

Wird Portugal ausgetrickst?

Ob sich Dirk van der Niepoort da nicht eine Laus in den Pelz gesetzt hat, als er Winzer in Deutschland animierte, Portweinähnliches auf die Flasche zu ziehen? Wohl kaum. Denn Portwein bleibt Portwein. Aber es gibt mittlerweile sehr gute „Generika“ in den drei deutschsprachigen Ländern.

Text: Rudolf Knoll und Barbara Meier-Dittus

Die Anweisung von Dirk van der Niepoort an seine deutschen Freunde lautete: «Einmaischen per pedes. Vorher Füße waschen!» Hinterher brauchten die jungen Pfälzer Winzer für sich und ihre Helfer Glühwein und Fusswärmer. Temperaturen nahe der Frostgrenze hatten für eisige Beine gesorgt. «Dirk hatte leicht reden», erinnert sich Markus Schneider aus Ellerstadt. «In Portugal ist es, wenn die Trauben für Portwein getreten werden, 20 Grad warm. Bei uns war es saukalt.» 2003 erzeugte das Trio Markus Schneider, Thomas Hensel und Karsten Peter erstmals einen Wein in Portweinmanier. Die 4000 Halbliterflaschen sind längst verkauft. Derzeit ist der Jahrgang 2004 aktuell. Die Jahrgänge 2005 bis 2007 liegen noch in alten Portweinfässern. 30 Monate Lagerung sollen es mindestens sein. 2009 und 2010 hat man ausgesetzt. Die Entscheidung dafür trafen Schneider und Hensel, da Karsten Peter als Betriebsleiter von Gut Hermannsberg an der Nahe keine Zeit mehr für «Seitensprünge» hat.

Übermut tut gut...

Port-Grossmeister Niepoort hatte das Trio auf die verwegene Idee eines deutschen «Portweins» gebracht (in Anfüh-

rungszeichen, weil er natürlich nicht so heissen darf). «Übermut» heisst dieser nach alter Vintage-Art produzierte, gehaltvolle, wie ein erstklassiger Portwein anmutende Tropfen mit knapp 20 Volumenprozent Alkohol. Seine tiefdunkle Farbe hat er von einer dafür prädestinierten Sorte: der Weinsberger Züchtung Cabernet Cubin.

...X-periment auch

Dass sich deutsche und österreichische Winzer an die Erzeugung gespriteter Weine nach dem Vorbild Portugals heranwagen, ist nicht ganz neu. Schon lange vor dieser übermütigen Aktivität wagte sich ein anderer Pfälzer an ein solches Getränk. Hansjörg Rebholz aus Siebeldingen wurde bei Besuchen im Douro-Tal bereits vor 21 Jahren zum Portweinfan und probierte es mit dem Jahrgang 1989 zum ersten Mal zu Hause. «Aber das war nichts», erinnert er sich bedauernd. Der nächste Versuch mit dem 1997er gelang schon besser. Aus dem Jahrgang 2003 wurde nach zweijährigem Barrique-Lager ein sehr weniger Tropfen mit 20 Grad Alkohol, der seinen Ursprung Spätburgunder durchschimmern lässt. Rebholz deklarierte ihn als «X-periment» und als «Liqueur-Wein», damit die gestrengen Weinrechtler voll

und ganz zufriedengestellt sind. Aktuell ist der Jahrgang 2006 im Verkauf, der mit 18 «Volt» etwas leichter geraten ist.

In Österreich war das Schlossweingut Graf Hardegg in Seefeld-Kadolz im Weinviertel Vorreiter auf diesem Feld. 1997 stellte der damalige Betriebsleiter Peter Veyder-Malberg den 1994er Porticus vor. Das war den Portugiesen nicht geheuer: Das Instituto do Vinho do Porto forderte das Land Österreich schon im Herbst 1997 auf, die Vermarktung dieses Weines zu unterbinden, und bezeichnete den Namen als «bewusste Irreführung». Auf eine angedrohte Klage gegen die 2000 Flaschen wollte es der Weinviertler Betrieb nicht ankommen

Interessant ist, dass Deutsche, Österreicher und Schweizer offenbar viel Wert auf die Verwendung von „Sprit“ aus regionaler beziehungsweise eigener Produktion legen.

lassen und entschloss sich zur Umbenennung in Forticus. Basis für den derzeit aktuellen 2005er ist hochreifer Merlot. Die Trauben wurden auch hier einige Stunden getreten, der Saft dann spontan im offenen Bottich bei rund 30 Grad vergoren. Der Gärungsstopp wurde nach vier Tagen mit neutralem Weinbrand (77 Volumenprozent) aus eigener Erzeugung vorgenommen. Danach lag der hochgeistige Weinviertler über drei Jahre in gebrauchten Barriques, bis er ohne Filtration in die Flaschen kam.

