

Für alle, die mehr über Wein wissen wollen

WEINWISSE

Die Top-Neuerscheinungen auf der «Place de Bordeaux»
Top Napa Valley Schrader • Weinreise Südafrika



4 Die Top-Neuerscheinungen auf der «Place de Bordeaux» Teil 2

9 Domäne Serrig goes Bordeaux • **10** Montes' Muse – Hommage an Aurelio Montes Frauen

13 Kellerei Bozen: Neue Superior-Serie «TAL» • **14** Top Napa Valley Schrader mit neuem Jahrgang

16 Rares von den Douro Boys • **18** DVO • **19** Weinreise Südafrika - Paradies für Feinschmecker

RARES VON DEN DOURO BOYS



Foto: Axel Probst

Der spektakuläre Blick über das Douro-Tal

The boys are back in town – Zwei Jahrzehnte Douro Boys

von Axel Probst

Wirklich weg waren sie ja nie, die fünf Weingüter Quinta do Vale Meao, Quinta do Vallado, Van Zellers, Niepoort und die Quinta do Crasto, doch in den vergangenen zwanzig Jahren haben ihre Weine und Portweine eine atemberaubende Qualitätssteigerung hingelegt und die Bekanntheit der Region, der Portweine und der Douro-Weine im Besonderen enorm vorangetrieben.

Die Idee war recht simpel: Da das Portweininstitut beim Marketing nicht übermäßig aktiv war (und leider immer noch nicht ist), haben allen voran **Dirk Niepoort** und **Cristiano van Zeller** vor rund zwanzig Jahren die **fünf Gründungsmitglieder** zusammengetrommelt, um eine **gemeinsame Marketing-Kampagne** zu entwerfen. Die jahrelange Wein **PR-Beraterin Dorli Muhr**, damals noch Dorli Niepoort, hat dann beim Mittagessen in die Runde gefragt: «Boys, we have to do something» und somit die Idee der **Douro Boys** ins Leben gerufen, die sie seitdem hervorragend organisiert und betreut. Und auch die jetzige Generation hat das Wine-making im Douro-Tal in neue Sphären katapultiert und den qualitativen und preislichen Anschluss an die großen Weingebiete der Welt erreicht, wie kaum ein Winzer außerhalb dieser Gruppe.

Die Fünf haben aber über die Jahrzehnte nicht nur ihre eigenen Weine und Portweine promoviert, sondern zudem bereits aus vier Jahrgängen einen Rotwein und drei Mal einen Portwein gemeinsam abgefüllt. Die vier Rotweine stammen aus den fantastischen Jahren 2005, 2011,

2017 und 2021, die zwei Vintage Ports von den Jahrgängen 2011 und 2017 und in 2023 wurde ein Very Old Tawny Port mit alten Vorräten von allen beteiligten Häusern abgefüllt. Die Weine und Ports der Douro Boys wurden ausschließlich auf Auktionen in Portugal auktioniert. Innovative Lose wurden zum Beispiel mit 2017er Magnums Port und Wein und einem Surfkurs mit Miguel Roquette von der Quinta do Crasto, einem Abendessen mit Francisca van Zeller, einer Runde Golf mit Xito Olazabal von der Quinta do Vale Meao oder Schach mit Dirk Niepoort aufgerufen. Die Weine wurden ausschließlich in Magnums (rund 750 Flaschen pro Jahrgang) und in weniger als hundert Doppelmagnums, die Ports nur in rund 300 Magnums abgefüllt. Heute erreichen sie im Sekundärmarkt schon vierstellige Summen, wenn es denn überhaupt noch welche zu kaufen gibt.

Die Douro Boys haben sich seit der Gründung nicht verändert. Natürlich haben die älteren Gründungsmitglieder **Vito Olazabal (Vale Meao), Dirk Niepoort, Cristiano van Zeller, Jorge Roquette (Crasto) und Joao Alvarez**

Ribeiro (Vallado) längst viele Aktivitäten an jüngere Familienmitglieder übertragen, doch sie waren nie offen für Neu-Aufnahmen. Der Verkauf der Quinta do Vale D. Maria an Aveleda hat allerdings dazu geführt, dass die «persönliche Mitgliedschaft» von Cristiano und Francisca van Zeller nun über ihre jetzige Marke «van Zellers» fortgeführt wird.

VERKOSTUNGSNOTIZEN DER DOURO BOYS WEINE UND PORTWEINE

Beim Blending bringt jeder der fünf Hersteller zwei Proben aus verschiedenen Lagen bzw. Fässern mit. Ohne zu wissen, welchen Hersteller oder welche Lage man für den Verschnitt verwendet, werden dann aus diesen zehn Mustern die drei besten Blends ausgesucht, die abschließend noch ein Finetuning mit den verbleibenden (Port)-Weinen erfahren. Dann wird der Sieger gekürt und später abgefüllt. Die Trinkfenster beziehen sich immer auf das Magnumformat.

