**An-den-vier-Enden-der-Welt.de**
**Lifestyle-Lounge - News**

# Niepoort in Portugal: Die weltweit bekannte Marke für legendäre Portweine aus dem Douro-Tal

26. Juni 2026

Rund 120 Kilometer **östlich** der **nordportugiesischen Stadt Porto** schlängelt sich der **längste Fluss** der **iberischen Halbinsel** durch eine **atemberaubende Tallandschaft** – das **Douro-Tal**. Hier wird **seit zweitausend Jahren** auf **Schiefer** und **Granit Wein angebaut**, es ist eines der **ältesten Weinanbaugebiet weltweit**, inzwischen mit **geschützter Herkunftsbezeichnung**. **2001** wurde das **Gebiet** des **Alto Douro** zum **UNESCO-Weltkulturerbe** ernannt.

Es war **Anfang** des **19. Jahrhunderts**, als vor allem **Engländer** im **Tal** des **Douro** in **Weinhandel** und **Weinbau einstiegen** und meistens **von London aus** die **Geschäfte** regelten. Dann kam das Jahr **1842**, als eine **Familie aus** den **Niederlanden zuzog** und in **Vila Nova de Gaia** an der **Atlantikküste** ein **eigenes Portweinhandelshaus gründete**: die **Familie Niepoort** mit **Franciscus Marius van der Niepoort** als **Familienoberhaupt**.

Seitdem widmet sich die immer **jung gebliebene Familie** insbesondere der **Herstellung** von **exquisitem Portwein** und schöpft aus ihren **Erfahrungen** aus **Diskurs**, **Leidenschaft** und **familiärem Zusammenhalt** von **fünf Generationen**. Sie haben **Niepoort** zu einem der **weltberühmtesten Portweinhäuser** und **Top-Portwein-Erzeugern**

**der Welt** und inzwischen auch zum **erfolgreichsten Tafelweinhaus Portugals** geformt.

**Seit 2005 leitet Dirk Niepoort** das **Unternehmen** mit **Unterstützung** seiner **Schwester Verena**. Dirk ist **derjenige** in der **Familiengeschichte**, der das **Unternehmen** in vielerlei Hinsicht auf eine **völlig neue Basis gestellt** und zu **völlig neuen Dimensionen geführt** hat. Das ist kein Wunder, denn wer im **Tal des Douro steht**, kommt schnell auf den **Gedanken**, dieser **einzigartigen Weinlandschaft mehr als Portweine entlocken** zu **können**, zu **wollen** und zu **müssen**. **Dirk** hatte das **Glück,** dass sein **Vater Rolf** vielleicht nicht bereitwillig, aber versöhnlich den **Ankauf eigener Rebflächen** und den **Einstieg** in die **Rot**- und **Weißweinwelt akzeptierte**. Das **begann** mit dem **Erwerb** der **Quinta de Nápoles** und **do Carril** im **Cima Corgo** und der **Vinifizierung** der **ersten trockenen** roten **Redoma-Weine**, mit denen Dirk **international großes Aufsehen** erregte und mit deren **Erfolg** eine **neue Ära** bei **Niepoort begann**. **2012** kam die **neu gegründete Quinta de Baixo** hinzu und **2014** die **Quinta da Lomba** am **Fluss Dão**. Insgesamt wurden **15 Hektar neue Weinberge** angepflanzt und **10 Hektar** mit **Reben** im **Alter von mehr als 60 Jahren** sorgfältig **erhalten**.

Für **Dirk** war es **ungeachtet** seines **Innovationsdrangs** von **Anfang** an immens **wichtig**, die über die Generationen **bewährten Traditionen nicht** einfach zu **ignorieren**, sondern auf ihnen mit **Respekt aufzubauen**. So fiel es ihm auch **leichter**, seinen **Vater mitzunehmen**, als er **begann**, seine **unkonventionellen Einfälle** im Betrieb mit **grenzenlosem Engagement umzusetzen**. Seine **Neugier** schlug schon bald in **inspirierende Visionen** um, die er **schrittweise**, aber **vehement realisierte**. Dabei **stützte** er sich stets auf **seinen Perfektionismus**,

**seine Liebe zum Detail** und auf **seinen Mut**, ständig **Neues** zu **wagen**. Dabei **erkannte** er immer **an**, dass **Wein** ein **Produkt** der **Natur** ist, eine **Komposition** von **Rebsorte**, **Boden** und **Klima** – des **Terroirs** eben.

