

WEINWISSE

12. Dezember N° 12/2011

Für alle, die mehr über Wein wissen wollen

www.weinwisse.com

Vintage Ports 2009 Ein ganz besonderer Jahrgang

Die Qualität der 2009er Vintage Ports ist gut bis sehr gut, doch selten hat es eine solche Deklarationshistorie gegeben. Axel Probst berichtet.

Selten war die Deklaration eines Vintage Ports weniger einheitlich als die für das Vintage-Port-Jahr 2009. Die Flagdate Partnership kündigte offiziell als Erster traditionell zum St. George Day (23. April 2011) an, einen Vintage Port ihres gesamten Markenspektrums zu deklarieren (Taylor, Fonseca, Croft, Skeffington und den Premium Vintage Port Taylors Vargellas Vinha Velha); für Niepoort (ab S. 4) war der Jahrgang 2009 von Anfang an ein Vintage; die Symingtons haben Ware mit geringer Menge voll deklariert, Dow und Graham als Single Quinta, während andere grosse Namen wie Noval und Sogrape (Sandeman, Ferreira, Offley) in 2009 keinen Vintage Port herstellten.

Klima

Die Trauben des Jahres 2009 mussten mit einem Drittel weniger Niederschlag als im 30-Jahres-Durchschnitt heranwachsen. Im August und September stieg die Temperatur zusätzlich noch auf bedrohliche 40 Grad an, so dass eine der grössten Herausforderungen während der Ernte darin bestand, das Traubengut zur weiteren Bearbeitung herunterzukühlen. Bei vielen Herstellern, etwa Niepoort und Symington, hat man als erste Selektion fast ausschliesslich Trauben aus höheren Lagen für die Herstellung der Vintage Ports verwendet. So stammt beispielsweise der Ware Vintage Port hauptsächlich aus Traubengut der Quinta da Cavadinha oberhalb von Pinhão.

Marktsituation

Obwohl die hochqualitativen Portweine wie der Vintage Port von der allgemeinen Wirtschaftsflaute nicht ganz so stark betroffen sind, wird gerade für kleinere Hersteller das Überleben zunehmend schwieriger.



Die Symingtons haben nur ihren Ware Vintage Port voll deklariert und mit der sehr geringen Menge fast einen «Collector Port» hergestellt. Auch Niepoort hat durch die Beschränkung auf Traubengut höherer Lagen und strenge Selektion weniger Vintage Port als üblich hergestellt. Graham's Malvedos, Dow's Bomfim werden erst nach einigen Jahren Flaschenreife angeboten und die kleine Menge der kürzlich akquirierten Marke Cockburn «Quinta dos Canais» wird gar nicht kommerziell angeboten, sondern nur in Vertikalen und sonstigen Verkostungen verwendet.

Fazit

Der Jahrgang 2009 wird als besonderer in die Portweingeschichte eingehen. Die Qualität ist gut bis sehr gut, doch diese Deklarationshistorie hat es selten gegeben. Für preisbewusste Vintage-Port-Käufer empfehle ich die Sogevinus-Ports Burmester und Kopke. Wer Portwein für Kinder oder Enkel einlagern möchte, dem lege ich Taylor, Duorum und Niepoort ans Herz. Sammler sind aufgrund der geringen Produktion mit dem Ware sehr gut bedient, denn von den 500 Kisten gehen 350 direkt ins Vereinigte Königreich. In Zukunft wird der Jahrgang 2009 bei keiner nennenswerten Vertikale fehlen dürfen.

Wie immer beschränke ich mich bei der Farbdarstellung auf Abweichungen von der leuchtend violetten, fast schwarzen

Farbe mit satten violetten Reflexen, die in diesem Stadium fast allen Vintage Ports zu Eigen ist.