2005 Douro Boys Cuvée: Blickdichte, tiefrote Farbe mit intensiven violetten Reflexen. Frische, volle rotbeerige Frucht, Himbeere, Kirsche, spürbare Frische. Am Gaumen feine Tanninstruktur, spürbare Säure, erst dahinter die volle, frische balancierte Frucht mit Himbeere, Kirsche und Schokolade. Langer, noch leicht adstringenter Abgang. 19/20 2030 – 2080

2011 Douro Boys Cuvée: Völlig blickdichte, tiefschwarze Farbe ohne erkennbare Reflexe. Strukturierte komplexe Nase mit Pflaumen, Himbeeren, Kirsche und Schokolade. Kompakte Frucht am Gaumen, Tannine und sehr gut stützende Säure. Langer, voller Abgang. 18+/20 2030 – 2100

2017 Douro Boys Cuvée: Intensive Reflexe in der tiefdunkelroten Farbe. Balancierte Frucht in der Nase mit Tabak und spürbarer Säure, Tabak und Schokolade. Softe, aber spürbare Tannine, sehr gut stützende Säure am Gaumen, verhaltene rotbeerige Frucht am Gaumen. Ein langer, elegant-balancierender Abgang. 18/20 2030 – 2080

2021 Douro Boys Cuvée: Strahlende Reflexe in der transparenten, dunkelroten Farbe. Klassische, frische Nase mit Himbeere und Erdbeere, im Hintergrund feinste Würznoten, weißer Pfeffer und ein Hauch Tabakblätter. Feine, reife Tannine am Gaumen, frische rotbeerige Frucht und sehr gut stützende Säure. Langer, unerschwinglich komplexer, präziser Abgang. 18/20 2030 – 2080

2011 Douro Boys Vintage Port: Mittelintensive violette Reflexe in der fast schwarzen Farbe. Fantastische Konzentration bei gleich-

zeitiger Balance in der schwarz- und rotbeerigen Frucht mit hintergründigem Tabak. Feines Tanningerüst, balancierte Cassis-, Kirsch- und Schokolade am Gaumen, perfekt stützende Säure. Frischer, voller, langer, vielschichtiger Abgang. Einer der besten Vintage Ports dieses grandiosen Jahrgangs. 19+/20 2040 – 2200

2017 Douro Boys Vintage Port: Neben allen fünf einzelnen Douro-Boys-Vintage Ports des Jahrgangs 2017 verkostet: Volle, tiefrote Reflexe in der blickdichten, violett-schwarzen Farbe. Veilchen, Schokolade, Himbeere, Kirsche und Cassis in der Nase, hintergründig Zitrusfrucht. Schokolade und würzige, minimal süße Frucht am Gaumen, weißer Pfeffer, Milkschokolade. Langer, frisch-floraler Abgang. In 350 Flaschen abgefüllt, haben diese rund 400 Euro pro Flasche bei der Versteigerung 2019 im Sixth Sense Hotel in Portugal erzielt. 18/20 2040 – 2130

Douro Boys Very old Tawny Port (bottled 2023): Bei der Präsentation im April 2023 in Vila Nova de Gaia verkostet: Dunkelorange-rote, volltransparente Farbe. Toffee, Nussmix, Honig, Malz und Kaffee im balancierten Bouquet. Sehr gut integrierte, frische Säure am Gaumen, Kaffee, Toffee und Karamellnoten. Auch im langen Abgang sehr gut säurebalanciert. 19/20 –2060

Verkostungsnotizen ausgewählter alter Portweine der Douro Boys Vorverkostung 2023 «The Luxury of Time»

1940 Van Zellers White Colheita: Wie bei den Kopke Colheitas kann man die Farbe von einem Tawny (aus roten Trauben) mit gleichem Alter nicht unterscheiden. Volltransparente, braunorange Farbe. Frische Orange, Kaffee, sehr gut balanciert. Cremige Textur, die gut durch die Säure gestützt wird. Orange, Malz, Kaffee. Langer, frischer Abgang. 18/20 –2040

1863 Niepoort Garrafeira: Diesen Wein habe ich besonders (mit Daniel Niepoort) genossen, da er in meinem Geburtsjahrgang 1970 vom Pipa mit 550 Litern Inhalt in den Glas-Demijohn mit rund 18 Litern und in Daniels Geburtsjahrgang 1992 vom Demijohn in die Flasche abgefüllt wurde. Zusätzlich ist man von einem Portwein, der im Magnumformat für 100.000 Euro versteigert wurde, ohnehin beeindruckt, auch ohne ihn probiert zu haben. Wenn man ihn dann probieren kann, ist man umso beeindruckter. Und das noch neben vielen anderen großen Tawnies aus dem 19. Jahrhundert, die am gleichen Tag der Douro Boys-Verkostung präsentiert wurden: Volltransparente mittelrot-orange Farbe mit einem Hauch grün-oliv Reflexen. Unglaublich frische, balancierte Nase. Kräutermix, Malz, Kaffee, atemberaubende Komplexität. Auch

am Gaumen irre. Tiefgründig, ohne dick zu wirken. Kaffee, Schokolade, Teenoten. Kräuterfinish. Langer, vielschichtiger Abgang. Historisch in vielerlei Hinsicht! 20/20 –2100

