



**AXEL PROBST**  
Diplom-Kaufmann

Verbindungsstraße 12a  
40764 Langenfeld  
Fon +49.212.60650  
Fax +49.212.2641020  
[info@worldofport.de](mailto:info@worldofport.de)  
[www.worldofport.de](http://www.worldofport.de)

## "ONCE IN A LIFETIME" DIE PORTVERTIKALE DER QUINTA DO NOVAL

Für einen (Port)Wein-Fan gibt es Verkostungen, über die würde man sich ein Leben lang ärgern, hätte man nicht an ihnen teilgenommen. Eine solche war sicherlich die Vertikalverkostung der Quinta do Noval im März dieses Jahres im ehrwürdigen Institute of Directors downtown London. Verkostet wurden die sechs besten noch erhältlichen Jahrgänge aus dem 20. (bzw. 21.) Jahrhundert. Sowohl der Vintage Port als auch der legendäre Vintage Port Nacional aus den Jahren 2003, 2000, 1997, 1994, 1963 und 1931 konnten an diesem Abend miteinander verglichen werden. In einer atemberaubenden Kulisse wurden 20 Gäste "smart casual" geladen, und ich war erstaunt, dass der Altersdurchschnitt bei geschätzten 45 Jahren lag.



Vorschusslorbeeren in der Fachpresse gab es über jeden einzelnen dieser Weine, so dass ich mit einer überraschend großen Vorfreude nach London fuhr. Beide Weine des Jahrgangs 1997 erreichten bereits 100-Parker-Punkte. Alle anderen (bis auf den Vintage Port 1963) lagen sowohl beim Wine Spectator als auch bei Wine Advocate im hohen 90er-Bereich oder auch bei 100 Punkten. Besonders herausgehoben war hier der Jahrgang 1931, da Noval einer der drei Portproduzenten war, der diesen Jahrgang überhaupt deklarierte, also einen Vintage Port erzeugte. Der 31er Nacional hatte bereits 1988 den bisher höchsten Preis für eine Flasche Port erzielt: 5.900 US\$.



Den Abend moderierte der Direktor der Quinta, Christian Seely, der neben Noval auch diverse Chateaux aus Bordeaux betreut, darunter Pichon Baron in Pauillac und Suduiraut in Sauternes. Er empfahl vorab dem Organisator die Dekantierzeiten. So waren bei Beginn der Veranstaltung alle Ports zwischen 2 und 4 Stunden an der Luft, wobei die Jüngeren die Ersten waren, die entkorkt und dekantiert wurden. Die Weine wurden paarweise nach Jahrgang getrunken und danach diskutiert. Nach kurzer Abstimmung über die Reihenfolge fingen wir mit dem Jahrgang 1931 an, ließen die rückwärts. Für alle meine Leser, die schon sehr junge Vintage Ports trinken durften, ist die Reihenfolge sicherlich nachvollziehbar, da es sehr schwierig ist, nach einer "Aromenexplosion" eines jungen Weines die Älteren geschmacklich zu würdigen.



**Fazit vorab** - Diesen Abend werde ich nie vergessen! Übereinstimmend wurde von den Teilnehmern der 1931er Noval Vintage Port zum Sieger des Abends gekürt, wenn nicht sogar zum besten Port, den wir je getrunken hatten. Dicht gefolgt vom 63er Nacional wage ich zu behaupten, dass Portwein nicht besser werden kann als der 1931 Vintage Port. Generell ist der Nacional konzentrierter und mit einem besseren Alterungspotenzial versehen als der Vintage Port des gleichen Jahrgangs. Der 31er jedoch durchbricht diese Regel, wobei noch eine kleine Chance besteht, dass der Nacional aufschließt. Besonders hervorzuheben ist bei diesem Jahrgang, dass die verwendeten Rebestöcke nur 6 Jahre alt waren. Preis-Leistungssieger des Abends war der 1994 Vintage Port, der schon sehr zugänglich war, jedoch enorme Konzentration erkennen ließ.

