



REPORT 2005

Portweinproduzenten haben unterschiedliche Strategien, nach denen sie Vintage Port deklarieren. Einige tun dies häufiger, einige weniger oft. In der Regel geschieht dies 3 Mal pro Dekade. Ein Ausweg, diese Regel weiter zu beachten und trotzdem mehr und häufiger Vintage Port zu produzieren, sind die Single Quinta Vintage Ports (SQVP) und 2005 ist ein Jahr der SQVPs.

BACKGROUND - Die größeren Portweinhersteller besitzen in der Regel mehrere Quintas, d.h. Gebiete, in denen sie Trauben für ihre Portweine anbauen. Bei einer generellen Deklaration nehmen die Produzenten die besten Trauben ihrer Quintas und blenden daraus den bestmöglichen Wein. Diese Weine sind dann z.B. Taylors Vintage Port oder Cockburns Vintage Port ohne weitere Namenszusätze.

Sind die Jahre nicht perfekt und die Marktsituation entsprechend, tendieren die Hersteller immer häufiger dazu, Single Quinta Vintage Ports herzustellen. Für den Anfänger ist diese Unterscheidung recht schwierig. Meist sind SQVP preiswerter als ihre generell deklarierten Brüder. Bei den SQVP findet man auf dem Label meist eine Zusatzbezeichnung wie z.B. Taylors Quinta de Vargellas, Cockburns Quinta dos Canais oder Grahams Quinta dos Malvedos. Besonders schwierig wird es z.B. bei der Quinta do Vesuvio oder der Quinta do Noval. Diese Weine sind immer SQVP, variieren aber mit den Jahren qualitativ z.T. erheblich. Eine weitere Ausnahme bildet Fonseca, die in Jahren wie 2005 Fonseca Quinta do Panascal und Fonseca Guimaraens Vintage Port herstellen. Der letztere unterscheidet sich auf dem Etikett tatsächlich nur durch die Namensgebung bei sonst nahezu identischem Layout.

Falls Sie in dieser Thematik noch nicht sicher sind, zögern Sie bitte nicht, mir eine kurze email zu schreiben und ich beantworte Ihnen Ihre Fragen gerne individuell. Aufgrund von lückenhaftem Wissen können einem gutgläubigen Käufer hier bedeutsame Fehler unterlaufen.

KLIMA - Doch nun genug Theorie, kommen wir kurz zum Wetter des Jahres 2005. Der Winter 2004/ 2005 war sehr trocken. Obwohl die Trockenheit bis weit in das Jahr 2005 anhielt, beurteilten viele Winzer die Blütezeit mit mäßigen Niederschlägen als sehr gut. Der Sommer war von großer Hitze und einigen Großbränden geprägt, denen auch ein nicht unwesentlicher Teil der Korkeichen im Süden Portugals zum Opfer fielen. Da auch der Sommer nur sehr wenig Niederschlag brachte, senkte dies die Hoffnungen auf einen guten Portweinjahrgang. Der September brachte viel Regen, der den Trauben den nötigen Schliff mitgab. Glücklicherweise klarte der Himmel pünktlich zur Ernte auf, so dass die Erzeuger ihre Trauben trocken einfahren konnten. Die große Trockenheit des Jahres führte zu 20% geringeren Erträgen als 2004.

OPEN UP - Alle Weine habe ich mindestens sechs Stunden vor dem Verkosten dekantiert. Obwohl einige Kritiker der Ansicht sind, dass man junge Vintage Ports nicht dekantieren muss, sehe ich dies anders. Bei einigen kann man (teilweise erst nach 2 Tagen) ein regelrechtes Aufblühverhalten beobachten - wie bei ihren älteren Brüdern. Zusätzlich kann man durch ihr Verhalten an der Luft Rückschlüsse auf ihr Alterungspotential ziehen. Viele der Weine habe ich 2007 bereits z.T. als „Cask-Sample“ auf den Quintas oder in Vila Nova de Gaia verkostet; alle aber nochmals 2008 in Deutschland als fertigen Vintage Port.

DIE WEINE IM EINZELNEN (IN ALPHABETISCHER REIHENFOLGE)

PACHECA'S VALE DE ABRAÃO VP 2005 – Einer der dunkelsten der Probe. Gute Struktur, mittlere Reflexe. Hergestellt aus den Rebsorten Touriga Nacional, Tinto Cão, Tinta Amarela und Tinta Roriz, besitzt der Abraão ein ansprechendes Bouquet: viel süße Würze mit gutem Fruchtanteil von schwarzen Johannisbeeren. Am Gaumen waren Tannine, Säure und Frucht vorhanden, also alles, was ein Vintage Port in diesem Stadium benötigt. Mittellanger, säurebetonter, fruchtiger Abgang. Für einen Single-Quinta Vintage Port nicht schlecht, aber zu wenig Komplexität **16**

ANDRESEN VP 2005 – Der General Manager von Andresen, Senhor Carlos Flores dos Santos, hat mir die Samples nebst Informationen freundlicherweise zur Verfügung gestellt. Insgesamt wurden 15.000 Flaschen produziert, wobei hauptsächlich Touriga Franca und nur zu kleinen Teilen (10 bzw. 20%) Touriga Barroca und Touriga Nacional verwendet wurde. Der 2005er Vintage Port von Andresen präsentiert sich in tiefem, recht stumpfem Rot und guter Struktur. Im Bouquet hauptsächlich Johannisbeeren und Pflaumen. Am Gaumen sind die Tannine präsent, werden sich aber mit dem Wein über die Jahre verbinden. Johannisbeere, Pflaume und eine sehr angenehme Schokoladennote. Ein fruchtig-adstringenter Abgang. Well done! **17**

