

Portwein

„**Lord der Weine**“ nennt man ihn teils ironisch, teils ehrfurchtsvoll: den **Portwein**, seit Jahrhunderten der bekanntestes Exportschlager Portugals.

Die Geschichte des Portweines ist keine gewöhnliche Geschichte und ist durch den englisch-französischen Krieg (1672) geprägt. Im Dourotal im nördlichen Teil Portugals gediehen bereits in der Jungsteinzeit Reben. Wie aus alten Zoll- und Ausfuhrdokumenten hervorgeht, wird 1675 zum ersten Mal offiziell die Bezeichnung „Porto“ für die Weine aus dem Dourotal verwendet, ab 1678 wird Port gespritet. Portwein entsteht in derselben Ära wie Champagner und die neuen französischen Clarets. In der zweiten



Hälfte des 17. Jahrhunderts siedelte sich eine Reihe englischer Handelsleute in Porto an, und die ersten britischen Portweinfirmen wurden gegründet (Warre 1670, Taylor 1692 usw.).

England hat Portugal zu zahlreichen Veränderungen im Weinbau gezwungen um dem Embargo der Franzosen entgegenzuwirken. Aber gerade auch diese Maßnahmen führten dazu, dass die portugiesische Weinproduktion in einen desolaten Zustand geriet und die Weine fast nicht mehr trinkbar waren. Die englischen Kaufleute suchten daher nach Auswegen und bauten bis ins obere Dourotal Reben an und gewannen die Mönche dazu, die Trauben zu

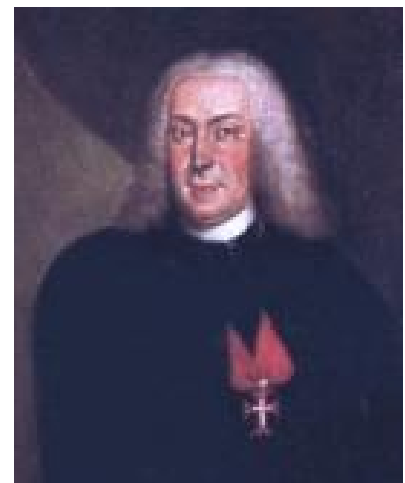
keltern – sie waren nämlich bekannt dafür entsprechende hygienische Mindestanforderungen einzuhalten. „Priest-Port“ als Weinbezeichnung wurde bald zu einem Qualitätszeichen.

Die katastrophale Lage um den Douro-Wein (schlechte Qualität, Betrug,) zur Mitte des 18. Jhdts. zwang die Beteiligten zum Handeln. Es war deutlich geworden, dass nur eine strikte Kontrolle durch ein entsprechendes Organ dem Untergang des Portweins Einhalt gebieten konnte.

1756 entstand das älteste Weingesetz der Welt und Douro wurde ein geschütztes Anbaugebiet.

Führende Produzenten gaben - unter Initiative des Premierministers *Sebastião José de Carvalho* (der 1769 zum Marquês de Pombal wurde) - Grundsätze für eine zu schaffende Kontrollorganisation am Hof ein. In einer überarbeiteten Fassung führte diese Eingabe dann zur königlichen Verfügung vom 10. September 1756, in der Gründung und Satzung der *Companhia Geral da Agricultura das Vinhas do Alto Douro* genehmigt wurden.

Die in der Folgezeit meist nur *Companhia* genannte Organisation hatte u.a. *"die Erhaltung des guten Rufes des Weines und des Weinbaus, was gleichzeitig dem Handel zugute kommen soll, der mit dieser Ware getrieben wird..."* (Satzung) zum Ziel. Die Satzung regelte auch die Kapitalbildung der *Companhia* (Aufteilung in Aktien zu je 400.000 Reis) und sah vor, *"dass in kürzester Zeit eine Karte gemacht, ein Kataster von den beiden nördlichen und südlichen Ufern des Rio Douro angelegt wird, in dem das Gebiet festgeschrieben wird, das echte, schiffbare Weine produziert, die die Mündung desselben Flusses verlassen können..."*.



