

COLHEITA

Mit dieser Bezeichnung werden alte Tawnys vermarktet, die mindestens sieben Jahre im Holzfass gelagert werden

PORT, VERY BRITISH!

DER WEIN DES RAUEN DOUROTALS IM NORDEN PORTUGALS IST ENG MIT STOLZ UND HABGIER DER ENGLÄNDER VERBUNDEN: PORT GILT ALS AUSGESPROCHEN BRITISCHES ACCESSOIRE. HINGEGEN FANGEN DIE DEUTSCHEN ERST AN, IHN ALS KULTGETRÄNK ZU ENTDECKEN.

TEXT: ARMIN DIEL UND JOEL B. PAYNE

Obschon archäologische Funde bei Quinta da Ribeira bezeugen, dass auf der Iberischen Halbinsel schon lange vor den Römern Wein hergestellt wurde, ist dem Portwein der Erfolg nicht in die Wiege gelegt worden. Mit Stolz erinnern die Portugiesen zwar auch an den Codex der Westgoten, der im siebten Jahrhundert zur gesetzlichen Regelung des Weinbaus im Dourotal führte. Jedoch fanden erst vor etwa 300 Jahren englische Kaufleute heraus, dass der ursprünglich von ihnen wenig beachtete Rotwein sich nach dem Zusatz von Brantwein erheblich besser transportieren und auch verkaufen ließ. Zur geschmacklichen Abrundung fügten sie dem Elixier gar noch etwas Holundersaft hinzu. Allerdings war vorher niemand auf die Idee gekommen, dem gärenden Wein systematisch Alkohol zuzusetzen, um ihm eine mehr oder weniger deutliche Süße zu bewahren.

Bis zum Anfang des vergangenen Jahrhunderts blieb Port der meistgetrunkene Wein der Engländer. Unter Albions unzähligen Verehrern des Portweins wusste der legendäre englische Admiral Nelson seine Leidenschaft am elegantesten zu verbrämen. Die Geschichte überliefert, er habe seine raffinierten Schlachtpläne mit seinem in Portwein eingetauchten Zeigefinger auf einen Mahagonitisch aufgemalt.

Das wildromantische Dourotal erstreckt sich von der spanischen Grenze über eine Länge von rund 100 Kilometern nach Westen. Dieser durch zerklüftete Gebirgszüge vor dem



John Croft prägte im 18. Jh. den Portwein-Handel, schrieb ein Standardwerk

kalten Wind der atlantischen Küste geschützte Landstrich besteht hauptsächlich aus schiefriem Granitgestein. Der Boden der engen Täler ist derart verwittert, dass er die Rebwurzeln in die Tiefe dringen lässt, um sich die notwendige Feuchtigkeit zu holen. Mit einem Gefälle von 70 Grad und mehr sind die Hänge so steil, dass nur ein Bruchteil des rund 250 000 Hektar großen Flusstales für den Weinbau geeignet ist.

Unter diesen widrigen Bedingungen verdienen rund 30 000 Bauern mit dem Wein ihren Lebensunterhalt. Aus Erfahrung wissen sie: Je steiler der Weinberg und je karger der Boden, umso besser der Wein und der dafür erzielbare Preis. Die übrige Fläche des Tales ist Ödland, dazwischen gruppieren sich Oliven- und Mandelbäume.

Nahe der Flussmündung des Douro in den Atlantik dümpeln heute noch schlanke Boote, die so genannten Barcos Rabelos, im trüben Wasser des Rio Douro. Mit diesen für das Gebiet sehr typischen Segelbooten erfolgte früher der Transport des Portweines durch die malerische, aber auch gefährliche Landschaft des engen Flusstales. Heu-

te zählen sie nur mehr zu den touristischen Attraktionen der Region.

Flussaufwärts, oberhalb von Regua, einst einen Dreitageeritt auf dem Eselrücken von Porto entfernt, wird nach wie vor der beste Portwein erzeugt. Dort und an den fruchtbaren Hängen der Nebenflüsse Corgo, Tavora, Tordo, Pinhao, Tua und Côa sind die Terrassen für den Weinbau buchstäblich in die Felsen gehauen. Jede einzelne dieser mehr als 80 000 mit Schweiß und Blut angelegten Parzellen wurde nach einer alten Acht-Punkte-Skala klassifiziert. Je höher die Einstufung, umso mehr bekommt der jeweilige Winzer für seine Trauben. Hierbei spielen die Lage, der Kultivierungszustand und das Alter der Reben eine maßgebliche Rolle. Etwa 40 Prozent der Gesamternte wird zu Port verarbeitet, der Rest zu normalem Rotwein. Etwa 45 verschiedene Rebsorten sind für die Herstellung von Portwein zugelassen, ernsthafte Produzenten bauen aber nur wenige davon an. Die imposante Sortenliste mit Namen wie Bastardo, Tinta Roriz, Tinta Barroca und Touriga Nacional liest sich fast so spannend wie die Paarungsliste der Bibel.

