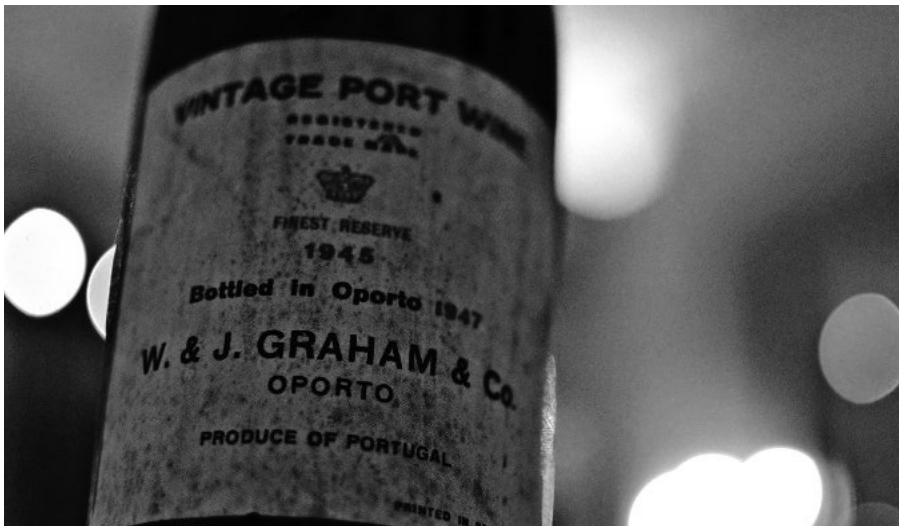


VINTAGE PORT



Graham Vintage Port 1945

Vintage Port Jahrgang 1945

von Axel Probst

Wann immer Sie in Ihrem Leben die Chance haben, einen 1945er Vintage Port zu öffnen und zu probieren, egal von welchem Produzenten – greifen Sie zu! Obwohl das Dourotal damals noch nicht an das elektrische Netz angeschlossen war (das geschah erst 1963) und die Produzenten alle Handgriffe so erledigten wie Jahrhunderte zuvor, sieht man, was ein begabter Önologe mit hervorragendem Traubengut zaubern kann. Und eins ist offensichtlich: Während man einen grossen Bordeaux 1945 meist nicht mehr für einen dreistelligen Betrag erhält, sind die Vintage Ports aus demselben Jahrgang noch verhältnismässig günstig. Das wird sich allerdings in Kürze ändern.

9. Mai 1945: der erste, komplette Tag Frieden nach 6 langen Jahren Krieg in Europa. Während man in Deutschland unmittelbar mit den Aufräumarbeiten beginnt, reift rund 2.000 Kilometer entfernt einer der besten Vintage Port-Jahrgänge des 20. Jahrhunderts heran. 9. Mai 2015: Genau 70 Jahre später sitzen 14 Portweinliebhaber aus fünf Ländern zusammen in London und verkosten 21 dieser Hersteller nebeneinander. Obwohl alle Verkoster jahrzehntelange Erfahrung mit alten Portweinen haben, überzeugen gerade die kleineren, unbekannteren und vermeintlich schwächeren Häuser mit zum Teil atemberaubenden Qualitäten, während die Grossen souverän punkten.

Die Wetterbedingungen des Jahrgangs 1945 hätten günstiger nicht sein können. Nach einem durchschnittlich nassen und kalten Winter und einem durchwachsenen Frühjahr folgte ein wahrer Bilderbuch-Sommer. Sehr warme bis heisse Temperaturen mit nur einer wirklichen Regenperiode Ende August sorgten für eine natürliche Redu-

zierung an der Rebe und für perfektes Traubengut mit hervorragenden Säure-Zucker-Werten. Pro Weinstock wurden im Durchschnitt lediglich ein Kilogramm Trauben geerntet. Die anhaltend hohen Temperaturen sorgten für eine frühzeitige Ernte, die am Douro bereits Ende September überall beendet war.

