

Best of Portugal

**Weinprobe am
29.09.2017
16:00 – 19:00**



Newsletter

Ausgabe: Okt 2017



Empfehlungen:
Aguarela / Vinho Verde
Käse
Pink Port

**Samstag, 07.10.
10:00 -14:00
geöffnet**



1

Ein fantastisches Autorennen in 2009 auf dem **Circuito da Boavista** – vielleicht wieder in 2018

Inhalt

- ❖ Großer Preis von Portugal
- ❖ Weinprobe 29.09.2017
- ❖ Öffnungszeiten
- ❖ Neue Produkte/Empfehlungen
- ❖ Lernen Sie portugiesisch

Großer Preis von Portugal

„Als **Großer Preis von Portugal** wurde bisher 16-mal ein Formel-1-Rennen in Portugal ausgetragen.

Dieser Grand Prix fand 1958 und 1960 in **Porto**, 1959 in **Lissabon** und von 1984 bis 1996 auf dem **Circuito do Estoril** in Estoril als Lauf zur Fahrerweltmeisterschaft statt. In den Jahren 1950 bis 1955 und 1957 wurde er als Sportwagenrennen in Lissabon bzw. Porto ausgetragen. 1964 wurde der Grand Prix ebenfalls als Sportwagenrennen in Cascais wiederbelebt. 1965 und 1966 fanden noch zwei Formel 3-Läufe als Grand Prix von Portugal statt. Danach wurde das Rennen bis 1984 nicht ausgetragen.“

¹ Quelle: https://de.wikipedia.org/wiki/Gro%C3%9Fer_Preis_von_Portugal

Best of Portugal

„Während der Formel-1-Saison 1958 und Formel-1-Saison 1960 fand der GP als Großer Preis von Porto in der Stadt Porto auf dem dortigen Rundkurs Circuito da Boavista statt.

Ähnlich wie die heutige Streckenführung von Macao, wo heute jedoch Formel 3 und Tourenwagen-Rennen ausgetragen werden, verlief der Kurs nach dem Start im Hafengelände über Straßenbahnschienen und Kopfsteinpflaster mit einer Kombination von längeren Geraden und diversen Kurven zwischen den Häuserschluchten.

Die Streckenlänge betrug 7,4 km und die Distanz ging über rund 50 Runden, d. h. etwa 370 km.“



Im Jahre 2005 wurden wieder Autorennen auf diesem Kurs gefahren: **Grand Prix Histórico do Porto**. 2007, 2009, 2011 und 2013 folgten weitere Rennen. Derzeit gibt es Bestrebungen Autorennen in 2018 wieder zu organisieren.

Hier einige Impressionen vom **Circuito da Boavista 2009**. Neben den spannenden Autorennen findet man auch Sportautoausstellungen, kulinarische Highlights und auch Cafés um sich am Strand zu entspannen.

Best of Portugal

Wein- und Olivenölprobe

Wir erlauben uns Sie zu unserer nächsten Weinprobe einzuladen.

Dieses Mal begeben wir uns auf das Weingut „Herdade do Esporão“ im Alentejo. Der Weißwein **Monte Velho Branco 2014** ist ein sehr bekannter Wein und wird bereits seit 1992 produziert. Er wird aus den Traubensorten Antão Vaz, Perrum und Roupeiro hergestellt; Alkoholgehalt 13,5%.

Der Rotwein **Monte Velho Tinto 2015** ist ebenfalls bereits seit 1992 auf dem Markt. Er wird aus Touriga Nacional, Aragonez, Syrah, und Trincadeira Trauben hergestellt und ist in Edelstahl- und amerikanischen Eichenfässern gereift; Alkoholgehalt bei 13,5%.

Für den Dessertwein besuchen wir wieder das Douro-Tal: **Barão de Vilar – 10 years old Tawny**. Dieser Port ist 10 Jahre in Eichenfässern gereicht und wird bei Zimmertemperatur, oder bei wärmeren Temperaturen, etwas gekühlt getrunken.



Öffnungszeiten

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

Am Samstag, 07.10., haben wir für Sie von 10:00 – 14:00 geöffnet.

Empfehlungen

Vinho Verde

Das Angebot an Vinho Verde ist sehr groß, der Beliebteste ist wohl der Vinho Verde Agurela. Ab jetzt wieder erhältlich.



Was: Wein- und Olivenölprobe – Weißwein (Monte Velho Branco), Rotwein (Monte Velho Tinto), Portwein (Barão de Vilar – 10 years old Tawny), Olivenöl (Nativ Extra)

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

Wann: Freitag, 29.09.2017 16:00 – 19:00



Best of Portugal

Käse

Viele neue Käsesorten sind wieder angekommen.



Portweine

Der Vorrat an Portweinen ist wieder aufgefüllt. Den besonders beliebten Pink Port (Rosé Portwein) gibt es auch wieder.



Lernen Sie portugiesisch mit uns

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

- o circuito – der Kurs, die Strecke
- a corrida – das Rennen
- histórico - historisch
- o prémio – der Preis