

GRAHAM'S PORT

Six Grapes & Chocolate Magazine



Starring

Johannes Storath

Fabian Scheithe

Sebastian Bordthäuser

Stefan Chmielewski

Inhalt Index



Die Einführung
The introduction
von/by Per Soehlke,
Smart Wines
04–05



**Symington Family Estates,
Douro & Six Grapes
& Charlotte Symington**
06–09

**Graham's
Six Grapes**
10–13



Die Details
The Details
14–15



Das Port-Wort
A word about Port
von/by Sebastian Bordthäuser
16–21



Johannes Storath:
Schwungvoll zur himmlischen Füllung
Full of verve to a divine filling
22–31

Fabian Scheithe:
Explosiv und exklusiv
Explosive and exclusive
32–39



Stefan Chmielewski
Food-Journalist, Fotograf
food journalist, photographer
40–41

Das Schlusswort
Closing words
von/by Ana Luhnau,
Smart Wines
42–43





Die Einführung Six Grapes & Schokoladen Projekt

Sehr geehrte Portwein-Freundin,
lieber Schokolade-Aficionado!

Sherlock Holmes & Dr. Watson, Laurel & Hardy, Tim & Struppi, Lennon & McCartney, Asterix & Obelix, Lucky Luke & Jolly Jumper, Winnetou & Old Shatterhand ... die Reihe ließe sich beliebig fortsetzen. Alle diese Paare sind Beispiele für „a perfect match“, eine perfekte Kombination. Zusammen sind sie nicht bloß die Summe zweier Teile. Vielmehr ergänzen sie einander, verschmelzen zu etwas metaphysischem Dritten.

Und so ist es auch mit einem ewigen Klassiker der Gastronomie: Port & Schokolade. Vor allem, wenn es sich einerseits um den ikonenhaften Six Grapes von Graham's, des führenden Produzenten von Qualitätsporwein, handelt. Und andererseits um die feinsinnigen Kreationen von Johannes Storath, Chocolatier aus Stübing bei Bamberg, und von Fabian Scheithe, Chef-Pâtissier im Kölner Hotel Excelsior.

Es ist uns eine Ehre, diese beiden herausragenden Meister ihres Faches als Partner des Projekts „Six Grapes & Schokolade“ gewonnen zu haben. Wir freuen uns, Ihnen die Geschichte und Ergebnisse des Projekts hier zu präsentieren – und bedanken uns herzlich bei allen Mitwirkenden.

Genießen Sie die Lektüre!

Ihr Per Soehlke
Smart Wines

PS: Ein Klassiker ist formvollendet und harmonisch, ein zeitloser Kontrapunkt zur zeitabhängigen Mode. Was für eine bessere Empfehlung gäbe es für den Klassiker Port & Schokolade?

*Dear Port friend,
Dear chocolate aficionado!*

en ▶ *Sherlock Holmes & Dr. Watson, Laurel & Hardy, Tintin & Snowy, Lennon & McCartney, Asterix & Obelix, Lucky Luke & Jolly Jumper, Winnetou & Old Shatterhand ... the series could go on and on. All of these pairs are examples of “a perfect match”. Together, they are not just the sum of two parts. Rather, they complement each other, merging into a metaphysical third.*



And so it is with an eternal, gastronomical classic: Port & chocolate. Especially when, on the one hand, it is the iconic Six Grapes from Graham's, the leading producer of quality Port, and on the other, the subtle creations of Johannes Storath, chocolatier from Stübing near Bamberg, and Fabian Scheithe, head pastry chef at the Hotel Excelsior in Cologne.

We are honoured to have two outstanding masters of their craft as partners in the “Six Grapes & Chocolate” project and are equally pleased to present to you here the results of this marvelous adventure. My heartfelt thanks to everyone involved.

Enjoy the read!

*Yours truly,
Per Soehlke
Smart Wines*

Post scriptum: A “classic” is perfectly formed and harmonious, a timeless counterpoint to those fashions that are so dependent on time. What better recommendation could there thus be for the classic Port & chocolate?

The introduction Six Grapes & Chocolate project



Das 1820 von den Brüdern William und John Graham gegründete Portweinhaus Graham's Port wurde schnell als Hersteller außergewöhnlicher Portweine bekannt. Dieser Erfolg gipfelte im Bau der Graham's Lodge in Gaia und dem Erwerb der Quinta dos Malvedos im Jahr 1890.

Die Weine von Graham's vereinen das Beste aus Tradition und Innovation in dem Streben nach Exzellenz. Mit nachhaltigen Methoden und minimalen Eingriffen, wo immer dies möglich ist, strebt Graham's danach, die feinsten Ausdrücke der Weingüter mit einheimischen Rebsorten zu produzieren. Sie beziehen die Trauben von vier Gütern: Quinta dos Malvedos, Quinta do Tua, Quinta da Vila Velha und Quinta do Vale de Malhadas. Jedes dieser Güter bringt seine eigenen, einzigartigen Eigenschaften in die Weine mit ein. Jedes Jahr werden die besten Graham's Ports in der Spezialkellerei der Quinta dos Malvedos hergestellt. Hier haben die Winzer die Aufgabe, das Beste aus den Früchten des jeweiligen Jahres herauszuholen - ein Ansatz, der sich nun seit über 200 Jahren bewährt.

SYMINGTON FAMILY ESTATES, DOURO & SIX GRAPES

en ▶ Founded in 1820 by brothers William and John Graham, Graham's Port quickly became known as a producer of exceptional ports. This success culminated in the building of the Graham's Lodge in Gaia and the acquisition of Quinta dos Malvedos in 1890.

Graham's wines combine the best of tradition with innovation in the pursuit of excellence. Using sustainable and minimal-intervention methods wherever possible, they strive to produce the finest expressions of the estates using indigenous grape varieties. They source the grapes from four properties: Quinta dos Malvedos, Quinta do Tua, Quinta da Vila Velha and Quinta do Vale de Malhadas. Each brings its own unique characteristics to the wines. Each year, the finest Graham's ports are made in the specialist winery at Quinta dos Malvedos. Here, the winemakers are tasked with producing the finest expression of that year's fruit – an approach that has lasted for over 200 years.

📍 @grahams_port
www.grahams-port.com





„Graham's Six Grapes ist seit langem ein Favorit in unserer Familie. Ob in einer kalten Winter- nacht oder an einem schönen warmen Sommer- abend, wir servieren ihn immer leicht gekühlt mit einem Stück Schokolade. Die Bitterkeit der Schokolade schneidet durch die Fruchtigkeit des Portweins und macht ihn zu einer wunderbaren Kombination. Er ist reichhaltig und dekadent, aber dennoch elegant. Wir sind davon über- zeugt, dass diese Kombination so gut ist, dass wir sie mit unseren Besuchern in der Graham's 1890 Lodge teilen, und viele unserer Partner auf der ganzen Welt bieten groß- artige Erlebnisse an, bei de- nen diese Geschmacks- kombinationen erkundet werden. Wir haben mit verschiedenen Chocolatiers zusammengear- beitet, die immer sehr begeistert von der Kombination von Six Grapes und Schokolade waren, und das hat uns dazu inspiriert, weitere Möglich- keiten zu erforschen und ihr volles Potenzial zu erschlie- ßen - von Kombinationen mit verschiedenen Arten von Des- serts bis hin zur Herstellung von Trüffeln mit Six Grapes selbst.“

Charlotte Symington



Vicky & Charlotte Symington

en ► *“Graham's Six Grapes has long been a favourite in our family. Whether it's a cold winter's night or a lovely warm summer evening, we always serve it slightly chilled with a piece of chocolate. The bitterness of the chocolate cuts through the fruitiness of the port, making it a wonderful pairing. It's rich and decadent, yet elegant. We believe it's such a good pairing that we share it*

with our visitors in the Graham's 1890 Lodge, and many of our partners around the world offer great experiences that explore the combination of these flavours. We have worked with various chocola- tiers who have always been very enthusiastic about pairing Six Grapes and chocolate, and this has inspired us to explore further possibilities and unlock its full potential - from pairings with different types of desserts, to making truffles with Six Grapes itself.”



Gegründet im Jahr 1820 von William und John Graham im portugiesischen Douro-Tal, hat Graham's seit zwei Jahrhunderten seinen Ruf als einer der größten Portweinhersteller gepflegt. Die Qualität von Graham's Port beruht auf den feinsten Trauben, die hauptsächlich von vier ikonischen Quintas im Douro-Tal bezogen werden.

GRAHAM'S „SIX GRAPES“

en » Founded in 1820 by William and John Graham in Portugal's Douro Valley, for two centuries Graham's has cultivated its reputation as one of the greatest names in Port. The quality of Graham's Port relies on the finest grapes, primarily sourced from four iconic quintas in the Douro Valley.

