

PORTWEIN

- PREMIUM TAWNY PORTS
- WHITE PORTS
- PORTWEIN ALS INVESTMENT

Portwein (port. Vinho do Porto) kurz Port genannt, stammt aus der Region Alto Douro im portugiesischen Douro-Tal. Namensgebend ist aber die portugiesische Hafenstadt Porto, in die er traditionell nach seiner Produktion zwecks Reifung, Lagerung und internationalem Vertrieb gebracht wird. Je nach Qualität und Anlagen wird er nach verschiedenen Verfahren ausgebaut, woraus sich unterschiedliche Stile, Reifegrade und Qualitätsstufen ergeben. Vintage Port wird dabei als höchstwertiger Portwein angesehen. In einem herausragenden Jahrgang kann er einer der geschmacklich vielfältigsten und langlebigsten Weine der Welt sein. Portwein hat viele Liebhaber. Sei es zum Purgeniessen oder als Begleiter zu Käse und verschiedenen Süßspeisen. Cigarren Afficionados lieben ihn pur zum Genuss einer Cigarre. Port au Tonic (weisser Portwein und Tonic) ist ein Nationalgetränk in Portugal und findet auch bei uns, besonders im Sommer, immer mehr Liebhaber. Schon mehrmals war Portwein ein Thema in der Berichterstattung im Fachmagazin BAR-NEWS. Heute nehmen wir den weissen Portwein etwas näher unter die Lupe. Daneben widmen wir uns auch den Premium-Tawny Ports und dem Spezialthema Portwein als Investition. Für alle diese Themen haben wir Axel Propst – einen ausgewiesenen Portweinkenner und Buchautoren – engagiert. Wir wünschen viel Lesevergnügen!





von Axel Probst

RICH, RARE AND EXPENSIVE

DIE ZWEITE GENERATION DER PREMIUM-TAWNY PORTS

Die Spitzengewächse in Bordeaux und Burgund zeigen, dass derzeit im Luxussegment eine Menge Geld zu verdienen ist. Vor rund sieben Jahren hat die Firma Taylor den «Scion» als ersten Portwein im hochpreisigen Segment platziert. Seitdem ist die Versuchung auch für andere Hersteller spürbar, einen besonderen, alten, limitierten und teuren Port am Markt anzubieten.

Nach ursprünglich vier Herstellern, die Spitzen-Tawnies der ersten Stunde angeboten haben, gibt es derzeit nur noch wenige Häuser, die keinen besonderen, luxuriösen, alten und seltenen Portwein im Portfolio haben (Taylor Scion, Vallado Tributa, Wine&Soul 5G und Niepoort VV – wir haben in BAR-NEWS 2-2013 darüber berichtet). Nicht nur ist die Versuchung gross, mit den recht raren Portweinen Geld zu verdienen, meist ist auch ein «upgrade» der Marke mit einem exklusiven und teuren Portwein das Ziel der Hersteller. Wie mir schon vor mehreren Jahrzehnten ein Produzent in Bordeaux gesagt hat:

«Auch wenn Du nicht zu den ganz Grossen gehörst, läuft es sich doch im Windschatten der grossen Hersteller besser...»

Als Ersten der zweiten Stunde würde ich den «Ne oublie» von Grahams nennen. Hierbei handelt es sich um einen Colheita von 1882, dem Jahr der Ankunft von Urgrossvater An-

drew James Symington, von dem nur 656 Flaschen sehr hochwertig abgefüllt wurden. Stark konzentrierter schwarzer Farbkern mit grün-goldenen Reflexen, dünnt zum Rand hin aus. Tiefer, konzentrierter Gaumen. Malz und Kaffee satt. Langer, balancierter Abgang. 19*

Da der Vallado Tributa sehr schnell ausgetrunken wurde, wurde im Jahr 2016 eine zweite «special edition» abgefüllt: Diesmal ein Colheita aus dem Jahr 1888 zu Ehren von Antonio Bernardo Ferreira, daher der Name **ABF 1888**. Zum 300. Jubiläum der Quinta (1716) wurden vor zwei Jahren 300 Flaschen abgefüllt. Der Portwein stammt von einer Nachbarquinta Vallados. Antonio Bernardo Ferreira war 1818 der erste Ferreira, der die Quinta erwarb. Nahezu schwarze, fast völlig blickdichte Farbe mit einem ausgeprägtem gold-grünen Rand und einem intensiven Kern. Tiefes, komplexes, rustikales Bouquet