Eine der wohl **genialsten Marketingideen** nicht nur bei **Niepoort** oder in **Portugal**, sondern in der **Weinwirtschaft überhaupt** war **2002** die **Weinkollektion FABELHAFT**, deren **Name** von den als **Fabeln** bezeichneten **Tiergeschichten** abstammt, von denen die von **Wilhelm Buschs Raben Huckebein** mit seiner **Likörorgie** eine gewisse, wenn auch angesichts des **tragischen Ausgangs** recht **ambivalente Beziehung** zum **Weingenuss** herstellt. **FABELHAFT** war nicht nur labelmäßig, sondern auch **geschmacklich** ein **qualitativ solider**, **gut trinkbarer** und auch **erschwinglicher Wein**. Er wurde ein **überragender Erfolg** und ließ die **ganze Welt aufhorchen,** die diesen wahrlich **fabelhaften** und **eleganten Rot- bzw. Weißwein** aus **Portugal** voller **Lebensfreude genoss**: Die **Flaschen** haben noch heute **für jeden Markt** ein **eigenes** und **originelles Etikett**, **entworfen** von **lokalen Künstlern**. Die **Labels erzählen** jeweils eine **Geschichte**, die an **kulturelle Werte** der **einzelnen Länder anknüpft** und zusätzlich ihr **Verhältnis zum Wein abbildet**. Insofern ist dann auch die **Bezeichnung** teilweise **modifiziert**, **neben FABELHAFT** gibt es **Diálogo**", „**Conversa**" oder „**Drink me**". In **Deutschland** erscheint **FABELHAFT** mit **Max** und **Moritz** auf dem **Etikett** – **Max**, der **Frische** und **Fruchtige**, **Moritz**, der **Sanfte** und **Elegante**. Stets sollen die **Weine Lebensfreude** und die **Herkunft** aus dem **Douro-Gebiet präsentieren**.

Angesichts des **familienspezifischen engen Verhältnisses** zur **Natur** war es **konsequent**, dass sich **Niepoort** längst den **Grundsätzen** des **biodynamischen Weinbaus zugewandt** hat. Es war schon immer einer

der **wichtigsten Grundsätze** von **Dirk**, im **Weinberg** die **Natur** zu **schonen** und im **Keller** den **Trauben** und **Weinen** weitestgehend **freie Fahrt** zu geben.

Eine von **Dirks aktuellen Aktivitäten** ist der **Anstoß** der **Bewegung NAT'COOL**, mit der er **zusammen** mit **verschieden Winzern** aus **Portugal** und **anderen Ländern** einen **Trend** zu *„**puristischen**, **authentischen** und **unkomplizierten Weine**, die **Lust** aufs **Trinken** machen*" **bestärken** will. Neben einem eher **niedrigen Alkoholgehalt** sollen **Aroma**, **Gaumengefühl**, **Transparenz** und **Farbe** des Weins in den **Vordergrund rücken** und mit möglichst **wenig Eingriffen** in die **Natur** das **Terroir schmecken** lassen. **NAT'COOL** bringt **Leichtigkeit** und **Schwung** nicht nur in die in **Literflaschen abgefüllten Weine**, sondern in ein **Leben voller Spaß** und **Gemeinsinn**.

Im **Douro-Tal** werden von **Niepoort** etwa **70 Hektar Rebflächen bewirtschaftet**. Hier sind **Dirks Sohn Daniel** und der **Weinmacher Luís Pedro zuständig**, während die **Herstellung** der **Portweine** in **Vale de Mendiz** im **Pinhão-Tal** Dirks langjähriger **Weggefährte Nick Delaforce betreut**. In den **Weinbergen** von **Niepoort** im Duoro-Tal wachsen **Rebsorten** wie **Dona Branca, Bical, Codega do Larinho, Gouveio, Rabigato** und **Viosinh**. Es sind die **alten**, **bewährten Sorten**, von denen bislang **keine durch internationale Sorten ersetzt** wurde. Sie **verstehen** sich **bestens** mit den **geologischen** und **klimatischen Besonderheiten** der **Region**. Die **Vegetationsperiode** ist **warm** und **trocken**, was bekanntlich am ehesten **rote Sorten lieben**.

Die **Kellergewölbe** von **Niepoort** in **Vila Nova de Gaia** bergen so manches **Geheimnis** der **Weinbereitung**, das von **Generation zu**

**Generation weitergegeben** wird. Hier war immer **entscheidend**, dass nach **Perfektion** und **höchster Qualität gestrebt** wird.

Der **internationale Erfolg** der **Portweine** wie der **Rot- und Weißweine bestätigt** nicht nur den **richtigen Weg**, sondern ist **Vorbild** für die **gesamte Weinwirtschaft Portugals**. Darüber hinaus hat **Dirk etliche Projekte initiiert** und sich **weit über Portugal hinaus** engagiert. **Gemeinsam** mit **Ernst Loosen vinifizierte** er den berühmten Wein **Graacher Himmelreich**. **Dirk engagierte** sich auch **betrieblich** und **familiär** an der **Mosel**: **Gemeinsam** mit seinen **Söhnen Daniel** und **Marco** und dem **Winzer Philipp Kettern gründete** er in **Piesport** das **Weingut Fio**. Mit seiner **damaligen Frau Dorli Muhr** wiederum **gründete** Dirk das **Weingut Muhr-Van der Niepoort** im **Carnuntum** in **Niederösterreich**. Eine **weitere Gründung** war das Weingut **Quinta de Baixo** in **Bairrada**. Ein **anderes Projekt** sind die **Douroboys**: **5 Starwinzer assemblieren alle fünf Jahre** aus ihren **besten Fässern** eine **Magnum**, von den nur **750 Stück in** den **Handel** kommen.

