

PORTWEINTYPEN

FASS ODER FLASCHE

Es sind beim Portwein zwei Hauptgruppen zu unterscheiden: fassgelagerte Tawnys und flaschengelagerte Vintages. Tawnys oxidieren stärker, ihre tiefdunkle Farbe verblasst während der Jahre zu einem warmen Bernsteinengelb. Dies im Gegensatz zu den Vintages, die lange Zeit ihr schwärzliches Rot bewahren, das sich erst mit den Jahrzehnten zu einem warmen Ziegelrot aufhellt. Weiter gliedernd ist das Erntejahr. Es unterscheidet Tawnys eines einzigen Jahres von Verschnitten verschiedener Jahrgänge.

DRY WHITE PORT

Der aus weissen Trauben gekelterte White Port hat sich von seinem Ruf als Cocktailbasis gelöst und behauptet sich heute als eigenständiges Getränk. Sein Anteil von 2% an der Gesamtproduktion rückt ihn in den Hintergrund, obwohl gerade die älteren, fassgelagerten Whites Charakter und Aroma zeigen. Die meisten weissen Ports sind jedoch einfache Weine, die nach anderthalb bis zwei Jahren Stahltank abgefüllt werden. Ein guter Dry White Port eignet sich mit seinem frischen, an Bitterorangen und Karamel erinnernden Bouquet, der kräftigen Säure und dem bitter-süßen Körper sehr gut als Aperitif.

RUBY

Ein Verschnitt verschiedener Jahrgänge, ist der Ruby der einfachste und am meisten konsumierte Port. Für Ruby werden meist stärkere Basisweine als für einen Tawny gewählt, mindestens zwei Jahre Fasslagerung sind vorgeschrieben, und neben einer rötlichen Farbe sollte er auch eine gewisse jugendliche Frische und Fruchtigkeit bewahrt haben. Ein guter Ruby ist stark und feurig, leider wird er allzu oft seinem Ruf als Massenwein gerecht.

TAWNY

Der Tawny bietet die breiteste Palette unter den Ports. Er kann als Assemblage nach jahrzehntelanger Lagerung auf den Markt kommen, zu finden sind aber auch sehr einfache Weine mit der Mindestlagerung von drei Jahren. Erlaubte Deklarationen für ältere Tawnys sind 10 Years, 20 Years, 30 Years und Over 40 Years. In diesen alten Tawnys sind hochklassige Weine enthalten, oft auch undeklarierte Vintages. Bei Tawnys ohne Altersangabe ist von einem Durchschnittsalter von weniger als zehn Jahren auszugehen.

Durch den Sauerstoff im Holzfass oxidiert, ist er blasser als ein Vintage; in der Nase ist er süß und nussig, im Mund verbinden sich Karamel- und Bittermandelaroma mit einer deutlichen Säure. Denn trotz aller Süsse sollte Dessertwein nie klebrig sein, und ein guter Port zeichnet sich unter anderem durch eine erfrischende Säure im Abgang aus.

COLHEITA

Eine Colheita ist ein Jahrgangstawny, dessen Qualität erstmals nach siebenjähriger Fasslagerung durch das Portweininstitut geprüft wird. Entspricht sie den hohen Anforderungen dieser Institution, darf ab diesem Zeitpunkt abgefüllt werden. Mit dem Abfüllen erklärt der Hersteller sein Produkt als trinkreif, entwickelt sich doch der Wein in der Flasche nicht mehr weiter, obwohl er sich noch gut einige Jahre aufbewahren lässt. Das Gesetz verlangt auf der Etiketle die Angabe des Ernte- und des Abfülljahres. Aus der Differenz lässt sich die gesamte Lagerzeit errechnen, die weit über dem Minimum von sieben Jahren liegen kann.