** sind persönliche Bewertungen des Autors*



mit allerlei Trockenfrüchten, Teer und Tabak, minimale Aceton-Noten. Insgesamt stimmig mit intensiver, aber nicht erdrückender Aromatik. Intensiver, leicht dickflüssig wirkender Gaumen mit einer Vielzahl von Eindrücken, die mit der Zunge Achterbahn fahren. Süsse und Säure in perfektem Zusammenspiel. Endlos langer, komplexer Abgang. Der beste Tawny, den ich bisher verkostet habe. **20**

Sogevinus gehört mit ihren Marken Burmester, Calem, Kopke und Barros zu den Firmen, die sich 100%-ig auf Tawnies spezialisieren. Seit 2013 füllte **Barros** anlässlich der Firmengründung 1913 einen special Tawny, den «100» ab. Dann folgten der «101» und schliesslich aktuell der «102» – alle sehr hochwertig verpackt. Sie sind blinds verschiedener Fässer, die Chef-Önologe Carlos Alves sehr sorgfältig auswählt und abfüllt.

100: Saubere dunkelbraune Farbe. Leicht scharfe, intensive Nase. Schokolade. Sehr ansprechend. Am Gaumen frisch und rund, wirkt aber insgesamt nicht 100%-ig harmonisch. **17**

101: Braunrote Farbe. Nüsse, Malz und Milchschokolade in der Nase, balanciert. Am Gaumen viel Säure, Nüsse, Trockenfrüchte. Mittellanger Abgang. **17**

102: Die dritte Edition des special category Tawny-Ports von Barros wurde ebenfalls auf 1913 Flaschen limitiert: Volltransparente braunrote Farbe mit ausgeprägtem grünem Rand. Kaffee, Honig und Trockenfrüchte in der balancierten Nase. Gut stützende Säure am Gaumen, cremig mit Kaffeenoten und hintergründigen gelben Früchten. Balancierter, säurebetonter Abgang. Nach dem 100 und 101 der beste «special edition» Tawny bisher. **18**

Der **Heritage 130** ist der Spitzen-Tawny von Gran Cruz. Hier wurden sowohl 250 Flaschen eines Tawnies aus dem 19. Jahrhundert als auch eine mit 2000 Flaschen «limited-release» Flasche abgefüllt: Mittelbraune Farbe mit orange-roten Reflexen. Intensive, aber balancierte Rosinen-Schokoladen-Nase, hintergründig Kaffee. Frisch. Am Gaumen sehr balanciert, Malz, Schokolade, Rosinen, Kaffee, Toffee. Langer, strukturierter Abgang. Nur 2000 Flaschen wurden von diesem hervorragenden Portwein abgefüllt. **19**

Der grosse Bruder aus der sehr viel limitierteren Edition der 250 Flaschen zeigt eine gleichmässige, dunkelbraune Farbe mit in-

tensivem, grün-goldenem Rand. Ausdrucksstarke, intensive Malz-Honig-Nase mit leichtem Douro-Bake-Aroma. Cremiger, voller Gaumen mit einem atemberaubenden Süsse-Säure-Spiel und spürbaren Aceton-Noten, Schokolade, Malz und Rosinen. Langer, komplexer, leicht medizinischer Abgang. **18**

Bulas ist ein traditionelles Familienunternehmen und hat ebenfalls in 2015 einen «very old Tawny Port» abgefüllt: Tiefe, dunkelrote Farbe mit orangen Reflexen und tiefem Farbkern. Komplexe, Kaffee-Honig-Nase mit perfekt stützender Säurestruktur. Ansprechendes, langes Süsse-Säure-Spiel am Gaumen, Kaffee, Honig und Malz, die Süsse überwiegt am Ende ein wenig. Langer, strukturierter Abgang. **19**

