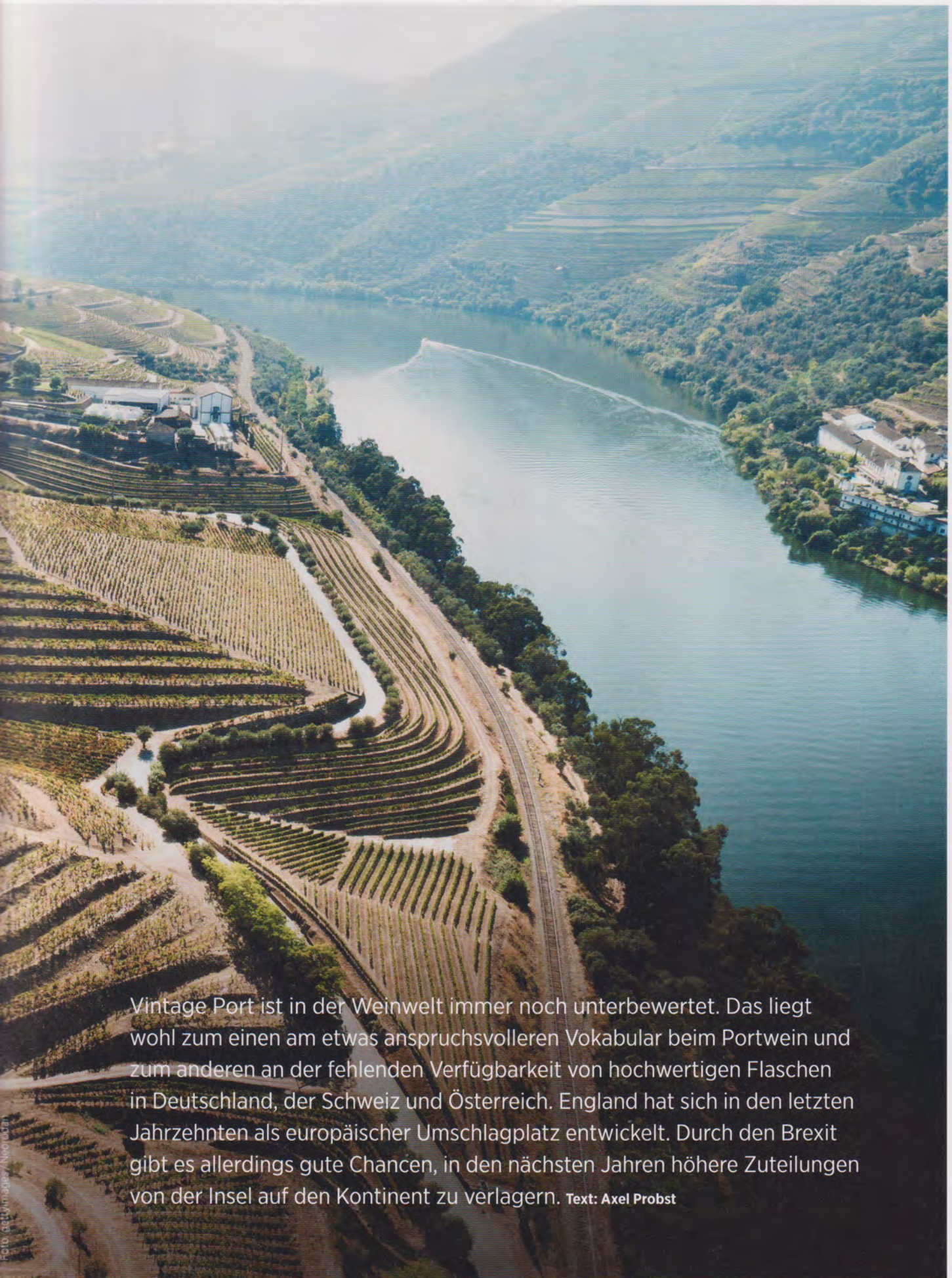




# Renaissance des Vintage Ports



Vintage Port ist in der Weinwelt immer noch unterbewertet. Das liegt wohl zum einen am etwas anspruchsvolleren Vokabular beim Portwein und zum anderen an der fehlenden Verfügbarkeit von hochwertigen Flaschen in Deutschland, der Schweiz und Österreich. England hat sich in den letzten Jahrzehnten als europäischer Umschlagplatz entwickelt. Durch den Brexit gibt es allerdings gute Chancen, in den nächsten Jahren höhere Zuteilungen von der Insel auf den Kontinent zu verlagern. **Text: Axel Probst**

