

Niepoort

Repräsentiert und präsentiert von Doris Niepoort-Muhr und Bettina Bäck, organisiert von WB Georg Wolff.



Der erste van der Niepoort, Franciscus Marius, kam 1842 nach Porto und setzte sein mitgebrachtes Vermögen auf den Portweinhandel. Der finanzielle Erfolg ließ leider im Laufe der Jahrzehnte und Generationen mehr und mehr zu wünschen übrig; der heutige Seniorchef, Rolf van der Niepoort, lebte eigentlich vom Antiquitätenhandel (schaffte es aber immerhin, mit dem Weinhandelshaus ausgeglichen zu wirtschaften). Niepoort ist heute unter der Leitung von Eduard Dirk van der Niepoort das einzige klassische Portweinhaus, das noch im Besitz der namensgebenden Familie ist. Dabei ist es aber das zweitkleinste, mit einem Marktanteil von 0,5 %.

Dirk begann, gegen den Rat seines Vaters, eigenen Wein herzustellen. Rolf hat aber dann doch seinem Sohn eine Quinta (Weingut) von etwa 25 ha gekauft, und damit beginnt die moderne Geschichte des Hauses Niepoort.

Der Portwein stammt eigentlich gar nicht aus Porto: die Weingärten liegen 150 km flussaufwärts des Douro (Duero in Spanien) in einem sehr heißen und trockenen Gebiet, und die Lagerung erfolgt in Vila Nova de Gaia, gegenüber von Porto am Südufer der Flussmündung ins Meer; hier ist es schattig, und vom Atlantik kühl und feucht bis neblig – was natürlich auch die alte Tradition von getrenntem Anbau und Lagerung erklärt.

Im Douro-Gebiet stehen die Weingärten auf vertikal geschichtetem Schiefer in Terrassenkultur, was die Tiefwurzelung stark erleichtert. Die Weingärten liegen bis zu 800 m hoch.

Der Portwein wurde im 17. Jhd. erfunden, als England wieder einmal keinen französischen Wein kaufte und sich um andere Quellen umsah. Die Versprütung wurde aus Konservierungsgründen (und dann auch wegen der Bewahrung der Süße) durchgeführt.

Das erste kontrollierte Herkunftsgebiet der (Wein)Welt wurde 1857 am Douro definiert.

Durch den EU-Beitritt musste der Verkauf von Portwein, der bis dahin aus dem Douro nur per Porto/Gaia erlaubt war, freigegeben werden. Normaler Tischwein war schon davor davon ausgenommen. Durch die Freigabe kam frische Luft in das Geschäft, und die Vielfalt der Produktion wuchs merklich.

Die Douro-Region ist in drei Untergebiete geteilt, die klimatisch recht unterschiedlich sind. Im Superior ist es am heißesten und trockensten, mit oft dementsprechend "neuweltlichen", oft zur Marmeladigkeit neigenden Weinen – genau diese Eigenschaften, für Tafelweine nicht erwünscht, verhelfen aber den klassischen Portweinen zu ihrem überragenden Charakter,

Die Weine sind von alters her gemischt ausgepflanzt, überwiegend mit autochthonem Rebgut; mit reinsortigen Weinbergen wird von einigen in jüngerer Zeit experimentiert.

Der Port wird in den etwa 10 m² großen granitene „lagares“ mit Füßen gequetscht; dies ist ein recht kraftraubender und langwieriger Prozess, bei dem 15 Leute oder mehr (solides Körpergewicht ist erwünscht) etwa zwei Stunden lang möglichst jede einzelne Beere quetschen müssen. Dies ist alleine schon deshalb nötig, damit der Extrakt sehr schnell aus den Trauben gezogen werden kann, innerhalb drei Tagen, in denen er natürlich bei weitem nicht fertig gären kann. Dann wird die Gärung mit klarem Weinbrand gestoppt und der Alkoholgehalt auf etwa 20 % eingestellt.

Zu diesem Zeitpunkt wird vom provador bestimmt, zu welcher Qualitätsstufe der Wein angebaut werden soll – das kann man nicht mit Laborprüfungen machen, das geht nur mit SEHR viel sensorischer Erfahrung. Schließlich wird cuviert - bei den einfachen Sorten auf eine bekannte Identität hin, beim Jahrgangsport auf die geschmackliche Spitze, aber auch hier muß die Hausidentität gewahrt sein. Dies liegt in den Händen, besser, Nase und Gaumen, von José Nogueira; die Nogueiras arbeiten schon in vierter Generation in dieser Funktion bei Niepoort.

Die Tischweine werden nur selten gestampft, denn dies würde der Frische Abbruch tun. Die Douro-Tischweine kommen auch kaum aus dem heißen Superior, ebenfalls wegen der Frische.

Zu Niepoort gehören heute (seit 1987) die uralten Quintas do Napolés und do Carril.



