

Portwein mit all seinen Facetten

Um wirklich alle Facetten des Portweins kennenzulernen genügt ein Abend natürlich nicht. Der versierte Gastreferent Hans Bürgi verstand es jedoch ausgezeichnet, in dieser kurzen Zeit einen guten Einblick in die Herstellung und die Vielfalt der erzeugten Produkte zu vermitteln.

Empfangen wurde man mit einem Apérodrink auf Portweinbasis, gemischt aus Royale Oporto Rosé und Schweppes. Dann erläuterte Weinmeister André Albrecht, wie der Abend ablaufen sollte. Es gab diesmal 2er Serien, und der Imbiss wurde schon zu Beginn gereicht, einerseits damit der 20%ige Wein nicht zu schnell wirkte, andererseits damit man aus dem reichhaltigen Sortiment an Käsen, Schinken und Früchten probieren konnte, was am besten zum jeweiligen Port passte. Die Erläuterungen zum Gebiet, zur Herstellung und zu den einzelnen Weinen lieferte der Gastreferent Hans Bürgi von der Firma Portwine Company in Basel, ein profunder Kenner der Materie.

Die Gegend am Unterlauf des Duero / Douro pflegte schon früh enge Handelsbeziehungen mit England, wohin sie Wein exportierte, dem der Seetransport aber nicht so gut bekam. Man fand heraus, dass man ihn durch Zugabe von Alkohol stabilisieren und lange haltbar machen konnte. 1756 erstellte der Marquês de Pombal einen Kataster; die Region bei Porto ist so das älteste DOC-Gebiet der Welt.



Fassgereift oder flaschengereift



Wie schon die Illustration auf der Einladung zeigte, sind alle Farbnuancen von blassgelb über bernsteinfarben bis dunkelrot möglich. 48 Rebsorten dürfen zu Port verarbeitet werden, dabei gibt es empfohlene und zugelassene Sorten. Die häufigsten sind Tinta Barocca, Touriga Francesca und Tinta National. Für trockenere Ports – meist weisse – wird der Zucker ganz vergoren, sonst wird die Gärung nach circa 36 Stunden abgebro-

chen, sodass der Wein durch den Restzucker süß bleibt. Das Aufspritzen mit 80%igem Weindestillat im Verhältnis 4:1 stoppt die Gärung abrupt. Die Weine werden meist filtriert und reifen dann in Fässern weiter, deren Grösse von der Dauer der Lagerung abhängig ist. Für 10 oder 20jährige verwendet man grosse, für Vintage kleine Fässer (zwischen 20'000 und 550 Liter). Andere Portweine werden nach 1 oder 1½ Jahren ungefiltert abgefüllt und reifen in der Flasche weiter.

Colheita oder 10, 20, 30 years old

Colheita heisst „Ernte“ und bezeichnet einen fassgereiften Jahrgangsw Wein. Dieser fällt je nach Wetter jedes Jahr etwas anders aus. Bei einem 10years old dagegen sind die Weine nur im Durchschnitt 10 Jahre alt, z.T. jünger oder älter. Das Ziel ist ein standartisierter Port, der immer gleich schmeckt. In der ersten Serie konnten wir je einen Vertreter dieser beiden Typen kosten,

den roten fassgereiften Dow's Colheita 1998 und den goldfarbenen Andresen 10years old white Tawny Port. Es folgten der S.L. 20years old Tawny Port und der gleiche mit 30 Jahren. S.L. ist die Eigenmarke eines noch neuen Kleinbetriebs in San Leonardo. Tawny bedeutet „lohfarn“. Der 20jährige wirkte süßler und war bernsteinfarben, der 30jährige etwas dunkler Richtung Mahagoni, mit nussigem Geschmack. Die Abfüllung erfolgte erst kurz vor dem Verkauf. Ein Tawny ist ein aus roten Trauben hergestellter Port, der durch die lange Lagerung im Fass oxidiert und dadurch heller wird.

Werbung fürs Dourotal



Zur Auflockerung gab uns der Referent einige Tipps für einen Besuch im nordportugiesischen Dourotal. Empfehlenswert wäre eine Zugfahrt von Regua nach Pinhao, das eines der schönsten Dörfer dort ist, mit kachelgeschmücktem Bahnhof, wenn möglich mit Uebernachten auf einem Weingut. Der Zug erlaubt es viel besser, die Hanglage zu erleben, als das von der hoch oben gelegenen Strasse aus der Fall ist. Die Sommer sind sehr heiss und trocken, was die Reben zwingt, ihre Wurzeln tief ins Schiefergestein hineinzutreiben. Die Lese erfolgt von Hand, die Verarbeitung meist maschinell. Der Trester wird gebrannt, weiterer Branntwein zugekauft.

Vintage, Late Bottled und Ruby...

Nochmals wurden wir mit einigen Begriffen vertraut gemacht: Vintage Port heisst ein hochwertiger Port, der nur mit herausragenden Jahrgängen gemacht wird. Der Reifungsprozess findet – im Gegensatz zur Colheita – weitgehend in der Flasche statt. Late Botteled Vintage bedeutet, dass er zuerst 4-6 Jahre im Fass lagerte. Ein Ruby zeichnet sich durch seine kräftige rote Farbe (geringe Oxidation) und seinen jungen, fruchtigen Geschmack aus. Probieren durften wir zuerst den sehr dunklen Late bottled Vintage Dow's 2006, der eine schöne Säurestruktur, aber kaum mehr Lagerungspotential aufweist. Er wirkt eher fruchtig, genau wie der folgende Van Zeller's Reserve Port, Ruby/Tawny, der 3-5 Jahre im Fass lagerte. Der tintenschwarze Vesuvio, Single Quinta Vintage Port 2009 präsentiert sich mit wunderschöner Frucht, aber noch wenig Säure und Tanninen; Potential vorhanden. Single Quinta bedeutet, dass die Trauben alle vom gleichen Gut stammen. Dort wo er hergestellt wird, stampfen Helfer und Gäste die Trauben von über 100jährigen Reben wirklich noch mit den Füßen, während beim Delaforce Vintage Port 2003 eine Maschine mit Silikonfüssen zum Einsatz kommt. Diesem modern gemachten spannenden Port werden vom Wine Spectator „supersexy Tannine“ nachgesagt.

... mit Stilton und Trockenfrüchten

Zu den letzten Weinen wurde uns nochmals ein Teller serviert mit einem klassischen Stilton aus England. Es war nicht einfach, diesen zu finden, da es nur 6 Produzenten gibt und sie nur 10% ihrer Produktion exportieren. Mit getrockneten Aprikosen, Dörripflaumen und Nüssen harmonieren die Vintage Ports wirklich perfekt. Statt mit einem süßen Dessert könnte man ein Essen zur Abwechslung gut einmal so beenden!

Schön wenn auch junge Geniesser an den Weinproben teilnehmen!