Auch **nach 180 Jahren Familiengeschichte** sind es die **hochwertigen Portweine**, die die **bedeutendste Rolle** im Reich der **Marke Niepoort Vinhos** spielen. Damals waren es **hervorragende Vintage Ports**, mit denen das **Handelshaus Niepoort** erst in **Portugal** und dann **weit darüber hinaus bekannt** wurde. **Heute** sind es auch die **Ruby**- und **Tawny Ports** und die **berühmten Colheitas** und **Garrafeiras**. Der **Ruby reift** für etwa **drei Jahre** im **Barrique**, der **Tawny** ein wenig **länger** in **kleinen Portwein-Pipes**. Wie der Vintage Port ist auch ein **Colheita** ein **Jahrgangs-Portwein**, der aber **mindestens zehn Jahre** lang in **kleinen Eichenfässern oxidativ ausgebaut** wird. Die **Garrafeiras** werden **wie anno dazumal** in **Demijohns vinifiziert**, das

sind **bauchige Glasballons** mit **acht** bis **elf Litern Fassungsvermögen**. Rund 4.**000** davon **erwarb Niepoort Ende** des **19. Jahrhunderts** aus einer **Glasfabrik** in **Oldenburg**. Es war **Eduard Marius Niepoort**, der mit dem **Jahrgang 1931** die **Tradition** des **Garrafeira begründete**.

**Info-Kasten: Die Generationen der Familie Niepoort**

Die **Geschichte** des **Hauses Niepoort** haben **sechs Generationen** in einer bemerkenswerten Weise **geschrieben**: Immer waren es **zwei Generationen**, die **zusammen** einen **erfolgreichen Übergang** der **Familien- und Unternehmensgeschichte gestaltet** haben. **Weitergeben** hieß das **Zauberwort**, das alles erklärte. Das **bezog sich** stets auf die **gemeinsame Leidenschaft** für **Wein** und für das **Douro-Gebiet**, auf den **Respekt** vor den **Traditionen** und auf den **unbändigen Drang** zu **neuen kreativen Wegen**.

Als **1842** der **damals 29jährige**, im **holländischen Hilversum geborene Kaufmann Franciscus Marius van der Niepoort** nach **Portugal zog** und mit dem **Portweinhandel begann**, besaß er **weder eigenes Land** noch **Weinberge**. **Franciscus heiratete Francisca Louisa Elisabeth Ehlers** und **starb** am 7. März **1887** in **Porto**.

Schon **1848 stieg** mit seinem **Sohn Eduard Karel Jackob** die **zweite Generation ins Geschäft ein** und **schaffte es**, sich weiterhin an **Portweinen hoher Qualität** zu **orientieren** und damit den **Ruf** des **Niepoort-Hauses** zu **festigen**. Nachdem **Eduard** mit **64 Jahren verstorben** war, **übernahm 1890** der **damals 22-jährige**, wissenschaftsbegeisterte **Sohn Eduard Marius** die **Führung** des **Familienunternehmens**. Erst im **Alter** von fast **90 Jahren** beschloss er, die **Leitung** des **Unternehmens abzugeben**, um sich seiner

**Sammelleidenschaft** für Bücher, Briefmarken, Münzen oder Zugfahrkarten zu **widmen**, an die sich seine **Enkel Dirk** und **Verena** noch gut **erinnern**. **1927** kam die **vierte Generation** mit **Eduard Rudolf van der Niepoort**, kurz **Rolf** genannt, **in** den **Betrieb**. **Rolf** blieb dem **Douro-Tal fest verbunden** und **investierte ungeachtet** der **portugiesischen Revolution** und einer **Finanzkrise weiter** in das **Geschäft**.

