



Portweine von Niepoort Ouro do Douro

Die längste Schlange auf einer Weinmesse erlebt man, wenn Dirk Niepoort an seinem Stand steht. Er ist einer der bekanntesten und sympathischsten Weinhersteller der Welt und besitzt viele positive Eigenschaften, hauptsächlich Bescheidenheit, Freundlichkeit, Ehrlichkeit und eine unglaubliche Passion, wenn es um die Herstellung und den Genuss des (Port)Weines geht. Axel Probst hat sich dem Phänomen Niepoort kostend genähert.

Seit 1842 produziert die ursprünglich aus den Niederlanden stammende Familie Niepoort Portweine. Ihre seit 1927 hergestellten Vintage Ports sind legendär und die Colheitas sensationell. Die fünfte Generation der Niepoorts, die Geschwister Dirk und Verena, bauen dieses Erbe hervorragend aus und positionieren sich als Hersteller mit einem einzigartigen Produktportfolio von erstaunderlicher Qualität.

Und dies, obwohl England, der langjährige Weltmeister im Konsum der Vintage Ports, nie ein nennenswerter Absatzmarkt der Niepoorts gewesen ist. Zum einen ist das durch die sehr begrenzten Produktionsmengen begründet. Vor allem aber durch die Weigerung der Familie Niepoort, ihren Namen auf dem englischen Markt in «Newport» abzuwandeln, so dass der englische Konsument in der Lage ist, den Firmennamen richtig auszusprechen. Ohne diese Anpassung, so der damalige Agent, sei auf dem englischen Markt nichts zu holen, «der Engländer trinkt nichts, was er nicht aussprechen kann».

Absatz, Märkte & Deklaration

Somit liegt der Absatzschwerpunkt der Niepoort-Portweine neben den deutschsprachigen Ländern in Belgien und den Niederlanden. Weltweit setzt die Firma

jährlich ca. 450.000 Flaschen Portwein ab, darunter 20.000 bis 30.000 Flaschen Vintage Port. Im direkten Vergleich mit den grossen Herstellern produziert Niepoort mit circa einem Prozent Marktanteil allerdings eher geringe Mengen. Die Niepoorts haben beim Port von jeher eine sehr strikte Deklarationsphilosophie und stimmen ihr Vorgehen nicht mit anderen Herstellern ab. Deklariert wird, wenn die Qualität stimmt! Niepoort hat in fast allen «split declaration»-Jahren beide Jahre deklariert, vorausgesetzt, die Qualität war entsprechend.

Stärken und (keine) Schwächen

Bei den meisten Portweinherstellern kann man klare Schwerpunkte ausmachen: Die einen produzieren hervorragende Aged Tawnys (10, 20, 30 und 40 Jahre) und Colheitas, die anderen legen mehr Wert auf Vintage Ports. Keinem anderen Hersteller ist es bisher gelungen, in beiden Kategorien über Jahrzehnte zu brillieren. Die Niepoorts sind einer von diesen Allroundern. Ihre Vintage Ports sind qualitativ ausserordentlich beständig, echte Ausfälle gibt es nicht, und ihre Colheitas geniessen auch bei der Konkurrenz einen exzellenten Ruf. Niepoort produziert seit vielen Jahren sowohl Portwein als auch hochqualitativen roten und weissen Wein und schafft es kon-

tinuierlich, in beiden Bereichen Spitzenleistungen zu erzielen. Gerade die Rotweine (Douro DOC tinto in Abgrenzung zu den Portweinen) haben in den letzten zwei Dekaden viel zur positiven Positionierung der Marke beigetragen, sie im letzten Jahrzehnt sogar dominiert.

Trotz der erheblichen Investitionen in neue «Produktionsstätten», wie einer sehr grossen Kellerei in Vila Nova de Gaia und der Quinta de Napoles im Douro-Tal, hat Niepoort seinen traditionellen Keller in Vila Nova de Gaia erhalten. Hier lagern die legendären Vintage Ports und Colheitas bis zurück in das 19. Jahrhundert. Führungen und Verkostungen in diesen Räumen sind stets ein besonderes Vergnügen. Authentischer kann ein Weinkeller nicht sein.

