

Für alle, die mehr über Wein wissen wollen

WEINWISSER

Ikonenweine aus Douro, Priorat, Maremma, Burgund,
Nahe und Sancerre



2 Wein.Persönlichkeit des Monats: EXKLUSIV-Interview mit Dirk Niepoort

4 Ouro do Douro – Die «goldenen» Ikonenweine aus dem Douro-Tal • **8** Fira del Vi im Priorat

12 Maremma-Ikonen – Stippvisite bei Sassicaia und Tua Rita • **14** Burgund 2012 – Ein Freudenfest

17 Die grosse WEINWISSER-Vertikale • **20** Sancerre – Besuch zweier Grossmeister

WEIN.PERSÖNLICHKEIT DES MONATS: EXKLUSIV-INTERVIEW MIT DIRK NIEPOORT

«Das Douro-Tal ist die schönste Weinregion der Welt»



Dirk Niepoort ist der Visionär unter den Winzern. Spricht man mit ihm, so redet er zunächst immer über seine Heimatregion Douro, dann kommt lange nichts und dann erst seine Firma. Er ist einer der ganz wenigen, der ohne zu zögern andere Winzer zum Abendessen mit Journalisten einlädt und bei dem man explizit fragen muss, wenn man mal einen Niepoort-Wein probieren will. Ansonsten trinkt man bei ihm alte Champagner, gereifte Burgunder oder Madeiras aus dem 19. Jahrhundert.

Dirk Niepoort leitet in der fünften Generation die Geschicke der 1842 gegründeten Firma. Niepoort produziert grosse Colheitas und seit 1927 legendäre Vintage Ports. Neben Deutschland sind Belgien und die Niederlande die Hauptabsatzmärkte seiner Weine und Portweine. Durch Niepoorts Mehrsprachigkeit und die hohe Anwesenheit auf dem deutschen Markt ist er hierzulande der bekannteste Hersteller hochqualitativer Rot- und Portweine. Auch produziert Niepoort als einziger die sogenannten «Garrafeira Ports», die zunächst einige Jahre in 12-Liter-«Demijohn»-Flaschen liegen und erst später in 550-Liter-Pipas abgefüllt werden. WEINWISSER-Chefredakteur Giuseppe Lauria und Axel Probst sprachen mit dem sympathischen Lockenkopf über den Douro, über familiäre Prägungen zwischen Vergangenheit und Zukunft und über seine Leidenschaft für balancierte Weine und die Mosel.

WEINWISSER: Dirk, Deine Firma schaut auf über 150 Jahre hochqualitative Weinproduktion zurück. Wie kam es dazu und was waren aus Deiner Sicht die entscheidenden Erfolgsparameter für Niepoorts Erfolg?

Niepoort: Wir waren lange Zeit klein und unbekannt. Als recht kleiner Hersteller haben wir früh Vintage Ports abgefüllt und auf unseren Namen gesetzt. Natürlich haben die grossen Hersteller dies bereits lange vor uns gemacht, doch bei den Freaks waren wir schnell bekannt und beliebt. Wir haben konsequent auf eigene Abfüllung Wert gelegt und konnten daher die Qualität besser kontrollieren. Auch bei zugekauften Trauben haben wir immer einen intensiven Dialog mit den Weinbauern geführt und bereits in einer frühen Produktionsstufe Einfluss auf die Qualität genommen. Auch waren wir eines der ersten Güter, die sich Anfang der 1990er-Jahre im Douro-Tal intensiv mit der Rotweinproduktion beschäftigt haben.

WEINWISSER: Für uns bist Du eher Weinliebhaber und Visionär als ein «klassischer Weinerzeuger». Du trinkst gerne andere Weine und öffnest auch für Deine Gäste selten Niepoort-Weine.

Niepoort: Kracher hat mal erwähnt, dass seine Weine zu rar und zu teuer seien. Dass er es sich nicht leisten kön-

ne, seine Weine zu trinken (lacht). Aber in Wirklichkeit haben auch wir nur sehr kleine Mengen alter Weine. Die neuen können wir gerne akademisch probieren, aber die haben selten etwas beim Abendessen verloren.

WEINWISSER: Warum kommt das Douro-Tal immer vor Niepoort?

Niepoort: Das Douro-Tal ist die schönste Weinregion der Welt. Wir sind nur ein kleiner Teil dieser fantastischen Region. Daher müssen wir immer danach genannt werden. Wir verfügen hier aufgrund unserer Geschichte über einen atemberaubenden Schatz alter Weine, alter Gepflogenheiten und Produktionsmethoden. Wir müssen auch nicht nur über Wein reden, sondern auch über die anderen regionalen Produkte und den Tourismus. Portugal hat viel zu bieten, aber es wird einfach zu wenig genutzt.

WEINWISSER: Wie sehr hat Dich Deine Familie beeinflusst? Ist die Familie für Dich Fluch oder Segen?

Niepoort: Ich wurde sehr stark von meinem Vater geprägt, aber auch von den englischen Traditionen, vor allem von Bruce Guimaraens (ehemals Önologe von Taylor). Ich wollte aber auch immer meinen eigenen Weg gehen. Allerdings habe ich viel Aufmerksamkeit auf die Vergangenheit gelegt und immer versucht, unsere alten Portweine zu verstehen. Ich denke, die Generationen vor mir haben bei Niepoort viel richtig gemacht. Das versuche ich zu lernen und zu verstehen und in meiner Weinlogik umzusetzen. Auch unsere alten Portweine sind nie «Biester», sondern immer balanciert. Das hat mich besonders beeinflusst und darauf hat auch mein Vater viel Wert gelegt.

