

Portweine & Madeira

Ein Wachrütteln der Sinne

Böse Zungen behaupten, es sei im Rahmen der renommierten, viertägigen und bereits 19jährigen [Gourmesse](#)-Veranstaltung nicht möglich, dort grossartige Produkte zu entdecken. Doch es ist eine Frage der Selbstoporganisation, wie es uns u.a. die stets hervorragende Auswahl an hochkarätigen Portweinen und Madeiras der in Basel angesiedelten [Portwine Company](#) zeigt. Wir haben uns die nötige Zeit genommen und konnten somit 15 Erzeugnisse verkosten. Wir möchten sie Ihnen nun vorstellen.

Weisse Portweine

J.H. Andresen

Dieser ist der einzige Portwein-Produzent dänischer Herkunft. In der Tat wurde die Firma 1845 durch Jann Hinrich Andresen gegründet, der 1826 in Oevenum auf der Insel Föhr geboren wurde. Aufgrund der politischen und wirtschaftlichen Situation wurde das Haus 100 Jahre später an den portugiesischen Portweinerzeuger Albino Pereira dos Santos verkauft. Der 44jährige Portugiese war bereits zu diesem Zeitpunkt durch den beeindruckenden Vorrat an hochwertigen Portweinen aufgefallen. Albino Pereira dos Santos war eine wichtige Figur im Gebiet und trug massgebend zur Erarbeitung und zur Verkündung der Vorschriften, welche heute im Portwein-Bereich immer noch gelten, bei. 1958 besass er fünf Porto-Produzenten. 1962 verstarb er unerwartet. Sein Sohn Mario Ruy Flores dos Santos übernahm die Geschäftsleitung und entschied, sich voll für das Ziel seines Vaters einzusetzen: Die Produktion hervorragender Portweine. Am Ende der 1980er Jahre entschied er dann, sich ausschliesslich auf Andresen zu konzentrieren. [Andresen](#) produziert klassische Portweine von Tawny zum Vintage bis zu Colheitas. Die weissen Portweine des Hauses sprechen jeden anspruchsvollen Liebhaber grossartiger Exklusivitäten an. Wir haben die drei Erzeugnisse im Rahmen der Gourmesse 2012 und 2013 verkostet und sind über die Qualität, aber auch über die spezifischen Eigenschaften der drei Produkte begeistert.



J.H. Andresen, White Porto 10 years old

Wiederholt ausgezeichnet und das bestimmt nicht per Zufall. Dieser weisse, durchaus erschwingliche Portwein ist der erste überhaupt gewesen, welcher [Andresen](#) produziert hat. Der Enthusiasmus der Konsumenten hat dazu geführt, dass auch ein 20jähriger, ja sogar ein 40jähriger weisser Port erzeugt wird. Man darf heute diesen [10jährigen](#) als einen der grössten Erfolge in seiner Kategorie betrachten. Dank seinem harmonischen, animierenden Bouquet mit vielen reifen Quitten, Datteln, Korinthen, Orangenschalen und seiner delikaten Holzwürzigkeit erobert er bereits die skeptischsten Konsumenten welche meinen, ein Portwein könne nur ein Vintage sein. Denn dieser 10jährige Port ist und bleibt ein Tawny. Einer allerdings, welcher beweist, dass Tawnies problemlos 10, vielleicht sogar 15 Jahre lang gelagert werden können. 25% Malvasia Fina, 40% Códéga, 20% Rabigato und 15% Arinto. 20% Alkohol, perfekt eingebunden. Weicher, mässig komplexer, dafür geschmackvoller Gaumen mit wiederum diesen exotischen Früchten, aber auch Dörrobst und Karamell. Tolle Säure, welche dem Wein eine gewisse Lebhaftigkeit verleiht. Schöne, anhaltende Länge. 17.25/20. Bereits mit dem vermeintlich einfachen weissen Portwein von Andresen sind wir weit entfernt von den Produkten des Grosshandels. Perfekt zum Aperó, zu einer Melone von Cavaillon oder zu einer feinen Süssigkeit. Passt bestimmt auch zu einem Zigarillo.