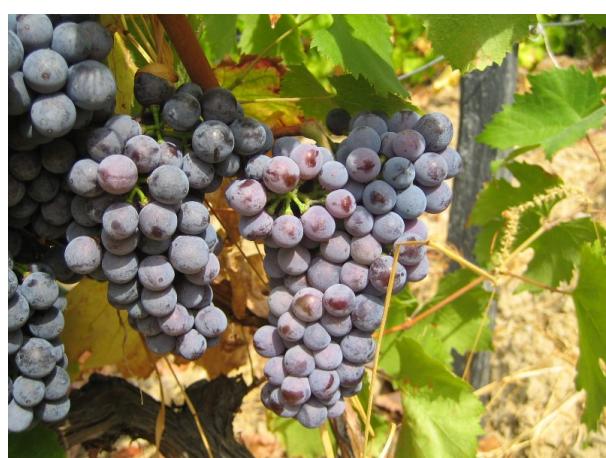
## DIE WEINE IM EINZELNEN

**2003 VP** - Tiefes dunkelviolett (wie fast alle 2003er bisher). Die Farbe springt einen förmlich an. Perfekte Struktur, schliert allerdings etwas eher als der Nacional des gleichen Jahrgangs. In der Nase eine überwältigende Frucht, Brombeeren. Wirkt fast parfümiert. Im Gaumen guter Extrakt, Brombeeren, Heidelbeeren, fleischig. Schmeckt exakt so, wie es die Nase verspricht. Guter strukturierter Abgang. Lässt sich etwas leichter erschließen als der Nacional. Es fehlt in diesem Stadium der alkoholische Biss. Sehr fruchtig! **18**

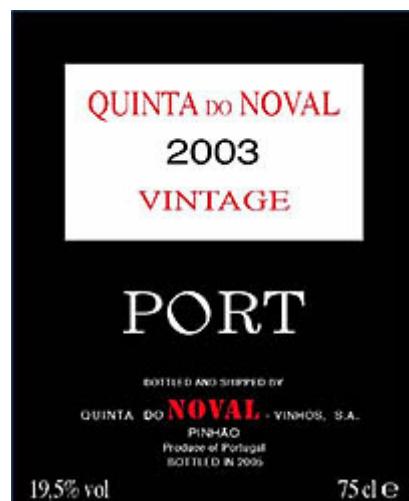
Im Zeitraum 94-03 wurden auf Noval fast 45 der 66ha. neu bepflanzt. Im 2003 VP sind nun erstmalig die neuen Weinreben. 6.000 cases!!! Extrem viel.

**2003 Nacional** - 50% Touriga Nacional. In Farbe und Erscheinung dem 2003er VP sehr ähnlich, jedoch konzentrierter. In der Nase tiefere Konzentration, Aromen dem VP sehr ähnlich. Im Gaumen ist der Alkohol präsenter, was ein besseres Alterungspotenzial verspricht. Tiefere Konzentration der Frucht. Sehr langer Abgang. Fruchtbombe. Sehr konzentriert. Ein Wein zum Verlieben. Bloß nicht zu früh trinken! **19**

**2000 VP** - Tiefes, erhabenes rubinrot. Weit weniger Reflexe als die 2003er. Sehr gute Struktur. In der Nase tolle Fruchtnoten von roten Waldbeeren. Im Gaumen schmiegt sich der Wein an. Alkohol noch nicht harmonisch eingebunden, die sehr gute Frucht wird vom Alkohol überlagert. Sehr langer, toller Abgang. Wird besser mit mehr Zeit im Dekanter. Gutes Alterungspotenzial. **18**



