



In hoc signo vinces

Die Portweine von Ramos Pinto

(AP) – Auch nach über 130 Jahren prägen Name und Geist von Adriano Ramos Pinto noch massgeblich das Unternehmen. Bereits früh erkannte der Gründer 1880, dass er nur über die Kombination «Qualität und Provokation» gegen die grossen, meist englisch dominierten Portweinproduzenten eine Chance haben konnte.

So hat Adriano von Anfang an keine Werbemittel gescheut, um zu provozieren, und dies mit für die damalige Zeit sehr unkonventionellen Mitteln. Zunächst setzte er auf die religiöse Verführung und porträtierte stets leicht bekleidete Damen, die wahlweise dem Teufel oder religiösen Amtsträgern (s)einen Port anboten. Heutzutage würden vermutlich wenige Menschen an dieser Art Werbung Anstoss nehmen, vor gut einem Jahrhundert im erzkatholischen Portugal waren solche Bilder skandalös – machten aber die Firma auch ausserhalb von Portugal schnell bekannt. Bis in die heutige Zeit geht die Produktion der immerhin 1,1 Millionen Portweinflaschen im Wesentlichen an den Heimatmarkt Portugal, nach Brasilien, Frankreich und in die USA. Ramos Pinto ist aber insgesamt derzeit in 60 Ländern präsent und gehört seit 1990 zur Roederer-Gruppe.

Einen Adriano, bitte!

Völlig gegen den Trend, hochwertige Vintage Portweine nach England zu exportieren, setzte Ramos Pinto von Anfang an

hauptsächlich auf die fassgereiften Tawnys und den Heimatmarkt Portugal sowie die ehemalige Kolonie Brasilien. In Brasilien ist Ramos Pinto immer noch so bekannt, dass man in Teilen des Landes einen «Adriano» als Synonym für einen Port bestellt. Und obwohl Ramos Pinto mit Tawnys seinen Erfolg begründete, ist die Qualität der Vintage Ports absolut erstaunlich. Von 1880 bis 2009 gibt es – abgesehen von den 60ern – keine qualitativen Aussetzer.

Als Vintage deklariert wird mitunter auch in Jahren, in denen andere Portweinhäuser davon absehen. Nur so ist z.B. der Vintage Port 1910 oder 1924 zu erklären. Hierunter leidet jedoch in keiner Weise die Qualität, was eine Verkostung dieser Ports ein Jahrhundert nach der Ernte ermöglicht, obwohl sie nicht aus einem generell deklarierten Jahrgang stammen. Mit dem Jahrgang 1937 hat Ramos Pinto die Herstellung der jahrgangstreuen Tawnys (Colheitas) aufgegeben und konzentriert sich seitdem voll auf die Herstellung der Aged Tawnys mit 10, 20 und 30 Jahren. Wie bei Niepoort sucht man einen über 40-jährigen Ramos Pinto Tawny daher vergeblich.

Die Quintas – Port beginnt im Weinberg

Obwohl der Rotwein von Ramos Pinto den Namen «Duas Quintas» trägt (portugiesisch für «zwei Weingüter»), sind mehr als zwei Quintas für die Qualität der Ports und Weine von Ramos Pinto verantwortlich. Quinta do Bom Retiro, zwischen Regua und Pinhao in einem südlichen Seitental am Mittellauf des Douro, ist Ramos Pintos Vorzeige-Quinta. Hier stehen neben einem hoheitsvollen Herrenhaus 62 ha unter Wein, mit dem sehr klassischen Mix der «famous four» Rebsorten Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz und Tinta Barroca.

Die an Bom Retiro angrenzende Quinta da Urtiga (port. für «Brennessel») wurde von Ramos Pinto im Jahr 1933 erworben und ist trotz der nur 4 ha Anbaufläche für die Spitzenklasse der Ramos Pinto Ports sehr wichtig. Mit einem Durchschnittsalter von 70 Jahren und den sog. «old vines – vinhas velhas» (siehe Infokasten) besitzt die kleine Ernte von Urtiga eine Komplexität und Aromendichte, die man am Douro sonst sehr lange suchen muss.