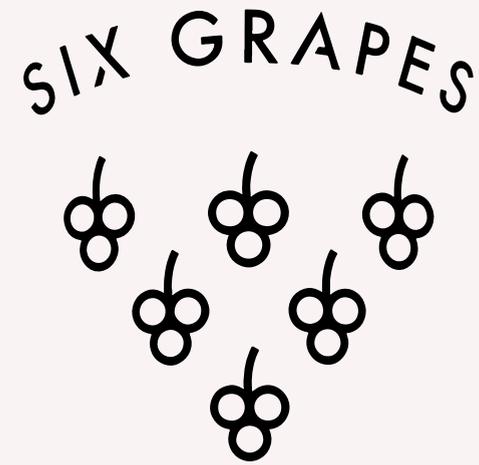
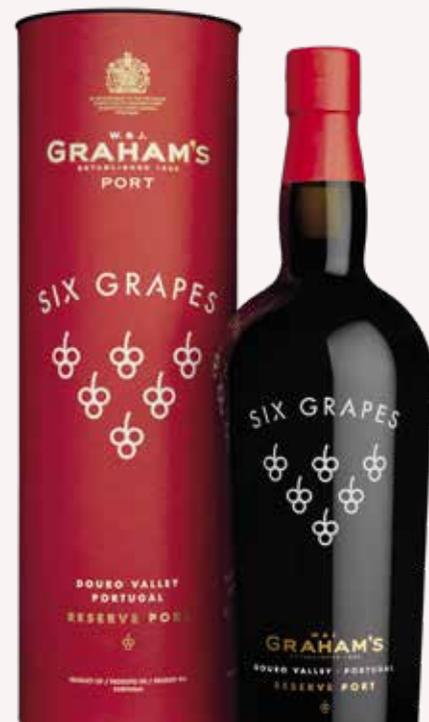
Als die Familie Symington Graham's im Jahr 1970 – also vor mehr als einem halben Jahrhundert – übernahm, ließ man schnell eine alte und in Vergessenheit geratene Graham's-Tradition wiederaufleben: nach jeder Lese wurden die Fässer mit den besten Portweinen mit einem bis max. sechs Trauben gekennzeichnet. Sechs dieser Symbole kennzeichneten einen komplexen, strukturierten und ausgewogenen Wein mit Potenzial für einen Vintage Port.

Besonders der 1934 in Porto geborene James Symington, Familienmitglied der dritten Generation, setzte sich für die Wiederbelebung des Graham's Six Grapes ein. Zusammen mit seinem Cousin Peter, dem Önologen und Chefverkoster, hatte er sich die Schaffung eines neuen und außergewöhnlichen Graham's Six Grapes zum Ziel gesetzt. Nachdem sie mit dem kreierten Blend zufrieden waren, wurde Six Grapes im Jahr 1970 wieder auf den Markt gebracht. Die nächsten 29 Jahre bis zu seinem Ruhestand im Jahr 1999 setzte sich James für Six Grapes ein. Sowohl in seinem Haus in Porto als auch auf seiner Quinta am Douro hatte er stets eine Flasche Six Grapes im Kühlschrank. Jedes Familienpicknick am Douro wurde und wird auch heute noch von einer Flasche (oder zwei) Six Grapes begleitet. Und was vielleicht am wichtigsten war: Er setzte sich für Six Grapes auf allen Exportmärkten ein und weigerte sich, beim Preis Kompromisse einzugehen. Viele Kunden setzten ihn unter Druck, den Preis zu senken; er aber akzeptierte dies nie und erwiderte, dass er die Qualität niemals durch eine Preissenkung in Gefahr bringen werde. Und er sollte Recht behalten: Graham's Six Grapes ist heute weltweit einer der angesehensten holzgereiften Portweine und in Bezug auf seine Qualität einzigartig.

James hatte einen schelmischen Sinn für Humor. In dem sehr abgelegenen Castelo de Carraceda de Ansaes, das auf die maurische Invasion von 711 zurückgeht, stellte er eine Flasche Six Grapes in die alten Steinmauern des Schlosses und wenn er das Schloss mit Kunden und Journalisten besuchte, griff er in die Mauer, holte die Flasche hervor und nahm einen langen Schluck daraus. Das hat niemand je vergessen.

Six Grapes wird in der kleinen Weinkellerei Quinta dos Malvedos hergestellt. In ihren traditionsreichen Lagares werden seit über 100 Jahren die besten Portweine von Graham's hergestellt. Qualität steht hier ganz klar im Vordergrund, Standardportweine wird man hier vergebens suchen

Six Grapes ist eine der ikonischen Marken des Portweinhandels und wurde zu verschiedenen Anlässen in der Geschichte verwendet. So wurde er 1936 auf der Jungfernfahrt der luxuriösen Queen Mary über den Atlantik und 2004 auf der Queen Mary II ausgeschrieben. Der Wein war auch ein persönlicher Favorit von Sir Winston Churchill. Aus den Rechnungen seines Weinhändlers Hatch Mansfield & Co. geht hervor, dass dies die einzige Portweinmarke war, die der Premierminister bestellt hatte.



en ► When the Symington family bought Graham's over half a century ago in 1970, they quickly revived the old Graham's tradition, that had fallen out of usage - classifying Graham's best ports following each harvest, marking the barrels of port using grape symbols to rate the wine from one to six. Having six of these symbols marked on the side of the barrel meant the wine inside was complex, structured and balanced – and had Vintage Port potential.

It was third generation family member, James Symington, born in Porto in 1934, who championed the revival of Graham's Six Grapes. He worked with his cousin Peter, then head winemaker and head taster for Symington, to recreate a superb Graham's Six Grapes. Once they were satisfied with the blend that they had created, Six Grapes was relaunched in 1970. James spent the next 29 years until his retirement in 1999 championing Six Grapes. He always had a bottle in his fridge at his house in Porto and at his Quinta in the Douro. Every family picnic in the Douro was and still is, accompanied by a bottle (or two) of Six Grapes. But perhaps most important of all, he championed Six Grapes in all the export markets. James refused to compromise on the price. He faced pressure from many customers to lower the price, however he never accepted it and said that he would never compromise the quality by making reducing the price. As a result Graham's Six Grapes is today one of the most highly regarded wood matured ports in the world and uncompromised in quality terms.

James had a mischievous sense of humour and at the very remote Castelo de Carraceda de Ansaes that dates back to the Moorish invasion of 711, he placed a bottle of Six Grapes in the ancient stone walls of the castle and when he visited the castle with customers and journalists, he would reach into the wall and produce the bottle and take a long sip out of it. Nobody ever forgot.

Six Grapes is made in the small winery at Quinta dos Malvedos, this is the same location and winery that has made Graham's finest ports for over 100 years. This small specialist winery is equipped with 'lagares' the open treading tanks that make the best port and it only receives the best grapes from the Graham's vineyards. It makes no standard quality port, so the winemaking team can focus entirely on quality.

Six Grapes is one of the iconic brands of the port trade and has been used at various moments throughout history. It was served on the maiden voyage of the luxury Queen Mary across the Atlantic in 1936 and again on the Queen Mary II in 2004. The wine was also a personal favorite of Sir Winston Churchill with invoices from his wine merchant, Hatch Mansfield & Co. indicating that it was the only brand of port the Prime Minister had ordered.



Das Dourotal mit seinen Tälern und steilen Weinbergen
The Douro valley with its valleys and steep slopes

Die Symington Familie
The Symington Familie



DIE DETAILS GRAHAM'S SIX GRAPES

Winherstellung

Six Grapes reift in der Regel etwas kürzer in Holzfässern als andere Reserve Ruby Ports, wobei das Blending-Team versucht, seinen jugendlichen, brombeerigen Fruchtcharakter und die frischen Aromen von Cassis und Lakritze zu bewahren. Nachdem die Weine im Frühjahr nach der Ernte aus der Malvedos-Kellerei verladen wurden, reisen sie zu Grahams Cask Lodge in Vila Nova de Gaia, wo sie in der Regel ein bis zwei Jahre in gelagerten Holzfässern oder Bottichen reifen, bevor sie zur Abfüllung in die Six Grapes Charge hinzugefügt werden. Das Verschnittteam achtet darauf, dass der neue Verschnitt so genau wie möglich mit dem vorherigen übereinstimmt, damit der Verbraucher sicher sein kann, dass seine Lieblingsflasche Six Grapes immer ihr hervorragendes Qualitätsniveau beibehält. Nach der Abfüllung in die Flasche ist der Wein trinkfertig und bedarf keiner weiteren Reifung.

Herkunft und Rebsorten

Was die Rebsorten betrifft, so wird Six Grapes hauptsächlich aus den vier unbestrittenen Stars“ der Portweinregion hergestellt: der violetten und aromatischen Touriga Franca, der reichhaltigen, tanninreichen und gut strukturierten Touriga Nacional, der himbeerfarbenen Tinta Roriz und der süßen, schokoladigen Tinta Barroca. Hinzu kommen Anteile von Tinta Amarela, Tinta Cão, Souzão und Tinta Francisca sowie Trauben aus einigen älteren Mischpflanzungen. Bei allen vier Graham's Quintas wird jede Rebsorte nach ihrem idealen Reifegrad geerntet, und die Gärungen der einzelnen Rebsorten und Weinbergsblöcke werden getrennt voneinander durchgeführt, um sie erst viel später miteinander zu vermischen, wenn die Weine auf ihre individuellen Eigenschaften hin beurteilt worden sind.