WEINWISSER: Wie entscheidend sind die alten Ports von Niepoort für Dich?

Niepoort: Ich suche immer noch den eigenen Weg, in den ich auch die Erfahrungen mit einfließen lasse. Wenn ich zum Beispiel grosse Jahrgänge wie 1942 und 1945 probiere, dann verstehe ich das Konzept der Weine. Ich liebe zwar Burgund, hauptsächlich aber aufgrund der Balance. Balance war aber

WEIN.PERSÖNLICHKEIT DES MONATS: EXKLUSIV-INTERVIEW MIT DIRK NIEPOORT

«Ich trinke viel lieber einen nicht vollständig sauberen, aber dafür interessanten Wein»

schon immer die DNA von Niepoort. Das versuche ich wiederzuentdecken. Vielleicht übertreibe ich da sogar, wie zum Beispiel mit dem Jahrgang 2005. Allerdings glaube ich, dass das jetzt schon ein grosser Vintage Port ist.

WEINWISSER: Wie möchtest Du diese DNA an die sechste Generation weitergeben?

Niepoort: Ich versuche, den Jungen den Kopf zu öffnen. Sie sollen mindestens 80% zuhören – und das ihr Leben lang. Durch diese Einstellung werden sie automatisch ihren eigenen Weg gehen, der aber hoffentlich von den vorhergehenden Generationen geprägt sein wird.

WEINWISSER: Dein Herz schlägt neben dem Douro auch für die Mosel und deren wunderschöne Steillagen. Versuchst Du, Erfahrungen des Mosel-Weinbaus am Douro umzusetzen bzw. Methoden zu kombinieren? Woher kommt die Liebe zur Mosel?

Niepoort: Ich bin kein intelligent geborener Mensch. Mein Weg war es, zu lernen. Bei meinen ersten Mosel-Besuchen war ich stark auf die fetten süssen Weine fixiert. Unter einer Beerenauslese ging damals wenig für mich. Von Balance hatte ich gar keine Ahnung. Bei einem frühen Besuch bei Wilhelm Haag hat er mich «gezwungen», alle Weine zu probieren, bevor wir zu den Restsüssen kamen. Wilhelm hat sich unglaublich viel Zeit genommen und mir die Stilistik genau erklärt. Da habe ich zum ersten Mal die Finesse und die Leichtigkeit verstanden. Seitdem ist der grösste Moselwein eine Auslese mit wenig Boytritis oder noch besser ein Kabinett. Diese Weine machen die Mosel-Rieslinge aus. Das können sie und dafür mag ich sie. Solche Weine kann man nirgendwo sonst so gut machen. Leider plagt mich das auch, denn diese unglaubliche Leichtigkeit finde ich nur an der Mosel.

WEINWISSER: Ja, das hört man immer wieder bei Dir raus. Wenn Du so von der Mosel schwärmst, muss das Douro-Tal dann neidisch werden?

Niepoort: Nein, das Douro-Tal lernt von der Mosel und umgekehrt. Es gibt schon

Winzer an der Mosel, die trockene Weine machen, weil sie gesehen haben, dass man auch im Portweinanbaugebiet trockene Weine machen kann. Und es gibt Winzer am Douro, die versuchen, den Weinen und Portweinen verstärkt Eleganz mitzugeben.

WEINWISSER: David Schildknecht hat mal gesagt, dass das «Trockendiktat des VDP» einen gewissen Eingriff in die Logik der Moselweine zur Folge hätte. Siehst Du das auch so?

Niepoort: Ich kenne diese Diskussion schon sehr lange. Zum Essen passt ein trockener Wein besser als ein süsser. Leider wurde das Image der Deutschen Süssweine durch die Panschereien in den 1970 bis 1980ern nahezu vollständig zerstört. Heute macht man viele, vielleicht zu viele trockene Weine an der Mosel. Man macht immer dickere Weine mit 13 oder 14% Alkohol. Die kann man überall machen.

Die Mosel bzw. Deutschland hat aber die besondere Stärke, leichte und balancierte Weine herstellen – darauf sollte der Schwerpunkt liegen, denn diese Weine sind unverwechselbar.

WEINWISSER: Ist der Trend zu immer schwereren Weinen am Douro ähnlich?

Niepoort: Man sollte versuchen, die Möglichkeiten am Douro zu verstehen. Leider werden viele Weine am Douro heute zu modern gemacht. Früher haben wir viele Weine am Douro gemacht, die authentisch waren, aber selten perfekt. Wenn sie gross waren, waren sie dafür gross und unverwechselbar. Derzeit gehen wir ein wenig zu sehr in Richtung Moderne, aber einige Produzenten haben den Schatz des Douro verstanden und stellen weiter Weine her, die man bei Blindproben hervorragend erkennen kann. Das Douro-Tal wird aber nie Burgund sein, sollte es auch nicht.

WEINWISSER: Wie siehst Du die Herausforderung durch die Klimaerwärmung mit Blick auf das Douro-Tal?