Niepoorts Liebe zur Schweiz

In der Schweiz werden seit Mitte der 90er Jahre portweinähnliche Likörweine produziert. Als Basis dient der Pinot Noir, zuweilen ergänzt durch Rebsorten, die Farbe, Kraft und Gerbstoffe beisteuern (Gamaret, Diolinoir oder Neuzüchtungen). Wie in den deutschsprachigen Nachbarländern leistete der umtriebige Douro-Boy Dirk van der Niepoort auch hier seinen Beitrag. Seine beiden Kinder gingen in der Schweiz zur Schule beziehungsweise sind dort in Ausbildung. So kamen viele Winzer mit Niepoort in Kontakt. Beim Aargauer Pirmin Umbricht hatte sich aus dem ersten Treffen zunächst ein Projekt für einen speziell extrahierten trockenen Rotwein ergeben, später wagte sich der Jungwinzer

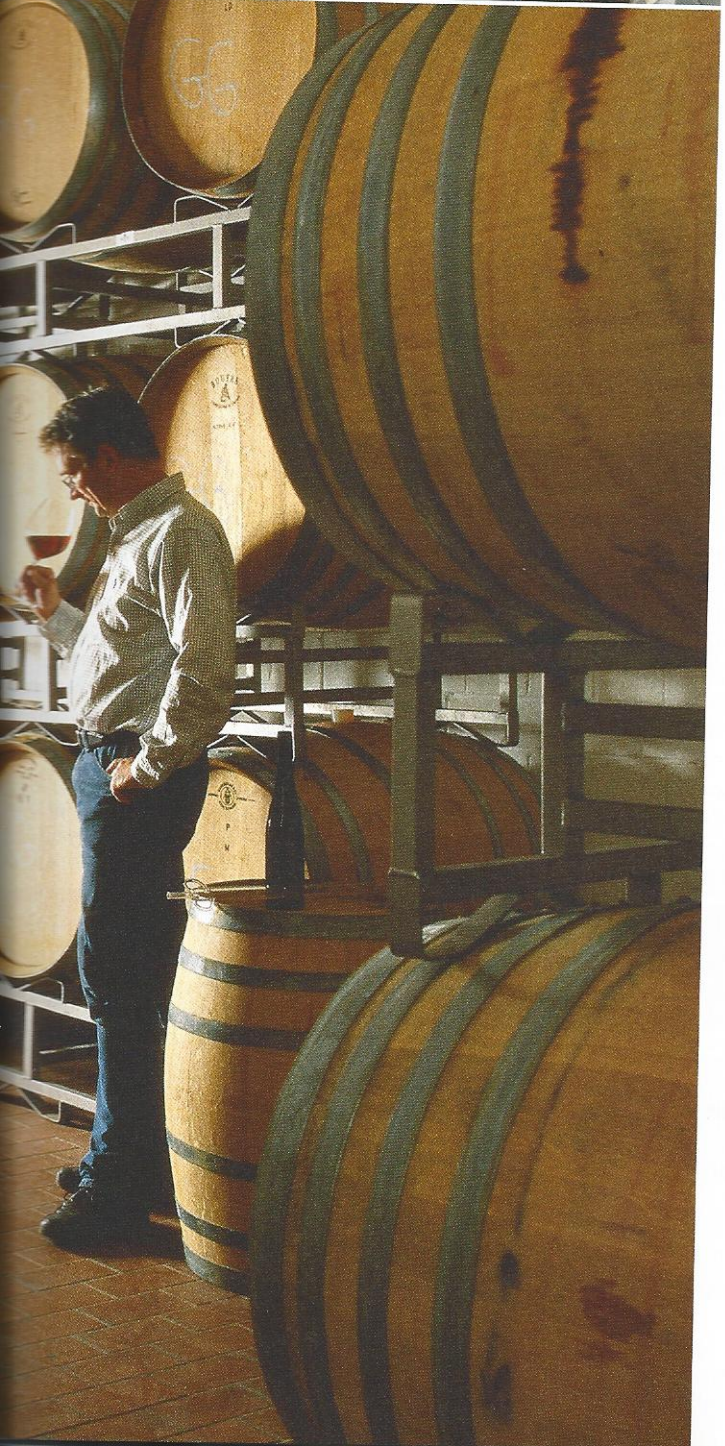
auch an einen Likörwein. Diesen baut er, im Unterschied zu den meisten Kollegen, ohne Holz aus und füllt ihn schon nach rund sechs Monaten als fruchtiges und deutlich vom zugegebenen Marc geprägtes Produkt ab. Der wahrscheinlich erste Schweizer, der mit mutiertem süßem Rotwein experimentierte, war der Bündner Manfred Meier. Seit 1995 bringt der Winzer aus Zizers seinen Vintage auf den Markt. Die Trauben – anfänglich nur Pinot Noir, heute je zur Hälfte Pinot und Diolinoir – werden seit 2005 nicht nur nach echter Portweinmanier mit Füßen gequetscht, Meier füllt den Wein auch in eigens aus Portugal importierte Dreiachtelliter-Originalflaschen ab. Müssig zu erwähnen, dass Niepoort himself den Anstoss zum Traubenstampfen gab. Allerdings ist Manfred Meier inzwischen selber überzeugt, dass das aufwändige Prozedere das einzig Richtige für diese Art Wein ist.

