

Für alle, die mehr über Wein wissen wollen

WEINWISSE

1 Vintage Ports 2011 • 4 Junge Wilde aus Württemberg • 6 Griechenland - Jenseits der Krise
10 Barone Ricasole • 13 Teroldego im Aufwärtstrend • 15 Kunst trifft Wein • 16 Bellvale



rePORT: Vintage Ports Jahrgang 2011 Generell deklariert

von Axel Probst

Symington Vintage Ports 2011 (Graham, Dow, Warre, Vesuvio u.a.) – ausverkauft. Noval Nacional – keine oder nur homöopathische Zuteilungen. Taylor Fladgate Partnership (Taylor, Fonseca, Croft) – limitiert. Noch nie war der Hype um einen neuen Vintage Port-Jahrgang so gross wie 2011. Zwar war schon für alle Portweinproduzenten während oder kurz nach der Ernte klar, dass 2011 ein generell deklariertes Jahrgang wird, denn es lagen alle Bedingungen für einen grossen Jahrgang vor, aber traditionell verkünden die englischen Portweinhäuser erst am St. Georges Day (23. April) eines Jahres, ob sie einen Vintage Port deklarieren. deklarieren.

Um einen Portwein „Vintage Port“ nennen zu dürfen, müssen die von den Herstellern beim Portweininstitut eingereichten Proben mindestens 9 von 10 Punkten erreichen. Vintage Ports werden in der Regel dreimal pro Dekade generell deklariert, d. h. die Mehrzahl der Portweinproduzenten stellt einen Vintage Port her.

Das Klima des Jahrgangs 2011 liess in allen Abschnitten perfektes Traubengut entstehen. Der sehr nasse Winter sorgte für randvolle unterirdische Wasserspeicher und die anschliessende Dürreperiode im Frühjahr für eine nahezu perfekte natürliche Auslese, da nur die robusteren Rebstöcke diese Periode wohlbehalten überstanden. In der extrem trockenen Wachstumsperiode herrschten bis auf wenige Ausnahmen eher warme als heisse Temperaturen vor. Nicht unwesentliche Verluste mussten die Winzer durch sonneninduziertes Verbrennen der Trauben nach kurzen Regenschauern hinnehmen, was zu einer weiteren Konzentration der verbleibenden Trauben führte. Ein starker und kurzer Regen Ende August bewirkte ein perfektes Tannin-Zucker-

Verhältnis und somit optimale Ausgangskonditionen für einen Vintage-Port-Jahrgang. Wurden die Trauben jedoch zu früh eingefahren, stellten die Hersteller einen eher eleganten Vintage Port her. Die wirklich klassischen, grossen Ports wurden tendenziell mit spät geerntetem Traubengut erzielt.

2011 hat auch grosse Einzellagen-Ports hervorgebracht. Aber Vorsicht: Hier sind nicht die Single Quinta Vintage Ports gemeint, die sonst eher in guten, aber nicht grossen Jahren hergestellt werden. Vielmehr handelt es sich bei diesen um Parzellen auf den Quintas, die nach Meinung der Hersteller gesondert abgefüllt werden sollen. Meist stehen auf diesen Parzellen sehr alte Weinreben, die nur noch geringe Erträge produzieren, mit besonders begünstigten Mikroklimata. Der bekannteste unter diesen Einzellagen-Portweinen ist der Quinta do Noval Nacional Vintage Port.

Nach acht Jahren wurde erstmals wieder ein Quinta do Noval Nacional produziert und Graham hat erstmalig einen Einzellagen-Vintage-Port „The Stone Ter-

aces“ hergestellt. Niepoorts Bioma, Taylors Vargellas Vinha Velha und Capela do Vesuvio wurden ebenfalls in hervorragenden Qualitäten abgefüllt. Nur wenige Hersteller haben keinen 2011er Vintage Port deklariert, darunter Borges, Quinta Nova und Quinta do Cotto. Von den „baby brands“ der Symingtons wurde nur Smith Woodhouse abgefüllt, vergeblich sucht man Quarles Harris und Gould Campbell dieses Jahres. Allerdings haben sich die Symingtons wieder entschlossen, Quinta do Roriz als Vintage Port abzufüllen.

