



## "...FOR THE SECOND GLASS"

### VERTIKALE DER COCKBURN'S VINTAGE PORTS 2007 BIS 1908

Falls man nicht weiß, dass der Name dieses Herstellers „Kouh-börn“ ausgesprochen wird, kann man bei einer Taxifahrt in Portugal durchaus mit einem Schmunzeln des Fahrers rechnen. Mit dieser und anderen Kouh-börn-Informationen im Gepäck flog ich am 8. Oktober nach London, um an einer „Komplettvertikale“ teilzunehmen: Unser englischer Weinzirkel hatte alle derzeit am Markt erhältlichen Jahrgänge zusammengetragen und der Direktor von Cockburn, Miguel Côte-Real, nahm persönlich teil, um uns die Informationen zu geben, die man so nicht in der Literatur findet...

**HISTORIE** – Während des Krieges mit Napoleon wurde der junge Schotte Robert Cockburn aus der Heimat nach Portugal versetzt. 1815 verließ er die Armee und machte sich mit guten Beziehungen zum Herzog von Wellington im Portweinhandel selbständig und hat trotz mehreren Umfirmierungen durchsetzen können, dass immer noch sein Familienwappen die Flaschen zierte. Bereits 1930 wurde das Londoner Büro der Firma eröffnet und das Vereinigte Königreich ist noch immer der wichtigste Absatzmarkt.



Henry und John Smithes, die 1854 in die Firma eintraten, haben schnell erkannt, dass es auf die Zusammensetzung der Port-Cuvées als wesentliche Voraussetzung für die Unverwechselbarkeit ankam. John entwickelte dafür ein geordnetes Aufzeichnungssystem der Verschnitt-Technik, auf dessen Basis noch heute das Blending des Cockburn's-Port beruht. Auch kannte man schon sehr früh die Bedeutung von erstklassigem Traubengut und setzte auf langfristige Zusammenarbeit mit unabhängigen Weinbauern, die ihre Reben nach den Vorstellungen der Firma anbauten. Nach und nach erwarb Cockburn einige dieser Quintas, zuletzt 1989 als „jewel in the crown“ für 2,6 Mio USD seine Vorzeige-Quinta dos Canais. Canais wurde nach den Kanälen benannt, die das Wasser von den Wasserfällen im Hinterland in Richtung Douro transportieren. Das nach Süden ausgerichtete Anwesen kann mit seinen 150 ha Weinanbaufläche jährlich ca. 500 pipas (pipa = 550 Liter) Portwein herstellen.



### **MISTER „TOURIGA NACIONAL“ –**

Als Miguel Côrte-Real nach seiner agrar-ökonomischen Ausbildung in Coimbra und Montpellier im Jahre 1978 bei Cockburn anfang, hörten nicht viele im Unternehmen auf seinen Rat. Verantwortlich für die Bepflanzung der Quintas, lebte und arbeitete er die ersten 10 Jahre ausschließlich im Douro-Tal und entdeckte eine Rebsorte für die Portindustrie wieder, die mit nur 0,02% der Rebfläche im Dourotal fast ausgerottet schien, die Touriga Nacional.



Auf der Quinta do Tua, die heute noch das Rückgrat für den Cockburn's Vintage Port darstellt, fing Côrte-Real an, mit der Touriga Nacional zu experimentieren. Sein ehrgeiziges Ziel: mindestens 30% der Rebfläche auf Tua sollte mit Touriga Nacional bepflanzt werden. Dieses Ziel erreichte er zügig und wurde von vielen seiner Mitstreiter kopiert. Touriga Nacional produziert kleine Beeren mit dicker Schale. Aus einem Weinstock erhält man lediglich 1-1,5 kg Trauben. Die Traube ist extrem hitzebeständig und als solche auch nicht sonderlich pflegeintensiv, somit für die unwirtlichen Witterungsumstände im Dourotal perfekt geeignet. Touriga Nacional verleiht dem Port eine tiefe, violette Farbe, Fruchtnoten von Erdbeeren und Blaubeeren sowie viel Rückgrat und Komplexität. Sie ist heute essentieller Bestandteil in fast jedem Port und ein Vintage Port ohne sie ist in den meisten Jahren nicht vorstellbar. Miguel ist auf diese önologische Weitsicht zu Recht besonders stolz.

