



## Portwein – verstärkter Wein mit Zukunft

Weine wurden ursprünglich zur Haltbarmachung verstärkt. Durch Beigabe von zusätzlichem Alkohol wird die Gärung gestoppt. Obschon heute andere Konservierungsmethoden zur Verfügung stehen, wird an der Verstärkung festgehalten, weil bei der Herstellung – vor allem bei der Lagerung in offenen Fässern – Charakter, Farbe und Geschmack des Produkts im Sinne des Konsumenten vorteilhaft beeinflusst werden können.

SONIA PETIGNAT-KELLER, ILM AGROSCOPE  
[sonia.petignat@agroscope.admin.ch](mailto:sonia.petignat@agroscope.admin.ch)

Am Beispiel Portwein haben wir uns informiert, wie die Verstärkung funktioniert. Dazu besuchten wir neben den bekannten Marken «Calem» und «Sandeman» in Porto zwei Weingüter im Douro-Tal (Abb. oben), die Quinta Pacheca und die Quinta Nova. Besonders interessant war auch eine Besichtigung der Destildouro LDA in Folgosa, eine der zwei grossen Destillationsanlagen in Portugal. Ein Gespräch mit dem technischen Direktor Bento Amaral vom Instituto dos Vinhos de Douro e do Porto (Abb. 1) rundete die Informationen insbesondere in Bezug auf die Regulation des Herstellprozesses sowie der Prüfung der Weine und Destillate ab.

### Der Grundwein

Der Grundwein für die Herstellung von Portwein darf nur aus dem DOC-Gebiet im Douro-Tal stammen. Er ist in mancher Hinsicht mit Wein aus dem Bordeaux zu vergleichen, kommt aber aufgrund der vorteilhaften klimatischen Bedingungen auf einen höheren Zuckergehalt. Im Douro-Tal gibt es 38 verschiedene Rebsorten. Davon werden heute aber im Wesentlichen nur noch sieben zur Portweinherstellung verwendet. Die Appellation wird mit einem sehr strikten System kontrolliert, das bereits 1756 etabliert wurde (siehe Kasten). Die Produzentin Maria Serpa Pimentel von der Quinta Pacheca (Abb. 2) erzählte, dass in ihrem Betrieb das Auspressen der Trauben noch immer in althergebrachter Art und Weise mit blossen Füßen in den Lagars, den grossen viereckigen Behältnissen

### Klassifizierung der Lagen

In Portugal wurde schon 1756 eine sehr detaillierte Klassifizierung der Böden/Lagen von A bis F eingeführt, was bis zu einem gewissen Grad die Qualität sichert, aber auch regulatorisch wichtig ist. So werden jährlich den einzelnen Lagen aufgrund der Verkaufsprognosen Quoten für Portwein und Tischwein zugeteilt. Die Lagen A dürfen zum Beispiel 100% Portwein produzieren, die Lagen C müssen 10% Tischwein herstellen. Die Lage wird rein geografisch und aufgrund des geologischen Untergrunds definiert. Kriterien für die Klassifizierung sind neben der Lage die Höhe über Meer, die Hangneigung, der Felsuntergrund, die Ausrichtung, der Ertrag, die Traubenart und das Bewässerungssystem. Die Qualität des Weins hängt naturgemäss vor allem von der Traube und vom Produzenten ab. Ausserhalb dieser Lagen ist die Produktion von «fortified Wine» wohl möglich, aber nicht rentabel, da die Marke Porto nicht zugelassen ist, vergleichbar mit AOC.

aus Granit, geschieht. Das zeigt, wie wichtig die Qualität des Douro-Weins für den Porto eingestuft wird.

Das Quetschen der roten Trauben in den Lagars hat nicht nur eine folkloristische Note – während der Weinlese sind alle Quintas bereits Monate im Voraus ausgebucht – sondern bringt auch den Vorteil, dass die Trauben besser oxydieren können. Während des gesamten Herstellungsprozesses, das heisst beim Entrappen, beim Pressen und während der Gärung werden die Trauben möglichst schonend behandelt. Maria berichtete weiter, dass Laborversuche in Frankreich bestätigen, dass durch das schonende Quetschen mit geringem Druck viel weniger Traubenkerne verletzt werden und dadurch weniger bittere Gerbstoffe in den Wein gelangen, was der Weinqualität zugutekommt.

