

Für alle, die mehr über Wein wissen wollen

# WEINWISSE

**2** Internationale Genussbilanz Jahrgang 1995 • **11** Berlin Signature Tasting Franz Hirtzberger • **15** Kampaniens Sannio  
**17** Croftsmanship • **20** Pinot Noir trifft Spätburgunder • **24** Konradin Leserreise Piemont



**RENÉ  
GABRIEL**  
PRÄSENTIERT

**Genussbilanz Jahrgang 1995: Top oder Flop?**



## Vintage Ports Croftsmanship

von Axel Probst

**Die Portweinmarke Croft ist das älteste Portweinhaus überhaupt und gehört seit 2001 zur Fladgate Partnership. Hier steht sie zu Unrecht im Schatten der beiden Flaggschiff-Marken Taylor und Fonseca. Gerade auf dem deutschsprachigen Markt erfährt Croft wenig, zu wenig Beachtung. Croft Ports sucht man hier fast vergeblich und ältere Vintage Ports reifen daher überall im westeuropäischen, hauptsächlich englischen Ausland heran, leider nur sehr selten in Deutschland.**

Croft gibt es schon seit 1588, worauf die Firma auch mit Stolz in ihrem Etikett hinweist. Ursprünglich wurde sie von der Thompson Familie aus York gegründet. Bereits 1736 mit dem Eintritt von John Croft erhielt die Firma den heutigen Namen. John Croft hat den eigentlichen Portweinhandel stark unterstützt und ausgebaut. Croft hat sich selbst immer als Mitglied des Factory House in Oporto und Weinhändler aus York bezeichnet. Im 19. Jahrhundert kehrte die Familie nach England zurück, hielt jedoch direkten Kontakt zur Portweinszene. Ein Nachfahre von John, Percy Croft, hat bei einer Verkostung in England im letzten Jahrhundert das bekannte Zitat geprägt: «Any time not drinking Port is a waste of time».

Der jetzige Eigentümer, die Fladgate Partnership, ist nach Aussage ihres Chef-Önologen David Guimaraens eine der ganz wenigen Firmen, die ausschließlich Port und nicht auch Douro-Wein herstellt. Somit erledigt sich die Frage, welche Trauben für den besten Wein und welche für den besten Port verwendet werden und damit sichert die Firma auch in der Zukunft das hohe Niveau der Croft Ports. Obwohl die Fladgate Partnership ihr Hauptaugenmerk in Sachen PR auf ihre «leading brands» Taylor und Fonseca legt, sind die alten Croft Vintage Ports, aber auch viele der neueren Jahrgänge, wahre Meisterwerke der Weinkunst. In den späten 1970er Jahren gab es leider einen qualitativen Einbruch, der bis Ende der 1990er Jahre anhielt. Mit den Vintage Ports der Jahrgänge 2000 und 2003 knüpfte Croft wieder an alte Traditionen an und konkurriert mit anderen Vintage Port-Größen um die vorderen Plätze.

### Diamant Quinta da Roêda

Bereits im späten 19. Jahrhundert schrieb der portugiesische Schriftsteller Vega Cabral: «Wenn der Douro der goldene Ring Portugals ist, dann ist die Quinta da Roêda der Diamant an diesem Ring». Im

Jahr 1889 erwarb Croft die Quinta und seitdem stellt ihr Traubengut den Hauptteil der Vintage Ports. Einen kurzen Fussmarsch östlich von Pinhão gelegen, darf man diese Quinta nur auf persönliche Einladung besichtigen. Von den 76 Hektar werden jährlich etwa fünf neu bepflanzt. Hauptsächlich werden hier die Rebsorten Touriga Francesa, Touriga Nacional, Tinta Barroca und in kleineren Anteilen Tinta Roriz und Tinta Cão angepflanzt. Der komplette Weinbestand ist in der höchsten Qualitätsstufe im Douroal – Kategorie A – klassifiziert, die nach Höhe, Ort, Ertrag, Bodentyp und anderen Faktoren in einem recht komplizierten Verfahren vergeben wird.