Auch Jose Guedes hat mit ihrer Quinta das Lamelas einen sehr alten **Tawny «100»** auf dem Markt. Tiefer, dunkler Kern in der orangebraunen Farbe. Konzentriertes Kaffee-, Malz-, Toffee-Bouquet, verbrannte Noten. Am Gaumen ein interessantes Spiel von Süsse und Säure, die sich in Wellen abwechselt, mitschwingend die identischen Noten der Nase. Langer, komplexer Abgang. **19**



Unter ihrem Palmerlabel haben die van-Zeller-Brüder Alvaro und Fernando nun auch einen Luxus-Tawny abgefüllt, den **Palmer Cask 150**. Sie konnten im Douro-Tal vier Fässer erwerben, die seit rund sechs Jahrzehnten gar nicht mehr berührt wurden. Aus drei von diesen Fässern haben sie dann den «final blend» hergestellt: Fast blickdichte, dunkelorange Farbe mit tiefem Farbkern, grün-orange Reflexe. Kaffee, Malz und Honig im intensiven, aber trotzdem sehr gut balancierten Bouquet. Am Gaumen Tabak, Malz, Honig und Orange. Langer, sehr gut säuregestützter Abgang. 19

Die Firma Andresen hat keinen «besonderen» alten Port, sondern füllt seit Jahrzehnten ihren **Colheita 1910** als special Port ab: Dunkelorange Farbe mit einem intensiven Farbkern. Frisches, volles Bouquet mit einer konzentrierten Nuss-Mix-Nase und Karamell, mitschwingende Süsse. Am Gaumen scharfe Säure, Kaffee, Toffee, Nussmix. Langer, voller, kaffeebetonter Abgang. 19

Die Firma Sandeman hat ebenfalls nachgezogen. **Cask 33** ist ein besonderes Fass, das der Chef-Önologe Luis Sottomayor als Geburts-

tagsport für die 225. Jahresfeier ausgewählt hat. Die Gesamtproduktion umfasst lediglich 685 Flaschen. Sandeman versucht allerdings nicht, mit Wucht und Aromenkonzentration zu punkten, sondern setzt auf Finesse: Volltransparente, frische, hellrote Farbe mit tiefem Farbkern. Elegantes, frisch-würziges Bouquet, sehr ausgewogen, hintergründig Tabaknoten. Intensiver, balancierter Gaumen, Milkschokolade, Gewürzmix, perfekt integrierte Säure. Faszinierend langer Abgang. 19

Last but not least gibt es auch einen besonderen Tawny Port von Ramos Pinto: einen **40y old Tawny**. Bei vielen anderen Portweinhäusern gehört dieser Port zum Standard-Portfolio, aber Ramos Pinto hat noch nie einen 40 Jahre alten Tawny abgefüllt: erst- und einmalig zu Ehren ihres Chef-Önologen Joao Nicolau de Almeida, der sich nach 40 Jahren Firmenzugehörigkeit nun zur Ruhe setzt. Seine Nichte Anna Rosas war für den Blend verantwortlich: Tiefer, dunkelroter Farbkern in der dunkelorange Farbe mit intensiven grünen Reflexen. Stimmige, intensive Nase mit Butterscotch, Marzipan, Nüssen und Mandeln. Intensiver komplexer Gaumen, minimale Acetonnoten. Intensiver Nusskorb,

Amaretto und Marzipan mit perfekt eingebauter Süsse und sehr gut stützender Säure. Langer, aber sehr balancierter Abgang. 19

...und das wird nicht das Ende dieser speziellen Abfüllungen sein. Natürlich sind die alten Fässer aus dem Douro-Tal begrenzt, aber in den Kellern gerade der grösseren Hersteller reifen noch einige Schätze heran, die zukünftig die Grundlage für diese grossartigen Portweine legen können.

Premium Tawny Ports für die Bar

An der Bar bzw. für den Einzelausschank sind diese hochwertigen Portweine perfekt zu verwenden. Da sie über Jahrzehnte oder Jahrhunderte an der Luft gereift sind, kann diese ihnen nur über eine sehr lange Zeit zusetzen. Einen 40y old Tawny kann man ohne Probleme über einen Monat glasweise ausschenken – wenn man die Luft herauspumpt und den Wein kalt stellt sogar noch länger. Natürlich nur, wenn man der Versuchung widerstehen kann, die Weine schneller auszutrinken...



von Axel Probst

WHITE PORTS – IM SCHATTEN DER KLASSISCHEN PORTWEINE

Vermeintlich werden alle grossen Portweine aus roten Trauben hergestellt. Warum sollte man sich dann überhaupt für weisse Portweine interessieren? Weil Sie ein ähnliches Alterungspotenzial wie die roten Geschwister haben und dabei immer eine Spur eleganter wirken.