Besonderheiten

Darüber hinaus produziert Niepoort als einziger Hersteller immer noch die sogenannten Garrafeira Ports. Diese werden nach wenigen Jahren im grossen Fass in Demijohn-Flaschen abgefüllt. Demijohns sind sehr bauchige 12-Liter-Flaschen, die nach Dirk Niepoorts Aussage «halt so rumstanden und mit denen dann herumexperimentiert wurde». Nachdem die Ports in den Demijohns weiter gereift sind, werden sie in 0,75-Liter-Flaschen abgefüllt. Auf dem Etikett findet sich die Bezeichnung «bottled» mit Jahresangabe und «decanted» mit Jahresangabe, wobei die erste Angabe den Abfüllzeitpunkt in die Demijohns angibt.

Nach Dirk Niepoorts Aussage sind die Garrafeiras irgendwo zwischen Colheitas und Vintage Ports angesiedelt. Da man im Hause Niepoort von beidem etwas versteht, kann sich das Ergebnis der Garrafeiras regelmässig sehen lassen. Obwohl das Portweininstitut mit dieser Sonderrolle

NIEPOORT

nicht ganz glücklich war, hat es der weiteren Produktion der Garrafeira Ports kürzlich zugestimmt. Garrafeiras wurden in den Jahren 1931, 1933, 1938, 1940, 1948, 1950, 1952, 1967 und 1977 hergestellt. Pro Jahrgang werden ca. 1000 Flaschen produziert.

Niepoorts Weingüter

Die Niepoorts erwarben ihr Vorzeigegut Quinta de Napoles im Jahr 1987. Aus den Trauben dieser Quinta werden ausschliesslich Rot- und Weissweine hergestellt. Die Trauben für Niepoorts Portweine werden hauptsächlich im Cima Corgo angebaut, ca. 15 km um die Stadt Pinhão. Neben Pisco, seit 2003 im Niepoort-Besitz, existieren noch alte Pachtverträge mit Weinbauern aus der Region rund um das Vale Mendiz, die zum Teil noch mit Handschlag abgeschlossen wurden. Insgesamt verfügt Niepoort über ca. 62 ha Anbaufläche für die Portweinproduktion.

Team Niepoort

Obwohl in erster Linie Dirk medial präsent ist, wäre Niepoort ohne Dirks Schwester Verena im Hintergrund nicht das, was es ist. Verena koordiniert und organisiert den Betriebsablauf, was bei Dirks teils sehr spontanen Ideen bestimmt nicht immer einfach ist. Ein perfekteres Team könnte man sich bei der Führung eines solchen Unternehmens kaum vorstellen.

Neben den Geschwistern Verena und Dirk arbeitet seit vielen Generationen die Familie Nogueira mit. Derzeit ist «Zeze» Nogueira Niepoorts Kellermeister und sein Sohn Jose Rodrigo steht schon in den Startlöchern, um seine Funktion zu übernehmen. Im önologischen Bereich hat Luis Seabra die Fäden in der Hand. Er kümmert sich wesentlich um die Weinberge und das Blending (Verschneiden) der Portweine. Last not least ist Nick Delaforte mit von der Partie. Nicks Hauptaufgaben liegen in der Qualitätskontrolle der Ports und der Logistik.

Ruby Fabelhaft Max: Transparent dunkelrote Farbe. Floral frische, leicht würzige Nase. Fruchtiger Gaumen mit allerlei roten Beeren. **14/20 trinken**

Tawny Fabelhaft Moritz: Transparent orangefarben. Frisches Bouquet, leicht nussig. Samtiger Gaumen mit verhaltenen Haselnussnoten. Eleganter Abgang. **14/20**

10y Old White Tawny: Dieser weisse Tawny wird aus Portweinen hergestellt, die zwischen 6 und 19 Jahre im Fass reifen. Ölig goldene Farbe. Fruchtig und konzentriert in der Nase: Honig und florale Noten. Sehr komplexer Gaumen. Erst das zweite Lot dieser Art. Im November 2008 abgefüllt. **17/20**



10y Old Tawny: Leuchtende, dunkelrote, saubere Farbe. Leichte Holzöne und noch viel Frucht im Bouquet. Komplexer Gaumen mit allerlei Trockenfrüchten und einem Rest roter Pirmärruchtbläuten. Gut strukturierter Abgang. **16/20**

20y Old Tawny: Die 20y Old Tawnys sind wahre Preis-Leistungs-Sieger – auch bei Niepoort: Sauberes, helles Orange. Ansprechendes Nuss-Trockenfrucht-Bouquet. Die Primärfrucht ist vollkommen verschwunden. Am Gaumen reich an Rosinen- und Trockenpflaumennoten, sehr ausgewogen. **17/20**