Woge schwappt in die Westschweiz

Sehr schöne und den Vorbildern aus dem Douro-Tal erstaunlich ähnliche Produkte bieten auch die Familien Donatsch in Malans, Baumgartner und Deppeler in Tegefelden, Wehrli in Küttigen und Stamm in Thayngen. In der Westschweiz, wohin die Woge ebenfalls geschwappt ist, sind die Auswirkungen zaghafter – wohl deshalb, weil in der Romandie eher ungespitzte Dessertweine Tradition haben (Flétris, Stroh- und Botrytisweine).

Interessant ist, dass Deutsche, Österreicher und Schweizer offenbar viel Wert auf die Verwendung von «Sprit» aus regionaler beziehungsweise eigener Produktion legen. Statt, wie es beim Port teilweise der Fall ist, mit neutralem Alkohol aus dem Ausland zu arbeiten, geben die Winzer hochprozentigen Wein-, Hefe- oder Tresterbrand von einem Brenner ihres Vertrauens zu. Bei den Bezeichnungen sind sie einfallreich. Einige kreieren Wörter rund um die (für sie verbotene) Ursprungsbezeichnung: Christian Roll drehte den Begriff um und nannte sein Produkt «trop», Thomas Stamm entschied sich für «oPORTun» – andere Produzenten spielen mit der portugiesischen Sprache und erfinden Weinnamen wie São Luca, Um Sonho oder União. 

**Peter Veyder-Malberg (o.l.),
Sohn Martin und Vater
Thomas Donatsch (o.r.),
Hansjörg Rebholz (r.).**



Spitzkoch Johannes King (r.), Sylt, und Dominic Symington aus der bekannten Portweindynastie.

„Port bleibt Port“

Eine Lanze für den echten Port bricht Johannes King, Küchenchef und Gastgeber im «Söl'ring Hof» auf Sylt. Symptome seiner Leidenschaft: eine der grössten Portweinsammlungen Deutschlands, das dringende Bedürfnis, jeden Herbst in Portugal Trauben zu stampfen, und ein jährliches Portweinwochenende für seine Gäste (Infos unter www.soelring-hof.de).

Johannes King, Sie sind ein absoluter Portweinfreak. Wie ist es dazu gekommen?

Ich bin 1963 geboren. Aus diesem Jahrgang gibt es einfach nix Gutes ausser Port, der war genial. So kam ich darauf - und seitdem bin ich besessen. Eine Klatsche muss ja jeder haben!

Heute steht auf Ihrer Karte im «Söl'ring Hof» nicht mal mehr Grappa.

Dafür 80 bis 100 verschiedene Portweine. Letztes Jahr Weihnachten habe ich zum Essen einen 94er Quinta do Vesúvio, 80er Graham's und 77er Taylor's offen ausgeschenkt. Wer lieber Rotwein wollte, hat jeweils ein Probierschlückchen Port gratis dazubekommen.

Sie fahren regelmässig zur Ernte ins Douro-Tal.

