

QUINTA DO NOVAL VINTAGE PORT NACIONAL



Pure Magie I: Die Quinta do Noval im Douro-Tal

Der heilige Gral der Portweine: Quinta do Noval Vintage Port Nacional

von Axel Probst

Die Quinta do Noval entlockt Portwein-Fans immer ein besonderes Lächeln. Zwar gab es in ihrer Geschichte Höhen und Tiefen, doch beim Quinta do Noval Nacional Vintage Port sind sich alle einig. Die Quinta wird erstmalig 1715 in alten Büchern erwähnt, aber erst seit 1931 wird unter eigenem Namen und Etikett Vintage Port hergestellt. In kleinen Mengen existieren auch ältere Ports der Quinta mit handgeschriebenen Etiketten.

Wie alles begann: Die meisten Portproduzenten hatten noch mit dem zunächst wenig geliebten Jahrhundertjahrgang 1927 gefüllte Keller und potenzielle Käufer waren rund um die Weltwirtschaftskrise seit 1929 beim Kauf hochwertiger Weine eher zurückhaltend. Während dieser schlechtmöglichsten Absatzbedingungen produzierte die Quinta do Noval mit dem Jahrgang 1931 ihren ersten Vintage Port Nacional (und regulären Vintage Port) mit eigenem Etikett. Wenige andere Hersteller füllten diesen hervorragenden Jahrgang ab, unter anderem Calem (immer noch sehr gut zu trinken), Ramos Pinto (jetzt perfekt) und Niepoort den Garrafeira (ebenfalls atemberaubend). Laut Aussage der van Zeller Familie, Inhaber der Quinta do Noval von 1963 bis 1982, ist die Existenz des Noval 1931 zu einem sehr grossen Anteil einem englischen Importeur zu verdanken, der diesen Jahrgang damals hartnäckig eingefordert hat. Heute ist der 1931 Noval fast ausgetrunken und der Nacional des gleichen Jahrgangs

teilt die Portwein-Welt in zwei Lager: die einen haben ihn schon einmal getrunken und die anderen würden ihn gerne trinken – es ist wohl der seltenste und teuerste Vintage Port aller Zeiten.

Bis in die 1960er Jahre wurde nur in wenigen Jahrgängen Nacional und Vintage Port produziert, so etwa 1945, 1947, 1955 oder 1958. In den 1960er Jahren wurden sehr gute Noval Vintage Ports und atemberaubende Nationals produziert. Der 1963er Nacional ist meine Messlatte für Portwein, wenn es um die Vergabe von 20/20 Punkten geht. Aber auch andere Nacional Jahrgänge dieser Dekade gehören zu den Jahrgangsbesten, allen voran 1966 und 1967. Nach dem sehr guten 1970er Jahrgang wurde dann mehr Wert auf Quantität gelegt, so dass sich die Jahrgänge bis einschliesslich 1991 vom regulären Vintage Port und dem Nacional eher durchschnittlich, in manchen Jahren sogar unterdurchschnittlich präsentieren. Dazu kam eine Reihe von Fehlentscheidungen, zum Beispiel, dass Noval einen

Nacional 1978, aber nicht den Top-Jahrgang 1977 abfüllte. Auch in den 1980ern setzte sich die Kombination von geringer Qualität und suboptimalen Entscheidungen weiter fort. Dadurch begann die Reputation der Quinta bedrohlich zu sinken. Erst mit der Übernahme durch die AXA Gruppe und mit Christian Seely als ihrem Managing Director im Jahr 1993 fand Noval wieder zur alten Grösse zurück. Als ersten Jahrgang nach der Übernahme hat Novals Önologe Antonio Agrellos den sensationellen Nacional des Jahrgangs 1994 produziert. Seitdem gehört Noval wieder zu den qualitativen «Big playern» in der Portweinwelt und der Nacional trägt zu Recht wieder den Status des «Heiligen Grals».

Auch wenn Noval heutzutage vergleichsweise häufig einen Vintage Port herstellt, sind diese Ports stets voll auf der qualitativen Höhe ihrer Klassifikation. Das beste Beispiel ist die überhaupt in der Geschichte erstmalige Deklaration von sechs(!) aufeinanderfolgenden Jahrgängen: 2011 bis 2016. Das hat es in der Portwein-Welt bisher noch nie gegeben. Die rund 400.000 Flaschen Portwein der Quinta werden in die meisten Länder der Welt verkauft, wichtigste Absatzmärkte sind die USA, England und Frankreich. In Deutschland hat vor rund einem Jahr der Importeur gewechselt und mit www.maxx-weine.de hat Noval ein junges und aktives Team vor Ort, die den Portugiesen einen hohen Stellenwert einräumen.

