

Wie entsteht Port

Die Trauben werden sorgfältig von Hand gelesen, in kleine Kisten gelegt und zur Quinta gebracht. Nach der Kontrolle und der Selektion werden sie in der Regel entrappt und in die sogenannten Lagares, grosse Granitbecken, die ca. 60 Zentimeter tief sind, befördert. Zu Musik und Gesang werden die Trauben während einiger Stunden gestampft, derweil die Gärung durch die natürlich vorhandenen Hefen in Gang kommt. Die gärenden Trauben bleiben drei bis vier Tage lang in den Lagares. Jeden Abend wird ein paar Stunden gestampft. Erreicht der Most ca. 6 bis 7 Volumenprozent Alkohol, wird der Saft abgepresst und der Branntwein von ca. 70 Volumenprozent hinzugefügt. Diesen Vorgang nennt man Aufspritzen, er bringt die alkoholische Gärung zum Stillstand. Der aufgespritzte Wein wird anschliessend in grosse Fässer gefüllt, wo er bis zum Blending mit anderen Weinen verbleibt. Je nach gewünschten Stil und angestrebter Charakteristik werden die Blends in grösseren oder kleineren Fässern, kürzer oder länger ausgebaut.

Portwein ist nicht gleich Portwein

Durch verschiedene Ausbauverfahren erhält man unterschiedliche Reifegrade und Qualitätsstufen. Doch was genau bezeichnen Begriffe wie Tawny und Ruby, Vintage Port und Colheita?

Tawny Port

Ein Tawny ist ein fassgereifter Port aus roten Trauben. Seine Farbe geht leicht ins Rotbräunliche sowie ins Bernstein-Braune - daher auch der Name «Tawny».

10, 20, 30, 40 Years old Tawny

Ein fassgereifter, oxidativ ausgebauter Port, der je nach Qualität eine bestimmte Anzahl an Jahren im Fass gereift ist. Die Farbe geht von rotbraun bis zu kastanienbraun. Auf den Flaschen ist immer das Abfülldatum vermerkt. Die Portweine sind sofort trinkbar.

Colheita

Colheita ist das portugiesische Wort für Ernte und zeigt an, dass es sich hier um Tawny aus einem einzigen Jahrgang handelt. Frühestens nach sieben Jahren werden die Weine abgefüllt, es können aber auch Jahrzehnte zwischen Ernte und Abfüllung liegen. So werden aus einem Fass eines bestimmten Jahrgangs im Laufe der Jahre immer wieder kleinere Mengen auf Flaschen gezogen. Daher ist es gerade bei einem Colheita Port wichtig, auf das Abfülldatum zu achten. Ein Colheita von 1990, der bereits im Jahr 2000 abgefüllt wurde, schmeckt naturgemäss weniger intensiv, als wenn der gleiche Colheita von 1990 erst im Jahr 2015 auf die Flasche gezogen wurde. Während der Lagerung im Eichenfass - im Douro-Tal «Pipa» genannt - verliert der Wein durch Verdunstung stetig an Masse, gewinnt aber durch die Intensivierung der Aromen. Nach der Abfüllung können Colheitas direkt getrunken werden, eine weitere Lagerung ist nicht notwendig.

White Port

Ein White Port ist ein meist trocken ausgebauter, einfacher weisser Port. Folgende Rebsorten werden dafür verwendet: Rabigato, Viosinho, Codeia, Malvasia Vina.

Ruby Port

Ein Ruby ist ein einfacher, fruchtig ausgebauter dunkelroter Portwein. Ruby Port ist der Oberbegriff für alle flaschengereiften Portweine: Für die Standard Rubys, die Late Bottled Vintage Ports und die Vintage Ports.

LBV bzw. Late Bottled Vintage

Der Late Bottled Vintage Port - kurz LBV - ist der kleine Bruder des Vintage Port. Wie der Name vermuten lässt, reift der LBV länger im Eichenfass, im Durchschnitt vier bis fünf Jahre bis zur Abfüllung. Ein Vintage Port dagegen wird aus höherwertigen Trauben produziert und bereits nach rund 20 Monaten auf die Flasche gezogen. Einmal geöffnet, empfehlen wir den Portwein innerhalb von vier bis fünf Tagen zu konsumieren, da der Kontakt mit Luft die Oxidation vorantreibt und die Aromen verloren gehen.

Vintage Port

Der Vintage Port ist der unbestrittene König unter den Portweinen. Er wird bereits nach etwa zwei Jahren auf die Flasche gefüllt - hier trägt das Holzfass kaum zur Entwicklung bei. Die Flasche wirkt auf den enorm kraftvollen und konzentrierten Wein wie eine Zeitkapsel. Zwanzig und mehr Jahre Ruhe braucht der Vintage Port eines exzellenten Jahres, um sich zu entfalten. Jedes Jahr bedeutet mehr Eleganz, Harmonie und grösseren Facettenreichtum. Für ein genussvolles Geniessen empfehlen wir, den Vintage Port zu dekantieren, da er unfiltriert auf die Flasche gezogen wurde.

Deklaration eines Vintage Ports

Nur herausragende Jahre werden zu Vintage-Jahrgängen erklärt. Diese Deklaration ist nicht einheitlich; jedes Haus entscheidet selbst nach interner Prüfung, muss dies aber noch vom Portweininstitut genehmigen lassen.

Crusted Port

Wie ein Vintage Port wird der Crusted Port ebenfalls nach wenigen Jahren direkt aus dem Eichenfass in Flaschen gefüllt. Wichtigster Unterschied, der Crusted Port wird nicht aus einem einzigen Jahrgang, sondern aus mehreren Jahrgängen verschnitten. Crusted Ports werden meistens nach einigen Jahren bereits getrunken und nicht über viele Jahrzehnte aufbewahrt. Beliebt ist der Crusted Port vor allem deswegen, weil er vom Charakter her dem Vintage recht nahe kommt, aber preisgünstiger ist.

Quinta

Weingut oder Landgut, welches zu dem Portweinhaus gehört. Ein Portwein besteht meist aus Weinen von verschiedenen Quintas, die als Cuvée zusammengeführt werden. Portweine können entweder aus den eigenen oder aus zugekauften Trauben hergestellt werden.

Single Quinta

Wenn in einem Jahr der Produzent kein Vintage Port von verschiedenen Quinta abfüllt, kann auch ein Vintage von einer einzelnen Quinta produziert werden. Dementsprechend kommt dieser Port dann als Single Quinta auf den Markt.