



Sigi Hiss, Weinfachberater aus Einsiedeln (Schweiz), hat fürs chilli Portweine getestet.

Portwein

Wein mit Alkoholverstärker



Mit diesen originalen Booten wird der Portwein von den Hängen des Duoro-Tals in die Portweinkeller nach Porto gebracht.

Portwein-Stile

White Port: Aus weißen Trauben, niedriger Alkoholgehalt – um 15 Prozent. Es gibt ihn von trocken bis süß. Nahezu gleiche Herstellung wie beim roten Portwein – aber mit nur kurzer oder gar keiner Maischestandzeit. Reift zwei bis drei Jahre im Tank.

Ruby Port: Günstigste Variante. Oft sehr süß und fruchtig. Sofort genussreif. Reift zwei bis drei Jahre im Tank, Holzfass oder Zementtank.

Tawny Port: Meist der leichtere Typ. Weniger süß. Reift mindestens zwei, drei Jahre im Holzfass. Der Name kommt von der Farbe Tawny = lohfarben. Es gibt 10-, 20-, 30- und sogar 40-jährige Tawny's. Alte Tawny's sind grandios, da mit viel Finesse und Eleganz.

LBV Port: Late Bottled Vintage. Reift zwischen dreieinhalb und sechs Jahre im Holzfass oder Tank und ist sofort genussreif, wenn er auf den Markt kommt. Kann sich aber auch noch etwas in der Flasche weiterentwickeln. Der günstigere kleine Bruder des Vintage, nicht ganz dessen Qualität – aber sehr oft ein gutes Preis-Leistungs-Verhältnis.

Vintage Port: Jahrgangsportwein – die qualitativ höchste Stufe. Wird nur in besten Jahren und von besten Trauben aus einem Jahrgang hergestellt. Lagert zwei, drei Jahre im Fass und wird dann abgefüllt. Muss unbedingt noch mindestens 10 Jahre in der Flasche reifen oder auch deutlich länger. Wuchtig und kraftvoll.

Colheita: Jahrgangsportwein. Mindestens acht Jahre bleibt er im Holzfass, sehr oft auch deutlich länger. Sofort genussreif. Komplexe und edle Weine.

Single Quinta Vintage Port: Liegt in der Qualität bei einem Vintage, jedoch dürfen die Trauben nur aus einer Quinta (Weingut) stammen.

Die 77-prozentige Beigabe

chilli-Weinguide goes Portugal

Der Portwein, wie wir ihn heute kennen, wurde maßgeblich von den Engländern beeinflusst. Der Abt von Lamego krediszierte 1678 zwei Engländern, die dort das Handwerk des Weinhandels erlernen sollten, einen Wein. Sie waren so begeistert, dass sie den Wein, damals „roter Portugal“ genannt, fortan in ihre Heimat importierten. Herstellen können auch andere Weinanbaugebiete alkohol-verstärkte Weine, nur darf er dann nicht als Portwein bezeichnet werden.

Portwein wird im Douroal an den Hängen des Flusses Douro im Nordosten Portugals produziert. Die Grenzen des Weinbaugebietes sind seit Mitte des 18. Jahrhunderts festgelegt. Seit 1982 dürfen in dieser Denominação de Origem Controlada (DOC, ein Qualitätswein aus bestimmter Herkunft) auch Rotweine und Weißweine produziert werden, jedoch sind die besten, stark schieferhaltigen Lagen an den terrassierten Weinberghängen dem Port vorbehalten. Das Besondere am Portwein sind sein hoher Alkoholgehalt und seine intensiv fruchtigen Aromen nach Pflaumen – eingelegten roten und schwarzen Früchten – Schokoladigem und auch Holunder. Die Trauben werden per Hand in Körbe gelesen und dann zur Gärung angequetscht, die sehr kurz ist, weil ein bestimmter Süßegehalt erwünscht ist. Um aber eine hohe Farbstoff- und Extraktausbeute zu erzielen, werden die Trauben mechanisch bearbeitet, traditionell wird das noch heute mit den Füßen gemacht. Ungefähr zur Halbzeit der Gärung wird Weingeist mit 77-prozentigem Alkohol zugegeben, um die Gärung zu stoppen. Danach erfolgt der Ausbau ähnlich dem Rotwein. Das Endprodukt hat einen Alkoholgehalt von 18 bis 20 Prozent – je nach Stil.