BARROS VP 2005 – Barros gehört seit längerer Zeit zur Sogevinus-Gruppe, die zwar hervorragende Colheitas und auch sehr gute „aged tawnies“ produzieren, bisher aber keine sonderlich beachtenswerten Vintage Ports hergestellt haben. Der Barros VP 2005 präsentiert sich sehr dunkel, mit ausgeprägten Reflexen und einer mittelintensiven Struktur. Das Bouquet ist ausgesprochen würzig mit guter Johannisbeer- und einer angenehmen Alkoholnote. Im Mund ist der Wein zuerst fruchtig, wird aber dann von starken Tanninen überlagert. Der adstringente Abgang ist mittellang. Der Barros VP 2005 hat mich auf jeden Fall überzeugt, bei zukünftigen Jahrgangskostungen Barros mit einzuschließen. Alterungspotential! **17**

BORGES VP 2005 – Erstmalig habe ich diesen Wein in Porto verkostet und er gefiel mir auf Anhieb. Der Borges 2005 zeigt eine sehr schöne violette Farbe und ausgeprägte Reflexe. Die Nase zeigt eine schöne Tiefe mit roten Beeren, Cassis und Pflaumen, hintergründig schöne Würze. Am Gaumen Alkohol, Tannine, Säure und Frucht bei mittellangem Abgang. **16-17**



BURMESTER VP 2005 – Sogevinus' Master Blend Fernando Oliveira hat mir bei meinem letzten Besuch in Vila Nova ein sehr interessantes tasting angeboten: Die komplette Reihe der aged Tawnies bis hin zum 40-jährigen Tordiz mit einigen Colheitas und dem Vintage Port 2005. Da man ein solches Angebot nicht ablehnen kann, muss ich jedoch zugeben, dass ich dem VP 2005 damals relativ wenig Aufmerksamkeit geschenkt habe. Bei der erneuten Verkostung 2008 stellte er sich als recht leichter Vertreter des Jahrgangs dar. Schöne tiefrote

Farbe mit tollen Reflexen bei mittlerer Struktur. Er macht einen recht weinigen und leichten Eindruck. In der Nase und am Gaumen überwiegt schwarze Johannisbeere, wobei der Gaumen besser ist als die Nase. Bei mittlerer Säure und präsenten Tanninen wird dies ein Vintage Port für den baldigen Verzehr; insgesamt schon recht weit entwickelt. Es fehlt Länge und Komplexität! **15**

CALEM VP 2005 – Einer von fünf Vintage Ports, den die Sogevinus-Gruppe im Jahr 2005 deklariert hat. Der Calem präsentiert sich dunkelviolet, aber recht stumpf. Die Nase ist stark alkoholisch und säurehaltig. Dahinter eine gute Cassis-Note. Im Mund Alkohol und eine komplexe Würze. Gute Tanninstruktur. Der Alkohol ist allerdings in dieser Phase dominant. Auch den mittellangen, adstringenten Abgang beherrscht er fast völlig. Der Calem VP 2005 bereitet in dieser Phase keine große Freude, muss er aber auch nicht. **16-17**

CHURCHILL'S QUINTA DA GRICHA VP 2005 – Rot-violette Farbe, mittlere Reflexe, mittlere Struktur. Optisch zeigt sich der da Gricha sehr gut. Das Bouquet wird jedoch von einer alles überragenden Säure geprägt, hintergründig leichte Noten von Würze und Süßholz. Auch im Mund ist die Säure vordergründig und überlagert alle anderen Aromen. Der Abgang ist stechend, wobei sich in der 2. Hälfte des Abgangs eine schöne Lakritznote entwickelt. Bei allen 3 in Deutschland verkosteten Flaschen habe ich diese starke Säure feststellen müssen, so dass ein Korkfehler fast ausgeschlossen werden kann. Ich glaube nicht, dass sich diese Säure jemals vollständig integriert. **NR (NOT RATED)**

COCKBURNS QUINTA DOS CANAIS VP 2005 – Da dieser Wein in Deutschland nicht erhältlich ist und voraussichtlich in naher Zukunft auch nicht sein wird, musste ich auch hier den Hersteller direkt bemühen. Nach einem extrem freundlichen Kontakt wurde mir dieser Wunsch auch umgehend erfüllt. Muito obrigado! Cockburns Canais 2005 hat eine leuchtende tiefrote Farbe bei recht leichter Struktur. In der Nase schöne Frucht von Kirschen, Johannisbeeren, Stachelbeeren und eine angenehme florale Note. Im Mund gute Frucht und schön stützender Alkohol. Lakritze. Ausreichend Tannine, wobei sie schon sehr integriert wirken. Der fruchtige Abgang ist mittellang. Derzeit ein verführerischer Vintage Port, mittelgewichtig. **16-17**

CRASTO VP 2005 – Auch einer der Weine, die ich auf der Essência do Vinho zum ersten Mal getrunken habe. Nach einer sehr interessanten Diskussion mit Pedro Guedes de Almeida über die Vor- und Nachteile von Produktionsgemeinschaften im Wein (Stichwort: Douro Boys) wurde dann verkostet: Der Crasto Vintage Port 2005 präsentiert eine tiefe rot-violette Farbe mit ausreichend Reflexen. Johannisbeer- und Kirschbouquet, sehr fruchtige Nase. Auch im Gaumen sehr fruchtbetont mit guten Säure- und Alkoholkonzentrationen. Mittellanger Abgang. Fruchtig-elegant. **16-17**



COTTO/ CHAMPALIMAUD VP 2005 – Diese Quinta hat eine sehr gegen den "mainstream" laufende Philosophie. Seit der Gründung wurden nur 4 Vintage Ports hergestellt – das einzige Portweinprodukt der Quinta. Die Jahre der Deklaration waren auch völlig gegen den Strom: 1982, 1989, 1995 und 2001. Auch war es die erste cask sample Flasche, die ich mit „twist&drink-Drehverschluss“ bekommen habe – warum auch nicht? Denn eine Fassprobe wird nur für den Zweck der direkten Verkostung abgefüllt. Der Cotto/Champalimaud Vintage