Anfang des 20. Jahrhunderts haben einzelne Portweinersteller begonnen, Portweine aus weissen Trauben in ihr Portfolio mit aufzunehmen. Damals ein Skandal – waren Portweine bis dahin ausschliesslich aus klassischen roten Rebsorten hergestellt. Gerade die Platzhirsche reagierten heftig. Sätze wie «the first duty of Port is to be red (and the second to be drunk)» von Ernest Cockburn machten die Runde. In einer solch traditionsbewussten Gruppe wie der der Portweinersteller macht man keine neuen Sachen. Oder

wenn, dann nur ganz langsam. Allerdings haben viele Hersteller für sich privat damals schon vermehrt weisse Portweine in Fässer abgefüllt und altern lassen, die dann als Frascqueira oder Family Reserve nur in den Privatwohnungen ausgedient werden.

Für die Portweinherstellung sind insgesamt 111 Rebsorten zugelassen, 66 rote und 45 weisse. Bei den weissen Rebsorten empfiehlt das Portweininstitut unter anderem Moscatel Galego, Codega, Malvasia Fina,

Rabigato, Gouveio, Viosinho und Arinto. Bis vor rund zwanzig Jahren gab es die weissen Ports kommerziell nur als «entry level»-Portweine, meist recht süss oder sehr trocken, um dann letztere als PorTonic zu servieren (1/3 weisser, trockener Port und 2/3 Tonic, Eis und Limette).

In den 1980ern haben einige Hersteller begonnen, Vorräte von weissen Portweinen heranreifen zu lassen, um diese dann als 10, 20, 30 oder 40y old White Ports bzw. als jahrgangreine Colheitas zu verkaufen. Mittlerweile gibt es sehr viele Produzenten, die weisse Ports als ständige und recht erfolgreiche Ergänzung ihrer Produktpalette aufgenommen haben (Anmerkung: der Begriff Tawny ist den roten Trauben vorbehalten, Colheita (port. für Ernte) kann sowohl für die weissen als auch die roten jahrgangreinen Portweine mit Fasslagerung verwendet werden).



VERKOSTUNGSNOTIZEN

ENTRY LEVEL WHITE PORT/RESERVE

CHURCHILL WHITE PORT DRY APERITIF
Dunkelgoldene Farbe. Elegant-frische Nase mit Pfirsichmarmelade. Trockener Gaumen, bei dem die Frucht zunächst in den Hintergrund tritt. Mittellanger Abgang. Als Aperitif zu empfehlen. **16***

10 Y OLD WHITE PORT

ANDRESEN 10Y OLD WHITE PORT
Mittelgelbe Farbe mit ausgeprägten Reflexen. Frische, balancierte Nase mit floralen Noten, Orange und Pfirsich. Minimal spürbare Säure am Gaumen, gelber Früchtekorb, hauptsächlich Weinbergpfirsich. Mittellanger, gut strukturierter Abgang. **17**

ALVES DE SOUSA 10Y OLD WHITE PORT
Mittelgoldene Farbe. Balancierte, elegante Nase mit ausdrucksstarker Frucht, Pampelmuse und Pfirsich. Cremiger Gaumen mit ausgewogenem Süsse-Säure-Spiel, balancierte gelbe Fruchtnoten. Mittellanger, strukturierter Abgang. **17**

BAGOS DOURO 10Y OLD WHITE PORT
Nur 350 Halbliterflaschen wurden exklusiv für die Wohltätigkeitsorganisation Bagos Douro (Beeren des Douro) abgefüllt. Hierzu wurden weisse Portweine von Andresen, Barao de Vilar, Dalva, Ferreira und Niepoort

verwendet, wobei Alvaro van Zeller, Luis Sottomayor und Dirk Niepoort den «final blend» entworfen haben. Dunkelgoldene Farbe mit leuchtenden Reflexen. Intensive, aber balancierte Orangennoten, Rauch. Am Gaumen bissig, spürbare Säure, aber dann Honig, Orange und würzige Noten. Mittellanger Abgang. **17**