Niepoort: Wir sind es am Douro gewohnt, mit Extrembedingungen zu leben. Die Trauben leiden, müssen leiden,

sollen leiden. Für Portwein ist es gar nicht so schlimm. Wir müssen in Zukunft mehr auf die höher gelegenen Lagen schauen, die heute noch keiner haben will. Es wird wärmer und die Säure kann ein Problem werden. Darauf müssen wir achten.

WEINWISSER: Was braucht ein Wein, damit er Dich berührt?

Niepoort: Persönlichkeit und eine eigene Identität. Er sollte mehr oder weniger sauber sein. Ich trinke allerdings viel lieber einen nicht vollständig sauberen, aber dafür interessanten Wein als einen dicken, fetten, überextrahierten, aber sauberen Wein.

WEINWISSER: Welche Projekte würdest Du in der Zukunft gerne noch umsetzen?

Niepoort: Ich mache gerade einen Wein in Porto Allegre, ganz ohne kommerziellen Sinn. Ansonsten ist es mein Ziel, dass wir eher versuchen, die Weine zu perfektionieren, statt woanders noch andere Weine zu machen. Mengemässig möchte ich nicht mehr Wein machen, sondern besseren.

WEINWISSER: Du darfst drei Flaschen Wein mit auf Deine einsame Insel nehmen: einen Weissen, einen Roten und einen süssen Wein.

Niepoort: Eine Auslese 1975 von Haag, einen Romanée-Conti La Tâche 1991 und einen Taylor 1948 Vintage Port. Ich würde aber noch einen Madeira mit reinschummeln.

WEINWISSER: Keine so schlechte Auswahl. Dir, vielen Dank für das Gespräch.



IKONEN AUS DEM DOURO-TAL



Das Cima Corgo – ideale Bedingungen für Wein und Oliven

Ouro do Douro – Die «goldenen» Ikonenweine aus dem Douro-Tal

von Axel Probst

Rotweine vom Douro sind angesagt wie nie zuvor. Spätestens seit den Bewertungen des Jahrgangs 2011 spielen die Douro-Rotweine in der Champions-League mit. Obwohl sich die Preise zügig dem 100-Euro-Niveau annähern oder in einigen Fällen bereits darüber liegen, stellen viele dieser Weine noch eine Kaufempfehlung dar. Mit Produktionen zum Teil weit unterhalb von 5.000 Flaschen werden sie bald begehrte Schätze im Weinkeller. WEINWISSER war vor Ort und hat einige der besten Exemplare verkostet.

Die Geschichte der Douro-DOC-Weine beginnt im Jahr 1952 mit der Abfüllung des ersten Barca-Velha-Jahrgangs (Barca Velha heisst übersetzt «altes Boot»). Schnell wurde dieser Wein aufgrund seiner überragenden Qualität zum Ikonenwein im Douro-Tal, doch es sollte noch vier Jahrzehnte dauern, bis sich eine wirkliche Szene abseits des Portweins bildete. Als nächster grosser Wein wurde der Grande Escolha der Quinta do Cotto im Jahr 1980 erstmals hergestellt, doch erst in den frühen 1990ern nahm mit Dirk Niepoort, João Nicolau de Almeida von Ramos Pinto und Domingos Alves de Sousa die Rotwein-Produktion am Douro Fahrt auf. In den späten 1990er-Jahren und frühen 2000er-Jahren folgten dann fast alle Hersteller, so dass es heute nur noch wenige Produzenten gibt, die ausschliesslich Portwein herstellen.

DOC steht für die kontrollierte Herkunftsbezeichnung (Denominação de Origem Controlada). Der Begriff Douro DOC wird im Weiteren aber häufig verwendet,

um die nicht-verstärkten Weine von den Portweinen zu unterscheiden. Die Trauben für die «Douro DOC»-Weine wachsen in einem seit 1756 definierten Gebiet im Nordosten Portugals entlang des Rio Douro. Hier sind auf rund 35.000 Hektar über einhundert rote Rebsorten zugelassen und bilden so einen unfassbaren autochthonen Schatz, den die Produzenten immer mehr für ihre Weinproduktion entdecken. Seit 2006 ist das Portweininstitut auch die gesetzgebende und kontrollierende Instanz für die Douro-Weine. Es gliedert die Rot- und Weissweine in drei Level, die nach sensorischen und analytischen Kriterien festgelegt werden. Die Tabelle gibt eine Übersicht über die verwendeten Bezeichnungen und die vergebenen Level:

| | |
|----------------|---|
| Level 3 | Grande Reserva, Grande Escolha, Colheita Especial |
| Level 2 | Reserva, Escolha, Seleção |
| Level 1 | Tinto/Colheita |

Die meisten Top-Produzenten verwenden allerdings keine dieser Angaben. Weine wie Batuta, Chryseia oder Quinta do Crastos Maria Teresa sind allesamt Level-3-Weine, ohne dass es für den Käufer auf dem Etikett erkennbar ist.

Obwohl die Weissweine im Schatten der Roten stehen, gibt es auch hier Weine von Weltformat. Durch die grosse Anzahl der weissen autochthonen Rebsorten sind auch diese Weine in Blindverkostungen sehr gut herauszuerkennen. Einige Hersteller haben in der Vergangenheit zu viel Holz verwendet, doch spätestens seit 2012 ist auch hier die Lernkurve steil nach oben gegangen.