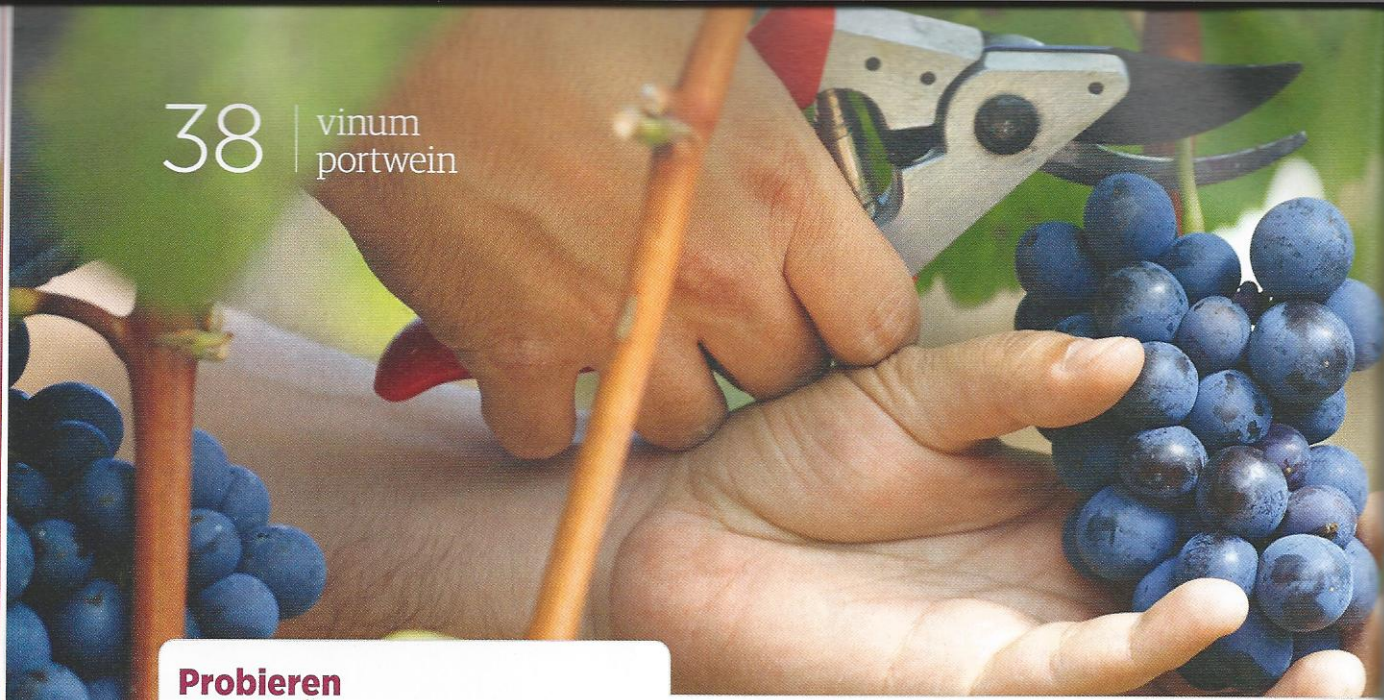
Man muss vor Ort den Boden fühlen und die Trauben schmecken. Ich bin seit Jahren eng mit der Symington-Familie verbunden, Dominic Symington kommt regelmässig zu unseren Portweinwochenenden im «Söl'ring Hof». Für meine Rente habe ich schon einen Plan: Dann werde ich Aushilfskoch auf ihrem Gut Quinta dos Malvedos im Douro-Tal.

Gibt es einen anderen Wein, der Ähnliches mit Ihnen anstellt?

Mmh. Ja, die Rieslinge von Prüm.

Und die deutschen Port-Verwandten?

Gut, aber nicht das Gleiche. Port ist eben Port. (bw)



Probieren

DEUTSCHLAND

**Markus Schneider, Ellerstadt
und Thomas Hensel
Bad Dürkheim (Pfalz)**
www.black-print.net und
www.henselwein.de

Übermut 2004

Pflaume und Feige im Duft;
enorme Dichte, viel Tiefgang.



**Ökonomierat Rebholz
Siebeldingen (Pfalz)**
www.oekonomierat-rebholz.de
X-periment 2006

Feiner Beerenduft; weich,
geschmeidig, hat viel Tiefgang.