2009 Alves de Souza Port: Elegante Nase mit viel Süßholz und Lakritze, hintergründig rote Beeren. Ausgewogener Gaumen mit einer sehr harmonischen Komposition von Frucht, Tannin und Säure. Mittellanger, sehr ausgewogener Abgang. **17+/20 trinken -2060**

2009 Burmester Quinta do Arnozelo Port: Veilchen und Schwarze Johannisbeere in der Nase, Säure und grüne Banane – dem Kopke nicht unähnlich. Floraler Gaumen, massive Tannine und gut stützende Säure. Mittellanger Abgang. **17/20 trinken -2050**



2009 Crasto Port: Tiefschwarz ohne jeglichen Wasserrand. Ansprechende Nase, viel Veilchen und Schwarze Johannisbeere, frische Kirsche und Himbeeren. Am Gaumen Tannine, Säure, viel Frucht. Mittellanger Abgang. **17+/20 trinken -2050**



2009 Cockburn Canais Port: Von diesem Port gibt es nur 100 Kisten für den Eigenverbrauch: Satte Fruchtnase mit viel Brombeeren und Schwarzen Johannisbeeren, leichte Schärfe. Im Mund überlagernde Frucht mit ausgesprochen wenig Tanninen. Eher für den kurzfristigen Verbrauch. **16/20 trinken -2040**

2000 Croft Port: Florale Nase mit viel Cassis und gut stützender Säure, Stachelbeere, Zitrusfrüchte. Tanninreicher, voller Gaumen, Säure und viel elegante Frucht, hauptsächlich rote Beeren und Stachelbeeren. Mittellanger Abgang. **17+/20 trinken -2060**

2009 Delaforce Port: Intensiver roter Beerenmix mit überwiegend Schwarzer Johannisbeere und Brombeere im Bouquet. Am Gaumen elegant, ausdrucksstarke Schwarze Johannisbeere in gut eingebundener Tannin- und Säurestruktur. Einer der eleganten 2009er. **16+/20 trinken -2050**

2009 Dow Bomfim Port: Würzige Frucht in der Nase, viel Brombeeren und Schwarze Johannisbeere, Lakritze und Vanille. Auch im Mund ausgewogen, mit eleganten floralen Noten und Brombeeren. Mittellanger, verführerischer Abgang. **17/20 trinken -2060**

2009 Dow Senhorea da Ribeira Port: Kirschbetonte, eindimensionale Nase. Frische Säure sowohl im Bouquet als auch am Gaumen, Kirsche und Lakritznoten, wenig Tannine. **16/20 trinken -2040**

2009 Dourum Port: Schwarze Farbe mit ausgeprägten violetten Reflexen. Würziges Bouquet mit Brombeeren und Kirschen, Säure und Tanninen. Im Gaumen mächtig, mit massivem Tannin und kerniger Säure, Schwarzer Johannisbeere, Brombeeren und Kirschen. Jetzt noch nicht verführerisch, aber dieser Port wird eine Ewigkeit überdauern. Klassisch. **17/20 trinken -2070**

2009 Fonseca Port: Elegante, blumige Nase mit viel rotbeeriger Frucht. Auch am Gaumen eleganter als der Taylor, mit samtigen Tanninen und ausgewogener Kirsche und Johannisbeere. Ausgewogener Abgang. **17/20 trinken -2050**

2009 Graham Malvedos Port: Klassische Frucht-Teer-Nase mit ausgeprägter Schwarzer Johannisbeere und vernehmbarer Säure. Saubere, volle Frucht im Gaumen, unterstützt von Säure und spürbaren Tanninen. Langer, voller Abgang. Derzeit sehr verführerisch. **17+/20 trinken -2050**

2009 Kopke Sao Luiz Port: Enorme Fruchtnase mit stützender Säure und leicht unreifen Bananen. Auch am Gaumen sehr fruchtig, doch spürt man hier auch ein intensives Tannin- und Säuregerüst, das diesen Wein sehr gut altern lassen wird. Mittellanger, brombeerbetonter Abgang. **17/20 trinken -2040+**

2009 Krohn Port: Unterschwellig komplexes Bouquet mit Würze und vielerlei schwarzen Beeren. Viel rotbeerige Frucht, gut stützende Tannine und Säure am Gaumen. Mittellanger, voller Abgang. **17/20 trinken -2050**

2009 Krohn Retiro Novo Port: Elegante, fruchtige Nase mit ausgeprägten Veilchen, Schwarzer Johannisbeere und Kirschkompost. Am Gaumen spürt man zuerst massive Tannine, dann Säure und erst am Ende die wenig dominante Frucht. Mittellanger Abgang. **16/20 trinken -2040**

2009 La Rosa Port: In der Nase ausgeprägt floral, überwiegend Veilchen, sehr frisch. Am Gaumen präsenten Tannin, Säure und viel Brombeer- und Himbeerfruchtnoten. Eleganter Abgang. **16+/20 trinken -2040**