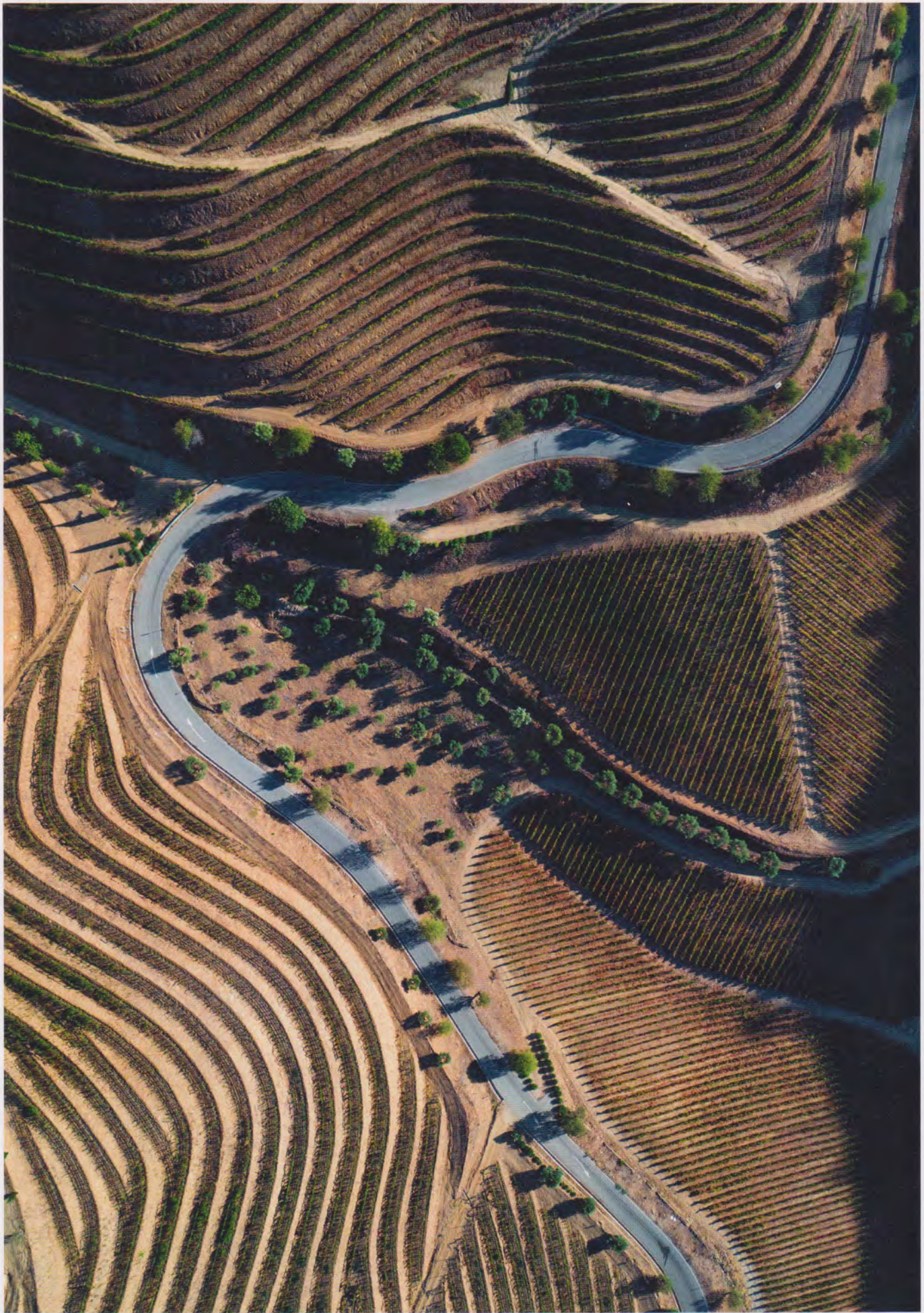


Foto: gettyimages/Tiago Fernandez



**E**s ist dunkel, das Kaminfeuer prasselt, draussen fünf Grad und Regen. Am ausschliesslich mit älteren Männern besetzten Tisch herrscht eine rege Diskussion um die Wahl des nächsten Premiers. Der weissbehandschuhte Butler betritt den Raum, entkorkt und dekantiert den Vintage Port. Danach gibt es allerlei komische förmliche Riten rund um den Genuss dieses mystischen Weines. So oder so ähnlich stellt man sich immer noch die Atmosphäre vor, wenn Portwein gereicht wird. Wahlweise könnte es auch der Bridgeabend älterer Damen sein. Was bleibt, ist ein recht verstaubtes Image, das die Portwein-Welt auch lange gepflegt hat.

Doch spätestens seit der Einführung des Rosé-Ports und der verstärkten Nutzung von Portwein für Cocktails hat sich dieses Image definitiv zugunsten jüngerer Weinfreunde verschoben. Weiterhin werden allerlei höchst strikte Gesetze wie die Eintrittsbarrieren für Hersteller gelockert, und die bislang eiserne Regel «Drei Mal pro Dekade» für die Deklaration von Vintage Port gilt auch seit der Jahrtausend-Wende nicht mehr. Vermehrt ist junges Winzerblut mit der Herstellung der Portweine betraut – dadurch wird Port frischer und einfacher. Im Weiteren wird Vintage Port vermehrt jung getrunken. Benötigte man früher noch «Messer und Gabel» bei einer Vintage-Port-Fassprobenverkostung, machen diese Weine jung heute viel Spass. Sie sind ausbalancierter, ohne dabei ihr atemberaubendes Alterungspotenzial einzubüssen – die letzten zwei Topjahrgänge 2011 und 2017 sind Paradebeispiele dafür. Doch obwohl das Publikum jünger und Portwein häufiger zu partyähnlichen Anlässen getrunken wird, verschiebt sich die Statistik in den letzten Jahren klar zugunsten der sogenannten «Special Category Ports», Port wird nicht mehr so viel, dafür aber in höheren Qualitäten getrunken. Die «Entry Level»-Portweine sind auf dem Rückzug.