1945 ist ein sogenannter generell deklarierter Jahrgang. Das bedeutet, dass mindestens die Hälfte der damaligen Produzenten einen Vintage Port herstellte – die sogenannten Single Quinta Vintage Ports gab es zu diesem Zeitpunkt noch nicht. Ausser Cockburn und dem Nacional von der Quinta do Noval ist mir kein damaliger Hersteller bekannt, der keinen 1945er Vintage Port abgefüllt hat. Und auch Cockburn hat abgefüllt, aber den Jahrgang nie beim Portweininstitut angemeldet. Wird dort die Frist überschritten, darf der Port nicht mehr als Vintage Port etikettiert werden. Es gibt allerdings einzelne Family Bottlings mit einem offiziellen Etikett, so dass dieser Port zwar selten ist, aber existiert, logischerweise bei der Version mit offiziel-

lem Cockburn-Etikett ohne das sonst obligatorische Garantiesiegel.

Beim Fachpublikum ist mittlerweile angekommen, dass grosse Weine mindestens drei Phasen durchleben: Die erste ist die Fruchtphase, in der die Weine mit satten Fruchtnoten sowie erkennbarer Tannin- und Säurestruktur aufwarten (5 bis 10 Jahre nach der Ernte). Danach verschliessen sich die meisten für ca. 10 Jahre, um dann im Alter von etwa 20 bis 25 Jahren nach der Ernte ihr wirkliches Potential erstmals offen zu zeigen. Eine englische Regel besagt, dass etwa zu diesem Zeitpunkt die «men from the boys» unterschieden werden. Vintage Ports, die dieses Erwachungsstadium hinter sich haben, zeigen sich anfänglich immer noch sehr fruchtbetont. Erst im Alter von 30 bis 50 Jahren wandeln grosse Jahrgangsports diese Aromen in Kaffee-, Malz- oder Honignoten. Dieser letzte Prozess ist ein sehr schleichender und kann sich über weitere 10 bis 30 Jahre erstrecken, also etwa 40 bis 70 Jahre nach der Ernte. Nach spätestens einem Jahrhundert ist auch bei den grössten Vintage Port-Jahrgängen Schluss – darüber hinaus trinkt man dann hauptsächlich aus Kuriositätsgründen und/oder aus Grossformaten.

Der Jahrgang 1945 ist ein grosser, ein Jahrhundertjahrgang. Die grossen Hersteller präsentieren sich derzeit in der Phase des Wechsels von in Teilen noch meist wenig vorhandener Restfrucht und Schokolade in die Honig- und Malzphase. Diese grossen Häuser werden auch in 10 bis 30 Jahren noch sehr gut zu trinken sein, aber alle Portweine sind bereits jetzt auf ihrem absoluten Höhepunkt, einige wenige sollten jetzt ausgetrunken werden. Bei diesem Jahrgang ist es sehr gut vorstellbar, dass sich einige auch im Alter von 100 Jahren noch sehr gut präsentieren werden.

Verkostungsnotizen Vintage Ports 1945

Andresen Century Port 1845–1945: Laut Aussage von Andresens Inhaber Carlos Flores ist das ein 10 year old Tawny mit vielen Dekaden Flaschenreife. Hellbraune Farbe mit leichtem Wasserrand. Leicht staubig wirkende Malz-Honig-Nase. Am Gaumen noch erstaunlich gut strukturiert: Malz und Honignoten. Mittellanger Abgang. Erstaunlich. **17/20 austrinken**

Veludo Tawny Port 1945: Abgefüllt wahrscheinlich in den 70ern. Mittelbraune Farbe. Volle Honig-Nuss-Nase. Am Gaumen spürbare Säure, Honig, Kräuternoten. Mittellanger Abgang.