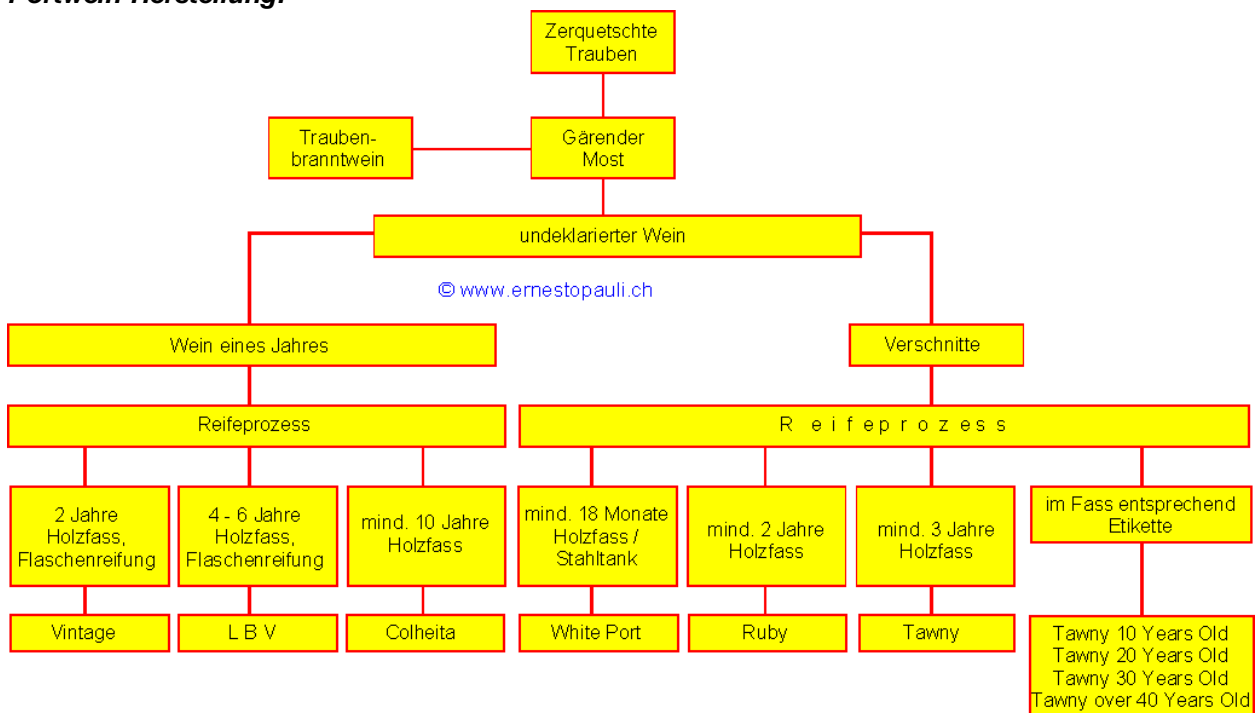
Zum ersten Mal in der Geschichte des Weinbaus sollte hier eine Weinregion genau abgegrenzt und die einzelnen Lagen bewertet werden, um *"die Weine der Hänge des oberen Douro und seines Gebietes (...)* für die Verschiffung (...) ganz und gar von den Weinen der Orte (zu trennen), die nur solche Weine her-



stellen, die im Lande getrunken werden können". Auch wurden die Preise, zu denen die Companhia bei den Erzeugern kaufte und die, zu denen die Companhia an die Händler wieder verkaufte, nach der jeweiligen Herkunft gestaffelt, festgelegt. Um Fälschungen zu unterbinden, wurden natürlich auch Strafen angedroht: So z.B. für den "Schankwirt, der die erwähnte Ordnung ändert oder in die Fässer der besseren Qualitäten minderwertige Weine füllt oder sie miteinander mischt, zahlt beim ersten Mal hunderttausend Reis, verliert allen Wein, der bei ihm gefunden wird, an den Kläger und erhält eine sechsmonatige Gefängnisstrafe; beim zweiten Mal verdoppeln sich die Strafen und bei einem dritten Verstoß wird er zusätzlich zu diesen Strafen öffentlich ausgepeitscht und in das Königreich Angola verbannt".

