

## ESSENCIA DO VINHO 2008

Internationale Weinmessen haben immer etwas Aufregendes an sich – vor allem im März in Porto, wenn es in Deutschland beim Abflug bei 2° regnet und man in Porto das Flugzeug mit vielen Graden mehr unter der portugiesischen Sonne wieder verlässt.



Im erhabenen Palácio da Bolsa, nahe am Douro, findet jährlich die größte portugiesische Weinmesse statt. Alle namhaften Produzenten finden sich dort ein und stellen – meist – ihre aktuellsten Weine aus. Einzige Ausnahme ist der ein oder andere Portweinhersteller, der auch gereifere Produkte zur Verkostung anbietet. So sind fast alle mit ihrem aktuellen Vintage Port des Jahres 2005 vertreten. Sowohl die Symingtons als auch Taylors und Fonseca haben allerdings mit dem 1996er Dow's Bomfim und den 1985 Taylors und Fonseca Vintage Ports diesen Trend gebrochen und man konnte sich als "normaler" Messebesucher auch ein Bild von hervorragenden gealterten Vintage Ports machen.

Die Messe bietet ideale Gelegenheit, Detailfragen beantwortet zu bekommen und gewisse Trends zu erfahren. Der Mainstream ist derzeit in Portugal starker, schwerer Rotwein und es existiert kaum ein Portweinhersteller, der sich diesem Trend entzieht.

Da ich mich ganz dem Portwein verschrieben habe, beschränke ich mich aber auf die events rund um den Portwein und die waren vor allem drei:

## (1) "BLIND TASTING" VON 5 VINTAGE PORTS DES JAHRGANGS 2005

Da ich gerade mitten in der Vintage Port 2005 Verkostung bin, war dies natürlich genau mein Thema. Ich liebe Blindverkostungen, denn sie nehmen alle Vorurteile oder sonstige Gefühle und Erfahrungen aus dem Wein heraus und bieten das nackte Produkt:

- (1) Der erste Wein, der präsentiert wurde, bekam von mir relativ schlechte Noten. Schöne dunkle Farbe mit merklichem Wasserrand und relativ leichter Struktur. Sehr verhaltene Nase. Säure mit hintergründiger Frucht von Himbeeren und Johannisbeeren. Macht insgesamt einen wenig konzentrierten Eindruck. Im Mund Säure, Alkohol, die mittlere Tanninstruktur stützt gut. Leichte Frucht. Ein schöner, fruchtiger Abgang, mittellang. Ich tippte auf den Burmester 05. **15**
- (2) Schönes Violett mit guten Reflexen bei mittlerer Struktur. Das Bouquet war würzig mit einer schönen Tiefe und einer angenehmen Kirsch-Heidelbeernote. Am Gaumen schönes Kirscharoma und gute Tannine. Guter, fruchtbetonter Abgang und gute Stütze durch die Tannine. Mein Favorit hier war der Pocas 05. **17**
- (3) Der dritte Wein besaß eine schöne tief-violette Farbe bei guten Reflexen. In der Nase eine schöne Würznote, Tabak und hintergründige Frucht, gut proportionierter Alkohol. Im Mund zeigte der Wein eine recht tiefe Konzentration, die Würznote der Nase und eine ausgeprägtere Fruchtintensität von roten Beeren. Dieser Wein war schon recht harmonisch. Ein mittellanger Abgang mit allen notwendigen Elementen rundete ihn ab. Mein Tipp: Taylors Terra Feita oder Fonseca's Guimaraens 05. **17**
- (4) Das vorletzte Glas zeigte wenig Reflexe in sehr tiefem und dunklem Violett. Der Wein wirkte ein wenig stumpf. In der Nase eine schöne Tiefe, Pflaumen, Cassis, gute Würznote. Ein mundfüllender Wein mit einer schönen Cassis-Heidelbeernote und ausreichend Säure und Alkohol, um diesem Wein ein recht langes Leben mitzugeben. Der mittellange Abgang war gut strukturiert. Schön! Hier gehörten der Taylors Vargellas und der Dows Senhora da Ribeira zu meinen Hauptverdächtigen. **17**
- (5) Der letzte Wein gab mir im Nachhinein ein Rätsel auf: sehr tiefes Violett – der dunkelste von allen, gut strukturiert. Das Bouquet war verhalten, aber versprach eine gute Intensität mit präsender Alkohol- und Säurenote. Am Gaumen waren zunächst Alkohol und Säure präsent. Die Frucht (Johannisbeere und Pflaume) traten zunächst in den Hintergrund. Der adstringente Abgang war mittellang mit wenig Frucht bei schöner Länge. Annahme: Fonseca's Guimaraens. **16-17**