Während auf der Quinta Bons Ares die Weinreben zu hoch angebaut wurden, um aufgrund des komplexen Portwein-Regelwerkes für den Portwein verwendet werden zu dürfen, blickt die Quinta de Erva moira auf eine der interessantesten Geschichten zurück, die diese Region zu bieten hat: Im Jahr 1974 war José António Ramos Pinto auf der Suche nach einem neuen Anbaugelände, das eine teilweise mecha-

RAMOS PINTO

nische Bearbeitung zulassen würde. Denn vor allem während der Lese des hervorragenden Jahres 1970 war offensichtlich geworden, dass die steigende Nachfrage nach Arbeitern in der Hochsaison nicht mehr ausreichend gedeckt werden konnte. Mit alten Militärkarten «bewaffnet» wurde nach jahrelanger Recherche ein abgegrenztes Areal nahe an der spanischen Grenze ausgemacht, gekauft und mit Hilfe von Joao Nicolau de Almeida, dem heutigen Direktor von Ramos Pinto und Urenkel von Adriano, bepflanzt. Die fast 150 ha unter Wein dürfen – anders als in den beiden anderen Regionen des Douro-Tals – aufgrund der wüstenähnlichen Temperaturen bewässert werden. Mit 90% roten Trauben liefert die Quinta da Erva-Moira einen erheblichen Anteil der Trauben für die Rot- und Portweinproduktion von Ramos Pinto.

Die Portweine

Ramos Pinto White Port: Hellgoldgelbe Farbe. Satter Zitrusfrüchtekorb in der Nase, leicht Honig. Sehr frischer Gaumen, viel Quittenhonig. Ansprechend!

15/20 trinken

Ramos Pinto White Port Reserva: Mittelorange Farbe. Quitte, Aprikosenkonfitüre und Honig in Nase und Gaumen, sehr

Vinhas Velhas – Alte Weine

Dieser Begriff drückt im Douro-Tal nicht nur das eigentliche Alter der Rebstöcke aus, sondern auch die Tatsache, dass es sich um eine gemischte Anpflanzung verschiedener Rebsorten handelt. Bei diesem «gemischten Satz» stehen manchmal 40 Rebsorten quersortiert auf einer Parzelle. In den 80ern wurden viele dieser *lots* aus Unkenntnis herausgerissen und gegen Monokulturen ersetzt, seit den 90ern werden die «Überlebenden» Vinhas-Velhas-Weinberge aber gehegt und gepflegt. Da schon im 19. Jahrhundert Vintage Ports ohne Temperaturkontrolle und Computerauswertungen ein Jahrhundert und mehr reifen konnten, nimmt man inzwischen an, dass es sich nicht um versehentliche Pflanzungen, sondern um eine spezielle Logik handelt. Grossangelegte Studien wurden seitdem unternommen, um die Anpflanzungslogik der damaligen Zeit zu verstehen – ganz nachvollzogen wurde sie noch nicht. Muss man vielleicht auch nicht – das Ergebnis ist jedenfalls erwiesenermassen gut.



Über Jahrzehnte fast keine Ausfälle: Vintage Ports von Ramos Pinto

ausgewogen, ansprechende Intensität, erinnert an Sauternes. 16/20

Ramos Pinto Ruby Port Collectors Reserva: Intensiver als der Ruby Port mit mehr Zeit im grossen Holzfass und von älteren Reben. Satte Cassis- und Himbeernoten, gut stützende Säurestruktur. 15/20 trinken

Ramos Pinto LBV 2004: Violett-schwarze Farbe mit ansprechenden Reflexen. In der Nase ausgezeichnete Blaubeer- und Johannisbeernoten, sehr fruchtig. Auch im Mund extrem fruchtig, leichte Säure, softe Tannine. Mittellanger, leicht säurebetonter Abgang. 16/20 – 2015

Ramos Pinto LBV 2008: Elegante Cassis- und Kirschnote, ansprechende Würznoten. Am Gaumen wirkt er noch verschlossen, viel Brombeere und Kirschmarmelade, sehr rund und wohlproportioniert. 16/20 – 2020

Ramos Pinto Tawny Port Reserva «Adriano»: Schöne Holz- und Trockenfrucht-nase. Elegant in Gaumen und Nase. 15+/20 trinken