Als die Söhne eines Liverpools Weinhändlers den Abt von Lamego besuchten, waren sie von diesem Wein, der ausgesprochen weich und ansprechend war, sehr angetan. Auf befragt, wie er diese Qualität schaffe, gestand er ohne Umschweife, das er während des Gärprozesses Branntwein zusetze. Dies war der Beginn der gespritzten Weine aus Portugal, die lange Zeit nur trocken waren. Erst nach der phänomenalen Lese des Jahrganges 1820 erkannte man das Potential des Ports als Süßwein. Die Trauben enthielten soviel Zucker, dass die Kellermeister die Gärung vor dem Spritzen nicht zum Abschluss bringen konnten. Auf diese Weise entstand ein nach damaligen Empfinden völlig neuer und moderner Wein. Trotzdem bedurfte es noch jahrelanger Diskussion und Experimente, bis sich 1852 schließlich die neue Methode entgültig durchsetzte.

Portwein-Herstellung:



Meist werden die Trauben völlig entrappt, in manchen Jahrgängen lässt man jedoch einen Teil der Stiele an den Früchten, um tanninhaltigeren Wein herzustellen. Die tagsüber gesammelte Ernte kommt in sogenannte Lagares, sehr breite und niedrige, aber offene Steintröge, die in der Regel 5.000 – 6.600 Liter fassen. Die Trauben werden von bis zu 18 Personen 2 Tage lang je 4 Stunden getreten – übrigens zwischenzeitlich eine Touristenattraktion, auch wenn die größte Menge des Weines mittels modernerer Vinifikationsmethoden hergestellt wird. Die Gärung beginnt wie bei anderen Weinen auch, die Maische erwärmt sich bis auf 32°C. Die Gärung wird unterbrochen, sobald der Wein 6 – 8% Alkohol erreicht hat. Danach wird der Port durch Zugabe von 76 – 78%-igem Branntwein gespritzt. Dieses Verfahren, bei dem auch die im Wein vorhandenen Hefen abgetötet werden, nennt man „Beneficio“. Die Alkoholmenge die zugesetzt wird, hängt vom jeweiligen Jahrgang ab, liegt aber meist bei rund 25% der gesamten Weinmenge. Da die traditionellen Pipen, die Holzfässer, in denen Port transportiert wird, 550 Liter enthalten, beträgt das durchschnittliche Mischungsverhältnis 110 Liter Branntwein auf 440 Liter Wein. Mehr als der Alkoholgehalt ist für die Produktionszeiten nach Ansicht von Fachleuten der Zuckergehalt entscheidend, nicht alle Kellermeister orientieren sich jedoch daran. Der Branntwein (fast völlig geschmacksneutral), auch „aguardiente oder Feuerwasser“ genannt, wird aus Überschussweinen aus dem Douroal oder aus dem Süden Portugals destilliert.

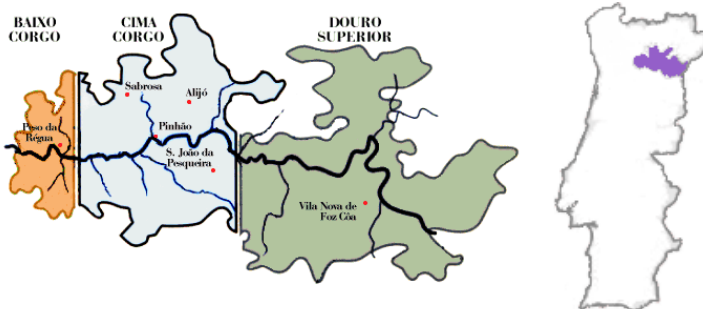
Die Portweinproduktion erfolgt ausschließlich am Douro, im Norden Portugals in den Bezirken Baixo Corgo, Cima Corgo und Douro Superior. Die Weinberge beginnen unterhalb von Barqueiros, eine kleine Ort-



schaft rund 70 Kilometer von Oporto entfernt und erstrecken sich bis nach Barca d'Alva an der Grenze Spaniens.



So begann die Produktion des Portweines vor Jahrzehnten. Heut zu Tage ist dies meist nur mehr für die Besucher, sozusagen als historischer Schwenk in die früheren Zeiten!



Das Dourotal nimmt mehr als 250.000 ha ein, von denen aber nur ein Teil (40.500 ha) mit Reben bestockt ist. Auf etwa 34.000 Winzer entfallen 85.000 Weingärten. Die durchschnittliche Jahresproduktion liegt bei 732.000 hl.

