



**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 VOR VINTAGE PORT?

Die Vorstellung eines spinnenverwebten Kellers, in denen die Flaschen über Jahrzehnte unangetastet auf ihr Erwachen warten, eines adretten Kellners, der mit Portweinzange und Dekantierkaraffer 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 immer 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 Vintage Port 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** – Ältere Portweine haben oft brüchige Korken. Sie benötigen aber keinen überkandidelten Korkenzieher, 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 oder einen Kaffeefilter umfüllen, um die Korkenteile zu entfernen und den Wein vom Depot zu trennen. Wenn Sie einen Kaffeefilter verwenden, können Sie langsam den gesamten Inhalt durch den Filter in die Karaffe gießen.
3. **Wein und Luft** - Ein Vintage Port sollte aus 2 Gründen dekantiert werden: Erstens trennt man das Depot ab und zweitens muss der Wein an die Luft, um evtl. vorhandene Muffttöne (bottle stink) zu vertreiben und sein ganzes Aromenpotential entfalten zu können. Eine Stunde ist Minimum, bei jüngeren Jahrgängen länger (ein 1994er benötigt bis zu 12 Stunden, um komplett zu zeigen, was er kann).
4. **Temperatur** - Die alte Regel "Rotwein bei Zimmertemperatur" hatte bis zum 18. Jahrhundert durchaus seine Berechtigung, da dort tatsächlich nur (maximal) 16-17 Grad in den Zimmern vorherrschten. 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 Jahrgänge vor 1994 – 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...