### Die Verstärkung

Mit natürlicher Gärung unter Zugabe von Hefe kommt der Douro-Wein auf einen Alkoholgehalt von rund 16 Vol.-%. Um die für den Portwein gesetzlich vorgeschriebenen 19 bis 22 Vol.-% zu erreichen, wird als zweite wichtige Komponente 1% (Minimum) bis 20% Alkohol zugesetzt. Es kann Branntwein, Traubenbrand, Destillerbrand, neutraler Alkohol oder ein Gemisch derselben verwendet werden. Der Alkohol muss jedoch gemäss Definition immer aus der Weinherstellung stammen. Die Qualität des Portweins hängt also nicht nur vom produzierten Wein, sondern auch vom zugefügten Alkohol ab.

Das Gesetz schreibt vor, dass Charakter und Geschmack des Portweins durch den beigefügten Alkohol möglichst nicht verändert werden dürfen. Die beigefügte Menge sowie der Zeitpunkt der Zugabe werden vom Produzenten festgelegt. Je nach Zugabezeitpunkt während der Gärung wird die Restsüsse des Produkts eingestellt. Insbesondere beim weissen Portwein sind zwischen der trockenen Variante und dem Süsswein alle Spielarten zu finden. Bei einem guten Jahrgang mit hohem Zuckergehalt kann bei der Verstärkung eingespart und bei einem trockenen weissen Port unter Umständen sogar ganz darauf verzichtet werden.

Beim verwendeten Alkohol ist sicherzustellen, dass er keine sensorisch negativen Komponenten enthält und in



Bezug auf Farbe, Geruch und Geschmack neutral ist. Deshalb werden die zur Portweinherstellung verwendeten «Verstärker» aus dem In- und Ausland vom Instituto dos Vinhos de Douro e do Porto streng geprüft und zertifiziert. Die Prüfung beruht auf physikalisch-chemischen sowie sensorischen Analysen. Die Prüfung der Endprodukte hingegen beruht auf einem genauen Vergleich mit Rückstellmustern der Vorjahre.

Abb. 1: Instituto dos Vinhos de Douro e do Porto.



Abb. 2: Produzentin Maria Serpa Pimentel von der Quinta Pacheca.

Abb. 3: Destildouro LDA in Folgosa mit Vakuumdestillation.



**Branntweinproduktion**

Für die Produktion eines eigenen Branntweins verfügen die Douro-Quintas einerseits über zu wenig Wein und andererseits ist für viele die Herstellung von Destillaten mit zu grossem administrativem Aufwand und zu hohen Kosten verbunden. Auch sind die Marktpreise sehr volatil: 2010 kostete ein Liter mit 77 Vol.-% Alkohol noch 1.70 Euro, 2013 ist der Preis spekulativ auf 4.50 Euro gestiegen und hat sich 2014 bei 2.57 Euro eingependelt. Das macht es für die Weinbauern noch schwieriger, mit den grossen Destillateuren mitzuhalten.

Mit einem sauberen Tresterbrand könnten die Kosten der Verstärkung reduziert werden. Tresterbrände halten aber oft der Qualitätsprüfung nicht stand und werden vom Instituto disqualifiziert. Deshalb wird heute nur noch ein kleiner Teil der Alkoholverstärkung in Portugal hergestellt. Ein grosser Anteil kommt insbesondere aus Spanien und Frankreich (ca. 50%). Um sich diesbezüglich einen Marktanteil zurückzuerobern, hat die Destildouro LDA in Folgosa konsequent Erneuerungen durchgeführt und eine hochmoderne Vakuumdestillation eingerichtet (Abb. 3). Erste Erfolge zeichnen sich bereits ab: Von 17 Produzenten aus dem In- und Ausland wurde die Destillery mit dem Gewinnerzertifikat ausgezeichnet. Auch die Quinta Pacheca setzt auf den lokalen Hersteller.