30y Old Tawny: Farblich schon viel heller als der 20y Old. In der Nase extrem komplex und tief, mit Honig-, Malz- und Tofeenoten. Im Gaumen Marzipan, Holznoten und die Honignoten des Bouquets, sehr ausgewogen und komplex. Langer, voller und runder Abgang. Jeder, der diesen Tawny verkostet, versteht, warum die Niepoorts keinen 40y Old Tawny herstellen ... **18/20**

Very Dry Old: Bei diesem Port weiss selbst Dirk nichts anderes zu berichten, als dass er bereits 40 Jahre in der Flasche ist. Transparente, goldorange Farbe. In der Nase satter Honigkuchen, frische Noten und leichte Würze. Im Mund kommen die trockenen Noten viel stärker durch als im Bouquet. Leicht medizinischer Touch. **16/20**



2007 Crusted: Der erste Crusted Port der Niepoorts. Dunkelvioletten Farbe mit den für einen jungen Vintage Port typischen violetten Reflexen. Viel Frucht mit einer gut stützenden Säure- und Tanninnote. Langer, **17/20**

fruchtbetonter Abgang. Voll auf der Höhe eines Single Quinta Vintage Ports. **17/20**

2007 Late Bottled Vintage Port: Würzig-frisches und fruchtiges Bouquet, sehr ansprechend. Satte Tannin- und Säurestruktur im Gaumen, welche die Frucht überlagert. Noch liegen lassen. **16+/20**

2005 Late Bottled Vintage Port: Der aktuelle LBV der Firma zeigt neben der rotbeirigen Frucht eine würzige Nase mit Teernoten und viel Tabak. Am Gaumen voll und rund. Leichter, aber würziger als der Crusted Port, der im direkten Vergleich verkostet wurde. **16/20**

2003 Late Bottled Vintage Port: Relativ mattes Tiefrot, mittlere Struktur. Das Bouquet zeigt einen guten Fruchtmix aus Himbeeren und Johannisbeeren, hintergründige Würze, Mokka- und Röstaromen. Im Gaumen fruchtig, komplex, mit sehr gut proportioniertem Tanningerst. Ein exzellenter junger LBV, der noch Jahre liegen kann. Wie immer bei Niepoort unfiltered. **14/20**

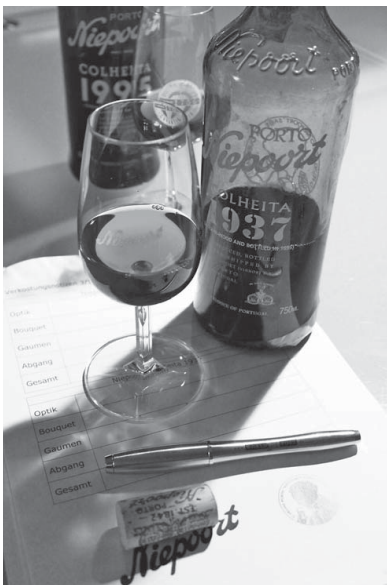
1981 Late Bottled Vintage Port: Dunkelrote, volle Farbe. Satte Schokolade, frische blumige Noten und Kaffee, am Gaumen noch Karamell. Langer, voller Abgang. Absoluter Überraschungssport. **17/20**

1998 Colheita (bottled 2009): «Weder Fisch noch Fleisch», sagt Dirk zu diesem Colheita, und er hat Recht. Dieser Port besitzt noch die Fruchtnoten eines Rubys und die leichte Trockenfruchtnote eines gealterten Tawnys. Insgesamt ansprechend, hatte aber noch nicht die Zeit, die für einen guten Colheita typischen Noten zu entwickeln. (Verkostung 2010) **16/20**

1995 Colheita (bottled 2010): Niepoorts Colheitas sind für den «long run» gemacht. Oft schneiden sie daher bei Verkostungen in jungen Jahren nicht so gut ab, lassen aber jetzt schon ihr Potenzial erkennen: Dunkelbraune Farbe. Elegantes, fast verhaltenes Bouquet mit Säure und Nussnoten. Am Gaumen angenehme Schärfe und ausgeprägte Nussaromen. Leichter, recht kurzer Abgang. Braucht noch mehr Zeit im Fass. **16/20**

1994 Colheita (bottled 2006/2003): Bei diesen beiden Colheitas konnte man klar die Unterschiede zwischen einer frühen und einer späten Abfüllung erkennen. Während der 2003 abgefüllte Colheita noch mehr durch Frucht und Frische beeindruckte, wirkte der drei Jahre später abgefüllte Port eher wie ein 20y Old Tawny: So wohl Bouquet als auch Gaumen zeigten mehr Trockenfrucht- und Nussaromen. Beide sehr gut. Kaufempfehlung! (Verkostung 2010) **17/20**