Lagerung und Ausschank

Six Grapes wird trinkfertig in Flaschen abgefüllt und am besten leicht gekühlt bei 12-16° Celsius serviert. Nach dem Öffnen innerhalb von 6-8 Wochen verbrauchen. Aufrecht lagern. Graham's Six Grapes eignet sich hervorragend als Abschluss einer Mahlzeit und passt perfekt zu Desserts mit dunkler Schokolade oder reifem Käse.

Wine Specification

Alkohol:	20% vol (20°C)
Gesamtsäuregehalt:	4,5 g/l Weinsäure
Baumé:	3,6
Hinweis für Allergiker:	Enthält Sulfite

THE DETAILS GRAHAM'S SIX GRAPES

Winemaking

en ► Six Grapes typically sees a rather shorter period in wooden barrels than other Reserve Ruby Ports, with the blending team seeking to preserve its youthful, blackberry fruit character and the fresh aromas of cassis and liquorice. After being loaded out of the Malvedos winery in the spring following the harvest, the wines travel to Graham's cask lodge in Vila Nova de Gaia where they will typically spend between one and two years in seasoned wooden barrels or vats before being incorporated into the Six Grapes lot ready for bottling. The blending team is carefully trying to match as closely as possible the new blend to the previous one so that the consumer can be certain that their favourite bottle of Six Grapes always maintains its outstanding level of quality. Once in bottle, the wine is ready to drink and does not require further ageing.

Provenance & Grape Varieties

In terms of varieties, Six Grapes is made primarily of the four uncontested stars of the Port region: the aromatic Touriga Franca with its violet character; the rich, tannic and well-structured Touriga Nacional; the raspberry tinged Tinta Roriz; and the sweet chocolatey Tinta Barroca. In addition, there are components of Tinta Amarela, Tinta Cão, Souzão and Tinta Francisca as well as grapes from some older mixed plantings. At all four Graham's Quintas, each varietal is picked according to its ideal ripeness. The fermentations of each varietal and vineyard block are kept separate, with blending occurring only much later once the wines have been properly assessed for their individual characteristics.

Storage & Serving

Six Grapes is bottled ready to drink and is best served slightly chilled between 12-16° Celsius. Once open, consume within 6-8 weeks. Store upright. Graham's Six Grapes is delicious served at the end of a meal and pairs perfectly with desserts based on dark chocolate or mature cheeses.

Wine Specification

Alcohol:	20% vol (20°C)
Total acidity:	4.5 g/l tartaric acid
Baumé:	3.6
Allergy advice:	Contains sulphites

DAS A WORD ABOUT PORT WORT

Sebastian Bordthäuser:

„Es gibt nur wenige Dinge auf dieser Welt, die nicht nur der Zeit trotzen, sondern auch über sie triumphieren. Portwein ist eines davon. Portwein ist stilvoll!“

„There are few things in this world that not only defy time, but also triumph over it. Port is one. Port is classy!“

Das Port-Wort
von Sebastian Bordthäuser

Portwein ist der Dinosaurier unter den Klassikern der Weinwelt. Eine Konstante, die weit vor uns existierte und noch lange nach uns Bestand haben wird. Ein bisschen wie die Beatles. Trotzdem muss man oft ein gutes Wort für ihn einlegen, denn die Weinwelt unterliegt ständig neuen Trends und Moden. Dem Port ist jedoch egal, ob er grade trendy ist, denn es geht letztlich darum, wann wir ihn in seiner vollen Größe für uns entdecken. Denn Port ist nichts, dass man to go im Vorbeigehen zu sich nimmt.

Zugegeben, Port ist ein anachronistisches Getränk. Auch wenn er hin und wieder aus der Zeit gefallen zu sein scheint, ist Zeit sein großer Trumpf: Als eins der ersten Genussmittel, dessen Herkunft staatlich reglementiert wurde, genießt er seit 1756 den ältesten und strengsten Herkunftsschutz der Welt. Port hat eine Lebensspanne wie kein zweites Getränk. Vom jugendlich ungestümen Wein entwickelt er sich zur raren Delikatesse und überdauert dabei Jahrzehnte, sogar Jahrhunderte. Die Aromatik verändert sich von der frischen Traube über die angetrocknete Beere zur Rosine mit den begleitend würzigen Aromen - komplex, vielschichtig und tiefgründig. Es gibt nur wenige Dinge, die der Zeit nicht nur trotzen, sondern darüber hinaus noch gewinnen. Port is classy!

Ähnlich verhält es sich mit der Patisserie, der hohen Kunst der süßen Küche. Ihr Ursprung liegt an den Höfen der Aristokratie und hat die Jahrhunderte ebenso unbeschadet überdauert wie Port. Lange bildete die Patisserie mit ihren Desserts den süßen Ausklang eines festlichen Menüs im Restaurant - traditionell begleitet mit einem Gläschen Port. Mit dem Wandel der gastronomischen Landschaft hat die Patisserie jedoch ein neues Selbstbewusstsein entwickelt. Sie hat sich aus dem Korsett des Restaurantbetriebs befreit, ist eigenständiger und damit demokratischer geworden und erreicht heute ein breit gefächertes Publikum. Kleine Patisserien sprießen allen Ortes aus dem Boden und über einem Restaurant, dass sich ausschließ-

lich auf Süßes konzentriert leuchten sogar zwei Michelin Sterne. Die neue Aufmerksamkeit sorgt auch für frischen Rückenwind für den Portwein. Ein zeitloser Klassiker ist die Kombination von Schokolade und Früchten mit Ruby Port. Schokolade und Port, ein Erfolgsduo wie Lennon & McCartney.

Graham's Master Blender Charles Symington garantiert durch die hohe Kunst der Assemblage die gleichbleibend hohe Qualität des Six Grapes Ruby Reserve. Ebenso einfühlsam arbeitet der Pâtissier, dessen Komposition aus Schokolade, dem richtigen Kakao-Anteil mit seinen herben Bitterstoffen, saftiger Frucht und feiner Säure in Summe ein Vielfaches größer als deren Einzelteile ist. Perfekt balanciert, wird das Dessert beflügelt durch ein Schlückchen Port. Wie durch einen Souffleur im Theater, dessen ruhige Stimme das Ensemble zur vollen Größe führt, erblüht diese zeitlose Kombination und verweist zeitgeistige Trends auf ihre Plätze.

Es lohnt, sich hin und wieder der großen Klassiker der Kulinarik zu vergewissern. An Kombinationen wie Port und Schokolade müssen sich alle Trends und Moden messen. Der Port lehrt uns dabei eins: Gelassenheit. Er erzählt von der Faszination der Zeit, der Beständigkeit des Guten und beweist uns Glas um Glas, warum Altes stets modern bleibt, wenn man sich die Zeit nimmt und kurz innehält.

*A word about Port
by Sebastian Bordthäuser*

en ▶ Port is a dinosaur among the classics of the wine world, a constant that existed long before us and will continue long after, a bit like the Beatles. Nevertheless, I must throw in a good word for a noble cause, because the wine world is forever subject to new fashions. However, Port itself does not really care whether it's trendy at any given moment or not, for it is ultimately a question of when we discover the true beauty of Port for ourselves. It is not simply something you take casually in passing.



Sebastian Bordthäuser ist ein Multitalent. Er ist Sommelier, Autor, Journalist und natürlich Portwein-Liebhaber.

Sebastian Bordthäuser is a multitalent. He is sommelier, author, journalist and for sure Port aficionado.

bordthaeuser.com

en ▶ Admittedly, Port is in a sense an anachronistic drink. However, even if it occasionally seems to have fallen out of favour, time remains its great trump card. As one of the first luxury stimulants whose origin was regulated by the state, it has since 1756 enjoyed the oldest and strictest protection of origin in the world. Port also has a lifespan like no other drink. From a youthfully impetuous wine, it develops into a rare delicacy that can mature for decades, even centuries. Its compelling aroma changes from fresh grapes to dried berries to heady raisins with their accompanying spicy aromas and complex, multilayered, profound flavours. There are few things in this world that not only defy time, but also triumph over it. Port is one. Port is classy!