Nach der Ernte war es früher üblich, die Trauben in steinernen Gefäßen, so genannten Lagares, mit bloßen Füßen zu stampfen. Traditionsbewusste Winzer pflegen diese Methode bis auf den heutigen Tag. Die Gärung des Traubenmostes wird durch die Zugabe von Brantwein abgebrochen, wenn noch etwa die Hälfte des natürlichen Traubenzuckers vorhanden ist. Die für den Gärungsprozess

verantwortlichen Hefen werden durch den Alkoholschock gewissermaßen besoffen gemacht und sterben ab. Übrig bleibt also ein Quantum Süße und ein Mehr an Alkohol. Diesen Komponenten verdankt der Portwein seine enorme Alterungsfähigkeit. Freilich zählt er mit rund 20 Volumprozent nicht zu den leicht wegzusüffelnden Getränken.

Neben dem neumodischen trockenen weißen Port ist der Ruby der einfachste und preiswerteste aller Portweine. Rubys werden aus fruchtigen, eher leichten Grundweinen gewonnen

geröstetem Toastbrot hin, welche von der jahrelangen Lagerung in Fässern herrührt. Tawnys sind gewöhnlich etwas trockener als Rubys und weisen häufig einen leicht nussigen sowie an Orangenschalen und Dörrobst erinnernden Geschmack auf. Bei beiden handelt es sich in der Regel um einen Jahrgangsverschnitt, der zum baldigen Konsum bestimmt ist und seine Qualität durch längeres Flaschenlager kaum verfeinert. Wirklich feine Tawnys tragen jedoch eine Altersangabe auf dem Etikett, die auf die Verweildauer im Fass hindeutet.

nur in besonders guten Jahrgängen gemacht werden. Nach der Gärung lagert der Wein etwa zwei Jahre in Pipes genannten Holzfässern à 600 Liter, bevor er auf dunkle Flaschen abgefüllt wird. Bis zu den 80er-Jahren des vergangenen Jahrhunderts deklarierten die Hersteller, die sogenannten Shipper, maximal zwei bis drei Jahrgänge in einem Jahrzehnt als Vintage-Port. Als Folge der globalen Erwärmung erbringt heute praktisch jeder zweite Jahrgang Qualitäten, die die Herstellung von Vintage-Port rechtfertigen. Wie die berühmten Rotweine in

sich in der Vergangenheit ein frühes finanzielles Engagement auch deshalb, weil die Kurse stets stiegen. Es bleibt abzuwarten, ob dies auch in Zukunft so sein wird, wenn es praktisch jedes zweite Jahr einen Vintage gibt. In den vergangenen Jahren verging in den Londoner Auktionshäusern Christie's und Sotheby praktisch keine Weinversteigerung, ohne dass auch Vintage-Ports angeboten werden. Mitunter widmete man ihnen sogar eine ganze Sitzung.

Große Vintage-Ports bestechen durch ihren unvergleichlichen Duft

Namensähnlichkeit vom Image des noblen Bruders profitiert. Er ist eher als Zwischending von Colheita und Vintage zu betrachten und lagert bis zu sechs Jahren in Pipes. Der LBV bietet oft ein interessantes Preis-Genussverhältnis.

Viele der führenden Häuser in Porto sind auch heute noch in britischem Besitz. Der vielleicht älteste und qualitätsbewussteste Shipper der Spitzenklasse ist Taylor's. Das von dem lebensfrohen Alistair Robertson geleitete Haus erzeugt durch die Bank Portweine höchster Güte, was auch die Londoner Preisnotierungen dokumentieren. Taylor's zwanzig Jahre alter Tawny gehört seit langem zu den besten auf dem Markt. Seinesgleichen sucht der großartige 1992er Vintage des Hauses, der jetzt so langsam seinem geschmacklichen Höhepunkt entgegenstrebt und Liebhabern noch jahrzehntelang Freude bereiten wird.

Von ähnlicher Güte sind die Portweine des Schwesterhauses Fonseca, dessen Chef David Guimaraens vor einigen Jahren vom amerikanischen Magazin *Wine Spectator* zum »Portwein-Erzeuger des Jahres« ernannt wurde. Am meisten beeindruckt die Gesamtleistung dieses kleinen, aber feinen Shippers: Vom einfachen Ruby bis zum edelsten Vintage strahlt hier jeder Wein Klasse aus!