1988 Colheita (bottled 2008): Rotorangefarben, sehr klar und sauber. Mittelintensive Konsistenz. Nüsse und Trockenfrüchte im Bouquet, Datteln, Sultananen und Nussaromen. Voller, runder Gaumen, frisch, ohne jegliche störende Faktoren. Nussiger



1959 Colheita (bottled 1978): Transparent orangefarben. Walnuss, Haselnuss, Kaffee und Säure in der Nase. Für diese lange Zeit in der Flasche überraschend frisch. Leicht verhaltener, säureunterstützter Gaumen mit Kaffee, Malz und Toffee im Abgang. Austrinken! **17/20**

1937 Colheita (bottled 1995): Im Jahr 1995 waren die Niepoorts der Ansicht, dass der Colheita des Jahrgangs 1937 abschliessend auf die Flasche gefüllt werden sollte. Dunkelbraune Farbe mit grünlichen Reflexen. Tiefe, extrem komplexe Nase. Gut stützende Säure. Sehr integriert. Am Gaumen viel Mandeln, Datteln, Marzipan, Kaffee und Haselnüsse. Extrem langer Abgang. **18/20**

1934 Colheita (bottled 1995): Braunrot-beige Farbe, stark konzentriert. Elegantes Bouquet, perfekt eingebunden. Am Gaumen vordergründig Malz und Honig, dahinter Minze und Orangenschalen. Langer, frischer Abgang. **18/20**

1900 Colheita (bottled in den 1970ern): Bräunlich orange mit grünen Reflexen. Volle, konzentrierte Nase mit ausgeprägten Malz- und Kaffeetonen, hintergründig Karamell. Voller, toffeebetonter Gaumen, sehr konzentriert, Malz und Orangenschale. Sehr langer, voller Abgang. **18/20**

1863 Colheita (bottled 2003): Dieser Colheita ist 1972 auf Demijohns und 2003 auf die Normalflasche abgefüllt worden. Sehr intensive Farbe: leuchtendes Dunkelorange mit grünen Reflexen. Unglaublich konzentriert. Extrem intensives Bouquet, volle Honig-, Toffee- und Malznoten. Intensiver Gaumen, sehr ausgeprägte Holz-, Honig- und Karamellnoten. Voll, lang, ausgeglichen und komplex. Langer, fast unendlicher Abgang mit viel Malz und Toffee. Noch sehr jugendlich. (Verkostung 2009) **19/20**

1977 Garrafeira (bottled 1982, decanted 2005): Dunkelrote Farbe, komplexe Struktur. Viel Frucht und Schokolade in der Nase. Ausgewogener Gaumen mit viel Himbeere, Schokolade und Toffeetonen. Langer Abgang. Mehr Colheita als Vintage Port. (Verkostung 2010) **17+/20**

1964 Garrafeira (bottled 1971, decanted 1989): Rotorange leuchtende Farbe. Ausdrucksstarke, gealterte Nase mit einer sehr ansprechenden Frische. Am Gaumen viel Honig und Malznoten, Rosinen. Langer, frischer Abgang. Sehr schön. (Verkostung 2010) **17/20**

1948 Garrafeira (bottled 1953, decanted 1973): Rotbraune Farbe mit ausgeprägtem Wasserrand. Im Bouquet viel Säure, frischer Kaffee und Honignoten. Voller, integrierter Gaumen mit allerlei Trockenfrüchten und Akazienhonig. Komplexer, voller

Abgang. Sehr guter Vertreter dieser aussergewöhnlichen Portweinvariante. (Verkostung 2010) **18/20**

1931 Garrafeira (bottled 1938, decanted 1978): Volltransparent rotorange. Im Bouquet elegante Fruchtnoten, Akazienhonig, Malz und ganz schwach rote Beeren, schwache Minznoten. Frischer Gaumen mit Malz und Eukalyptus. Langer, vielschichtiger Abgang. Beeindruckend. **19/20**

2009 Vintage Port: Ausgewogenes Bouquet, würzige Frucht, Cassis, Himbeere und Schwarze Johannisbeere. Eleganter Gaumen mit sehr gut proportionierter Säure, Tannine und Frucht, hier überwiegen Schwarze Johannisbeere und Schwarzkirsche, Süssholz- und Veilchenaromen. Mittellanger Abgang. **17+/20**