Natürlich kann man in wenigen Seiten keinen Komplettüberblick über alle Top-Weine am Douro geben – es sind mittlerweile zu viele. Daher habe ich meine Favoriten und davon drei repräsentative Jahrgänge ausgewählt. Bei den weissen Douro DOCs stechen zwei Weissweine über die Jahre qualitativ heraus und produzieren beständig Top-Qualitäten.

Verkostungsnotizen

Weissweine

Niepoort Coche – Mal wieder ist Dirk Niepoort einer der Vorreiter, wenn es um Top-Qualitäten geht. Sein Coche ist dem Namensgeber Coche Dury gewidmet. Burgundischer geht es im Douro nicht. Erstmals in 2010 abgefüllt und seitdem ständig auf Top-Niveau.

Coche 2012: Zartgelbe Farbe. Tiefe, würzig frische Nase, komplex und strukturiert. Samtig-schmelziger Gaumen, tief und komplex. Langer, mineralisch-strukturierter Abgang. **18+/20 –2035**

Coche 2013: Blassgoldene Farbe mit intensiven Reflexen. Balancierte, elegante Nase mit Zitrusfrüchten und perfekt integriertem Holz. Cremiger, ausgewogener Gaumen, Säure und Holz spürbar, Ananas und Weinbergpfirsich. Mittellanger, balancierter und ausdrucksstarker Abgang. **18/20 –2030**

Coche 2014: Blassgelbe Farbe. Balancierte Frucht an der komplexen Nase, Pampelmuse und Pfirsich. Komplex-strukturierter Gaumen. Elegante Frucht mit perfekt integrierter Säure. Langer, balancierter Abgang. **18/20 –2030**



Wine & Soul Guru – Da lernt man von den Besten und setzt es dann auch noch hervorragend um. Wine and Souls Eigentümer Jorge Borges hat früher bei Niepoort Weine gemacht. Dazu hat er die familiäre Beratung seiner Ehefrau Sandra Tavares da Silva, eine der angesehensten portugiesischen Önologinnen. Seit 2008 wird Guru in jedem Jahr abgefüllt mit wesentlich mehr Holzeinfluss als beim Coche.

Guru 2010: Mittleres Gelb mit grünen Reflexen. Frische floral-zitronige Nase mit erkennbarem Holztouch. Cremiger, leicht oxidierter Gaumen mit intensiven Zitrus- und Aprikosennoten, balanciert. Langer, intensiver Abgang. **18/20 –2020**

Guru 2013: Mittelgelbgoldene Farbe. Intensive, aber nicht überdimensionierte Toastnoten in der Nase, für die der Wein aber ausreichend Körper hat. Voller, rauchig-fruchtiger Gaumen, Pfirsich, Tropenfrüchte. Langer, toastiger Abgang. Perfekt zu gegrilltem Tintenfisch. **18/20 –2025**

Guru 2014: Mittelgoldene Farbe. Pampelmuse und Zitrone im frisch-intensiven Bouquet. Am Gaumen minimal bitter, dahinter balancierte gelbe Früchte und spürbares Holz. Mittellanger, balancierter Abgang. **18/20 –2025**

Rotweine

Die ersten am Douro

Casa Ferreirinha Barca Velha – Das Flaggschiff Portugals. Keine Wuchtbrumme, sondern immer ein leicht trockener, balancierter Rotwein mit hervorragendem Alterungspotenzial. Die 1980er Jahre sind vielfach auf der zu eleganten Seite. Die in den 1960ern produzierten Barca Velhas sind atemberaubende Weine und auch die aktuellen Jahrgänge 1999 und 2004 gehören zu Portugals Grössten. Wird nur in ganz besonderen Jahren hergestellt.

Barca Velha 1966: Tiefe, dunkelrote Farbe mit ausgeprägtem Farbkern. Volle, würzig-komplexe Nase, hintergründig Kräuter. Komplexer, strukturierter Gaumen mit erkennbarer Fruchtstruktur und Schokoladennoten. Langer, präziser Abgang. Der beste Barca Velha überhaupt! **19/20 –2035**

Barca Velha 1999: Leicht transparentrote Farbe. Süsslich-elegante, subtile Nase. Volle Fruchtnoten, Kaffee und Vanille. Gute Tanninstruktur. Komplexe, balancierte Kaffeenoten und rotbeerige Frucht. Langer, leicht adstringenter Abgang. **18/20 –2030**

Barca Velha 2004: Mit Winemaker Luis Sottomayor auf der Quinta do Porto zum Abendessen: Reflektionen in der vollroten Farbe. Tieffruchtige, komplexe Nase. Die typisch trockenen Noten des Barca Velha, Schokolade. Am Gaumen Schoko-Fruchtnoten, sehr komplex. Langer, voller Abgang. **18+/20 –2040**

Quinta do Cotto Grande Escolha – Quinta do Cotto hat mit dem konsequenten Miguel Champalimaud nach dem Barca Velha die ersten hochwertigen Rotweine am Douro hergestellt. Seit 2006 hat Miguel die Produktion komplett auf Schraubverschluss umgestellt und er macht auch generell nur das, was er für sinnvoll hält. Erstmals 1980 hergestellt, stellt Cotto nur rund drei Mal pro Dekade einen Grande Escolha her.

