

PORTWEIN 1966



Der Jubiläumsjahrgang gehört zu den feinsten in der Geschichte des Portweins



UK-Abfüllung vom Taylor's Vintage Port 1966

50-jähriges Jubiläum des grossen Portwein-Jahrgangs 1966 – Die Vintage Ports feiern Geburtstag

von Axel Probst

Die 1960er Dekade ist bisher die beste in der Portweingeschichte überhaupt. Die Vintage Ports der Jahrgänge 1960, 1963, 1966 und 1967 sind derzeit allesamt Hochgenüsse und der Jahrgang 1966 entwickelt sich zum «primus inter pares». 1966 ist eines der seltenen Jahre, das nicht nur sehr gute Vintage Ports, sondern zusätzlich auch einige atemberaubende Colheitas hervorgebracht hat. Doch der Jahrgang kam «erst spät um die Ecke». Wie auch beim Jahrgang 1960 haben die Portweine des Jahrgangs 1966 erst in den letzten zehn bis fünfzehn Jahren eine gewisse Finesse und Harmonie entwickelt, davor präsentierten sich viele kantig mit spürbaren Tanninen. 1966 ist ein sogenannter «split-declaration»-Vintage. Die meisten Häuser haben sich für 1966, einige für 1967 entschieden – wenige Produzenten haben beide Jahrgänge abgefüllt. WEINWISSER Axel Probst hat sie probiert und stellt pünktlich zum 50-jährigen Jubiläum seine Favoriten vor.

Drei Jahre nachdem das Douro-Tal flächendeckend an den Strom angeschlossen wurde, stellten die meisten Produzenten im Jahr 1966 ihre Portweine wie vor hundert Jahren her. Die einzige Hilfe auf den Feldern waren Ochsen oder Pferde. Alle hochqualitativen Portweine wurden in den „lagars“ mit Füssen getreten, um die Farbe und Aromen maximal zu extrahieren, ohne die Kerne zu beschädigen. Eine Reise von Porto in das Douro-Tal dauerte damals noch einen ganzen Tag und der Portwein wurde fassweise in den flachen Holzbooten, sog. barcas rabelos, flussabwärts nach Porto transportiert. 1966 ist ein grosses Jahr. Von der 1960er Dekade besitzt er das grösste Alterungspotential und zusammen mit den Jahrgängen 1963 und 1967 stammen die absoluten Spitzen-Portweine und die einzigen Vintage Ports aus den 60er Jahren, die bereits vierstellige Verkaufserlöse erzielen.

ZUR ERKLÄRUNG

Colheitas sind fassgelagerte, jahrgangspure Portweine, die zu unterschiedlichen Zeitpunkten abgefüllt werden, daher wird der Abfüllzeitpunkt mit angegeben. Sie müssen mindestens sieben Jahre im Fass reifen, werden aber meist sehr viel später abgefüllt.

Vintage Ports hingegen werden ungefiltert nach zwei bis drei Jahren auf die Flasche abgefüllt und reifen dann in der Flasche. Colheitas und Vintage Ports sind die Spitzenkategorie der Tawny- bzw. Ruby-Portweine.



Colheita

Dalva (abgefüllt 2014): Mittelbraune Farbe mit grünen Reflexen am Rand. Volle, süsse, intensive Nase mit Honig, Nüssen und Trockenfrüchten. Vordergründig süsser Gaumen mit Pfeffer, Rosinen, Honig und Karamell. Langer, minimal acetonhaltiger Abgang. Zum direkten Verbrauch abgefüllt:

18/20 trinken

Kopke (abgefüllt 2013): Braunrote Farbe mit grünlichen Reflexen. Frische, schokoladig-fruchtige Nase, intensiv aber balanciert. Frischer, voller Gaumen mit satten Nussnoten. Langer, ausgewogener Abgang. Zum direkten Verbrauch abgefüllt:

18/20 trinken

Krohn (abgefüllt 2013): Leicht trübe, dunkelbraunrote Farbe. Minimaler Aceton-Touch in der Nase, Marzipan, recht rustikal.