### Lagar oder Robotic Lagar: Was ist besser?

Lagares sind die meist aus Granit gefertigten Becken mit einem Volumen von 2–10 Tonnen Trauben. Die Trauben werden «pre-crushed» in den Steintank (lagar) eingeleitet, dann die während der Gärung hochsteigenden Traubenschalen mit den Füßen leicht nach unten gepresst, ohne dabei die Bitterstoffe enthaltenden Kerne zu zerstören. In den späten 1990er Jahren startete die Taylor Fladgate Partnership einen Langzeitversuch, um herauszufinden, ob die Vinifizierung durch das Treten im Steintank (lagar), durch eine automatisierte Alternative (robotic lagar) oder durch Reifung im Edelstahltank die höchsten Qualitäten erzeugt. Als Ergebnis wurde festgehalten, dass bei Vintage Ports der Unterschied besonders deutlich zugunsten des traditionellen Steintanks ausfällt. Bei den mittleren Qualitätsstufen (LBV/Croft Distinction) gab es nur geringe Unterschiede und bei den Basisqualitäten, wie dem einfachen Ruby, zeigten sich keine Unterschiede. Zwischen dem manuellen Verfahren und dem Robotic Lagar bestanden kaum Unterschiede. Derzeit versuchen viele Hersteller, die Vorteile beider Verfahren zu kombinieren.

Mit direktem Blick auf den Douro kann man auf der Quinta da Roêda nicht nur

fantastische Stunden verbringen, sondern auch entdecken, warum die Weine von Croft diese enorme Konzentration aufweisen. Die Reben müssen sich durch zum Teil meterdicke Schiefermassen kämpfen, um Wasser zu erreichen. Dadurch erhalten die Ports ihre erstaunliche Mineralität und Komplexität.

Traditionell wird viel Croft Port nach England verkauft. Auch im portugiesischen Heimatmarkt ist er häufig zu finden. Von den fast 2 Millionen Flaschen jährlich gehen immer mehr in die USA, Frankreich und Brasilien. Wenn Croft einen Vintage Port produziert, macht dieser nur drei Prozent des Gesamtvolumens aus, wobei der Löwenanteil hiervon traditionell in englische Keller wandert.

### Verkostungsnotizen

**10y old Tawny:** Der 10y old Tawny wird aus Marketinggründen ausserhalb von Portugal nicht verkauft. Dunkelrotes, sauberes Erscheinungsbild. Frucht-Nuss-Trockenfrucht-Nase. Leicht säurebetonter, alkoholischer Gaumen mit ausreichender Frucht. Auch im Abgang viel Säure.

#### 16/20 bis 5 Jahre nach Abfülldatum

**20y old Tawny:** Nach doppelter Fasslagerungszeit präsentiert sich der aged Tawny von Croft nur ein klein wenig dunkler. Volles, komplexes Bouquet. Rosinen, Datteln und Nüsse. Voller, samtiger Gaumen. Mittellanger, ausgewogener Abgang. **17/20 bis 10 Jahre nach Abfülldatum**

**Late Bottled Vintage Port 2009:** Frische, dunkelviolette Farbe. Süß-würzige Nase mit Cassis und Himbeeren. Spürbare Säure bei geringem Tanningerüst und gut strukturierter Frucht. Mittellanger, säurehaltiger Abgang. **16/20 2015–2020**

**Vintage Port 2011:** Massive violette Reflexe in der schwarzroten Farbe. Frische, komplex florale, fruchtige Nase. Balancierter, aber intensiver, tiefer Gaumen mit einem sehr guten Säure-Tanningerüst, was diesen Port perfekt altern lassen wird. Schokolade, Himbeeren, Schwarzkir-

## CROFTSMANSHIP

sche, hintergründig florale Frische. Langer, komplexer Abgang. **18/20 2030–2100**

**Vintage Port 2009:** Leuchtende, fast schwarze Farbe mit violetten Reflexen. Frische, florale und komplexe Nase mit satten Cassisnoten. Am Gaumen Tannine, Säure und ansprechende Fruchtnoten (Kirsche, Cassis) und Schokolade. Mittellanger Abgang. **17+/20 2025–2070**

**Vintage Port 2007:** Der 2007er Croft war von Anfang an in Bezug auf die Dichte und Struktur eine Enttäuschung. Nach dem wunderbaren 2003er war dann bis zur Deklaration des Jahrgangs 2009 doch nicht so wirklich klar, wo die Reise hingehen sollte. Vollrote Farbe mit violetten Reflexen. Elegante mineralisch-fruchtige Nase. Softer, eleganter Gaumen mit Cassis und Kirschnoten, sehr leicht – zu leicht. Mittellanger Abgang. **16/20 2020–2040**