**FACTS & FIGURES –** Obwohl Cockburn's nicht als eine der ganz großen Firmen im Portbusiness gilt, hält sie derzeit ca. 4% Anteil am Weltmarkt, aber 20% am britischen und 10% am US-amerikanischen Markt, die als die beiden wichtigsten Märkte für Premium Port gelten. Seit 1967 gibt es Cockburn's cashcow, den „Cockburn's Special Reserve“, ein Premium-Ruby, der für den britischen Markt hergestellt wurde und dort außerordentlich erfolgreich ist. Über 1.5 Mio. Flaschen werden vom Special Reserve jährlich verkauft.

Die zwei Hauptanbaugebiete Cockburn's sind die Quinta do Tua und die Quinta dos Canais. Mindestens 50% der Trauben für den Vintage Port kommen von Canais und ca. 40% der Trauben im Vintage Port sind Touriga Nacional. 40% der Anbaufläche von Canais sind heute mit Touriga Nacional bepflanzt. Cockburn's produziert jährlich ca. 4.000.000 Mio. Flaschen Port, aber nur in ausgewählten Jahren ca. 7.000 Kisten Vintage Port.

Die Firma hatte im 20. Jahrhundert bei der Entscheidung über die Produktion von Vintage Ports kein glückliches Händchen. So wurden einige der klassischen Jahre, wie z. B. 1945, 1977 und 1980 überhaupt nicht deklariert und der 1967er dem 1966er vorgezogen. Aufgrund dieser Fehlgriffe glaubte man Anfang der 80er, Cockburn's hätte sich aus dem Segment der Vintage Ports völlig zurückgezogen. Mit dem 83er gelang dann das Comeback; für viele ist der 1983er Cockburn's der beste Vintage Port dieses sehr guten Jahres.



Miguel Côrte-Real war uns bereits im Vorfeld bei der Wahl der Dekantierzeiten behilflich. Bei einer solchen Verkostung gelten ein paar **organisatorische Grundregeln**, die man unbedingt beachten sollte

- (1) Woher kommen die Weine bzw. wo wurden sie gelagert? Ist die Herkunft bzw. Lagerung zweifelhaft, sollte man eine Ersatzflasche zur Hand haben
- (2) Sind Häufungen von Korkschäden bekannt, wie z.B. beim Cockburn's Vintage Port 1983? Auch dann sollte man immer eine Ersatzflasche zur Hand haben
- (3) Welche Reihenfolge sollte man wählen? Wie gruppiert man die Weine?
- (4) Welche Dekantierzeiten sind ratsam?

**PROLOG** Um sich auf einen solchen Abend "vorzubereiten" habe ich ein paar Weine des Herstellers bereits im Vorfeld verkostet. Da sowohl der LBV als auch die aged tawnies nicht Teil der Vertikalprobe waren, suchte ich neben diesen Ports noch einige Vintage Ports aus.

Aufgrund der Anzahl der Vintage Ports wurde die Vertikale in zwei Abschnitte geteilt. Nachmittags *Teil 1*: 2007 bis 1970 und abends *Teil 2*: 1967 und älter. Alle Vintage Ports wurden mindestens zwei, maximal 10 Stunden vor der Probe sorgfältig dekantiert.

**TAWNY PORT 10y OLD** – Erstmals habe ich den 10jährigen Tawny von Cockburn beim Hersteller selbst in Vila Nova de Gaia probieren dürfen. Der 10y old Tawny präsentiert sich in einem leuchtenden Rot bei mittlerer Konsistenz. In der Nase erstaunlich zugänglich, fast verführerisch. Ausgeprägte Süße, Rosinen, Orangen und Nüsse. Ein bisschen komplexer hätte er sein dürfen. Im Mund eine ausgeprägte Alkoholnote, sehr fruchtig, aber ein wenig oberflächlich. Das Bouquet verspricht mehr.... **16**