## AUFLÖSUNG

- (1) Zu meinem größten Erstaunen: Niepoort VP 2005
- (2) Ramos Pinto Quinta da Evamoira VP 2005
- (3) Taylor's Quinta da Terra Feita VP 2005
- (4) Dow's Quinta da Senhora da Ribeira VP 2005
- (5) Quinta das Carvalhas VP 2005



Mir war nicht bekannt, dass es unter dem Label des letzten Weines einen 2005er Vintage Port gibt, obwohl ich mir eingebildet hatte, ausreichende Recherche bezüglich der Vintage Ports 2005 unternommen zu haben. Ein kurzer Anruf bei der Real Companhia Velha lüftete das Geheimnis: Es ist der Royal Oporto, der im portugiesischen Inland unter dem Label Carvalhas vertrieben wird. Man lernt nie aus...

## (2) DIE "COLHEITA EXPERIENCE"

Im wunderschönen SALÃO ÁRABE wurden einige der zur Sogevinus gehörenden Colheitas ausgeschenkt. Leider reichte mein Langenscheid Portugiesisch Kurs CD 1 und 2 noch nicht aus, um die in flüssigem Portugiesisch vorgetragene Präsentation von Pedro Sá, dem Önologen bei Sogevinus, komplett zu verstehen, doch mein Banknachbar erwies sich gnädig und übersetzte fast simultan. Alle Weine wurden kurz vor der Verkostung auf Flaschen abgefüllt.

**CALEM COLHEITA 1961** – Leuchtendes Hellbraun mit schöner Konzentration. Im Bouquet Nüsse und Datteln, aber noch recht verhalten. Der Gaumen präsentiert sich ausreichend komplex mit einer angenehmen Creme Brulee-Note und Trockenfrüchten. Nachhaltiger Abgang. **17**

**CALEM COLHEITA 1957** – Die Farbe dunkler, erinnerte mehr an einen stumpfen 20y old Tawny mit tieferer Struktur. In der Nase alkoholisch, Holztouch und verhaltene Karamellnote. Ein mundfüllender Wein mit gut stützendem Alkohol. Mittellanger Abgang, in dem eine schöne Mandelnote mitschwingt. **17**



**BURMESTER COLHEITA 1944** – Sehr tiefes Rotorange und eine tolle Konzentration. In der Nase ist dieser Wein erstaunlich vital und zeigt eine erstaunliche Tiefe. Komplexes Trockenfruchtaroma, aus dem vor allem Rosinen und Datteln hervorstechen. Sehr komplex. Am Gaumen wirkt der Burmester mit immerhin schon 64 Jahren auf dem Buckel zunächst leicht, dann setzt eine schöne Konzentration von getrockneten Feigen und Rosinen ein. Langer Abgang. Sehr schön und rund. Ein toller Colheita. **17-18**

**KOPKE COLHEITA 1941** – Der Kopke präsentiert sich in leuchtendem Orange, fast bräunlich mit einer tiefen Struktur. In der Nase wirkt er vordergründig alkoholisch mit schöner Säure und einer Nuss-Mandel-Note. Der Gaumen ist alkoholbetont mit viel Säure. Das Nussaroma ist eher hintergründig. Nicht besonders süß. **17-18**