Jeder Weinberg ist nach einem bewährten Punktesystem klassifiziert; die Punkte werden nach bestimmten Faktoren und Daten wie Bodenbe-

schaffenheit, Lage, Höhe und Neigung des Weinberges, Mikroklima, Alter der Reben und Pflanzdichte und Rebsorten vergeben. Die Weinberge werden nach den Güteklassen A bis F in 6 Kategorien eingeteilt. Je höher die Punktezahl, desto höher auch der Traubenpreis und die gesetzlich erlaubte Produktionsmenge.

Der Begriff *Benefício* bezeichnet einerseits das Spritzen des Weins - also das Stoppen der Gärung durch Zugabe von Weindestillat - und zum anderen die vom Portweininstitut (Instituto do Vinho do Porto - IVP) festgelegte Menge, die zu Portwein ausgebaut werden darf. Alljährlich legt das IVP, in Abhängigkeit der Marktsituation, der vorhandenen Lagerbestände und der Zukunftsperspektiven, die Weinmenge fest, der der *Benefício* zugesprochen wird.

Um diese nach möglichst qualitativen Gesichtspunkten durchführen zu können, wurde 1947/48 auf der Grundlage des [Katasters](#) ein Punktesystem eingerichtet. Danach wird anhand von zwölf Kriterien für jeden Weinberg ein Punktwert errechnet. Dieser ordnet jeden Besitz einer von sechs, mit den Buchstaben A bis F bezeichneten, Klassen zu, die dann den Anteil am *Benefício* bestimmt.



Die Kriterien der Punktwertung sind in Reihenfolge ihrer Gewichtung:

Höhe

Der für das Klima wichtigen Höhenlage des Weinbergs werden zwischen 150 Pluspunkte (150 m) und 900 Minuspunkte (über 650 m) zugeordnet.

Produktivität

Alle 5 Jahre wird die Produktion des Weinbergs neu bewertet. Die Bewertung liegt dabei zwischen plus 120 Punkten - für Weinberge mit einer Produktion von weniger als 600 Liter je 1.000 Rebstöcke - und minus 900 Punkten bei mehr als 1.800 Litern.

Boden

Zwischen 100 Plus- und 600 Minuspunkte werden für die Bodenbeschaffenheit vergeben. Reiner Schieferboden erhält dabei die höchste Bewertung, die bei zunehmenden Granit sinkt und bei fruchtbaren Böden am niedrigsten ist.

Lage

Zur Bewertung der Lage ist das Gebiet in fünf Sektionen - diese dann in eine Reihe von Sektoren - aufgeteilt. Die Bewertungen steigen den Douro flußaufwärts an, bis sich ein mediterranes Klima durchsetzt. In der fünften, östlichsten Sektion liegen die Punktzahlen dann wieder etwas niedriger. Insgesamt reicht die Spanne von 50 Minus- bis 600 Pluspunkten.

Reberziehung

Der Reberziehung werden zwischen 500 Minuspunkten - bei Anbau in Lauben - und 100 Pluspunkten - bei Erziehung in niedrigen Kecken - beigemessen.

Rebsorten

Die im Kataster verzeichneten Reben werden mit -300 bis +150 Punkten bewertet.

Neigung

Den günstigeren Bedingungen am Hang - wie intensivere Sonneneinstrahlung und unfruchtbarer Boden - folgend, werden in der Ebene 100 Punkte abgezogen und für eine steile Lage bis zu 100 Punkte addiert.

Exposition

Der Einfluß der Exposition wird im Verhältnis zur Sektion (s.a. *Lage*) betrachtet. Von -30 Punkten, für eine Nordlage in der ersten, westlichsten Sektion bis zu 100 Pluspunkten bei eine Südlage in der vierten, zweitöstlichsten Sektion, reicht die Bewertung.

Abstand der Rebstöcke

Von einem optimalen Bestand von 5.700 und 6.900 Rebstöcken pro Hektar ausgehend, werden Weinbergen, die oberhalb dieses Bereichs liegen 50 Punkte abgezogen und Weinbergen, mit weniger als 5.700 Stöcken 50 Punkte hinzugerechnet.

Steinigheit des Bodens

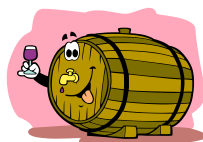
Sehr steinige Böden werden mit bis zu 80 Punkten bewertet. Wenig bzw. überhaupt nicht steinige Böden erhalten keine Punkte.