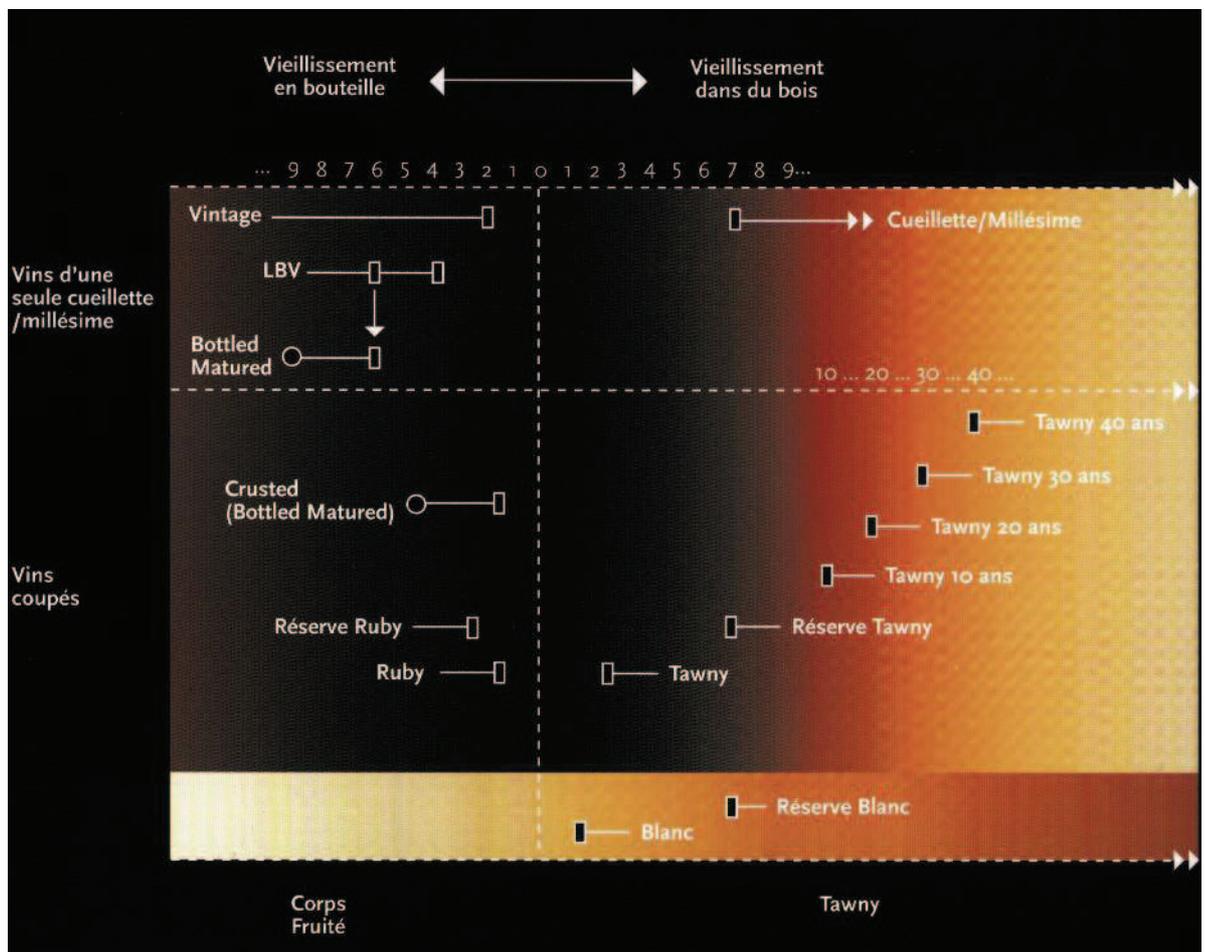


Abb. 4: Porto-Klassifikationen des Instituto di VINO. (QUELLE: LE VIN DE PORTO, 2004)