Ramos Pinto 10y Old Tawny: Transparente dunkelrote Farbe. Trockenfrüchte und eingelegte Kirschen im Bouquet. Am Gaumen leicht medizinale Noten, ansprechende Komplexität. 16/20 trinken

Ramos Pinto 20y Old Tawny: Orange, transparente Farbe. Viel Nuss und Mandel in der Nase. Intensiver, voller Gaumen, ansprechend und ausgewogen. Langer, nussbetonter Abgang. Zu Geniessen bis fünf Jahre nach Abfülldatum. 17/20

Ramos Pinto 30y Old Tawny: Dunkler Kern in der sonst dunkelbeigen Farbe. Volle, sehr konzentrierte Nase, viel Trockenfrucht und sattes Marzipan. Voller, tiefer Gaumen, gut stützende Säure und ansprechende Süsse. Voller, langer Abgang. Zu Geniessen bis maximal zehn Jahre nach Abfülldatum. 18/20

Ramos Pinto Colheita 1937: Vor 26 Jahren abgefüllt: Mittelrote, sehr leichte Farbe. Viel Nuss und Marzipan. Runder, voller Gaumen, sehr lebendig. Alkohol und

Säure spürbar. Der 1968 abgefüllte Colheita des gleichen Jahres war nicht mehr auf der Höhe. 17/20 austrinken

Ramos Pinto Vintage Port 2009 Erva-Moira: Elegante Nase, leichte Würznoten und die typische junge schwarze Johannisbeere. Am Gaumen ein elegantes Fruchtgerüst (eingelegte Kirschen, Brombeeren), das von ausreichend Tanninen umgeben ist. Im Abgang zu kurz. 16/20 2020–2050

Ramos Pinto Vintage Port 2007: Leuchtend blickdichte, dunkelrote Farbe. Satte Cassis- und Heidelbeernase mit würzigen Tabaknoten. Softe Tannine am Gaumen mit viel rotbeeriger Frucht im Hintergrund. 17/20 2020–2060

Ramos Pinto Vintage Port 2007 Erva-Moira: Sehr konzentriert, tiefschwarz. Fruchtnase (Waldbeermarmelade), dezente Süsse. Auch im Gaumen Marmeladennoten, Tannine, Säure, Alkohol. Die Marmeladennoten halten sich auch im Abgang. Etwas leichter als der klassische Vintage Port – soll er auch sein. 16/20 2015–2040

Ramos Pinto Vintage Port 2005 Erva-Moira: Schönes Violett mit guten Reflexen bei mittlerer Struktur. Würziges Bouquet mit schöner Tiefe und einer angenehmen Kirsch-Heidelbeer-Note. Am Gaumen sattes Kirscharoma und spürbare Tannine. Fruchtbetonter Abgang. 16/20 2015–2050

Ramos Pinto Vintage Port 2003: Tiefschwarz, dunkelrote Farbe, noch violette Reflexe erkennbar. Verhaltene Nase, viel schwarze Johannisbeere. Satte Frucht am Gaumen, Pflaume und schwarze Johannisbeere. Trockene Tannine. Langlebig. 17/20 2030–2070

Ramos Pinto Vintage Port 2002 Erva-Moira: Blickdicht dunkelrot. Volle Nase mit satter Frucht und Schokolade. Am Gaumen viel Säure und Frucht. Gute Balance. Kandidat für den besten Vintage Port dieses unterdurchschnittlichen Jahres. 16/20 2020–2045

Ramos Pinto Vintage Port 2000: Wenig transparentes Dunkelrot. In der noch verschlossenen Nase schwarze Johannisbeere

RAMOS PINTO

und Vanille. Sanfter Gaumen, elegant und rund, viel Frucht. Mittellanger, eleganter Abgang. Derzeit verschlossen.