17/20 austrinken

VINTAGE PORT

Cockburn: Volltransparente, mittelrote Farbe. Elegante Schokonase, Restfrucht vorhanden. Dichter, strukturierter Gaumen, Säure spürbar, Schokolade, Himbeeren. Langer Abgang. **18/20 –2040**

Croft: Volle, tiefdunkelrote Farbe. Kaffee, Malz und Himbeeren in der Nase, sehr ansprechend. Cremiger, voller Gaumen, intensiv und komplex. Kaffee, Honig, Malz, extrem ausgewogen und noch lange nicht am Ende. Langer, vielschichtiger Abgang. **19/20 –2060**

Dow: Tiefdunkelrote, volle Farbe mit minimalem Wasserrand. Frische, komplexe Kaffee-Frucht-Nase, Säure spürbar. Malz, Himbeeren, Kaffee am balancierten Gaumen. Langer, strukturierter Abgang. Hatte ich schon besser. **18/20 –2040**

Eira Velha: Volltransparente, mittelrote Farbe. Kräuter, Kaffee und Minze in der Nase. Samtiger Gaumen mit Schokolade, Kirsch- und Kräuternoten. Süßler, mittellanger Abgang. **17/20 –2020**

Ferreira: Mittelbraue Farbe mit erkennbarem Wasserrand. Süße Nase mit Butterscotch-Noten, hintergründig Kräuter. Samtiger Gaumen, Schokolade, Creme-Brulet, Mittellanger, kräuterbetonter Abgang. **18/20 –2030**

Feuerheerd: Leider auf der Probe eine fehlerhafte Flasche, daher eine Verkostungsnotiz aus 2011: Überraschend junge Optik: volle dunkelorange Farbe. Im Bouquet Malz, Kaffee und Toffee. Ganz leichte Bitternoten in Mund und Nase. Am Gaumen sonst Kaffee, Schokolade. Sehr komplexer, voller Abgang. **18/20 –2035**

Fonseca: Tiefdunkelrote, volle Farbe. Volle Minz-Schoko-Kräuternase, unterschwellig komplex. Eleganter Minz-Kräutergaumen, Schokolade, Malzfinish. Langer, schokoladebetonter Abgang. **18/20 –2050**

Graham: Volle, tiefdunkelrote Farbe mit intensivem Farbkern. Intensive, leicht medizinale Nase mit komplexen Schokolade-Fruchtnoten. Frischer, leicht süßler, komplexer Gaumen, balanciert, Milkschokolade, Kaffee und Himbeeren. Extrem langer, voller, vielschichtiger Abgang. **19/20 –2050**

Kopke: Einer der dunkelsten der Probe. Blickdichte (!), tiefdunkelrote Farbe. Sehr konzentrierte, tiefe Nase mit Kaffee und Kirschnoten, wirkt fett. Voller, junger Gaumen mit satten Schokolade-Kräuternoten. Mittellanger Abgang. **18/20 –2050**

Morgan: Dunkelrote, frische Farbe. Elegante Nase, Minze, Schokolade, Kirsche und Himbeeren. Am Gaumen zu viel Säure, elegante Struktur. Mittellanger Abgang. **17/20 –2020**

Niepoort: Der dunkelste Port der Probe. Volle dunkelrote Farbe. Balancierte, intensive, komplexe Nase, fruchtig, frisch, hintergründig Kräuternoten. Lakritz, Süssholz, tiefer, balancierter Gaumen, florale Noten im Hintergrund. Extrem langer, balancierter, vielschichtiger Abgang. **20/20 –2060**

Noval: Dunkelrote, leicht stumpfe Farbe. Frische Schokoladennase, Tabak, Himbeeren und Kaffeenoten. Am Gaumen Frucht- und Kräuternoten, Schokolade. Sehr gut stützende Säure. Mittellanger Abgang. **18/20 –2040**

Offley: Volltransparente, dunkelrote Farbe mit intensivem Farbkern. Kräuter-Kaffee-Nase mit floralem Hintergrund. Tiefer, komplexer Gaumen, marmeladige Fruchtnoten, Kaffee, Kräuter. Mittellanger, kräuterbetonter Abgang. **18/20 –2035**

Ramos Pinto: Sehr dunkler Farbkern mit erkennbarem Wasserrand. Elegante, floral-frische Nase, Schokolade. Voller, runder Gaumen, satte Schokolade-Kirsche, gut stützende Säure. Langer, komplexer Abgang. **18/20 –2040**