Man hat sich in der Zwischenzeit daran gewöhnt, dass der verdienstvoll für das Image des Portweins kämpfende Dirk van der Niepoort mit seinen Weinen zur Spitzengruppe gehört. Positiv überrascht waren wir von der Qualität der Portweine der unbekannteren Häuser der Familie Symington: Gould-Campbell, Quarles Harris und Smith-Woodhouse. Hingegen konnte man durchaus erwarten, dass die Klassiker von Graham, Dow und Warre mit auf dem Podium stehen.

Neben den Engländern haben sich in den letzten Jahren auch Franzosen im Dourogebiet eingekauft: 1989 übernahm Jean-Claude Rouzaud, dessen Familie auch das



und dürfen bereits nach zweijähriger Fasslagerung abgefüllt werden. Ihre Farbe ist leuchtend rot, die ausgeprägte Süße zeigt nur selten Anzeichen von Alterung. Die Engländer schätzen den fülligen Ruby am meisten in der kalten Jahreszeit. Größte Abnehmer sind aber, man höre und staune, die Franzosen.

Weine mit ausgeprägterem Charakter und größerer Konzentration werden zu bernsteinfarbenem Tawny weiterverarbeitet. Die Bezeichnung deutet auf die gelbbraune Farbe von

Jahrgang heißt auf portugiesisch Colheita. Mit dieser Bezeichnung werden alte Tawnys vermarktet, die bis zum Verkauf mindestens sieben Jahre im Holzfass gelagert werden und aus einem einzigen Jahrgang stammen. Auf dem Etikett muss das Jahr der Abfüllung ersichtlich sein. Es gibt heute nur noch wenige namhafte Erzeuger, etwa Dirk van der Niepoort, die sich mit Enthusiasmus der Herstellung von Colheitas annehmen.

Die Perlen der Portwein-Industrie sind fraglos die Vintage-Ports, die

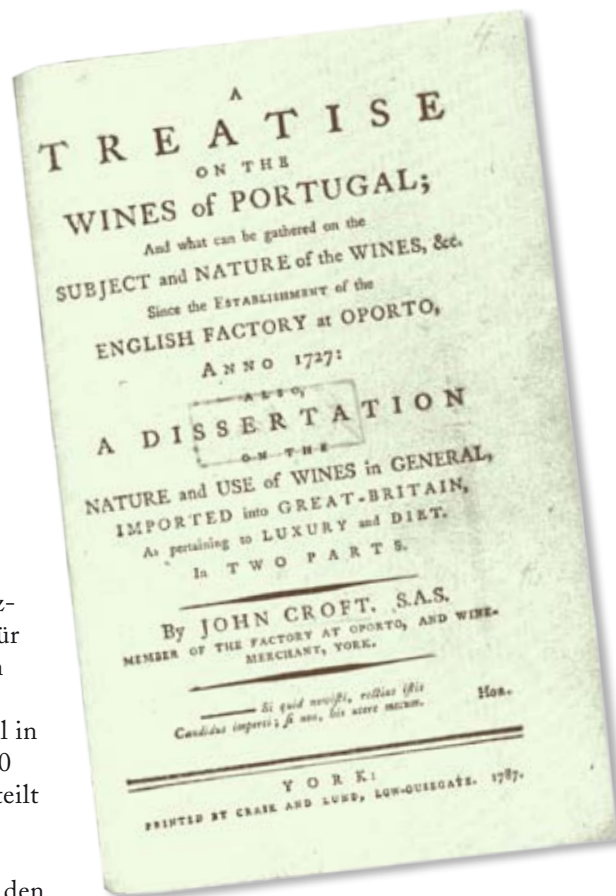
Bordeaux werden auch die Vintages im Stile eines Warentermingeschäfts »en primeur« verkauft. Die Geschäfte haben einen äußerst spekulativen Charakter, beispielsweise wird der Jahrgang 2005 heute bereits gehandelt, obschon ihn bislang kaum jemand probieren konnte. Unsere aktuellen Verkostungen deuten jedenfalls an, dass die Jahrgänge 2004 und 2005 beileibe nicht an rühmliche Vorgänger wie 2003 und 2000 herankommen.

Für die vornehmlich britischen Händler und Portliebhaber lohnte

und geschmackliche Fülle. Die Besten können sogar hundert Jahre und älter werden. Aus heutiger Sicht ist 1994 der wahrscheinlich beste Port-Jahrgang der Neuzeit, dicht gefolgt von 1997. Die Weine der Jahrgänge 1994, 1992 und 2000 haben vielleicht mehr Fruchtichte, aufgrund ihrer komplexen Art erinnern sie aber eher an Ausnahmejahrgänge wie 1977, 1945 und 1927.