2009 Bioma Vintage Port (Fassprobe): Aus rechtlichen Gründen firmiert die Lage

Niepoorts Vintage Port Pisca/Bioma

Seit mehr als 40 Jahren sind die Trauben aus Pisca Bestandteil von Vintage Ports. Dirk und sein Team haben seit der Übernahme von Pisca im Jahr 2003 viel unternommen, um die Qualität dieses 5 ha grossen Areals noch weiter zu steigern. Mit dem 2007er brachte Niepoort zum ersten Mal den reinrassigen Vintage Port Pisca heraus. Aufgrund von namensrechtlichen Gegebenheiten wurde der Pisca im Jahr 2008 in Bioma umbenannt. Der Pisca/Bioma liegt nach der Bearbeitung im *lagar* für mehrere Monate in 5000-Liter-Fässern. Ein Experiment, das die Niepoorts bereits mit dem legendären 1970er Vintage Port durchgeführt hatten. Niepoort reizt mit dem Pisca-Port auch die Bandbreite für die Abfüllung der Vintage Ports zeitlich weiter aus als die meisten anderen Produzenten. Laut einer Vorgabe des Portweininstituts müssen Vintage Ports bis zum 30. Juni des dritten auf die Ernte folgenden Jahrs abgefüllt werden. Wie lange Dirk Niepoort seinen 2009er Pisca, der also Bioma heisst, im Fass liegen lassen wird, weiss er noch nicht. Sicher aber dürfte sein, dass er ihn erst abfüllt, wenn er meint, dass der richtige Moment gekommen sei, ungeachtet der Statuten. Preislich verhält sich Pisca/Bioma ähnlich wie der reguläre Niepoort Vintage Port, obwohl Niepoort aus Marketinggründen auch in die Richtung eines Vargellas Vinha Velha, Nova Nacional oder Vesuvio Capela hätte gehen können.

Gaumen mit viel Karamell und Malznoten. Langer, voller und runder Abgang. Sehr gut gemacht. **17/20**

1986 Colheita (bottled 2010): Vollrote Farbe mit ausgeprägten Reflexen. Nuss-, Mandel- und Trockenfruchtonen in Mund und Nase. Langer, ausdrucksstarker Abgang. **17/20**

1983 Colheita (bottled 1993): Aus der Magnum auf Napoles verkostet: Transparent dunkelorange, wenig Wasserrand. Mittelintensive Nussnase, leichter Alkohol. Eleganter Gaumen mit hauptsächlich Mandel- und Nussnoten. Leicht müde, doch für einen nur zehn Jahre im Fass gelagerten Tawny beeindruckend. **17/20**

1970 Colheita (bottled 1989): Hellere Farbe als die Vintages des gleichen Jahrgangs. Intensive Haselnüsse und Mandeln im komplexen Bouquet. Langer, ausgewogener Gaumen mit Trockenfrüchten aller Art und viel Mandeln. Sehr langer, komplexer Abgang, frische Nüsse und Karamell. (Verkostung 2010) **18/20**

1966 Colheita (bottled 1985): Farbe rotorange, mit guter Struktur. Viel Säure in Gaumen und Nase, frische Nüsse und Honig. Im Mund samtig und ausgewogen, spürbar Toffee und Honig. Langer, voller Abgang. **18/20**

1962 Colheita (bottled 2007): In der Niepoort Lodge in Vila Nova de Gaia verkostet. Sehr erhabene Farbe, orange mit leichten Grünnoten. In der Nase Kaffebohnen, Haselnuss. Intensiv und vielschichtig. Am Gaumen ein toller Schmeichler: Nüsse, Trockenfrüchte, sehr tief und komplex. Ewiger Abgang. Perfekter Colheita aus der letzten Tranche dieses Jahres. (Verkostung 2008) **19/20**

NIEPOORT

«Pisca» nun unter Bioma. Im direkten Vergleich zum «klassischen Niepoort» noch intensivere florale Noten, Veilchen, Rosen und intensive Frucht. Süsser, voller und sehr komplexer Gaumen mit überwiegender Brombeer und Cassis, gut proportionierte Säure und Tannine. Langer, voller Abgang. **18/20**

2008 Bioma Vintage Port (Fassprobe): Der vormalige Pisca wird bereits jetzt in kleineren Fässern gelagert. Tiefe Struktur. Würzige Nase mit vollen, fruchtigen und floralen Noten, Schwarze Johannisbeere und leicht grüne Banane. Am Gaumen fruchtig mit leichter Säure und Tanninen, Pfeffer und Tabakblättern. Nicht klassisch, aber verführerisch. **17/20**