### Exportschlager mit langer Geschichte

Dabei blickt Portwein auf eine lange und komplexe Geschichte zurück. So wurde Port von den Engländern «erfunden», da man mit dem vinophilen Hoflieferant Frankreich über die Jahrhunderte zum Teil jahrzehntelange Konflikte austrug und der Weinimport dadurch unmöglich wurde. Da zwischen dem Vereinigten Königreich und Portugal schon jahrhundertealte Wirtschaftspakte bestanden, wurde man schnell im Douro-Tal fündig und war mit der Weinqualität mehr als zufrieden. Allerdings litten bei den langen Transportwegen – die aufgrund von Flauten noch länger dauern konnten – und der Trinkfreudigkeit der Seeleute die Qualität und die Menge des in England ankommenden Weines stark. Mit der «Fortification» (der Beigabe von Branntwein) wurde daher bereits in der Mitte des 17. Jahrhunderts ex-

perimentiert, so dass 1678 die erste Zollregistrierung des Vinho do Porto und im frühen 18. Jahrhundert regelmässige Portweinlieferungen nach England eingetragen wurden. Ende des 18. Jahrhunderts kamen dann die ersten Vintage Ports auf dem Seeweg nach England. Sie hatten wohl wenig mit den heutigen Abfüllungen gemeinsam, doch wurde durch die Spitzenjahrgänge 1811 (Kometenjahrgang) und 1815 (Waterloo-Jahrgang) eine Wahrnehmung guter Jahrgänge erzielt, die dann besser und teurer verkauft werden konnten. Zwischen 1815 und 1822 siedelten sich verstärkt englische Produzenten im Douro-Tal an, um die gesamte Wertschöpfungskette zu kontrollieren (vom Weinberg bis zum Verkauf). Namen wie Fonseca und Cockburn (gegründet 1815) oder Graham's (1820) erschienen auf Fässern und verstärkten den Trend, dass seit dieser Zeit nicht mehr nur nach Portwein, sondern nach Portwein von gewissen Herstellern gefragt wurde. Der Rest des 19. Jahrhunderts war dann von zunächst stark zunehmenden Mengen und Qualitäten geprägt, bis in den 1850ern erst der Mehltau teilweise ganze Ernten vernichtete und dann rund zehn Jahre später die Reblaus die Weinberge komplett verwüstete. Erst im frühen 20. Jahrhundert erholten sich die meisten Hersteller komplett davon und konnten nun mit grossartigen Jahrgängen aufwarten: 1900, 1904, 1908, 1912, 1920, 1922 und 1927 sind Musterbeispiele von heute atemberaubenden Vintage Ports.

Die beiden Weltkriege trafen die Portweinhersteller hart, da sowohl die Seewege unsicher waren als auch (leere) Flaschen nicht unbegrenzt zur Verfügung standen. So manche 1942er oder 1945er Vintage Ports wurden daher in verschiedene (weil gerade verfügbare) Flaschenformen abgefüllt. Während die 1940er Jahre eine ganze Reihe von Topjahrgängen hervorbrachten (1942, 1945, 1947 und 1948), gab es mit 1955 in der nachfolgenden Dekade nur einen einzigen. Die Jahre 1960 bis 1969 sind wohl die beste Dekade des 20. Jahrhunderts. Mit den beiden Spitzenjahrgängen 1963 und 1966, aber auch sehr guten 1960er, 1965er und 1967er Vintage Ports wurden hier zur damaligen Zeit nicht nur grossartige Qualitäten, sondern auch erstmals mit einigen 10'000 Flaschen grössere Mengen abgefüllt. Die 1970er und 1980er Jahre waren recht uneinheitlich. 1970 wurde wohl der für lange Zeit letzte einheitlich grosse Jahrgang bis 1994 produziert. Die sehr guten Folgejahrgänge 1997, 2000, 2003, 2011 und die jüngste Trilogie 2015, 2016 und 2017 haben zu einer grossen Beachtung der Portweine in der Weinwelt geführt. Auch 2018 wurden viele Vintage Ports abgefüllt, wobei dieser Jahrgang nicht ganz so gut wie die drei Vorangegangenen ist.

Als man sich noch auf die «Drei-Mal-pro-Dekade»-Deklaration einigermassen verlassen konnte, musste man einfach ein grosses Jahr mit einem renommierten Hersteller verbinden und hatte einen grossen Vintage Port. Diese Zeiten sind nun vorbei, es wird komplizierter.

The delightful eight -

# Premium Vintage Ports

(mit den Toprepräsentanten)

**V**intage Port gehört zu den exklusivsten Weinen der Welt. Nur zwei bis fünf Prozent einer Ernte schaffen es in die Königsdisziplin, und das nur rund drei Mal pro Dekade - zumindest bis vor kurzem. Noch seltener sind die Premium Vintage Ports. In der Regel werden die Trauben für diese Kategorie von den Sweet Spots der Quinta gelesen. Meist uralte Weinreben in besonderen Mikroklimata sorgen dann für einen Vintage Port+, der oftmals nicht der Deklarationsphilosophie der Vintage Ports folgt, sondern auch in Jahren abgefüllt wird, in denen eventuell sonst kein Vintage Port abgefüllt wird.

Warum sollte man nun einen noch selteneren Portwein als Vintage Port abfüllen? Weil der Markt gerne diese Portweine abnimmt und die Reputation der Marke davon stark profitiert. Obwohl nur «alle paar Jahre» deklariert, ist Vintage Port im Vergleich zu anderen berühmten Weinregionen (zu) günstig. Selten bezahlt man für einen jungen Vintage Port bei Markteinführung hundert Euro, oft nur die Hälfte. Und das, obwohl nur eine Handvoll Hersteller sechsstelligen Mengen Vintage Port abfüllen.