Bei den Vintage Ports von Noval gibt es drei Stufen: Allen voran der Quinta do Noval Nacional, dann der Quinta do Noval Vintage Port und schliesslich der Noval Silval Vintage Port, der gerade in Jahren, in denen weder Noval noch Nacional abgefüllt werden, aufgrund des hervorragenden Preis-Leistungs-Verhältnisses meist eine klare Kauf-Empfehlung ist. Obwohl die Vintage Ports klar im Vordergrund stehen, würde man der Quinta und ihrem Team nicht gerecht werden, würde man die Colheitas, LBV und die 10, 20 und 40-jährigen Tawnies (Noval produziert keine 30y old Tawnies) nicht ernst nehmen. Denn auch in diesen «special-category-Portweinen» ist Noval qualitativ ein Medaillenfavorit. Der älteste Colheita, der noch im Fass heranreift, ist der atemberaubende Jahrgang 1937. Als Reserve-Ruby produzierte die Firma lange Zeit einen LB (Late Bottled) als nicht-jahrgangstreuen Port. Vor rund fünf Jahren wurde mit einer umfangreichen PR-Kampagne der LB auf den Noval Black umgestellt. Auch der «Black» ist einer der besten Reserve-Rubies im Markt.

Quinta do Noval Nacional

Aus den rund 6.000 Nacional Weinstöcken auf ca. 1,7 ha. wird der teuerste und exklusivste Portwein der Welt hergestellt. Teuer und exklusiv aus zwei Gründen: Atemberaubende Weine und extrem geringe Produktionen. In den 1920ern wurde die gesamte Quinta do Noval neu bepflanzt. Nur die knapp zwei Hektar Nacional wurden wurzelecht eingepflanzt und seitdem von der Reblaus verschont. Wenn ein neuer Jahrgang – wie 2016 – in homöopathischen Mengen auf den Markt kommt, ist er «in Minuten» ausverkauft und ein erstklassiges Investment. Der Jahrgang 2016 hat seinen Preis innerhalb der ersten zwei Monate verdreifacht.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Vintage PORT NACIONAL 2016: Vom Nacional wurden nur 1.000 Flaschen abgefüllt, von denen die Hälfte auf dem Weingut verbleibt. Schwarze Farbe mit intensiven violetten Reflexen. Unbegreiflich dichtes Bouquet mit Süssholz, Cassis, Schokolade, Tabak und einem Mix aus roten Beeren und einem Hauch Minze. Am Gaumen ähnlich komplex mit spürbarem Tanningerüst und sehr gut stützender Säure, dahinter komplexe Frucht- und Würznoten, die nahezu endlos lange anhalten. Langer, faszinierend komplexer, minimal adstringenter Abgang. Der beste, seltenste und teuerste Vintage Port aus dem Jahrgang. **20/20 2040 – 2100**

Vintage PORT NACIONAL 2011: Intensive violette Reflexe in der fast schwarzen Farbe. Ungeheuerlich konzentriertes Bouquet mit Cassis, Lakritze, Pfeffer und Schokolade. Auch am Gaumen intensive Struktur, Schokolade, Pfeffer, perfekt stützende Säure, unglaubliche Länge am Gaumen und am perfekt balancierten Abgang. Ein mehr als würdiger Nachfolger des 63er Nationals. **20/20 2050 – 2100+**

Vintage PORT NACIONAL 2004: Zum ersten Mal auf Château Pichon Baron verkostet: Violett reflektierende vollrote Farbe, blickdicht. Elegantes, intensiv fruchtbetontes Bouquet, Schwarzkirsche, Brombeere. Komplexer, voller Gaumen, Minznoten. Langer, vollfruchtig-frischer, komplexer Abgang. **18/20 2030 – 2070**

Vintage PORT NACIONAL 2003: Volle, tiefdunkelrote Farbe. Präzise, mineralisch-fruchtige Nase mit intensiver rotbeeriger

Frucht. Am Gaumen spürbare Tannine, Mineralität und massive Frucht. Langer, komplexer Abgang. **19/20 2040 – 2100**

Vintage PORT NACIONAL 2001: Vielschichtiges, komplexes Bouquet mit massiven Tabaknoten und gezuckerten Himbeeren. Am Gaumen frisch mit blumigen Noten, ausgeprägte Tannine und Säurenoten, Minze. Sehr langer, voller, frischer Abgang. **17+/20 2030 – 2070**

Vintage PORT NACIONAL 2000: Klare, schwarzrote Farbe, leichter Wasserrand, keine Reflexe. Tiefe, fruchtige Nase mit viel Heidelbeere und Lakritze. Unterschwellig viel Potenzial. Süsse, volle Frucht, Säure und Alkohol. Konzentrierter, langer Abgang mit einem fast trockenen Finish. **19/20 –2070**