VINTAGE

Vintage Port ist eine Assemblage höchster Qualität aus Weinen verschiedener Lagen, aber eines einzigen Jahrgangs, bei der einem prägenden Basiswein Weine mit anderen Charakteristika beigemischt werden. Vintages liegen die ersten zwei Jahre im Fass, um dann ihren Reifeprozess in der Flasche fortzusetzen. Er ist zu Beginn von tiefem, undurchsichtigem Purpur, das langsam zu einem leuchtenden Ziegelrot verblasst. Er schmeckt jung nach Pfeffer und Feigen, ist frisch, kräftig und fruchtig und reift in der Flasche über Jahrzehnte hinweg.

Vintage Port ist ein Produkt ausserordentlich guter Jahre, sein Anteil an allen Portweinen beträgt nur 1%. Die Ansprüche des Portweininstituts an seine organoleptischen Eigenschaften sind sehr hoch, er muss nach zwei Jahren der Fasslagerung Komplexität und massiven Körperbau aufweisen. Vintage Port, obwohl mengenmässig gering, ist der bekannteste unter den Ports. Die Entscheidung des Produzenten, einen Vintage zu deklarieren, ist eine weitreichende, sind doch die Vintages die Visitenkarte einer Firma und charakteristisch für das deklarierende Haus.

SINGLE QUINTA VINTAGE

Ein Single Quinta Vintage ist ein Wein aus den Trauben eines einzigen Gutes. Sie sind ungleich dem Vintage Port nicht typisch für eine Firma, in ihnen kommt vielmehr der Boden zum Ausdruck, der „goût du terroir“, der ihm unverwechselbaren Charakter verleiht. Sie haben meist nicht die Komplexität eines assemblierten Ports; was sie heraushebt, ist ihr Individualismus. Single Quinta Vintages werden in guten Jahren deklariert, in denen die Weine nicht für Vintage Port gebraucht werden. Durch die Liberalisierung im Jahre 1986 haben einige neue Single Quintas den Markt betreten.

LBV

Late Bottled Vintage liegt in seiner Reifung etwa zwischen einem jungen Tawny und einem Vintage. Hergestellt aus sehr gutem Wein eines einzigen Jahres, liegt er länger im Fass als ein Vintage und muss zwischen dem Juli des vierten und dem Dezember des sechsten Jahres abgefüllt werden. Auch hier muss neben dem Erntejahr das Abfülldatum auf der Etiketle vermerkt sein. Ein LBV, verglichen mit einem Vintage Port des gleichen Jahres, ist normalerweise weniger adstringent und voll, dafür weich und elegant.

Zwei Gruppen werden unterschieden: zum einen die traditionellen LBV, die ohne Filtration oder sonstige Behandlung abgefüllt werden und sich eher wie ein Vintage entwickeln. Sie reifen in der Flasche und müssen dekantiert werden. Die andere Gruppe umfasst die gefilterten und kalt stabilisierten Weine, die durch diese Behandlung kein Depot abwerfen und meist weniger Charakter haben als die unbehandelten. Welcher Gruppe ein Wein angehört, ist der Etikette nicht immer zu entnehmen, einige Firmen kennzeichnen ihre unfiltrierten LBV mit „traditional“.

CRUSTED PORT

Dieser Port verdankt seinen Namen dem Depot, das in der Flasche eine Kruste bildet. Er ist ein Verschnitt mehrerer Jahre, der nach drei Jahren kaum oder gar nicht filtriert abgefüllt wird. Der dunkle, konzentrierte Wein entwickelt sich in der Flasche weiter.

VINTAGE CHARACTER

Dieser Name ist irreführend, hat der Wein doch nichts mit einem Vintage Port zu tun. Gedacht als Ersatz für den Ruby, dessen Popularität im Sinken begriffen war, besitzt er ähnliche Eigenschaften wie dieser. Aus Weinen verschiedener Jahre verschnitten, wird er trinkreif abgefüllt. Er sollte aus erstklassigen Rubys verschnitten sein, die um die fünf Jahre gelagert worden sind. Bei zu langer Lagerung verliert er Frucht und Charakter.

© Gomes Weine AG