Rebello Valente: Vollrote Farbe mit erkennbarem Wasserrand. Elegante, frische Nase mit Kräuternoten. Gut stützende Säure am Gaumen, Schokoladennoten, Himbeere. Mittellanger Abgang. **17/20 –2025**

Royal Oporto: Mittelorangebraune Farbe. Balancierte Kräuter-Kaffee-Nase, Malznoten. Malz- und Kräuternoten am sehr eleganten Gaumen, zu leicht. Kurzer Abgang. Der einzige Port der Probe, dessen Qualität nicht für die lange Lagerungszeit ausreicht. **16/20 austrinken**

Rozes: Volle, tiefdunkelrote Farbe. Florale Kräuternase mit Kaffeenoten. Samtiger, tiefer, komplexer, aber balancierter Gaumen, Kräuter, Fruchtnoten, Lakritze. Langer, komplexer Abgang. **18/20 –2040**

Sandeman: Der Sandeman der Probe war nicht auf der Höhe, daher eine Verkostungsnotiz aus 2011: Rötlich-braune Farbe mit erkennbarem Wasserrand. Verhaltene Bouquet mit hauptsächlich Karamell. Am Gaumen viel Honig und Malz, sehr balanciert. Mittellanger Abgang. **18/20 –2030**

Taylor: Aufgrund englischer Nachkriegsbeschränkungen wurde der Jahrgang 1945 komplett in Portugal abgefüllt. Gänzlich zur Regel wurde das erst im Jahr 1974. Minimal transparente, tiefdunkelrote Farbe. Frische, intensive Nase mit satten Kräuter-, Kaffee- und Fruchtnoten. Komplexer, balancierter Gaumen mit ausgewogenen, strukturierten Kaffee-Kräuter-Fruchtnoten. Extrem langer, voller, komplexer Abgang. **20/20 –2050**

Warre: Anfänglich leichter Fehlgeruch in der Nase, wurde besser, aber nicht wirklich gut. Daher auch hier eine Verkostungsnotiz aus 2013: Hellbeige Farbe mit dunklem Farbkern. Im Bouquet viel Malz, Honig und Karamell. Balancierter, strukturierter Gaumen mit viel Honig, Toffee und Minze. Süßler als bei einem Warre erwartet. Extrem langer, komplexer Abgang. **19/20 –2040**



Cockburn Vintage Port 1945

Impressum

Verlag in Deutschland:

Konradin Selection GmbH,
Ernst-Mey-Str. 8, D-70771 Leinfelden
Tel.: +49 (0)6131 5841-122

E-Mail: info@WeinWisser.com

Geschäftsführer: Peter Dilger

Verlagsleitung: Marc Reischer

Internet: www.weinwisser.com

Chefredaktion: Petra Münster

Redaktionsbüro: Bestfall GmbH,
An der Fahrt 13, D-55124 Mainz,
Tel.: +49 (0)6131 94518-18,
petra.muenster@bestfall.de

Autoren/Fotos: André Dominé, Thorsten Kogge,
Dr. Stefan Krimm, Giuseppe Lauria, Axel Probst

Foto Titelseite: André Dominé

Erscheinungsweise: monatlich

Anzeigen: Michael Günther,
Tel.: +49 (0)6131 5841-126,
michael.guenther@konradin.de

Abonnements: Brigitte Sauer,
brigitte.sauer@konradin.de

Grafik: Konradin Druck GmbH,
D-70771 Leinfelden-Echterdingen

Druck: Druckerei Zeidler GmbH & Co. KG,
D-55252 Mainz-Kastel

Kombiabonnement Print/Digital p.a.:
CHF 159,50 [Schweiz]; EUR 132,-
Komplettes Aboangebot siehe
www.direktabo.de

Copyright: Wiedergabe von Artikeln nur mit ausdrücklicher Genehmigung der Redaktion. Alle Preisangaben ohne Gewähr. Für unverlangt eingesandte Weine können wir keine Verantwortung übernehmen.