Die Vintage Ports des Jahrgangs 2011 sind nicht die soften, früh trinkbaren 2007er und auch nicht die tanninlastigen 2003er, sondern zeichnen sich vielmehr durch sehr gut identifizierbare, perfekt balancierte Bestandteile aus. Sie reihen sich mühelos in die grossen Jahrgänge ein und werden zukünftig in keiner Vertikalprobe fehlen dürfen.

Verkostungsnotizen

Vorbemerkung: Da junge Vintage Ports in diesem Stadium fast ausnahmslos eine

PORTWEIN: JAHRGANG 2011

violett reflektierende, intensiv dunkelrote, fast schwarze Farbe haben, wird von einer individuellen Farbbeschreibung abgesehen. Etwaige Abweichungen werden natürlich beschrieben.

Andresen: Kaffeese, ansprechende Tiefe, Fruchtnoten, Kirsche. Sehr intensiver, adstringenter Gaumen. Mittellanger, würzig-frischer Abgang. **17+/20 –2060**

Alves de Souza: Klassisch fruchtig-frische Nase mit ansprechender Würze im Hintergrund. Auch am Gaumen perfekt eingebundene Tannine, Frucht, würzige Frische. Langer, gut strukturierter Abgang. **18/20 –2070**

BARROS: Fruchtbetonte, elegante Nase, würziger Background. Am Gaumen exzellent balanciert. Säure, Tannine und Frucht perfekt eingebunden, Schokolade, süsse Frucht. Langer ausgewogener Abgang. **17/20 –2060**

Burmester: Würzig-frische Nase, süß. Intensiver, komplexer Gaumen. Langer komplexer Abgang. **17/20 –2060**

Bulas: Fruchtbetonte Nase, schwarze Johannisbeere, Teer im Hintergrund. Süßer Gaumen, kantige Tannine. Tiefe Fruchtnoten. **16/20 –2050**

Calem: Blumig-frisches Bouquet mit würzigem Hintergrund. Süßer, fruchtiger Gaumen, mitschwingende Schärfe, Pfeffer, Tee. Mittellanger Abgang. **17/20 –2050**

Churchill: Der Churchill Vintage Port zeigt nicht die typisch fruchtige Nase. Vielmehr weist sie exotische Noten auf. Säurehaltiger, eindimensionaler Gaumen. Mittellanger Abgang. **15/20 –2050**

Cockburn: Wieder ein Cockburn, der an die traditionsreiche Qualität des Hauses anknüpft. Volle, würzig-fruchtige Nase, viel Frucht, Kirsche, Kaffeese, Tabakblätter. Fruchtig-komplexer Gaumen. Cassis, Brombeeren, Himbeeren, Würznoten. Spürbare Säure- und Tanninstruktur. Langer würziger Abgang. **18/20 –2100**

Crasto: Komplexes, sehr ausgewogenes Bouquet, Kirsche und Cassis. Komplexer, balancierter Gaumen. Satte Würznoten. Ausgewogener Abgang. **18/20 –2070**

Croft: Fruchtig-frische, würzige Nase. Intensiver, vollfruchtiger Gaumen, komplex und sehr ansprechende würzige Frucht, Tabaknoten. Langer intensiver Abgang. **18/20 –2080**

Dalva: Intensiv komplexe Nase, würzige Fruchtnoten. Süß-komplexer Gaumen, vielschichtig, aber nicht opulent. Langer, sehr ausgewogener Abgang. Balanciert. **17/20 –2050**

Delaforce: Elegante, fruchtbetonte Nase, Himbeere, Schwarzkirsche. Süßer, fruchtig-frischer Gaumen, weiche Tannine, alles sehr gut balanciert. Himbeere, Cassis. Gut strukturierter Abgang. **17+/20 –2050**

WW-Punkte und was sie in anderen «Währungen» bedeuten:

20/20	99–100	*****	Jahrhundertwein, überwältigend
19/20	96–98	*****	exzeptionell, berührend, sicher langlebig
18/20	93–95	****	gross, individuell, gutes Alterungspotenzial
17/20	90–92	****	exzellent, mit eigenem Stil
16/20	87–89	***	sehr gut, charaktervoll
15/20	84–86	***	sicher gut, schöner Sortenausdruck
14/20	81–83	**	gut
13/20	78–80	**	befriedigend
12/20	75–77	*	korrekt, aber charakterlos
11/20	71–74	*	unbefriedigend
10/20	<70		überflüssig