Sigi Hiss

Nieport Ruby

B Wuchtig konzentriert nach frischen schwarzen & roten Waldfrüchten, vollreife Kirschen-Brombeeren-Holunder-Himbeeren wenn man sie frisch aufbricht, Amarenakirsche, nicht plump, wie so oft bei Ruby's sondern ganz rein & klar, etwas erdig.

C Satte Süße – nicht pappig wirkend, jung, offen & ausladend, sehr klare Früchte, seidene Tannine, kräftige Säure, etwas leicht grüne Walnuss, zu Schokodessert oder ganz intensiven Wildgerichten & natürlich zu intensiven Weichkäsen. Einer der besten Ruby's, wenn nicht gar der Beste.

bis 2008/9

ca. 15,- €
im Fachhandel

86

TOP



Nieport Vintage 2000

B Ausladend, voll, allerreife rote & schwarze Waldfrüchte, wahnsinnig konzentriert, dicht, es zieht einen fast ins Glas hinein, am 3. Tag öffnet sich das Ganze langsam & verliert etwas an Kompaktheit & gewinnt an Tiefe. Man kann das Potenzial fast greifen.

C Ausladend, weich, voll, Wein fließt deutlich viskos ins Glas, satte aber feinste Tannine – mürbe, extrem hoher Extrakt, Druck, Dichte, Unmengen an Frucht, schlichtweg sensationell!! Kaufen und hinlegen.

2008–2025

ca. 70,- €
im Fachhandel

97


TOP



Churchill's 1999 LBV

B Viel Luft, Ansatz von Waldfrüchten, Erdbeeren & Brombeeren, Touch Kardamom & Zimt, sehr distinguert wirkend. Stil.

G Reif und fein im besten Sinne, feinmaschige Art, satte Mineralität, Süße sehr gut ausbalanciert, Nüsse, Pflaumen, Brombeertouch, seidiges Tannin, Waldboden, rassistischer Typ mit Stil. Langer Abgang.

 bis 2010

gesehen bei Weinlein Herdern

90

TOP

**Royal Oporto „Tawny Port“**

B Nicht ganz sauber, Kräuter der Provence, wirkt überlagert, nicht sehr schön.

G Am Gaumen besser, sauber, OK, gute Süße-Alkohol-Balance, Backpflaume, Karamell, mineralisch, wuchtiger Stil, mittlerer Abgang, vernünftige Standardqualität.


zur Verfügung gestellt von: Neukauf, Lorettostraße, Wiehre

80

**Delaforce „Fine Ruby Port“**

B Unsauber, muffig, keine klare Frucht, wenig Ruby Typizität, mit Luft oxidiert der Port.

G Satte, plumpe Süße, wuchtig, etwas alkoholisch, etwas süßliche Schwarzkirsche, unharmonisch, wieder muffig und unsauber, kurz.

 Wenn, dann sofort trinken.

zur Verfügung gestellt von: Neukauf, Lorettostraße, Wiehre

75



Alle Verkostungen sind Blindverkostungen, Temperaturen: roter Portwein 18 Grad / weißer Portwein 13 Grad. Geruchsfreie DLG-Degustationsgläser

Verkostungskriterien

1. Absoluter Geschmack
2. Preis-Gegenwert-Relation

Bewertung

Skala: 50–100 Punkte ●
 50–60: nahezu nicht genießbar
 60–70: schlechtes Produkt, verfallen oder verwässert
 70–80: Produkt ok, aber austauschbar, keine Sortentypizität
 80–90: guter bis sehr guter Wein, sorten- oder regionspezifisch, wieder erkennbar, differenziert
 90–100: große Kunst, komplex, vielschichtig, hohe Differenzierbarkeit, sorten-, region- oder stilimmanent

TOP Die besten Weine wurden nochmals verkostet, daraus die Tops gewählt.

 am leckersten bis...

B Bouquet **G** Geschmack

Churchill's Tawny Port 10 Years old

B Endlich eine Tawny-Nase, Tabak, Zigarren, Touch Backpflaumen, Quittengelee im Hintergrund, Pistazien, geröstete Mandeln, sehr komplex und tief.