Leider ist es nicht immer leicht, einen Premium Vintage optisch von den sogenannten Single Quinta Vintage Ports zu unterscheiden. Die Letzteren werden in der Regel nur in Jahren abgefüllt, in denen die Traubenqualitäten sehr gut, aber nicht herausragend waren. Bei einigen Herstellern wie Taylor's, Noval und Croft gibt es nur einen kleinen Zusatz auf dem Etikett, der den Premium Vintage Port auszeichnet (bei Taylor's ist es «Vinha Velha», bei Noval «Nacional» und bei Croft «Serikos»).

HERSTELLER	PREMIUM VINTAGE PORT	VINTAGE PORT	SINGLE QUINTA SECOND LABEL
Quinta do Noval	Quinta do Noval <b>Nacional</b>	Quinta do Noval*	Quinta do Noval Silval**
Taylor's	Taylor's - Quinta de Vargellas <b>Vinha Velha</b>	Taylor's	Taylor's - Quinta de Vargellas
Quinta do Tedo	Quinta do Tedo <b>Savedra</b>	Quinta do Tedo*	No Second Label
Niepoort	Niepoort Pisca/ <b>Bioma/Bioma-Vinha da Pisca</b>	Niepoort	Niepoort Secundum**
Quinta do Vesuvio	<b>Capela</b> de Quinta do Vesuvio	Quinta do Vesuvio*	No Second Label
Graham's	Graham's <b>The Stone Terraces</b>	Graham's	Graham's - Quinta dos Malvedos
Ferreira	Ferreira Vintage Port <b>Vinhas Velhas</b>	Ferreira	Ferreira - Quinta do Porto
Croft	Croft Quinta da Roeda <b>Serikos</b>	Croft	Croft - Quinta da Roeda

\* By definition Single Quinta Vintage Port. / \*\* Second Label.

## RUBY PORT

## TAWNY PORT

Entry Level Ruby

€

Entry Level Tawny

Late Bottled Vintage Port

€  
€

10 year old Tawny  
20 year old Tawny

Vintage Port

€  
€  
€

30 year old Tawny  
40 year old Tawny  
Colheita

€ = günstig, €€ = mittleres Preissegment, €€€ gehobenes Preissegment



**Das Original – Quinta do Noval Nacional Vintage Port**

Seit 1931 am Markt und immer noch «primus inter pares» ist die Quinta do Noval mit ihrem Vintage Port Nacional immer noch so eine Art Heiliger Gral in der Portweinwelt. Auf weniger als zwei Hektar wachsen die rund 6000 wurzelechten Reben für den Nacional, der häufig nicht den Jahren der «generellen Deklarationen» folgt, also auch abgefüllt wird, wenn andere grosse Marken nicht produziert werden. Mit 2000 bis 4000 rund alle drei bis fünf Jahre produzierten Flaschen ist der Noval Nacional der exklusivste und teuerste Vintage Port. Meine drei Top-Nacionals:

**QUINTA DO NOVAL VINTAGE PORT NACIONAL 2011**  
**19.5 Punkte**

Intensive violette Reflexe in der fast blickdichten dunkelroten Farbe. Unglaublich konzentriert mit Cassis, Lakritze, Schokolade und weissem Pfeffer im ausbalancierten Bouquet. Strukturierter Gaumen mit perfekt stützender Säure und einer fantastischen Länge. Roter Früchtekorb, Milkschokolade, Tabak und weisser Pfeffer. Langer und beeindruckender Abgang. Der Enkel des legendären 1963er.

[www.weinportugalshop.de](http://www.weinportugalshop.de)  
**3000 Euro**

**QUINTA DO NOVAL VINTAGE PORT NACIONAL 1994**  
**19.5 Punkte**

Dunkelrote, blickdichte Farbe. Weisser Pfeffer, perfekte Rotbeeren-Mischung, Kirsche und Tabak im Bouquet, unglaublich viel Druck. Am Gaumen spürbare Tannin- und Säurestruktur, Himbeere, Pflaume, Milkschokolade und Pfeffer. Langer, finessenreicher Abgang. Das Kind des Jahrgangs 1963.

[www.das-wein-cabinet.de](http://www.das-wein-cabinet.de)  
**1462 Euro**

**QUINTA DO NOVAL VINTAGE PORT NACIONAL 1963**  
**20 Punkte**

Und schliesslich der Portwein, den die meisten mit auf ihre einsame Insel nehmen würden. Höchstnoten überall. Farblich schätzt man diesen Port eher auf die 1980er: tiefes Dunkelrot mit intensiven Reflexen. Perfekt ausbalanciertes Bouquet mit viel Druck und ersten Malz- und Honignoten, aber auch noch Karamell, Kirsche, Schokolade und Kaffee. Auch am Gaumen intensiv und komplex mit perfekt stützendem und integrierem Tannin- und Säuregerüst, Schokolade, Malz, Kaffee, Himbeere, Schwarzkirsche und Milkschokolade. Wahnsinnig langer Abgang (die Messlatte für Höchstnoten beim Portwein).

[www.vinotheque.de](http://www.vinotheque.de)  
**4800 EUR**

**Next in Line: Taylor's – Vargellas Vinha Velha (VVV)**

So wie der Nacional folgt auch der VVV von Taylor's nicht der generellen Deklaration. Erstmals 1995 abgefüllt, folgten die Jahre 1997, 2000, 2004, 2007, 2009, 2011 und 2017. Die meisten Trauben werden von vier verschiedenen Spots mit über hundert Jahre alten Reben von Taylor's Flaggschiff Quinta do Vargellas gepflückt. Diese Parzellen wachsen Richtung Norden oder Nordwesten, wodurch der VVV nie überreif oder fett wirkt, sondern in seiner Tiefgründigkeit immer eine frische Note mitbringt.