Trauben auf dem Nacional-Anbaugebiet



**2000 Nacional** - Der Wein wirkt optisch ein klein wenig gereifter, kleiner Wasserrand. Die Struktur ist jedoch konzentrierter, genauso wie die Nase und der Gaumen. Viel konzentrierter als der VP 2000 mit sehr ähnlichen Aromen. Sehr gute Balance und Reinheit. Vergleich der 2000 mit den Anderen ist jedoch ein wenig unfair, da sie nicht mehr die Frucht eines sehr jungen Weines haben noch die Alterungsaromen der gesetzteren Vintages. **19**

**1997 VP** - Tolle, kräftige Farbe mit guten violetten Reflexen. Wirkt optisch fruchtig. Schliert relativ früh. Konzentration? Frucht dominiert in der Nase, wobei der Wein definitiv in der Reduktionsphase ist. Wirkt feminin, ein Vergleich zu einem guten Jahr Pichon Comtesse drängt sich auf. Sehr guter Abgang. Lang, aber "there is more than eye can see...". 900 cases. **19**

**1997 Nacional** - In Farbe dem VP sehr ähnlich, jedoch konzentrierter in der Struktur. Leider Kork in der Nase, der sich allerdings im Gaumen wenig auswirkte. Gute Frucht. Sehr konzentriert, lang. Dieser Wein hat definitiv das "Please-do-not-disturb-Schild" an seiner Klinke hängen. Je länger er an der Luft ist, desto zugänglicher wird er. Seely sagte, dass der ehemalige Commercial-Director aus Versehen bis auf 16 Flaschen den 97er Nacional komplett verkauft hat. Der Organisator Linden Wilke hat 3 Wochen später eine weitere Flasche (als Re-Test) kostenlos in einem Londoner Restaurant verprobt. Leider war ich zu diesem Zeitpunkt nicht vor Ort. **NR**



**1994 VP** - Gute, rubinrote Farbe ohne Alterserscheinung. Kleine Reflexe. Gute Struktur. In der Nase dominiert Süßholz und Lakritze, Feigentouch. Am Gaumen sehr gute fruchtige Würze. Alkohol toll eingebunden. Ein Wein, der jetzt schon die Genussphase begonnen hat, aber an Komplexität noch zulegen wird. Sehr guter, langer Abgang. So muss ein Port sein- spitze. P-G-V. James Suckling gab 1993 Christian Seely den Tip: "You got to show people that you are serious about Vintage Port ". Diese Seriösität hat Seely mit seinem 94er bereits bewiesen. 900 cases made. **19**

**1994 Nacional** - Sehr ähnliche Farbe zum VP, jedoch konzentrierter in der Struktur. In der Nase eine medizinisch-würzige Note, Eukalyptus ist hier besonders stark ausgeprägt Verhaltene Frucht. Im Gaumen exakt, wie es die Nase verspricht. Medizinische Töne. Abgang sehr, sehr lang. Auch 24 h später öffnet er sich nur ganz leicht. Die süße Würze ist nun etwas ausgeprägter. Dieser Wein kann wesentlich mehr, als er derzeit zeigt. Er ähnelt einem Favoriten im Vorlauf, bei dem er spielend das Finale erreicht, um dann nach 20 oder mehr Jahren auszupacken. Der Nacional ist im Vergleich weniger entwickelt, hier dominieren völlig andere Nuancen. Unterschiedlicher können Brüder des gleichen Jahrgangs kaum sein. 190 cases of Nacional produced. **20**



**1963 VP** - Bisher oft getrunken und oft enttäuscht. Diesmal war es anders. Alterserscheinungen in der Farbe (was bei 44 Jahren kein Wunder ist). Gut konzentrierte Struktur. Die Nase wartet mit Malz- und Toffeenoten auf. Sehr einladend. Am Gaumen rote Beeren und gute Toffeenoten. Der Wein verschwindet leider relativ schnell aus dem Mund. Mittellang. Der Beste 63er VP bisher, aber für ein solches Jahr sicherlich maximal befriedigend. Lt. Seely wurde bei Noval damals experimentiert. Man hat sich viel um Quantität gekümmert und dabei ein wenig die qualitativen Aspekte vernachlässigt. **16**

