



Colheitas Unentdeckte Schätze

von Axel Probst

Schon bei der Aussprache hat fast jeder Nicht-Portugiese Schwierigkeiten: Colheitas [KOLL-YÄIH-TASCH] sind fassgereifte, jahrgangreine Portweine, sogenannte Tawny-Ports, die im Gegensatz zu den jahrgangreinen, flaschengereiften Portweinen, den Vintage Ports, durch ganz andere Aromen begeistern.

Portwein findet insgesamt in Deutschland (zu) wenig Beachtung und Colheitas wurden bislang eher im portugiesischsprachigen Raum, den skandinavischen Ländern oder in Frankreich getrunken. Daher verwundert es nicht, dass man sie auf wenig deutschen Weinkarten oder Preislisten findet.

Colheitas reifen – wie alle Tawny Ports – in Pipas heran. Das sind 550-l-Holzfässer, in denen der Wein permanent unter Sauerstoffeinfluss reift. Für die Herstellung der Pipas wird nur abgelagertes Holz verwendet, um die Primäraromen zu vermeiden. Durch diese Art der Fasslagerung verdunsten je nach Umgebungstemperatur und -luftfeuchtigkeit ca. 2–4 % der Weinmenge pro Jahr, was eine über die Jahre und Jahrzehnte immense Aromenkonzentration zur Folge hat. Gute Colheitas unterscheiden sich von weniger guten dadurch, dass der Wein auch im Alter eine ansprechende Säure-Restzucker-Balance aufweist.

Ein Colheita darf frühestens im 7. Jahr nach der Ernte abgefüllt werden. Meist werden sie aber (sehr viel) später abgefüllt. Der gleiche Colheita kann und wird meist auch in verschiedenen Jahren abgefüllt. So gibt es den Colheita der Quinta do Noval des Jahrgangs 1937 etwa aus den Abfülljahren 1986, 2000 und 2014. Irgendwann entscheiden sich die Produzenten dann, die verbleibende Menge komplett abzufüllen, wie z.B. Niepoort mit ihrem Colheita 1937 im Jahr 1995.

Leider wird dem Abfülljahr bei der Kaufentscheidung durch Unkenntnis zu wenig Beachtung geschenkt. Colheitas werden zum direkten Verbrauch abgefüllt.

Natürlich schaden ein paar Jahre einem alten und erhabenen Colheita nicht. Jedoch lässt eine längere Flaschenlagerung den Wein eher stumpf und wenig attraktiv erscheinen. Gerade jüngere Colheitas (15 Jahre und weniger) sollten innerhalb von 3–5 Jahren nach dem Abfülldatum ausgetrunken sein. Das Abfülljahr steht meist kleiner vorne oder hinten auf dem Etikett. Während die hochwertigen Vintage Ports innerhalb sehr kurzer Zeit nach dem Öffnen getrunken werden müssen, hat man bei den Colheitas durch die oxidative Lagerung wesentlich mehr Zeit. Dadurch bieten sich diese im Gastronomie- und Barbereich hervorragend an. Je nach Alter des Weines halten Colheitas ab 20 Jahren Reifung ohne Probleme einen Monat fast ohne Qualitätseinbußen in der offenen Flasche aus.

Colheitas waren schon immer eine Stärke der «portugiesischen Häuser». So haben sich Hersteller wie Andresen, Burmester, Kopke oder Wiese & Krohn schon früh auf die Herstellung von Colheitas spezialisiert und damit auch hauptsächlich den nicht-englischen Markt bedient. Nur sehr wenige Hersteller, allen voran Niepoort und die Quinta do Noval, produzieren schon seit Jahrzehnten sowohl Vintage Ports als auch Colheitas auf Spitzenniveau, während die Stärken von Grahams, Taylor oder Fonseca im Vintage-Port-Bereich liegen.

Obwohl Colheitas zunächst eher selten den Weg nach England gefunden haben, schwenken nun auch alteingesessene Vintage-Port-Länder wie das Vereinigte Königreich um und trinken vermehrt jahrgangreine Tawnies. Der Grund liegt auf der Hand. Während Vintage Ports in

der Regel traditionell nur ca. drei Mal pro Dekade deklariert werden, können die Hersteller Colheitas bei ausreichender Traubenqualität jedes Jahr herstellen. Da es jedes Jahr runde Geburtstage und andere Jubiläen zu feiern gibt und wenig andere Weine 50 oder mehr Jahre in Fass oder Flasche überleben, bieten sich Portweine generell und Colheitas im Besonderen an. So hat beispielsweise Grahams kürzlich eine Reihe von Colheitas in sehr hochwertigen Verpackungen auf den Markt gebracht – alles Jahrgänge, in denen die Vintage Ports nicht glänzen: 1952, 1961, 1969 und 1982. Auch der Rivale Taylor hat mit der Übernahme des Tawny-Spezialisten Wiese & Krohn die Reserven erheblich vergrößert. Als direkte Folge gibt es dieses Jahr den Taylor's Single Harvest 1964. Das Wort Colheita muten sie dem englischen Konsumenten nicht zu.

