



AXEL PROBST
Diplom-Kaufmann

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

WER HAT ANGST VORM VINTAGE PORT?

Die Portweinhersteller versuchen, den Mythos um den Vintage Port aufrecht zu erhalten, weil es Ihnen höhere Erträge verspricht. Die Vorstellung eines spinnenverwebten Kellers, in denen Jahrzehnte die Flaschen unangetastet auf ihr Erwachen warten, eines adretten Kellners, der mit Portweinzange und Dekantiertrichter bewaffnet, den flüssigen Schätzen zu Leibe rückt und dazu noch passend ein großes, viktorianisches Gebäude mit flackerndem Kamin...

Einerseits ist die Verkostung eines Vintage Ports ein Erlebnis und man sollte versuchen, einem solchen Wein auch gebührend gegenüber zu treten. Andererseits kann man auch in einer gemütlichen Familienrunde ohne Kellner, Kamin und Portweinzange einen solchen Wein voll und ganz genießen.

Ein paar Grundregeln gilt es allerdings zu beachten:

1. **Das Depot** - Ein Vintage Port sollte mindestens 24, besser 48 Stunden vor dem Öffnen hingestellt werden. So setzt sich das Depot am Flaschenboden ab und der Wein macht optisch einen saubereren Eindruck.
2. **Das Öffnen** - Vor allem alte Ports haben oft brüchige Korken. Sie benötigen aber keinen überkandidelten Korkezieher, sondern können die Teile des Korkens, die sie nicht aus der Flasche ziehen können, in die Flasche drücken. Dann sollten sie den Wein in eine andere Flasche oder eine Glaskaraffe durch ein Sieb umfüllen, um die Korkenteile zu entfernen und den Wein vom Depot zu trennen. Hier sollten sie die Flasche nicht abstellen, sondern in einem langsamen und stetigen Lauf gießen, aber sofort unterbrechen, wenn die ersten Depotteile sichtbar werden. Der Rest (one mouthful) bleibt in der Flasche. In England wird diese "crust" von ganz Mutigen am nächsten Morgen als Brotaufstrich verzehrt. Eine Gepflogenheit, die man nicht annehmen muss.
3. **Wein und Luft** - Ein Vintage Port sollte aus 2 Gründen dekantiert werden: Erstens trennt man das Depot ab (es bleibt in der Flasche), zweitens muss der Wein an die Luft, um evtl. vorhandene Muffttöne (bottle stink) zu vertreiben und sein ganzes Aromenpotential entfalten zu können. 2 Stunden sind Minimum, bei jüngeren Jahrgängen länger (ein 1994er benötigt bis zu 12 Stunden, um komplett zu zeigen, was er kann).
4. **Temperatur** - Die alte Regel "Portwein bei Zimmertemperatur" hatte im 18. Jahrhundert durchaus seine Berechtigung, da dort tatsächlich nur (maximal) 18 Grad in den Zimmern vorherrschte. Dies ist auch die optimale Vintage-Temperatur. Wird es wärmer, tritt die Alkoholnote in den Vordergrund und überlagert die Fruchtaromen.
5. **Austrinken** - Vintage Ports – gerade die Älteren – wollen an einem Abend getrunken werden. Jüngere Ports können ohne größere Genusseinbußen auch noch am nächsten Tag ausgetrunken werden.

Einen Vintage Port ohne die Beachtung dieser Grundregeln zu genießen, ist natürlich möglich, wird aber dem Wein nicht das entlocken, was er tatsächlich zu bieten hat. Denn ein Vintage Port ist immer etwas Besonderes...



© 2007 bv