Cotto Grande Escolha 1994: Tiefrote Farbe mit erkennbarem Wasserrand. Komplexe, volle Nase mit intensiven Schokoladen-Pflaumen-Noten. Trockener, säure- und tanninhaltiger Gaumen, aus der Normalflasche am Ende des Höhepunktes. Mittellanger, sehr gut strukturierter Abgang. **17/20 –2020**

Cotto Grande Escolha 2000: Tiefe, vollrote Farbe mit erkennbarem Wasserrand. Würziges Bouquet mit grüner Paprika und Schwarzkirsche. Voller Gaumen, spürbares Tanningerüst, fruchtige Kirschnoten, ausgewogen. Ein wenig zu tanninlastig. Mittellanger Abgang. **17/20 –2025**

Cotto Grande Escolha 2011: Minimal transparente dunkelrote, leuchtende Farbe. Elegante, komplexe Nase. Sehr gut integriertes Holz, ansprechende Cassis- und Kirschnoten, hintergründig würzig. Samtiger, balancierter Gaumen, softe Tannine, perfekt eingebettete Frucht. Eleganter, langer Abgang. **18/20 2020 – 2040**

Die Pioniere

Alves de Sousa Abandonado – Domingos und Tiago Alves de Sousa haben eine lange ungenutzte Parzelle rekultiviert (abandonado – verlassen). Erstmals 2004 hergestellt, ist Tiago der Ansicht, dass man die Weine frühestens nach zwanzig Jahren öffnen sollte. Bis auf den 2011er stimme ich ihm zu – der ist etwas früher trinkbar. Abandonados gibt es nur in besonders guten Jahren.

Abandonado 2004: Minimal transparente, vollrote Farbe. Würzig-komplexe Nase mit Tabak und hintergründiger Frucht. Knackige, derzeit noch kantige Tannine,

IKONEN AUS DEM DOURO-TAL

Frucht derzeit leicht verschlossen. Langer, voller Abgang. Enormer Abgang.

18+/20 2025 – 2045

Abandonado 2011: Dunkelrote Farbe. Tiefes, würzig-kraftiges Bouquet mit einer intensiven, aber nicht erdrückenden Konzentration. Satte Beerenfrucht und vollreife Tannine am Gaumen. Langer Abgang.

18+/20 2020 – 2040

Abandonado 2013: Violette, leicht stumpfe Farbe. Pinien, tiefe Frucht und florale Frische im Bouquet. Voller, strukturierter, dichter Gaumen mit Schokolade, voller Frucht, spürbaren Tanninen. Alles intensiv, aber im Gleichgewicht. Tief und rund. Mindestens noch 10 Jahre liegen lassen. **18+/20 2025 – 2040**

Quinta do Crasto Vinha do Ponte – Die Roquettes mag man vom ersten Augenblick. Darüber hinaus besitzen sie den wohl spektakulärsten Swimmingpool am Douro und stellen einige der besten Weine am Douro her. Ihr Reserva Vinhas Velhas besitzt ein überragendes Preis-Leistungs-Verhältnis und die beiden Einzellagen-Weine Ponte und Maria Teresa haben seit der ersten Abfüllung die Fachwelt begeistert. Ponte wurde mit rund 3.500 Flaschen in den Jahren 1998, 2000, 2003, 2004, 2007, 2010, 2012 abgefüllt.

Crasto Vinha Do Ponte 2000: Volltransparente, dunkelrote Farbe. Intensives, würziges, voll ausgereiftes Bouquet: Tabak, Vanille, Gewürze, frisch. Langer, ausgewogener Gaumen, perfekt balanciert mit dem nötigen Druck. Vanille, Tabak, eingelegte Schwarzkirsche. Langer, voller Abgang. **19/20 –2030**

Crasto Vinha Do Ponte 2003: Aus der Magnum. Tiefschwarze Farbe mit minimalem Wasserrand. Tiefe, konzentrierte Nase, leicht überreif, marmeladig, Bleistift. Tiefer, voller Gaumen, Kirsche, Cassis, mineralisch. Im mittellangen Abgang noch Tannine spürbar. **18/20 2020 – 2040**

Crasto Vinha Do Ponte 2012: Tiefschwarze, minimal reflektierende Farbe. Elegantes, balanciertes Bouquet mit ansprechenden Brombeer-, Kirsch- und floralen Noten. Balancierter, komplexer Gaumen mit perfekt eingebautem Holz. Vanille, Kirsche, Süssholz. Langer, strukturierter Abgang. **18+/20 2020 – 2040**

Quinta do Crasto Vinha Maria Teresa – Der zweite Top-Einzellagenwein der Quinta do Crasto. Nach ihm wurden sogar schon Kinder benannt. Ohne wirklich opulent zu wirken, nimmt einen Maria Teresa mit auf

IKONEN AUS DEM DOURO-TAL

die Reise. Ein Wein mit Finesse, Druck und Balance. Maria Teresa gibt es in den Jahrgängen 1998, 2001, 2003, 2004, 2005, 2006, 2007, 2009, 2010, 2011 und 2013.