Bei einem frisch abgefüllten Colheita hat man auch wesentlich weniger Risiko einer «bad bottle», da der Önologe den Wein während der Abfüllung aktuell bewertet. Des Weiteren werden Colheitas oft mit einem Kork-Stopper statt mit einem Korken abgefüllt, was wiederum die Wahrscheinlichkeit eines Korkfehlers erheblich verringert.

Highlights jung und alt

(Die Jahreszahl in der Klammer gibt jeweils das Abfülljahr an)

Wiese & Krohn Colheita 1863 (2013): Konzentrierte, tiefdunkelbraune Farbe mit ausgeprägten grünen Reflexen und einem heller werdenden Rand. Am Bouquet intensive Kaffeenoten mit gut stüt-

COLHEITAS

zender Säure. Am Gaumen süß, massives Säuregerüst. Leicht angebrannter Zucker, Kaffeenoten, Karamell. Säurebetonter, langer Abgang. **19/20**

Symington Colheita 1882 (2013): Konzentrierte, tieforange Farbe, wird zum Rand hin heller mit grünen Reflexen. Volle Kaffee-, Malz- und Honignase, intensiv. Stark konzentrierter Gaumen mit viel Honig, Toffee und Malz. Langer, voller Abgang. **19/20**

Niepoort Colheita 1900 (ca. 1970): Bräunlich-orange Farbe mit minimal grünen Reflexen. Extrem intensive Malz-Kaffee-Nase, Orangenschale und Pfefferminze. Satte Malz-, Honig- und Teearomen, balanciert. Mittellanger, ausgewogener Abgang. **18/20**

Andresen Colheita 1910 (2012): Dunkelorange Farbe mit einem intensiven Farbkern. Frisches, volles Bouquet mit einer konzentrierten Walnuss-Nase, Karamell, süß. Am Gaumen scharfe Säure, Karamell, Kaffee, Toffee, Nussmix. Langer, kaffeebetonter Abgang. **19/20**

Constantino Colheita 1910 (keine Angabe): Frische, orangefarbene Farbe. Volles, extrem frisches Bouquet mit ausgeprägt floralen Noten und frischer Säure. Samtiger Gaumen, viel Malz, Toffee und Tabaknoten. Langer, konzentrierter Abgang. **19/20**

Dalva Colheita 1934 (2001): Leicht trübe, braunorange Farbe. Nussmix, Marzipan und Zitronat im Bouquet. Am Gaumen ähnlich, zusätzlich Kaffeenoten, elegante Süsse, sehr ausgewogen. Mittellanger, eleganter und integrierter Abgang. **18/20**

Feuerherd Colheita 1934 (2014): Intensives Bouquet: Karamell, Nüsse, Pflaumen. Im Mund voll und komplex, Toffee, Honig, Nüsse, Karamell, leicht süß, gut stützende Säure. Langer, komplexer Abgang. **18/20**

Quinta do Noval Colheita 1937 (2014): Tiefbrauner Farbkern, nach aussen nachlassend, aber kein Wasserrand, grüne Reflexe. Tiefe, komplexe Nase, intensive Röstaromen, Rosinen, Kaffee satt, minimaler Aceton-Touch. Voller Kaffee-Schoko-Gaumen, viel Säure. Lang und komplex. Sehr langer, voller, süßer Abgang. **19/20**

Kopke Colheita 1940 (2014): Dunkelorange Farbe, sehr intensiv. Volle, tiefe Nase, ausgewo-

gener Acetontouch, Kaffee, Mokka, Röstaromen. Intensiver, voller Gaumen. Satte Kaffee-Karamellnoten, ausgewogen. Langer, balancierter Abgang. **18/20**

Messias Colheita 1947 (2012): Der älteste Colheita von Messias. Braunrote Farbe mit grünen Reflexen. Volles Haselnussbouquet, Toffee, Karamell. Konzentrierter Gaumen mit Trockenfrüchten aller Art, voll und rund. Langer, voller Abgang. **18/20**

Dalva Golden White Colheita 1952 (2008): Weisse Colheitas sind meist eleganter als ihre roten Geschwister. Orangerote Farbe. Komplexe Trockenfruchtnoten mit einer verführerischen Süsse im Bouquet. Auch am Gaumen komplex, Pflaumen, Honig, Kaffeenoten. Mitschwingende Süsse. Fantastische Länge. **19/20**