Port 2005 präsentiert sich in sehr dunklem Violett bei guter Struktur und schönen Reflexen. In der Nase sehr ausgeprägte Frucht mit Johannisbeeren und einer tollen Würznote. Mundfüllend. Der Quinta do Cotto führt die Frucht der Nase im Mund weiter und ergänzt sie durch weitere rote Beeren. Hinzu kommt ein sehr bekömmliches Lakritzaroma. Mittlere Tannine und ein angenehm gut proportionierter Alkohol. Der Abgang ist eher kurz, aber sehr bekömmlich. Nach Aussage des Geschäftsführers wird man keinen Vintage Port 2005 deklarieren, daher **NR**

CROFT QUINTA DA ROEDA VP 2005 -

Einen Vintage Port beim Hersteller trinken zu dürfen – und dann auch noch in einer gemütlichen lodge – ist immer ein schönes Erlebnis. Nachdem ich zum wiederholten Mal den legendären Flaschenkeller bei Croft besichtigt habe (und mich gerne darin mit einem Glas und einem Korkenzieher einschließen lassen würde) konnte ich mich voll dem 2005er da Roeda widmen. Ansprechende, tiefschwarze Farbe, mittlere Konzentration. Eine komplexe Nase, Johannis- und Heidelbeeren dominant. Alkohol und Tannine hintergründig präsent, aber nicht überwältigend. Im Gaumen sehr fruchtig, ausgewogen, Alkohol tritt hier stärker in den Vordergrund als in der Nase. Komplexer, alkoholischer Abgang. Lang und konzentriert. **17**



DALVA VP 2005 - Der Dalva Vintage Port des Jahres 2005 präsentiert sich in tiefem Violett mit wenig Reflexen und guter Konzentration. Die Nase zeigt schöne Johannisbeer- und Himbeernoten und spürbare Tannine. Im Mund eine gute Konzentration und ein sehr ausgeprägtes Tanningerüst. Der adstringente Abgang zeigt schöne Fruchtnoten und Lakritze. Dieser Wein wird zwar recht lange durchhalten, ob sich die Tannine völlig einfügen, kann man zum jetzigen Zeitpunkt nicht sicher prognostizieren. **16-17**

DOW'S SENHORA DA RIBEIRA VP 2005 - Den Senhora da Ribeira erkennt man unter allen 2005er Vintage Ports an seinem recht stumpfen Erscheinungsbild. Dunkelrote Farbe und wenig Reflexe. In der Nase alkoholisch, leichte Tabaknote. Sehr würzig. Nach 12 Stunden im Dekanter eine deutliche Himbeernote. Am Gaumen fett, vollmundig, fruchtig (Himbeeren, rote Johannisbeeren), schöne Säure, Tannine, Alkohol. Mittellanger Abgang. Ein sehr schöner SQVP mit gutem Alterungspotential. Mein Gewinner der Blindverkostung auf der Essência do Vinho Weinmesse im März diesen Jahres. Verführerisch! **17-18**

DOW'S QUINTA DO BOMFIM VP 2005 - Auch dieser Wein ist jetzt noch nicht auf dem Markt und wurde mir von Irene Fernandez mitgebracht – vielen Dank nochmals. Zusammen mit den Symington-Gewächsen Malvedos und Cavadinha in Flaschen ohne Label in Deutschland verkostet: Schwarz-rote Farbe, ein wenig trüb, mittlere Struktur. In der Nase Kaffee, Frucht und Würze. Am Gaumen reiht sich dieser Dow's hervorragend in den Stil des Hauses ein: trockene Würze mit Johannisbeeren und einer Tabaknote, Tannine spürbar. Schön anhaltender Abgang. **17**



FONSECA QUINTA DO PANASCAL VP 2005 - Diesen Wein habe ich bereits letztes Jahr auf der Taylors Lodge in der halben Flasche verkostet und bin kurz darauf (mal wieder) nach Pinhão gefahren, um die Quinta zu besichtigen. Es ist eine der ganz wenigen Quintas im Dourotal, die für Touristen ohne vorherige Anmeldung zugänglich ist. Ein Besuch lohnt sich in jedem Fall, da eine mehrsprachige Audiotour eine sehr gute Einführung in die Vor- und Nachteile des Traubenanbaus in der Region bietet. In der Farbe ist der 2005er Panascal typisch für einen jungen VP, gute violette Reflexe. In der Nase sehr offen und Fruchtig mit viel schwarzer Johannisbeere, Himbeeren und Kirsche. Am Gaumen bestätigt sich die Nase: enorme Frucht. Auch der Abgang ist nachhaltig fruchtig. Toll! **17-18**

FONSECA GUIMARAENS VP 2005 - Luis Carneiro von Fonseca hat mir die beiden Fonseca-Weine freundlicherweise vorab überlassen. Auf dem deutschen Markt sind die Vintage Ports der Taylors Fladgate – Gesellschaft noch nicht zu haben. Einige Importeure signalisierten, dass sie zögern, diesen Wein aufgrund ihrer Bestände an 2003er Vintage Ports überhaupt in ihr Sortiment aufzunehmen. Violette Farbe, schöne Reflexe. Sehr schöne Aromen von Tabakblättern und süßer Würze im Bouquet. Am Gaumen würzig. Der Alkohol und die Tannine stützen den Wein. Der Abgang hat eine ausreichende Länge. Wenig Frucht präsent. Ein völlig anderer Wein als sein "Bruder" von Panascal, aber auch attraktiv. **17**

