

## "A CLASSIC PORT YEAR"

### HORIZONTALE DER VINTAGE PORTS DES JAHRES 1970

Verbindungsstraße 12a  
40764 Langenfeld  
Fon +49.212.60650  
Fax +49.212.2641020  
info@worldofport.de  
www.worldofport.de

„Wenn es jemals eine größere Verkostung dieses hervorragenden Portjahres gegeben hätte, dann hätte ich darüber bereits einen Artikel gelesen“ entfuhr es einem englischen Teilnehmer der Probe, nachdem er alle fünfunddreißig Vintage Ports in Augenschein genommen hatte. Als ich beim englischen Portweinpapst James Suckling las, dass er in seiner langen Karriere insgesamt 35 verschiedene Hersteller des Jahres 1970 getrunken hatte, erfüllte mich die Co-Organisation dieses Events mit großem Stolz, denn eine solch umfangreiche Vintage Port-Verkostung vom eigenen Jahrgang ist ein besonderes Erlebnis.

Angefangen hatte alles mit der Idee eines deutschen Freundes in England, der ebenfalls in diesem Jahr geboren wurde und bereits über ein beachtliches Arsenal an Vintage Ports aus diesem Jahrgang verfügte. Dann wurden innerhalb von wenigen Tagen die 14 Plätze vergeben und jeder Teilnehmer musste offen legen, welche Vintage Ports er beisteuern kann.

Kurz danach erfasste uns das Jagdfieber. Von Ramos Pinto kam eine Originalflasche aus der familiären Privatreserve und die Symingtons steuerten den nicht mehr auf dem Markt erhältlichen Quarles Harris und den Gould Campbell bei – muito obrigado. Lediglich Burmester war der Ansicht, ihr 1970er sei nicht von ausreichender Qualität, um bei einer solchen Probe freigegeben zu werden. Insgesamt drei Teilnehmer der Probe haben den Burmester kürzlich verkostet und waren anderer Ansicht - eine sonderbare Firmenphilosophie!



Meine Favoriten des Abends

**DAS KLIMA** des Jahres 1970 war nahezu perfekt. Ein eiskalter Frühlingsanfang sorgte für die frühzeitige Dezimierung der Triebe und eine warme, nicht zu heiße Reifephase von Mai bis September schaffte beste Bedingungen für ein perfektes Traubengut. Die Ernte konnte trocken eingebracht werden und bereits kurz nach der Gärung war für die meisten Hersteller klar, dass 1970 ein großes Portweinjahr werden wird. Problematisch erwies sich allerdings der Arbeitsmarkt im Douroal. Da der 70er Vintage Port von allen großen Herstellern deklariert wurde und das Portweinanbaugebiet zu den bevölkerungsärmsten Regionen Europas gehört, wurden Arbeitskräfte schnell Mangelware. Dies führte dazu, dass manche Hersteller gerne mehr Vintage Port hergestellt hätten, wenn mehr Arbeitskräfte verfügbar gewesen wären.



Drei Flaschen Graham's Vintage Port 1970: Links vom Army & Navy Store, in der Mitte eine Grahams-Abfüllung und rechts von Corney & Barrow.

**HISTORIE** – Der Jahrgang 1970 war der letzte generell deklarierte Jahrgang, der noch außerhalb von Portugal in Flaschen abgefüllt werden durfte. Registrierte Firmen durften damals noch den Port per Fass importieren und mit einem Namenszusatz auf dem Label außerhalb von Portugal abfüllen. 1974 wurde das entsprechende Gesetz erlassen und der (relativ schwache) Jahrgang 1975 wurde bereits ausschließlich in Porto abgefüllt. Mitunter variiert die Qualität bei diesen alten Flaschen je nach Abfüller erheblich. Beim 70er Grahams konnten wir dies live erleben...