Graham Colheita 1952 (2012): Dunkelbraun-orange Farbe mit grünen Reflexen. Intensive Kaffee-Malz-Note, Honig. Gute Balance in der vollen Nase. Voller, intensiver Gaumen, Malz, Honig, Aceton, intensiv aber balanciert. Langer, strukturierter Abgang. **18/20**

Krohn White Colheita 1964 (2013): Dunkelgelbe Farbe mit minimal grünen Reflexen. Elegante, frischenussige Nase, hintergründig Orange. Auch am Gaumen elegant, Mandeln, Quitte mit perfekt eingebundener Säure. Mittellanger Abgang. **18/20**

Dalva Colheita 1985 (2012): Volltransparente, hellbraune Farbe. Satte Haselnuss-Trockenfrucht-Nase. Runder, säuregestützter Gaumen, sehr gut integriert. Langer, nussbetonter Abgang. **17+/20**

Andresen Colheita 1992 (2014): Blossorangefarbene Farbe. Elegante, gut strukturierte Marzipannase, florale Noten. Am Gaumen Trockenfrüchte, Haselnuss, Rosinen, Karamell. Mittellanger, ausgewogener Abgang. **17+/20**

Pocas Colheita 1994: Vollrote Farbe, orange Reflexe. Viel altes Holz in der Nase, Rosinen, Fruchtnoten, Schokolade. Frischer, schokoladiger Gaumen, gut strukturiert. Frischfruchtiger Abgang. **17/20**

Quinta do Noval Colheita 1995 (2014): Leuchtend rotorange Farbe. Toffee, Kaffee, Schokolade in der Nase, wirkt älter. Balancierte Honig-Kaffee-Schokoladennoten am Gaumen. Langer, ausgewogener Abgang. **17+/20**



2010 Tour de Pez

Viel Merlot, mehr als die Hälfte in der Assemblage. Tiefes Purpur, satt in der Mitte, Granatschimmer am Rand. Delikates Bouquet, vielschichtig, floral und rote Pflaumen, etwas Mokka, wie immer im Hintergrund.

*Fülliger Gaumen mit einer schon fast cremigen Textur, gut balanciert. Selten war ein Saint Estèphe so tänzerisch. Chambertin-haft in seiner Art. Zweimal verkostet. **18/20***

(WeinWisser, Ausg. 5/2011, Seite 6)

CHATEAU
TOUR DE PEZ

F - 33180 SAINT ESTEPHE
Tel. +33/556.593.160 - Fax +33/556.597.112
Mobil +33/670.445.122
contact@tourdepez.com - labeaumelle@tourdepez.com
www.tourdepez.com

COLHEITAS

AbgrenzungenAbgrenzung zum Vintage Port

Die Königsklasse der flaschengereiften Portweine (Rubies) sind die Vintage Ports. Diese werden 2–3 Jahre nach der Ernte ungefiltert auf die Flasche gefüllt und reifen dann über Jahre und Jahrzehnte weiter. Vintage Ports sind im Alter eher feinere, elegantere Weine, da sie keinen Volumenschwund erfahren.

Abgrenzung zu den «aged Tawnies»

Die andere hochwertige Tawny-Art sind die 10-, 20-, 30- und über 40-jährigen Tawnies. Hier handelt es sich um Verschnitte mehrerer Jahrgänge, mit dem Ziel, einen Stil des Hauses zu entwickeln und über die Jahrzehnte beizubehalten. Die angegebene Jahreszahl gibt den Altersdurchschnitt der verwendeten Portweine an. Während die Colheitas die «Ecken und Kanten» des Jahrgangs zeigen, begeistern die aged Tawnies durch den optimalen Blend.

Trend Luxus-Tawnies

Die Spitzengewächse in Bordeaux zeigen, dass im Luxussegment eine Menge Geld zu verdienen ist. Seitdem vor drei Jahren die Firma Taylor den «Scion» als ersten Portwein im hochpreisigen Segment (über 1.000 EUR pro Flasche) platziert hat, ist die Versuchung auch für andere Hersteller spürbar, einen besonderen, alten, limitierten, teuren Port am Markt anzubieten. Derzeit sind einige Hersteller mit Premium Ports auf dem Markt vertreten. Neben Taylor ist das hauptsächlich die Quinta do Vallado mit ihrem «Tributa», Niepoort mit einer Neuauflage ihres «VV» und der «5G» von Wine & Soul, hinter dem der Önologe Jorge Borges steht, der auch für die Weine und Ports von Passadouro verantwortlich ist. Als neuesten «Luxus-Tanwy-Port» hat Sandeman für den 225. Firmengeburtstag ganz aktuell für 2015 den «Cask 33» in der Markteinführung.

