

November 2022

17. November 2022 „Portweinveranstaltung“ Dritter Versuch / Jahresabschlussveranstaltung

Endlich, nach nur zwei Absagen wegen Corona, durften wir die schon so lange von unserem Weinfreund Matthias Metzger vorbereitete Portweinverkostung in den Räumlichkeiten der Lindenbrauerei durchführen.

Matthias Metzger hatte dafür alle Register gezogen und uns einen Abend beschert, der voller Informationen war und von einer Geschmacksexplosion zur nächsten führte.

Zur Verkostung wurden an diesem Abend sieben hochprozentige Portweine in zwei Gruppen gereicht.

Gruppe 1

Wein 1 - Portwein extra dry white / Porto Meners

Wein 2 - Portwein fine rose / Porto Meners

Wein 3 - Portwein fine ruby / Porto Meners

Wein 4 - Portweine fine tawny / Porto Meners

Erste Geschmacksexplosion an diesem Abend war der Portwein Nr. 3 in Verbindung mit der Nougattrüffel.

Zweite Geschmacksexplosion der Portwein Nr. 4 in Verbindung mit einem extra noch nicht so durchgereiften Gorgonzola.

Sorry, solch einen Gaumengenuss dieser Kombinationen muss/sollte man erlebt haben, aber wir hatten noch drei weitere Portweine zu verkosten.

Gruppe 2

Wein 5 - Portwein 10 Jahre tawny / Kopke

Wein 6 - Portwein 30 Jahre tawny / Kopke

Wein 7 - Portwein Vintage 1982 / Flaschenreifung / Ramos Pinto

Die Portweine 5, 6, 7 waren purer Genuss!



Die Portwein Rebsorten für weiße und rote Portweine

Die Rebsorten, die für den Portweinanbau genutzt werden dürfen, werden vom portugiesischen Portweininstitut bestimmt. Das sind alleine für die roten Portweine mehr als 80 Rebsorten.

Diese werden aber noch weiter klassifiziert:

- empfohlen
- erlaubt
- toleriert

Bei den Rebsorten für **rote Ports** sind unter anderem Tinta Barroca, Touriga Francesca, Tinta Roriz, Tinta Amarela und Tinto Cão usw. freigegeben, dazu die Touriga Nacional, welche als die beste Rebsorte für Portweine gilt.

Die bekanntesten für **weiße Portweine** freigegebenen Rebsorten wären Rabigato eingesetzt.

Zugelassen sind ebenfalls die Sorten Donzelinho Branco, Esgana Cão, Folgasão, Gouveio oder Moscatel (sämtliche Trauben in alphabetischer Reihenfolge).

Portwein Rebsorten – Auch die Eigenschaften und Gegebenheiten der Anbaufläche sind entscheidend

Allerdings unterscheidet sich das Anbaugebiet nach der Ausrichtung seiner Lagen, seiner Höhen und der Bodenbeschaffenheit mit Erde und Gesteinsschichten.

All das macht in dem eng begrenzten Gebiet (innerhalb 240.000 Ha im nördlichen Douro Tal, von denen rund 40.000 Ha bestockt sind) dennoch enorme Unterschiede, welche Rebsorten vorzugsweise wo verwendet werden können.

Die Winzer müssen also sehr genau überlegen, welche Rebstöcke sie pflanzen und bewirtschaften wollen, denn schließlich können diese nicht einfach von einem zum nächsten Jahr ausgetauscht werden.

Portwein Rebsorten – Finden Sie Ihren favorisierten Portwein auch über die Rebsorte

Wenn du also einen Portwein gefunden hast, der dein persönlicher Favorit ist (unabhängig von der Herstellungsmethode), dann achte darauf bei derselben Herstellungsmethode auch immer auf die Region, aus der dieser Portwein stammt.

Nur innerhalb derselben Herstellungsmethode kannst du erkennen, wie sehr dein Geschmack von der Rebsorte beeinflusst wird.

Die Rebsorten für Portweine

Beim Portwein gibt es zahlreiche Unterschiede. Zu behaupten, ein junger **Tawny Port** wäre minderwertiger als ein **alter Vintage Port**, das stimmt so nicht ganz.

Darüber entscheiden viele Faktoren. Auch die Rebsorten. Nur dass es bei Portwein so ist, dass nicht jede Rebsorte verwendet werden kann und darf.

Portwein Rebsorten: Die Qualität von Portweinen

Bei einem **Tawny** handelt es sich um einen Durchschnittsjahrgang, bei einem **Vintage Port** um einen Spitzenjahrgang. Dennoch sind beides hochwertige Portweine.