J.H. Andresen, White Porto 20 years old

Wir erreichen schrittweise ein ungeahntes Niveau, dasjenige der Vollkommenheit. Getrocknete Kernfrüchte (Aprikosen, Pfirsich, Mirabellen, frischen Datteln), Blütenhonig, frische Trauben, perfekt eingebundenes Edelholz, Hydromiel,... Komplexe und vielschichtige Nase, überhaupt nicht plump oder überladen, sondern frisch und sinnlich. Der Gaumen geht in die gleiche Richtung wie beim 10jährigen. Einfach filigraner und komplexer. Ausserordentlich harmonisch und lebhaft. Leichtes Rancio, welches zur Komplexität beiträgt. Unendlicher Abgang. Ein Muss. 18.5/20. Allein geniessen, nach einem guten Abendmahl.



J.H. Andresen, White Porto 40 years old

In den Händen eines begabten Teams können weisse Tawnys 40 Jahre alt werden und doch noch eine anständige Lagerfähigkeit aufweisen. Eigentlich übermittelt dieser Tawny den gleichen Eindruck wie sehr alte, rote Riversaltes oder Banuyls. Sie können noch mindestens 20 Jahre älter werden.

Dieses Bouquet erinnert an eine köstliche Mischung kandierter Trauben und einer Creme Caramel, ohne jedoch (zum Glück!) so opulent zu wirken. Andere würden bestimmt eher auf einen feinen Cognac XO hinweisen, ohne dass dieses Mal die alkoholischen Noten so üppig sind. Diese Nase ist besonders komplex und verführerisch. Die Noten von im Honig eingelegten Quitten und karamellisierter Orangenschale, welche in beiden vorherigen Erzeugnissen eher im Hintergrund standen, sind nun deutlich, dafür wunderschön und elegant. Der schmackhafte und vollmundige Gaumen profitiert ganz klar von der erfrischenden Säure. Der Abgang ist quasi unendlich. 19/20.

Tawnys

Gewisse Weinliebhaber werden behaupten, dass ausschliesslich Vintage Ports wirklich interessant seien. Sie verpassen somit die Gelegenheit, grossartige Tawnys (inkl. Colheitas) und Late Bottled Vintage zu verkosten. Zu ihrer Entlastung stimmt es allerdings auch, dass die Porto-Erzeuger in den letzten Jahren keine vorbildliche Haltung dazu gehabt haben. Auch wenn diese zwei spezifischen Erzeugnisse gelungen sind verwirrt uns z.B. das Haus Graham's wegen ihrer Experimentierfreude. Zwei Beispiele: Der Graham's [Six Grapes Reserve](#), eine Assemblage aus den Überschüssen der Produktion von Vintage Ports. Deshalb wird er richtigerweise auch „der Vintage Port für jeden Tag“ genannt und genauso der Graham's Port [Natura Reserve](#) aus organischer Bebauung im Rebberg bereiten zwar viel unkomplizierten Spass, die Frage bleibt aber offen, ob die Öffentlichkeit solche Produkte verstehen kann.

Schrittweise wird eine zweistufige Liebhabergesellschaft entstehen, welche in anderen Ländern (z.B. Frankreich, aber vor allem Grossbritannien) bereits seit Jahrzehnten existiert:

- Einerseits kaufen die Konsumenten vermeintlich einfache Tawnys, weil diese Assemblage verschiedener Port-Jahrgänge (genauso wie es im Champagner Anbaugebiet praktiziert wird!) sehr oft ideale Gelegenheiten bieten, um feine und komplexe Portweine zu geniessen. Das Verhältnis zwischen Preis und Qualität solcher Erzeugnisse, z.B. des [Graham's 10 years old Tawny](#), ist in der Regel extrem interessant.
- Andererseits erwerben die anspruchsvollen Weinliebhaber die Flaschen, welche in ihren Kellern ganz und gar nicht fehl am Platz sind. Zum Beispiel Tawnys „with indication of age“ (dann aber 30- und 40jährige) oder, noch besser, Colheitas.