**TAWNY PORT 20y OLD** – Der 20y old Tawny mag vom äußeren Erscheinungsbild dem 10-jährigen sehr ähnlich sein. Trinkt man den ersten Schluck, bemerkt man den Unterschied: das Bouquet ist sehr komplex mit einem angenehmen Haselnuss- und Trockenfruchtaroma. Der Gaumen zeigt hervorragend integrierten Alkohol und angenehme Nuss- und Mandelnoten. Der Abgang ist mittellang und sehr ausgewogen. **17+**

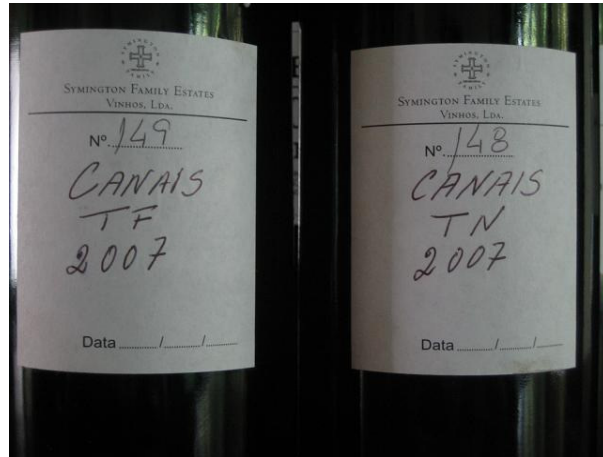
**LATE BOTTLED VINTAGE PORT 2000** – Cockburn's nannte seine Late Bottled Vintage Ports bis vor kurzem ANNO, was mir persönlich sehr gut gefallen hat. Aufgrund von neuen Vorschriften des Portweininstitutes ist eine solche Bezeichnung allerdings nicht mehr zulässig. Dieser LBV ist ein Paradebeispiel eines Cockburn's Ruby. Schon leichte Alterungsspuren, transparente tiefrote Farbe. In der Nase Pflaumen, Himbeeren, Säure und Tannine. Am Gaumen elegant, fruchtig, trockene Noten. Mittellanger, fruchtiger Abgang. In einer Blindverkostung hätte ich ihn voraussichtlich für einen Dows Vintage Port aus einem schwächeren Jahr gehalten; für einen LBV sehr gut. **17**



## **PART I: 2007 - 1970**

### **2007 „VINTAGE PORT“ CASK SAMPLE TOURIGA NACIONAL**

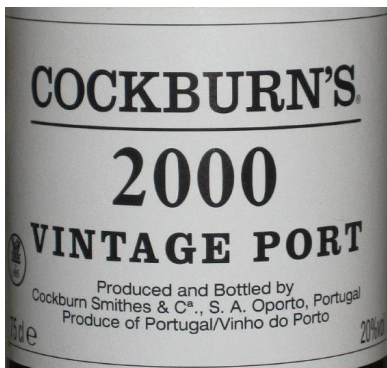
- Erstmalig beim Kurzbesuch bei Cockburn's im September diesen Jahres verkostet. Vielleicht war es ein Fass, das eher leichten Port enthielt, aber damals konnte er mich nicht überzeugen. Es fehlte die Tiefe. Das auf Probe verkostete cask sample war deutlich intensiver. Beide Fassproben waren von Farbe und Struktur identisch: Tiefschwarz mit eindrucksvollen Reflexen und tiefer Konzentration. In der Nase ausgeprägte Cassis-Frucht, Säure und Alkohol. Am Gaumen zusätzlich würzige Süße. Fruchtiger, säure- und tanninbetonter Abgang. **NR<sup>1</sup>**



**2007 „VINTAGE PORT“ CASK SAMPLE TOURIGA FRANCA** – Das Bouquet präsentierte sich bei der Toriga Franca Fassprobe würziger, mit floralen Noten und einem Pflaumentouch. Alkohol und Tannine wirkten im Mund integrierter. Langer, komplexer Abgang. **NR**