**VINTAGE PORT VARGELLAS VINHAS VELHAS 2017**  
**19 Punkte**

Der erste VVV seit 2011 und somit die grösste Lücke seit 1995. Violette Reflexe in der blickdichten, komplett schwarzen Farbe. Komplexe würzige Frucht im Bouquet mit vielen Ebenen darunter: Tabak, Kirsche, Zartbitterschokolade und Cassis. Am Gaumen intensive Pfeffer-, Kirsch-, Tabak- und gemischte rotbeerige Noten. Perfekt strukturiertes Tannin- und Säuregerüst. Langer, mehrstufiger Abgang. Es wurden nur etwas mehr als 5000 Flaschen abgefüllt.

[www.perbaccowein.de](http://www.perbaccowein.de)  
**205 EUR**

**VINTAGE PORT VARGELLAS VINHAS VELHAS 2011**  
**19.5 Punkte**

Ebenfalls aus einem grossen Jahrgang zeigt dieser VVV eine dunkelrote Farbe mit mittel-intensiven Reflexen. Ähnliche Struktur in der Nase wie der 2017er mit komplexer, aber ausbalancierter würziger rotbeeriger Frucht. Himbeere, Schokolade, weisser Pfeffer, Tabak und Kirsche mit sehr gut integrierter Säure. Langer, derzeit adstringenter Abgang. *(Kein Anbieter in Deutschland)*

**VINTAGE PORT VARGELLAS VINHAS VELHAS 2007**  
**18 Punkte**

Wenn man diesen Portwein neben dem «normalen» Taylor's Vintage Port des gleichen Jahrgangs verkostet, merkt man sofort, dass dies der grosse Bruder ist: florales, komplex-fruchtiges Bouquet mit Tabak, Kirsche und Cassis. Auch am Gaumen intensive Cassis- und Kirschnoten, mit einem ansprechend würzigen Finish. Benötigt mindestens drei Stunden im Dekanter. Bester Vintage Port des Jahrgangs. *(Kein Anbieter in Deutschland)*

**Quinta do Tedo – Savedra Vintage Port**

Bereits zur Jahrtausendwende hat sich die Eigentümerfamilie Bouchard entschieden, die kleine Parzelle Savedra auf ihrer Quinta do Tedo separat abzufüllen. Fast komplett nach Süden ausgerichtet und direkt am Fluss gelegen muss man hier aufpassen, nicht zu überreif zu ernten. Savedra hat Önologe Jorge Alves in den Jahren 2000, 2003, 2007, 2009, 2011, 2015, 2016 and 2017 gefüllt.

**VINTAGE PORT SAVEDRA 2017**  
**18 Punkte**

Der jüngste Vintage Portist der beste Savedra bisher: intensive violette Reflexe in der fast schwarzen Farbe. Lakritze, Cassis und Tabak in der frisch-floralen Nase. Präsenzte, reife Tannine und sehr gut stützende Säure am Gaumen, frische rotbeerige Frucht, Kirsche und Schokolade. Langer Abgang mit einem Hauch Tanninen. *(Kein Anbieter in Deutschland)*

**Niepoort Pisca / Bioma Vintage Port**

2007 haben zwei neue Premium Vintage Ports den Club bereichert. Neben den Symingtons mit dem Capela de Vesuvio hat auch Dirk Niepoort einen Bioma Vintage Port abgefüllt. Dieser hiess allerdings nur im Jahr 2007 Pisca, da er den Namen des Weinbergs aufgrund von rechtlichen Beschränkungen nicht weiter verwenden durfte. Dirk hat mit Pisca einen komplett neuen Weinberg für seinen Premium Vintage Port verwendet. Gekauft hat er ihn erst 2003, doch die Pisca-Trauben waren schon lange ein Bestandteil seines Niepoort-Vintage-Ports. Dirk wollte die Einzigartigkeit des rund 7,5 Hektar grossen Weinbergs erhalten und füllte in den Jahren 2007 (Pisca), 2008, 2009, 2011, 2013, 2015, 2016 (Bioma) und 2017 (Bioma - Vinha da Pisca) zwischen 2000 und 5000 Flaschen ab. Pisca liegt zwischen der Quinta do Crasto und der Quinta Nova und ist südlich ausgerichtet. Nach Dirks Meinung kann man dort nur hervorragende Ports machen, Port-Trauben mögen es heiss und trocken.

**VINTAGE PORT BIOMA VINHA DA PISCA 2017**  
**19.5 Punkte**

Intensive violette Reflexe in der konzentrierten dunkelroten Farbe. Rustikales, komplexes Bouquet mit Tabak, Lakritze und ausbalancierter Cassis-Kirsch-Note, viel Druck. Präsenzte, reife Tannine, mit perfekt stützender Säure am Gaumen, Kirsche, Schokolade, Cassis und Süssholz am Gaumen. Langer, mehrstufiger Abgang. Fantastischer «Old School»-Port. *(Noch nicht verfügbar)*

### **VINTAGE PORT BIOMA 2011** **19 Punkte**

Dunkelrote Farbe. Intensive, würzige Noten in der Nase: Kirsche, Schwarze Johannisbeere, Tabak und Pfeffer. Spürbares Tanningerüst am Gaumen, Milkschokolade, rotbeerige Fruchtnoten und ein würziges Grundgerüst. Langer und komplexer Abgang. Fantastisches Alterungspotenzial.