Die Punktereien der Etiketten stammen von der Idee einer Designerwerkstatt, die Farbe des Weins – ursprünglich war das für einen Rosé gedacht – mittels einer Perforation durchscheinen zu lassen, wurden mittlerweile aber zu einem (nur mehr aufgedruckten) Erkennungszeichen der Tischweine von Niepoort.

Redoma Branco 2004: Redoma = Glocke i. S. v. Käseglocke, Glassturz über Uhr. Dirk hat eine große Leidenschaft für Burgund, und dies demonstriert sich in diesem Wein. Die Gärten liegen in 500 - 800 m, ca. 70-jährige Reben, Rabigato, Viocinio etc, alles autochthone Sorten (Zukauf). Gekühlt mit natürlicher Hefe vergoren, rasch ins Barrique, bis zu 2 Jahre. Unglaublich fruchtig (Mango, Pfirsich!) mit Vanillewürze, die Nase mit leichten Kaffeeanklängen. Wird mit der Zeit geradezu cremig, die Fruchtigkeit nimmt zu.

Fabelhaft 2004: Das Etikett mit der Huckebein-Geschichte von W. Busch entstand durch einen sprachlichen Irrtum von o Moro (falsch für der Mohr/Schwarze, statt Maure = Araber) zu schwarzer Vogel, eben Rabe: aber die Idee hat DvdN gefallen und der Wein den Käufern. Überwiegend Touriga nacional. Süße Kirschen, etwas bitter, eher kurz, zugänglicher Trinkwein.

Vertente 2001: Bis zu 15 Rebsorten, in tieferen Lagen, teils für portugiesische Verhältnisse sehr junge Reben, oft nur 15 Jahre alt. Pflaumen, Kirschen in der Nase, auch am Gaumen, etwas Zimt, mittellang.

Blaufränkisch Prellenkirchen 2003: In Österreich entstehen in einem sehr kleinen (1 ha) Gut im WBG Carnuntum in Zusammenarbeit mit dem Hause Markowitsch „ganz andere“ Niepoort-Weine. Intensive Cassis- und Minznoten. 40 Jahre alte Reben, fußgestampft. Der Cassiston dürfte ein Trockenschaden sein. Am Gaumen doch etwas kurz. Der 2004er wird sich Spitzerberg nennen, soll viel Schieferterroir transportieren. Übrigens: das Weinstampfen in Portugal ist eine eher trockene, stachelige Arbeit, in Österreich viel saftiger. D & D vdN stehen auf dem Standpunkt, dass Blaufränkisch viel burgundischer behandelt werden müsste, um seine Fruchtigkeit zu erhalten.

Redoma Tinto 2002: Douro in Reinkultur, ungeschliffen und mächtig. Die Nase eher süß, etwas Kirsche und Zimt, sehr säurehaltig, braucht noch Jahre – aber dafür sehr Schönes versprechend. Er besteht aus Tinta amarela, Touriga franca, Tinta uries = Tempranillo. Edelstahl, neues barrique.

Batuta 2003: "Dirigentenstab" (nach einer Gutenachtgeschichte von singenden Weintrauben und dem Weinbauern, der diese dirigiert). Von Nordhängen – sehr heißes und trockenes Jahr, sehr viel musste ausgesondert werden, insbesondere überreife Beeren. Somit der Wein für das Jahr immer noch eher schlank und burgundisch. Erdbeeren, Veilchen,

Weicheln in der Nase, tanningestützte Frucht am Gaumen, langer Abgang, noch etliche Zukunft.

Die einfacheren Portsorten werden quer durch Jahrgänge verschnitten, allfällige Jahresangaben sind Durchschnitt.

Junior Tinto: Dunkelrot, ändert sich noch, reagiert auf Dekantieren etc. Wenn geöffnet, muss man innert drei Tagen austrinken. Cremig. Erdbeeranklänge.

Senior Tawny: kommt „fertig“ in die Flasche, oxydiert nicht weiter, offen lange haltbar. Schöner Ziegelton im Glas. Schlanker und doch intensiver als der erste, Walderdbeeren.

Tawny 10 Years: recht bräunlich, es sind Beimengungen bis 50 Jahre Alter dabei. Karamel, aber ebenfalls durchaus fruchtig.

Colheita 1994: Ein Colheita ist ein Tawny ohne Jahrgangsverschnidung, aber mit langer (mindestens 7 Jahre) Fasslagerung, kommt „fertig“ in die Flasche. Deutlich runder und molliger als der Tawny 10, herrliche Würze von Mandeln bis Marzipan,

Late Bottled Vintage 2000: ebenso wuchtiger wie samtiger, karamelig-umhüllender Wein. Großer Genuss.

Vintage Port 2003: Dunkelstes Rot, fast tintig violett. Sehr fruchtige Basis, feine Hefetöne, rund und süß und rotfruchtig auch am Gaumen, unendlich lange vorhalternd. Tiefer Samt. Irgendwann in 20 und viel mehr Jahren ein großer Wein.