BUTLER & NEPHEW 10Y OLD WHITE PORT

Gold-orange Farbe. Elegante Honig-Malz-Quitten-Nase. Voller, cremig-süßer Gaumen, Honig. Voll und rund. Mittellanger, gut strukturierter Abgang. **17**

DALVA 10Y OLD DRY WHITE PORT

Dalva hat wohl das umfangreichste Portfolio weisser Portweine. Ihr 10 year old Dry White besitzt eine mittelgoldene Farbe mit ausgeprägten Reflexen. Elegantes Zitrus-Quitten-Bouquet. Strukturierter, trockener Gaumen mit viel balancierter Frucht, hauptsächlich Pfirsich und Zitronat. Mittellanger, minimal adstringenter Abgang. **16**

FERREIRA 10Y OLD WHITE PORT

Der dunkelste White Port in der Kategorie der 10-jährigen. Dunkelgoldene Farbe mit hellroten Reflexen. Satte süsse Gelbfrucht in der Nase, Honig und Rauch. Mitschwingende Süsse am Gaumen, überreife Aprikose, Pfirsichmarmelade. Mittellanger, fruchtiger Abgang. **17**

NIEPOORT 10Y OLD WHITE PORT

Dunkel-goldene Farbe. Gelber Früchtekorb in der Nase, Pfirsich, Aprikose und Quitte. Ausdruckstarker Gaumen, komplexe Frucht und perfekt stabilisierende Säure, mitschwingende Süsse, perfekt balanciert. Mittellanger, fruchtiger Abgang. **17**

ROZES 10Y OLD WHITE PORT «MENINA»

Menina heisst übersetzt Mädchen. Tiefgoldene Farbe, die vermuten lässt, dass der Port tatsächlich älter ist. Mitschwingende Süsse im sonst intensiv fruchtigen Bouquet, hintergründig frischer weisser Pfeffer. Eleganter, balancierter Gaumen mit weissem Pfeffer, Pfirsich- und Zitrusnoten. Mittellanger, fruchtiger Abgang. **17**

20 Y OLD WHITE PORT

ANDRESEN 20Y OLD WHITE PORT

Mittelorange, helle Farbe. Minimal süsse, gelbfruchtige Nase mit Pfirsich. Auch am Gaumen mitschwingende Süsse, die durch die Säure sehr gut in der Balance gehalten wird. Mittellanger Abgang. **17**

KOPKE 20Y OLD WHITE PORT – Mittelorange Farbe. Säuregestützte, frische Nase mit Orangen und gelben Früchten. Am Gaumen Trockenfrüchte, Rosinen und Walnüsse, erst dahinter Quitte. Mittellanger, voller Abgang. **18**

** sind persönliche Bewertungen des Autors*

VIEIRA DE SOUSA 20Y OLD WHITE PORT

Intensive orange Farbe. Orangenschale, Tabak und Zitrusfrüchte in der Nase, florale Noten. Elegant und frisch. Marzipan, Orange, würzige Noten am Gaumen, Tabak. Sehr gut stützende Säure. Mittellanger Abgang. 17

40 Y OLD WHITE PORT

DALVA 40Y OLD DRY WHITE PORT

Stark reflektierende rotorange Farbe. Individuelle trocken-intensive Nase, feiner Honig und florale Noten. Einzigartiges Süsse-Säure-Spiel am Gaumen, frisches Gras. Intensive Honig-Kräuternoten, kompakt und balanciert. Langer, eher trockener Abgang. 18

KOPKE 40Y OLD WHITE PORT

Grüne Reflexe in der tiefgoldenen Farbe. Frische Kräuter- und Grasnoten, gelbe Früchte und dezenter Tabak. Perfekt stützende Säure, Pfeffer und Tabak. Gut strukturierte Süsse, Pfirsich. Langer, eleganter, strukturierter Abgang. 18