2009 Nova Nossa de Senhora do Carmo Port: Im Bouquet frische grüne Banane und Schwarze Johannisbeere, dahinter Schokolade, Lakritze und Säure. Am Gaumen leichte Tannine, Säure, viel Schwarze Johannisbeere, Kirsche, gut strukturiert. Eleganter, frucht- und säurebetonter Abgang. **16+/20 trinken -2040**

2009 Passadouro Port: Leicht stumpfe tiefschwarze Farbe. Im Bouquet Backpflaume, Veilchen und Cassis, leichte Säure. Am Gaumen Tannine, Säure, Cassis und grüne Banane. Ausgewogener Abgang. **16/20 trinken -2040**

2009 Pintas Port: Florale Nase mit viel Vanille, Säure und Schwarzer Johannisbeere. Am Gaumen Cassis, Tannine und Frucht. Leichter, fruchtbetonter Abgang. **16/20 trinken -2040**

2009 Ramos Pinto Ervamoira Port: Sehr verhaltene Nase, leichte Würznoten und die typische junge Schwarze Johannisbeere. Elegantes Fruchtgerüst (eingelegte Kirschen, Brombeeren) am Gaumen, das von ausreichend Tannin umgeben ist. Mittellanger, leicht oberflächlicher Abgang. **16/20 trinken -2040**

2009 Rozes Port: Sehr harmonische Nase mit Lakritze, Würze und einer ansprechen-

den Tiefe. Am Gaumen klassisch, mit massiven Tanninen, viel Säure und einer verführerischen Brombeer-Kirsch-Note. Langer, tanninbetonter Abgang. Ein Rozes zum Einlagern. **17/20 trinken -2050+**

2009 Seara d'Ordens Port: Fruchtig-florale Nase, sehr verführerisch. Am Gaumen elegant, leichte Tannine, Kirsche, Brombeeren. Verhaltener Abgang. **16/20 trinken -2040**

2009 Taylor Port: Sehr gehaltvolle Nase mit Kräutern, frischen blumigen Noten und ansprechender Intensität. Tiefer, voller Gaumen, hervorragend balanciert mit Tabak im Hintergrund. Voller, tiefer Abgang. **18/20 trinken -2060**

2009 Taylor Vargellas Vinha Velha: Intensive, vielschichtige, volle Nase, sehr konzentrierte Fruchtnoten. Auch am Gaumen mehr Wucht und Tiefe als der Standard-Taylor, mit der typischen Schwarzen Johannisbeere. Langer, voller und intensiver Abgang. Ein Port für die Enkelkinder. **18+/20 trinken -2100**

2009 Vale Dona Maria Port: Der transparenteste der Probe. Macht auch in der Nase einen eher «weinigten» Eindruck: sehr elegante Frucht, florale Noten. Am Gaumen viel Kirsche, Schwarze Johannisbeere, Säure und Tannine. Ganz im Stil der Quinta. Leicht säurebetonter Abgang. Eleganter. **16+/20 trinken -2040**

2009 Vesuvio Port: Reiches, fruchtiges Bouquet mit viel Würze und Frische. Voller, tanninreicher Gaumen, viel Schwarze Johannisbeere, Pfeffer und Basilikum im Hintergrund. Abgang mittellanger. Der dunkelste Port der Symingtons. **17/20 trinken -2050**

2009 Vinta Allegre Port: Lakritz und Süßholz in der Nase, dahinter florale Noten. Ausgewogener Gaumen, viel Frucht und gut stützende Tannine und Säure. Leichte Schärfe im Abgang. **16/20 trinken -2040**

2009 Ware Port: Würzige, elegante Nase mit Pfeffer und grüner Paprika, charaktervoll. Elegante Tannine, gut stützende Säure, perfekt eingebundene Kirsche und Schwarze Johannisbeere. Langer, eleganter Abgang. Ein typischer Ware. **18/20 trinken -2070**

Die Symingtons haben Ware als vollen Vintage Port zum Gedenken an die Befreiung der Stadt Porto im Mai 1809 und zu Ehren von Lt. General William Ware deklariert. Ware, der an der Seite von Wellington kämpfte, konnte eine Brücke in der Nähe von Porto gegen eine militärische Übermacht der Franzosen verteidigen. 4 GBP pro Flasche gehen an Kriegsversehrtenfonds in Portugal und Grossbritannien.