**Vintage Port 2005 da Roêda:** Dunkelrote Farbe mit violetten Reflexen. Frischfruchtiges Bouquet mit Cassis und Milkschokolade. Balancierter Gaumen mit Schokolade, Cassis und Schwarzkirsche. Mittellanger, schokoladiger Abgang. **17/20 2015–2035**

**Vintage Port 2003:** Blickdichte, violette Farbe. Komplexe, schokoladig-würzige Nase. Mineralischer, druckvoller Gaumen mit knackigen Tanninen, viel Schokolade und einer derzeit verschlossenen, aber massiven Struktur. Langer, tanninhaltinger, voller Abgang. **19/20 2030–2100**

**Vintage Port 2000:** Fast blickdichte, dunkelrote Farbe. Verschlossene fruchtig-schokoladige Nase. Tiefer, komplexer, mineralischer Gaumen mit viel Schokolade. Langer, mineralischer Abgang mit spürbarem Tanningerüst. **18/20 2025–2080**

**Vintage Port 1997 da Roêda:** Einer der ganz wenigen Hersteller, der 1997 nicht voll, sondern als Single Quinta Vintage Port deklariert hat. Tiefrote, blickdichte Farbe. Fruchtig-frische Nase mit spürbarer Säure, Schokolade und frischen rotbeerigen Fruchtnoten. Derzeit verschlossener, komplexer Gaumen, Schokolade, Tannine, Säure. Langer Abgang. Da die Single Quinta Vintage Ports in der Regel günstiger zu haben sind, gibt es hier ein ausgezeichnetes Preis-Leistungs-Verhältnis. **17+/20 2025–2060**

**Vintage Port 1994:** Tiefe, nahezu blickdichte, dunkelrote Farbe. Leicht scharfe, säurebetonte Nase, würzig frisch. Unstrukturiertes, würziger Gaumen, spürbare Säure, Marmeladennoten. Mittellanger Abgang. **16/20 –2035**

**Vintage Port 1991:** Vollrote, minimal transparente Farbe. Leicht stumpfe, fleischig-frische Nase, würzig. Stumpfer Gaumen, trocken und vegetal. Kurzer Abgang. **15/20 –2030**

**Vintage Port 1985:** Dunkelrote, komplett transparente Farbe mit erkennbarem Wasserrand. Fruchtig-frische Nase mit rotem Beerenmix und Schokolade. Mittellanger Abgang. **16/20 –2040**

**Vintage Port 1983 da Roêda:** Volltransparente Farbe. Tiefe Kräuter-Himbeer-Minz-Nase mit hintergründiger Schokolade. Ausgeprägte Fruchtnoten am Gaumen (Himbeer und Kirsche). Kurzer Abgang. **16/20 –2030**

**Vintage Port 1982:** Ich kenne keinen anderen Hersteller, der 1982 seinem 1983er vorziehen würde. Beides keine grossen Jahrgänge, ist 1983 doch der solidere und langlebigere Jahrgang. Mittelrote, volltransparente Farbe. Elegantes, mineralisch-malziges Bouquet. Balancierte Honig-, Malz- und Minznoten. Mittellanger Abgang. **16/20 –2020**

**Vintage Port 1980 da Roêda:** Ein Single Quinta Vintage Port in einem generell deklarierten Jahr ist eher selten. Transparente, mittelrote Farbe. Elegante, fast zu leichte Nase. Auch am Gaumen ein sehr eleganter Port. Gut gereift, aber zu leicht, um irgendwie zu beeindrucken. Kurzer Abgang. **15/20 –austrinken**

**Vintage Port 1978 da Roêda:** Vollrote, transparente Farbe. Tiefe Kaffeeröstnote und hintergründige Frucht in der Nase. Spürbare Säure, elegante Schokoladennoten, leicht bitter. Mittellanger Abgang. **16/20 –austrinken**

**Vintage Port 1977:** Transparent rotbraune Farbe. Malz, Honig und Toffee in der Nase. Auch am Gaumen stimmige Toffee-, Schokoladen- und Kaffeenoten, balanciert. Mittellanger Abgang. Kein grosser 77er, aber auch kein schlechter. **17/20 2030–2100**

**Vintage Port 1975:** Transparente mittelrote Farbe mit erkennbarem Wasserrand. Elegante, perfekt gealterte Nase mit Toffee und Malz. Eleganter, balancierter Gaumen. Mittellanger, leicht bitterer Abgang. Einer der besten dieses sonst leichten Jahrgangs. **17/20 –2025**