**VERKOSTUNG** – Bereits am frühen Mittag wurde damit begonnen, die Ports zu dekantieren. Den Duft, der nach 4 Stunden „harter Arbeit“ in diesem Raum lag, werde ich mein Lebtag nicht vergessen. Die Verkostung selbst wurde in zwei Abschnitte aufgeteilt, wobei am Nachmittag die vermeintlich schwächeren Vertreter auf dem Programm standen, doch auch hier gab es Überraschungen. Hier die gesamten Verkostungsergebnisse in alphabetischer Reihenfolge:



Die Flaschen des Nachmittages

**ANDRESEN** – Andresen ist nicht gerade für seine alten Vintage Ports bekannt, doch dieser 70er der Firma hat alle Teilnehmer positiv überrascht. Relativ helle Farbe und eine ansprechende Würznote im Bouquet. Ausgeglichenen Gaumen mit einer dezenten Karamellnote. Mittellanger Abgang. **17**

**BARROS** – Bräunliche Farbe bei leichter Struktur. Verhaltene Nase mit Kaffee im Hintergrund. Ein wenig zu leicht im Gaumen mit dominierender Säure. **15**

**BORGES** – Dunkles Rotbraun mit sauberen Reflexen. In der Nase fruchtig und komplex: Honig, Toffee mit leichter Säure. Am Gaumen ein Fehlton von flüchtigen Säuren. Schade. **NR**

**BUTLER NEPHEW** – Mein erster Port von diesem Hersteller. Sehr sauberes Dunkelrot mit mittlerer Struktur. Ansprechend fruchtige Nase mit Karamelltönen. Im Mund ein Leichtgewicht. Erstaunlicherweise aber ein mittellanger fruchtbetonter Abgang. **16**

**CALEM** – Die Überraschung des Nachmittagabschnittes. Niemand hatte Calem auf seiner Liste, wenn er im Vorfeld die besten 5 Ports des Abends hätte tippen müssen. Erstaunlich jung in der optischen Erscheinung. Komplexe Nase mit leichten medizinischen Noten. Ausgewogen. Ein mundfüllender Gaumen. Sehr komplex mit Kaffee und intensiv würzigen Noten, rote Beeren im Hintergrund. Langer Abgang. Sehr gut! **18**

**CALEM QUINTA DA FOZ** – Die Single Quinta-Abfüllung konnte mit dem großen Bruder fast mithalten. Bereits optisch Zwillinge war auch die Nase ähnlich komplex mit einer ausgeprägten Fruchtnote. Am Gaumen samtig. Durch den erkennbaren Alkohol nicht ganz so ausgeglichen. Mittellanger, fruchtbetonter Abgang. **17**

**COCKBURN** – Da ist sie wieder, die jugendliche Erscheinung des Cockburn Vintage Ports. Im Oktober des letzten Jahres habe ich dieses Phänomen besonders bei den älteren Cockburns bemerkt und auch der 70er Vintage Port wird noch ein paar Dekaden durchhalten. Ansprechendes, fruchtiges Bouquet mit der typisch trockenen Würze. Ausgewogener Gaumen mit Karamell und Toffee. Mittellanger Abgang. Solide. **17**



**CROFT** – Dunkelrote Farbe, aber zu leicht in der Struktur. Fruchtig-mineralische Nase mit einer dezent würzigen Süße. Fruchtmarmelade. Am Gaumen noch ausreichend stützender Alkohol und ansprechende Malz- und Honignoten. Mittellanger bis langer Abgang. **17**

**DA SILVA & DALVA** – Schon beim Öffnen der Flaschen merkt man, dass da Silva und Dalva identische Ports sind, da auf beiden Korken "C. da Silva" eingebrannt ist. Beide Ports zeigten sich in mittelintensivem Rot mit bräunlichen Reflexen. Bei beiden waren Bouquet und Gaumen von flüchtigen Säuren überlagert, daher beide **NR**

**DELAFORCE** – Den Delaforce Vintage Port dieses Jahres habe ich schon oft trinken dürfen und er hat mir stets gefallen. Dunkles Braunrot bei mittlerer Struktur. Fruchtige Nase, komplex, Honig und Fruchtnoten. Auch der Gaumen zeigt sich fruchtig mit Rosinen. Mittellanger Abgang. Schön. **17**



**DOW** – Die erste große Enttäuschung des Abends: Kork. Optisch ein jugendlicher Wein. Schade, aber fast alle Teilnehmer hatten den Dows des Jahres 1970 bereits verkostet und kennen sein Potential. **NR (18)**

**FERREIRA** – Eine jugendliche, saubere Erscheinung. Opulentes Bouquet, süße Würze in der Nase und am Gaumen. Eindimensional, aber sehr schön zu trinken. Langer, süßer Abgang. **17**