[www.portwein-shop.de](http://www.portwein-shop.de)  
**129 Euro**

### **HIDDEN CHAMPION:** **VINTAGE PORT BIOMA 2008** **18.5 Punkte**

Obwohl die meisten anderen Portweinproduzenten in diesem recht kühlen Jahr eher eindimensionale Portweine abgefüllt haben, ist der Bioma 2008 fantastisch: schon ein wenig gereifte dunkelrote Farbe. Mit Cassis, Vanille, Tabak und Schwarzkirsche verführerische florale Noten in der Nase. Perfekt integrierte Säure am Gaumen, Kirsche, weisser Pfeffer, Schokolade und Cassis. Langer, perfekt säuregestützter Abgang

[www.portwein-shop.de](http://www.portwein-shop.de)  
**0,375 Liter | 55 Euro**

### **Vesuvio Capela de Vesuvio**

2007 suchte Önologe Charles Symington die drei Sweet Spots der Quinta do Vesuvio aus und entschied, einen speziellen Vintage Port daraus zu kreieren – den Capela de Vesuvio. Mit durchschnittlich 3500 Flaschen wurde der Capela in den Jahren 2007, 2011, 2016 und 2017 abgefüllt. Hundert Jahre alte Weinreben und längere Mazerationszeiten in kleinen Lagares (Granitbecken, in denen die Trauben mit den Füßen getreten werden) sorgen für die Intensität, die Frische kommt vom Filetstück Vinha da Escolha, das wesentlich tiefer zwischen dem Haupthaus und der Eisenbahn liegt.

### **VINTAGE PORT 2017 CAPELA** **19 Punkte**

Tiefdunkelrote Farbe mit violetten Reflexen. Kirsche, Cassis, Schokolade und eine präzise Mineralität im Bouquet. Im Mund perfekt stützende Säure und reife Tannine, Schwarze Johannisbeere, grüner Tee und Lakritze, dahinter Kirsche. Langer, fruchtbetonter Abgang. *(Kein Anbieter in Deutschland)*

### **VINTAGE PORT 2016** **CAPELA** **18.5 Punkte**

Fast schwarze, leicht stumpf wirkende Farbe. Im Bouquet weisser Pfeffer, Kirsche, Himbeere, Brombeere und Tabak. Mitschwingende Schärfe am Gaumen, sehr frisch – mit Kirsche, Schokolade und frischen Tabakblättern. Langer Abgang. *(Kein Anbieter in Deutschland)*

### **Geboren im Jahrhundert-** **jahrgang: Graham's The Stone** **Terraces**

«Zwei kleine Parzellen aus dem 18. Jahrhundert haben konstant atemberaubende Weine produziert», sagt Graham's Önologe Henry Shotton über Port Arthur und Vinha dos Cardenhos. Mit insgesamt weniger als zwei Hektar sind beide Parzellen nicht nach Süden ausgerichtet, und dadurch besitzt Graham's The Stone Terraces trotz der sehr alten Weinreben eine fantastische Balance.

### **VINTAGE PORT 2011** **THE STONE TERRACES** **19.5 Punkte**

Völlig blickdichte, fast schwarze Farbe mit einem violetten Rand. Frisches und würzig-fruchtiges Bouquet mit Schokolade, Veilchen, Tabak, weissem Pfeffer und einem rotbeerigen Fruchtmix, der bereits ein wenig verschlossener ist. Softer, strukturierter Gaumen mit intensiven komplexen Schokoladen-, Kirsch-, Veilchen- und Pflaumennoten. Reife Tannine und sehr gut integrierte Säure. Fantastisch strukturierter, langer Abgang. Nur 3000 Flaschen.

[www.das-kontor-norden.de](http://www.das-kontor-norden.de)  
**750 Euro**

### **OUT OF THE BOX:** **VINTAGE PORT 2017** **THE STONE TERRACES** **19 Punkte**

Der letzte der vier «Stone Terraces Vintage»-Ports steht sensorisch ein wenig ausserhalb der üblichen Aromen seiner drei Vorgänger 2011, 2015 und 2016: hellviolette Reflexe in der schwarzen Farbe. Mango und Passionsfrucht in der Nase, erst dahinter die klassischen Cassis- und dunkelbeerigen Aromen. Der Gaumen weist ähnliche Tropenfrüchte auf, spürbares reifes Tanningerüst, Tabak und Lakritze. Langer komplexer und frischer Abgang. Funky, aber sehr gut.

[www.portwein-shop.de](http://www.portwein-shop.de)  
**129 Euro**

### **Unter dem Radar – Ferreira** **Vinhas Velhas Vintage Port**

Bisher nur einmal und nur 4000 Flaschen: Seit dem Jahrgang 2016 hat Ferreira mit seinem Vinhas Velhas Vintage Port auch einen Premium Port. In der Regel wird Ferreira von der Sogrape-Gruppe nach Sandeman und vor Offley immer ein wenig vernachlässigt, aber Sograpes Chef-Önologe Luis Sottomayor hat diesen Port schon über Jahre geplant. Erst die Ernte 2016 hat ihm die Trauben gebracht, die er zur Realisierung des Vinhas Velhas benötigte. Ausser den Vinhas-Velhas-Rebstöcken (gemischter Satz) hat Sottomayor hier

5% Sousão für die Säure und 10% Touriga Nacional für Frucht und Frische verwendet.