2007 Pisca Vintage Port: Tiefschwarze Farbe. Würzige Nase, verhaltene Frucht. Massiver Gaumen mit Säure, Alkohol und Tanninen. Mittellanger Abgang. Gefällt mir besser als der reguläre Niepoort Vintage Port 2007. Produktion: 5000 Flaschen. **17+/20**

2007 Vintage Port: Tiefe Struktur in der violett-schwarzen Farbe. Komplexes Bouquet, floral mit hintergründiger Würze. Auch im Mund ist dieser Port sehr komplex, ausgezeichnete Säure und Alkohol. Schokoladennoten, leichte Tannine. Ein ausdrucksstarker Vintage Port mit ausreichend Tiefe und Kraft. Produktion: 30000 Flaschen. **17/20**

2005 Vintage Port: Violette Reflexe in der dunkelroten Farbe. Verhaltene Bouquet mit Schwarzen Johannisbeeren und Kompositnoten. Voller Gaumen mit Kaffee und Cassis, leichte Tannine. Kurzer Abgang. Elegant. (Verkostung 2010) **17/20**

2003 Vintage Port: Schwarze Farbe mit noch ausgeprägten Reflexen. In der Nase Kaffee und Schwarze Johannisbeere, viel Primärfucht. Kräftiger, ausdrucksstarker Gaumen, massive Tannine, Säure und Frucht, wobei die Frucht nicht mehr so offensichtlich vorhanden ist wie in der Nase. Langer Abgang. Beginnt, sich zu verschliessen. **18/20**

2000 Vintage Port: Ausgezeichnete Struktur, dunkelrote Farbe mit Kirschreflexen. Fruchtiges, komplexes Bouquet. Kirsche am Gaumen, sehr komplex und tief, leichte Säure. Langer, ausgeglichener Abgang mit Veilchenaromen. Einer meiner Anwärter für den Port dieses hervorragenden Jahres! **19/20**



Das Douro-Tal aus der Vogelperspektive (Foto: A. Probst)

1997 Vintage Port: Dunkelrote Farbe. Kaffeenase, sehr schmeichelnd, unterschwellig Komplexität. Derzeit voll in der Reduktionsphase. Voller Gaumen, Schokolade und Frucht mit viel unterschwelligem Potenzial. Schöne Länge. Wirkt fast überextrahiert und es gibt bei vielen Flaschen Probleme mit Fehleraromen. (Verkostung 2009) **18/20**

1996 Vintage Port: Mittlere Struktur, kirschrote Farbe, leichter Wasserrand. Ausgeglichenes Bouquet mit ansprechender Tiefe und Johannisbeer-Fruchtnoten. Auch der Gaumen ist erstaunlich ausgewogen. Schokolade und rote Beeren. Langer, komplexer Abgang. (Verkostung 2009) **18/20**

1992 Vintage Port: Noch dunkler und voller in der Farbe als der 91er. Fruchtige Nase mit viel Länge. Voller, fruchtiger Gaumen, Säure, Tannine, Schokolade. Mittellanger, schokoladenbetonter Abgang. **17/20**

1991 Vintage Port: Altersgemässe Erscheinung, gute Struktur. Rassiges Bouquet, Pfeffer, Biss, unterschwellig rote Beeren. Erdiger Gaumen mit viel Charakter: Schokoladentöne und Finesse. Sehr gut. Langer Abgang mit Ecken und Kanten. Zeigt mehr Potenzial als der 92er. Diesen Port habe ich schon über 20-mal verkostet und war jedes Mal begeistert. Mein Jahrgangsfavorit! **18/20**

1987 Vintage Port: Der Überraschungssieger des Abends. Junge, klassische Farbe, leichter Wasserrand, gute Struktur. Pfeffer und viel Frische in der Nase, rassig. Sehr ausdrucksstarker, komplexer Gaumen mit viel Kaffee, Karamell, Pfeffer und Gewürzen, leichte Tannine, Säure. Langer, leicht säurebetonter Abgang. **18/20**

1985 Vintage Port: Die 85er haben ein Problem mit Fehleraromen in der Flasche und Niepoort ist davon ganz besonders betroffen. Meine persönliche Statistik lautet: vier von sechs Flaschen sind betroffen und nur eine zeigt wirklich, wie sie sich zeigen sollte. Daher hatte ich beim zweiten Teil der Probe drei Flaschen in der Hinterhand, um eine anständige Verkostungsnotiz zu erstellen – leider waren alle drei Flaschen mit diesem Fehlton behaftet. Hier eine alte Verkostungsnotiz von einer guten Flasche: Intensive Struktur, tief schwarze Farbe. Süss-würzige Nase, tolle Fruchtaromen, Lakritze, Teer. Der Gaumen hält sich exakt an die Aromen, die vom Bouquet vorgegeben werden. Überraschend kurzer Abgang, würzig. Kein Kauf Tipp. (Verkostung 2009) **17/20**