Crasto Maria Teresa 2005: Transparente, dunkelrote Farbe. Direkt nach dem Öffnen: Zedernholz, Vanille und Tabaknoten, sehr würzig-elegantes Bouquet. Balancierter, eleganter, aber tiefgründiger Gaumen, mitschwingende Frische. Schwarzkirsche und Minze, softe, spürbare Tannine. Langer Abgang. **18/20 – 2030**

Crasto Maria Teresa 2011: Blickdichte, tiefdunkelrote Farbe. Verhaltene, aber unterschwellig intensive Nase mit tiefer, komplexer Struktur. Vielschichtiger, druckvoller Gaumen mit intensiver Struktur. Würzig-frisch mit satten Aromen. Langer, komplexer Abgang. **19/20 2020 – 2035**

Crasto Maria Teresa 2013: Intensive, frische, dunkelrote Farbe. Holzbetonte, fruchtig-intensive Nase mit satten Kirsch-Cassis-Noten. Am Gaumen süsse, rote Beeren, knackiges Tanningerüst, viel Druck. Frucht, sehr gut eingebundene Säure. Langer, fruchtbetonter Abgang. **19/20 2020 – 2035**

Niepoort Batuta – Dirk Niepoorts Version eines Douro-DOC ohne Geschnörkel, amerikanische Eiche oder andere Trends. Douro pur, so präzise und pur, dass Batuta immer ein eleganter, balancierter und finessenreicher Wein ist.

Niepoort Batuta 2000: Minimal transparente, dunkelrote Farbe. Elegante Kirschnoten im sonst würzigen Bouquet. Balancierter, stimmiger Gaumen. Alles gereift und ausgewogen vorhanden. Sehr elegant. Mittellanger Abgang. **18/20 – 2020**

Niepoort Batuta 2003: Dunkelrote, ganz leicht transparente Farbe. Klassisch tanninhaltige Nase, fleischig, rauchig. Langer, voller Gaumen, satte Tannine. Pfeffer, Rauch. Langer Abgang. **18/20 2020 – 2030**

Niepoort Batuta 2013: Minimal transparente, leuchtend violett-rote Farbe. Frische, elegant-fruchtige Nase, sehr balanciert. Balancierter Gaumen mit sehr gut eingebauter Säure-Tannin-Struktur, frische Kirschen, Cassis. Langer, ausgewogener Abgang. **18/20 – 2032**

Ramos Pinto Reserva Especial – Weinlegende Joao Nicolau de Almeida hat mit dieser Cuvée einen typischen, rohen und kantigen Douro-Wein hergestellt, der in die heutige Weinwelt leider nicht mehr passt. Den Reserva Especial muss man

viele Jahre reifen lassen, bevor er sein volles Potenzial entfaltet. Der Jahrgang 2008 war bis auf weiteres der letzte.

Reserva Especial 1994: Aus der Magnum. Transparent vollrote Farbe. In der Nase Honig und Kirsche, hintergründig Schokolade. Am Gaumen Frucht, spürbare Tannine und wieder Honignoten. Balancierter, langer Abgang. **18/20 – 2025**

Reserva Especial 2000: Tiefdunkelrote Farbe mit erkennbaren violetten Reflexen. Strukturierte, intensive Nase mit satten Kirsch-Pflaumennoten. Softe Tannine, Schokolade, Kräuter, elegant und strukturiert. Langer, voller Abgang. **17+/20 2020 – 2035**

Reserva Especial 2008: Der vorerst letzte Jahrgang wurde exklusiv an einen spanischen Club verkauft. Tiefdunkelrote Farbe mit violetten Reflexen. Balancierte, komplexe Nase mit Kirsche und Himbeeren, Schokolade, sehr frisch. Kompakte Frucht-Tannin-Struktur am Gaumen, derzeit kantig. Schokolade, spürbare Säure. Mittellanger Abgang. **17+/20 2025 – 2035**

Quinta do Vale Meão – Auf der Quinta wurden früher die Trauben für den Barca Velha angebaut, bis «Vito» Olazabal, einer der ehemaligen Direktoren Ferreira's, die Quinta kaufte und seit 1999 selbst authentische Weine auf Top-Niveau produziert.

Quinta do Vale Meão 2000: Vollrote Farbe, minimaler Wasserrand. Intensive, schokoladige Nase, satter Fruchtmix, Kaffee. Strukturierter Gaumen, erkennbares Tannin- und Säuregerüst, viel Frucht, Kaffee. Langer, strukturierter Abgang. **18/20 2020 – 2025**

Quinta do Vale Meão 2005: Stumpfe, dunkelrote Farbe. Minimal süsse, vollfruchtige Nase mit intensiver Kirsche und Schokolade. Auch am Gaumen süsse, rotbeerige Frucht mit massiven Tanninen. Mittellanger Abgang. **18/20 2025 – 2032**

Quinta do Vale Meão 2011: Blickdichte, tiefdunkle Farbe. Elegante ausgewogene Nase, balanciert, kompakte Fruchtnoten. Klassischer, voller Gaumen, massive Tannine, intensive Frucht. Langer, gut strukturierter Abgang. **18+/20 2030 – 2040**

Quinta do Vallado Adelaide – Joao Ribeiro, Francisco Ferreira und der konsultierende Önologe «Xito» Olazabal stellen auf Vallado einen der beständig grössten Weine am Douro her. In Gedenken an Franciscos Ur-Ur-Grossmutter, die Grande Dame des Douro-Tals «Dona Antonia Adelaide Fer-

reira» haben sie ihr diesen grossen Wein gewidmet. Mit den knapp 2.000 produzierten Flaschen ist dieser erstmals 2005 produzierte Wein jedes Jahr sofort vergriffen.