GILBERT VP 2005 - Mal wieder eine Überraschung: Eine ansprechend gestaltete Halbliter-Flasche Vintage Port. Habe ich bisher auch noch nicht gesehen. Zwar hat Warre mit ihrem Otima-Konzept Erfolg, doch ein Vintage Port sollte reifen können, und je kleiner die Flasche... Sehr tiefes Schwarz mit mittleren Reflexen und einer schönen Struktur. Im Bouquet intensiv und fruchtig (Johannisbeere und einen Rot-Frucht-Mix), würzig. Im Mund komplex, eine frische Fruchtnote, ausreichend Alkohol und mittelintensive Tanninstruktur. Der Abgang ist mittellang, leicht säurehaltig und ausgewogen fruchtig. **17**

GRAHAMS MALVEDOS VP 2005 - Grahams hält die jungen SQVP von Malvedos lange zurück, so dass man den 2005er Malvedos wohl eine ganze Weile nicht kaufen kann. Auch hier haben mir die Symingtons freundlicherweise eine Flasche vorab überlassen. Erstmals in Vila Nova de Gaia bei Grahams probiert, konnte der Wein sogar neben dem grandiosen 1994er von Graham in Erinnerung bleiben. Schwarz-violette Farbe, gute Struktur, schöne Reflexe. Schon in der Nase ist klar, dass man einen Graham's Vintage Port vor sich hat. Opulente Würze und sehr komplex. Der Gaumen hält, was Bouquet verspricht: süße Würzigkeit, komplexe Früchte (Heidelbeere und schwarze Johannisbeere), Alkohol, Tannine und Säure. Zwar sind die einzelnen Komponenten noch nebeneinander, werden sich aber mit den Jahren integrieren. Guter, fruchtbetonter Abgang. Wenn etwas auszusetzen ist, dann vielleicht die fast überschwängliche Süße. **17**



KOPKE VP 2005 - Dieser Wein wurde mir freundlicherweise vom holländischen Generalimporteur Harry van Ouwenkerk zur Verfügung gestellt. Hartelijk Bedankt. Nachdem Roy Hersh den Kopke VP zu meinem Erstaunen sehr gut bewertet hatte, wollte ich den - neben Burmester und Krohn - einzigen Porthersteller mit deutschen Wurzeln auf keinen Fall missen. Wie auch die Schwesterfirma Barros war mir Kopke bisher nur in Bezug auf exzellente Colheitas bekannt. Die bisher verkosteten Vintage Ports konnten mich nicht überzeugen. Der 2005er Kopke war von tief-violetter Farbe bei mittlerer Struktur. In der Nase Cassis, leichte Frucht und eine Pfeffernote. Am Gaumen war alles recht konzentriert vorhanden, aber überhaupt nicht integriert. Dieser Zustand ist normalerweise nicht weiter bedenklich, da ein Vintage Port erst in ein paar Jahren/Jahrzehnten auf seinem Genusshöhepunkt sein soll. Der Kopke VP wirkte auf mich allerdings sehr kantig, wobei auch unterschwellig eine angenehme Fruchtnote präsent war. Recht langer, sehr adstringenter Abgang. Ein Bodybuilder, der zuviel trainiert hat. Er wird eines der größten Alterungspotentiale haben; ob er aber auch ein ähnliches Genusspotential haben wird, bleibt abzuwarten. Ich bin gespannt. **16-17**

KROHN VP 2005 – Die beiden Vintage Ports von Wiese & Krohn wurden mir freundlicherweise von Iolanda Falcão Carneiro zur Verfügung gestellt. Der Kontakt mit ihr war nicht nur sehr hilfreich und freundlich sondern obendrein in



ausgezeichnetem Deutsch. Während der Retiro Novo ein Single-Quinta Vintage Port ist, wurde der Krohn Vintage Port mit Trauben eines anderen Winzers nahe bei dem Dorf Ervedosa do Douro hergestellt. Leuchtendes Violett bei mittlerer Struktur. Das Bouquet des Krohn zeigt Alkohol und eine Pflaumen- und Tabaknote, hintergründig eine noch eine leichte Gärnote. Dieser Wein erinnert mich an Fassproben bzw. an Portwein direkt aus dem Lagar. Ab dem 2. Tag an der Luft verschwindet diese Note. Am Gaumen fruchtiger als die Nase verspricht: Pflaumen und Johannisbeeren, Alkohol, leichte Tannine und Säure. Der Abgang ist erstaunlich fruchtig. Nicht schlecht, definitiv kein langfristiger Lagerwein. **16**

QUINTA DO RETIRO NOVO VP 2005 – Ein Single Quinta Vintage Port der Quinta do Retiro Novo zeigt eine dunkel-violette Farbe mit sehr guten Reflexen und guter Struktur. In der Nase ausgeprägte Johannisbeeren und Heidelbeeren, Alkohol. Im Mund eine sehr gute Konzentration. Tannine, Frucht, Säure, Alkohol. Alkoholischer Abgang mit guter Frucht und Länge. Verführerisch! Von den 7.000 hergestellten Flaschen sind noch 6.999 übrig. Zugreifen! **17**

LA ROSA VP 2005 – Wenn man mit dem Zug von Porto nach Pinhão fährt, kommt man an der wunderschönen Quinta de la Rosa vorbei. Bei einem schönen Glas gekühltem Tawny am Pool über den Douro auf Pinhão zu blicken ist ein Erlebnis, dass man sich mindestens einmal im Leben gönnen sollte. Hergestellt wird der Vintage Port der Quinta aus den Rebsorten Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Barroca und Tinta Roriz, wobei die ältesten Reben von Sophias Urgroßvater vor dem ersten Weltkrieg gepflanzt wurden. 2005 wurden nur 7.000 Flaschen hergestellt. Der Wein besitzt eine violette Farbe und verhaltene Reflexionen bei recht leichter Struktur. Auch in der Nase ist er recht verhalten. Leichte Würznote und Tannine. Der Gaumen ist reicher als die Nase verspricht: eine schöne Fruchtnote von Johannisbeeren und Heidelbeeren mit schönem Alkohol. Mittellanger, fruchtiger Abgang. Not bad, aber ein bisschen zu leicht. **16**

