

# Ein Abend mit Vintage Portweinen



©Portos de Portugal

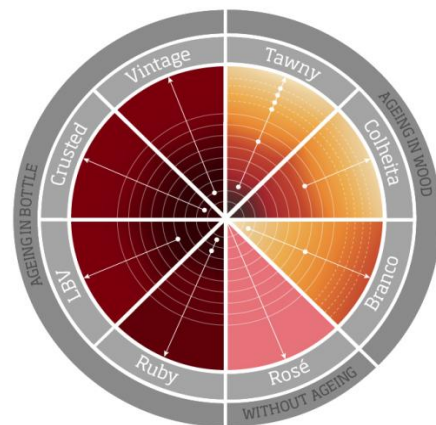
13. Mai 2013. Zehn gute Freunde treffen sich im Restaurant Carlton in Zürich. Die Monday's Bottle, hier [Monday Bouteille](#) genannt, bietet eine ausgezeichnete Plattform für ungewöhnliche Verkostungen. Ein feines 3-Gang Menü wird serviert und die Gäste dürfen, ohne Extrakosten, die Weine oder eben Portweine mitbringen, welche sie wollen. An diesem spezifischen Abend von Mitte Mai 2013 kommen „ältere Portweine“ an die Reihe. Vinifera-Mundi ist zum ersten Mal nach zwei Jahren Unterbruch wieder dabei.

„Ältere Portweine“. Was kann sich hinter einer so grundsätzlich täuschenden Bezeichnung verstecken? Unser guter Weinfreund René M., welcher eine Vorliebe für „spezielle“ Weine hat, d.h. „off the beaten track“ wie die Anglophonen sagen würden (gemeint ist nicht nur Bordeaux, Bordeaux und nochmals Bordeaux), sprach die einleitenden Worte. Portweine sind für den Konsumenten eine grosse Herausforderung: Wann kann ein solcher Wein getrunken werden? Wir möchten die langen Reden über den Alkoholgehalt der grossen Portweine vermeiden. Länder wie Australien und Appellationen wie Châteauneuf-du-Pape haben seit vielen Jahren bewiesen, dass keine Verstärkung erforderlich ist, um unwahrscheinliche Prozentsätze zu erreichen. Wir denken sogar, dass eine Minderung des Alkoholgehalts zu den gleichen dramatischen Konsequenzen wie beim Egri Bikaver nach dem Absturz des „Gulasch-Kommunismus“ führt. Es ist wünschenswert, dass Portwein kein international geschätztes Getränk wird und gerade deswegen seine Identität verliert.

Um die ursprüngliche Frage zu beantworten möchten wir eine Parallele mit den Menschen ziehen. Gesunde, junge Menschen sind ungestüme Idealisten und lehnen sich gerne gegen die gängigen Prinzipien der Konsumgesellschaft auf. Junge Vintage Portweine zeigen eine unglaubliche Wucht. Sie sind kräftig, spielen gerne mit ihren Muskeln und offenbaren überschwängliche Aromen. Selbstverständlich gehen die Eigenschaften des jeweiligen Jahrgangs nie verloren, Frische (z.B. 1997 und 2007) oder Bombast (z.B. 2000 und 2003), Würzigkeit/Krautigkeit oder Floralität (z.B. 1994) bilden die wichtigsten aromatischen Richtungen der Portwein Vintages. Nach 20 Jahren beginnt der Vintage Portwein ein anderes Gesicht zu bekommen. Die Verkostung am 13. Mai 2013 hat gezeigt, die Erzeugnisse der Jahrgänge 1994 und 1997 begannen erst, sich zu öffnen. Der **Fonseca Vintage Porto** wird mit grösster Wahrscheinlichkeit erst in 10 Jahren sein richtiges Format erhalten. **Taylor's 1977 Vintage Porto** von [Taylor, Fladgate und Yeatman](#) wirkten immer noch extrem jugendlich... Da liegt eventuell das Dilemma mit diesen Portweinen: Sollen Weine heute gekauft werden, welche erst 25 Jahre später Spass bereiten oder sollen „ältere“ Jahrgänge bei Auktionen ersteigert werden?