Im Rahmen von Gourmesse 2013 konnten ein paar Spezialitäten verkostet werden.

Graham's

Graham's besteht aus fünf Quintas mit einer angepflanzte Rebfläche von 279ha. Die [Quinta dos Malvedos](#) geniesst das beste Renommee weltweit. Der Le Quinta dos Malvedos Vintage Port 1988 war der erste Portwein überhaupt, der im Jahresklassament vom Wine Spectator aufgenommen wurde. Die Qualität des [Grundweins](#) ist derart hoch, dass er als Grundlage für die Erzeugung der klassischen Vintage Ports von Graham's verwendet wird.

Graham's 10 years old Tawny

In den letzten vier Wochen drei Mal verkostet, stets mit den gleichen Eindrücken.

Ziegelrot mit dunklen Bernsteinreflexen. Tiefe und relativ komplexe Nase mit feinen Düften von Orangenschale, Nüssen und Honig. In der Retronasalen kommen Aromen von Marzipan hinzu. Frisch, ausgewogen und animierend. Im Gaumen explodieren weitere Düfte, welche diesen theoretisch einfachen Wein doch ziemlich unverzichtbar machen. Pflaumen, Dörripflaumen, saftige Kirschen. Ausgewogen, harmonisch, vollmundig und doch leicht straff. Ein Twany, welcher sehr viel Spass bereitet. 17/20.



Graham's 20 years old Tawny

In den letzten vier Wochen drei Mal verkostet, stets mit den gleichen Eindrücken.

Burmester, Dow, Fonseca, Taylor,... Wir treten in eine Kategorie ein, in welcher die Tenore des Douro-Anbaugebiets gerne vorhanden sind. Vintage Ports sind in der Regel erst nach 20 Jahren auf dem Punkt. 20jährige Tawnys sind dementsprechend besonders ansprechend. Graham's muss den Vergleich nicht scheuen. Mit diesem Alter kommt die Balance zwischen dem Reifezustand, der Frische, der Energie und der Komplexität am besten zur Geltung.

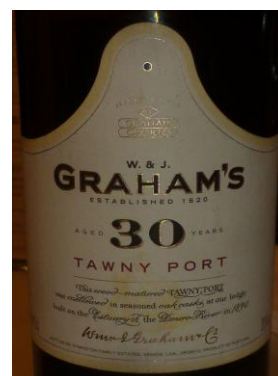
Bernsteinfarbe. Komplexe, ausladende und tiefsinnige Nase mit kandierten Orangenschalen, Nüssen, geröstetem Dörrobst, afrikanischem Kaffee, gebratenen A nanasscheiben mit einer feinen Schokoladencreme. Vielschichtig und animierend,... Grossartiger Gaumen mit im Honig eingelegten Kernfrüchten (Aprikosen, Pfirsiche), generös karamellisierter Creme, (über-)reife Feigen,... Besonders komplex, fein, köstlich, harmonisch, tief. Tolle Säure, welche wieder einmal verhindert, dass dieser Tawny plump wird. Er ist einfach frisch und besitzt eine laszive Seite. 18/20.



Graham's 30 years old Tawny

Dieser Wein wurde zum ersten Mal im Rahmen des „Portuguese Wine Grand Tasting“ von Vinum verkostet, dann bei der Gourmesse 2013. Obwohl kein organoleptischer Unterschied zwischen beiden Erzeugnissen spürbar ist wurden sie nicht in gleiche Flaschen abgefüllt. Bei Dettling & Marmot sind die vier Tawnys mit Altersangabe in der völlig neuen Flasche abgefüllt. Bei der Basler Portwine Company werden die 30- und 40jährigen Tawnys im alten Flaschenmodell verkauft.