Alter der Rebstöcke

Das Alter der Reben wird wie folgt bewertet: Keine Punkte für Stöcke, die jünger als fünf Jahre sind, 30 Punkte für Reben, die zwischen fünf und fünfundzwanzig Jahre alt sind und 60 Punkte für alle älteren.

Schutz

Ein - speziell vor kalten Winden - sehr geschützter Weinberg erhält 60 Punkte, ein geschützter 30 und ein wenig oder überhaupt nicht geschützter keine Punkte.



Aufgrund des nach obenstehenden Kriterien errechneten Punktwertes wird jede Besetzung einer Klasse zugeordnet, nach der letztendlich der Anteil am *Benefício* bestimmt wird. Die Klassen sind wie folgt aufgeteilt:

Klasse A	> 1.200 Punkte
Klasse B	1.001 - 1.200 Punkte
Klasse C	801 - 1.000 Punkte
Klasse D	601 - 800 Punkte
Klasse E	401 - 600 Punkte
Klasse F	201 - 400 Punkte

Die Vielzahl an zulässigen Rebsorten ist in der modernen Weinherstellung ein Sonderfall. Über 80 Rebsorten sind heute in der Douro Region anzutreffen. Für die Portweinherstellung zugelassen sind davon rund die Hälfte, die in 3 Kategorien unterteilt werden: **empfohlen, erlaubt, toleriert**. Im Laufe der letzten Jahre setzen die Erzeuger aber zunehmend auf Qualität und selektieren die am besten geeigneten Rebsorten; die wichtigsten sind:



Touriga Nacional – Gilt als wichtigste und beste Rebsorte für die Portweinherstellung. Sie besitzt kleine schwarze Beeren und bringt einen Wein von dunkler und intensiver Farbe, kräftiger Struktur, sowie intensiven und langanhaltenden Aromen. Gering im Ertrag ergibt sie einen extrakt- und tanninreichen Wein.

Tinta Barroca – wird hauptsächlich für Port verwendet, der schnell reift und nicht lange lagert. Sie ergibt einen leichteren Wein mit mittlerem Aroma und einer vollen, aber nicht kräftigen Struktur. Dieser Port lässt sich gut mit anderen Weinen mit anderen Eigenschaften verschneiden.

Tinta Amarela – wird vor allem wegen ihrer kräftigen Farbe eingesetzt. Sie liefert hohe Erträge mit hoher Qualität.

Touriga Francesa – gehört zur gleichen Familie wie die Nacional und bringt ausgewogene Weine mit intensivem Aroma und fruchtigem Geschmack. Sie bevorzugt gemäßigte Klimazonen ohne große Temperaturschwankungen.

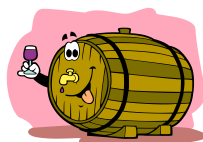
Tinta Roriz – spiegelt trotz ihres Namens nicht ganz die Eigenschaften der Tinta-Familie wieder und heißt daher auch manchmal nur Roriz. Sie entspricht der bekannten spanischen Sorte Tempranillo, die in Rioja eine herausragende Rolle spielt. Der Wein ist robust, schmackhaft und schönem Tannin.

Tinta Cao – führt ein Aschenbrödel-dasein, weil sie schwierig im Anbau ist. Sie wächst in frischeren Regionen und muss an weit auseinanderstehenden Spalieren gezogen werden, damit sie nicht Krankheiten zum Opfer fällt und gute Erträge bringt.

Zu den wichtigsten Weißweinreben, die für den weißen Port verwendet werden zählen **Malvasia fina, Malvasia rei, Rabigato, Viosinho, Donzelinho** und **Verdelho**.

Die Einteilung der Portweine erfolgt in:

White Port – gilt als der weniger erfolgreiche Sohn, der es trotz guten Willen nie in den Portweinhimmel schaffte. Gilt in der trockenen Version als Dry einen hervorragenden Aperitif ab. White Port wird hauptsächlich aus weißen Trauben gewonnen, es gibt aber auch einige Sorten aus weiß vinifizierten Rotweintrauben. Der dabei entstehende Tresterkuchen wird zu einem sogenannten „Bagaceira“ einem sehr stark alkoholhaltigen Brandy. White Port wird am besten jung getrunken, solange er angenehm fruchtige Noten besitzt. Die Süße fällt unterschiedlich aus und nach einer gewissen Falschenreife tönt seine anfänglich strohgelbe Farbe zu einem Goldton und schließlich bei voller Reife zu einem Bernstein ab. Damit sich die Farbe nicht zu stark ändert, reift dieser Port in Stahltanks und nicht in Holzfässern. White Port gibt es in den Spielarten Extra Dry, Dry, Demi-sec, Sweet und Extra Sweet (manchmal auch „Lagrima“ genannt. Beste Trinktemperatur: ca. 10- 12°C.