Man muss das so verstehen, dass das jährliche Wetter die Qualität der Trauben beeinflusst. Sehr volle Trauben müssen sehr langsam und schonend reifen, um ihren vollen Geschmack zu entwickeln, durchschnittliche Trauben würden als lange gelagerter Wein aber im Aroma abflachen.

Daher müssen sie schneller in Fässern reifen.

Die Rebsorte als Qualitätsfaktor

Die Qualität wird aber von zahlreichen anderen Faktoren beeinflusst. Auch die Wahl der Rebsorten ist entscheidend. Nun ist es aber nicht so, dass ein Weinbauer jedes Jahr Rebsorten so pflanzen könnte, wie er sie in den nächsten Jahren haben will. Vielmehr stehen die Rebstocke viele Jahre in den Weinbergen. Darüber hinaus darf auch nicht jede Rebsorte verwendet werden.

Der Portwein war der erste Wein weltweit, für den ein staatliches Gütesiegel definiert wurde – und das bereits im 18. Jahrhundert.

Portwein Rebsorten – Nicht jede Rebsorte darf verwendet werden

Darin wird nicht nur die Region exakt bestimmt, in der Trauben für Portwein angebaut werden dürfen. Auch die Rebsorten selbst werden klar festgelegt.

Es gibt unterschiedliche Kategorien.

Zunächst wird nach solchen Rebsorten unterschieden, die für weiße und rote Portweine bzw. neuerdings auch Rose Ports verwendet werden dürfen. Darüber hinaus werden die Rebsorten selbst aber ebenfalls klassifiziert nach „empfohlen“, „erlaubt“ sowie „toleriert“.

Aber auch die einzelnen Weinberge unterscheiden sich.

Portwein Rebsorten: Viele große Portweine sind fest mit einer Rebsorte verbunden

Manche sind steil und steinig, andere eher flach und sonnengeschützt. Daraus ergibt sich auch ein völlig unterschiedlicher Anspruch der Reben. Letztendlich spielt aber auch das jährliche Wetter eine große Rolle. So kann das Wetter in einem Jahr für eine Rebsorte besonders gut, für eine andere eher schlecht sein. Zwei Felder, die genau nebeneinander liegen, können so eine völlig unterschiedliche Qualität hervorbringen.

Bei den Traditionsherstellern ist es jedoch so, dass diese seit vielen Jahren auf dieselben Rebsorten setzen. So finden sich diese teilweise auch wieder in der Bezeichnung der verschiedenen Portweine.

Die Unterteilung von Portwein zu überdurchschnittlichen (Old Tawny, LBV) und Spitzenports (Vintage)

Portwein wird unterteilt nach durchschnittlichen, überdurchschnittlichen und Spitzenjahrgängen.

Zunächst reifen die Weine ein halbes Jahr auf dem Weingut.

Dann werden sie nach Porto transportiert und werden zum weiteren Reifen in großen Stahl- oder Holztanks gelagert, die nahezu luftdicht sind.

So kann der Portwein nicht oxidieren.

Bei der Verkostung nach zwei Jahren wird nun entschieden, welche Qualität ein Portwein haben wird.

Zudem wird die Fass- oder Flaschengärung festgelegt.

Weil die Unterschiede zwischen überdurchschnittlichen und Spitzenjahrgängen sehr fein sein können, kann der eine oder andere LBV (long bottleled vintage) oder Old Tawny (Fassreifung in Pipen) durchaus an einen Vintage heranreichen.

Die Qualität von Spitzenjahrgängen als weiteres Merkmal von Vintage Ports

Beim Vintage wird zudem die Qualität des Spitzenjahrgangs noch einmal verfeinert dargestellt.

Dazu gibt es die folgenden Klassifizierungen in aufsteigender Reihenfolge:

- **gut**
- **sehr gut**
- **hervorragend**

Im Schnitt gibt es dabei in einem Jahrzehnt drei bis vier hervorragende Spitzenports, wobei es die letzten guten und sehr guten Vintage Portweine noch vor der Jahrtausendwende gab. Aktuell handelt es sich beim 2011er um den bislang letzten hervorragenden Spitzenportwein aus dieser Dekade, die Jahrgänge 2015 und 2016 sind dabei aber noch nicht berücksichtigt.

Welche Vintage Portwein Jahrgänge sollten man nun kaufen?

Nun mag sich vielen Käufern von Vintage Portwein die Frage stellen, ob es nun ein eher junger oder ein eher alter Vintage Port sein mag. Diese Frage lässt sich mit Ja oder Nein beantworten, denn es kommt darauf an, was man mit dem Portwein vorhat. Grundsätzlich gilt zunächst, dass die Flaschenreifung ein sehr langsamer und damit schonender Prozess ist.

Daher kann es Jahrzehnte dauern, bis ein Spitzenport zur vollkommenen Geschmacksentfaltung gereift ist.