Rolfs in **Porto geborene Sohn Eduard Dirk Van der Niepoort stellte ab 1964** die **Weichen**, die **Niepoort** zu dem **bedeutendsten portugiesischen Weinproduzenten** gemacht haben. **Dirk** hatte **keine Winzerausbildung**, sondern ein **Wirtschaftsdiplom** der **Universität St. Gallen** mit einem **Praktikum** bei **Mövenpick** und in der **Cuvaison Winery** in **Kalifornien**, was beides sein **Interesse** am **Wein** erst richtig **verstärkte**. Durch **Zukäufe** von **Weingütern Ende der 80er Jahre wandelte** sich das **Portweinunternehmen** zu einem **breit aufgestellten Weinanbaubetrieb**. Mit **mehr** oder **weniger Zustimmung** seines **Vaters Rolf** konnte **Dirk** mit **Experimenten** und **Innovationen Weine kreieren**, die bald schon **nicht nur in der Familie**, sondern in **Portugal** und der **Welt Lob** und **Anerkennung** fanden. **1987 übernahm** er den **Betrieb** auch **formal von** seinem **Vater**.

**Seit 2004** wirken **Dirks Kinder Daniel**, **Marco** und **Ana Niepoort** als **nächste Generation im Unternehmen** mit. **Seit 2020** nimmt der **älteste Sohn Daniel** wesentlichen **Einfluss** auf die **Vinifikation** der **Weine**. **Marco** kümmert sich um die **Kontakte** von **Niepoort** zum **deutschen Markt** und **entwickelt** das **FIO-Projekt** an der **Mosel** weiter, auf das noch einzugehen sein wird.

**2023** wurde **Dirk** in die **„Hall of Fame"** des **Wein-Magazins DECANTER** aufgenommen. Auch wenn er inzwischen **zur lebenden Legende geworden** ist, so ist der **über 180 Jahren bewährte zwei-Generationen-Übergang bereits angelaufen**. **Fortsetzung folgt**…

Wir konnten **sechs Portweine** von **Niepoort Vinhos verkosten.**

**Dry White**

Dieser **weiße Portwein** wird aus den **weißen Rebsorten Malvasia Fina**, **Viosinho** und **Gouveio** aus den **Weinbergen Covelinhas** und **Pombal** in der **Douro-Region hergestellt**. Die **jüngsten Rebanlagen** stammen aus den **frühen 1980er Jahren** und stehen auf **Schieferböden**. Die **Trauben** lagen **längere Zeit mit Schalen** und **Stielen auf der Maische bevor abgepresst** wurde. Nach **Unterbrechung** der **Gärung** durch den **Brandweinzusatz reifte** der **Port ein Jahr lang** im **großen Eichenholz**. Danach kam er **für mehr als drei Jahre** in **Eichenbarriques**.

Im **Glas** strahlt der weiße Port in einem eher dunklen Gold. Er offeriert duftige **Aromen** von Mandeln, Haselnüssen und Honig mit verschiedenen winzigen Fruchtrichtungen, bei denen Limonen, Birnen und Äpfel mitmischen. Im **Mund** zeigt er sich mit seinen herausragenden Nuss- und Mandelaromen und einer dezenten Honignuance kraftvoll und erstaunlich frisch. Die **gut strukturierte** und **keineswegs aufdringliche Süße** kommt mit einer Anmutung von Quitten daher und ist gut verbunden mit dezenten Karamellnoten. Im langen konzentrierten **Abgang** kommen noch einmal seine feinen **Fruchtnote**, sein **dichtes Volumen** und seine **Ausdrucksstärke** zur

Geltung. Ein **mit dem nahtlos integrierten Weinbrand hervorragend ausbalancierter, geschmeidiger Portwein**. Servieren Sie ihn gekühlt als trockenen Aperitif: pur, auf Eis mit einer Zitronenscheibe oder in Sekt oder einem portugiesischen Espumante. Er passt auch gut zu Desserts wie Crème brûlée oder Crema Catalana und ist die ideale Basis für Cocktails und Mischgetränke jeder Art.

**Trudy Ruby**

Das ist ein frischer Portwein im **Ruby Stil** aus dem schon beschriebenen **innovativen Nat Cool Konzept** von **Niepoort**. **Trudy** ist eine **Komposition** aus **Weinen aus unterschiedlichen Jahrgängen** zumeist der **letzten drei Jahre**. Dabei kommt es zur einer Art **Assemblage** nahezu **unzähliger Rebsorten** wie **Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão, Tinta Francisca, Tinta Amarela, Sousão**, **Tinta Roriz** und weitere. Die **Rebstöcke** stehen vorwiegend im **Tal** von **Vale de Mendiz** im **Herzen** der **Region Cima Corgo** auf **Schieferboden** und sind **bis zu 40 Jahre alt**. Die **Trauben** wurden im Sinne des **Frischeziels** dieses Portweins grundsätzlich **früh gelesen**. **Ausgebaut** ist der Portwein in **großen, alten Holzfudern**. **Abgefüllt** wird in **Literflaschen**, um schon damit das **easy drinking** zu **signalisieren**.