Ruby – leitet sich von der rubinroten bis violetten Farbe ab, im späteren Alter zeigt er sich mit strahlendem Rubinrot und im Alter tendiert er ins Granatrot. Laut Gesetz muss der Ruby mindestens 3 Jahre im Eichenfass lagern, bevor er in den Handel kommt. Die preiswerteren Versionen reifen weniger als ein Jahr im Fass; die kurze Reifezeit schlägt sich dann allerdings im Geschmack nieder. Die Entwicklung geht nur langsam vor sich, da der Wein weniger Kontakt mit Holz und Sauerstoff hat. Beim Ruby handelt es sich immer um eine Mischung aus verschiedenen Jahrgängen und es wird nur ein Durchschnittsalter angegeben. Ruby Port ist ein zugänglicher Wein, sein fruchtiger Duft erinnert stark an rote Beeren und er besitzt angenehme Vanillenoten.

Kühl als Aperitif serviert, schmeckt er hervorragend zu Salzgepäck und Käseschnitten. Aufgrund der weichen Eleganz ist er jedoch vor allem ein klassischer Meditationswein, den man in den Nachmittagstunden genießt.

Trinktemperatur: ca. 14°C.

Tawny – bedeutet lohfarben. Zum Unterschied zum Ruby wird dieser Port in kleinen Eichenfässern gereift. Er leuchtet zu Beginn in strahlendem Rubinrot und erhält nach 3-jähriger Reife im Holzfass einen Bernsteinerton, der aber noch violette Farbnoten enthält und manchmal als „Zwiebelschale“ bezeichnet wird. Während die Farbintensität stetig abnimmt, entfalten sich geschmackliche Eigenschaften von einer zunehmenden Eleganz und Duftnoten von äußerster Finesse. In der Nase geht der Duft von kleinen roten Früchten zu Trockenobst, während am Gaumen die süßlichen Noten zurücktreten und einen mächtigen Körper offenbaren. Einige Tawnys werden aus roten und weißen Port komponiert und obwohl dieses Verfahren nicht mehr den EU-Vorschriften entspricht, darf es nach wie vor angewandt werden, weil es einer Tradition der Gegend entspricht.

Der Tawny reift in den klassischen Pipen, ist die Reifung abgeschlossen, werden Ports verschiedener Jahrgänge zu einem Wein verschnitten. Bei einem Old Tawny werden stets das Durchschnittsalter der Flaschenfüllung angegeben

Trinktemperatur: ca. 18°C.

Ein eigenes Regelwerk (**4 Kategorien**) bestimmt die Topqualitäten des Ports, u.zw. Vintage Port, Late Bottled Vintage (LBV), Colheita (Lesejahr) und Port mit Altersangabe. Das Etikett muss in jedem Fall das Jahr der Abfüllung verzeichnen.

Vintage Ports – Alle Experten der Welt sind sich einig, dass der Vintage die höchste Qualitätsstufe beim Portwein darstellt. Ein Vintage Port wird nur aus Trauben eines einzigen Jahrganges gekeltert, der vom Erzeuger als hervorragend eingestuft wurde. Im Schnitt werden pro Jahrzehnt drei hervorragende Jahrgänge erklärt, die die Voraussetzungen für Vintage Port mitbringen. Nach der Vinifikation reift der Wein 2 Jahre im Fass und anschließend lange Jahre in der Flasche. Man braucht aber die Genehmigung des Portweininstitutes, das anhand einer Geschmacksprüfung die Qualität beurteilt und bestätigt.