**FONSECA** – Die zweite große Enttäuschung: Kork. Den Fonseca habe ich bereits 5x probieren dürfen und aufgrund meiner Erinnerungen war er mein Favorit des Abends. Aus einer perfekten Flasche ist dies ein klarer 19-Punkte-Port, aber **NR (19)**

**GONZALEZ BYASS** – Dunkelrote Farbe und eine charakteristische Nase mit Pfeffer und Würznoten. Am Gaumen schwache Himbeere, wird ganz leicht von einer Säurenote überlagert. Mittellanger Abgang. **16**

**GOULD CAMPBELL** – Transparente Farbe. Sowohl das Bouquet als auch der Gaumen waren perfekt ausgewogen, gut strukturiert mit ansprechender Komplexität. Voller Gaumen: Frucht, Malz und Toffee. Langer Abgang. Dieser Wein wurde von einigen Teilnehmern zum Wein des Abends erklärt. **18**

**GRAHAM** – Eine Abfüllung von Corney & Barrow - Abfüllung (s. Seite 2, großes Foto). Der Grahams war neben dem Fonseca und dem Dow die dritte große Enttäuschung des Abends. Kein Kork, keine flüchtigen Säuren, sondern ein sonderbares Aroma von Lippenstift und Nagellack. Dominic Symington, dessen Vater diesen sonst fast perfekten Portwein hergestellt hatte, war sichtlich schockiert. Am nächsten Tag wurde eine weitere Flasche von Corney & Barrow geöffnet – mit dem gleichen Resultat. Eine weitere Flasche, die in Porto abgefüllt wurde, konnte uns aber wieder beruhigen. Dies ist und bleibt ein Klasse-Port, doch sollte man hier auf den Abfüller achten! **NR (19)**



**HUTCHESON** – Dieser Wein ist tot und trotz jeglicher oxydativer Wiederbelebungsversuche. Bei Hutcheson ist die Qualität des zugrunde liegenden Weines für fast 40 Jahre Flaschenreifeung nicht ausreichend. **0**

**KOPKE** – Dunkelrote Farbe. Ansprechende Honignase und fruchtiger Gaumen mit Karamell und Säure im Hintergrund. Mittellanger Abgang. Da Kopke zum Abfüllzeitpunkt zu Barros gehörte, wurde spekuliert, dass beide Vintage Ports aus dem gleichen Lot Trauben erzeugt worden sind. Sollte dies so sein, hat sich diese Flasche besser entwickelt. **17**

**MARTINEZ** – Aus 100% Trauben der Quinta da Eira Velha produziert. Leichte Struktur und verhaltene Nase (Malz und Vanille). Am Gaumen zunächst alkoholisch, dann fruchtig. Leichter, wohlschmeckender Abgang. Für einen Vintage Port zu leicht. **16**

**MESSIAS** – Leuchtendes Rot-Braun. Ansprechende Toffeenase mit Kaffeenoten. Sehr gut balancierter Gaumen. Mittellanger Abgang. Kein Charakterport, aber sehr schön zu trinken. **17**

**MORGAN** – Blasses Rot mit Brauntönen. Oberflächliches Bouquet mit Menthol und Würze. Gaumen identisch. Mittellanger Abgang. Nicht intensiv genug. **15**

**NIEPOORT** – Die hellste Farbe und die schönste Flaschenform der Abendrunde. Volles fruchtiges Bouquet, komplex. Ausgewogener Gaumen, leicht toastig. Mittellanger, leicht alkoholbetonter Abgang. **18**

**NOVAL** – Leuchtend rote Farbe, mittlere Struktur. Verhaltene Nase mit schöner Frucht. Leichter Gaumen mit Malznoten und einem kurzem Abgang. **16**

**NOVAL NACIONAL** – Einen Nacional aus seinem Geburtsjahrgang zu trinken, ist immer ein Privileg. Bereits beim Öffnen wurden Zweifel geäußert, ob es unterschiedliche Abfüllungen gibt, da bei dieser Flasche der Name auf das Glas geätzt wurde, anstelle des gewohnten labels. Tiefe, dunkelrote Farbe; der jüngste der Probe. Sehr intensive Nase, komplex mit der typischen Minze. Im Gaumen eine unreife Note, die hier nicht hingehört. Sehr langer Abgang. **18**