G Herrlich verwoben, tolle Balance, reife Säure, Datteln und Karamell, Honig, getrocknete Aprikosen, Zigarrenwürze, elegante Art, hervorragend zu reifen Käsen, langer von passender Süße begleiteter Abgang. Klasse.

 bis 2011

gesehen bei: Weinlein, Herdern


90

TOP

**Churchill's Reserve Port**

B Kühle dezente Nase, Bitterschoko, würzig, Holunder, pfeffrig, gewinnt deutlich an Luft, sehr komplex für einen Ruby-Typ.

G Saftig, gute Süße-Alkohol Balance, Druck, mineralisch, auf dem Punkt, sehr gute Balance, Rumtopf, frische Pflaumen, aber auch Zwetschenkompott, gewisse Eleganz, gewinnt mit Luft deutlich, langer sehr schwarzkirschi-ger Abgang.

 bis 2009

gesehen bei Weinlein, Herdern

86

TOP

**Astrada „Tawny Port Wine“**

B Reife, offene Nase, getrocknete Feige, Laub, fein, gefällig.

G Sehr süß, süffig, saftig, gefällig, rund, gut gemachte kommerzielle Qualität, Aromen wie im Bukett, für schnellen Verbrauch, zu reifem Käse sehr gut.

zur Verfügung gestellt von: Neukauf, Lorettostraße, Wiehre

83

**Sandemann – Tawny**

B Zurückhaltend, etwas getrocknete Feige, Datteln, Touch Karamell – nicht sehr tief.

G Offene Art, reif, wenig Süße, einfache Struktur, sauber gemacht, innert 6 Monaten ab Kaufdatum trinken.

 Jetzt trinken

ca. 10,- €

80

**Nieport Dry white**

B Offen, helle frische Früchte, Aprikose, Orangen- & Zitronenschale, etwas Bisquit & Honig. Animierend.

G Frische Stilistik, klare Säure, sehr gute Süße-Alkohol-Balance, wieder helles frisches Obst mit gedörrten Aprikosen, fein hinterlegte Mineralik, kühl servieren zu Oliven oder zu salzig würzigen Käsen.

 Jetzt trinken.

ca. 11,- € im Fachhandel

86

TOP

**Graham LBV 1994**

B Sehr dezent, Zedernholz, Tabak, erst mit viel Luft kommen filigrane Waldfrüchte & Rumtopf hervor, wie für Zigarren gemacht. Edel & fast schon überheblich wirkend.

G Dezente Süße, sehr feine Tannine, reife aber kräftige Säure, Finesse & Struktur, kraftvolle Ballerina, distinguert, feine Bitterschoko, Tabak, etwas Waldboden – Touch Trüffel, deutlich mineralische Note, im Hintergrund reife Himbeeren – etwas rote Beete & Holunder, eigene aber hervorragende Interpretation eines LBV-Port. Toll.

 trinken bis 2015

ca. 28,- € im Fachhandel


91

TOP

**Nieport Tawny 10 years old**

B Feingliedrig & komplex, edel, Laub, Cognacaromen, nussig, Touch getrocknete Backpflaumen, gebrannter Zucker, dazugehörige leichte oxidative Komponente, Klasse!

G Wunderbares Süße-Alkohol Spiel, grandiose dicht wirkende Balance, feine mineralische Noten, tolle Säure, wieder nussig & etwas bitteres Karamell, Crème Brulée, frische Feige, sehr langer & komplexer Abgang. Solo am Kamin.

 trinken bis 2010/11

ab 33,- € im Fachhandel

91

TOP

**Richtige Temperatur**

Weißer Port sollten Sie gekühlt auf Weißwein-Temperatur servieren, einfache Portweine wie Ruby, junge Tawny's leicht gekühlt, hochwertige Ports wie Vintage, LBV und alte Tawny's auf Rotwein-Temperatur. Die Flaschen sollten wieder verschlossen im Kühlschrank aufbewahrt werden. Die einfacheren Qualitäten wie Ruby's und Tawny's von Aldi und vergleichbaren Quellen oder Weiße Ports nach spätestens vier Tagen aufbrauchen. Bessere Produzenten halten durchaus eine bis zwei Wochen, Vintage Ports, Single Quinta Vintage Port und LBV's auch länger.

Halbe Flaschen (0,375l) sind sehr empfehlenswert, da eine ganze Flasche doch oft nicht ausgetrunken wird.

