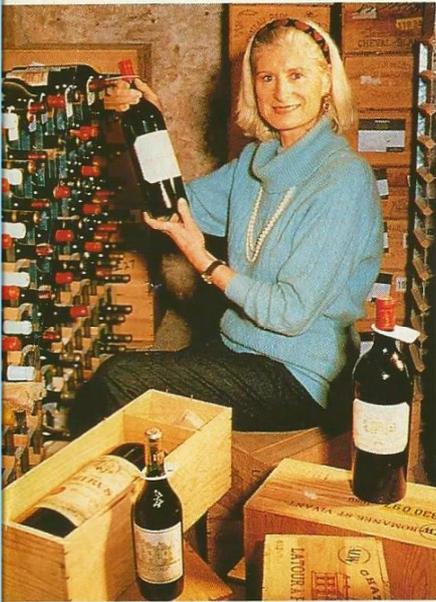


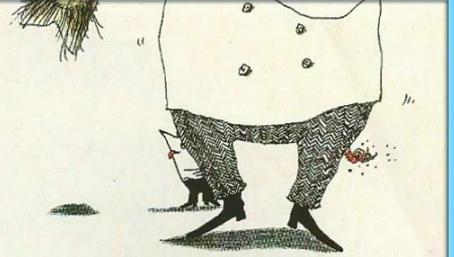
# Der Feinschmecker



**Leitet die Millennium-Auktion:**  
Serena Sutcliffe, Chefin von Sotheby's  
International Wine Department

Die Millennium-Auktion der James Tait Collection wird Geschichte machen“, verspricht Serena Sutcliffe vom Londoner Auktionshaus Sotheby's. Rund 1500 Lots mit internationalen Topweinen werden am Mittwoch, dem 29. September, versteigert. Darunter sind zahlreiche Premiers crus aus dem Bordelais: 1991er Mouton Rothschild, 1989er Pétrus, 1982er Haut-Brion und 1990er Margaux. Zu den Highlights gehören außerdem Château d'Yquem der Jahrgänge 1935 bis 1990 (siehe Seite 118), Top-Burgunder wie La Tâche von der Domaine Romanée-Conti und feine Gewächse von der Rhône, etwa 1978er Hermitage La Chapelle von Paul Jaboulet Aîné. „Die Weine sind in makellosem Zustand“, erklärt Serena Sutcliffe, „sie stammen aus einem perfekt klimatisierten privaten Weinkeller.“ Die Auktion beginnt um 11 Uhr und wird nach einer Mittagspause um 14.30 Uhr fortgesetzt. Angebote per Tel. 0044-20-72 93 52 83 und Fax 72 93 62 55, Loskürzel L09533 Tait.

Infos: Sotheby's Wine Department, Tel. 0044-20-72 93 50 00



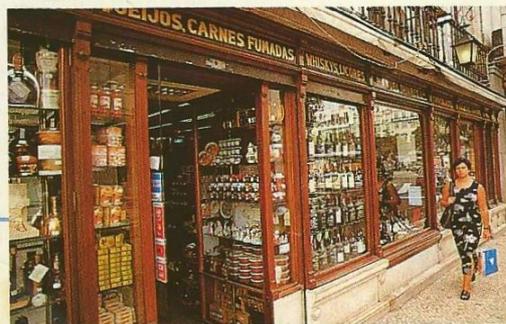
*Fidel Gastro kriegt die Zander-Allergie: „Zander, Zander, immer nur Zander! Warum gibt's überall diesen überzüchteten Mode-Fisch? Serviert doch mal einen tollen Hecht!“*

## Gute Geschäfte

In Lissabons Unterstadt liegt das schöne alte Delikatessengeschäft **Manuel Tavares**. Hier kann man kulinarische Souvenirs aus Portugal wesentlich besser und günstiger einkaufen als beispielsweise am Flughafen der Stadt. Das bereits 1860 an dieser Stelle gegründete Familienunternehmen befindet sich in einer kurzen Gasse, die den belebten Rossio-Platz mit der Praça da Figueira verbindet. Portwein-Freunde können schwelgen: Ports der besten Hersteller wie Fonseca und Burmester sind in großer Auswahl vorhanden. Einige der Jahrgänge wurden lange vor 1900 geerntet. Die Beratung ist kompetent – die Verkäufer sprechen zudem Englisch. Man erfährt, daß der Jahrhundert-Jahrgang 1994 bereits Preise bis 600 Mark pro Flasche erzielt. Der Portweinkeller liegt direkt unter dem sehr gepflegten Geschäft. In den Regalen sind noch andere Lokalmatadoren versam-

melt: würzige portugiesische Grappa (*bagaco*) oder 50prozentiger Medronho aus der Algarve, ein respektabler Brand aus den Früchten des Erdbeerbaums. Außerdem führt das Geschäft exzellente Madeiraweine und viele Delikatessen: neben Premium-Thunfisch in Olivenöl, Stockfisch (*bacalhau*) sowie bestes Olivenöl (*azeite*) aus dem Alentejo. Darüber hinaus werden Ziegenkäse, Räucherwürste (*chouriços*), Serrano-Schinken und Pinienkerne verkauft. In der süßen Abteilung finden sich seltene Honige und Konfitüren, eingelegte Früchte, Pralinen, Kekse und Bonbons. *Stephan Claus*

FOTOS: GAMMA/STUDIO X, ILLUSTRATION: STEFANIE HARJES



„Manuel Tavares – Mercerias Finas“, Rua da Betesga, 1 A, 1 B, P-1100-090 Lisboa, Telefon 00351-1-342 42 09, Fax 342 47 99, Mo-Fr 9.30-19.30, Sa 9.30-13 Uhr

**Kulinarische Souvenirs aus Portugal: „Manuel Tavares“ in Lissabon bietet gute Auswahl**

14 DER FEINSCHMECKER 10/99

# Outubro / October 1999