Portwein gehört zu einer anderen Welt und kann kaum mit anderen Weinen verglichen werden. Am ehesten vielleicht mit alten Maury oder Banyuls, wobei sich ausschliesslich die aufgeschlossenen und scharfsinnigen Weinliebhaber für beide Appellationen des Languedoc-Roussillon interessieren. Portwein bleibt, weil die englischen Weinhändler seinen Erfolg über die Jahrhunderte gesichert haben, ein Spitzenprodukt ohne jedoch preislich die Gipfel der Supertoskanner, der Burgunder Grands Crus oder der Bordeaux Premiers Crus zu erreichen. Der Portwein, dieses Mal im generischen Sinn, kann alle Geschmacksrichtungen begeistern. Deshalb unterteilt sich die allgemeine Bezeichnung in immer wieder besonders ansprechenden Stilrichtungen.

Ein Portwein muss kein Vintage Port sein um aufzufallen. Ein weiser Portwein, wie ihn das renommierte Haus [J.H. Andresen](#) produziert hinterlässt unvergessliche Erinnerungen. Der 10 year old, der [20 year old](#) oder der seltene 40 year old, verdienen es, eingelagert zu werden. Märkte und Snobismus... Kein Portwein-Konsument wird die selbsternannten Experten mit einem Tawny beeindrucken. Frankreich gilt als der erste Markt überhaupt für Tawnys.



©Wines of Portugal

Vintage Portweine stossen hier auf deutlich weniger Interesse... Doch kann ein Tawny, wie z.B. ein [20 year old](#) oder ein [40 year old](#), von Taylor Fladgate sehr viel Spass auf seinem hervorragenden Komplexitätsniveau machen. Nicht zuletzt kann ein Late Bottle Vintage (i.d.R. LBV genannt) das Publikum buchstäblich entzücken. Zum Beispiel der [LBV 1994](#) von Graham's. Meine Erfahrung begann vor 15 Jahren mit einem hinreissenden Colheita 1978 (dessen Marke ich inzwischen vergessen habe), welcher mir ein guter Freund aus London mitgebracht hatte. Es existieren heute zahlreiche Stilrichtungen. Die einen verdienen die Aufmerksamkeit der Weinliebhaber während die anderen eher als Anomalien (z.B. die Rosé Portweine) berücksichtigt werden.

## Die Weine der Verkostung

Die folgenden Bewertungen entsprechen der Reihenfolge, in welcher die Weine blind ausgeschenkt wurden. Die aufmerksamen Weinliebhaber werden merken, dass beide Bezeichnungen, nämlich „Vintage Porto“ und „Vintage Port“ gelten.

Zum Avinieren wurde ein [Kagor](#) der Weinkellerei [Massandra](#) verwendet. Diese wurde 1894, zurzeit des Zaren Nicolaus II gegründet. Selbstverständlich wird so ein Erzeugnis wohl eher für seine historische Bedeutung als aufgrund irgendwelcher sinnloser (ja ) (und zum Glück nichtexistierender) Bewertungen von Parker verkostet. Der erste Jahrgang wurde 1933 abgefüllt, als ganz Europa vor Stalin zitterte. Der Wein ist ein reinsortiger Saperavi, eine noble georgische Rebsorte. Die Verstärkung wurde durch das Kochen des Saftes erreicht. So entstehen nicht nur diese spezifischen, medizinalen Noten, sondern auch diese üppigen Himbeerdüfte, welche sich in die Richtung zerquetschter Pflaumen entwickeln können. Der Gaumen wirkt ausgewogen, mittelsüß und schliesslich bekömmlich. Ein anspruchsloser Wein, welcher allerdings in einer anderen Kategorie spielt. Keine Bewertung.

## Borges & Irmão, Roncão 1927, Porto rouge vielli en fût

Wir beginnen die Verkostung mit einem Erzeugnis eines grandiosen Jahrgangs. Gewisse Experten bezeichnen diesen Jahrgang sogar als einen der besten des Jahrhunderts. Die besten 1927er werden ohne grosse Mühe 100 Jahre alt. Das Weingut [Sociedade dos Vinhas Borges](#), wurde 1884 durch zwei Brüder, António und Francisco Nunes Borges gegründet, die sich vor allem mit Tabak- und Fremdwährungshandel beschäftigten. 1918 vereinfachte die Gesellschaft ihren Namen und wurde dann Borges & Irmão. Da die Firma sehr gute Wirtschaftsbeziehungen zu Frankreich pflegte wurden mehrere Bezeichnungen auf der Flaschenetikette auf französisch geschrieben. Ein weiterer sehr wichtiger Exportmarkt war Brasilien. 1904 erwarben die beiden Brüder die Quinta da Soalheira und 1907 die Quinta do Junco, zwei renommierten Weingüter, welche hochkarätige Portweine produzierten. 1998 wurde die Sociedade dos Vinhos Borges durch die Gruppe [José Maria Vieira](#), SA (JMV

Group) übernommen, während Taylor's die Quinta do Junco und die Quinta da Casa Nova, Bestandteil von Borges erwarb.