QUINTA DAS LAMELAS 40Y OLD WHITE PORT

Dunkelorange Farbe mit tiefem Farbkern und grünen Reflexen. Authentische, tiefe, komplexe Nase mit intensiven gelben Früchten und Honig. Perfekt stützende Säure im intensiven Gaumen, minimal überreifer Pfirsich. Mittellanger Abgang mit minimaler Acetonnote. 18

WHITE COLHEITAS

OLDER THAN 40 Y OLD WHITE PORT

BARAO DE VILAR WHITE COLHEITA 2007

Mittelgoldene Farbe. Frisches, stimmiges Bouquet mit balancierter Aprikose und Quitte. Sehr gutes Süsse-Säure-Spiel am Gaumen, weisser Pfeffer, Pfirsich. Mittellanger, balancierter Abgang. 17

BARAO DE VILAR WHITE COLHEITA 1940

Mit dem Önologen von Barao de Vilar Alvaro van Zeller im Porto Tennis & Cricket Club getrunken. Tiefschwarzorange Farbe mit grünen Reflexen. Viel Druck und leicht verbrannte Noten in der Nase. Säure, Teer, Karamell und Kaffee am Gaumen, minimal salzig. Erinnert an Madeira. Mittellanger Abgang. 18

DALVA «GOLDEN WHITE» 1989

Nach den ersten drei Editionen aus den Jahrgängen 1952, 1963 und 1971 folgt nun die vierte aus dem Jahrgang 1989: Mittelgoldene Farbe. Frische Quitte und Honig in der



Nase, rauchig und komplex. Strukturierter, frischer Gaumen, komplex und frisch. Mittellanger, komplexer Abgang. 17

KOPKE WHITE COLHEITA 1935

Hellorange Farbe mit erkennbarem Wasserrand. Strukturierter Bouquet mit gelben Früchten und Toastnoten. Sehr trockener, strukturierter Gaumen, Aprikose und Quitte. Balancierende, aber nicht überschwängliche Säure. Langer, trockener Abgang. 18

KROHN WHITE COLHEITA 1964

Dunkelorange-beige Farbe mit erkennbarem Wasserrand. Balancierte, strukturierte Nase mit würzig frischen Noten und hintergründig Pfirsich. Auch am Gaumen in perfekter Balance, nussig-frisch mit perfekt stützendem Säuregerüst. Runder Abgang. 18

S. LEONARDO WHITE PORT «L»

Das Portweininstitut erlaubt lediglich Bezeichnungen 10–40y old und Colheita. Wenn man also einen älteren, nicht jahrgangstreuen Portwein verkaufen möchte, muss man ein wenig tricksen. L steht für die lateinische 50, so dass dieser Zusatz das Alter des Portweins angibt. Leuchtend tiefgoldene Farbe mit intensiven, grünen Reflexen. Intensives, minimal überreifes Aprikosen-Pfirsich-Bouquet, Honig und eine erfrischende Kräuternote. Perfekt stützende Säure am Gaumen, die die sicherlich 150g Restzucker sehr gut zügeln. Auch hier minimal überreife, aber stimmige Gelbfruchtaromen. Langer, sehr langer Abgang. Ist die logische Fortführung des XXV – man erkennt die Handschrift. 19



von Axel Probst

LANGER ATEM – PORTWEIN ALS INVESTMENT

Das Preisniveau bei den hochwertigen Portweinen hat in den letzten Jahren enorm angezogen. Und es wird noch weiter steigen, da immer mehr Weinliebhaber und Investoren das Potenzial der gereiften Vintage Ports und Colheitas erkennen. Im Weiteren werden diese Portweine in recht überschaubaren Mengen und nur alle paar Jahre abgefüllt. Es trifft also eine immer grössere Nachfrage auf eine geringe Menge hochqualitativen Wein. Wichtig ist, dass sich nur die Vintage Ports als Investment eignen, da fast alle anderen Portweine zum direkten Verbrauch abgefüllt werden.

