

## „BESSER GEHT'S NICHT!“ EINE VERKOSTUNG DER TOP VINTAGE PORTS

Es gibt Ports, die setzen sofort Maßstäbe, die nicht übertroffen werden können. Genau diesen Ports gebe ich die Höchstpunktzahl 20. Diese Note habe ich in meinem Portweinleben bisher genau drei Mal vergeben. Eine Einladung, bei der zwei dieser drei Ports verkostet werden, kann man nicht ausschlagen, vor allem dann nicht, wenn die Verkostung auf einem der schönsten Weingüter Portugals, der Quinta do Noval, durchgeführt wird.

Christian Seely, der Direktor der Quinta do Noval, hat vor kurzem einen Freund aus meinem englischen Portweinzirkel eingeladen und ihn motiviert, sieben Portweine und sieben Portweinfreunde mitzubringen, die diese Ports gerne auf Noval verkosten möchten. Er selbst hat als Gastgeber den 1963er Noval Nacional beige stellt. Nach dieser Aufforderung wurden Listen erstellt, in denen jeder seine persönlichen Favoriten auswählen durfte. Nach umfangreichen Auswertungen wurden dann nach den Gesamtpräferenzen die Ports zusammengetragen.

Als Ergebnis präsentierte der Organisator eine Liste mit acht Vintage Ports und einem Durchschnittsalter von 70 Jahren:



**OPEN UP** – In meinen letzten Artikeln habe ich oft über die Problematik der Dekantierzeiten bei älteren Vintage Ports berichtet. Dekantieren muss man solche Ports schon alleine, um den Bodensatz, die „crust“, vom Port zu trennen. Schwierig ist die Abschätzung der optimalen Zeit, die der Port an der Luft bleiben sollte. Bei älteren Ports kann die optimale Trinkzeit manchmal nur wenige Stunden betragen, da die Aromenvielfalt schnell nachlassen kann. Trinkt man sie andererseits zu früh, hat sich der Wein noch nicht voll entwickelt – zeigt also noch nicht sein ganzes Potential. So haben wir ähnlich der Erstellung der Liste der Ports auch eine Liste der Dekantierzeiten erstellt, die die sehr umfangreiche Erfahrung der Teilnehmer mit einbezog.

## VERKOSTUNGSNOTIZEN

**QUINTA DO NOVAL NACIONAL VINTAGE PORT 1963** – Das erste Mal habe ich diesen Port vor einigen Jahren gegen seinen (sehr) kleinen Bruder, den „normalen“ Noval Vintage Port 1963, getrunken und er hat mich damals schon umgehauen. Dieser Port ist und bleibt eine Legende. Man würde ihn optisch leicht für einen 1985er durchgehen lassen. Tiefe, dunkelrote Farbe. Perfektes Bouquet mit tiefer Kraft und Komplexität. Frische Frucht: Pflaumenmarmelade, Kaffee. Komplexer Gaumen. Wenn man diesen Vintage Port im Mund hat, beginnt ein Feuerwerk. Er hat viele Phasen und spielt mit Kaffee, Malz, Schokolade, Toffee und leichter Frucht, wechselt hierbei ständig. Ein minutenlanger Abgang schließt sich an. Auch wenn ich dieses Wort bei dieser Verkostung vielleicht überstrapaziere: Perfekt! Dieser Port wird ewig leben. Luxus hat leider einen besonderen Preis: ab Quinta für ca. 5.000 EUR. **20**

**GRAHAM VINTAGE PORT 1955** – Einer von Broadbents Lieblings-Jahrgangsports und dies zu Recht. Der 1955er Graham präsentiert sich mit minimalem Wasserrand und rotoranger Farbe. Keine Grün- oder Brauntöne in Sicht. Komplexe Malz- und Toffeenase, Minze. Samtiger Gaumen, voll integriert. Süß und noch leichte Fruchtnoten. Sehr langer Abgang. Dieser Port hat noch ein langes Leben vor sich. **19**