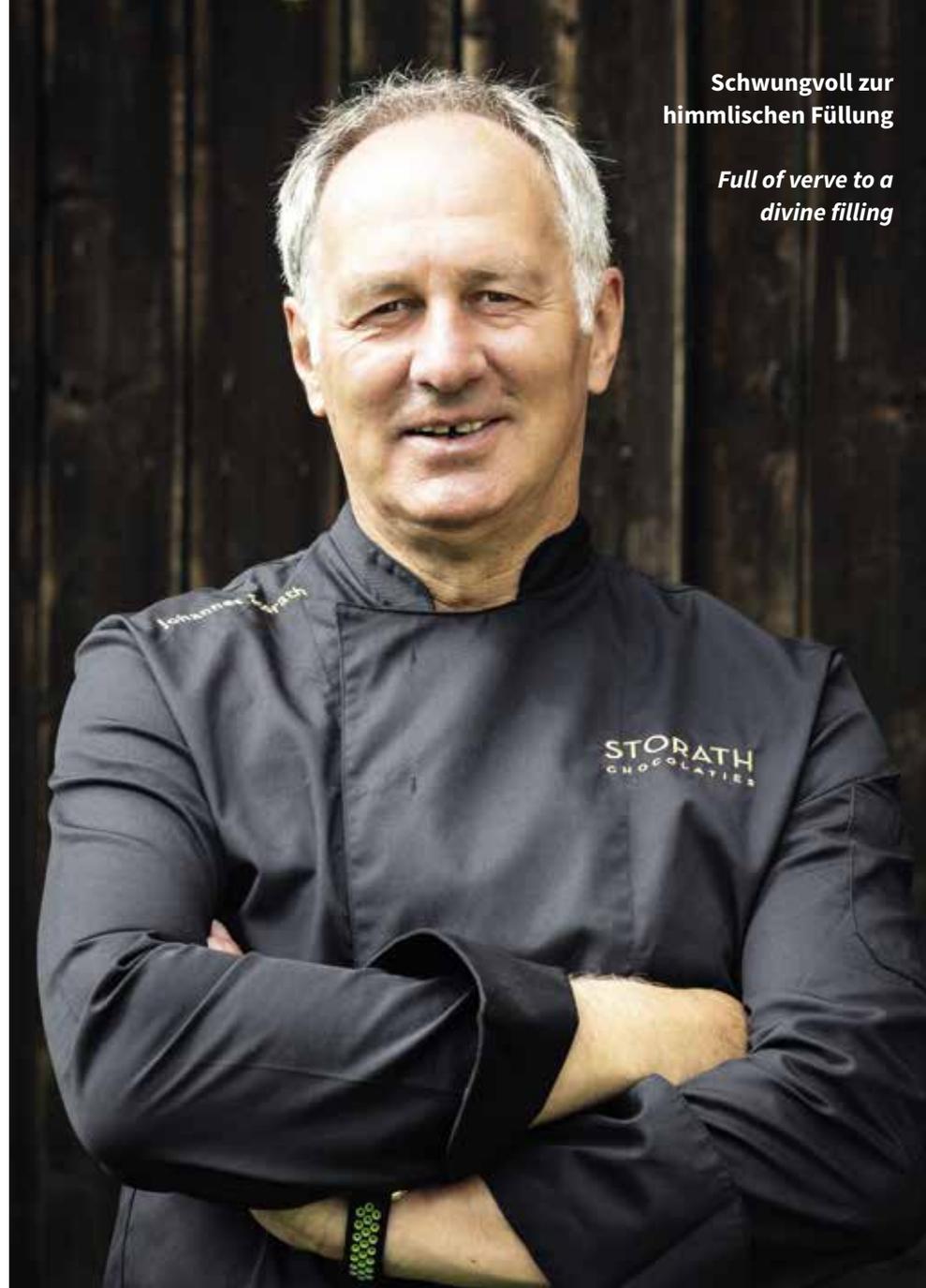
Much is similar for patisserie, the fine art of desserts. Its origins lie in the courts of the aristocracy and have survived the centuries as unscathed as Port. For ages, patisserie and its puddings were the luscious end to a festive menu in fine restaurants, traditionally accompanied by a glass of port. However, as the gastronomic landscape changed, patisserie developed a new self-confidence. It freed itself from the corset of the restaurant business, become more independent, therefore more democratic, and today reaches a much broader audience. At the same time, smaller, more exclusive patisseries are springing up everywhere. Today, two Michelin stars even shine above a restaurant that focuses exclusively on sweets. This new attention also provides fresh

tailwind for Port. One timeless classic is the combination of chocolate and fruit with Ruby Port, a duo as successful as Lennon & McCartney.

Graham's master blender, Charles Symington, guarantees the consistently high quality of the Six Grapes Ruby Reserve through the fine art of assemblage. A pastry chef works just as sensitively. His nuanced composition of chocolate, the right proportion of cocoa with its delicately bitter substances, juicy fruit and fine acidity is, in sum, many times larger than its individual parts. Perfectly balanced, such desserts are buoyed by a sip of port. Like a prompter in the theater, whose calm voice leads the ensemble to its full measure, this timeless combination blossoms and puts passing, contemporary trends in their place.

It is thus without doubt worth revisiting the great culinary classics every now and then. All trends and fashions should be measured against combinations such as Port and chocolate. Port teaches us one thing, to remain calm. It tells us about the fascination of time, the persistence of integrity and shows us, glass by glass, why some old fashions remain modern if you just take the time to pause for a moment.





Schwungvoll zur
himmlischen Füllung

*Full of verve to a
divine filling*

von/by Stefan Chmielewski

JOHANNES STORATH

In Handarbeit entstehen in der Confiserie Storath im oberfränkischen Stübing Miniatur-Kunstwerke aus Top-Zutaten. Auch bei seinen Pralinen mit Graham's Six Grapes und dunkler Schokolade setzt Johannes Storath seinen Slogan „Der kleine Luxus“ begeistert um.

en ▶ Miniature works of art are created by hand from first class ingredients at the Confiserie Storath in Stübing, located near Bamberg in Upper Franconia. When producing these delicious pralines made from Graham's Six Grapes and dark chocolate, Johannes Storath enthusiastically implements his slogan: 'life's little luxuries'.

Gerade hatte Johannes Storath noch eine schwarze Freizeitjacke mit „Harley Davidson“-Schriftzug an. Jetzt trägt er eine schwarze Kochjacke und als Kopfbedeckung eine Haube. Egal, ob der 63-Jährige Motorrad, Roller, Fahrrad oder Fiat-Oldtimer fährt oder durchs geschäftige Gewusel seiner Manufaktur führt – ständig ist er in Bewegung. Dabei erzählt er enthusiastisch von Herkunft und Nachhaltigkeit der Kakaobohnen und Schokoladen. Von Zubereitungen und Pralinenfüllungen. In Gedanken scheint er stets schon einen Schritt weiter zu sein, am nächsten Projekt zu tüfteln – einfach ein positiver Unruheherd.

Pralinen auf den Punkt: Die klassische Kombination aus Port und dunkler Schokolade

Nun steht Johannes hochkonzentriert in einem separaten Raum der Produktion am blanken Edelstahltisch, umgeben von Herdplatten, Waagen und glänzendem Equipment. Willkommen in der Kochküche. Hier schlägt das Herz der Füllungen, hier wird kreierte, probiert, rezeptiert:

en ▶ Only a few minutes ago Johannes Storath still was still wearing a casual black jacket with Harley Davidson lettering. Now he is already wearing a black chef's jacket and toque as headgear. No matter whether the 63-year-old chocolate baron is driving a motorcycle, scooter, bicycle or vintage Fiat old timer, or merely walking through the hustle and bustle of his factory, he is constantly on the move. All the while he talks in a lively manner about the origin and sustainability of cocoa beans and chocolates, of recipes and praline fillings. In his mind, he always seems to be one step ahead, working on the next project. Put simply, he is a positive source of unrest.

Pralines in a nutshell: the classic combination of port and dark chocolate

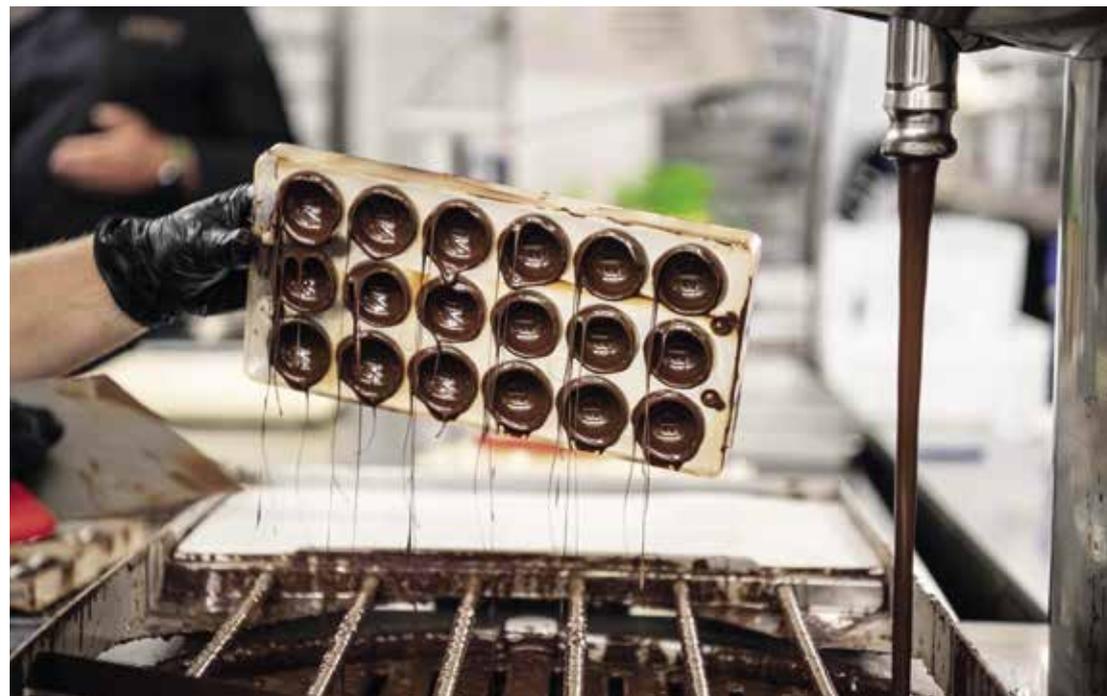
Shortly thereafter Johannes stands highly concentrated in a separate production room at the glistening stainless steel table, surrounded by stovetops, scales and shiny equipment. Welcome to the chef's kitchen.