**1963 Nacional** - Nun kommen wir zum Zweitplazierten des Abends: Der 63er Nacional hatte eine tiefe, dunkle Farbe und eine perfekte Konzentration. Ein Schlachtschiff, dessen Alter man in einer Blindverkostung niemals erahnen würde. In der Nase tiefe Konzentration: Weihnachtsgewürze, Frische, Frucht-Perfekt. Im Gaumen noch sehr jung. Eine Fruchtbombe. Himbeeren, Würze. Alkohol super eingebunden. Abgang endlos und tief. Ein Jahrhundertport! Und er lässt vorausahnen, dass er mit dieser Struktur noch sehr lange Freude machen wird. Hier sollte man Hand anlegen, wann immer man kann, wenn man das nötige Kleingeld hat. Dieser Wein wird derzeit bei ca. 1.500 bis 2.000 EUR die Flasche gehandelt. **20**



**1931 VP** - Es gibt zwei Sorten von Portwein-Autoren. Die einen beschreiben diesen Wein als eine Legende, als den Portwein ihres Lebens. Die anderen wünschen sich, in ihrem Leben auch mal einen zu trinken. Ich kann definitiv sagen: Es ist der beste Portwein, den ich je getrunken habe.

Er lässt durchscheinen, dass er nicht mehr 20 ist, zeigt jedoch verhältnismäßig geringe Alterserscheinung. Braun-Note in der Farbe, leichter Wasserrand. Die Struktur ist perfekt. Immense Konzentration. In der Nase Pflaumen, Feigen. Lebendig, gute Frische. Im Mund eine tiefe, fast unbegreifliche Konzentration. Die Aromen flitzen vorbei. Man möchte sie alle aufzählen, kann aber nicht. Perfekte Harmonie von Pflaumen, allerlei roten Beeren, Alkohol und Würze. Der längste Abgang, den ich je erleben durfte. Zum Glück lässt er einen nicht mehr los. Schade, dass ich mit 37 voraussichtlich schon sagen muss: Besser wird's nicht! Eine Legende, und ich bin froh, dass ich dabei war. **20**

**1931 Nacional** - Dieser Wein gab mir ein Rätsel auf: Schläft er noch? Alterserscheinungen in der Farbe. Leichter Wasserrand. In der Struktur nicht so konzentriert wie der VP. Ganz leichte Toffee-Nase. Frucht darunter. Im Gaumen Nuancen von Toffee und Malz, relativ verhalten. Der Abgang war allerdings ähnlich lang wie der des VP 31. Daher eine Vermutung: Dieser Wein ist noch nicht am Ende seiner Stärke. Schade, dass man nicht noch ein, zwei Kisten im Keller hat, um dies zu verifizieren. **17**

Unbekannter Noval VP (Es wurde geraten 1947): Dieser Wein war dem 40y old Noval, den ich am Abend vorher getrunken hatte, sehr ähnlich. Starke Alterserscheinung. Tawny-Farbe. Tiefer Madeira-ähnlicher Geschmack. **17**

#### **BACKGROUND INFO**

Der Portweinhersteller Quinta do Noval erzeugt in besonders guten Jahren (ca. 3x pro Dekade) neben dem Vintage Port auch den Vintage Port Nacional. Dieser Port erzielt bei Auktionen regelmäßig Höchstpreise. Es existieren auch Jahre, die nicht generell deklariert wurden, in denen jedoch Nacional hergestellt wurde.

Die für den Nacional genutzten Reben stecken direkt in der portugiesischen Erde und sind nicht auf amerikanische Klonen aufgepflanzt, sie sind quasi in die Nation gepflanzt ("nacional"). Von diesem Port werden nur 200 bis 250 Kisten hergestellt, so dass allein durch die angebotene Menge der Preis in die Höhe getrieben wird.

Axel Probst