Aus dem **Glas** outet sich der dunkelrote **Trudy** mit frischen **aromatischen Zügen** von Kirschen, Brombeeren, Heidelbeeren und roten Pflaumen. Er umhüllt die **Zunge** mit **Energie** und prägnanter **Frische** und kommt herrlich **feinherb** herüber. Die **lebendige Säure,** die **Primärfuchtigkeit**, der **Extrakt** und die **feinen Tannine** unterstützen einen **energischen, akzentuierten Abgang**. Ein **zeitgemäß cooler unkomplizierter Portwein – easy drinking**, aber mit **Charakter** und **großer Klasse**. Genießen Sie ihn als Solisten oder in

raffinierten Cocktails – für den beschwingten Genuss und leidenschaftliche Momente.

**2021 LBV Late Bottled Vintage unfiltered**

Der **Late Bottled Vintage** ist eine **Portwein-Kategorie**, die in den **60er Jahren populär** wurde – sie **füllte** die **Lücke** zwischen den **Tawnys** und den **Vintage Ports**. Es wurden **ausgesuchte körperreiche Portweine** mit **hoher Qualität** aus dem **Jahrgang 2021 assembliert**. Bei dem **Late Bottled Vintage** kommt es auf die **jahrelange Fassreife** an – der **Jahrgang 2021 reifte über vier Jahre** in großen **Holzgebinden**. Verwendet wurden **Trauben** unter anderem aus den **Rebsorten Sousão, Tinta Amarela, Tinta Cão, Tinta Francisca, Tinta Roriz, Touriga Francesa** und **Touriga Nacional**.

Bereits in der **Nase** macht der **2021 LBV** mit charaktervollen Eigenschaften auf sich aufmerksam: jede Menge Fruchtnoten von reifen Kirschen mit Anmutungen von Nüssen, Karamell und Marzipan. Am **Gaumen** vermählen sich Nüsse, Karamell und Marzipan mit reifen Zwetschgen und extravaganten Partnern wie Amarenakirschen und Schlehen. Eine herrlich **salzige Mineralik**, **deutliche Tannine** und eine **harmonische Süße** prägen den unendlichen, durchaus **sanften Abgang**. Ein **kraftvoller, vollmundiger** und **gut strukturierter Portwein** mit **imposanter Harmonie**, der sich gut trinken lässt: pur mit Eis oder in einem feinen Cocktail. Er begleitet auch gerne einen Blauschimmelkäse.

**Colheita 2009**

**Colheita** bedeutet „**Ernte**" und **Colheitas** sind **Tawny-Portweine** aus einem **einzigen Jahrgang**. Im **Gegensatz** zu **LBVs** müssen sie **mindestens sieben Jahre im Fass** gelegen haben, doch bei **Niepoort**

ist es **Tradition**, einen **Colheita** noch **länger reifen** zu lassen. So war der **Colheitas 2009 über zehn Jahre** im **Holzfass Pipa**. Er ist **assembliert** aus den **Rebsorten Sousao, Tinta Amarela, Tinta Francisca, Tinta Roriz, Tinto Cao, Touriga Franca und Touriga Nacional**. Die **hohe Qualität** und die **Komplexität** dieses **Colheitas 2009** ist etwas **Besonderes**, war doch die **Ernte** der **Trauben** im **August** und **September 2009** aufgrund **extremer Hitze** sehr **schwierig**. Der **Wein reifte** in den **Kellern** von **Vila Nova de Gaia** in **kleinen Eichenfässern**.

Im **Glas** funkelt der **Colheita 2009** in schillernden Farben von Bernstein über Mahagoni bis Orange. Das **Bukett** vermittelt einen aromatischen Eindruck getrockneter Früchte von Rosinen über Aprikosen bis zu Datteln und Feigen. Immer wieder wehen leichte **Lüftchen** von Orangenzesten, Nüssen und Karamell aus dem Glas dazu ein Hauch von Vanille, Zimt und eine florale Note Richtung Veilchen. Am **Gaumen** präsentiert er eine aktive Süße und eine solide Balance zwischen präsenter Säure und Fruchtigkeit. Kirschen, Schlehen, reife Zwetschgen, florale Noten und ein leicht salziger Karamellton sind gut wahrnehmbar. Das lange **Finale** ist **tiefgründig**, **intensiv**, hat eine dezente **Röstaromatik** und generiert eine überraschende **Frische**. Ein **hochwertiger, charakterstarker Portwein** mit einer **seidigen Textur** und einer **hochkomplexen, schön oxidativen Aromatik**. Lassen Sie diesen Portwein nicht in Cocktails verschwinden, sondern genießen Sie ihn als Digestif oder Aperitif oder zu einer Platte mit gereiftem Käse oder etwas mutiger zu einer großen Auswahl verschiedener Schokoladensorten.