Taylor's Scion: Hierbei handelt es sich um zwei Fässer Portwein, deren Trauben bereits 1855 – vor dem Reblausbefall – in Portugal geerntet wurden. Diese Fässer wurden über Jahrzehnte im Douro-Tal gelagert und nun in einem sehr exklusiven Format präsentiert. Scion bedeutet sowohl Setzling einer Pflanze als auch Nachkomme oder Erbe. Tiefdunkelbrauner Farbkern mit grüngoldenen Reflexen. Würzige Honignoten im Bouquet, Kaffee und Nussnoten, leichter Vanille-touch, sehr gut balanciert. Tiefer, konzentrierter Gaumen, allerlei Nuss- und Trockenfruchtnoten. Die

Säure ist in perfekter Balance. Marzipan. Langer, sehr langer, voller Abgang. **19/20**

Die **Quinta do Vallado** präsentiert ihren **Tributa** als Tribut an die «Grande Dame des Portweins», Dona Antonia Ferreira. Francisco Ferreira, ihr Ur...urenkel und Eigentümer von Vallado, widmet ihr diesen Port aus dem Jahr 1866. Dunkelbraune Farbe mit grünen Reflexen. Süsse, volle Nase mit Karamell, Sahnetrüffel und gerösteten Nussnoten. Am Gaumen sehr süß mit gut stützender Säure, Kaffee und Karamell. Minutenlanger Abgang. **19/20**

Niepoorts VV (für vinha velha – alte Weine) knüpft an eine alte Niepoort-Tradition an. Den VV hat es als einen Blend sehr alter Jahrgänge bereits früher in einer bauchigen Flasche (potta) gegeben. Zum 170. Geburtstag des Hauses entschied sich Dirk Niepoort 2012 zu einer Neuauflage des VV. Als Basisjahrgang beinhaltet der VV zu mehr als 50 % den legendären 1863er. Tiefbraune, fast schwarze Farbe mit einem kleinen, heller werdenden Rand. Extrem konzentrierte Nase mit satten Toffee- und Honignoten, einer perfekt stützenden Säure und frischen Tabaknoten im Hintergrund. Am Gaumen ähnlich stark konzentriert, ohne zu erschlagen. Trockenfrüchte, Kaffeebohnen, Rauchige Noten, Honig, Karamell und Balsamico. Langer voller Abgang. **19/20**

Wine & Soul's «5G»: Ist ein Blend von 3 Fässern aus dem 19. Jahrhundert. Über fünf Generationen wurden die Fässer im Familienbesitz aufbewahrt und nun an die jetzige

**2009 LA SERRE**

Extrem dunkles Purpur. Berausches Bouquet, Amarenakirschen, Kokos und viel Maulbeeren, ein herrlich süßes Bündel in der Nase.

Am Gaumen körperreich, geniale Tannine, die den Schmelz dieses Weins wunderschön unterstützen. Schon fast erotisch.

Note 18/20 Trinkreife 2014-2025

WeinWisser, Ausgabe 5/2010, Seite 13

L. d'ARFEUILLE
www.chateaulaserre.com

COLHEITAS

Generation «übergeben». Goldene Reflexe in der braunorangen Farbe. Frisches Haselnussbouquet, mineralische Noten, Säure, Trockenfrüchte, Karamell, sogar ein Hauch exotische Noten, Aprikose. Auch im Mund eine überraschend frische Note, balancierte Säure, Butterscotch und Rosinen. Langer, sehr langer Abgang. **19/20**

Cask 33 von Sandeman: Ein besonderes Fass, das der Chef-Önologe Luis Sotomayor als Geburtstagsport 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. **18+/20**

Leserumfrage 2014

Liebe Leser,
Ihre Meinung ist gefragt! Wir möchten WEINWISSER künftig noch besser auf Ihre Bedürfnisse ausrichten und freuen uns, wenn Sie bei unserer Online-Leserumfrage mitmachen. Sagen Sie uns, was Ihnen am aktuellen WEINWISSER gefällt, was Ihnen fehlt und wo Sie noch Optimierungspotenzial sehen.

➔ Hier geht es zur **Online-Umfrage**: <http://umfrage.konradin.de/WEINWISSER>
Als kleines Dankeschön für Ihre Unterstützung verlosen wir unter den Teilnehmern:

1. Preis:

1 Flasche Château Mouton Rothschild 1986 aus dem Sortiment von wine-rarities.com

2–3. Preis:

Je 1 attraktive Prämie Ihrer Wahl aus unserem WEINWISSER-Direktaboshop: www.direktabo.de



Mit freundlichen Grüßen

Petra Münster
Redaktion WEINWISSER





Alle Weine mit Foto!



ORVINUM AG
wine-rarities.com

- Bordeaux, Burgund & Übersee
- Spitzen-Gewächse & Châteaux
- Viele ältere und genussfreudige Jahrgänge bis ins 19. Jahrhundert

Auch Ankauf von raren Einzelflaschen und ganzen Weinkellern zu fairen Preisen

wine-rarities.com
info@orvinum.ch