Allerdings benötigt man bei Vintage Ports einen recht langen Atem bzw. den richtigen Zeitpunkt, wenn man auf Gewinnmaximierung aus ist. Betrachtet man die grossen Jahrgänge und Preisentwicklungen genauer, dann ergibt sich am Beispiel der Niepoort Vintage Ports folgendes Bild: Der Niepoort Vintage Port 2015 hat bei der Markteinführung rund 85 Euro gekostet. Zur gleichen Zeit wurden ältere, grosse Jahrgänge des gleichen Herstellers mit ähnlich hohem Qua-

litätsniveau, wie beispielsweise 2000 und 2003, für geringere Preise angeboten. Da Vintage Ports aus grossen Jahrgängen erst nach drei bis vier Jahrzehnten ihr optimales Trinkfenster erreichen, hat diese lange Reifezeit auch Einfluss auf den Preis bzw. die Preisentwicklung. Während für den Vintage Port 1977 heute die Auktions-Zuschläge bei ungefähr 150 Euro erfolgen, muss man für den Jahrgang 1970 fast doppelt so viel bezahlen. Richtig teuer werden dann die älteren Jahrgänge wie 1955 oder 1945 mit bereits vierstelligen Preisen.

In den 1990ern ist die Qualität über alle Hersteller sehr viel besser als in der Dekade davor – gerade durch die zwei Spitzenjahre 1994 und 1997. Jedoch ist im Jahrgang 1994 das Preisniveau bereits sehr hoch und wird erst in zehn bis zwanzig Jahren weiter anziehen. Für eine kurzfristige Gewinnmitnahme sind Investitionen in diese Jahrgänge nicht sinnvoll. Meist rücken diese Jahrgänge erst wieder in den Fokus der Weinliebhaber, wenn sie



ihr optimales Trinkfenster erreichen, also bei den grossen Häusern ab 2025 bis 2030.

Bei den jüngeren Top-Jahrgängen bin ich ein grosser Fan des Jahrgangs 2000, der nicht üppig ist, sondern durch eine ausgeprägte Balance und Finesse überzeugt. Stilistisch völlig anders ist der Jahrgang 2003. Bei den Fassproben musste man damals «Messer und Gabel verwenden», so konzentriert und tanninhaltig zeigten sich die Vintage Ports dieses sehr heissen Jahrgangs im jungen

Stadium. Für mich ist es der Jahrgang mit der höchsten Lebenserwartung. Beide Jahrgänge sind nur bei sehr langfristiger Investitionsabsicht eine Kaufempfehlung. Fraglich bleibt nach den ganzen Jahrgangsempfehlungen natürlich der Hersteller. Wie überall in der Weinwelt kommen Sie um eine gewisse Detailtiefe nicht herum. Tendenziell sind die Vintage Ports grosser Häuser in der Regel beständiger und werthaltiger, jedoch gibt es auch einige Hersteller-Jahrgangskombinationen, von denen ich Ihnen dringend ab-

raten muss. Für den Investor ist Vorsicht geboten, da nicht jeder grosse Hersteller in einem generell deklarierten Jahrgang auch grosse Portweine hergestellt hat, so ist z. B. der Fonseca 1980 oder der Niepoort 1997 keine Kaufempfehlung.

Möglichkeiten für ein Investment

Wein als Investment setzt immer voraus, dass man an Wertsteigerungen glaubt. Wertsteigerungen sind beim Portwein durch drei Alternativen möglich:

- **Schnelle Gewinnmitnahme:** Hier investiert man in junge, grosse, vielversprechende Vintage Ports und kauft diese direkt bei der Markteinführung. Durch hohe Punktevergabe der Fachpresse steigen die Preise für diese Portweine schnell und man kann innerhalb von wenigen Monaten grosse Preissteigerungen mitnehmen. Zum Beispiel: Dow Vintage Port 2011 (Einführungspreis 60 EUR, 4 Monate nach der Einführung 150 EUR).
- **Langfristiges Investment:** Man kauft grosse Hersteller aus grossen Jahren bei der Markteinführung und legt diese über Jahrzehnte in den Weinkeller. Hier müssen et-