Adelaide 2008: Dunkelrote Farbe mit geringen violetten Reflexen. Frische, fruchtbetonte Nase mit Cassis, Kirsche und hintergründiger Schokolade. Balancierter, strukturierter Gaumen, Schokolade, rotbeerige Frucht und spürbare Tannine. Mittellanger Abgang. **17+/20 2018 – 2030**

Adelaide 2011: Minimal transparente, vollrote Farbe. Tiefe, volle Nase mit satter Vanille, Tabak und Himbeernoten. Am Gaumen kantige Tannine, tiefe und komplexe Fruchtstruktur. Langer, voller Abgang. **18+/20 2030 – 2040**

Adelaide 2012: Frische, dunkelrote Farbe. Ansprechende Vanille-Frucht-Nase mit Kirsche und Brombeeren, minimale Teernoten. Spürbare Tannine am Gaumen, Säure, ansprechende Fruchtnoten und Milchschokolade. Langer, würziger Abgang. **19/20 2020 – 2040**

Van Zellers Curriculum Vitae – Obwohl Cristiano van Zeller mit dem Vinha do Rio und dem Vinha da Francisca noch zwei weitere heisse Eisen im Feuer hat, ist es doch der CV, mit dem er erstmals für Aufsehen gesorgt hat. Ein klassischer Douro DOC, der über die Jahre hinweg begeistert.

CV 2005: Kräftige, violett-rote Farbe. Intensives, aber ausgewogenes Schokoladen-Kirsch-Bouquet mit perfekt komplementierendem Holz. Balancierte Früchte, minimal spürbare Säure sowie Tannine und Tabak im Hintergrund. Mittellanger, sehr gut balancierter Abgang. **18/20 – 2030**

CV 2011: Volle, tiefrote Farbe. Komplexe, tiefe, fruchtige Nase. Am Gaumen volle Kirsch- und schwarze Johannisbeer-Noten. Intensiv und komplex, aber balanciert mit perfekt eingebundenen Tanninen. Präziser, eleganter Abgang. **18/20 2020 – 2040**

CV 2011: Dunkelrote, blickdichte Farbe. Reflexe vorhanden. Rustikal-rauchige Nase, Pfeffer und Frucht. Intensiver, tanninbetonter und fruchtig-komplexer Gaumen. Langer Abgang mit spürbaren Tanninen. Braucht Zeit. **18/20 2025 – 2040**



Die zweite Generation Douro

Poeira

Jorge Morreira ist einer der einflussreichsten Önologen im Douro. Nicht nur macht er in seinem eigenen Weingut Poeira fantastische Weine, er hat auch weiterhin die vinophile Leitung bei der Quinta de La Rosa und bei Real Companhia Velhas Weinen. Jorge hat den roten Poeira seit 2001 jedes Jahr in Hochform und zu sehr bezahlbaren Preisen auf die Flasche gebracht.

Poeira 2005: Minimal transparent dunkelrote Farbe. Elegante Nase mit Kaffee und Kräuternoten, subtile Frucht dahinter. Am Gaumen weiche Tannine, viel Frucht, rote Beeren aller Art, Kräuter, sehr gut balanciert. Mittellanger Abgang. **17+/20 – 2020**

Poeira 2007: Vollrote, tiefe Farbe. Teer, kräutrige Frische, Frucht. Sehr gut balanciert und strukturiert. Fruchtiger, tanninhaltiger Gaumen. Mittellanger, strukturierter Abgang. **17+/20 2018 – 2040**

Poeira 2011: Tiefschwarze Farbe. Ausgewogene Nase mit satten Cassisnoten. Tiefer, voller Gaumen, sehr frischer Gaumen, Schokolade. Langer Abgang. **18/20 2018 – 2040**

Quinta Do Portal Auru – Mit den Auru-Weinen positioniert sich die Quinta do Portal sowohl qualitativ als auch preislich im Spitzensegment der Douro-Weine. Portals Eigentümer Pedro Branco und sein Önologe Paulo Coutinho müssen aber 100%ig von der Qualität des Jahrgangs überzeugt sein, um einen Auru herzustellen. Daher wurden bisher jeweils rund 5.000 Flaschen aus den Jahrgängen 2001, 2003, 2007, 2009 und 2011 produziert. Mehrheitlich werden Touriga Nacional und Tinta Roriz verwendet. Bis auf den ersten Jahrgang 2001 enthalten alle Aurus auch einen kleinen Anteil Touriga Franca.

Auru 2003: Nahezu blickdichte, tiefrote Farbe. Komplexe, intensive Nase mit Vanille und balancierter, stimmiger Frucht, hauptsächlich Kirsche und hintergründig würzigen Noten. Am Gaumen spürbares Tanningerüst, perfekt integrierte Säure und würzige Fruchtnoten. Langer, balancierter Abgang. **18/20 2020 – 2040**

Auru 2009: Leicht transparent rote Farbe. Elegant würzig-fruchtige Nase. Vanille und würzige Noten. Präzise Frucht, die nicht komplett im Vordergrund steht. Langer, voller, gut strukturierter Abgang. **18/20 – 2040**

Auru 2011: Tiefe, dunkelrote, leicht stumpfe Farbe. Intensives Bouquet mit Kirschmarmelade, Cassis und würzigen Noten. Komplexer, balancierter, voller Gaumen. Kompaktes Tanningerüst und ausdrucksstarke Fruchtnoten, hauptsächlich Kirsche und schwarze Johannisbeere. Langer, tanninbetonter Abgang. **18+/20 2020 – 2050+**

Prats & Symington Chryseia – Mit dem Chryseia stellen Charles Symington und der ehemalige Eigentümer des Château Cos d'Estournel Bruno Prats einen sehr modernen Wein am Douro her. Seit dem ersten Jahrgang 2000 liefert die Quinta do Roriz hauptsächlich die Trauben für den Chryseia.