Vorsichtig, ohne dass es die anderen Teilnehmer sahen, fing ich an, die Proben in verschiedenen Verhältnissen zu blenden. Meinem englischen Nachbar fiel es zuerst auf, doch bevor er etwas sagen konnte, motivierte uns Miguel, das gleiche zu tun. Mein persönlicher Favorit entstand bei ca. 2/3 Touriga Nacional und 1/3 Touriga Franca. Der so entstandene Port verfügte zwar nicht über die volle Würze der Touriga Franca, war aber komplexer. Hier existiert definitiv Vintage Port-Potential und es würde mich sehr wundern, wenn Cockburn's sich den 2007er entgehen lassen würde. Nächstes Jahr wissen wir mehr...

**2003 VINTAGE PORT** – Die 2003er sind immer wieder für eine Überraschung gut. Wird ihnen doch oft nachgesagt, nicht das Potential der 2000er zu haben, kann ich das aufgrund meiner persönlichen Erfahrungen nicht bestätigen. Der Jahrgang hat nicht die klassischen Komponenten des Jahrtausendwendejahrgangs, ist jedoch durch seine enorme Frucht derzeit extrem verführerisch. Der 2003er Cockburn zeigte bei seiner rotschwarzen Farbe eine enorme Konzentration, doch schon weniger Reflexe als letztes Jahr. Die Nase wird durch ein köstliches Schwarzkirschen-Cranberry-Aroma geprägt. Im Mund zunächst alkoholisch, sekundär fruchtig und im Hintergrund florale Noten mit der für Cockburn typischen trockenen Note. Langer, fruchtbetonter Abgang. **18**



**2000 VINTAGE PORT** – Schon oft habe ich über die Reduktionsphase und die Problematik berichtet, solche Ports in Vertikalen zu integrieren. Der 2000er Cockburn ist – wie viele seiner Kollegen – voll in dieser Phase. Tiefschwarz mit deutlich weniger Reflexen als der 2003er zeigt dieser Vintage Port längst nicht alles, was er mal können wird. Das Bouquet ist verhalten, jedoch schwingt eine versteckte Komplexität mit. Johannisbeeren und Kirschen sowohl in der Nase als auch im Mund. Mittellanger Abgang. Dies ist ein klassischer 2000er, der die Geduldigen in 10-15 Jahren belohnen wird. **18**

<sup>1</sup> NR- Not Rated, Fassproben sind nicht offizielle blends des Vintages oder Ports aus nur einer Traubensorte. Hier halte ich eine Bewertung für nicht sinnvoll, da es dieses Produkt nicht zu kaufen gibt. Da dieser Wein noch nicht deklariert ist, darf man ihn nicht Vintage Port nennen, daher die Anführungszeichen.

**1997 VINTAGE PORT** – Der 97er Vintage Port wurde aus jeweils 20% Tinta Barroca, Tinta Roriz und Touriga Francesa sowie 40% Touriga Nacional gekellert und ließ gegenüber den Vorgängern schon Alterungsspuren erkennen. Recht verhaltene Frucht in der Nase und am Gaumen, Alkohol und Tannine präsent. Kurzer, aber wohlschmeckender am Ende säurebetonter Abgang. Auch dieser Vintage Port ist „noch nicht wieder aufgewacht“. **17**

**1994 VINTAGE PORT** – Godfrey Spence ist der Ansicht, dass der 94er Cockburn's einer der besten Vintage Ports dieses hervorragenden Jahres ist. Auf jeden Fall ist der Cockburn's 94 ein würdiger Vertreter seines Jahrgangs. Sonderbarer Weise erstaunlich transparent. Sehr gute Konzentration bei geringen Reflexen. Dieser Port wirkt optisch älter als ein 94er. Ein softes, aber komplexes Bouquet, weit entwickelt. Im Mund florale Noten, viel Frucht, ausgeglichen. Mittellanger, fruchtiger Abgang. Unserer Meinung nach war dieser Wein aufgrund zu langem Kontakt zur Luft weiter entwickelt als er sein sollte; der Grund war ein undichter Korken. Bei einer Überprüfung zu Hause zeigte sich der Wein entsprechend seinem Alter: tiefe, schwarze Farbe mit verführerischen Pflaumennoten. Tannine, Säure, Alkohol und Frucht in perfekter Dosis. Dieser Vintage Port ist auch noch nicht fertig. Mindestens bis 2015 reifen lassen und dann bis weit ins 21. Jahrhundert genießen. **18**