Dona Matilde: Würzig-frische Nase, mitschwingende süsse Noten, Himbeere, Cassis. Komplexer, tiefer Gaumen, Tabakblätter, weiche Tannine. Mittellanger komplexer Abgang. **17/20 –2060**

Dow: Fruchtig-frische Nase, mittlere Tiefe, Teearomen. Intensiver, ausgewogener Gaumen. Leichte Süsse, Schwarze Johannisbeere, Säure, weiche Tannine. Mittellanger Abgang. **18/20 –2080**

Douro Boys Cuvee: Anlässlich des 10. Jubiläums der Douro Boys in nur 250 Magnumflaschen hergestellt. Rassiges, würzig-fruchtiges Bouquet, intensiver roter Beerenmix, floraler Hintergrund. Auch am Gaumen viel Druck. Weiche Tannine, mineralische Noten, sattes Cassis. Langer, fruchtbetonter Abgang. Sehr gut. **18/20 –2090 in der Magnum**

Duorum: Würzig-scharfe Nase, Teer. Ausgewogener, komplexer Gaumen, würzig. Himbeeren, Schwarzkirsche. Langer Abgang. **17+/20 –2070**

Ferreira: Verführerisch fruchtige Nase mit viel Kirsche und Cassis. Knackige Tannine, satte Frucht am Gaumen, klassisch. **17/20 –2070**

Fonesca: Elegante, würzige, frische Nase, Himbeeren. Komplexer, würziger Gaumen, roter Beerenmix, Teer, perfektes Tanningerüst. Intensiver langer Abgang. **17+/20 –2070**

Gran Cruz: Intensiv fruchtiges, komplexes Bouquet, sehr gut balanciert. Schwarzkirsche und Cassis. Auch am Gaumen sehr gut balanciert. Mittellanger Abgang. **17/20 –2060**

Graham: Frisch-fruchtige Nase, schwarze Johannisbeere, Kaffee, hintergründig würzig. Süß-würziger, frischer Gaumen, weiche Tannine, Kaffee und Fruchtnoten (Cassis und Brombeeren). Langer eleganter Abgang **17+/20 –2080**

Graham „the stone terraces“: Der erste Jahrgang eines Einzellagenportweins von Graham. Von diesem Port wurden nur 500 6er-Holzboxen hergestellt, so dass er bereits jetzt als Rarität gilt. Vordergründige Frucht, dann aber sehr komplex-intensives Bouquet, Tabakwürznoten. Mineralischer, intensiver Gaumen,

Schokoladennoten, viel Cassis. Mittellanger mineralischer Abgang. **18+/20 –2100**

Kopke: Intensives, volles Bouquet. Vanille, florale Frische, Cassis, Schokolade. Auch im Gaumen tief und komplex, spürbare Tanninstruktur, Säure, frische schwarze Kirsche und Cassis. Langer Abgang. **18/20 –2070**

Krohn: Frische, vollfruchtige Nase. Blumig-rotbeeriger Gaumen, süß und sehr fruchtig, Säure erkennbar. Schlanker Körper. Zu früh geerntet und zu früh abgefüllt. **16/20 –2050**

La Rosa: Fruchtig komplexe Nase, im Hintergrund sehr würzig. Eleganter fruchtiger, integrierter Gaumen, alles sehr gut eingebunden. Mittellanger fruchtbetonter Abgang. **18/20 –2060**

Messias: Würzige Süssholz- und Lakritznote, ausgewogen, erst dahinter die Cassisnoten. Am Gaumen elegant und ausgeglichen. Schwarze Johannisbeere und Lakritze, weiche Tannine. Mittellanger Abgang. **17/20 –2050**

Niepoort: Elegante, sehr gut strukturierte Nase, Cassis und Gewürze aller Art. Fruchtbetonter, säurehaltiger Gaumen, viel schwarze Johannisbeere, Himbeeren, Erdbeeren. Mittellanger voller Abgang. **17+/20 –2070**

Niepoort Bioma: Tiefe, komplexe, vollfruchtige Nase. Fruchtige, würzig-volle Nase. Am Gaumen spürbare kantige Tannine, Säure und Frucht. Lässt trotz der Wucht eine gewisse Eleganz und Ausgewogenheit erkennen. Langer voller Abgang. **18+/20 –2080**

Noval: Frisch-süßes Bouquet mit sattem Himbeeren. Am Gaumen komplexer, satte Tanninstruktur. Nicht wirklich rund und attraktiv jetzt, wird sehr gut altern. Mittellanger Abgang. **18/20 –2050**

