geöffnet



Von 1815 bis 1821 war Rio de Janeiro Hauptstadt des Königreiches von Portugal und Brasilien. Eine Erzherzogin Habsburgs ist Teil dieser Geschichte

Inhalt

- ❖ Rio de Janeiro – Hauptstadt Portugals 1815-1821
- ❖ Weinprobe 23.03.2018
- ❖ Öffnungszeiten
- ❖ Neue Produkte/Empfehlungen
- ❖ Lernen Sie portugiesisch

Rio de Janeiro – Hauptstadt Portugals 1815-1821¹

In der Vergangenheit war dies tatsächlich so. **Von 1815 bis 1821 war Rio de Janeiro Hauptstadt des Königreiches von Portugal und Brasilien.** Während der Zeit der napoleonischen Kriege flüchtete der königliche Hofstaat nach Brasilien und damit wurde auch die Hauptstadt verlegt.

Während dieser Zeit war auch eine Erzherzogin aus Österreich mit dem Königshaus in Portugal verheiratet: **Erzherzogin Leopoldine**, von den Wienern liebevoll Poldl genannt, wurde 1797 in Wien geboren. Sie war das fünfte Kind, die vierte Tochter von Kaiser Franz I. von Österreich (1768–1835).

¹ Siehe auch https://de.wikipedia.org/wiki/Maria_Leopoldine_von_%C3%96sterreich

Best of Portugal

Schon als Kind war Leopoldine vielseitig interessiert ... ihr Sprachgefühl erleichterte ihr später auch das Erlernen des Portugiesischen.

1816 begannen die Verhandlungen bezüglich einer Heirat des portugiesischen Kronprinzen Dom Pedro (1798–1834) mit Erzherzogin Leopoldine ... Leopoldine schrieb euphorisch an ihre Schwester Marie Louise nach Parma: „Ein großer Entschluss! Aber er ist gefasst... Brasilien ist ein herrlicher, sanfter Himmelsstrich, ein gesegnetes Land und hat biedere und gutmütige Bewohner. Das Portrait des Prinzen macht mich noch halb narrisch. Er ist so schön wie Adonis.“

Die nunmehrige Kronprinzessin machte sich auf nach Rio de Janeiro, wo sie nach dreimonatiger Reise im November 1817 feierlich Einzug hielt. Am 6. November 1817 fand unter großer Prachtentfaltung in der Königlichen Kapelle des Stadtpalasts die Trauung von Leopoldine und Pedro statt.

Leopoldine zog österreichische Naturwissenschaftler und Maler nach Brasilien. Sie veranlasste auch Gelehrtenexpeditionen, die wertvolle Ergebnisse lieferten. In Würdigung ihrer Verdienste um die Wissenschaft ist beispielsweise die Palmengattung *Leopoldinia Mart.* nach ihr benannt worden. In ihrer alten Heimat Wien förderte sie die **Entstehung des Brasilianischen Museums**.



Wein- und Olivenölprobe

Wir erlauben uns Sie zu unserer nächsten Weinprobe einzuladen.

Die erste Station unserer Reise für uns in das Douro-Tal. Der Weißwein **Altano branco** von der Família Symington wird aus den Trauben Malvasia Fina, Viosinho, Rabigato, Códega de Larinho und Moscatel Galego hergestellt. Er zeichnet sich durch eine strohgelbe, glänzende Farbe aus, das Aroma ist fruchtig mit Noten von Maracuja, Ananas und Vanille.

Für den Rotwein geht es in den Alentejo zum Weingut von Herdade do Gamito und wir verkosten den **Gamito Syrah**. Er hat eine herrliche Rubin Farbe, ein intensives Aroma von schwarzen Früchten mit Noten von Kaffee und Schokolade, einen harmonischen und vollen Geschmack. Ideal für Reis mit Entenfleisch, Käse, Fleisch und Stockfisch.

Als Dessertwein verkosten wir den **Alambre, Moscatel de Setubal**, ein Süßwein aus Moscatel Trauben. Lassen Sie sich von seinen Aromen von exotischen Früchten bezaubern.



Was: Wein- und Olivenölprobe – Weißwein (Altano Branco), Rotwein (Gamito Syrah), Süßwein (Alambre, Moscatel de Setubal), Olivenöl (Nativ Extra)

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

Wann: Freitag, 23.03.2018 16:00 – 19:00

Best of Portugal

Öffnungszeiten

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

Am Samstag, 07.04.2018 haben wir auch von 10:00 - 14:00 geöffnet (erster Samstag im Monat).

Empfehlungen

Bacalhau am Karfreitag

Am Karfreitag ist in Portugal ein sehr beliebter Tag für Bacalhau. An Zubereitungsarten fehlt es ja in Portugal nicht, manche sagen es gibt über 1000, andere sagen es gibt für jeden Tag eine andere Art der Zubereitung.

Wichtig: der Bacalhau muss noch entsalzt werden.

Bacalhau à pil pil, 279	Bacalhau burguês, 162	321
Bacalhau à portuguesa, 279	Bacalhau campeão, 98	Bacalhau com batata a murro, 287
Bacalhau à príncipe, 279	Bacalhau caprichado, 99	Bacalhau com batata assada em papelote, 288
Bacalhau à provençal, 280	Bacalhau cardeal, 99	Bacalhau com batata assada, 165
Bacalhau à provinciana, 280	Bacalhau catalão, 99	Bacalhau com batata palha, 103
Bacalhau à puritana, 280	Bacalhau chique, 162	Bacalhau com batata-doce, 165
Bacalhau à romena, 280	Bacalhau chique com alecrim, 163	Bacalhau com batata-doce e coentros, 166
Bacalhau à tia Alice, 281	Bacalhau com abóbora e lentilhas, 319	Bacalhau com batatas, 103
Bacalhau à tia Diamantina, 281	Bacalhau com abóbora-menina, 320	Bacalhau com batatas à tia Catarina, 166
Bacalhau à tia Joaquina, 158	Bacalhau com abóbora-menina e queijo, 320	Bacalhau com batatas fritas, 288
Bacalhau à tia Manecas, 281	Bacalhau com açafrao, 99	
Bacalhau à tio João, 282	Bacalhau com açafrao, 320	
Bacalhau à tio Ze, 282	Bacalhau com alcachofra, 100	
Bacalhau à Tiradentes, 282	Bacalhau com alcachofra,	
Bacalhau à toscana, 97		



Kochbücher und Rezepte

In einem unserer Kochbücher werden Sie sicher fündig für das richtige Bacalhau-Rezept, oder auch andere kulinarisch interessante Gerichte.



Best of Portugal



Olivenöl

Unser Olivenöl aus dem Douro-Tal erfreut sich immer mehr an Beliebtheit, besonders die 5L Kanister.



Portwein

An einem Familienfest wie Ostern darf ein ausgezeichneter Port nicht beim Festmahl fehlen. Die Vielfalt an Port und auch unser Angebot ist sehr groß. Wir beraten Sie gerne.

Lernen Sie portugiesisch mit uns

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

o azeite – das Olivenöl

a capital – die Hauptstadt

o peixe – der Fisch

santo – heilig (sexta-feira santa – der hl.

Freitag wörtlich, bei uns Karfreitag)

a sexta-feira – der Freitag