## Die Portweinkategorien

Der fertige Portwein wird nach der Produktion im Dezember zwei Jahre lang als Jahrgangsw Wein sortenrein oder als Assemblage in 550-L-Eichenfässern gelagert. Dann wird die Qualität vom Instituto di Vino di Porto geprüft. Eine zehnköpfige Jury entscheidet, ob die Probe als Jahrgangsw Wein, «Vintage» (V) qualifiziert werden kann (Abb. 4). Ist dies der Fall, wird der Jahrgang in Flaschen abgefüllt und reift dort weiter. Falls die Qualität nicht für einen «Vintage» reicht, kann nach einem weiteren Jahr die Qualifikation «Late Bottled Vintage» (LBV) erreicht werden, die dann in Flaschen abgefüllt wird. Besteht der Wein auch diesen Test nicht, wird er zur weiteren Reifung in grosse Eichenfässer gefüllt.

Der Produzent entscheidet nun, ob er einen «Tawny-Jahrgänger» (Colheita, Cuvée, Millésime) machen will, der vor dem Verkauf sieben Jahre im Fass reifen muss, bevor er in der Flasche stabilisiert wird. Andernfalls werden verschiedene Sorten und Jahrgänge in 52 000-L-Fässern gemischt, wo der Tawny Port 10, 20 oder 30 Jahre weiter reift. Da der Portwein bei offener Reifung mit den Jahren immer mehr die Charakteristiken des Fasses übernimmt, wird – im Gegensatz zu den «Vintage» und LBV – die Qualität mit den Jahren nicht unbedingt besser, da Substanzen vom Fass dominieren können und der Tawny gleichzeitig an Aroma verliert. Nach durchschnittlich 20 Jahren dürfte ein Tawny am ausgewogensten sein. Im Gegensatz zum Vintage und LBV verliert der Tawny auch seine Farbe und gleicht sich am Ende dem weissen Port an, der seinerseits dunkler wird. Der weisse Port behält seine Transparenz nur, wenn er in Flaschen abgefüllt ist. Er wird beim Reifeprozess im Fass nach einigen Jahren goldfarbig, ähnlich wie Whisky (Abb. 5). Neben all dieser Vielfalt gibt es noch den «Ruby», der einzige Port, der nur in der Flasche reift, eine sehr farbintensive und eher süsse Assemblage. Generell sind flaschengereifte Portweine eher fruchtig, während bei fassgereiften Produkten eher holzige Noten dominieren.



Abb. 5: Portwein-Farbskala. (QUELLE: LE VIN DE PORTO, 2004)

## Innovationen und Trends

Vornehmlich junge Konsumenten trinken verstärkte Portweine heute gerne in Kombination mit Tonicwater. Der sogenannte «Portonic» ist im Angebot jeder Bar zu finden. Aber auch andere innovative Kombinationen in ansprechenden grossen Gläsern mit diversen Beerensirups werden gerne bereits am Nachmittag kühl serviert. Der nationale Stolz und die Zusammenarbeit der Anbieter und der Produzenten ist sehr wohl zu spüren. Das Potenzial und die Marktpräsenz verstärkter Weine («fortified wines») – sei dies Port, Sherry, Vermouth und andere Liköre – wird erst nach genauerem Studium erkannt. ■

## Vin de Porto – vin fortifié avec un future

A l'origine un vin fut fortifié pour mieux le conserver. En rajoutant de l'alcool pur la fermentation est arrêtée. Bien qu'aujourd'hui d'autres moyens et méthodes de conservation existent, la fortification est maintenue puisque dans le processus de production – en particulier le stockage en fûts ouverts – le caractère, la couleur et les saveurs de produit fini peuvent être influencés de manière importante, dans le sens du consommateur et à son avantage. Avec l'exemple du vin de porto nous avons recherché le fonctionnement du processus de la fortification. A cette fin nous avons visité à Porto même

les marques très connues de «Calem» et «Sandeman» et deux producteurs importants dans la vallée du Douro, la Quinta Pacheca et la Quint Nova. Particulièrement intéressante était la visite de la Destildouro LDA à Folgosa, l'une des deux grandes distilleries du pays. Un entretien avec le directeur technique Bento Amaral de l'Instituto dos Vinhos de Douro e do Porto a complété nos connaissances en particulier en ce qui concerne la régulation et réglementation du processus de production et la certification des vins et des eaux de vie.

## R É S U M É