Noval Nacional: Intensive, komplexe, fruchtig-kraftige Nase, ohne fett zu wirken. Am Gaumen spürbare, aber perfekt in die Frucht- und Säurestruktur eingebundene Tannine. Satte Fruchtnoten, hauptsächlich schwarze Johannisbeere und Schwarzkirsche, ganz leichte Eukalyptusnote. Langer, perfekt balancierter Ab-

PORTWEIN: JAHRGANG 2011

gang. Dieser Nacional reiht sich mühevoll in die grossen Jahrgänge 1994, 1997 und 2003 ein. Perfekt! **20/20 –2100**

Offley: Frische fruchtig-komplexe Nase. Satte Johannisbeeren am Gaumen, schwarzer Tee, Tannine und Säure. Mittellanger ausgewogener Abgang.

17/20 –2060

Passaduoro: Ansprechend fruchtig-intensive Nase, ausgewogen und komplex. Süsser Gaumen mit verbrannten Noten. Teer, Tee. Adstringenter Abgang.

17/20 –2060

Pego: Intensive, würzig-frische Nase, Kirsche und Cassis. Tiefer, komplex-würziger Gaumen. Balancierter, komplexer, langer Abgang.

17+/20 –2070

Pintas: Süss-fruchtige Nase, tiefe Cassisaromen. Am Gaumen satte Kirsche und schwarze Johannisbeere. Bonbonnoten. Mittellanger Abgang. **16+/20 –2070**

Presidential: Elegant-frisches Bouquet, floral. Ausgewogener, komplexer Gaumen, Himbeeren. Mittellanger eleganter, ausbalancierter Abgang. **17/20 –2070**

Pocas: Fruchtige Nase, Rhabarber, leicht säuerlich, medizinale Noten. Süsser, leicht adstringenter Gaumen. Mittellanger Abgang. **16+/20 –2050**

Portal: Opulente, süsse Nase, gebackene, leicht verbrannte Noten. Teer. Balancierter, eleganter Gaumen, spürbare Tannine. Mittellanger Abgang. **16/20 –2050**

Quevedo: Süss-würzige Nase, Tabaknoten, Pfeffer. Sehr süsser Gaumen, Frucht tritt fast in den Hintergrund. Spürbare Säure- und Tanninstruktur. Mittellanger Abgang. **17/20 –2060**

Ramos Pinto: Fruchtig-würzige Nase, sehr komplex und ausgewogen. Tiefer, voller Gaumen mit Cassis und schwarzer Johannisbeere. Mittellanger Abgang.

18/20 –2070

Romaneira: Säurebetontes, würziges Bouquet. Würziger Gaumen, elegante Fruchtnoten. Säurebetont, Cassis. Mittellanger Abgang. **16+/20 –2060**

Roriz: Klassische, fruchtbetonte Nase, Tabaknoten. Würzig-fruchtiger Gaumen, Tannine und Säure spürbar. Mittellanger, kantiger und tanninhaltiger Abgang.

17/20 –2070

Royal Oporto: Elegante, würzig-frische Nase. Mineralischer Gaumen, komplex. Langer, gut strukturierter Abgang.

17/20 –2060

Rozes: Würzig-fruchtiges Bouquet, florale Noten. Komplexer, voller Gaumen, vielschichtig, Tannine und Säure perfekt eingebunden. Florale Noten. Langer würziger Abgang. **18/20 –2080**

Sandeman: Fruchtig, würzige Nase, mehrstufig und sehr komplex. Tanninhaltiger und säurebetonter Gaumen, kantige Tannine und eine vielschichtige Frucht

am Gaumen. Langer klassischer Abgang. Wird lange brauchen. **18/20 –2080**

Smith Woodhouse: Süss-fruchtige Nase, elegante Würze im Hintergrund. Tannine spürbar, eleganter Gaumen, leichte Würze, mittellanger Abgang. **17/20 –2060**

Taylor: Druckvolle, fruchtige Nase, Säure, viel Cassis. Säurebetonter, fruchtiger Gaumen mit sehr gut eingebauten Tanninen. Mittellanger voller Abgang.