PORTWEIN 1966

Voller, kantiger Gaumen, Trockenfrüchte, Malz, Kaffee, Säure spürbar. Kantiger, sehr langer Abgang. Sehr guter, rustikaler Vertreter seiner Art. Zum direkten Verbrauch abgefüllt: **18/20 trinken**

Niepoort (abgefüllt 1985!): Saubere, vollrote Farbe. Leichte «bottle-sickness». Trockenfruchtnoten in der Nase, Aprikose. Voller, leicht trockener Gaumen mit Rosinen und getrockneten Datteln und Mandeln. Zum direkten Verbrauch abgefüllt: **17/20 trinken**

Vintage Port

Andresen: Volltransparente, mittelrote Farbe mit braunen Reflexen. Elegante Malz-Honig Nase mit Kaffeetouch. Frischer, integrierter Gaumen, minimale flüchtige Säure, mitschwingende Süsse. Mittellanger Abgang. **17/20 –2025**

Barros: Rotbraune Farbe mit intensivem Wasserrand. Honig und Kräuter im voll ausgereiften Bouquet. Cremiger, balancierter, eleganter Gaumen, Tabaknoten. Kurzer Abgang. **16/20 austrinken**

Calem: Dunkelrote, jugendliche Farbe. Milkschokolade im frischen, aber verhaltenen Bouquet. Am Gaumen viel Druck, Pfeffer, Schokolade am Gaumen. Langer, voller Abgang. **18/20 –2050**

Cockburn: Cockburn 1966 ist einer der Vintage Ports, die offiziell nie hergestellt wurden. Trotzdem existieren wenige Flaschen, die als «private Reserve» mit Etikett abgefüllt wurden. Dunkelrote Farbe mit ausgeprägten Reflexen. Tiefe Malznoten, Kaffee und Toffee in der Nase. Malz- und toffeebetonter Gaumen, balanciert. Schokolade. Langer, voller Abgang. **18/20 –2025**

Constantino: Diese Marke wird heute nicht mehr für die hochwertigen Vintage Ports verwendet und gehörte lange Jahre der heutigen Eigentümerfamilie der Quinta do Crasto. Mittelrotbraune Farbe. Minimal Aceton im Bouquet, Teernoten. Eleganter, rauchiger Gaumen. Zu leicht im Abgang. Gerade noch: **16/20 austrinken**

Croft: Dunkelrote, saubere Farbe. Balancierte, volle Nase, Tabak, Malz, Honignoten. Intensiver, voller Gaumen mit spürbarer Säure, Kaffee, Malz und Honig. Langer, würziger Abgang. **18/20 –2050**

Delaforce: Mittelrote Farbe. Elegantes Bouquet mit Malz- und Minzenoten, Orangen. Auch am Gaumen elegant und balanciert, spürbare Säure, Orange. Mittellanger Abgang. **17/20 –2020**

Dow: Tiefrote, jugendlich-frische Farbe. Ausdruckstarke, balancierte, elegante Nase mit würzigen Noten, Restfrucht und Schokolade. Präziser, mineralisch-schokoladiger Gaumen. Sehr langer, mehrstufiger Abgang. Kann bei guter Lagerung bis zu 100 Jahre alt werden. **19/20 –2066+**

Flagman: Flagman war lange Jahre der bob-Port für den deutschen Markt der Firma Barros in sehr ähnlicher, wenn nicht sogar identischer Qualität. Rotbraune Farbe mit ausgeprägtem Wasserrand. In der Nase spürbare flüchtige Säure, würziges Finish, Malz. Eleganter, ausgewogener Gaumen. Kurzer, malziger Abgang. **16/20 austrinken**

Ferreira: Dunkelrote, sauber-frische Farbe. Elegante, voll gereifte Nase, Pflaume. Viel Säure am Gaumen, Toastnoten und Minze. Mittellanger Abgang. Hätte vor 5-10 Jahren getrunken werden sollen, hält aber noch ein paar Jahre durch. **16/20 trinken**