**BURMESTER COLHEITA 1937** – Dieser Wein wartet mit einer bräunlichen Farbe und einem deutlich erkennbaren Wasserrand auf. Die Nase ist sehr komplex (viele Sorten getrockneter Früchte) und lässt schön integrierten Alkohol erahnen. Am Gaumen voluminös, tief, mit noch guter Stütze durch ganz schwach erkennbare Tannine und die Säure. Schöne Länge im Abgang, aber vom Abgang hätte ich mehr erwartet. Dennoch: ein toller Colheita. **18**

**BARROS COLHEITA 1935** – Der Dunkelste von allen. Tiefes Braun mit orangen Reflexen. Erhabene Konzentration. Das Bouquet lässt eine Kaffee-/ Malznote klar erkennen. Ganz leicht angebrannt. Schöner Alkohol. Im Mund überschwänglich süß – fast zu süß mir dominanten verbrannten Kaffeearomen. Ist das der Douro-Bake? Wäre mal interessant zu erfahren, wo dieser Wein

gelagert wurde, wobei die Papiere bestimmt nicht ins Jahr 1935 zurückreichen. Ein zu kurzer Abgang. Ein interessanter Wein, aber nicht komplex genug. **17**

**KOPKE COLHEITA 1935** – Der 35er Kopke wirkt optisch fast wie ein Single Malt. Strohgelbe, leuchtende Farbe. Erinnert mich von der Farbe an den 48er Grahams VP. In der Nase Säure, schöne Trockenfruchtnote von Datteln und Mandeln. Am Gaumen sehr säurehaltig. Die Säure ist so dominant, dass die anderen Aromen nur ganz leicht im Hintergrund mitschwingen. Der Kopke 35 macht auf mich den Eindruck, dass die besten Jahre hinter ihm liegen. Während die Nase noch Erwartungen weckt, ist alles andere eher enttäuschend. **15**

**KOPKE COLHEITA 1900** – Es ist immer ein Erlebnis, eine 70 Jahre ältere Persönlichkeit vor sich zu haben, als man selbst ist: Tiefes Braun mit grünen Reflexen und ausgeprägtem Wasserrand. Trüb. Gute Konzentration. In der Nase sehr süß, Malznote, Karamell und Kaffee. Auch am Gaumen süß mit den fast identischen Aromen der Nase: Malz und Kaffee. Guter Abgang. Ein Opa, der bald die Augen schließen wird. **Ohne Bewertung**

### **(3) DIE FERREIRA VINTAGE PORT VERKOSTUNG**

Diese Präsentation wurde in einem fast noch erhabeneren Saal durchgeführt – dem SALA DO TRIBUNAL. Durch die alten, hohen Räume wirkte die mal wieder portugiesische Stimme des Chef-Önologen Ferreiras, Luís Sottomayor noch erhabener. Vom gestrigen Tage fast schon geübt überzeugte ich meinen portugiesischen Nachbarn, die wichtigsten Informationen für mich zu übersetzen. Thema war das Beste aus dem 19. und 20. Jahrhundert – die Spannung stieg.



#### **FERREIRA VINTAGE PORT 1994**

– Ich liebe die 94er. Sie sind so kräftig, so tief und konzentriert, dass die meisten von ihnen bedenkenlos 50 Jahre und mehr überdauern. Der Ferreira überzeugte durch ein leuchtendes Rot, aber nur eine mittlere Struktur. Die Nase verspricht eine gute Komplexität mit schöner Frucht von Himbeeren und Kirschen, nicht verschlossen. Am Gaumen bemerkt man die gut stützende Tanninstruktur und viel rote Frucht. Gute Säure. Ein Abgang mit schöner Länge und viel Säure. So ganz ist er noch nicht wieder erwacht. Potential! **18**