**Weingut Roll
Dittelsheim-Hessloch
(Rheinhausen)**
www.weingut-roll.de
trop 2007

Likörwein von St. Laurent und
Dornfelder; Duft nach Feige,
Pflaumen und Bitterschokolade;
saftig, fruchtbetont, viel Herz,
Alkohol gut eingebunden.

**Staatsweingut Weinsberg
Weinsberg (Württemberg)**
www.staatsweingut-weinsberg.de

XP

Verschnitt aus älterem und
jüngeren Likörwein, Basis
überwiegend Lemberger sowie
neue Cabernet-Sorten. Nach
einigen Tagen Gärung Zusatz von
Weindestillat mit rund 75 Grad
Alkohol. Lagerung in Eichenfäs-

sern, mit 18,5 Grad Alkohol und
110 Gramm Restzucker unfiltriert
gefüllt. Brillanter Waldbeerenduft;
saftig, Spiel, viel Feuer.

ÖSTERREICH

**Günter Triebaumer
Rust (Neusiedlersee-
Hügelland)**
www.triebaumer.at
Geistreich 2007

Likörwein aus dem Saft des Rot-
weins «Weite Welt» (Cabernet
Sauvignon und Franc, Merlot),
mit 89-prozentigem Weinbrand
aus eigener Produktion gespritzt,
sieben Monate in gebrauchten
500-Liter-Fässern gereift. Fast
schwarz in der Farbe; Feige, Bit-
terschokolade, üppig, viel Feuer
und Temperament, fruchtbetont.

**Schlossweingut Graf Hardegg
Seefeld-Kadolz (Weinviertel)**
www.grafhardegg.at
Forticus 2005

Kräuter, Mandeln, Brombeere und
Bitterschokolade; elegante Fülle,
schönes Feuer.



**Kloster am Spitz –
Thomas Schwarz
Purbach (Neusiedlersee-
Hügelland)**
www.klosteramspitz.at

Vintage N° 5

Wurde im Jahr 2007 aus Blaufrän-
kisch erzeugt, mit 15 Jahre im Fass
gelagertem altem Weinbrand

aufgespritzt, auf Feintrub sechs
Monate in gebrauchten Barriques
gelagert und mit 18 Grad Alkohol
sowie 120 Gramm Restzucker
gefüllt. Faszinierender Wald-
beerenduft; feinmaschig, feurig,
komplex, lang.

**Monika Strehn
Deutschkreutz
(Mittelburgenland)**
www.strehn.at

Rotweinlikör

Keine Variante in Port-Manier,
sondern ein Rezept von der
Urgrossmutter mit Weinbrand,
Rum, karamellisiertem Zucker,
etwas Wasser und Rotwein. «Nur»
14 Grad Alkohol, aber sehr fein,
fruchtig und geschmeidig; duftet
nach Nüssen und Lebkuchen.

SCHWEIZ

**Weingut Donatsch
Malans, Graubünden**
www.donatsch-malans.ch
Pinot Noir Vintage 2009

Ein eindrücklicher Beweis,
was für ein Tausendsassa der
Blauburgunder ist. Thomas und
Martin Donatschs Vintage hat
verblüffend viel Ähnlichkeit mit
einem echten Portwein. Üppiges
Bouquet mit Noten
von Dörrobst, Zimt,
Weihnachtsgebäck,
Cognac und Schoko-
lade. Genauso glaub-
würdig «portig» gibt
sich der Vintage im
Mund: dicht, schmel-
zig, feurig, opulent
und lang. Der 09er
wird erst abgefüllt.



WeinStamm

Thayngen, Schaffhausen
www.weinstamm.ch
oPORTun Pinot Noir

In der Nase ein ausgeprägt
gen- und Korinthenduft
fer- und Eukalyptusnoten
komplexen Rumtopf-For-
men. Ausgewogen im Ge-
aromatisch, nicht zu viel
zu wenig Schmelz, eine
Fruchtherbe im Abgang
schönes Produkt auf der
von Pinot Noir, mehrere
gebrauchten Barriques



**Weingut Schlössli
Schafis, Bielersee**
www.weingutschloessli.ch
Vintage 2007 (Fasspr

In der Nase Gewürzbrö-
früchte, Schokolade und
nickel; auf der Zunge pl-
le Dichte, konzentriert
ausgewogen und fruchtig
Die Cuvée aus Pinot No-
und Diolinoir wurde mit
hochprozentigem Chas-
Weinbrand mutiert. Der
Vintage kommt nicht vor
Frühjahr 2012 auf den M-
Termin jetzt schon vor