📍 @storath_chocolatier
www.storath.shop

„Das Zubereiten ist Chefsache!“ Unkonventionell lesen sich die in den Regalen: Weihrauch, Salzzitrone, die indische Fermentations-Gewürzmischung Vadouvan. Denn neben Klassikern, edelbitteren Rumtrüffel und Nusspralinen, hat Johannes auch gewagte, geradezu verrückte Kombinationen wie einen Zitronen-Meerrettich-Truffe mit getrocknetem Rinderfilet als „Fränkische Praline“ im Fundus, die eindeutig in Richtung innovatives Food Pairing gehen.

Doch wie gewinnt der Chocolatier der bestens bewährten Kombination aus Ruby Port und dunkler Schokolade noch feinere Geschmacksnuancen und präzisere Facetten ab, damit später die zarten Schokoladenkörper knackig zersplittern, die Füllung perfekt cremig auf der Zunge zergeht und herbe, feinsäuerlich-fruchtige Aromen eine unwiderstehliche Mariage eingehen?

Der erfahrene Chocolatier spielt neben seiner Kombinationsgabe vor allem handwerkliche Erfahrung aus und setzt konsequent auf beste Zutaten. Das beginnt bei der 65 %-Schokolade von der Cote d'Ivoire aus dem „Cacao Trace“-Programm des belgischen Herstellers Belcolade: „Für die hervorragende Qualität bezahlen alle Beteiligten die Kakaobauern stets über dem Weltmarkt-Kakaopreis und unterstützen nachhaltige und soziale Projekte.“



Als Füllung der Pralinenhohlkörper stellt Johannes eine Ganache aus dieser Spitzschokolade, Graham's Six Grapes und Butter her. Für den Fettgehalt nehme er Butter anstelle von Sahne, weil der Port genügend Flüssigkeit mitbringe. „Ich finalisiere die Füllung mit selbstgemachter Kirschmarmelade, um die Kirschnoten des Six Grapes zu verstärken, denn Schokolade und Fett schlucken ganz schön Aromen.“ Hinzu kommt eine Prise Meersalz für „einen mineralischen Pepp“. Jedes Exemplar erhält per Hand seinen optischen Feinschliff und letzte Geschmacksfinesse mit ein wenig Kakaobohnenbruch-Crunch und einem markant rotem Strich aus natürlich eingefärbter weißer Schokolade. Fertig ist der kunstvolle Hochgenuss. „Für den perfekten Schmelz am besten bei 20-22 °C genießen“, empfiehlt Johannes. Und natürlich am besten mit einem Glas gekühltem Six Grapes.

Johannes Storath – vom wissbegierigen Autodidakten zum erfolgreichen Chocolatier



en ► *How, though, does an experienced chocolatier manage to extract ever finer flavour nuances and more precise facets from the tried and tested combination of Ruby Port and dark chocolate? His goal is to have the delicate chocolate shatter crisply on the palate, the filling melt perfectly creamy on the tongue and the slightly bitter, subtly fruity, sweet and sour flavours form an irresistible marriage?*

In addition to his combinational skills, the experienced chocolatier primarily employs his craftsmanship and consistently uses the finest ingredients. This starts with the 65% chocolate from the Côte d'Ivoire from the "Cacao Trace" programme of the Belgian manufacturer, Belcolade: "For such excellent quality, everyone involved always pays the cocoa farmers above the world market prices, supporting both sustainable and social projects".

To fill the praline's hollow bodies, Johannes makes a ganache from this premium chocolate, Graham's Six Grapes and butter. For the fat content, he prefers butter to cream because port already has enough liquid. "I finish the filling with homemade cherry jam to enhance the cherry flavour of the Six Grapes, because chocolate and fat absorb quite a lot of aroma". Finally, he adds a pinch of sea salt for "a mineral oomph." Each individual praline is given its visual finishing touches and final finesse by hand with a little cocoa bean crunch and a striking red line of naturally coloured white chocolate. This artistic delight is now ready. "For the perfect melt, it's best to enjoy such a praline at 20-22°C," recommends Johannes. And, of course, it is best savoured with a glass of chilled Six Grapes.

Johannes Storath – from a inquisitive autodidact to a successful chocolatier



SIX GRAPES
GRAHAM'S
RESERVE PORT

SIX GRAPES
GRAHAM'S
RESERVE PORT

Tray of chocolate truffles

„Wir können uns alles erlauben – wir sind ja kein Industriebetrieb“, erklärt Johannes Storath gewagte Kombinationen, das Reduzieren von Zucker und dass er lieber ein wenig mehr Kakaobutter anstelle von Sojalecithin hinzugebe. Bei ihm hat keine Milkschokolade unter 45 %- und keine dunkle Schokolade unter 65 %-Kakaoanteil. Beim Conchieren von Schokolade fährt er die Temperaturen herunter und gibt den Aromen mehr Zeit, sich langsam zu entwickeln: „Wachstum braucht Zeit.“

Im beschaulichen Dorf Stübing, das nahe Bamberg zur Stadt Scheßlitz gehört, dreht sich hinter unauffälliger Fassade in den Manufaktur-Räumen, ein Ensemble aus umgebauten Ställen und Scheunen sowie modernem Anbau, alles um Schokolade. Die läuft in all ihren Farbnuancen aus brunnenartigen Gerätschaften – ein süßer Traum. Mitarbeitende halten Formen für Pralinen-Hohlkugeln darunter; eine geschickte Drehung und die überschüssige Schokolade fließt wieder aus dem Kunststoff in den süßen Kreislauf, fertig sind die ersten Halbkugeln. Daneben werden die Trüffel, Pralinen und Schokoladentafeln erst per Hand geformt und gefüllt, dressiert und dekoriert, bevor sie liebevoll in ihre edlen Verpackungen kommen.

Einst war Johannes Stübing im Controlling der Luxus-Hotellerie tätig, doch dann kam die Liebe zum kleinen Luxus. Dem Autodidakten gibt seine 1989 begonnene Schokoladenerfolgsgeschichte Recht: Mittlerweile 80 Mitarbeitende beschäftigt er. Seine Produkte kann man im Onlineshop bestellen, sie finden sich deutschlandweit in erlesenen Schokoladengeschäften und Spitzenrestaurants. Dazu betreibt er neben dem ‚Werksverkauf‘ zwei Ladengeschäfte, in Bamberg und Bayreuth.

In der wenigen Freizeit findet Johannes noch Zeit, sich im Kuratorium der Genussregion Oberfranken zu engagieren. Wenn er nicht gerade durch die sanft-hügelige Gegend düst oder reist, um sein großes Netzwerk aus Produzenten und Kakaobauern zu pflegen. Und der nächste kreative Einfall lauert bestimmt hinter der nächsten Kurve ...

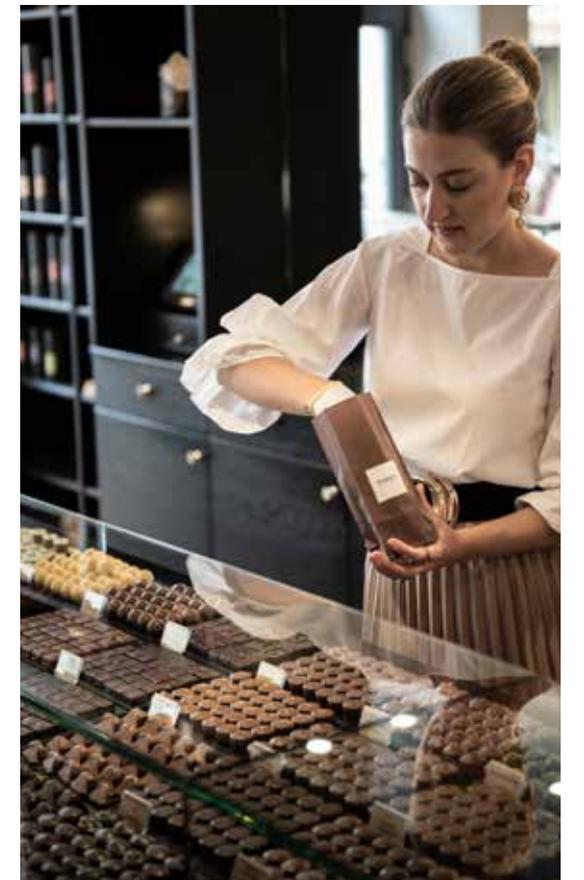


en ► “We can do whatever we want because we’re not an industrial company,” says Johannes Storath, explaining his daring combinations, sugar reductions and addition of a little bit more cocoa butter instead of soy lecithin. For him, no milk chocolate has less than 45% cocoa content, no dark chocolate less than 65%. When conching chocolate, he lowers the temperatures to gives the flavours time to develop slowly: “Expansion needs time.”