**1991 VINTAGE PORT** – 1991 und 1992 sind sog. „split declaration“-Jahrgänge. Einige Hersteller haben 91 dem 92er vorgezogen und einen Vintage Port deklariert, andere zogen den 1992er vor. Nur wenige Hersteller, z.B. Niepoort, haben in beiden Jahren einen Jahrgangsport hergestellt. So hat sich Cockburn für den 91er entschieden und Miguel berichtete uns, dass die Firma auch in dieser Entscheidung keine glückliche Hand bewies. Der 91er Vintage Port zeigte sich wässrig vom Erscheinungsbild. Die Nase wird von flüchtigen Säuren überlagert. Am Gaumen gefällig, aber nicht ausdrucksstark; die Aromen wurden auch hier von den Säuren überlagert. Relativ kurzer Abgang. **NR**



**1985 VINTAGE PORT** – Aufgrund der großen Nässe im Winter und der extremen Hitze im Sommer des Jahrgangs 1985 haben viele Hersteller das Problem der „bottle variation“, einige Flaschen sind phantastisch, andere zeigen Mängel auf. Leider hatte unsere Flasche auch eine, wenn auch nicht überragende Note der flüchtigen Säuren. Leuchtende, rot-braune Farbe, ausgeprägte Reflexe bei mittlerer Struktur. Man konnte eine gewisse Länge erkennen, wobei die Frucht stark von der Säure überlagert wurde. **NR**



**1983 Vintage Port** – Einen Cockburn's Vintage Port 1983 zu öffnen, ist immer ein Risiko. Obwohl dieser Wein in Fachkreisen als der beste Cockburn der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts gilt, hat selbst der Direktor vor der Verkostung darauf hingewiesen, auf jeden Fall eine zweite Flasche zur Hand zu haben. Dieser Wein hat ein ausgeprägtes Korkproblem, ca. 15% bis 20% aller verkosteten Flaschen waren bisher mit diesem Problem versehen. Sehr sauberes Rotbraun, mittlere Struktur. Im Bouquet Gewürze und süße Kirschfrucht, das von einer leichten Trichloranisol (TCA) -Note überlagert wurde. Bereits perfekt integrierter Abgang. Der beste 83er, den ich bisher getrunken habe. Wie mag dieser Wein wohl bei einer perfekten Flasche sein? **18**

Anmerkung: Da John Harvey & Sons, ein englischer Weinhändler die Firma Cockburn's bereits im Jahr 1961/62 übernommen hat, wurden die danach hergestellten Ports auch oft unter dem label von Harvey vertrieben. Es handelt sich hier allerdings um Cockburn's Portweine.



**1977 „Vintage Port“** – Einen 77er Cockburn's „Vintage Port“ trinken zu dürfen ist ein besonderes Privileg. Wie ich bereits in der Einleitung bemerkt habe, hat Cockburn's diesen von fast allen anderen Herstellern deklarierten Jahrgang nicht als Vintage Port beim Portweininstitut angemeldet und darf ihn somit auch nicht als solchen verkaufen.

Bekommt man ihn jemals zu verkosten, ist er immer aus dem Privatkeller von Cockburn's. Auf dem Korke ist demnach auch nicht „Vintage Port“ sondern „Crusted 1977“ vermerkt. Immerhin wurden 2.000 Flaschen hergestellt, von denen noch 700 bei Cockburn im Keller reifen. Rotbraune Farbe mit leichtem Wasserrand. In der Nase Malz, Kaffee und Würze. Auch im Mund setzten sich diese Aromen fort und werden noch durch Himbeeren, Honig und Toffee ergänzt. Perfekt integriert. Langer, ausgewogener Abgang mit einer intensiven Frucht. Ein Top 77er. Hier haben die damals für die Deklaration verantwortlichen Peter Cobb und Gordon Guimaraens eine Entscheidung getroffen, die auch Miguel noch sehr lange ärgern wird... **18**