Der Wein, der sich in der Enge der Flasche ohne Sauerstoff entwickelt, ist ein Konzentrat aus Aromen und Duft, die von einer gewaltigen Struktur gestützt werden, besitzt großen Körper und ist sehr reich an Extrakten. Meist erkennt man die Duftnoten von Gewürzen neben weit entwickelten Fruchttönen, die stets elegant wirken. Ein Vintage gehört zu den wenigen Weinen, die jahrzehntelanges Altern überdauern. Diese Langlebigkeit liegt in der langsamen Falschenreife begründet, durch die die einzelnen Komponenten sich nur allmählich entwickeln. Beim Ausschanken braucht man jedoch viel Erfahrung; ein Vintage bildet im Lauf der Jahre ein Depot, das durch vorheriges Dekantieren entfernt werden muss.

Trinktemperatur: ca. 18°C.

Late Bottled Vintage - (L.B.V. - Port) – ist ebenfalls ein Jahrgangsport, der jedoch 4 – 6 Jahre im Fass und dann auf Flaschen gezogen und ohne weitere Reifung in den Handel gebracht wird. In der Farbe erinnert er an Tawny, ist aber weniger strahlend und besitzt reifere Farbtöne, während er im Geschmack zwischen Tawny und Vintage anzusiedeln ist. Der ansprechende und abgerundete Wein zeichnet sich durch schöne Ausgewogenheit und Finesse aus; wegen der Reife im Holzfass bleibt er klar und bildet kein übermäßiges Depot. Im Vergleich zu anderen Ports muss er früh getrunken werden, schmeckt er doch 2 Jahre nach der Flaschenabfüllung am besten. Die höchste Reife erreicht er nach etwas insgesamt 10 Jahren. Auf dem Etikett werden Ernte- und Abfülljahr ausgewiesen.

Trinktemperatur: ca. 16°C.

Colheita - oder „Port Wine with Date of Harvest“ – sind Jahrgangsportweine, die zum Unterschied zu den bereits erwähnten Portweintypen lange im Holzfass reifen. Er wird frühestens nach 7 Jahren auf Flaschen gezogen, doch meist wird der Ausbau noch länger hinausgezögert. Er muss aus den Trauben eines sehr guten Jahrganges gekeltert werden, damit er die Qualitätsprüfung durch das Portwein-Institut besteht. Colheita Port ist bernsteinfarben, besitzt einen ätherischen Duft und einen harmonischen lang anhalten-



den Geschmack. Da das Jahr der Lese und das Jahr der Abfüllung aufgrund der langen Reife im Fass so weit auseinanderliegen, müssen beide Jahreszahlen auf dem Etikett angegeben werden. Der Colheita stellt praktisch die Jahrgangsversion eines Tawny dar; er bringt dank des langen oxydativen Ausbaus das höchste Qualitätsniveau eines Tawny. Die besten Jahrgänge können sogar mehr als 100 Jahre alt werden, wenn sie in Holzfässern lagern. Zur selben Gruppe gehören die **Garrafeira Ports**, die fast ausschließlich für den portugiesischen Markt produziert werden. Diese Weine reifen lange Jahre im Holzfass, werden gefiltert, m mögliche Depots zu entfernen und reifen dann noch einmal so lange auf der Flasche.
Trinktemperatur: ca. 16°C.

Port mit Altersangabe – innerhalb dieser Gruppe unterscheidet man nach der Reifedauer im Holzfass noch einmal 4 Kategorien: 10, 20, 30, sowie 40 Jahre und darüber.

Diese Ports werden vom Portweininstitut sorgfältig geprüft, stammen aber nicht von einem einzigen Jahrgang, sondern werden aus Weinen verschiedener Jahrgänge verschnitten. Ein "40-er" muss beispielsweise nicht einmal einen 40 Jahre alten gereiften Wein enthalten – das Institut bestätigt lediglich, dass dieser Verschnitt dieselben organoleptischen Eigenschaften wie ein 40 Jahre alter Wein besitzt.

Trinktemperatur: ca. 18°C.

Es gibt noch einige weitere Portweintypen, die jedoch nicht so weit verbreitet sind und sich auch nur minimal voneinander unterscheiden. Es sind dies:

Single Quinta Vintage – ein Vintage aus dem Grundwein einer einzigen Quinta (Weingut). Wird in jenen Jahren hergestellt, in denen der Erzeuger keinen Vintage erklären kann und ist daher auch nicht so hochwertig. Vor allem die kleineren Quintas machen sich für diesen Port stark, weil sie auf diese Weise den Firmennamen aufs Etikett setzen dürfen.