Behind the inconspicuous facade of the production rooms everything revolves around chocolate. They are an ensemble of converted stables and barns as well as modern extensions in the tranquil village of Stübing, a small Bavarian town near Bamberg. The chocolate runs in all its colour nuances from fountain-like devices as if in a sweet dream. The staff holds molds for hollow pralines underneath. With a skilled turn of the wrist, the excess chocolate flows back into the sweet circuit and the first hemispherical shells are ready. Next, the truffles, pralines and chocolate bars are formed, filled, dressed and decorated by hand before they are lovingly placed in their elegant packaging.

Johannes Storath once worked as a controller in the elite hotel industry, but then fell in love with smaller luxuries. The self-taught chocolate success story that began in 1989 proves him right. He now employs 80 people. His enticing chocolates can be ordered through the online shop as well as in select stores and fine restaurants throughout Germany. In addition to the factory outlet in Stübing, he also operates two shops himself in Bamberg and Bayreuth.

In what little free moments he has, Johannes still finds time to remain involved on the board of the Upper Franconia Gourmet Region. He’s also often found driving through the gently rolling hills to maintain his large network of producers and cocoa farmers. Who knows, the next creative idea might be lurking just around the next curve...



FABIAN SCHEITHE

von/by Stefan Chmielewski



Executive Pastry Chef Fabian Scheithe und sein Team begeistern im Excelsior Hotel Ernst in Köln mit einer enormen Bandbreite an Süßem in höchster Qualität – und haben ein spektakuläres Dessert aus Graham's Six Grapes und Schokolade kreiert.

en ▶ Executive Pastry Chef, Fabian Scheithe, and his team at the Excelsior Hotel Ernst in Cologne impress their clientele with an enormous range of sweets of the highest quality. Now they have created a spectacular dessert made from Graham's Six Grapes and chocolate.

EXPLOSIV UND EXKLUSIV: EIN FEUERWERK AN DESSERTS MIT PORTWEIN

Im Mund kracht und schmilzt die dunkle Schokolade. Ihre herben Noten vermischen sich mit feinsäuerlicher Fruchtigkeit. Cremig. Kühl. Flüssig. Warm. Zeitgleich passiert unglaublich viel. Kraftvoller Wohlgeschmack ohne übertriebene Süße trifft auf erfrischende, sofort präsente dunkelfrüchtige Portwein-Aromen mit feinziseliertes Säurestruktur – ein elegantes, schwebend leichtes Schokoladen-Dessert.

Ein banger Blick ins Rund der altehrwürdigen Hanse Stube mit ihrer dunklen Holzvertäfelung. Die Geschmacksexplosionen im Mund? Das wohlmögliche genussvolle Stöhnen? Das hören doch hoffentlich die Restaurantgäste ringsherum nicht. Zugleich möchte man ihnen lauthals die Bestellung des Desserts „Texturen von Six Grapes“ ans Herz legen.

**Mittendrin statt nur Begleiter:
Port im komplexen Dessert mit
Schokolade und Brombeere**

EXPLOSIVE AND EXCLUSIVE: A FIREWORK OF DESSERTS WITH PORT

en ▶ The dark chocolate explodes and then melts in your mouth. Its subtly bitter notes mingle with delicately sour fruitiness. Creamy. Cool. Fluid. Warm. On the palate, a kaleidoscope of flavours is unfolding all at the same time. Power, without excessive sweetness, interweaves with refreshing, dark fruity Port aromas and a finely chiseled, acidic structure. The result is an elegant, floatingly light chocolate dessert.

An anxious look around the venerable Hanseatic parlour with its dark wooden paneling. The flavour explosions in your mouth? A discreet moan of pleasure? Hopefully the nearby restaurant guests won't hear your sighs. At the same time, you would like to recommend at the top of your voice that they order the "Textures of Six Grapes" dessert.

**In the middle instead of just an
attendant: Port in a complex
dessert with chocolate and black-
berries**

Stefan Chmielewski:

„Es hat sich herumgesprochen, dass man bei ihm alle Facetten der klassischen und modernen Patisserie gleichzeitig erlernen kann. In einer Zeit, in der die Restaurants von Personalsorgen geplagt sind, erhält er jedes Jahr zahlreiche Bewerbungen. Das ist kein Wunder: Selbst bei einem seiner Karrierehöhepunkte, der Auszeichnung zum „Pâtissier des Jahres 2022“ im Schlemmer-Atlas, verweist Fabian Scheithe stets auf die Teamleistung“.

en ▶ „Word has gotten around that you can learn all the facets of classical and modern patisserie from him at the same time. In a period when restaurants are plagued by staffing concerns, he receives numerous applications each year. It is no wonder: Even at one of his career highlights, the award for “Pâtissier of the Year 2022” in the Schlemmer Atlas, Fabian Scheithe always refers to the team effort over it.“



„Wir konzentrieren uns bei einem Dessert auf drei bis vier Hauptzutaten“, erzählt Executive Pastry Chef Fabian Scheithe. Im diskret luxuriösen Excelsior Hotel Ernst neben dem Kölner Doms ist er für alles Süße verantwortlich: die Treatments, also die Begrüßungs-Pralinen auf den Zimmern, den im Wintergarten mit Törtchen und Tartes zelebrierten Afternoon Tea, die Desserts und Petits Fours im Sternerestaurant „Taku“ mit seiner asiatisch beeinflussten Küche und eben im klassischen Gourmetrestaurant Hanse Stube.

Ausgangspunkt für sein Dessert war der Graham's Six Grapes. Gemeinsames Port-Verkosten stand an. „Wir haben die saftig reifen Pflaumen- und Kirschnoten natürlich bemerkt“, schildert Fabian. Letztlich habe man sich für Brombeeren entschieden, weil sie saisonal und zur Dessertidee noch besser passten. Ohnehin schweben duftige Brombeeranklänge im Bukett und am Gaumen über den dunklen Fruchtnoten des Reserve Ports.

Um solch ein Spitzendessert zu entwickeln, braucht Zeit. Mit seinem Team und der Port-begeisterten Patissière Kaja hat Fabian vier Wochen daran getüftelt: „Alle Aggregatzustände wollen wir auf dem Teller haben. Es soll hervorragend schmecken und am Ende gut aussehen!“ So inszenieren Scheithe und Team um die Hauptdarsteller Port, Schokolade und Brombeere ein Ensemble aus rund 15 Einzelkomponenten. Am Ende ein großartiges Zusammenfinden von klassischem Handwerk, zeitgemäßen Elementen und einer Rührschüssel voll Kreativität.

Kaja und Fabian füllen filigrane Kugeln aus kräftiger Cœur de Guanaja-Schokolade von Valrhona mit Brombeer-Crèmeux und Brombeer-Kompott. Das Kugelfundament besteht aus knusperzartem Feuilletine-Boden. Fertig ist die hochglänzende Schokokugel nach Überziehen mit Schokoglasur. In einer englischen Crème, die daneben gespritzt wird, dockt 64 %-Manjari-Schokolade mit ihrem säuerlichen Geschmack nach roten Beeren perfekt am Six Grapes-Mitspieler an. À la minute karamellisiert Fabian zusätzlich eine Mini-Crème brûlée. Weiteres Mundgefühl sowie Leichtigkeit und Frische addieren Brombeer- und Six Grapes-Tonic-Gelee. Eine kühle Frischebrise durchweht die Komposition mit einem Brombeer-Portwein-Sorbet, für animierende Saftigkeit sorgt ein am Tisch angegossener Port Tonic-Sud, für den der Port zuvor zum Intensivieren der Aromen leicht reduziert wurde. Optisch, vor allem geschmacklich und textuell finalisieren Portwein-Baiser, Schoko-Limetten-Crumble, Schoko-Dekor und herb-würzige Shiso Purple-Kresse das farbenfrohe Kunstwerk.

en ▶ *“We concentrate on three to four main ingredients in a dessert,” says executive pastry chef, Fabian Scheithe. In the discreetly luxurious Excelsior Hotel Ernst next to Cologne’s Cathedral, he is responsible for everything sweet: the welcome chocolates in the rooms, the cakes and tarts celebrated at the afternoon tea in the winter garden, the desserts and petits fours in the Michelin starred restaurant “Taku” with its Asian influenced cuisine as well as those in the classical gourmet restaurant, Hanse Stube.*

The starting point for this dessert was the Graham’s Six Grapes. First, there was a joint port tasting. “We obviously noticed the juicy, ripe plum and cherry notes,” says Fabian. Ultimately, they decided on blackberries because they were seasonal and went even better with his original idea. In any case, fragrant blackberry aromas float in the bouquet and on the palate above the dark fruit of the Reserve Port.