**20 Years old Tawny**

Das ist ein Portwein, der **aus verschiedenen Weinen** aus den **tiefsten Ecken** der **Villa Nova de Gaia-Keller assembliert** wurde, die im **Durchschnitt 20 Jahre alt** sind, das heißt tatsächlich, dass **einige Partien** „nur" **12 Jahre**, andere **50 Jahre** alt sind. Er **reifte jahrelang** in **uralten Eichenpipes**, die **kaum noch Tannine abgeben** und in denen der **Wein sehr langsam oxidiert**. **Je länger** ein **Tawny** in diesen **550-Liter-Pipes reift** und **atmet**, **desto heller**, **feiner** und **komplexer** wird er. Die **Rebstöcke** der **Sorten Touriga Nacional, Franca, Tinto Cão, Sousão, Tinta Roriz** und anderer stehen zumeist in **Steilhängen** auf **Schieferboden** und sind **teilweise über 70 Jahre alt**.

Ein verführerisches **Bukett** entweicht dem Glas, das wie alter Cognac brilliert. Es begegnet uns aber keineswegs lediglich ein exotische Fruchtpotpourri mit seichten blumigen Beigaben. Hier geht es robuster zu mit einem hochkomplexen dichten Panorama von Datteln, Feigen, Zimt, einem großen Potpourri gerösteter Nüsse und einer dezenten Fruchtduftigkeit von getrockneten Aprikosen, Granatapfel, Amarenakirschen und überreifen Zwetschgen. Robust heißt hier nicht plump, daher umkreisen so gegensätzliche Aromen wie Zimt, Orangenzesten, blonder Tabak, Nuss-Nougat, Mokka, Karamell und eine zarte Kräuterwürze die Nase und fordern zum endlosen Herumschnüffeln auf. Über die **Zunge** quillt er üppig süßlich, aber mit einer imposanten Frische. Die Bukett-Aromen gehen nicht unter, sondern werden mit jedem Schluck intensiver und kleiden den Gaumen dicht und differenziert aus, ohne dass die kandierten Früchte klebrig oder marmeladig werden. Alles gleitet harmonisch in ein langes **Finish**. Wie **bei allen klassischen Edelsüßen** ist die **Balance** der **Schlüssel zum Genuss**. Es kommt auf das **Zusammenspiel** von **strukturierter Säure, Fructose-Süße** und **sanfter Würze** im

**oxidativen Ausbau** an. Alles ist hier mit dem **wärmenden Alkohol** von **20 Volumenprozent einfühlsam** und **nuancenreich ausbalanciert**. In diesem **Portwein** haben wir der **genialen Komposition** die **erstaunliche Saftigkeit**, die **energische Substanz**, die **konzentrierte Textur** und die **geheimnisvolle Komplexität** zu verdanken. Sie dürfen mit diesem Wein gerne von einer Foie Gras Patè (nicht zu verwechseln mit einer germanischen Gänseleberpastete) oder einem schokoladigen Dessert ablenken oder ihn gleich als Solisten reichen. Lassen Sie sich Schluck für Schluck süchtig machen, vielleicht beginnen Sie auch zu träumen.

**Vintage Port 2024**

Zum **krönenden Abschluss** unserer **Präsentation** stellen wir einen **Portwein** vor, der erst **im September** dieses Jahres **auf den Markt kommen** wird: den **Vintage Port 2024**. Es ist ein Port, der am **11. März 2026**, dem **Geburtstag** von **Dirk Niepoort**, offiziell **zum Vintage deklariert** wurde. Zugleich **bezieht** er sich auf das **Geburtsjahr** von **Lima** und **Eduardo Niepoort**, der **neuen** und **sechsten Generation** der Familie. Nur **25.000 Flaschen** werden davon **abgefüllt**, eine vergleichsweise **extrem geringe Anzahl**, die **schon jetzt** als **Subskription angefragt** werden kann und mit Sicherheit **schnell vergriffen sein** wird.

Die **Trauben** für diesen **außergewöhnlichen Portwein** kommen insbesondere von den **Rebsorten Sousao, Tinta Amarela, Tinta Cao, Tinta Francisca, Tinta Roriz** und **Touriga Franca**. Die bis zu **100 Jahre alten Rebstöcke** stehen auf etwa **400 Metern Höhe** im **Cima Corgo**, dem **Herzstück** des **Douro-Tals**. **Vergoren** wurde **spontan** im **traditionellen Lagare** als **Full-Bunch**, **nach** dem **Weinbrandzusatz reifte** der **assemblierte** Wein **24 Monate** im **großen Holzfass**.

Das **Jahr 2024** war im **Douro-Gebiet** zwar von reichlich **Regen** im **Frühjahr**, aber von einem so **milden Sommer** geprägt, dass die **Reben ungewöhnlich langsam,** aber **gleichmäßig** und **entspannt reiften** und die **Öchslegrade** sich so **schleppend aufbauten**, dass **sehr spät geerntet** wurde. Die **lange Vegetationsperiode** hat gleichwohl den **hohen natürlichen Säuregehalt bewahrt** und den **Trauben Eigenschaften mitgegeben**, die letztlich zu einem **einzigartigen Portjahrgang** führten.