Die Farbe geht von orange bis braun. Umwerfende Nase nach gerösteter Dörrobst und rosinierten Trauben. Alkoholische, allerdings nicht störende Noten, Karamell im Quadrat wie in einer Konditorei. Pekannüsse, Bitterschokolade,... Unglaublich komplex und vielschichtig, elegant und gradlinig. Der Gaumen ist konzentriert, harmonisch, delikate und elegant, die Frucht ist nicht mehr so überschwänglich wie im 20 years old, besitzt trotzdem immer noch viel Charme. Das Holz ist perfekt eingebunden, die Frische erweckt die Sinne, die Süsse wirkt gedämpft. Lang anhaltender Abgang. 18/20.



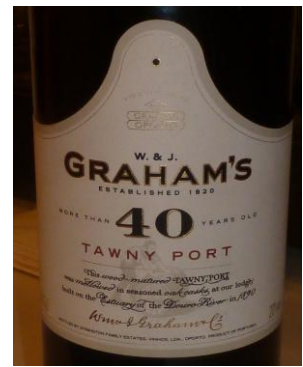
Graham's 40 years old Tawny

Gleiche Hintergrundinformationen wie beim 30 years old.

Das Flaggschiff der Old Tawnies von Graham's und der absolute Beweis, dass dieses Haus seit langem hervorragend arbeitet. Wer sich fragt, ob so ein Tawny eventuell nicht etwas teuer ist sollte sich zwei Fragen stellen: Einerseits, wieviel er für eine einzige Flasche Bordeaux, Kalifornier oder Supertoskaner ausgibt,

welche an einem einzigen Abend ausgetrunken wird. Andererseits ob es ihm bewusst ist, dass so ein Tawny wochenlang in tadellosem Zustand im Kühlschrank gelagert werden kann.

Prägnante Nase mit tertiären Aromen, mit einer beeindruckenden und vielschichtigen Komplexität. Die Sinne sind völlig erweckt und aufmerksam. Doch verändert sich der 40jährige Tawny nicht. Karamell, schottische Süsigkeiten, eingekochte Orangen, aber auch „gratin d'oranges au miel“, etwas Feigen, etwas Datteln,... Wie in einem exklusiven, nordafrikanischen „Souk“. Der Gaumen steht der Nase in nichts nach. Perfekt ausgereift, komplex, wiederum diese köstlichen Aromen, betörende Eleganz und Finesse. 19/20.



©[Graham's Port](#)

Vintage Ports

Real Companhia Velha

Vintage Port 2001

Spannender Portwein eines verkannten Hauses. Traditionell ausgebaut. Relativ komplexes und tiefes Bouquet mit feinen Noten von roten, saftigen Beeren, fetten Feigen und einem Hauch Balsamico sowie Kräuter. Das Holz ist sehr gut eingebunden. Das Ganze ist sehr jung und generös, wird also noch ein paar Jahre beanspruchen. Man kann ihn aber heute auch schon trinken. Körperreicher, geschmackvoller und saftiger Gaumen mit vielen, dichten Tanninen und einer gut stützenden Säure. Vielleicht eine leicht abtrocknende Note. Dürfte ganz schön altern. 17/20.



Graham's Vintage Port 2011

Assemblage von Weinen der verschiedenen Quintas, welche Graham's gehören. 35% des Grundweins der [Quinta dos Malvedos](#), 19% der [Quinta do Vale de Malhadas](#), 18% der [Quinta da Vila Velha](#), 16% von demjenigen der [Quinta do Tua](#) und 12% [Quinta das Lages](#) wurden verschnitten. Die Rebsorten sind zu 40% Touriga Nacional, 31% Touriga Franca, 23% Vinha Velha, und 6% Sousao.

Äusserst komplexe und tiefsinnige Nase mit enorm vielen reifen, roten Beeren, Minze, Schwarztee, Veilchen Rosen, mineralischen Noten,... Diese Nase weist eine ungeahnte Vielschichtigkeit und eine nicht weniger grandiose Eleganz auf. Der Beweis, dass 2011 ein Muss für jeden Keller ist. Im Gaumen wirkt es aktuell zugänglich. Der Wein wird sich bestimmt erst in zwei oder drei Jahren verschliessen bevor er dann in 20 Jahren aus seinem Dornröschenschlaf wieder aufwacht. Überschwängliche Frucht mit sehr vielen schwarzen, saftigen Kirschen, einer tollen moderaten Süsse, Bitterschokolade,... Das Ganze scheint in der erfrischenden Säure zu baden, die Harmonie zwischen den verschiedenen Komponenten beeindruckt. Sinnlich. Ein Muss. 18.75/20.