Der Porto rouge vielli en fût fällt bereits durch seine konsistente Farbe auf, welche zwar nicht mehr jugendlich wirkt, zugleich aber fasziniert. Wir erforschen den Saft, als ob wir im Kaffeesatz lesen würden. Die Farbe wechselt von Bernstein ins Kupferrot bis zu Ziegelrot. Keine Alterungsanszeichen fallen auf. Es ist wie bei einem alten Semester, welches sich immer optimal gepflegt hat. Sogar die Aromen verraten relativ wenig. Es strömen delikate Düfte nach Crème brûlée bis Crème Caramel aus. Leicht malzige Noten sind immer noch vorhanden, dominikanische Zigarre, trockene Pflaumen, Würze aus dem nordafrikanischen Suq, trockene Blumen, vielleicht etwas frisch gehackte Erde. Die Nase wirkt besonders vielschichtig, ausgewogen und subtil. Sie kommt ins Gespräch mit dem Verkoster, stellt ihn vor Fragen und Herausforderungen. Es ist wie ein Bilderrätsel, man meint die Lösung zu kennen, sucht weiter, kommt zum ersten Eindruck zurück, entwickelt sein logisches Denken, konfrontiert sich dann mit dem subtilen, süßlichen und elegant durchdringenden Gaumen. Es ist Klasse pur, es ist ein Stück Paradies und wir brechen alle zusammen unser Versprechen, die Flaschen der Verkostung auszuleeren. Langer Nachhall. Kaufen, wenn Sie ihn noch finden. 19/20, vielleicht sogar noch mehr.



### Taylor, Fladgate & Yeatman, Taylor's 1977 Vintage Port

50 Jahre trennen den Wein im zweiten Glas von demjenigen im ersten. Lichtjahre auf der Skala der vergänglichen Weine. Ein Augenblick in der Realität der grandiosen Portwein-Jahrgänge. Die klimatischen Bedingungen fordern die Winzer heraus. Nicht alle beherrschen die Entwicklung ihrer Weinberge und die Produktion fällt schliesslich winzig aus (50% Verlust). Die zwei ersten Wochen September retten die Reben welche es geschafft haben, gesund zu bleiben. Die Weine der seriösen Weingüter fallen konzentriert, lang und komplex aus. Das Anbaugebiet ist für seine strengen Richtlinien bekannt, welche an diejenigen des französischen Jura für die Erzeugung des Vin Jaune erinnern. 1977 bleibt heute ein unvergesslicher Jahrgang im Douro-Gebiet.

Die erste massgebende Diskrepanz gegenüber dem ersten Portwein wird durch die Farbe geliefert. Wir begegnen einem glänzenden, sauberen, mitteldichten Granatrot, welches den Weinliebhaber buchstäblich irreführt. Wir schätzen diesen Portwein 15 Jahre jünger ein. Der perfekte Begleiter zu einem Christmas Pudding, verführerische Aromen nach Zimt, Karamell, Crème brûlée, blondem Tabak, Mozafati-Datteln, eingelegte Feigen, Harz,... Eine grossartige, komplexe und generöse Nase in einem jugendlichen und frischen Stil. Der Gaumen scheint für eine lange Zukunft gebaut zu sein. Zunächst einmal dank der präsenten, aber auch sehr gut eingebundenen Säure. Dann dank der prägnanten Tannine, welche ein fülliges und geschmackvolles Gefühl übermitteln. Etwas Gerbstoffe, viel Aromen und eine tolle Frische. Langer Abgang. Die klassische, raffinierte Unterschrift von Taylor. 19/20.