**1975 Vintage Port** – Die 75er haben mich noch nie begeistern können. Sie sind meist flach und oberflächlich und haben ihren Höhepunkt meist überschritten. Definitiv wurde die generelle Deklaration dieses Jahrgangs aufgrund der Nelkenrevolution 1974 in Portugal eher politisch motiviert als durch seine Qualität vorgenommen. Sehr weit entwickelt mit heller Farbe. Toffeenase mit hintergründiger Frucht. Kurzer, aber gefälliger Abgang. Ein typischer Vertreter seines Jahrgangs, aber bestimmt nicht der Schlechteste. **16**

**1970 Vintage Port** – Den 70er Vintage Port von Cockburn habe ich vor langer Zeit als einen der ersten 70er Vintage Ports überhaupt verkosten dürfen. Bei einem befreundeten Händler waren einige Flaschen einer aus England importierten Kiste undicht und so mussten wir (völlig uneigennützig!) 2 der Flaschen direkt öffnen. Obwohl sich der Port damals noch jugendlicher präsentierte, waren meine Notizen von damals sehr ähnlich: Kräftige, braunrote Farbe bei sehr guter Konzentration. Kräftige Frucht von Himbeeren und Kirschen. Ausgewogener, komplett integrierter Gaumen, es fehlt ein wenig die Komplexität. Angenehm und anscheinend. Klassischer 70er mit einem ausgewogenen Abgang. Jetzt auf dem Höhepunkt! **17**



Um Zwischenzeitlich den Geschmacksnerven ein wenig Ruhe zu gönnen und den zweiten Teil der Probe vorzubereiten, wurde eine dreistündige Pause eingelegt, in der auch ein ausgezeichnetes Drei-Gänge-Menü nicht fehlen durfte. Aber keine Angst, zum Dessert wurde kein Port gereicht!

## PART II: 1967 and older...



Die gereiften Vintage Ports im zweiten Teil: Jung nach alt von unten rechts (1967) nach links oben. Fast alle Ports präsentierten sich optisch weitaus jünger als erwartet.

**1967 Vintage Port** – Schon der 67er zeigt sich optisch jünger als ich es erwartet hätte. Verhaltene, florales Bouquet. Ausgewogener langer Gaumen mit einer kleinen Alkoholnote am Ende. Mittellanger Abgang. Für einen 67er exzellent. **17**

**1963 Vintage Port** – Im Zeitraum 1963 bis 2000 wird Cockburn's oft vorgeworfen, nicht die gewohnte Qualität der Vintage Ports aus der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts hergestellt zu haben. Altersentsprechende Farbe, massive Konzentration. Elegante, nicht opulente Nase mit Würze und Toffee. Perfekt integrierter 63er mit roten Beeren, Toffee- und Karamelnoten am Gaumen. Ausgewogener Abgang. Besitzt aber nicht die Langlebigkeit anderer 63er, daher in den nächsten zehn Jahren austrinken. **18**

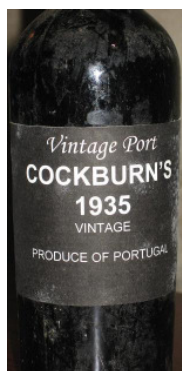
**1960 Vintage Port** – Mein zweiter Vintage Port aus diesem Jahr überhaupt. Der 60er Cockburn zeigt ein leuchtendes Rotbraun bei leichter Struktur. Anregende Minznoten in der Nase, leichte Alkoholnote. Komplette integriert, aber nicht zu tiefgründig. Kurzer Abgang. Roy Hersh war begeistert, aber ich konnte in diesem Port nicht genug Komplexität erkennen. **16**

**1955 Vintage Port** – Auch beim 55er hätte ich durch die Optik wieder einen Port aus den 70ern erwartet. Braunrote Farbe bei mittlerer Konzentration. Bei diesem Vintage Port kann man den Hersteller bereits im Bouquet ausmachen: Komplexität und Tiefe, Minze und den für die Firma typischen „grip“<sup>2</sup>. Im Gaumen elegant und ausgewogen mit Kirsch- und Rosinennoten; ganz am Ende noch Säure. Sehr langer, komplexer Abgang. **18**

<sup>2</sup> Vintage Ports werden bei Cockburn's mit einem Restzuckergehalt von  $\leq 90\text{g/Liter}$  hergestellt. Dies verleiht ihnen eine eher elegante, fast trockene Note. Eine ähnliche Philosophie haben die Ports von Dow's. In der Fachsprache wird dies als „grip“ bezeichnet.