Fonseca: Frische, dunkelrote Farbe, der man das Alter nicht ansieht. Intensive, ausgewogene, integrierte Nase. Satte Schokolade-Malznoten am Gaumen. Würziger, langer Abgang. **18/20 –2066**

Gould campbell: Transparente vollrote Farbe. Elegante akazienhonigbetonte Nase, hintergründig Karamell und florale Noten. Malziger, ausgewogener Gaumen, sehr gut strukturiert. Mittellanger Abgang. **17/20 –2040**

Graham: Volltransparente dunkelrote Farbe. Komplexe, schokoladig-fruchtige Nase, viel Druck. Auch am Gaumen sehr gut strukturiert, rassig. Schokolade, Kirsche, erste Malz- und Toffeenoten. Langer, vielschichtiger Abgang. **19/20 –2060**

Messias: Frische, dunkelrote Farbe. Süßer Gaumen mit ansprechender Komplexität. Schokolade und Malz im Mund. Balanciert. Mittellanger Abgang. **17/20 –2025**

Niepoort: Volltransparente dunkelrote Farbe. Balancierte, komplexe Nase, Butterscotch, Kaffee und Schokolade. Balancierter, cremiger Gaumen mit Karamell- und Kräuternoten. Langer Abgang. **18/20 –2066+**

Noval: Der dunkelste Wein der 1966er-Probe mit 20 Vintage Ports. Frisches, volles Bouquet, Schokolade und Kräuter. Samtiger Gaumen mit viel Druck, Kräuter, Pfeffer, Schokolade. Langer Abgang. Leider existieren starke Flaschen-Variationen. Aus einer perfekten Flasche. **18/20 –2040**



Auch die Korke zeigten sich stabil

Noval nacional: Dunkelrote, jugendlich-frische Farbe. Intensive frische Nase mit tiefer, komplexer Struktur. Tabak, Kaffee. Strukturierter, voller Gaumen, Druck, Komplexität. Malz, Honig, gut stützende Säure. Langer, komplexer Abgang. Auch hier erscheinen die 100 Jahre Alterungsfähigkeit erreichbar. **19/20 –2066+**

Offley: Transparente mittelrote Farbe. Fruchtig-frisches Bouquet, Minzenoten im Hintergrund, grüner Tee. Samtiger, elegant gereifter Gaumen. Toffee, hintergründig Minze und Tee. Mittellanger Abgang. **17/20 –2025**

Quarles harris: Volltransparente mittelrote Farbe. Florale Noten in der Nase. Schokolade und Minze. Samtiger, voller, gut gereifter Gaumen. Schokolade, Kirsche, Brombeere. Mittellanger Abgang. **17/20 –2035**

Rebello valente: Mittelbraune Farbe. Leicht süsse, ansprechend gereifte Nase, Malz, Toffee. Am Gaumen vordergründig Säure, auch süß. Toffeenoten, Butterscotch, flüchtige Säure, medizinale Noten. Mittellanger Abgang. **16/20 –2020**

Sandeman: Vollrote, frische Farbe. In der Nase Restfrucht, würzig. Voller, runder Gaumen, Schokolade und rotbeerige Fruchtnoten, Schwarzkirsche. Mittellanger, voller Abgang. **17/20 –2035**

Smith woodhouse: Tiefe, vollrote Farbe mit erkennbarem Wasserrand. Fruchtig-frische Nase, leichte Süsse spürbar. Cremiger, süßer Gaumen, spürbare Säure. Noch fruchtig. Mittellanger Abgang. **17/20 –2030**

Taylor: Saubere, dunkelrote Farbe. Volle, komplexe Nase. Noch nicht völlig offen oder gerade in einer zweiten Verschlussphase. Kaffee, Malznoten. Sehr frisch. Viel Druck am Gaumen, weisser Pfeffer, würzige Noten. Minimal Malz im Hintergrund. Langer Abgang. **18/20 –2050**

Warre: Dunkelrote Farbe. Volle, komplexe Nase mit ausgewogenen Frucht-Malz-Noten. Komplexer Gaumen mit Schokolade und einem ansprechenden Rotbeerenmix. Mittellanger Abgang. **19/20 –2050**