17/20 2020-2070

Ramos Pinto Vintage Port 1997: Tiefes Dunkelrot mit leuchtenden Reflexen. Schwarze Johannisbeere und Kirsche im Bouquet. Massive Tannine und Säure am Gaumen, vielschichtig. Langer Abgang, braucht noch viel Zeit. 18+/20 2025-2070+

Ramos Pinto Vintage Port 1995: Dunkle, leicht transparente Farbe. Vegetale, entwickelte Nase, viel Teer, gut stützende Säure. Eleganter Gaumen, ansprechende Teer- und Gewürznoten. Braucht noch zehn Jahre. 16/20 2020-2050

Ramos Pinto Vintage Port 1994: Tiefdunkle, fast schwarze Farbe. Stark fruchtdominierte Nase, würzbetonter Hintergrund, eher wenig. Sanfte Tannine, fruchtbetonter Gaumen, derzeit noch verschlossen. Schokolade und viel unterschwellige Komplexität. Mittellanger Abgang. 18/20 2020-2060+



Single Varietals 1983

Ramos Pinto ist einer der sehr wenigen Hersteller, die bereits früh Vintage Ports rebsortenrein zu edukativen, also sozusagen zu Forschungszwecken abgefüllt haben, um die Einflüsse der jeweiligen Rebsorten auf den späteren Portwein zu ergründen. Tinta Barroca präsentierte sich als der Dunkelste, der noch wirklich ein leuchtendes Dunkelrot besitzt und neben der Farbe ausgeglichene Aromen zur Cuvée beiträgt. Touriga Nacional zeigt sich floral-fruchtig und steuert sanfte Tannine zum Port bei. Bei Touriga Franca überwiegt transparentes Mittelrot mit würzigen Noten und viel Druck am Gaumen. Tinta Roriz besitzt die transparenteste Farbe der sortenreinen Vintages und eine ansprechende Schärfe. Die Einzelverkostung (aus dem Beispieljahrgang 1983) zeigt, dass der Verschnitt (*blend*) immer mehr als die Summe der Teile darstellt.

Ramos Pinto Vintage Port 1994 Ervamoira: Dunkelrote, blickdichte Farbe. Leicht gereifte Nase, intensive Brombeere, vegetale Noten. Satte Frucht am Gaumen, Säure und Tannine spürbar. Mittellanger Abgang. 17/20 2020-2045

Ramos Pinto Vintage Port 1991: Tiefrot-transparente Farbe, ohne jeden Wasserrand. Leichtes, aber erfrischend florales Bouquet, Minztee im Hintergrund. Samtiger, mit unterstützender Säure spielender Gaumen, frisch-fruchtig, mit Himbeere und angenehmen Teearomen. Mittellanger Abgang. 16/20 -2030

Ramos Pinto Vintage Port 1985: Dunkelrote, fast schwarze Farbe, ganz geringer Wasserrand. In der Nase Brombeere, frisch-florale Noten, Schokolade, bereits gereift, Vanille. Frischer, voller Gaumen mit allerlei roten Beeren. Langer, säureunterstützter Abgang. 17/20 -2050

Ramos Pinto Vintage Port 1983: Der finale Verschnitt enthält 50% Tinta Barroca, 15% Tinta Roriz, 20% Touriga Nacional und 15% Touriga Franca. Transparentes Dunkelrot. Würzige Nase, sehr attraktiv. Intensiv rotbeerige Noten in Nase und Gaumen, Lakritz. Am Gaumen integriert, aber viel Druck, Süssholz, Vanille und rotbeerige Restfrucht. Mittellanger, ansprechender Abgang. 17/20 -2050

Ramos Pinto Vintage Port 1982: Während fast alle anderen 82er Vintage Ports schon weit entwickelt sind, zeigt der 82er Ramos Pinto eine fast verschlossene, aber unterschwellig komplexe Nase. Am Gaumen pfeffrige Noten, viel Druck, aber noch verschlossen. Mittellanger Abgang. Mein Port of the Vintage! 17/20 2020-2060

Ramos Pinto Vintage Port 1980: Der 80er Ramos Pinto ist ein klarer Bruch in den Vintage Ports. Während die Ports bis 1980 eher den «normalen» Alterungsprozessen unterliegen, präsentieren sich die Ports nach 1980 sehr jugendlich und langlebig. Tiefdunkle Farbe, die sogar noch frische Reflexe aufzeigt. Intensiv rotbeerige Nase, hintergründig Lakritz. Intensiver, noch fast roher Gaumen, wenig entwickelt. Süssholz, Vanille und Restfrucht. Langer, intensiver Abgang. 18/20 -2060+