**1950 Vintage Port** – Mein erster Vintage Port aus diesem Jahr! Na endlich zeigt mal einer der Cockburn's Vintage Ports sein Alter: Transparentes Hellrot mit braunen Reflexen. Das Bouquet ist verhalten, hauptsächlich nimmt man die süße Würze wahr, dahinter Feigen und Minze. Auch im Mund verhalten, doch schmiegt er sich an. Längst nicht so komplex wie die anderen der Probe. Angenehm, aber kein Charakter-Port. Austrinken! **17**

**1947 Vintage Port** – Eine Flasche aus dem privaten Flaschenkeller des Herstellers zu erhalten ist ein Garant für eine hervorragende Lagerung. Man merkt Côte-Real an, dass er bereit, dass Cockburn den klassischen Jahrgang 1945 nie deklarierte, stattdessen den Vintage 1947 vorgezogen hat. Erstaunlich jugendliche Erscheinung für einen Port mit mehr als 60 Jahren Alter. Sauberes Braunrot mit ausgeprägten Reflexen und intensiver Struktur. In der Nase eine ungewöhnliche Rauchnote, dahinter rote Beeren und süße Würze. Am Gaumen viel Frucht (Erdbeermarmelade), Pfeffer & Gewürze. Relativ kurzer Abgang. **17**



**1935 Vintage Port** – « One of Cockburn's greatest wines » schreibt James Suckling über den 1935er. Als Besonderheit hatten wir zwei halbe Flaschen auf einer Auktion ersteigert und so wurde der einen Hälfte des Tisches die eine Flasche und der anderen Hälfte die andere Flasche zur Verkostung gereicht. Rotbraune Farbe bei beachtlicher Konzentration und ausgeprägten Reflexen. Verhaltene Nase, Himbeeren und Würze. Voll integrierter Vintage Port mit einer ausgeprägten Himbeernote. Mittellanger, extrem wohlschmeckender Abgang. Für dieses Flaschenformat sehr wenig Anzeichen des Alters. **19** Der Port aus der Flasche, die auf der anderen Seite des Tisches verkostet wurde, präsentierte sich würziger, aber mit weniger Frucht. **18**

**1927 Vintage Port** – Der 27er Vintage Port hat eine sonderbare Historie. Laut Überlieferungen wurde er anfänglich von den Porthändlern in London als Leichtgewicht betrachtet und wurde nicht gut verkauft. In den 50ern änderte sich diese Meinung und heute gelten die 27er als hervorragende Ports. Braunrote Farbe mit ausgeprägten Reflexen. Typisch trockene Nase mit Malz- und Toffeenoten. Voll integrierter, komplexer Vintage Port mit Marmeladennoten. Mittellanger Abgang. **18**

**1924 Vintage Port (?)** – Um diesen Port gab es im Vorfeld erhitzte Diskussionen. Auf der Kapsel konnte man neben dem Jahr nur das „C“ des Herstellers und circa 8 weitere, aber unleserliche Buchstaben erkennen. Keinem von uns war unter diesen Annahmen ein anderer Hersteller als Cockburn bekannt, der 1924 einen Vintage Port hätte produzieren können. Auf Nachfrage wurde uns vom Haus allerdings schon früh bestätigt, dass dieses Jahr nicht deklariert wurde... Wieder einmal sehr junges Aussehen bei mittlerer Struktur. Opulenter in Gaumen und Nase als man es bei einem Cockburn erwarten würde. Tannine noch wahrnehmbar. Mittellanger Abgang. Da auch der Korken sein Geheimnis nur als „1924 Vintage Port“ preisgab, stimmten wir überein, dass dies kein Cockburn war. **16**