Ein **Vintage Port** ist die **beste Qualitätsstufe** eines **Portweins**. Nur **herausragende Jahrgänge** werden zu **Vintage-Jahrgängen erklärt**, wobei **jedes Portweinhaus** eine **eigene Entscheidung** trifft, die sie dann dem **Portweininstitut meldet**. Ein derart **deklarierter Portwein** wird in **Flaschen abgefüllt** und **reift 20 bis 30 Jahre in der Flasche** weiter. In der **Fachwelt** weckt der **Vintage 2024 Erinnerungen** an **legendäre Jahrgänge** wie **1945, 1960, 1970** oder **2005**.

Wir konnten eine **Fassprobe** der **finalen Cuvée verkosten**.

Im **Glas** funkelt der Wein in einem intensiven Goldton mit einem bernsteinfarbenen Randschimmer. Er **duftet** energisch in fruchtige Richtungen von Amarena-Kirsche, Schlehe, Heidelbeere und Aprikose, dazu ein Hauch von Mandeln, Safran und zarten Wiesenblumen bis Holunderblüten. Immer wieder drängelt sich ein markanter Ton von Süßholz nach vorne. Am **Gaumen** breitet sich der Port köstlich süß, konzentriert und würzig zugleich aus. Zu den vielfältigen Aromen aus dem Bukett kommen der Geschmack von heller Schokolade, reifen Zwetschgen, Cassis, Datteln, Akazienhonig und eine winzige Minznote hinzu. Auf der Zunge erscheint

überraschend ein pikanter Touch mit einer leisen Anmutung von Pfeffer. Das lange, nuancenreiche **Finale** wird von **vibrierender Säure**, **reifen, samtigen Tanninen** und einer de**utlichen, kühlen Schiefer-Mineralik** gestützt und lässt Assoziationen an Mandelnougat, Marzipan und Lavendel aufkommen. Obwohl dieser Portwein **noch sehr jung** ist, **imponiert** er sowohl mit seiner **perfekten** und **präzisen Balance** zwischen **souveräner Fruchtigkeit**, **Säuregerüst** und **herkunftsbezogener Mineralik,** als auch mit einer **knackigen Frische** und **fester Textur ohne erdrückende Opulenz**. Ein **großer hochkomplexer** und **eleganter Portwein**, der **Tradition**, **Innovation** und **Noblesse mit Spannung ins Glas** bringt und den man **schon jetzt genießen** kann. Sie können ihn aber auch **würdevoll reifen lassen** und locker **dreißig bis fünfzig Jahre** lang **alle fünf Jahre** eine **Flasche öffnen**. Sie brauchen also **keinen Frosch** mehr an die **Wand zu werfen**, denn mit einem **Glas** dieses **Ports** kommt **jedes Mal** ein **Prinz zu Ihnen**.

## WISSENSWERTES ÜBER PORTWEIN

Die **„Entdeckung" des Portweins** begann wie ein Märchen: Es waren einmal zwei junge Burschen, die von einem großen Handelshaus in Liverpool nach Porto zum **Abt von Lamego** geschickt wurden, damit sie dort alles über den Weinhandel lernen. Der Abt weihte sie in das **Geheimnis** ein, wie der Wein lange haltbar gemacht wird und damit über weite Strecken transportiert werden kann: **Während** der **Gärung** setzte man ihm **Branntwein** zu, so dass er süß und fruchtig wurde. Es waren die Jahre nach **1678**, als die Engländer den portugiesischen Wein als wohlschmeckenden süßen Portwein **nach England** brachten und in die gehobene Gesellschaft einführten. Anbau, Kellerei und Handel des Weins waren zwar in portugiesischer Hand, der **Exporthandel** in Porto wurde aber zu einem großen Teil von den **Engländern** übernommen, die englische **Bezeichnungen** für die

Weine einführten, die bis heute erhalten geblieben sind. Seit vielen Jahren regelt ein strenges **portugiesisches Weingesetz** die Portweinherstellung vom Anbau über Ausbau und Lagerung bis zum Export. Das Gebiet der Portweinherstellung ist durch die "**Regiao Demarcada**" gesetzlich geschützt.

Die **wichtigsten roten Portwein-Trauben** sind Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinta Amarela, Tinta Barocca, Tinta Cão und Tinta Roriz. Die **Reben** kommen hauptsächlich aus **zwei Gebieten**:

- Dem ***Baixo Corgo*** um die Stadt **Peso da Regua** im westlichen Teil des Douro-Tals. In der Nähe des Atlantiks sind die Niederschlagsmengen höher als landeinwärts und die Temperaturen niedriger. Die Weinberge sind weniger steil und die Erdschicht auf dem Schiefergestein ist tiefer und fruchtbarer. Von hier stammt etwa die Hälfte aller Portweine, vor allem die leichteren **Ruby**- und **Tawnyqualitäten**.