Ramos Pinto Vintage Port 1970: Frische, transparente, voll-rote Farbe. Ansprechend blumiges Bouquet, hintergründig Tabak und Minze. Komplexer, runder Gaumen mit Vollmilchschokolade, Toffee und Malz. Langer, vielschichtiger Abgang. Schon ein wenig weiter entwickelt als andere grosse 70er. 18/20 -2050

Ramos Pinto Vintage Port 1960: Der einzige wirklich enttäuschende Vintage Port von Ramos Pinto. Hellbraune, stark gealterte Farbe. Müde Nase, hauptsächlich Soja-Noten. Am Gaumen sehr oberflächlich. Kurzer Abgang mit viel Marzipan. 15/20 austrinken



Ramos Pinto Vintage Port 1945: Grosse Vintage Ports machen in ihrem Leben mehr als eine sonderbare Phase durch. So ist die erste Verschlussphase vom etwa fünften bis 15. Jahr nach der Ernte allgemein bekannt. Wenn die Ports allerdings von der eher fruchtig-frischen zur karamell- und honigbetonten Phase wechseln, können sie ein ähnliches Stadium der Verschlossenheit bis zum scheinbaren Auseinanderfallen durchleben. In dieser Phase befindet sich der 1945er Ramos Pinto derzeit, wie auch einige seiner Altersgenossen. Transparente mittelrote Farbe. Viel Druck im Bouquet, Tabak und Akazienhonig, leichte Schärfe, weisser Pfeffer. Wirkt im Moment am Gaumen leicht desintegriert, unterschwellig ein grosser Port. Ist in zehn Jahren wieder auf der Höhe.

18/20 -2050+

Ramos Pinto Vintage Port 1935: Mittelrote, transparente Farbe, Wasserrand. Sehr elegantes, ausgeglichenes Bouquet, Vanille und Würznoten, frisch-florale Noten. Sanfter, ausgeglichener Gaumen. Im Genussplateau! 18/20 -2035

Ramos Pinto Vintage Port 1934: Transparente mittelrote Farbe. Karamell, Rosinen und Malz in der Nase, hintergründig würzige Tabakblätter. Kräftiger Gaumen mit gut stützender Säure und voll integrierten Tanninen. Im Mund viel Malz, noch Restfrucht: Himbeeren. Langer, voll integrierter und säureunterstützter Abgang. Hervorragend. 18/20 -2050

Ramos Pinto Vintage Port 1931: Orangebraune Farbe. Gewürze und Vanille in der verführerisch-eleganten Nase, grüner Tee. Auch am Gaumen komplex, intensiv und perfekt gereift. Marzipan und Teenoten. Sehr rund. Mittellanger, eleganter Abgang. 18/20 -2030

Ramos Pinto Vintage Port 1927: Unglaublich junge Farbe für einen über 85 Jahre alten Portwein: dunkelorange, intensiv. Im Bouquet komplex und intensiv mit Malznoten, karamellisierten Rosinen und einem Hauch Minze. Auch am Gaumen ein perfekt gereifter Vintage Port, vorder-

RAMOS PINTO

gründig Malz und Akazienhonig, Rosinennoten. Sehr langer, vielschichtiger Abgang. **19/20 –2050**

Ramos Pinto Vintage Port 1924: Dunkelrote Farbe mit braunen Reflexen, dunkler Farbkern mit ausgeprägtem Wasserrand. Rosinen, Karamell und Tabakblätter in der Nase. Kräftiger, integrierter Gaumen mit Rosinen und verbranntem Zucker. Mittellanger, gut strukturierter Abgang. Viel Druck und noch sehr lebendig. **17/20 –2030**

Ramos Pinto Vintage Port 1910: Tief-schwarze Farbe mit gelbgrünen Reflexen. Immense Konzentration. In der Nase eingelegte Kirschen, sehr intensive Würznoten. Am Gaumen intensive Gewürze, Currynoten, Salz. **16/20 austrinken**

Ramos Pinto Vintage Port 1880: Braunorange Farbe, ausgeprägter Wasserrand. Leicht verbrannte Noten in der Nase, Karamell und Toast, hintergründig Akazienhonig. Am Gaumen noch sehr stabil und vital, stützende Säure. Langer, karamellhaltiger Abgang. Hält bis zu vier Stunden an der Luft gut durch. **17/20 –2033**