**OFFLEY BOA VISTA** – Gut strukturierter Vintage Port mit hellroter Farbe. Ansprechend süßes Bouquet, leichte Minznote. Das Bouquet ist besser als der Gaumen. Mundfüllend, fruchtig. Leichter Abgang. **17**

**QUARLES HARRIS** – Nur 3.000 Kisten wurden 1972 abgefüllt und diese sind de facto vom Markt verschwunden. Sehr jugendliches Aussehen. Elegante Nase mit hervorragender Komplexität. Mundfüllender Gaumen, samtig. Viel Kraft im Gaumen. Frucht, Malz. Extrem langer, ausgewogener Abgang. Toller Port. **19**

**RAMOS PINTO** – Leichte Braunnote im sonst soliden Rot. Tiefes, komplexes Bouquet mit viel Frucht. Ausgewogener Gaumen, leichte Alkoholnote. Recht kurzer Abgang. Auch hier schlägt das Bouquet den Gaumen. **17**



**REBELLO VALENTE** – „Wenn Frauen im factory house dinieren, werden Rebello Valente - Ports geöffnet“. Seine Weine haben die Reputation, sehr leicht – zu leicht – zu sein und auch der Vintage Port des Jahres 1970 ist keine Ausnahme. Flaches Bouquet mit leichter Frucht. Unspektakulärer Abgang. Uninteressant. **14**

**ROYAL OPORTO** – Dunkelrote Farbe mit sauberen Reflexen. Komplexe Nase mit Frucht, Alkohol und Kaffee. Voller, fruchtiger Gaumen. Leichter Alkohol, Rosinen. Ausgewogener, mittellanger Abgang. **17**

**SANDEMAN** – Auch der Sandeman zeigt sich jugendlich. Frisches Bouquet mit Alkohol und Frucht am Gaumen. Im Mund Alkohol und Frucht – sehr schön, wenn es auch mehr Komplexität hätte sein können. Solide. **17**

**QUINTA DO SIBIO** – Wenn der Hutcheson tot ist, so liegt der Port von Quinta do Sibio im Sterben. Vor der Organisation dieser Probe kannte ich den Hersteller gar nicht. Auch hier ist die Traubenqualität nicht ausreichend. **0**



**SMITH WOODHOUSE** – Jungendliche Erscheinung, leuchtendes Rot. Würze und Kaffee in der Nase, tief. Komplexer Gaumen mit ausgewogener Frucht und Alkohol. Mittellanger, komplexer Abgang. **18**

**TAYLOR** – Mein Tagessieger! Einige am Tisch waren der Ansicht, dass der Taylors nicht sein wahres Potential gezeigt hat. Extrem tiefe Struktur. Einer der dunkelsten der Probe. Perfektes Port-Bouquet mit komplexer Frucht. Voller, fruchtiger Gaumen. Ähnlich wie beim Warre hatte ich den Eindruck, dass er mit zunehmender Zeit noch besser wird. **19**

**WARRE** – ... definitely not least, zeigte sich auch der Warre noch jugendlich mit einer ansprechenden dunkelroten Farbe. Zunächst meinte ich, einen Fehlton in der Nase festzustellen und stellte das Glas ganz ans Ende. Mit der Zeit gefiel mir der Warre immer besser: Voller eleganter Gaumen mit einer für sein Alter bemerkenswerten Frische. Mittellanger Abgang. Ich bin der Ansicht, dass dieser Port bei mehr Dekantierzeit noch einen Punkt zugelegt hätte. **18+**

**LESSON LEARNED** – Das Jahr 1970 hat hervorragende und vor allem klassische Vintage Ports hervorgebracht. Bis auf die unbedeutenden Hersteller präsentierten sich alle Ports für ihre knapp 40 Jahre noch jugendlich. Fast könnte man froh sein, dass die gesetzten Favoriten dieser Probe einige Fehler hatten, denn sonst hätte man Calem, Smith Woodhouse, Quarles Harris und Gould Campbell nicht so positiv wahrgenommen. Beruhigend zu wissen, dass ich bis ins hohe Alter Vintage Port aus meinem Geburtsjahrgang genüsslich trinken kann.



Axel Probst