MESSIAS VP 2005 – Zu Messias gehören die Quinta do Cachao, die Quinta do Penedo, die Quinta do Valdoeiro und eine sehr talentierte und hübsche Önologin Namens Ana Urbano. Der 2005er Vintage Port zeichnet sich durch ein schönes tiefes Rot aus und zeigt sehr gute Reflexe. In der Nase findet man eine sehr ansprechende Pflaumenmarmeladenote; sehr fruchtig. Auch im Gaumen fruchtig mit Pflaumen und Cassis. Die Tannine und der Alkohol sind hintergründig spürbar. Im Abgang zeigen sich die Tannine. Ein schöner Wein, wenn auch nicht für die Ewigkeit. **16-17**

NIEPOORT VP 2005 – Den Niepoort 2005 habe ich erstmals mit Verena Niepoort und Jose Rodrigo Nogueira in Vila Nova de Gaia verkosten dürfen. Am Ende einer sehr ausgiebigen Weinprobe standen der Vintage Port 2005 und der Colheita 1962 auf dem Tisch. Niepoort hatte ich bisher als exzellenten Hersteller von Colheitas bemerkt, während den Vintage Ports oft die Länge gefehlt hat. Den Niepoort Vintage Port habe ich bisher von allen 2005ern am häufigsten getrunken und er gibt mir Rätsel auf. Anfänglich war ich von ihm begeistert, da er alles besaß, was ein junger Vintage Port in diesem Stadium benötigt. Im Jahr 2008 wurde ich jedoch oft enttäuscht – vor allem auf der Blindverkostung der Essência do Vinho. Dort habe ich ihn weit hinter dem Terra Feita, dem Dow's Senhora da Ribeira, dem Ramos Pinto Evamoira und dem Quinta das Carvalhas abgewertet. Nach einer schönen Fruchtphase bei der Verkostung bei Niepoort zeigt er sich nun nicht mehr so kräftig. Die Nase ist verhalten und die Frucht (nur noch) hintergründig präsent. Am Gaumen Säure, Alkohol und leichte, aber gut stützende Tannine. Wenig Frucht. Im Abgang fruchtig, aber nicht umwerfend. Vielleicht ist dieser Wein schon in der Reduktionsphase (?). **Bewertung von 15 bis 17/ Beobachten!**

NOVA DE NOSSA SENHORA DO CARMO VP 2005 – Ich habe die PR-Chefin der Quinta, Paula Souza, zum ersten Mal auf der Vindouro kennen gelernt. Sie berichtete mir sofort vom sehr schönen Gästehaus der Quinta. Ich muss also doch noch mal ins Dourotal... Aber jetzt zum Wein: Tiefrote Farbe, tolle Reflexe bei mittlerer Struktur. In der Nase schöne Säure, Kaffeenoten, würzig. Sehr kantiger Gaumen: Säure, Alkohol, mittlere Tannine. Dieser Wein ist völlig unfertig, wie ich ihn in dieser Phase selten erlebt habe. Schauen wir mal, wohin er geht. Potenzialwertung **16**

NOVALS QUINTA DO SILVAL VP 2005 – Christian Seely hat sich mit seinem Team trotz einiger Versuchung gegen die Abfüllung eines Noval Vintage Port 2005 entschieden. Der Silval überzeugte durch eine schöne violette Farbe mit mittelstarken Reflexen. In der Nase war eine schöne Tabaknote auszumachen, gute Würze. Ein anschniegender, schöner Wein, der noch jugendlich alkoholisch wirkt. Wenig fruchtig. Der Abgang erinnert stark an die Noval's der vorangegangenen nicht generell - deklarierten Jahre. Mittellang. Ein schöner Silval, der sicherlich auch preislich bald interessant sein wird. **16-17**

PACHECA VP 2005 – Der vierte Vintage Port der Quinta. Nach 2000, 2003 und 2004 besitzt der 2005er Pacheca eine tiefrote Farbe, schöne Reflexe und eine tiefe Struktur. Im Bouquet dem Abraão ähnlich, aber konzentrierter: Schöne Würznote, Tabakblätter, komplex. Am Gaumen tief, gute Würze, tolle Konzentration. Schöne Fruchtnoten von Johannisbeeren und Kirschen. Mächtige Tannine, die diesem Vintage Port ein langes Leben schenken werden. Tanninbetonter, komplexer Abgang. Ein sehr gut gemachter 2005er. Meine Jahrgangsüberraschung. Kaufen! **17+**

PASSADOURO VP 2005 – Ehemals im Besitz der Niepoorts, ist diese Quinta seit einiger Zeit in belgischer Hand. Doch die Hand am Wein hat immer noch Jorge Borges, der von seinem 2005er absolut überzeugt ist. Erstmals unter der portugiesischen Sonne auf der gleichnamigen Quinta Ende 2007 getrunken, hat mich dieser Wein mehr überzeugt als der des Vorjahres. Nach dem leichten 2004er verdient der Passadouro des Folgejahres mehr Beachtung. Schöne violette Farbe mit auffallend guten Reflexen bei mittlerer Struktur. Die Nase ist ansprechend, schöne florale Noten, fruchtig (Johannisbeere, Vanille) mit süßer Würze. Am Gaumen schöne Tanninstruktur, gut stützende Säure, aber wenig Alkohol. Der schöne fruchtige Eindruck ist relativ schnell verschwunden. **16-17**