©[Agroportal](#) [Quinta do Vale de Malhadas](#)

Dow's Vintage Port 2011

Sowieso Dow! Auch wenn er aktuell derart generös und überschwänglich, aber auch gradlinig und streng ist, dass man schnell überfordert wird. Keine Panik, diese extravagante Komplexität ist typisch für Dow. Explosive Nase mit enorm viel blauen und roten Beeren, alle perfekt ausgereift und saftig. Orientalische Würze und Minze vervollständigen diese betörende Nase. Feine Feigenmarmelade, Bitterschokolade, verschwenderische Johannisbeeren im vollmundigen, mittelsüßen, elegant und komplexen Gaumen. Unendlicher, mineralischer Abgang. Unwiderstehlich! 19.5/20.

40% Touriga Franca, 36% Touriga Nacional, 10% Sousao und 14% unbekannte (da zu alte) Rebsorten.



Quinta do Vesuvio Vintage Port 2011

Dieser Portwein wird auf unserer News-Site bewertet. Wir haben ihm 17.5/20 erteilt.

Madeira

Blandy's

Wir machen gerne auf unseren im Juli 2012 veröffentlichten [Bericht](#) über Blandy's aufmerksam, in welchem wir u.a. 15 Erzeugnisse des Hauses bewerten. Da wir keinen qualitativen Unterschied zwischen den Flaschen, welche wir in den letzten 14 Monaten verkostet haben, spüren, erlauben wir uns, genau die gleichen Notizen erneut zu publizieren. Ausschliesslich der Alvada 5 years old ist neu bewertet.

Blandy's Verdelho 1984

Tolle, komplexe, doch eher verhaltene Nase mit allem drin, was einen grossen Madeira auszeichnet. Feigen, Malz, Holz, Würze,... Alles ist perfekt wie in Millimeter eingeteilt, Frische Toffies, wie aus Schottland. Der Gaumen zeigt eine grossartige, stützende Säure, welche ihre Balance in der unglaublichen Süsse findet. Trockene Früchte, wiederum diese Feigen, aber auch Bams-Datteln, schnell vergisst man den etwas spritzigen Auftakt. Kaufen! Enorm viel Geschmack, grandioser Trinkspass, unendliche Länge. 18/20.



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, gradlinig. 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.

Blandy's Alvada 5 years old

50% Bual and 50% Malmsey. Sehr aromatisch und ziemlich süß, ohne jedoch plump oder klebrig zu werden. Aber auch ziemlich subtil (Bual) und relativ komplex und generös (Malmsey bzw. Malvoisie). Ein eher leichter Wein ohne Ecken und Kanten, ohne Ansprüche, dafür mit einer erstaunlichen Zugänglichkeit. Die Konsumenten, welche mit einem klassischen Madeira nicht viel anfangen können, sollten zuerst mit diesem Alvada anfangen. 15.5/20.



Cossart Gordon

Cossart Gordon ist eine traditionsreiche Marke im Madeira-Anbaugebiet und gehört heute zum Portfolio der Familie Symington. Sie wurde bereits 1745 gegründet.

Madeira Bual 10 years old Medium rich

Opulente Nase mit viel Honig und kandierten Orangenschalen. Süsser, üppiger Gaumen. Gewürze, englische Süßigkeiten, etwas Schokolade. Ein guter gemachter Madeira. 17/20. Unbedingt wieder verkosten und ausführlich dokumentieren!



Autor: Jean François Guyard
14. Oktober 2013

Lektorat: Andi Spichtig



©[Food Pairing](#)

Dieser Text ist zur exklusiven Publikation auf www.vinifera-mundi.com und www.vinifera-mundi.ch vorgesehen. The Portwine Company darf den vorliegenden Bericht weiterverteilen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu verteilen.