Vintage PORT NACIONAL 1999 – Einer der Nacional Vintage Ports, die erst wesentlich später auf den Markt gekommen sind: Minimal stumpfe, blickdichte, fast schwarze Farbe. Intensive, komplexe Nase, ohne fett oder überextrahiert zu wirken, Cassis, Kirsche und Milkschokolade. Auch am Gaumen strukturierte Frucht, softes, sehr gut stützendes Tanningerüst und perfekt eingebundene Säure. Langer, mehrstufiger Abgang. Für mich der beste Nacional aus einem nicht voll-deklarierten Jahrgang der neueren Zeit. **19/20 2025 – 2070**

Vintage PORT NACIONAL 1997: Nahezu blickdichte vollrote Farbe. Tiefe, volle, komplexe Nase mit Tabak, Kirsche, Cassis und Schokolade. Komplexer, kompakter und balancierter Gaumen, perfekt stützende Säure und Schärfe, rotbeerige Primärfrucht und Milkschokolade. Langer, mehrstufiger, komplexer Abgang. **19+/20 –2100**

QUINTA DO NOVAL VINTAGE PORT NACIONAL

Vintage PORT NACIONAL 1996: Auf der Portwine-Day-Präsentation mit Bento Amaral verkostet: Blickdichte, tiefrote, leicht matte Farbe. Elegante, balancierte, druckvolle Nase mit rotbeeriger Frucht. Balancierter Gaumen mit viel Druck, weissem Pfeffer, Cassis, Kirsche und Brombeere, hintergründig würzig. Langer, strukturierter Abgang. **18/20 –2050**

Vintage PORT NACIONAL 1994: Völlig blickdichte, dunkelrote Farbe. Pfeffer, Druck und rotbeerige Frucht in der Nase. Derzeit leicht reduktiv. Kantige Tannine weisser Pfeffer, rotbeerige Frucht. Langer, schokoladig-fruchtiger Abgang. Derzeit in der Reduktionsphase. **19+/20 2025 – 2100**

Vintage PORT NACIONAL 1987: Zusammen mit dem Jahrgang 1978 und 1985 auf Noval verkostet. Transparente, dunkelrote Farbe. Elegantes Bouquet mit Kaffee und Malznoten. Spürbare Säure am Gaumen, Malz und Kaffee. Mittellanger, säurebetonter Abgang. Gefällt mir besser als der 85er, aber alles für Nacional nicht auf der Höhe. **16/20 –2030**

Vintage PORT NACIONAL 1986: Mit dem dänischen Portwein-Club in Porto getrunken. Ich wusste vorab gar nicht, dass der Portwein existiert. Mittelrote, leicht trübe Farbe. Elegante Malz- und Kaffeenase, Schokolade. Leicht müder Gaumen, wirkt ausgetrocknet. Kaffee. Mittellanger, kaffeebetonter Abgang. Austrinken. **16/20 austrinken**

Vintage PORT NACIONAL 1985: Volltransparente, mittelrote Farbe. In der Nase Malz und flüchtige Säure. Scharfer, malziger Gaumen. Mittellanger Abgang. Auch aus der perfekten Flasche nicht viel besser. **16/20 –2025**



Pure Magie II: Eine Vertikalverkostung des seltenen Nacional Vintage Ports auf der Quinta

QUINTA DO NOVAL VINTAGE PORT NACIONAL

Vintage PORT NACIONAL 1983: Auch optisch besser strukturiert als der 82er Noval Nacional. Transparente, dunkelrote Farbe. Intensiver Gaumen mit dem klassischen Minzton vieler Nacionals. Langer, tiefer Abgang. **17/20 –2025**

Vintage PORT NACIONAL 1982: Christian Seely musste drei Flaschen öffnen, um eine zu präsentieren, die uns dann auch nicht wirklich überzeugen konnte. Leicht trübe Farbe bei mässiger Frucht und Intensität in Nase und Gaumen. Eleganter Portwein und ein nicht unbedeutendes Korkrisiko. **16/20 austrinken**

Vintage PORT NACIONAL 1980: Transparente, mittelrote Farbe mit einem erkennbaren Wasserrand. Leichte, elegante, voll ausgereifte Nase. Malznoten. Eleganter, samtiger Gaumen mit viel Malz und Honig, hintergründig Tabak. Langer, balancierter Abgang. **17/20 –2025**

Vintage PORT NACIONAL 1978: Frische, braunrote Farbe. Elegantes, malziges Bouquet, Kaffee. Gereifter, malzig-cremiger Gaumen, elegant. Mittellanger, kaffeebetonter Abgang. Wer noch Flaschen von diesem Jahrgang im Keller hat, sollte sie zügig austrinken. Wie gerne würde ich mal einen Noval oder Nacional von 1977 probieren. **17/20 austrinken**