PINTAS VP 2005 – Auf dem Korken der Pintas' Vintage Ports ist die laufende Nummer der hergestellten Vintages eingebrannt. 2003 wurde der erste VP produziert, so dass das Jahr 2005 die logische Nummer 3 besitzt. Nachdem ich diesen Wein auf dem Firmengelände von Wine&Soul probiert habe, fing ich direkt an, mit dem Besitzer über den scheinbaren Widerspruch der Haltbarkeit vs. der frühen Trinkbarkeit zu diskutieren. Nach Jorges Meinung stehen diese Faktoren nicht in einem Widerspruch. Time will tell... Schöne schwarz-rote Farbe bei leichter Struktur. In der Nase Frucht (Waldbeeren) mit wenig Alkohol. Am Gaumen ausreichend Frucht, Tannine, wenig Säure, wenig Alkohol. Der mittellange Abgang ist noch recht adstringent. **16-17**

POCAS VP 2005 – Produziert aus den Rebsorten Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz und Tinta Cão präsentiert sich der Pocas VP 2005 in einer schönen tief-violetten Farbe bei mittlerer Struktur. Die Nase ist überwältigend fruchtig und erinnert direkt nach dem Öffnen an ein Glas Heidelbeermarmelade, im Hintergrund Johannisbeere und leichte Mokkanoten. Auch im Gaumen sehr fruchtig, mit guter Struktur. Mittellanger, fruchtiger Abgang. Auf jeden Fall einer der fruchtigsten der Probe aber "not one for the ages". **16-17**

PORTAL VP 2005 – Als dieser Wein eintraf, habe ich mich gewundert, warum er der einzige der 46 Vintage Ports war, bei dem kein IVDP-Zeichen auf dem Flaschenhals angebracht war. Die Nachfrage bestätigte, dass es noch ein "cask-sample", also eine Fassprobe war. Vintage Ports können im 2. oder 3. Jahr nach der Ernte abgefüllt werden. Sehr unüblich, aber Portal scheint diesen Zeitraum voll auszureizen. Der Wein hatte eine tief-violette, aber stumpfe Farbe ohne Reflexe bei mittlerer Struktur. Das Bouquet war verhalten mit hintergründiger Frucht und Lakritze. Am Gaumen erschien der Wein tanninhaltig mit einer ausgeprägten Note von echter Lakritze und roten Beeren im Hintergrund. Recht langer, tanninbetonter Abgang. **16**

RAMOS PINTO QUINTA DA ERVAMOIRA VP 2005 – Diesen Wein hatte ich schon mehrfach in Vila Nova de Gaia und in Porto bei der Essência do Vinho getrunken. Klares, dunkles Violett mit guten Reflexen und einer mittleren Struktur. In der Nase eine tiefe Würze und eine ausgeprägte Fruchtnote (Heidelbeeren und Kirsche). Am Gaumen ein mit allen notwendigen Elementen ausgestatteter Vintage Port: Tannine, Säure und die verführerische Fruchtnote der Nase. Ein fruchtiger, tanninbetonter Abgang komplettiert dieses gute Bild. Well made! **17**

ROMANEIRA VP 2005 – Diese Flasche habe ich von Rute Monteiro zugesendet bekommen. Sie schickte sie mir mit dem Kommentar „Christian Seelys neueste Errungenschaft“. Ich war sehr gespannt. Die Weine von Noval haben seit dem legendären 94er (dem ersten Jahr unter Seelys Führung) einen neuen Höhenflug. Der Romaneira 2005 präsentierte sich im Glas mit recht leichter Struktur. Die Nase war verhalten fruchtig, aber auch recht leicht. Am Gaumen waren eine gute Tanninstruktur, Säure, viel Alkohol und ein wenig Frucht (Himbeeren) zu erkennen. Der alkoholbetonte Abgang ist mittellang, aber zu leicht. **16**

RORIZ VP 2005 – Spätestens seit dem Vintage Port 2003 erfährt der Roriz wieder sehr viel Beachtung. Der 2005er hat eine tolle klare, rotschwarze Farbe und stark ausgeprägte Reflexe (er leuchtet fast) bei mittlerer Struktur. Die Nase ist voll, fruchtig und komplex: Himbeeren mit guter Säure und einer sehr ausgeprägten, angenehmen Würze; dem Dow's Ribeira nicht unähnlich. Am Gaumen schön, komplex und schon recht integriert. Mundfüllend mit starker Himbeernote. Mittellanger Abgang. Einer meiner Favoriten. **17-18**

ROYAL OPORTO VP 2005 bzw. QUINTA DAS CARVALHAS VP 2005 – Man erlebt in der Portweinszene doch immer wieder Überraschungen. So geschehen, als ich herausfand, dass einer der blindverkosteten Vintage Ports ein Quinta das Carvalhas war, von dessen Existenz ich bis zu diesem Zeitpunkt nichts wusste. Ich ging davon aus, dass die Real Companhia Velha nur den Royal Oporto als ihren Vintage Port in diesem Jahr herausgebracht hat und nicht noch einen zusätzlichen Single Quinta Vintage Port. Auf Nachfrage beim Hersteller wurde das Rätsel aufgeklärt: Es ist der gleiche Wein! Für den portugiesischen Markt hat er die Bezeichnung Carvalhas und für den Exportmarkt heißt er Royal Oporto. Sehr tiefes Violett – einer der Dunkelste der Probe, mit Struktur. Das Bouquet war verhalten, aber versprach eine gute Intensität mit präserter Alkohol- und Säurenote. Am Gaumen waren zunächst Alkohol und Säure präsent. Die Frucht (Johannisbeere und Pflaume) sind in dieser Phase im Hintergrund. Der adstringente Abgang war mittellang mit wenig Frucht bei mittlerer Länge **16-17**