**1912 Vintage Port – Mein Tagessieger!** – und das hat bei einer solchen Probe durchaus Bedeutung. 1912 wurde von allen Herstellern außer Niepoort und Noval deklariert. Diesmal lag Cockburn goldrichtig: Blind hätte ich aufgrund der Optik wieder einmal geschätzt, einen Port aus der 2. Hälfte des 20. Jahrhunderts im Glas zu haben. Erstaunlich junge, braunrote Farbe, ausgeprägte Reflexe und eine tiefe Konzentration. Typisch-trockene Cockburn-Nase mit Toffee, Kaffee, Minze und scharfen Gewürzen. Eleganter, komplexer und voll integrierter Gaumen mit Malz-, Kaffee- und hintergründigen Rosinennoten. Langer, leicht säurebetonter Abgang, der mich dazu erwogen hat, nicht die Höchstnote zu vergeben. **19**

**1908 Vintage Port** – Genau vor einem Jahrhundert haben die Trauben dieses Portweins noch auf den Reben gehangen. Rotbraune Farbe bei mittlerer Struktur. Kaffeenase, hintergründig Trockenfrüchte. Sehr vital für sein Alter. Walnüsse und Menthol im Gaumen, dazu Kaffee und Trockenfrüchte im Mund. Sehr langer, ganz leicht alkoholbetonter Abgang, Toffee. Hält sich noch eine Weile auf diesem Niveau. **18**



**„1895 Vintage Port“** – Hier haben wir lange rumgerätselt, da auch in diesem Jahr kein Vintage Port von Cockburn deklariert wurde. Die Flasche wurde bei einer Privatauktion als 1895 Cockburn's Vintage Port angeboten. Aufgrund des Füllstands „upper shoulder“ habe ich das Schlimmste befürchtet, aber: Sehr helle Farbe, erinnerte an einen 40y old Tawny bei ausgezeichneter Struktur. Im Bouquet Honig und Säure, auf jeden Fall noch lebendig. Leichte Toffeenote. Im Mund Säure, Trockenfrüchte, aber auch Himbeeren. Mittellanger, sehr säurebetonter Abgang. **17**

Aufgrund akribischer Recherche von Tom Archer, der den Korken mit Wasserstoffperoxid analysiert hat, wurde aber die wahre Identität eine Woche nach der Verkostung festgestellt: Es war ein 1927er Taylors.

**LESSON LEARNED** – Cockburn's Vintage Ports besitzen ein außergewöhnliches Alterungspotential. Bis auf den Vintage Port 1950 selbst waren alle verkosteten Weine der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts unterdurchschnittlich weit entwickelt und haben noch einen langen Weg vor sich bzw. halten sich noch lange auf dem hohen Niveau. Die gereiften Ports der Firma zeichnen sich durch eine perfekte Integration der Einzelkomponenten Säure, Tannine, Frucht und Alkohol aus, besitzen dabei einen eher eleganten, leicht trockenen Stil, der an den Portweine von Dow's erinnert.

Miguel Côte-Real hat eine Woche vor der Verkostung sein 30jähriges Dienstjubiläum bei Cockburn's gefeiert. Gerade darum hat es besonderen Charme zu hören, dass selbst Miguel noch nie eine an einer so umfassenden Verkostung von "seinen" Vintage Ports teilgenommen hat. Auf die Frage, ob Cockburn's in naher Zukunft neben dem 20y old hochwertige Tawnies herstellen wird, antwortete Corte-Real, dass er Tawnies sehr schätzen würde. Gerade gealterte Colheitas besitzen eine Menge Finesse und Charm. Jedoch würde er bei einem Tawny niemals mehr als ein Glas trinken. Unter seiner Führung bleibt der Schwerpunkt der Firma auf jeden Fall bei den Vintage Ports, denn bei einem gereiften Vintage Port fragt Miguel immer **"for the second glass"**.

Axel Probst