Crusted Port – ein Verschnitt von herausragenden Ports aus 2 oder 3 verschiedenen Jahrgängen, der bis zu 4 Jahre im Holzfass lagert und danach noch mindestens 3 Jahre auf der Flasche reift. Der Crusted erinnert in seiner Art an den Vintage, nicht zuletzt weil er wie dieser ungefiltert abgefüllt wird und vor dem Genuss dekantiert werden muss. Das Wort „crusted“ bezeichnet denn auch das Depot, das teilweise als Kruste am Holz haften bleibt.

Vintage Character – noch eine eher Verwirrung stiftende Bezeichnung. Statt Vintage Character steht auch manchmal **Vintage Style** auf dem Etikett zu lesen, was aber dasselbe bedeutet. Dieser Port lässt sich unter die Ruby Ports einreihen und besteht aus einem Verschnitt verschiedener sehr guter Jahrgänge, die dicht an „erklärte“ Jahrgänge heranreichen. Er reift mindestens 4 Jahre im Holzfass, bevor er auf Flaschen gezogen wird. Er kommt bereits trinkreif auf den Markt, kann aber durch etwas längere Flaschenreife noch besser werden. Der grundlegende Unterschied zum Vintage besteht darin, dass der Erzeuger selbst die Qualität seines Jahrganges einstufen darf und sich nicht der Kontrolle durch das Portweininstitut unterziehen muss. Somit kommen auch mittelmäßige Weine auf den Markt, die das Wort Vintage als Lockmittel einsetzen. Viele ernsthafte Erzeuger stellen diesen Typ deshalb gar nicht mehr her.

Light Dry White – ein trockener Port, der ausschließlich aus weißen Trauben hergestellt wird und einen durchschnittlichen Alkoholgehalt von 16,5% hat und somit im Vergleich zu den übrigen Ports sehr leicht ausfällt.

Breeswing – ist inzwischen fast vollständig verschwunden und findet sich nur auf den Etiketten sehr alter Portweinflaschen. Da diese Weine früher oft nicht sehr sorgfältig gefiltert wurden, gerieten bei der Abfüllung Traubenhäutchen und Membranen in die Flasche, die dann in der Flasche umhertrieben und den Port leicht eintrübten.

Die bekanntesten Portweinerzeuger sind **Fonseca, Taylor, Graham, Niepoort, Quinta Noval Nacional, Cockburn, Dow** und **Sandeman**.

Im Fass gereift werden folgende Portweinsorten:

- Rubyport
- Tawnyport
- Late bottled vintage
- Old Tawny
- Colheita



Diese Sorten verfügen durch Reifung im Fass und Abfüllung in Flaschen im Regelfall über kein Depot! Sie sind, wenn sie in den Verkauf kommen, im Regelfall auch schon trinkreif.

Flaschengereift sind die Sorten:

- Vintage Port (Jahrgangsport, nur in besten Jahren)
- Crusted Port
- Single Quinta Port.

Hier ist beim Einschenken in das Glas darauf zu achten, dass die Flasche davor einige Zeit „steht“ bzw. gibt es – wenn auch teure – Geräte, die das Depot immer am Flaschenboden halten. Darüber hinaus sind diese Portweine noch mit hohem Lagerpotential versehen. Portweinliebhaber sprechen oft von „Unendlich plus 1 Jahr!“.

Tabelle der Süßgrade

Bezeichnung (port./engl.)	Volumenmasse	°Baumé	Zucker (g/l)
Muito Doce / Very Sweet	> 1,0340	> 5,0	> 130
Doce / Sweet	1,0180 - 1,0335	2,8 - 5,0	90 - 130
Meio Seco / Semi dry	1,0080 - 1,0175	1,4 - 2,7	65 - 90
Seco / Dry	0,9980 - 1,0075	0,0 - 1,3	40 - 65
Extra seco / Extra Dry	< 0,9980	0,0	< 40

Quelle: Instituto do Vinho do Porto (IVP)

Jeder Hersteller hat seinen eigenen Stil, den er durch Regulierung der oben genannten Faktoren erzielen kann. Auch die Verwendung von möglichst völlig neutralem Destillat bzw. einem Brand mit eigenem Charakter (soweit das IVP ihn zulässt) unterscheidet die Stile der Hersteller.

Abschließend nochmals ein Blick auf eine genauere Landkarte des Porto e Douro, falls jemand einmal



eine Weinreise dorthin planen sollte!