1983 Vintage Port: Frische dunkelrote Farbe. Kräuternase, gut strukturiert. Komplexe Kräuter im Gaumen, voll, alkoholisch. Mittellanger, frischer Abgang, leicht säurebetont. (Verkostung 2009) **17/20**

1982 Vintage Port: Ausgeprägter Wasserrand in der leicht wässrig wirkenden Struktur. Verhaltene Nase, leicht. Auch der Gaumen ist recht einfach, leichte Schokolade. Kurzer, verhaltener Abgang. (Verkostung 2009) **16/20**

1980 Vintage Port: Transparent dunkelrote Farbe, wenig Wasserrand. Fruchtige, tiefe, komplexe Nase. Voller, gut strukturierter Gaumen, stützendes Säure- und Tanningest. Derzeit in der Übergangsphase von der Frucht zu den Honig-Toffee-Aromen. Von beidem noch etwas, sehr komplex und vielschichtig. Tiefer, langer Abgang mit viel Schokolade. **18/20**

Steinfels
WEINAUKTIONEN

Das älteste Wein-Auktionshaus der Schweiz

Wir stehen Ihnen für Beratungen und Schätzungen zur Verfügung und nehmen Einlieferungen jederzeit gerne entgegen.

Nächste Auktion: 10. März 2012

Pfingstweidstrasse 6, CH-8005 Zürich | Mail: auktionen@steinfelsweine.ch
Tel. 043 44 44 800, Fax 043 44 44 840 | Homepage: www.steinfelsweine.ch

Der Katalog ist zehn Tage vor der Auktion auf der Homepage abrufbar.

NIEPOORT

1978 Vintage Port: Leichter Wasserrand in der sonst sehr guten Farbstruktur. Frucht und Toffee im Bouquet, sehr ansprechend und nicht zu intensiv. Am Gaumen leichte Frucht, Honig- und Karamellnoten. Schon sehr weit entwickelt. Mittellanger, ausgeglichener Abgang. **16/20**

1977 Vintage Port: Altersgemässe Erscheinung. Intensive Struktur. Ansprechende Frucht- und Malznoten, unterschwellig ist noch mehr vorhanden. Mittelintensiver Gaumen mit viel Honig und Toffee. Langer Abgang. Noch sehr verschlossen, aber viel Potenzial. (Verkostung 2009) **18/20**

1975 Vintage Port: Sehr helle, gereifte Farbe, Tawny-orange mit einem grossen Wasserrand. Orangenmarmelade in der Nase, recht verhalten, aber lebendig. Ausgewogener, aber leichter Gaumen. Voll entwickelt, wird nicht mehr zulegen. Kurzer Abgang. Austrinken! (Verkostung 2009) **16/20**

1970 «potta» Vintage Port: Perfekte orangefarbene Farbe, sehr gut strukturiert. Volles, rundes Bouquet mit viel Pflaume und Karamell, schon jetzt ausgeglichen, doch mit viel Druck. Sehr ausgewogener Gaumen, sehr hohe Intensität von allen notwendigen Zutaten. Die Frucht wandelt sich langsam in den Karamell-Honig-Toffee-Bereich. Sehr langer Abgang. Dieser Port wird sich perfekt in die 1927-1942-1945-1955-Reihe eingliedern. **19/20**

1970 Vintage Port: Normale Flasche. Die «normale» Flasche existiert sowohl mit aufgesprühtem als auch mit aufgeklebtem Etikett. Da die Niepoorts verschiedentlich Probleme mit ihren Flaschenlieferanten hatten, liess sich dies nicht verhindern – der Inhalt ist aber der gleiche! Auch der Vintage Port aus der «normalen» Flasche konnte überzeugen: Weitaus jünger in der



Optik, dunkler, mit noch frischem Dunkelrot und Reflexen. In der Nase fast verschlossen, mit viel Himbeere und Pflaume. Volle, intensive Frucht, fast noch Primärnoten erkennbar. Viel Pfeffer und Frische am Gaumen. Langer, frischer Abgang. Ein ganz grosser Port, der noch viel Zukunft vor sich hat. **19/20**