**Vintage Port 1970:** Dunkelrote, frische Farbe mit sehr tiefem Farbkern. Fruchtig-frische Nase mit Himbeere und Schokoladennoten. Auch am Gaumen eine unerwartete Frische, leicht cremig mit Himbeeren, Malz und Schokolade. Langer, voller Abgang. **18/20 –2050**

**Vintage Port 1967 da Roêda:** Frische, dunkelrote Farbe. Elegantes Bouquet mit Fruchtnoten und Malz. Auch der Gaumen ist elegant, zu elegant. Zusätzlich sind viele Flaschen mit flüchtiger Säure überlagert. Hände weg. **NR**

**Vintage Port 1966:** Orange Reflexe in der tiefdunkelroten Farbe. Mineralisch-komplexe Nase mit frischen Kaffee- und Toffeenoten, dahinter Orangenschalen.

Voller, sehr gut strukturierter, samtiger Gaumen. Kaffee, Toffee. Langer, mineralischer Abgang. **18/20 –2060**

**Vintage Port 1963:** Volle, dunkelrote Farbe. In der Nase anfänglich verhalten, fruchtig mit leichten Tanninen. Im Mund ein perfektes Aromenspiel von Schokolade, Orange, Karamell- und Toffeenoten. Langer, voller Abgang. **18/20 –2050**

**Vintage Port 1960:** Dunkelrot-orange Farbe. Elegante, integrierte Toffee-Honig-Nase. Am Gaumen spürbare Säure, Honig, Butterscotch. Mittellanger Abgang. **17/20 –2020**

**Vintage Port 1955:** Braunrote Farbe mit erkennbarem Farbkern, der zum Rand hin ausdünt. Mineralische Nase mit Toffee, Säure und Toastnoten. Voller, mineralischer Gaumen, leicht trocken. Mittellanger, gut strukturierter Abgang. Keine gute Flasche. **17/20 –2050**

**Vintage Port 1945:** Volle, tiefdunkelrote Farbe mit minimalem Wasserrand. Elegantes, balanciertes Bouquet mit Kaffee, Honig- und Orangennoten, Minze und Basilikum. Satte Honig und Orangentöne und volle Kräuternoten am Gaumen, Malz. Sehr gut integrierte Säure. Extrem langer und beeindruckender, mehrstufiger Abgang. Ein grosser Port – ganz nahe an der Perfektion. **19/20 –2050**

**Vintage Port 1935:** Rotbraune, leicht trübe Farbe, dünn zum Rand hin aus. Mineralische Malz-Honig-Nase. Samtiger, komplexer Gaumen mit satten Malz- und Akazienhonignoten. Langer, perfekt balancierter Abgang. **18/20 2030–2100**

**Vintage Port 1927:** Transparente, mittelrote Farbe. Tiefe, komplex-gereifte Nase, Honignoten, Toffee, Orangenschalen. Am voll ausgereiften Gaumen zeigt sich eine perfekt integrierte Säure. Butterscotch und Honig, Minze und Orange. Langer, vielschichtiger Abgang. **18/20 –2040**

**Vintage Port 1917:** Volltransparente, hellrote Farbe mit orangen Reflexen, dünn zum Rand aus. Ansprechende mineralisch-würzige Nase mit Honig, Tabak und Bleistift. Cremiger, voller Gaumen, Honig, Toffee, mineralische Noten. Langer, voller Abgang. **18/20 –2025**

**Vintage Port 1904:** Wenig Wasserrand in der vollroten Farbe. Ausgeprägte, volle Schokolade und Karamellnase. Butter- und Malznoten. Voller, schokoladiger Gaumen mit viel Tiefe, hintergründig Orangenschalen. Sehr langer, komplexer Abgang. Ein Erlebnis. **18/20 –2025**

**Fazit:** Croft Vintage Ports vor 1977 und nach 2000 sind ausgezeichnete Vertreter der jeweiligen Jahrgänge. 1927 ist nie günstig und 1945 einer der teuersten Vintage Ports des Jahrgangs. Abgesehen von diesen beiden (und 2007) zeichnen sich die Croft Ports durch ein sehr gutes

## CROFTSMANSHIP

Preis-Leistungs-Verhältnis aus und gehören in jeden gut sortierten Weinkeller. Vor allem die Jahrgänge 2000, 2003, 2009 und 2011 sind bei moderaten Preisen absolute Kaufempfehlungen.