- Im ***Cima-Corgo*** rund um den kleinen Ort **Pinhão** wird etwa ein Drittel des Portweins hergestellt. Das Klima ist heißer und trockener, die Hänge sind steil, felsig und karg. Hier sind die berühmten **Quintas** der **Spitzenerzeuger** angesiedelt.

Um die gewünschten **Tannine** aus der Beerenhaut zu erhalten, wird die Maische mit Holzstößeln oder ähnlichen maschinellen Methoden zerquetscht und manchmal sogar noch gemäß alter Tradition **mit bloßen Füssen zertrampelt**. Der eigentliche Vorgang, der den Douro-Wein zu Portwein macht, ist der **Benefício**: Das **Aufspriten** des gärenden Mostes mit hochprozentigem Weinbrand. Heute wird die Gärung sämtlicher Portweine durch Zugabe von **Weinbrand** mit ca. 77% bzw. Weindestillat von 98% gestoppt. Der Zeitpunkt des Stoppens beeinflusst den verbleibenden **Restzucker**. Je nach Stil des Herstellers und Art des Portweins entscheidet der Kellermeister, wieviel (natürlicher) Zucker im Wein verbleiben soll. Je weiter der Wein bereits vergoren ist, desto weniger Brandwein wird

hinzugefügt, weil bereits ein höherer Alkoholgehalt aus der Gärung vorhanden ist. Es kommt nämlich darauf an, die **gesetzlich vorgeschrieben** Volumenprozente **Alkohol** zu erreichen und sie auch nicht zu überschreiten: zwischen 18 und 21 %.

Der aufgespritete Wein verbleibt normalerweise ein halbes Jahr im **Douro-Tal** und wird danach in die großen **Portweinkellereien** nach **Porto** gebracht, wo der eigentliche **Reifungsprozess** von mindestens zwei Jahren in Tanks aus Holz oder neuerdings auch aus Stahl oder auf der Flasche stattfindet.

Portwein kann nach **Farbe** oder nach **Qualität** und **Lagerungsart unterschieden** werden. Häufig begegnen einem aus dem Bereich der **roten Portwein-Sorten** drei Bezeichnungen: **Ruby, Vintage** und **Tawny**.

**Ruby Ports**

Es sind **rubinrote bis ganz dunkle Ports**, die **jung** abgefüllt wurden. Der einfache *Ruby* ist ein etwa 3-jähriger rubinroter Portwein. Er wird aus Weinen verschiedener Jahrgänge verschnitten und trägt keine Jahrgangsangabe.

**Vintage**

Der *Vintage* stammt aus einer **einzigen Ernte** und wird nach 2-3 Jahren abgefüllt, um dann in der Flasche über **Jahre** und Jahrzehnte zu **reifen**. Anfangs ist er dunkellila, mit zunehmendem Alter verliert er an Farbe und wird immer heller bis zu einem **zarten Orange**. Anfangs ist er schroff und unausgeglichen. Mit der Zeit wird er elegant, filigraner und harmonisch, weil sich Alkohol, Zucker, Extrakt und Gerbstoffe ausbalancieren. Fast alle Handelshäuser deklarieren einen Vintage nur in den **allerbesten Jahren**. Ansonsten bringen sie

ihn als **Single-Quinta-Vintage** oder **Vintage-Character Port** heraus, der von einem Top-Weingut des Herstellers aus hochwertigen Weinen stammt.

**Tawny Ports**

*Tawnys* sind anfangs hellrote Weine, denen man die Farben des Fasses ansieht: Mit zunehmender Lagerung verlieren die Weine ihr Rot, werden tabakfarben und **bräunlich**; sehr alte *Tawnys* zeigen oft einen Anflug von Olivgrün. *Tawnys* haben typischerweise Aromen von Trockenfrüchten wie Dörrobst, Feigen und Datteln. Sie sollten **nicht** allzu **lange gelagert** werden, zumal sie sich in der Flasche nicht wesentlich weiterentwickeln.

**Weiße Ports**

Die von **weißen Rebsorten** erzeugten Portweine sind nach dem **Süßegrad** eingeteilt: von extra dry/extra seco bis sweet/dolce. Weiße Ports werden immer seltener im Fass gelagert und eher in **Stahltanks** ausgebaut.

➪ mehr **Infos** über **Niepoort**

**https://www.niepoort.pt/de/**

© für die Website: Detlef Rosenbaum

E-Mail: **info@an-den-vier-enden-der-welt.de**

**Vier-enden-der-welt@t-online.de**