DERZEITIGES PREISNIVEAU DER TOP VINTAGE PORT JAHRGÄNGE VON NIEPOORT

Jahrgang	Derzeitiger Preis (ca.)	Optimales Trinkfenster
2015	85 Euro	2025 bis 2080
2011	80 Euro	2030 bis 2100+
2003	75 Euro	2025 bis 2100+
2000	75 Euro	Jetzt bis 2075
1983	120 EUR	Jetzt bis 2030
1977	150 Euro	Jetzt bis 2050
1970	250 Euro	Jetzt bis 2050
1955	1.000 Euro	Jetzt bis 2030+
1945	2.000 Euro	Jetzt bis 2045



waige Lagerkosten berücksichtigt werden. Aufgrund der benötigten Zeit lohnt sich diese Alternative nur, wenn man einen eigenen Weinkeller hat. Der Vorteil ist allerdings, dass man Portweine mit einer perfekten «provenance» besitzt.

- **Kauf der Top-Jahrgänge, bevor diese 40 und 50 Jahre alt werden:** Hier kauft man bereits gereifte Top-Jahrgänge, bevor diese den 40. oder 50. Geburtstag erreichen. Die letzten zehn Jahre haben gezeigt, dass bei den Spitzenjahrgängen bei Erreichen des 40. und 50. Geburtstags ein beachtlicher Preissprung zu beobachten ist (Beispiel Fonseca Vintage Port 1966: 2015 für 130 EUR, ein Jahr später (2016) für 250 EUR). In der Vergangenheit waren dies hauptsächlich die Jahrgänge 1955, 1963 und 1966. In Zukunft erwarte ich das Gleiche bei den Jahrgängen 1970 und 1977. Eine Investition in diese Jahrgänge ist derzeit absolut sinnvoll.

Achtung vor Fälschungen

Leider existieren auch bei den Portweinen gefälschte Flaschen. Derzeit ist die Anzahl noch überschaubar, doch die Zahl und die

Qualität der Fälschungen steigt konstant. Da es sehr wenig Weinkenner gibt, die sich mit alten Portweinflaschen auskennen, werden auch auf angesehenen Auktionen gefälschte Flaschen versteigert. Wie bereits erwähnt, werden alle Portweine seit 1974 in Portugal beim Produzenten abgefüllt. Für alle Flaschen davor kann es zum Teil sonderbare Abfüller, Flaschenformen und Etiketten geben. Auf den meisten Vintage Port Flaschen ist allerdings sowohl der Hersteller als auch der Jahrgang auf der Kapsel aufgedruckt. Sollte das nicht der Fall sein, seien Sie skeptisch. Beliebt ist bei den Fälschern die Um-Etikettierung. So habe ich schon Taylors «Vintage Port 1963» in LBV-Flaschen gesehen, bei denen dann mit dem Taylors-Kapselaufdruck als Echtheits-Zertifikat erworben wurde.

Folgende grundsätzliche Eigenschaften sind bei alten Vintage Port-Flaschen zu beachten:

- Es kann keine englischen Abfüller mit dem Garantie-Siegel des Portwein-Institutes geben.
- Wenn Sie eine alte Vintage Port-Flasche vor sich haben und diese langsam umdre-

hen, müssen innerhalb kurzer Zeit Depot-Rückstände im Flaschenhals sichtbar werden.

- Alte Flaschen haben in der Regel keine sehr hohen Füllstände. Seien Sie kritisch, wenn die Füllstände ungewöhnlich hoch sind.
- Bis auf Champalimaud / Quinta do Cotto hat noch nie ein Hersteller mit einem Schraubverschluss abgefüllt.
- Achten Sie auf das Alter der Flasche. Geklebte Flaschen gibt es noch nicht so lange. Zum Beispiel kann ein Croft Vintage Port 1912 nicht in einer zweiteilig geklebten Flasche abgefüllt worden sein.
- Ein Vintage Port mit einer Kapselprägung war bisher noch nie eine Fälschung.

Grundsätzlich ist es immer hilfreich, einen Portwein zu kaufen, den man als Portweinfan auch gerne selbst trinken möchte. Wenn Sie bereits Erfahrung in der Verkostung hochwertiger Portweine haben, lassen Sie sich am besten durch Ihren Gaumen leiten. Der grösste Vorteil einer Wertanlage in Wein ist, dass man bei einer Wirtschaftskrise in den Weinkeller geht und den Portwein dann eben mit viel Freu(n)de(n) trinkt.