### Quarles Harris, 1983 Vintage Port

Obwohl es sich hier eindeutig um einen gelungenen Portwein handelt fehlt der Wow-Effekt. Bombastische Frucht, welche sich in der Farbe widerspiegelt. Es ist wie ein Kochtopf, in welchem dunkle Früchte (Pflaumen, Johannisbeeren, Kirschen) mit Minze und Himbeerlikör gemischt und dann sanft durchgekocht wurden. Eine harmonische und generöse, immer noch jugendliche Nase, deren Eigenschaften sich im frischen, strukturierten und üppigen Gaumen fortsetzen. Schöne Komplexität. Vielleicht ein wenig plakatativ, also leicht kühler trinken. Ein seriöses Haus, ein seriöser Wein, stets zu sehr freundlichen Preisen. 18/20.



### Quinta do Noval, 1985 Vintage Port

Zum vierten Mal in der Verkostung ein ganz grosser Jahrgang, von welchem man eigentlich jede Flasche kaufen sollte, die man findet. Die Frage ist dann nur, wie lange später der erworbene Portwein genossen werden soll. In seinem 1989 veröffentlichten Weinguide warf Parker dem Portwein der Quinta do Noval vor, ein typisches Produkt dieses spezifischen Weinguts aus den Jahren 1970-1991 zu sein: Mehr Preis als Inhalt, eine pseudo Leichtigkeit (eigentlich eine fehlende Struktur) und wenig Aromen. Es leben die Mythen. Denn nur wenige Weinexperten hätten den Mut, Erzeugnisse dieser Quinta ernsthaft in Frage zu stellen. Wir teilen den Eindruck, dass dieser Wein durchschnittlich sei, nicht.

Die Farbe wirkt leicht trüb und nicht mehr so jung. Die Aromen gehen von den ausgereiften Feigen und weiteren Dörrfrüchten über den welken Rosen bis zu medizinalen Noten. Nicht wirklich komplex, auch nicht so vielschichtig, aber relativ elegant und subtil. Wiederum diese Feigen im mittelschweren Gaumen. Man weiss eigentlich nicht ganz, ob dieser eher schlank oder eher finessenreich ist. Er zeigt sich allerdings viel weniger konzentriert und dicht als die meisten Portweine. Aufpassen, er ist ein potentieller Blender. Ein leichter und relativ filigraner Körper kennzeichnet selten einen ganz grossen Vintage. Der Antrunk zeigt sich würzig, der Abgang auch, in der Mitte herrscht die Säure. Unbedingt wieder verkosten, denn dieser Port war an diesem Abend etwas fragwürdig. 17.25/20.



## **Taylor, Fladgate & Yeatman, Taylor's 1994 Vintage Port**

Der erste Wein der dritten Serie bestätigt unseren Eindruck der Erzeugnisse dieses Weinguts: Monumental und im gleichen Stil wie die Einführung des Stücks „Midnight Summer Dream“ der Stranglers. Unwiderstehlich. Völlig explosive, vielschichtige Nase mit Schwarzbeeren in Hülle und Fülle. Und doch zugleich so fein, so raffiniert, so multidimensional. Man könnte sich lange mit diesem Bouquet befassen um alle diese Facetten zu entdecken. Leicht süßlicher Anstrich. Grandioser, ultra-dichter Gaumen mit hinreissender Finesse, Eleganz und Rasse. Es geht in alle möglichen Richtungen und zeigt doch ein klares, kohärentes, samtiges Gerüst. Was für ein florales Aromabild, wow! Die Früchte (Himbeergelee) bleiben noch im Hintergrund und bieten dem Gaumen die Möglichkeit, eine demonstrative Komplexität in den Düften, in der Zusammenstellung und nicht zuletzt im Nachhall zu offenbaren. Unverzichtbar! 20/20. Wird sich in den nächsten Dekaden bestimmt vorteilhaft weiterentwickeln. Der perfekte Begleiter für einen ausgesuchten Stilton. Dafür würde ich für einmal auf einen Schokoladenkuchen verzichten (abgesehen davon, dass man einen üppigen Sauternes mit einer exquisiten Enten-Foie gras, z.B. von Liesel verbinden kann).