Executive Summary

Aufgrund der Wahl der Absatzmärkte Portugal und Brasilien entdeckt man nur selten gereifte Ramos-Pinto-Jahrgangs-



Zaubertrank für Piloten

Anlässlich des ersten Direktflugs von Portugal nach Brasilien im Jahr 1922 übergab Adriano Ramos Pinto den Piloten Gago Coutinho und Sacadura Cabral eine Flasche Portwein mit dem Auftrag, diese nach der Ankunft dem brasilianischen Staatsoberhaupt zu überreichen. Das Wasserflugzeug musste wegen eines Motorschadens im Atlantik notwassern. Während der Wartezeit erinnerten sich die Piloten an ihre Fracht und verkürzten sich die Zeit bis zur Ankunft der Ersatzteile mit ein paar Gläschen Port. Die Flasche wurde dann von den beiden Piloten auf dem Etikett mit Namen und Datum versehen, unterschrieben und an Ramos Pinto zurückgegeben.

ports auf den Auktionen oder in Wein-fachgeschäften Zentraleuropas. Bei den gereiften Vintage Ports – auch aus nicht voll deklarierten Jahrgängen – sollten Sie auf jeden Fall zuschlagen. Dies gilt uneingeschränkt mit Ausnahme von 1991 und 1960. Auch die Aged Tawnys spielen in der obersten Liga!

Die Lagerhallen und das Museum in Vila Nova de Gaia sowie das Museum der Quinta da Ervamoira sind unbedingt einen Besuch wert Adriano Ramos Pinto's

Vision und das Weinhandwerk verbinden sich dort zu einer faszinierenden Geschichte.

«In hoc signo vinces» – «In diesem Zeichen wirst Du siegen» lautet der provokative Leitspruch, den sich Adriano Ramos Pinto in Anlehnung an die portugiesische Seefahrt bereits im Jahre 1880 zu eigen gemacht hat. Mit seinen sehr unkonventionellen Werbemitteln hat er den Portweinmarkt um eine frische, innovative und hochqualitative Marke ergänzt.

Tue Gutes und rede darüber: Wo gibt's die guten Flaschen...?

... wird die WW-Redaktion jeden Tag mehrmals gefragt. Wir versuchen, jede dieser Fragen zu beantworten – immerhin haben die WeinWisser-Redakteure die Bouteillen ja auch irgendwo her. Gelegentlich haben wir die Bezugsquellen am Ende einer Kostnotiz angegeben – aber das ist oft genug ungerecht, weil hier naturgemäss wenig Platz ist und weil wir vielleicht einen guten Händler nicht genannt haben. Seit einigen Monaten bieten wir Ihnen und den Bezugsquellen guter

Weine den Service, die Bezugsquellen unter www.weinwisser.com nachzusehen. Sofern wir eine Bezugsquelle zu einem WeinWisser-Wein kennen, tragen wir sie zum Wein ein. Sie können alle Händler hier sehen:

1

Aber das Wichtigste: Jeder Händler oder Gastronom, der WeinWisser-Weine führt, kann sich hier (Menü «Bezugsquelle») eintragen oder anmelden (die meisten sind bereits im Bezugsquellenver-

zeichnis enthalten) und seinem Eintrag Weine aus dem WeinWisser-Fundus als Bezugsquelle zuordnen (der Eintrag ist kostenlos, kostenpflichtige Zusatzoptionen sind frei wählbar).

2

Machen Sie Ihren Händler oder Wein-Wirt darauf aufmerksam – denn je mehr Bezugsquellen und Weine hier zusammenkommen, desto höher ist der Nutzen für alle.

Oder wollen Sie selbst einen guten Händler oder ein grossartiges Wein-Resto vorschlagen? Dann einfach hier klicken und eintragen:

3

Suchen & finden i

Weine

Bezugsquellen 1

Artikel

Interaktiv

Anmelden als Bezugsquelle 2

Bezugsquelle Vorschlagen

Abonnement

Newsletter

Interaktiv

Anmelden als Bezugsquelle

Bezugsquelle Vorschlagen 3

Abonnement

Newsletter