Developing such a first class dessert takes time. Fabian worked on it with his team for four weeks, in particular with the Port loving patissière, Kaja: “We want to have all the aggregates on the plate. It should not only taste great, but look good as well!” This is how Scheithe and his team stage an ensemble of around fifteen individual components around the main characters, Port, chocolate and blackberry. In the end, it is a stellar combination of classical craftsmanship, contemporary elements and a mixing bowl full of creativity.

Kaja and Fabian fill delicate balls of strong Valrhona Cœur de Guanaja chocolate with both blackberry cream and compote. The spherical foundation consists of crispy flakes of crêpe as a base. The glossy chocolate ball is only ready after being covered with chocolate icing. In an English cream that is served alongside, 64% Manjari chocolate with its sour taste of red berries harmonizes perfectly with the Six Grapes Port. Fabian also caramelizes a mini crème brûlée à la minute. Blackberry and Six Grapes tonic jelly add further mouthfeel as well as lightness and freshness. While a cool breeze of blows through the composition with a blackberry Port sorbet, a Port tonic stock, for which the port was previously slightly reduced to intensify the aromas, poured at the table ensures stimulating juiciness. Visually, especially in terms of taste and texture,



Kaja van Dellen, Anna Krämer, Lisa-Marie Than, Tobias Knops, Fabian Scheithe, Jule Sittart, Liv Schlüter, Miriam Kothen (nicht auf dem Bild/not on the picture: Jana Reddig)





Spitzenpâtissier Fabian Scheithe: jung, erfahren, erfolgreich – und ungemein bescheiden

Fabian Scheithe ist seit 19 Jahren Pâtissier. Nach der Ausbildung zum Konditor arbeitete er in der Schweiz, in Österreich und London in Top-Hotels und Sternerestaurants wie dem Ikarus im Hangar 7 in Salzburg. Auf der MS Europa und MS Hanseatic bewies er seine süße Seetauglichkeit. An der Hotelfachschule Heidelberg absolvierte Fabian zusätzlich den Studiengang Betriebswirtschaft für Hotellerie und Gastronomie und legte seine Ausbildereignungsprüfung ab. Seit er vor sieben Jahren im Excelsior Hotel Ernst anheuerte, machte er aus der einst zweimannstarken Pâtisserie im verwinkelten Bauch des Hotels eine Erfolgsstory mit nun neun Mitarbeitenden.

So zurückhaltend freundlich wie Fabian spricht und geradezu liebevoll von seinem Team erzählt, muss der 35-Jährige ein angenehmer Chef sein. Geduld und Miteinander gaben ihm vielleicht das Aufwachsen mit fünf Geschwistern mit. Seine Augen funkeln eher, wenn er vom Emulgieren bei einer Ganache erzählt. Anstatt erwärmte Sahne in die Schokolade zu geben und mit dem Stabmixer zu verbinden, arbeite er immer nur einen kleinen Teil erwärmter Sahne langsam von der Mitte zum Rand ein: „Das sorgt für mehr Geschmack und Glanz!“

Dass man bei ihm gleichzeitig alle Facetten klassischer und moderner Pâtisserie erlernen und anwenden kann, spricht sich herum. In Zeiten von Personalsorgen geplagter Gastronomie erhält er viele Bewerbungen. Kein Wunder: Selbst bei einem seiner bisherigen Karrierehöhepunkte, der Auszeichnung zum „Pâtissier des Jahres 2022“ im Schlemmer Atlas, verweist Fabian Scheithe auf die Teamleistung.

Port meringue, chocolate lime crumble, chocolate decoration and spicy shiso purple cress round off the colorful work of art.

Executive pastry chef Fabian Scheithe: young, experienced, successful ... and incredibly humble

Fabian Scheithe has been a pâtissier for 19 years now. After training as a pastry chef, he worked in Switzerland, Austria and London in top hotels and Michelin star restaurants such as the Ikarus in Hangar 7 in Salzburg. On the MS Europa and MS Hanseatic, he sweetly proved his seaworthiness. At the Hotel Management School in Heidelberg, he also completed a business administration course for hotels and restaurants and passed his trainer aptitude test. Since he was headhunted by the Excelsior Hotel Ernst seven years ago, the once tiny pâtisserie in the winding belly of the hotel has turned into such a success story that it now boasts nine employees.

As reserved and friendly as Fabian speaks, and lovingly talks about his team, the 35-year old must be a pleasant boss. Perhaps growing up with five siblings gave him a sense of patience and togetherness. His eyes sparkle when he talks about emulsifying a ganache. Instead of adding warmed cream to the chocolate and combining it with a hand blender, he slowly works a small amount of warmed cream from the center to the edge. "This ensures more flavor and shine," he adds.

Word has gotten around that you can learn all the facets of classical and modern pâtisserie from him at the same time. In a period when restaurants are plagued by staffing concerns, he receives numerous applications each year. It is no wonder: Even at one of his career highlights, the award for "Pâtissier of the Year 2022" in the Schlemmer Atlas, Fabian Scheithe always refers to the team effort.

Fabian Scheithe und Kaja van Dellen haben gemeinsam das Projekt Six Grapes & Schokolade erarbeitet.
en ▶ Fabian Scheithe and Kaja van Dellen worked together on the Six Grapes & Chocolate project.

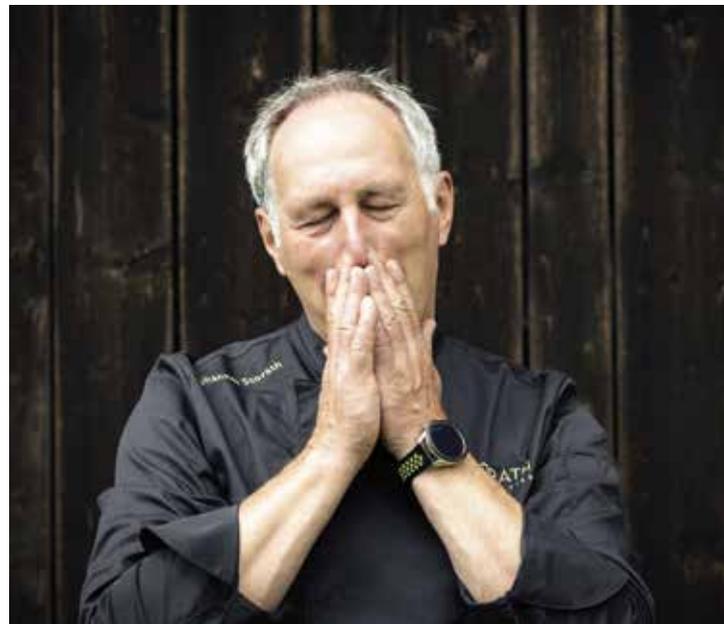
**PER SOEHLKE, SMART WINES:
„IM WELTWEITEN MEER DER PRALINEN
STICHT JOHANNES STORATH
MIT SEINER GANZ EIGENEN HAND-
SCHRIFT HERVOR!“**



en ► I have known Johannes Storath for ages. We first met through Frank Kohl, an excellent pastry chef, with whom I worked briefly in Tuscany. Since then, two recipes for dark and light mousse au chocolat (without binding!) have been part of my repertoire. However, and from the very beginning, what was the most valuable asset for me was the direct contact to Johannes himself who was just beginning his career in Stübig. Although we later lost sight of each other, Frank was part of the team back then.

A few years ago, we went to the Bamberger Confiserie with friends from Hamburg for a wonderful meal. We had come for dinner as guests and were fascinated by the elegance of the shop and the quality of the chocolates. When looking for a partner for this project, Johannes was thus my first choice. In the world's ocean of chocolates, Johannes Storath stands out with his own unique signature!

**PER SOEHLKE, SMART WINES:
„IN THE WORLD'S OCEAN OF
CHOCOLATES, JOHANNES STORATH
STANDS OUT WITH HIS OWN
UNIQUE SIGNATURE!“**



Johannes Storath kenne ich eine halbe Ewigkeit. Ich hatte damals kurz mit einem sehr netten Pâtissier, Frank Kohl, in der Toskana zusammengearbeitet. Seither gehören zwei Rezepte für dunkle und helle Mousse au Chocolat (ohne Bindung!) zu meinem Repertoire. Und, was besonders wertvoll ist: der Kontakt zu Johannes, aus den allerersten Anfängen in Stübig. Frank gehörte damals zum Team. Später haben wir uns etwas aus den Augen verloren.