ROZÈS VP 2005 – Obwohl auch dieser Wein vom General-Importeur Vranken-Pommery noch nicht erhältlich ist, wurde er mir von Herrn Ultes sehr freundlich vorab zur Verfügung gestellt. Vielen Dank dafür. Tiefrote Farbe bei mittlerer Struktur. Anfänglich verhaltene Nase, nach 6 Stunden im Dekanter öffnet sie sich: schöner Alkohol, Pflaume und Johannisbeere, ganz schwacher Kaffee. Im Mund ein Leichtgewicht. Alkohol und Tannine vorhanden, aber die Komplexität und Tiefe fehlt ein wenig. Recht kurzer Abgang, aber schöner Nachgeschmack. In 5-10 Jahren schön zu trinken. Die LBV der Firma Rozès gehören zu meinen absoluten Favoriten, während die Vintage Ports für diese Kategorie zu wenig Komplexität und Tiefe zeigen. **16**

SEARA D'ORDENS VP 2005 – Dieser Vintage Port ist als einer der Letzten aus Vila Nova eingetroffen. Da die Portweinhersteller bis zu 3 Jahre Zeit haben zu entscheiden, wann sie einen Vintage Port auf die Flasche füllen, können Berichte vor dieser Zeit nie komplett sein. Der 2005er Seara D'Ordens präsentiert sich schwarz-violett mit ausgeprägten Reflexen und einer tiefen Konzentration. Das fruchtige Bouquet präsentiert Himbeeren und Johannisbeeren, dazu sind die Tannine fühlbar. Im Mund eine sehr gute Konzentration, viel Frucht (zusätzlich Pflaumennote) und gut proportionierte Säure und Tannine. Der mittellange Abgang ist fruchtig und komplex. Erinnernte mich stark an den Tecedeiras 2003. Ein sehr würdiger Vertreter dieses Jahrgangs! **17**

TAYLORS TERRA FEITA VP 2005 – Auch diesen Wein habe ich freundlicherweise von Luis Carneiro von Taylors Fladgate vorab erhalten, da er in Deutschland noch nicht erhältlich war. Leuchtendes, relativ helles Violett mit einer schönen Struktur. Im Bouquet zeigt sich schöne Frucht von Brombeeren und leichter Würze. Am Gaumen ist der Wein tiefgründig bei eher hintergründiger Frucht. Gute Tanninstruktur. Der Abgang hat ausreichende Länge, ist aber adstringent. Ein schöner Port, dem derzeit die Fruchtnote fehlt. Ein Charakterport, der in der Jugend allerdings nicht verführt, wohl aber Potential zeigt. **17**



TAYLORS VARGELLAS VP 2005 – Den Vargellas habe ich erstmals in Vila Nova bei Taylors getrunken. Leider hatte unsere Flasche einen Fehler. Es war keine wirklich ausgeprägte Korknote, der Wein kann aber auf jeden Fall mehr. Bei der Verkostung in Deutschland zeigte der Wein ein leuchtendes Violett und war vom Terra Feita optisch fast nicht zu unterscheiden. Gute Struktur. Die Nase ist fruchtbetont: Cassis und Waldbeeren(-konfitüre). Sehr schön! Auch am Gaumen präsentiert sich der Wein fruchtbetont mit Johannisbeer- und floralen Noten. Ausreichende Säure und recht wenig Tannine. Mittellanger, sehr fruchtbetonter Abgang. Nicht so komplex wie der Terra Feita, aber bereits in dieser Phase durch die überragende Frucht verführerisch! **17**

TECEDEIRAS VP 2005 – Die Vintage Ports des zur Daosul-Gruppe gehörenden Hersteller Tecedeiras habe ich erstmals auf der Vindouro verkostet und aufgrund der tollen Frucht des 2003er und 2004er Vintage Port sofort ins Herz geschlossen. Der 2005er steht diesen Weinen nicht nach: Leuchtendes Violett mit schönen Reflexen bei mittlerer Struktur: Die Nase zeigt zunächst verhaltene Frucht, die aber mit zunehmender Dekantierzeit ansteigt. Während die letzten Jahrgänge in diesem Stadium eine Konfitürenote besaßen, ist hier – wie so oft – die schwarze Johannisbeere dominierend. Am Gaumen schöner Alkohol und präsenste Tannine. Anfänglich noch eine Medizin-Note, aber die verflüchtigt sich nach ca. 2 Stunden nach dem Öffnen. Auch am Gaumen dominieren Johannisbeeren und Himbeeren. Fruchtiger und tanninbetonter Abgang. Nicht schlecht! **16-17**

VALE DONA MARIA VP 2005 – Es ist ja doch eher selten, dass beide Eheleute Portwein herstellen – und dann auch noch bei unterschiedlichen Herstellern. Sandra Tavares da Silva und ihr Mann Jorge Borges tun dies aber nun schon mehrere Jahre und dies auch sehr erfolgreich. Der unter der Regie von Sandra stehende Vale Dona Maria überzeugt optisch durch eine tiefviolette Farbe bei relativ leichter Struktur. In der Nase eine angenehme Fruchtnote, feuchte Frische, leicht, aber gefällig. Am Gaumen eine schöne Säure, gute Frucht von roten Johannisbeeren und Heidelbeeren. Die Tannine sind wenig integriert; der Wein wirkt noch recht kantig. Recht kurzer Abgang. Der Wein hat genug Säure und Tannine, um ein mittleres Alterungspotential zu haben, hat aber nicht genug Komplexität. **16**