Chryseia 2004: Tiefe, dunkelrote Farbe. Satt, fruchtig-volle Nase, komplex. Lakritze. Spürbare Tannine am Gaumen, Schokolade, Süssholz, Cassis. Langer, fruchtbetonter Abgang. Noch nicht auf dem Höhepunkt. **17+/20 2020 – 2040**

Chryseia 2011: Dunkelrote, volle Farbe. Fruchtig elegante Nase, Vanille, Schwarzkirsche, schwarze Johannisbeere. Am Gaumen kantige Tannine, satte rotbeerige Frucht. Ausdrucksstark, ohne extrahiert zu sein. Langer, balancierter Abgang. **18/20 2025 – 2045**

Chryseia 2012: Dunkelrot-violette Farbe. Floral-frische, komplexe Nase mit ansprechenden Kirsch-Cassis-Noten. Balancierter Gaumen, spürbare Säure, Milkschokolade, Waldbeeren und Cassis. Langer, strukturierter Abgang. **18/20 2020 – 2045**

Quinta do Vesuvio – Erstmals 2007 hergestellt, hat die Quinta do Vesuvio das Problem der späten Flaschenabfüllung. Ausserdem werden keine Fassproben vorab an Journalisten versendet. Da die meisten Artikel über den Jahrgang zum Abfüllzeitpunkt schon geschrieben sind, kommen die Weine medial etwas zu kurz.

Quinta do Vesuvio 2007: Blickdichte, dunkelrote Farbe. Maskuline, fruchtig-strukturierte Nase mit Kirsche, Cassis und Schokolade. Auch am Gaumen strukturierte Frucht und Schokolade, perfekt balanciert. Langer, fruchtbetonter Abgang. **18/20 – 2035**

Quinta do Vesuvio 2009: Dunkelrote Farbe mit violetten Reflexen. Balancierte, komplexe Nase, frisch-floral mit würzigen Noten. Komplexer, voller Gaumen mit spürbarer Säure und Tanninen, Teernote, leicht bitter. Mittellanger, balancierter Abgang. **17+/20 2020 – 2035**

IKONEN AUS DEM DOURO-TAL

Quinta do Vesuvio 2011: Tiefe, violettrote Farbe. Würzig volle Nase, ohne opulent zu wirken. Samtiger, voller Gaumen, Schokolade, komplex und intensiv. Roter Beerenmix mit tiefen Kirsch- und Cassisnoten. Langer, intensiver Abgang. Ein massiver Wein mit hervorragender Balance. **19/20 2025 – 2040**

Wine & Soul Pintas – Pintas ist der Name des Familienhundes von Jorge Borges und Sandra Tavares da Silva, die zusammen Wine & Soul betreiben. Erstmals 2001 hergestellt, produziert Borges die jährlich rund 5.000 Flaschen Pintas mit mehr als 30 verschiedenen Rebsorten beständig auf sehr hohem Niveau.

Pintas 2005: Tiefe, dunkelrote Farbe. Präzises, fruchtig-komplexes Bouquet. Kirsche, Cassis, Süssholz. Spürbare Tannine und Säure am Gaumen, komplexe Frucht und würziger Hintergrund. Langer, voller Abgang. Noch längst nicht auf dem Höhepunkt. **17+/20 – 2030**

Pintas 2009: Tiefschwarze Farbe mit violetten Reflexen. Satt, volle Nase, Frucht und Holznoten, spürbare Komplexität. Kantige Tannine am noch nicht trinkreifen Gaumen, satte Kirsch-Schokoladennoten, hintergründig Tee. Mittellanger Abgang. **17+/20 2020 – 2035**

Pintas 2011: Intensive, dunkelviolette Farbe. Komplexe, fruchtig-intensive Nase: Vanille, Kirsch- und Schokoladennoten. Sehr gutes Säure-Tanningerüst. Voller, intensiv würziger Gaumen, satte Kirsch-Cassis-Noten. Langer, perfekt strukturierter Abgang. **19/20 2020 – 2045**

WEINWISSER Buchtipp: Axel Probst – Portwein

Portugal ist seit Jahrhunderten für seine Portweine weltberühmt. Auf über 400 Seiten erklärt Ihnen unser Autor Axel Probst, wo die Trauben für den Portwein angebaut werden dürfen, welche Rebsorten verwendet und wie Portweine produziert werden und er führt Sie in die Arten und Hierarchien der Portweine ein. Ein historisches Kapitel, die Abgrenzung zu anderen Süssweinen, zahlreiche grossformatige Fotos sowie eine alphabetische Übersicht der Winzer mit umfangreichen Verkostungsnotizen runden das Buch ab.

www.worldofport.de/Buch.html