Vor einigen Jahren waren wir in der Bamberger Confiserie mit Hamburger Freunden zu einem wunderbaren Abendessen zu Gast. Wir waren von der Eleganz des Geschäfts und der Qualität der Schokoladen fasziniert. Auf der Suche nach einem Partner für unser Projekt war Johannes meine erste Wahl. Denn im Weltmeer der Schokolade fällt Johannes Storath mit eigener Handschrift auf!



en ► It has been with a great respect and admiration when colleagues of mine mentioned Fabian Scheithe. His name has been familiar to me, a long time before I met him for the first time.

I knew, that his team has been growing in the last months and that his work has been awarded with the achievement of being named the „Best Pâtissier“ by the Schlemmer Atlas.

When we started the „Six Grapes & Chocolate“ project it was my very first thought to ask him whether he was interested to work with us. We were honoured as he agreed, and I must say he impressed me deeply.

Not only his philosophy, his talent and in the end his work do convince once you meet him. He distinguishes himself being humble, focussed, with an endless knowledge and the talent to teach. In my eyes this makes him one of the best Pâtissiers nowadays in Germany.

**ANA LUHNAU, SMART WINES:
„HE DISTUINGES HIMSELF
BEING HUMBLE, FOCUSSED,
WITH AN ENDLESS KNOW-
LEDGE AND THE TALENT TO
TEACH.“**

**ANA LUHNAU, SMART WINES:
„ER ZEICHNET SICH DURCH
SEINE BESCHEIDENHEIT,
SEINE FOKUSSIERUNG, SEIN
UNENDLICHES WISSEN UND
SEIN TALENT ZU LEHREN
AUS.“**

Fabian Scheithe's Name wurde von Kollegen immer mit dem größten Respekt und Bewunderung erwähnt. Sein Name war mir somit lange Zeit bekannt, bevor wir uns zum ersten Mal begegneten.

Ich wusste, dass sein Team in den letzten Monaten gewachsen ist und dass seine Arbeit mit der Auszeichnung „Bester Pâtissier“ durch den Schlemmer Atlas belohnt wurde.

Als wir mit dem Projekt „Six Grapes & Chocolate“ begannen, war es mein erster Gedanke, ihn zu fragen, ob er Interesse hätte, mit uns zusammen zu arbeiten. Wir fühlten uns geehrt, als er zusagte, und ich muss sagen, dass er mich tief beeindruckt hat. Nicht nur seine Philosophie, sondern auch sein Talent und nicht zuletzt seine Arbeit überzeugen, wenn man ihn kennenlernt. Er zeichnet sich durch seine Bescheidenheit, seine Zielstrebigkeit, sein unendliches Wissen und sein Talent zu lehren aus. Das macht ihn in meinen Augen zu einem der besten Pâtissiers, die es derzeit in Deutschland gibt.





Portrait Stefan by Studio Fle

Stefan Chmielewski hat einen großen Anteil an diesem Magazin. Er hat die Fotoshootings gemacht, den größten Teil der Texte verfasst und war somit maßgeblich an der Erstellung dieser Six Grapes Hommage beteiligt. Er ist Food-Journalist, Fotograf und kulinarischer Berater.

en ▶ Stefan Chmielewski is a big part of this magazine. He did the Photo shootings, the biggest part of texting and was thus significantly involved in the creation of this Six Grapes homage. He is food journalist, photographer and culinary advisor.

www.stefstable.de

Schlusswort *closing words* von/by Ana Luhnau, *Smart Wines*



Als wir erstmalig von der 3 Liter Flasche Six Grapes und dem damit verbundenen Projekt erfuhren, den Six Grapes mit Schokolade zu präsentieren, haben wir uns auf eine spannende Reise begeben.

Zunächst haben wir ein Konzept erstellt, das den klassischen Aspekt dieser attraktiven Paarung beleuchten sollte, waren uns aber schnell einig, dass diese Kombination sehr viel Spielraum für Interpretationen bietet und unseren Möglichkeiten keinerlei Grenzen gesetzt waren.

Es folgten unzählige Telefonate, Emails, Ideen und Entwürfe. Als Johannes Storath, Fabian Scheithe, Stefan Chmielweski und Sebastian Bordthäuser zusagten, dieses Projekt mit uns bestreiten zu wollen, konnten wir loslegen. Wir besuchten die Hansestube und verkosteten das Dessert, das Fabian gemeinsam mit der Pastissiere Kaja aus seinem Team kreierte.

Gemeinsam besuchten wir Johannes in Bamberg und besichtigten seine Schokoladenma-

nufaktur. In der gesamten Zeit haben wir viel gelernt und sind dem Thema Schokolade, insbesondere aber auch in Kombination mit Portwein, immer näher gekommen. Der Austausch untereinander war sehr lehrreich, wir lauschten den Schokoladenmeistern, besprachen die unzähligen Versionen des Zusammenspiels beider Komponenten und philosophierten über Portwein. In dieser Zeit sind wir uns alle menschlich, wie auch fachlich näher gekommen.

Das Ergebnis ist ein Magazin über Schokolade, ein Magazin über Portwein, ein Magazin, das in Kooperation mit den unterschiedlichen Größen der einzelnen Disziplinen entworfen wurde: Symington Family Estates mit Graham's Port und dem ikonischen Reserve Port „Six Grapes“, Johannes Storath der Meister der Pralinen, Fabian Scheithe der Patissier und Künstler, Kaja Fabian's Patissiere, die bereits vorher eine „Portwein-Aficionada“ war, Stefan Chmielweski, der alles bildlich eingefangen und unsere beiden Chocolatiers portraitiert hat, Sebastian Bordthäuser, der mit seinem Fachwissen und seiner Liebe für Portwein unserem Ansatz mit einem Essay in diesem Magazin Denkanstöße gibt, Luís Fernandes, der Symington Family Estates vertritt, und natürlich unser Team von Smart Wines, das erstmalig ein derartiges Magazin herausgibt.

In der Realisation haben im Hintergrund außerdem mit uns jede Hürde gemeistert: stilistisch, nämlich sprachlich wie auch grafisch zwei unserer engsten Freunde & Partner. Herzlichen Dank Joel Payne für das Lektorat und die Übersetzungen ins Englische und zurück. Studio für Gestaltung, ihr habt unsere (vielen) Ideen wieder ein mal treffsicher in ein Layout und zu Papier gebracht! Allerbesten Dank dafür!

Wir freuen uns über jede Leserin und jeden Leser und hoffen, dass dieses Magazin dazu anregt, in die Welt des Portweines und der Schokolade einzutauchen und Freude an diesem spannenden Thema zu haben.

Wir bedanken uns in aller Form bei unseren Freunden. Es war uns eine Ehre, mit Euch zusammenzuarbeiten und bei diesem außergewöhnlichen Projekt mitwirken zu können.



en ► When we first learned about the three liter bottle of Six Grapes, and the associated project to present this classic Port with chocolate, we embarked on an exciting journey.

We initially created a concept that was intended to shed light on the classical aspect of this attractive pairing, but we quickly agreed that this combination offers a great deal of scope for interpretation and that there were no limits to our possibilities.

Countless phone calls, emails, ideas and drafts followed. When Johannes Storath, Fabian Scheithe, Stefan Chmielweski and Sebastian Bordthäuser agreed to join on this project, we were able to start. We first visited the Hansestube and tasted the dessert that Fabian had created together with the pastissière, Kaja, from his team.

Together we then visited Johannes in Bamberg and toured his atelier. During this entire time, we learned a lot and came ever closer to the topic of chocolate, especially in combination with Port. The exchanges between us were very instructive. We listened to the chocolate masters, discussed the countless versions of the interaction of both components and philosophized about Port. Over this period, we have all become closer, both personally and professionally.

The result is a magazine about chocolate, a magazine about Port, a magazine designed in cooperation with various great masters in their individual disciplines: Symington Family Estates with Graham's Port and the iconic Reserve "Six Grapes"; Johannes Storath, the Master of the chocolates; Fabian Scheithe, the patissier and artist; Kaja, Fabian's patissière, who was already a „port wine aficionada“; Stefan Chmielweski, who captured everything visually and portrayed our two chocolatiers; Sebastian Bordthäuser, who with his expertise and his love for port gives food for thought to our approach with an essay in this magazine; Luís Fernandes, who represents Symington Family Estates; and, of course, our team at Smart Wines, who are publishing a magazine of this kind for the first time.

In the background, two of our closest friends and partners also helped us overcome every hurdle in the realisation: stylistically, linguistically and graphically. Many thanks to Joel Payne for the proofreading and the translations into English and back. Studio für Gestaltung, you have once again accurately translated our (many) ideas into a layout and onto paper! Many thanks for that.

We are grateful for every reader and hope that this magazine encourages each to immerse himself in the world of Port and chocolate - and enjoy even more this exciting topic.

Finally, we would like to thank all of the dear friends mentioned above. It was an honor to work with you and be able to participate in this extraordinary project.



Smart Wines GmbH

Brückenstr. 21, D-50667 Köln

t +49 221 120447

smart-wines.de