## **Fonseca Guimaraens, Fonseca 1994 Vintage Porto**

Die bösen Geister werden daran erinnern, dass Guimaraens der Zweitwein von Fonseca ist und dass so viele Anbaugebiete bereits bewiesen haben, was man darüber denken kann. Unsere Antwort lautet: Jeder ist frei. Es handelt sich hier allerdings nicht um den Guimaraens (so heisst auch das Weingut, welcher den Fonseca vinifiziert), sondern um den Grand Vin, den Vintage Porto. Der Fonseca 1994 offenbart zunächst eine feine Nase von Kaffee und reifen, saftigen Früchten und eine ganz tolle Eleganz. Auf den ersten Blick bietet dieser Wein sehr viel Spass ohne die Komplexität des ersten zu besitzen. Es muss ja nicht immer so dekadent köstlich sein. Neben den Früchten erwarten uns feine Aromen nach Kaffee, Johannisbeerenlikör und eine angenehme Würzigkeit, welche sich alle im Gaumen erkennen lassen. Üppig und vollmundig im Mund mit generösem Saft und einer tollen Struktur. Sehr viel Frucht und nicht wirklich weniger Glycerin. Bereitet sehr viel Spass in einem bekömmlichen Mass. 18.5/20.

## **Dow's, 1994 Vintage Port**

Faszinierender Veilchenduft, welcher eine grossartige Komplexität überdeckt. Italienische Bar mit allen möglichen Kaffeesorten und warmer Schokolade. Daneben entwickeln sich Aromen von Dörrfrüchten, Fruchtlikör und Röstaromen (sogar Teer). Beeindruckende, ausladende Zusammenstellung, tief sinnig und einladend. Riechen und sich Zeit nehmen. Kräftige Struktur, wie auf einer Schiffswerft. Unerschütterlicher Wein mit prägnanten, reifen Tanninen und sehr viel Saft in diesem super konzentrierten, nach Minze schmeckenden Wein. Schottische Fudges, Korinthenrosinen, Dörrpflaumen. Vielschichtig und unendlich lang. Man kann es gerne diskutieren, ob der Taylor oder der Dow der hedonistische Gipfel der Verkostung ist. Unverzichtbar. 19.5/20. Scheint ebenfalls unsterblich zu sein.



## Fonseca Guimaraens 1995

Keine Notizen. 17.5/20.

## Niepoort Porto Vintage 1997

Ein berühmter, talentierter und unermüdlich sympathischer Winzer, dessen Portweine mir weniger bekannt sind. Grundsätzlich hätte es jedem Weinliebhaber komisch vorkommen sollen, dass dieser Vintage Porto an diesem Abend einem Madeira gegenübergestellt wurde. Doch meisterte das Team des Carlton die Verkostung derart gut (mit ausgeklügelten Serien), dass die wenigsten der Freunde auf die Idee kamen, dass es sich nicht um einen ausgereiften, weissen Portwein handelte. Etwas peinlich war es dann, dass einige Teilnehmer schliesslich den Madeira bevorzugten.

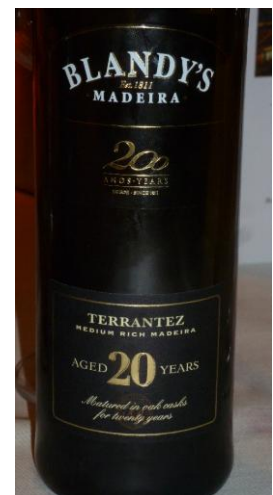
Viel kleine Beeren in der Nase, aber auch etwas Pfeffer. Guter, ausgewogener Gaumen mit generöser Fruchtigkeit. Muss aber noch warten. Im Moment schwierig zu beurteilen. 17.25/20.



## Blandy's Madeira Terrantez aged 20 years

Dieser Wein wurde zum 200. Gründungstag des Weinguts abgefüllt. Für ausführliche Informationen verweisen wir auf unseren Bericht über Blandy's.

Wunderschöne, durchsichtige goldene Bernsteinfarbe. Umwerfende Nase, elegant, finessenreich, geradlinig. Tolle Aromen nach Dörrfrüchten (Aprikosen, Datteln, kleinen Feigen, Korinthenrosinen), exotischen Gewürzen, etwas Nuss, etwas oxydativen Noten und einem Hauch Rauch von blondem Tabak. Komplexität und Tiefsinn kennzeichnen dieses Bouquet am besten. Halb trocken, halb süss, grossartige Komplexität im Gaumen, der Saft ist ausgewogen, harmonisch, die Säure umhüllt da Ganze, liefert eine schöne Frische und wirkt perfekt eingebunden. Langer Abgang. Kaufen! 18.5/20.



Autor: Jean François Guyard  
20. Juli 2013  
Lektorat: Andi Spichtig



Dieser Text ist zur exklusiven Publikation auf [www.vinifera-mundi.ch](http://www.vinifera-mundi.ch) vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu verteilen.