### **VINTAGE PORT 2016** **VINHAS VELHAS** **19 Punkte**

Leicht matte, tiefdunkelrote Farbe. Lakritze, Tabak, Cassis, Veilchen und Milkschokolade in der überaus komplexen, aber ausgewogenen Nase, die minütlich an Intensität zulegt (perfekt nach vier Stunden im Dekanter). Saftige, rotbeerige Frucht, würzige Tabakblätter, Schokolade und straffe Tannine am Gaumen. Langer, mehrstufiger Abgang. Perfekter Start in die Welt der Premium Vintage Ports. *(Kein Anbieter in Deutschland)*

### **Croft Quinta da Roêda** **SERIKOS Vintage Port**

Der letzte generell deklarierte Jahrgang hat für weiteren Nachwuchs im Premium-Vintage-Port-Club gesorgt: Der renommierte Hersteller Croft hat mit seinem SERIKOS Vintage Port einen Port aus den drei ältesten Parzellen der Quinta da Roêda (Benedita, Ferradura und Galeria) abgefüllt. Der Name spiegelt eine unschöne Zeit in der Geschichte der Quinta, da sie beinahe zur Seidenraupenfarm umgewandelt wurde. Glücklicherweise wurde der Plan verworfen und es wurden keine Reben herausgerissen. Hergestellt aus den «Famous Five»-Rebsorten Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinto Cão, Tinta Barroca und Tinta Roriz, ist Chef-Önologe David Guimaraens mit dem ersten seiner Kinder voll zufrieden: «Der erste SERIKOS hat alle Charaktereigenschaften, die ich an der Quinta mag: Komplexität, seidige Textur und eine präzise Aromatik.»

### **VINTAGE PORT 2017** **SERIKOS** **19.5 Punkte**

Schwarz-violette Farbe mit wenig Reflexen. Komplexe, leicht reduktiv wirkende Nase, die noch nicht alles zeigt, was der Port mal können wird: Tabak, Kirsche, Schokolade und florale Noten. Softer, mehrschichtiger Gaumen mit frischen Kaffeebohnen, Cassis, Kirsche und einer perfekt stützenden Säure. Langer, komplexer Abgang, der einen mitnimmt auf die Reise... 2425 Flaschen.

[www.millesima.de](http://www.millesima.de)  
**238 Euro**



## Langer Atem oder schneller Gewinn?

# Portwein als Investment

Das Preisniveau bei den hochwertigen Portweinen hat in den letzten Jahren enorm angezogen. Und es wird noch weiter steigen, da immer mehr Weinliebhaber und Investoren das Potenzial der gereiften Vintage Ports (und Colheitas) erkennen. Im Weiteren werden diese Portweine in recht überschaubaren Mengen und nur alle paar Jahre abgefüllt. Es trifft also eine immer grössere Nachfrage auf eine überschaubare Menge hochqualitativen Weins. Zu beachten ist hier, dass sich nur (!) die Vintage Ports als Investment eignen, da fast alle anderen Portweine zum direkten Verbrauch abgefüllt werden.

Allerdings benötigt man bei Vintage Ports einen recht langen Atem bzw. den richtigen Zeitpunkt, wenn man auf Gewinnmaximierung aus ist. Betrachtet man die grossen Jahrgänge und Preisentwicklungen genauer, dann ergibt sich am Beispiel der Niepoort-Vintage-Ports folgendes Bild: Der Niepoort-Vintage-Port 2017 hat bei der Markteinführung rund 85 Euro gekostet. Zur gleichen Zeit wurden ältere grosse Jahrgänge von Niepoort mit ähnlich hohem Qualitätsniveau, wie beispielsweise 2000 und 2003, für geringere Preise angeboten. Da Vintage Ports aus grossen Jahrgängen erst nach drei bis vier Jahrzehnten ihr optimales Trinkfenster erreichen, hat diese lange Reifezeit auch Einfluss auf den Preis bzw. die Preisentwicklung. Während für den Vintage Port 1977 heute die Auktionszuschläge bei ungefähr 150 bis 200 Euro erfolgen, muss man für den Jahrgang 1970 fast doppelt so viel bezahlen. Richtig teuer werden dann die älteren Jahrgänge wie 1955 oder 1945 mit bereits vierstelligen Preisen.

In den 1990ern ist die Qualität über alle Hersteller hinweg sehr viel besser als in der Dekade davor - gerade durch die zwei Spitzenjahre 1994 und 1997. Jedoch ist im Jahrgang 1994 das Preisniveau bereits sehr hoch und wird erst in zehn bis zwanzig Jahren weiter anziehen. Für eine kurzfristige Gewinnmitnahme sind Investitionen in diese Jahrgänge nicht sinnvoll. Meist rücken diese Jahrgänge erst wieder in den Fokus der Weinliebhaber, wenn sie ihr optimales Trinkfenster erreichen, also bei den grossen Häusern zwischen 2025 und 2030.

Bei den jüngeren Topjahrgängen bin ich ein grosser Fan des Jahrgangs 2000, der nicht üppig ist, sondern durch eine ausgeprägte Balance und Finesse überzeugt. Stilistisch völlig anders ist der Jahrgang 2003. Bei den Fassproben musste man damals «Messer und Gabel» verwenden, so konzentriert und tanninhaltig zeigten sich die Vintage Ports dieses sehr heissen Jahrgangs im jungen Stadium. Für mich ist es der Jahrgang mit der höchsten Lebenserwartung. Beide Jahrgänge sind nur bei sehr langfristiger Investitionsabsicht eine Kaufempfehlung.

