



**AXEL PROBST**  
Diplom-Kaufmann

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

## PORTWEIN – Eine kleine Einführung

Portwein ist ein aufgespriteter Wein (fortified wine), der nur deshalb so viel Süße und einen so hohen Alkoholgehalt enthält, weil ihm mitten im Gärprozeß zu ca. 15% ein völlig geschmacksneutraler Branntwein hinzugefügt wird. So wird der Gärprozeß gestoppt und der noch nicht in Alkohol umgewandelte Zucker verbleibt in der Traube.

Man differenziert rote Portweine in zwei Hauptrichtungen, **Ruby** und **Tawny**. Zunächst bleiben alle Portweine für mindestens zwei Jahre in sehr großen Holzfässern (bis zu 100.000 Litern). Diese verlassen sie frühestens nach 2 und spätestens nach 6 Jahren.

Die **Rubies** werden von diesen Fässern direkt auf Flaschen abgefüllt. Rubies sind komplexe, kräftige, dunkelrote Portweine, die man perfekt zu kräftigem Käse oder süßer Nachspeise servieren kann. Auch harmonieren sie hervorragend mit kurzgebratenem Fleisch. Man unterscheidet bei Ihnen:

- Standard Rubies: sind Verschnitte aus verschiedenen Trauben und verschiedenen Jahren und bilden die unterste Qualitätsstufe in dieser Kategorie. Bis auf wenige Ausnahmen handelt es sich hier um ganz einfache Weine.
- Late Bottled Vintage Ports (LBV): bilden bei den Rubies die mittlere Qualitätsstufe. Sie haben als reinrassige Jahrgangswine stets ihren Jahrgang und das Abfülldatum auf dem Etikett vermerkt. Bei LBV handelt es sich um recht tiefgründige Weine, die sich durch ausgesprochen viel Frucht und eine gute Komplexität auszeichnen können. Die besten Vertreter dieser Art sind die LBV von Graham, Cockburn, Noval und Fonseca.
- Vintage Ports: sind die Königsklasse der Portweine. Sie werden nur in Jahren hergestellt, in denen die klimatischen Bedingungen hervorragend sind. Dies geschieht in der Regel nur drei Mal pro Dekade, so dass man z.B. einen Vintage Port des Jahrgangs 1962, 1971 und 1993 vergeblich sucht. Vintage Ports werden nach nur 2 Jahren im großen Fass ungefiltert abgefüllt und reifen dann viele Jahre in der Flaschen weiter. Durch den hohen Alkoholgehalt und die Konzentration können diese Weine ein ganz erstaunliches Alterungspotenzial aufweisen.

**Tawnies** reifen in kleineren Fässern (pipas) mit ca. 550 Litern Inhalt. Hier oxidieren sie stärker, so dass sie nach relativ kurzer Zeit eine bernsteinbräunliche (*englisch: tawny*) Farbe annehmen. Tawnies wandeln durch die Reifung in den pipas ihre Aromen zu frischen Nüssen, Trockenfrüchte, Feigen und Datteln, wobei ihre Farbe heller wird und die Komplexität und Länge mit der Reifedauer beträchtlich zunimmt. Bei Tawny-Ports steht immer das Abfülldatum auf dem Etikett, da sie sich in der Flasche nicht weiterentwickeln. Jüngere Tawnies eignen sich hervorragend gekühlt als Aperitiv-Weine, während ältere Tawnies sehr gut süße Deserts und Käse ergänzen. Man unterscheidet bei den Tawnies Standard Tawnies, Tawnies mit Altersangabe und Colheitas.



- Auch die Standard Tawnies bilden die unterste Qualitätsstufe in dieser Kategorie. Diese werden nach 3 bis 7 Jahren auf die Flasche gefüllt.
- Die Tawnies mit Altersangabe werden in den Kategorien 10, 20, 30 und (über) 40 Jahre hergestellt, wobei nur wenige Hersteller das komplette Sortiment anbieten. So findet man z.B. keinen 30-jährigen Noval, wohl aber einen 10, 20 und 40-jährigen. Diese Weine sind Verschnitte aus verschiedenen Jahren, wobei der Durchschnitt der verwendeten Wein mindestens das angegebene Alter vorweisen muss. Diese Tawnies werden so verschnitten, dass sie immer gleich schmecken sollen. Besonders gute Hersteller sind in diesem Segment Burmester, Taylor und Noval.
- Colheitas (*portugiesisch für Ernte*) sind Tawnies eines einzigen Jahrgangs. Wie die LBV und die Vintage Ports spiegeln sie die jeweiligen Jahrgangscharakteristika wieder. Sie werden nach frühestens 7 Jahren abgefüllt. Besonders interessant ist hier ein Vergleich zwischen einem Colheita und einem (im Durchschnitt) gleichalten Tawny mit Altersangabe, z.B. einem Colheita 1977 und einem 30-jährigen Tawny im Jahr 2007.

Abschließend noch ein Wort zur **Temperatur**. Portweine sollten aufgrund des hohen Alkoholgehalts recht kühl getrunken werden, sonst überlagert der Alkohol das eigentliche Aroma. Daher wird allgemein eine Temperatur von ca. 15° C bei Tawnies und ca. 18° C bei Rubies empfohlen! White Ports sollten bei Kühlschranktemperatur (ca. 8° C) genossen werden.



Schließlich wünsche ich Ihnen noch viel Spaß in der wunderbaren Welt der Portweine und **SAUDE !**