**FONSECA VINTAGE PORT 1948** – Über den 48er Fonseca habe ich schon viel gelesen, ihn aber an diesem Abend zum ersten Mal verkosten dürfen. Saubere dunkelrote Farbe und immense Konzentration. Eine perfekte Nase, tief und komplex. Malz- und Toffeenoten, im Hintergrund noch Frucht, Kaffee, leichter Alkohol. Voll integrierter Gaumen, anfänglich leichter Alkohol, nachher die identischen Aromen des Bouquets. Sehr langer Abgang, der auch verschiedene Stufen der Aromenintensität aufzeigt. Dieser Port ist ganz nahe an der Perfektion. **19+**

**CROFT VINTAGE PORT 1945** – Alte Croft Ports sind immer ein Erlebnis und beim Jahr 1945 schwingt immer der historische Aspekt mit. Im Erscheinungsbild wesentlich weniger Alterungsspuren als der 27er aus dem gleichen Haus. Wenig grüne Reflexe in der braun-orangen Farbe. Perfekte Struktur. In der Nase Kaffee- und leichte Orangentöne, Minznoten, Basilikum. Typischer gealterter Croft-Gaumen: zunächst süß mit den typischen Orangen- und Toffee-Karamellnoten, dann in der zweiten Phase trockener. Honigartiger Abgang mit einer fantastischen Länge. Nach ca. 2 Stunden (4 Stunden an der Luft) lässt die Komplexität langsam, aber stetig nach. Ein vollständig gelungener und voll integrierter Vintage Port, der an diesem Abend nur vom 63er Noval Nacional und vom 48er Fonseca geschlagen wurde, aber ich denke dieser 3. Platz kann ohne Scham eingenommen werden. Austrinken! **19**

**TAYLOR VINTAGE PORT 1945** – Für einen 45er noch recht jugendliche Erscheinung. Nicht so sauber wie der Croft. Nasse Farbe und Marzipantöne in der Nase. Nicht probiert. Es wurde angenommen, dass dieser Fehler durch eine Wiederbefüllung einer nicht ordentlich gereinigten Flasche entstand. Am nächsten Tag habe ich diese Flasche einem Mitarbeiter von Taylors zu Testzwecken gegeben; die Antwort steht noch aus. **NR**

**QUINTA DO NOVAL VINTAGE PORT 1931** – Bei der legendären Noval-Verkostung im Institute of Directors in London 2007 war der 31er Noval mein Tagessieger und konnte sogar den 63er Nacional knapp hinter sich lassen. Perfekte Optik: Dunkelrote Farbe mit einem kleinen Wasserrand. Tiefe Struktur. In der Nase sehr komplex, Kaffee-, Minze- und Malznoten. Auch am Gaumen setzt sich die Konzentration fort. Leichte Säure vordergründig, dann Honig- und Malznoten. Nach diesen Primäraromen setzt sich ein weiterer Aromenkomplex an und wechselt zwischen Toffee und Malznoten. Auch Frucht (Kirsche) ist dabei. Ewig lang. Dieser Vintage Port benötigt noch eine für dieses Alter sehr lange Dekantierzeit. Wird besser mit den Stunden. Dieses Mal hat allerdings der 63er Nacional den Zweikampf gewonnen. **19**

**CROFT VINTAGE PORT 1927** – Bei einer Cockburn-Verkostung Ende 2008 stellte sich heraus, dass eine der Cockburnflaschen in Wirklichkeit eine Taylors 1927 gewesen ist. Bei dieser Verkostung stellte sich der vermeindliche Taylor 1927 als Croft 1927 heraus. Alte Flaschen sind hier nicht unproblematisch, da oft das Etikett oder der Kapselaufdruck fehlt, aber hier war es immerhin ausgleichende Gerechtigkeit! Transparente orange-braune Farbe mit starken Grünnoten und klar erkennbarem Wasserrand. Im Bouquet Alkohol und Orangenmarmelade. Leicht rauchig. Voller, samtiger Gaumen: Kaffee, Toffee, Orangen. Anfänglich süß, hinterher trockener. Langer Abgang. Toller Port, aber definitiv kein weiteres Entwicklungspotential. Austrinken! **19**