**FERREIRA VINTAGE PORT 1978** – Einen 78 habe ich bisher noch nicht getrunken und es war auch kein Single Quinta VP. Schöne altersgemäße rotorange-leuchtende Farbe mit guten Reflexen. Relativ leichte Konzentration. Im Bouquet eine tolle Fruchtnote mit Mokka- und Tabaktouch. Sehr vielversprechend. Im Mund zeigt sich der Wein gut integriert. Voll und rund mit ausreichend Frucht und einer schönen Kaffeernote. Mittellanger wohlschmeckender Abgang. Bei einer Blindverkostung wäre dieser Wein für einen 77er durchgegangen. **18**

**FERREIRA VINTAGE PORT 1966** – Schönes Rotbraun mit entsprechenden Alterungsspuren bei mittlerer Struktur. Die Nase ist verhalten mit Toffee- und Malzaromen und leichter Würze. Am Gaumen ist der Wein komplexer als die Nase verspricht. Schöne Würznote. Erinnert mich an den 67er Noval. Mittellanger Abgang. Der Abgang betont die Toffeenote. **17**

**FERREIRA VINTAGE PORT 1947** – Aus der Magnum: Orangerote Farbe mit Brauntönen. Tiefe, schöne Struktur mit Wasserrand. Die Nase verspricht Karamell- und Toffee. Medizinale Aromen. Der Ferreira 47 schmiegt sich an den Gaumen an. Elegant und soft mit einer ausgeprägten Toffeenote. Mittellanger ausgeglichener Abgang. Toll. **18**

**FERREIRA VINTAGE PORT 1917** – Stark leuchtendes Gelb mit starken Reflexen. Wirkt von der Struktur her eher leicht. Sehr sauber. Das Bouquet hat eine leicht stechende Säure (leichter Korkfehler), dahinter rauchige Würze, Toffee. Auch am Mund ist der Korkfehler erkennbar. Mandel- und Toffeenote mit schönem Alkohol. Leichte Medizintouch. Der Abgang ist überraschend: zunächst sehr kurz, doch ca. 10 Sekunden setzt eine wärmende Mandelnote ein, die noch mal eine halbe Minute anhält. Angenehm. **17**

**FERREIRA GARRAFEIRA PORT 1863** – Wenn die Altersgrenze die 100 übersteigt, dann schwingen immer besonders viele Emotionen mit. Vor allem, wenn man sich überlegt, unter welchen Umständen damals Weine hergestellt wurden. Goldbraune Farbe, wirkt sehr trüb. Massive Konzentration. In der Nase alter Kaffee und eine muffige Note, aber immer noch lebendig. Säure. Im Gaumen ist die Säure weniger präsent. Der Wein wirkt filigran und fragil. Der Abgang wirkt – ähnlich dem 1917er – zunächst kurz, aber dann schwingt ein sehr angenehmes Sekundäraroma nach. Ein Erlebnis. **17**

#### **ANDERE BEMERKENSWERTE WEINE DER MESSE WAREN**

**QUINTA DE LA ROSA COLHEITA 1994** – Willkommen im Tawny-Club! Der erste Colheita der Quinta de la Rosa und einer, den man probieren sollte: Ein schönes leuchtende Rot mit angenehmen Nüssen und wohlproportioniertem Alkohol im Bouquet. Am Gaumen stark nussig. Mittellanger gut strukturierter Abgang. Ein Mittelgewicht aus diesem hervorragenden Jahrgang. **16-17**

**POCAS COLHEITA 1994** – Der Pocas Colheita des nahezu perfekten Portweinjahrgangs 1994 überzeugt durch ein leuchtendes Rot bei einer guten Konzentration. In der Nase finden sich Haselnüsse und eine Trockenfruchtnote. Ein mundfüllender und sehr samtiger Wein mit gut integriertem Alkohol. Schöner, langer Abgang, bemerkenswert komplex. **17**

**DOW'S BOMFIM VINTAGE PORT 1996** – Der Dow's Bomfim präsentiert sich sehr offen und fruchtig. In der Nase schwingt ein anregendes Kirsch- und Brombeerbouquet mit. Im Mund wird die Frucht durch ausreichende Tannine und Alkohol gut gestützt. Der Abgang ist mittellang und extrem fruchtig. Ein schöner Vintage Port! **17**