Niepoort VV (bottled 2012): Zum 160. Jubiläum von Niepoort wurde der legendäre VV neu aufgelegt. Der jüngste Wein im Verschnitt ist 80 Jahre alt, der älteste vom Jahrgang 1863. Transparente dunkelbraun-orange Farbe mit gold-orangen Reflexen. Ein Hauch Douro-Bake, komplexe, tiefgründige, mehrschichtige Nase mit Orange, Kaffee, einem Hauch Malz und weißem Pfeffer. Langer, sehr gut säuregestützter Abgang. 19/20 –2100

Niepoort VV (bottled in the 1970s): Die korrekte Frage nach der Verkostung des neuen VV im Niepoort Keller ist natürlich, wie denn der alte VV jetzt dagegen schmecken würde. Denn dann wird umgehend eine geöffnet, die vorher nicht auf der Verkostungsliste stand: volltransparente mittelrot-orange Farbe. Intensiv-komplexe Nase mit Malz, Honig und finessenreichem Kräutermix. Am Gaumen wird die Nase logisch fortgeführt. Kräutermix, Kaffee, Honig, Malz. Hat in der unglaublichen Intensität ein wenig nachgelassen und wirkt balancierter als vor einer Dekade. 19/20 –2080

Vallado Tributa: Nach Taylors Scion einer der ersten sehr alten Tawnies eines namhaften Produzenten auf dem Markt – Tributa ist ein Tribut an die große Dame des Portweins, Dona Antonia Ferreira, deren direkte Nachkommen nun die Quinta do Vallado leiten. Mit rund 3.000 Euro Marktpreis erhält man einen perfekt verpackten, sehr authentischen, alten Colheita: Fast blickdichte, schwarz-rote Farbe mit golden-oliv Reflexen am Rand. Viel dickflüssiger als die daneben verkosteten Ws und anderen Ports aus dem 19. Jahrhundert. Rustikale



Die Douro-Boys haben den Ruf und die Bekanntheit der Portweine und anderen Douro-Weinen stark vorangetrieben

RARES VON DEN DOURO BOYS

Kaffeefnoten in der Nase, vielschichtige Kräuter. Dichter, strukturierter Gaumen mit Kaffee, Schokolade, einem Hauch sehr gut stützendem Aceton. Ein sehr langer und komplexer Abgang. 19/20 –2070

1888 Antonio Bernardo Ferreira Colheita «ABF» (bottled 2016): Zum 300. Jubiläum der Quinta do Vallado 2016 abgefüllt. Nur 900 Flaschen existieren von diesem speziellen Portwein, der von einer Nachbarquinta Vallados stammt. A. B. Ferreira war 1818 der erste Ferreira, der die Quinta erwarb. Völlig blickdichter Farbkern mit erkennbarem Wasser- rand, leicht stumpfe Reflexe. Tiefe komplexe, aber balancierte frische Nase mit finessenreichem Kräutermix, Kaffee, Malz, unerschwingliche Nussnoten. Vielschichtiger tiefgründiger Gaumen mit perfekt stützender Säure, die am Gaumen ein «auf-und-ab» zwischen Süße und Säure gibt. Kaffee, Teenoten, Schokolade. Tiefer, unglaublich langer, vielschichtiger Abgang. 20/20 –2100

Quinta do Crasto – Honore (bottled 2015): Zum 400. Geburtstag der erstmaligen Erwähnung der Quinta do Crasto 1615 wurde zu Ehren von Constantino de Almeida ein Honore Wein (ein einmaliger Blend der beiden Crasto Top-Lagen Maria Teresa und Ponte) und ein very old Tawny Port abgefüllt. Der Tawny wurde aus drei sehr alten Fässern verschnitten und in 400 sehr aufwändige Flaschen abgefüllt. Grün-goldener Rand in der nahezu blickdichten, leicht stumpfen Farbe. Sehr gut balanciert, aber komplex und intensive Kaffee-, Honig- und Malznoten, Orange. Minimal mitschwingende Süße. Sehr viskoser Gaumen, wirkt zunächst dick, dann kommt eine Mischung aus Schokolade. Ein langer und voller Abgang. 18/20 –2050

Foto: Axel Probst