18+/20 –2050

Taylor Vargellas Vinha Velha: Vielschichtige, wuchtige, ausgewogene Nase mit viel würziger Frucht. Komplexer Gaumen mit vielen Frucht-Gewürzlagen und sehr gut eingebauter Säure- und Tanninstruktur. Langer, derzeit sehr kantiger Abgang. Ganz grosses Kino! **19/20 –2100**

Tedo: Süsse, fruchtbetonte Nase, Heidelbeerbombon, Teer. Süsser, tanninhaltiger Gaumen, Säure spürbar. **16/20 –2050**

Vale Dona Maria: Tabak und Würze in der Nase, ansprechende Komplexität. Leichter Vanilletouch. Am Gaumen satte Frucht, Säure und Tannine. Langer Abgang.

17/20 –2050

Vale Meão: Einladend blumige Nase, sehr frisch, Cassis und eingelegte Kirschen. Am Gaumen eher strukturiert wie ein Wein, viel Frucht, spürbare Tannine. Mittellanger ausgewogener, floraler Abgang. **17/20 –2050**

Vallado „Adelaide“: Fruchtig-würzige Nase, sehr ausbalanciert. Eleganter, fruchtdominierter Gaumen. Mittellanger würziger Abgang. **17/20 –2060**

Vesuvio: Klassisch fruchtig-komplexe Nase, sattes Cassis und florale Frische. Auch am Gaumen ansprechende Komplexität: Tannine, Säure, satte Frucht. Langer voller Abgang. **18+/20 –2100**

Vesuvio Capela: Volles, tiefes, fruchtdominiertes Bouquet. Sehr komplex, aber stimmig. Knackige Tannine und gut stützende Säure am Gaumen: Cassis, Brombeeren, Kaffeefnoten. Fruchtbetonter langer Abgang. **17/20 –2070**

Vista Allegre: Floral-süsse Nase, Veilchen, Himbeeren. Komplexer, würzig-fruchtiger Gaumen. Himbeeren, Cassis, florale Noten. Langer voller Abgang. Ein grosser Port. Mein Geheimtipp für das Jahr 2011. **19/20 –2080**

Warre: Frisch-fruchtiges Bouquet mit ansprechendem floralen Hintergrund. Intensiver, fruchtbetonter Gaumen, Schokolade und ein roter Beerenmix, kantige Tannine. Langer intensiver Abgang.

17/20 –2080

Executive Summary

Der Abverkauf der 2011er Vintage Ports zeigt, dass endlich auch der Investitionsaspekt der diversen Weinfonds und

privaten Sammler das Thema Vintage Port entdeckt hat. Gerade bei grossen Marken lohnt sich auch unter Investitionsaspekten die Lagerung, allen voran bei Noval Nacional (Preisspirale hat bereits eingesetzt), Vesuvio (geringe Produktion) und Graham Stone Terraces (Spitzenqualität, geringe Produktion, erstmalig hergestellt). Mit welchem Jahrgang kann und sollte man 2011 nun vergleichen? Ist ein Vergleich der Jahrgänge überhaupt sinnvoll? Es gibt nur noch wenige Zeitzeugen, die grosse Jahrgänge wie 1945 oder 1955 in diesem jungen Stadium bewusst erlebt haben. Nein, 2011 ist weder 1970 noch 1994. 2011 ist 2011! Ein grosser Jahrgang, der unter den Weinfreunden Beachtung finden wird. Es sind grosse Ports dabei, doch sollte man sich für die eigene Kellerliste durchaus Zeit nehmen, da nicht alle der über 60 deklarierten Vintage Ports ausgezeichnet sind. Einige kleinere Hersteller, die bislang nicht mit Spitzengewächsen aufwarten konnten, überzeugen in 2011. Hier sollte ein hervorragendes Preis-Leistungs-Verhältnis zu erzielen sein.



Axel Probst

Axel Probst wurde 1970 geboren, in einem der größten Vintage Port-Jahrgänge des 20. Jahrhunderts. Nach dem Abitur kam er in seiner militärflygerischen Ausbildung in England (Vintage Port) und Frankreich (Tawnies) mit Portwein in Berührung. Regelmäßige Verkostungen und Seminare in London und Porto haben ihn dann motiviert, Portwein in Deutschland wieder stärker in den Fokus zu rücken. Axel Probst ist Mitglied der Portweinbruderschaft (Confraria do Vinho do Porto), hält Portweinvorträge und organisiert zusammen mit dem Portweininstitut IVDP Portweinpräsentationen in Deutschland.