VALLE LONGO VP 2005 – Den Valle Longo habe ich auch erstmals auf der Weinmesse in Porto im März probiert: schöne tiefrote Farbe mit mittlerer Reflexstärke bei mittelintensiver Struktur. In der Nase säurebetont. Fruchtnote von Pflaumen und Himbeeren. Am Gaumen stark ausgeprägte Säure, mittlere Tannine und eine verhaltene Frucht. Kein besonders langer, alkoholischer Abgang. **15-16**

VENTOZELO VP 2005 – Vergeblich habe ich den Ventozelo in Portugal gesucht und auch nur bei der Quinta de Ventozelo direkt erwerben können. Optisch stark mit einem tiefen Rot und ausgezeichneten Reflexen bei relativ leichter Struktur. Das Bouquet ist fruchtig (Johannisbeermarmelade und Kirschen). Am Gaumen Tannine, Säure und Frucht, dezente Holznote. Bei mittellangem Abgang macht dieser Vintage Port aber einen oberflächlichen Eindruck. Eher auf LBV-Level. **15-16**

VESUVIO VP 2005 – Vergeblich sucht man einen LBV oder einen aged Tawny der Quinta do Vesuvio (bis auf die Privatbestände auf der Quinta). Entweder gibt es einen Vintage Port oder gar keinen Wein. Den Vesuvio habe ich erstmalig bei einer Vesuvio-Vertikale getrunken. Dominic Symington war von diesem Wein sehr angetan. Zu Recht, denn er besitzt alles, was ein junger Vintage Port in diesem Stadium haben sollte: eine tiefe violette Farbe mit tollen Reflexen und einer sehr guten Struktur. Die Nase ist floral mit süßer Würze und einer erstaunlichen Komplexität. Himbeere, Johannisbeere und Kirschen; Lakritznote, Säure und Alkohol. Im Gaumen voll, fruchtig (Kirschen, rote Beeren), Alkohol und Tannine vorhanden – alles noch roh und wenig integriert, so wie es sein soll. Exzellenter Abgang mit einer schön stützenden Tanninstruktur. Der Wein ist dem 2003er Vesuvio in seiner jugendlichen Phase sehr ähnlich. Bei Vesuvio zählt sich die traditionelle Herstellung jedes Jahr erneut aus. Mein Jahrgangsfavorit! **18+**

VISTA ALLEGRE VP 2005 – Schon beim ersten Einschenken macht dieser Wein eine gute Figur. Dunkelviolett mit mittleren Reflexen bei guter Konzentration. Die Nase ist fruchtig komplex und verleitet sofort, den ersten Schluck trinken zu wollen. Würzige Johannisbeer-Heidelbeernoten mit ausreichender Säure und leichter Alkoholnote im Hintergrund. Im Mund wirkt der Wein zunächst adstringent, zeigt dann aber eine ausgeprägte Würznote. Die Frucht steht in dieser Phase noch ein wenig im Hintergrund. Ausgeglichener, mittellanger Abgang. Der Vista Allegre Vintage Port war einer der Weine, die sich am 2. und 3. Tag mit Sauerstoffkontakt öffneten und dann mehr Frucht zeigten. Ein sehr gelungener Single Quinta Vintage Port. **17**

WARRE'S QUINTA DA CAVADINHA VP 2005 – Neben dem Bomfim von Dow's und dem Malvedos von Graham's wird auch der Quinta da Cavadinha von Warre einige Jahre zurückgehalten, bevor man ihn kaufen kann. Tiefrote Farbe mit sehr intensiven Reflexen und einer guten Struktur. In der Nase zunächst Tabak, bei längerer Dekantierzeit zeigt sich mehr Frucht. Im Gaumen geschmeidig ohne die trockene Frucht des Dow's und auch nicht die Opulenz des Graham's. Gute Konzentration, Tannine, Säure, Alkohol: alles hervorragend proportioniert vorhanden. Mittellanger, angenehmer Abgang. Schön zu sehen, dass es den Symington's immer wieder aufs neue gelingt, die Eigenständigkeit der von Ihnen kontrollierten Marken beizubehalten: Well made! **17**

EPILOG: AUF DEN SPUREN DER GUIMARAENS; NOGUEIRAS...

Da einige der Portweinhäuser in 2005 mehrere Vintage Ports hergestellt hatten, konnte ich der Versuchung nicht widerstehen, ein wenig zu experimentieren. Mögen mir die oben genannten wirklichen winemaker und master blends diesen Frevel vergeben!

FONSECA VP 2005 – Hier habe ich die "Grundweine" Panascal und Guimaraens zu gleichen Anteilen gemischt. In der Nase wirkt der Wein fett und komplex. Tiefe Würze mit den Mokka- und Tabaknoten des Guimaraens. Am Gaumen mundfüllend mit intensiver Frucht (Kirsche, schwarze Johannisbeere), im Hintergrund Süßholz und Lakritze. Ein sehr langer Abgang, intensiv. **Ohne Bewertung**



TAYLORS VP 2005 – Die erste Kombination der Proben waren die des Vargellas (2/3) und des Terra Feita (1/3). Ich habe diese Kombination gewählt, um die ausgeprägte Frucht des Vargellas zu erhalten, aber etwas mehr Komplexität zu gewinnen. Als Ergebnis habe ich nicht etwa ein wenig Terra Feita und ein wenig mehr Vargellas im Glas gehabt – es entstand ein völlig neuer Wein: Bereits die Nase wirkt völlig anders als erwartet: Florale Noten, tief und komplex. Tolle Würze, hintergründig Kirsche und Schokolade. Mundfüllend und anschmiegend. Generell wirkt der Wein sehr komplex mit einer guten Stütze durch den Alkohol und die Tannine. Ausreichend Säure. Mittellanger, extrem komplexer Abgang mit intensiver Frucht. In meinem nächsten Leben werde ich... **Ohne Bewertung**

Axel Probst