**FONSECA GUIMARAENS VINTAGE PORT 1988** – A pretty light red colour. Would have guessed it to be a 77 colourwise. The bouquet shows some nice spice aromas and a lot of coffee, not really fruity. In the mouth this wine is a lightweight, but very spicy. Nice aftertaste. Not a bombshell, but something you shouldn't miss. And after all we are talking about 1988. **16-17**

**FONSECA VINTAGE PORT 1985** – Die 85er sind ein sehr heterogener Jahrgang. Vintage Ports von Croft und Noval sind schon enorm weit entwickelt, meine derzeitigen Jahrgangsfavoriten Fonseca und Grahams wirken eher jung, der Taylors war bisher der Verschlossenste. Der Fonseca 85 zeigt eine intensive Konzentration in der noch tiefen dunkelroten Farbe. Die Nase wartet mit einer schönen Würze, Mokka- und Kaffeenoten auf. Die Frucht ist in dieser Phase noch hintergründig, was aber auch an der geringen Dekantierzeit liegen

kann. Am Gaumen zeigt sich der Wein sehr gut entwickelt. Die Tannine sind bereits auf dem Rückzug, aber noch so präsent, dass sie ein langes Leben versprechen. Himbeer- und Kaffeenoten. Ein ca. 20 Sekunden langer, komplexer Abgang beendet den Genuss. Sehr schön. **18+**

**TAYLOR'S VINTAGE PORT 1985** – Der Taylors des gleichen Jahrgangs ist – wie bereits angemerkt – verschlossener. Die Farbe ist ein wenig heller und leuchtet mehr. Die Nase ist verhalten, leichte Frucht (Himbeeren) scheint durch. Im Mund wirkt er komplex und konzentriert mit mehr Frucht als die Nase verspricht. Hier kommt die Himbeernote durch. Mittellanger, schöner Abgang. Noch Potential zu mehr! **17-18**

**QUINTA DO NOVAL COLHEITA 1986** – Ein angenehmes Gespräch mit Rute Monteiro von Noval kombiniert mit einem 86er Colheita der Quinta ist eine für Portweinfreunde schwer zu schlagende Kombination: Der 86er Colheita zeigt sich in einer frischen braunen Farbe mit tollen Reflexen. In der Nase spielen Nüsse und allerlei Trockenfrüchte mit. Der Gaumen zeigt exakt die Noten der Nase, ist jedoch nicht so intensiv und komplex wie man erwartet. Mittelintensiver Abgang. Nice. **16-17**

**... LAST AND LEAST: CROFT PINK PORT**

– Eine Farbe, die meine 5jährige Tochter sofort ins Herz schließen würde. Pink und auch noch "Glitzer" am Etikett. Das beabsichtigte Käuferklientel dieses Portweins wird optisch sofort offengelegt. Jung, tendenziell weiblich und in jedem Fall noch nie mit Portwein vorab in Berührung gekommen. Als nicht mehr junger und noch nie weiblicher Portweinkonsument habe ich aus qualitativer Sicht mit diesem Produkt einige Probleme; der Kaufmann in mir sagt allerdings: wenn man mit Alkopops so viel Erfolg hat – warum nicht. Eiskalt trinken, daher sehr verhaltene Nase – eine künstliche Frucht. Im Mund süß, klebrig, Medizinale Note. Bleibt recht lange im Mund. Hoffentlich trinken alle Portwein-Neulinge danach auch mal richtigen Portwein! **Ohne Bewertung!**



Ein Besuch der Essência do Vinho ist für den Portweinliebhaber ein spannendes Erlebnis. Man bekommt hervorragende Weine serviert, spricht direkt mit den handelnden Personen und dies alles in einem Ambiente, das seines Gleichen sucht. Bis zum nächsten Jahr!

Axel Probst