Vintage PORT NACIONAL 1975: Sauberes Rot in der relativ leichten Struktur. Im Bouquet Milkschokolade und Rosinen. Eleganter Gaumen mit viel Toffee und Karamell, minimal florale Töne. Recht kurzer Abgang. Wer noch was hat, sollte das jetzt austrinken. **16/20 austrinken**

Vintage PORT NACIONAL 1970: Volltransparente, dunkelrote Farbe mit minimalem Wasserrand. Frische, malzig-würzige Nase, komplex und balanciert. Cremige, volle Textur am Gaumen, komplex mit Kaffee, Malz und hintergründig Schokolade. Langer, komplexer Abgang. **19/20 –2050**

Vintage PORT NACIONAL 1967: Von Antonio Agrellos beim O-PORT-UNIDADE Önologen-Abendessen eine perfekte Flasche auf der Quinta geöffnet: Tiefrote Farbe. Gereifte, volle, komplexe Nase, mineralisch, Pflaumennote, hintergründig Kräuter. Bereits in der Nase wirkt dieser Port mindestens zehn Jahre jünger. Voller, tiefer Gaumen, Schokolade, Kräuter, Pflaumen. Sehr langer, voller Abgang. **19/20 –2060**

Vintage PORT NACIONAL 1966: Dunkelrote, jugendlich-frische Farbe. Intensive Nase mit tiefer, komplexer Struktur. Tabak, Kaffee. Strukturierter, voller Gaumen, Druck, Komplexität. Malz, Honig, gut stützende Säure. Langer, komplexer Abgang. **19/20 –2070**

Vintage PORT NACIONAL 1964: Transparent vollrote Farbe. Tiefe Malz- und Honignase, Menthol, Tee, Schokolade. Voller, samtiger Gaumen, Minze, Schokolade und Toffee. Sehr gut strukturierter Abgang. **18/20 –2030**

Vintage PORT NACIONAL 1963: Der Portwein, den die meisten Portweinersteller mit auf die einsame Insel nehmen würden. Der bestbewertete Port in der Fachliteratur überhaupt. Die Messlatte für die Vergabe von Höchstpunktzahlen. Unglaublich jugendliche, volle Farbe, kaum Wasserrand. Immens



Die Messlatte für die Höchstnoten beim Vintage Port: Noval Nacional Vintage Port 1963

konzentrierte Kaffee- und Toffeenoten im Bouquet. Voller, komplexer, integrierter Gaumen, ein Feuerwerk von Honig-, Toffee-, Nuss- und Minznoten. Endlos langer, perfekt integrierter Abgang. Auch mein Portwein, den ich auf die einsame Insel mitnehmen würde. **20/20 –2100+**

Vintage PORT NACIONAL 1962: Ausgeprägte braunrote Farbe, mittlere Struktur. Im Bouquet ausgeprägte Kaffee- und Malznoten. Auch im Mund intensive Kaffeenoten mit spürbarer Säure. Mittellanger, voll integrierter Abgang. **18/20 –2030**

Vintage PORT NACIONAL 1960: Obwohl die verkostete Flasche nur auf «mid-shoulder»-Niveau war, zeigte sich der Wein immer noch sehr lebendig: Volltransparente, mittelrote Farbe. Marzipan und Malz im Bouquet, balanciert und intensiv. Eleganter, perfekt gereifter Gaumen mit Malz, Kaffee und minimal spürbarer Schärfe. Komplexer, überraschend langer Abgang. **18/20 2040**

Vintage PORT NACIONAL 1955: Wenig Wasserrand in der mittelroten Farbe. Intensive Malz-Honignoten in der Nase, die sich mit zunehmender Dekantierzeit perfekt entwickeln. Balancierter, intensiver Gaumen mit rauchigen Noten, Malz und Minze. Langer, voller Abgang. **18/20 –2040**

Vintage PORT NACIONAL 1931: Der wohl seltenste hochqualitative Vintage Port der Welt. Geringe Reifungsnoten in der Farbe. Leichter Wasserrand. In der Struktur nicht so konzentriert wie der Vintage Port des gleichen Jahrgangs. Elegante Toffee-Nase, Frucht darunter. Im Gaumen Nuancen von Toffee und Malz, relativ verhalten. Der Abgang war allerdings ähnlich lang wie der des regulären Vintage Ports des gleichen Jahrgangs. Dieser Wein ist noch nicht am Ende. Schade, dass man nicht noch ein, zwei Kisten im Keller hat, um dies zu verifizieren. **20/20 –2100**



Pure Magie III: Sonnenaufgang am Eingangstor der Quinta