**DOW VINTAGE PORT 1896** – Korken ohne Branding und re-etikettierte Flasche. Ob dies wirklich ein Dow 1896 war, haben einige Teilnehmer der Verkostung bezweifelt. Hellbeige Farbe, leicht rötlich. Gute Konzentration. Leicht trüb. In der Nase Kaffee, Alkohol, Minznoten, überreife Früchte. Voller Gaumen, samtig. Vordergründig Alkohol. Orangen- und Beerenmix. Kompottnoten. Langer Abgang. **17**

**EXECUTIVE SUMMARY** – Gereifte Jahrgangsportweine sind ein Erlebnis! Genießt man diese dann auch noch in Portugal, ist ein unvergesslicher Abend sichergestellt. Beachten muss man allerdings bei alten Vintage Ports (wie bei allen anderen alten Weinen auch) die Lagerung und die Herkunft. Zwar habe ich bei Vintage Ports noch nie von Plagiaten gehört, doch können unsachgemäße Lagerung über die Jahre und Jahrzehnte Schaden anrichten. Durch den höheren Alkoholgehalt können Portweine jedoch wesentlich besser mit nicht-optimalen Lagerungsbedingungen umgehen

P.S.: Seit diesem Abend habe ich ein kleines Problem, wenn die gute Fee vorbeischaud und mich nach der „Wunschflight“ gealterter Vintage Ports fragen würde, die ich gerne an einem Abend trinken würde. "Nein Danke" würde sie bestimmt nicht gerne hören, aber ich bin tatsächlich der Ansicht: „**Besser geht's nicht!**“

**P.S.:** Am Verkostungstag durfte ich auch einige andere Vintage Ports verkosten, die auf jeden Fall Erwähnung finden sollten:



**CONSTANTINO VINTAGE PORT 1941** – Diesen Port habe ich auf der Quinta do Crasto mit Miguel Roquette getrunken. Freundlicherweise wurde er von Tom Archer zur Verfügung gestellt. Miguels Großvater hat diesen Port hergestellt und er wusste, wie man große Vintage Ports herstellt. Unglaubliche Farbe und Erscheinungsbild für dieses Alter. Sehr dunkles Rotorange mit leichten Brauntönen. Tiefe Nuss- und Toffeenase mit ausgeprägten Hintergrundaromen, sogar noch Frucht. Malznoten. Sehr komplexer Gaumen, konzentrierte Kaffee- und Toffeearomen. Sehr langer Abgang mit Malz-, Toffee- und Honignoten. Aromenspiel im Abgang. Nahezu perfekt aus einem nur von sehr wenigen Herstellern deklarierten Jahr. **19**

**NOVAL NACIONAL VINTAGE PORT 2003** – Tiefschwarz, doch die violetten Reflektionen haben seit der letzten Verkostung dieses Ports vor zwei Jahren nachgelassen. Immer noch die überwältigende Blaubeernase. Massive Tannine im Gaumen. Dieser Port ist dabei, sich zu verschließen und in diesem Stadium wird er sehr, sehr lange verweilen. **18+**

**NOVAL NACIONAL VINTAGE PORT 1967** – Ein Nacional aus einem nicht voll deklarierten Jahr. Sehr dunkle, fast jugendliche Farbe. Ich habe ihn auf einen 85er Nacional geschätzt, worauf Christian Seely erläuterte, dass die Nacional Vintage Ports immer mindestens 10 Jahre jünger aussehen, als vergleichbare Ports. Im Bouquet Alkohol und Säure, Minze, Malznoten nachgelagert. Frucht fehlt völlig. Relativ leichter Gaumen, Säure, leichte Tannine, wenig Frucht und andere Aromen. Kurzer Abgang. **16**

**NOVAL NACIONAL VINTAGE PORT 1964** – Dieser Port wurde von meinem Freund Christopher auf einer Bootstour mit Cristiano van Zeller und Sandra Tavares spendiert. Many thanks, Chris! Junge, rotorange Farbe. Gut strukturiert. In der Nase Minz- und Eukalyptustöne, komplex, Karamell. Am Gaumen leichter, perfekt ausbalanciert. Leichter im Gaumen als in der Nase. Sehr guter Port, aber definitiv kein Preis-Leistungs-Sieger! **17**



Axel Probst