Es ist immer hilfreich, einen Portwein zu kaufen, den man als Portweinfan auch gerne selbst trinken möchte. Wenn Sie bereits Erfahrung in der Verkostung hochwertiger Portweine haben, lassen Sie sich am besten durch Ihren Gaumen leiten. Der grösste Vorteil einer Wertanlage in (Port)Wein ist, dass man bei einer Wirtschaftskrise in den Weinkeller geht und den Portwein dann eben mit viel(en) Freu(n)de(n) trinkt.

### DERZEITIGES PREISNIVEAU DER TOP-VINTAGE-PORT-JAHRGÄNGE VON NIEPOORT:

Jahrgang	Derzeitiger Preis (ca.)	Optimales Trinkfenster
2017	85 Euro	2025 bis 2080
2011	80 Euro	2030 bis 2100+
2003	70 Euro	2025 bis 2100+
2000	75 Euro	Jetzt bis 2075
1983	120 Euro	Jetzt bis 2030
1977	200 Euro	Jetzt bis 2050
1970	300 Euro	Jetzt bis 2050
1955	1000 Euro	Jetzt bis 2030+
1945	3000 Euro	Jetzt bis 2045

# Die Karten werden jetzt neu gemischt



**Dirk Niepoort** ist in der vierten Generation als Inhaber und Önologe tätig. Es gibt keinen anderen Winzer, der ein so tiefes Wissen über die Weinwelt besitzt wie Dirk. Dieses Wissen hat er auch in seine (Port-)Weine einfließen lassen und war einer der Ersten, die 1990 auch Weiss- und Rotweine in dem sonst dem Portwein vorbehaltenen Gebiet abfüllten.

## **Ist Portwein derzeit unterrepräsentiert? Wie ist Ihre Ansicht zum Preisgefüge (beim Vintage Port) im Vergleich zu anderen Weingebieten?**

(Vintage) Port ist zu günstig. Beim Portwein gibt es keine Massenproduktion. Im Douro-Tal gelten ähnlich schwierige Erntebedingungen wie in den Steillagen an der Mosel, die ähnliche Erträge haben.

Allerdings ist eine gewisse Menge an Flaschen wichtig für eine (hochwertige) Wahrnehmung am Markt und die Verfügbarkeit. Der Klimawandel hilft dem Portwein in gewisser Weise - zumindest bis zu einem bestimmten Mass, da die Jahrgänge wärmer werden und die Trauben damit ausreifen können. Portwein mag reife - keine überreifen - Trauben. Daher wird sich die Anzahl der Vintage-Port-Deklarierungen in Zukunft erhöhen, was der Sichtbarkeit des Portweins bestimmt in die Karten spielt. Ich bin allerdings kein Fan davon, jährlich einen Vintage Port abzufüllen.

## **Wie wird er denn in der europäischen Gesellschaft wahrgenommen?**

Das Erste, was mir wirklich auffällt, ist, dass die meisten Leute überrascht sind, wie gut

Portwein schmeckt und dass es zum Beispiel einen weissen Portwein gibt. Es ist also definitiv zu wenig Wissen am Markt. Wenn man aber dann die Möglichkeit hat, Portwein vorzustellen, wird die Zahl der Fans schnell grösser.

## **Sind die Traditionen heute eher förderlich oder behindern sie den Vertrieb?**

In den letzten Jahren habe ich mir darüber viele Gedanken gemacht. Ich denke im Umgang mit Portwein kann man ruhig ein wenig snobistisch sein. Nicht, dass ich Snobs mag, aber Port gehört einfach zum Besten, was die Weinwelt zu bieten hat. Daher kann man eine alte Flasche Colheita oder Vintage Port auch gebührend zelebrieren, ohne diese Gepflogenheiten zur Pflicht zu machen. Allerdings müssen diese Geschichten manchmal besser erzählt werden, und es muss dabei auch (hochwertiger) Portwein gezeigt werden.

## **Welche Hausaufgaben muss das Douro-Tal noch machen?**

Die Hersteller müssen verstärkt gemeinsam am Markt auftreten und den Portwein bewerben. Bei den Douro-Boys haben wir eine

ganze Zeit lang im Ausland Bilder vom Douro-Tal, Weine und Portwein gezeigt. Jetzt ist es an der Zeit, dass wir die Weinfreunde an den Douro bringen. Wenn man einmal hier ist und die Ruhe genießt und die Gastronomie und die Weine vor Ort probiert, hat man eigentlich schon gewonnen.

## **Wie sehen Sie die Zukunft des Portweins?**

Erhöhte Abfüllung von Vintage-Port-Jahrgängen? Die englischen Häuser hatten in den letzten 200 Jahren eine verdiente Vormachtstellung bei den Vintage Ports. Dann gibt es noch Ramos Pinto, Noval und Niepoort. Seit 2015 stimmt die Rangordnung nicht mehr so wie früher. Es gibt immer mehr kleinere (portugiesische) Häuser, die sehr gut arbeiten und fantastische Vintage Ports abfüllen. Daher werden die Karten jetzt neu gemischt, und es wird sich etwas verändern. Der Brexit und die Preiskämpfe der grossen Hersteller bieten einige Herausforderungen in der nächsten Zeit, die schnell gelöst werden müssen. Vintage Port wird sich aber immer mehr als einer der grossen Weine durchsetzen und schliesslich preislich in den Regionen anderer grosser Weine ankommen.