



**AXEL PROBST**  
Diplom-Kaufmann

Verbindungsstraße 12a  
40764 Langenfeld  
Fon +49.212.60650  
Fax +49.212.2641020  
info@worldofport.de  
www.worldofport.de

## COLHEITAS

Colheita Ports (gesprochen: Koll-jäi-tah) gehören zur Familie der Tawnies. Diese Weine werden aus einem einzigen Jahrgang gemacht, was sie von den sogenannten aged Tawnies (10, 20, 30 und 40-jährige) unterscheidet. Während die aged Tawnies durch ihr jahrgangsübergreifendes Verschneiden zwar sehr tiefgründig sein können, meist aber recht "gefällig" sind, weisen die Colheitas die besonderen Jahrgangsscharakteristika auf.

Wie alle Portweine sind auch die Colheitas zunächst 2 Jahre in sehr großen Fässern mit meist mehr als 50.000 Litern Inhalt. Diese Lagerung ist notwendig, damit der Wein zur Ruhe kommt und für die weitere Verarbeitung bewertet werden kann. Nach dieser zweijährigen Lagerung entscheidet sich, welcher Wein als Vintage Port direkt in Flaschen abgefüllt werden kann, welcher noch länger in den großen Fässern bleibt (LBV oder special category ruby) bzw. welcher Wein auf die kleinen Fässer (pipas) mit 550 Litern Inhalt umgefüllt werden.

Obwohl Colheitas auch Weine eines Jahrgangs sind und auch umgangssprachlich oft "Vintage Tawnies" genannt werden, unterscheiden Sie sich enorm von den Vintage Ports. Nach dem Umfüllen auf die pipas bleiben die Colheitas mindestens 7 Jahre in diesen Fässern, wobei die meisten Colheitas erst nach sehr viel längerer Fasslagerung abgefüllt werden. Durch die Lagerung nehmen sie die Tawny-typischen Noten an: Zunächst weisen sie ein eher nussiges Aroma, später Trockenfrüchte wie Feigen und Datteln auf, das mit zunehmender Fasslagerung immer intensiver wird. Die Intensivierung wird durch den Volumenverlust (ca. 2% der Menge verdunsten pro Jahr im Fass) und den langen Kontakt zum Holz erreicht.



Obwohl der Wein auch in der Flasche weiterreift, ist der eigentlich gewünschte Reifeprozess mit der Flaschenabfüllung abgeschlossen. Daher sollten Colheitas innerhalb der ersten 5 Jahre nach der Abfüllung konsumiert werden. Sie werden nicht wirklich schlecht, verlieren aber über die Zeit an Frische. Ich habe kürzlich einen Noval Colheita probiert, der 1974 abgefüllt wurde und noch immer eine enorme Tiefe und Komplexität aufwies.