Nicht mit Vintage-Port verwechseln sollte man den Late-Bottle-Vintage (LBV), der dank seiner

ANZEIGE
1/3 HOCH



Champagner-Haus Louis Roederer und Château Pichon-Longueville Comtesse besitzt, das Portweinhaus Ramos Pinto, und die Versicherungsgesellschaft AXA kaufte die wunderschön gelegene Quinta do Noval. Zum Weinbergsbesitz dieses Kleinods gehört auch eine mit uralten Reben bepflanzte Parzelle, die den Wein für den »Nacional« liefert. Von diesem teuersten Vintage Port des Landes füllt Noval in guten Jahren maximal 3 000 Flaschen ab, die eher zugeteilt als verkauft werden.

In Portugal selbst beherrscht das Haus Ferreira den Portweinmarkt. Außerdem erzeugt Ferreira mit dem »Barca Velha« einen der besten, aber in jedem Fall den teuersten Tafelrotwein des Landes.

Bis zum Beitritt Portugals zur Europäischen Gemeinschaft in den 80er-Jahren nahmen die Handelshäuser die Exportrechte quasi oligopolistisch wahr. Eine einflussreiche Lobby sorgte dafür, dass kleine Quintas nicht exportieren durften. In den letzten Jahren nimmt die Zahl der kleinen Betriebe aber stetig zu, die die Besonderheit ihrer Weinberge hervorheben und sich so ein eigenes Profil verschaffen möchten.

Als einer der ersten Weingutsbesitzer versuchte sich Antonio Barbaso Vinagre vom Joch der mächtigen Handelshäuser zu befreien. Er besitzt heute stattliche 70 Hektar Rebfläche in den besten Lagen des Duorotals und füllte bereits 1967 seine ersten Weine unter dem Namen »Quinta da Romaneira« ab. Exportieren durfte er sie erst zwanzig Jahre später.

Apropos Export: Neben den Engländern zählen heute vor allem die Amerikaner, Kanadier und Japaner zu den größten Liebhabern von Portwein. Daran änderten auch die schwächelnden Wechselkurse von Dollar und Yen nichts, die die

Weine innerhalb weniger Jahre um 30 Prozent verteuerten. Die Deutschen sind da wieder einmal aus einem ganz anderen Holz geschnitzt: Kein Land der Welt gibt so wenig Geld für Portwein aus! Das mag begreifen wer will: Für ein Auto oder eine neue Küche greift

man bereitwillig tief in die Tasche, aber bei der feinen Lebensart wird nach wie vor geknausert. Mit einem Absatz von 400 000 Flaschen ist das Haus Royal Oporto mengenmäßiger Platzhirsch. Der Bremer Heiner Lobenberg ist einer der wenigen deutschen Weinhändler, der frühzeitig die Vielfalt der portugiesischen Weinbaukunst entdeckt hat und zieht heute seinen Nutzen daraus. »Portugal boomt«, sagt er mit Augenzwinkern, »die Kunden kaufen gerne Vintage Ports von Erzeugern wie Quinta do Vale Meao, Quinta do Vale Dona Maria oder Quinta do Crasto«. Einst hatte er auch die Nobelmarken Taylor's, Graham's, Fonseca und Co. im Programm, wovon heute nur noch Quinta do Noval übrig geblieben ist. Lobenberg empfiehlt seinen Kunden übrigens, Vintage Port jung zu trinken, so lange er noch von seiner jugendlichen Frucht geprägt ist. »Nach etwa drei Jahren Flaschenreife verliert er seinen ursprünglichen Reiz und wird erst wieder nach einem Vierteljahrhundert interessant!« ♦

PORTWEIN AUF EINEN BLICK

Anbaufläche: 40 000 Hektar;
Bodenbeschaffenheit: Schieferverwitterung an Steilhängen;
Hauptrebsorten: Tinta Roriz, Tinto Cao, Tinta Barroca, Touriga Francesca und Touriga Nacional; **Vintage Produktion:** etwa 3 Millionen Liter;
Anbieter von Vintage: etwa 60 Erzeuger

Die letzten Spitzenjahrgänge für Vintage Port

2003 - 2000 - 1997 - 1994 - 1992 - 1991 - 1985 - 1977 - 1970 - 1966

Spitzenreiter 2003er Vintage-Port

Weingut	Punkte
Quinta do Noval »Nacional«	97
Taylor's	97
Fonseca	96
Graham's	95
Niepoort	95
Quinta do Noval	95
Dow's	94
Croft	94
Ramos-Pinto	93
Warre's	93

Spitzenreiter 2000er Vintage-Port

Weingut	Punkte
Graham's	97
Taylor's	97
Quinta do Noval »Nacional«	96
Fonseca	95
Niepoort	95
Dow's	93
Quinta do Noval	93
Cockburn	92
Gould-Campbell	92
Ramos-Pinto	92
Quinta do Silval »Magalhães«	92
Quinta do Vesuvio	92