## Impressum

**Verlag in Deutschland:**

Konradin Selection GmbH,  
Ernst-Mey-Str. 8, D-70771 Leinfelden  
Tel.: +49 (0)6131 5841-122  
E-Mail: info@WeinWisser.com

**Geschäftsführer:** Peter Dilger

**Verlagsleitung:** Marc Reisner

**Internet:** www.weinwisser.com

**Chefredaktion:** Petra Münster

**Redaktionsbüro:** Bestfall GmbH,  
An der Fahrt 13, D-55124 Mainz,  
Tel.: +49 (0)6131 94518-18,  
petra.muenster@bestfall.de

**Autoren/Fotos:** René Gabriel,  
Dr. Stefan Krimm, Giuseppe Lauria,  
Axel Probst, Michael Quentel,  
Michael Schmidt

**Foto Titelseite:** Axel Probst

**Erscheinungsweise:** monatlich

**Anzeigen:** Michael Günther,  
Tel.: +49 (0)6131 5841-126,  
inserat@WeinWisser.com

**Abonnements:** Brigitte Sauer,  
brigitte.sauer@konradin.de

**Grafik:** Konradin Druck GmbH,  
D-70771 Leinfelden-Echterdingen

**Druck:** Druckerei Zeidler GmbH & Co. KG,  
D-55252 Mainz-Kastel

**Kombiabonnement Print/Digital p.a.:**

CHF 159,50 (Schweiz); EUR 132,-  
Komplettes Aboangebot siehe  
www.direktabo.de

**Copyright:** Wiedergabe von Artikeln nur mit  
ausdrücklicher Genehmigung der Redaktion.

Alle Preisangaben ohne Gewähr.

Für unverlangt eingesandte Weine können  
wir keine Verantwortung übernehmen.

**Croft PINK**

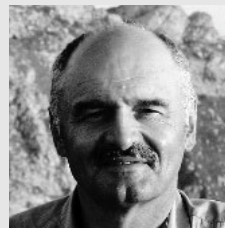
Mit Portwein verbindet man häufig ältere Damen beim Bridgeabend oder weissbehandschuhte Butler beim Dekantieren. Um dieses nicht so frische Bild zu entstauben, entschied sich die Fladgate Partnership im Jahr 2007 zu einer für die Portweinbranche revolutionären Idee: Einem Rosé Port. Bei diesem werden die identischen Traubensorten des roten Portweins bei geringerer Temperatur und mit geringeren Maischestandzeiten verwendet. David

Guimaraens hat auch von Anfang an sehr viel Wert auf die Wahl des Branntweins gelegt, da «man diesem eleganteren Portwein auch einen speziellen Brandy zufügen sollte». Zunächst von vielen Mitbewerbern belächelt, hat sich das Konzept durchgesetzt. Bei kaum einem Hersteller fehlen heute die Rosé oder Pink Ports im Portfolio. Die Zielgruppe sind ganz klar jüngere und weibliche Weinfreunde, die mit einer Port Margarita oder dem «Pink Port on the rocks» begeistert werden sollen.

## DIE WEINWISSER DER AKTUELLEN AUSGABE



René Gabriel



Dr. Stefan Krimm



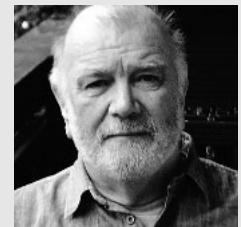
Giuseppe Lauria



Axel Probst



Michael Quentel



Michael Schmidt

Mehr zu unseren Autoren auf unseren neuen Website: [www.weinwisser.com](http://www.weinwisser.com)

[www.ribeiro-wein.com](http://www.ribeiro-wein.com)



Fotografien: © Xurxo Lobato

@CRDO\_Ribeiro  
[www.tb.com/DenominacionOrixeRibeiro](http://www.tb.com/DenominacionOrixeRibeiro)  
[www.youtube.com/user/canalcribeiro](http://www.youtube.com/user/canalcribeiro)  
[www.instagram.com/crdo\\_ribeiro](http://www.instagram.com/crdo_ribeiro)

**Ribeiro**

Die Mineralität eines Weines mit einer  
tausenden von Jahren alten Geschichte