1966 Vintage Port: Tiefrote Farbe, erkennbarer Wasserrand. Tiefe, volle Struk-

tur. Im Bouquet Pfeffer, Schokolade und allerlei Gewürze, ansprechende Frische. Voller, komplexer Gaumen mit stützender Säure und vollen Toffee-Honig-Noten. Sehr langer, intensiver Abgang. (Verkostung 2009) **18/20**

1963 Vintage

Port: Sehr jugendliche Farbe, leichter Wasserrand. Intensives Honig- und Toffee-Bouquet. Weniger Frische als der 70er, aber doch eine ansprechende Tiefe. Voller Gaumen, komplex, aber nicht überschwänglich. Langer, leicht eindimensionaler Abgang. Der 1963er Niepoort wird den hohen Erwartungen an diesen tollen Jahrgang leider nicht gerecht. (Verkostung 2010) **16/20**

1960 Vintage Port: Der Überraschungssieger der Probe. Dem 60er hat kein Probennehmer, inklusive Dirk Niepoort, viel zugetraut. Volle tiefrote Farbe. Überraschende Frische in der überwiegend floralen Nase, ansprechende Komplexität, Minze und Tearomen. Frischer Gaumen, komplex und rund. Langer, intensiver Abgang. Der beste 60er bisher! **18/20**

1955 Vintage Port: Jugendlich volle Farbe. Frische Schokolade im Bouquet, voll und rund. Auch der Gaumen hält, was Optik und Nase versprechen: Malz, Honig, Toffee und Schokolade, stützende Säure und leichte Tannine, samtig. Extrem ansprechender, langer Abgang. Nahe an der Perfektion. (Verkostung 2010) **19/20**

1945 Vintage Port: Trotz ausgeprägtem Wasserrand zeigt sich dieser über 65 Jahre alte Jahrgangsport noch fast jugendlich: Volle orange-rote Farbe. Überaus intensive Kaffee- und Toffeenase, Malz und Honig, voll und komplex. Ganzheitlich integrierter und ausgewogener Gaumen mit überwiegend Honig- und Toffeenoten, leichte Haselnussaromen im Hintergrund. Extrem langer Abgang, der über verschiedene Stadien minutenlang präsent bleibt. Jetzt perfekt! (Verkostung 2010) **20/20**

1942 Vintage Port: Die Literflasche des 1942er Niepoort Vintage Port ist sicherlich einzigartig! Niepoorts Kommentar dazu: «Eine Ein-Liter-Portweinflasche hat für zwei Personen genau die richtige Grösse, vorausgesetzt, der andere trinkt nicht mit.» Intensive Struktur, ausgeprägt dunkelorange mit ganz leichtem Wasserrand. Ansprechende, extrem komplexe Nase mit viel Malz- und Toffeenoten. Malziger, voller



Gaumen mit viel Toffee und Kleeohnignoten. Langer, komplexer, leicht trockener Abgang. Spitze und jetzt auf der absoluten Höhe. Mindestens 3-4 Stunden dekantieren. (Verkostung 2010) **19/20**

1927 Vintage Port: Dunkle, fast jugendliche Farbe, optisch keinerlei Müdigkeit erkennbar. Überraschend frisches Bouquet mit viel Kaffee und Pfeffer. Voller, integrierter Gaumen mit viel Honig und Karamellnoten, hintergründig Sultaninen und getrocknete Datteln. Sehr langer, voller Abgang. Hält noch 10-15 Jahre durch. (Verkostung 2010) **18/20**

Resümee

Niepoort ist ein besonderer Hersteller und einer der letzten wirklichen Familienbetriebe. Während in der Portweinbranche derzeit ein Zentralisierungsprozess stattfindet, positioniert sich der relativ kleine Hersteller aufgrund seiner ständigen Innovationen und Weiterentwicklungen qualitativ im oberen Segment. Die Beständigkeit der Vintage Ports, Colheitas und Garrafeiras ist aussergewöhnlich, und auch die 10, 20 und 30y Old Tawnys halten jedem Vergleich stand.

In Deutschland hat sich Niepoort in letzter Zeit mit seinen Rotweinen, hauptsächlich dem «Fabelhaft», bereits einen guten Namen gemacht. Unter Kennern rangieren «Batuta» und «Charme» ganz oben. Dadurch sind die Niepoort Portweine ein wenig in den Hintergrund getreten. Völlig zu Unrecht, wie ich meine, denn eine Flasche Niepoort Port ist in allen Qualitätsbereichen eine Entdeckung, in den grossen Jahren der Vintage Ports und Colheitas sogar ein absoluter Hochgenuss!