



Niepoort Bioma Vintage | Vinha Velha 2013

Das Portfolio von Niepoort wird mit dem Bioma „Vinha Velha“ um einen weiteren Vintage Portwein aus dem Premiumbereich ergänzt. Dieser Portwein bietet uns die Möglichkeit, einen Vintage Portwein einem neuen Stil zu schaffen, der nicht nur das Anbauggebiet respektiert, sondern auch auf das goldene Zeitalter des Portweins verweist. Zentral für das Konzept des Bioma „Vinha Velha“ ist ein sehr spezielles Weingut (Vinha da Pisca) in einer ganz besonderen Gegend der Douro-Region.

Dieses Weingut ist seit vielen Jahren eine tragende Säule der Vintage-Portweine von Niepoort. Seit 2005 haben wir uns eighender mit den Eigenschaften dieses Weinguts beschäftigt, einen biologischen Anbau betrieben und darüber hinaus die teilweise außerordentlichen Weine besser identifiziert, die hier hergestellt werden. Hierzu gehören der Bioma 2009, 2008 und der Pisca 2007.

Bioma „Vinha Velha“ ist weniger ein Single Quinta Portwein als ein single vineyard Vintage Portwein. Die Bezeichnung „Vinha Velha“ bezieht sich auf das außergewöhnliche Alter der Pisca-Reben, die größtenteils über 80 Jahre alt sind. Mit dem Bioma „Vinha Velha“ möchten wir eine sehr geringe Menge eines Vintage Portweins anbieten, der in der Tradition der besten Vintage Portweine steht, die bis 1970 in England abgefüllt wurden. Die außergewöhnliche Fruchtqualität der alten Pisca-Reben scheint ihre Abstammung wunderbar zum Ausdruck zu bringen wenn wir die „Logik“ vergangener Zeiten anwenden.

VINIFIKATION

Der Winter 2012/2013 war wichtig, um die Bodenfeuchtigkeit wiederherzustellen nach mehreren sehr trockenen Wintern. Der Regen setzte sich im Frühjahr fort, im März fiel sogar die höchste Niederschlagsmenge der letzten 50 Jahre; die Niederschläge betragen vom November bis Ende Juli 564 mm im Cima Corgo, 1% über dem Durchschnitt der letzten Jahrzehnte. Der relativ hohe Niederschlag und die niedrigen Temperaturen (es schneite im Marão-Gebirge im Mai!) führte zu einer deutlichen Verzögerung des gesamten vegetativen Zyklus. Die Temperaturen stiegen plötzlich in den letzten 10 Juni-Tagen an und so blieben sie bis Anfang September mit Gewittern und einigen leichten Regenschauern in der Nacht vom 4.-5. September. Das heiße Wetter führte zur Verdorrung einiger Reben; die Ernte begann am 12. September unter perfekten Wetterbedingungen und die letzten Pisca-Trauben kamen am 26. September rechtzeitig an, kurz vor dem Platzregen am 27. September. (Die Entscheidung, die Ernte am Pisca-Weinberg früh zu beginnen, erwies sich als richtig).

An unserem Herstellungsstandort für Portwein in Vale de Mendiz wurden die Trauben auf traditionelle Weise mit 100% der Stiele mit den Füßen bearbeitet. Nach der Anreicherung mit edlem Weinbrand wurde der Portwein beiseite genommen, um den Winter über zu ruhen. Im Frühling wurde der Wein in unsere Kellerei in Quinta de Nápoles (in einen besonders kühlen Lager) gebracht und in Fässern (die klassischen Lodge-Pipes mit 550 Litern) gefüllt. Die Reifung dieses Vintage in kleineren Fässern in der Douro-Region, anstatt in Vila Nova de Gaia in große Holzfuder umgefüllt zu werden, sowie die Abfüllung erst im dritten Jahr nach der Ernte, ergibt einen außerordentlich komplexen Wein. Die Verwendung von kleineren Fässern ist durch die „alten Zeiten“ inspiriert, in denen der Wein nach England verschifft und später abgefüllt wurde.

DEGUSTATIONSNOTIZEN

Dunkellila Farbe mit einem lila Rand. Mit der Zeit hat der Wein an Farbe gewonnen, aber das lebendige, jugendliche Fruchtaroma, sehr deutlich nach dem ersten Winter, hat sich etwas geschlossen, ist dennoch am Gaumen sehr präsent mit dunklen Pflaumen und Brombeeren und mit festen körnigen Tanninen am mittleren Gaumen, die dem Wein sowohl Struktur wie Kraft verleihen. Der Abgang ist leicht körnig aber nicht aggressiv.

PRODUKTDATEN

HERSTELLER Niepoort (Vinhos) S.A. REGION Douro BODENART Schiefer WEINBERGE Verschiedene in der Region des Cima Corgo

DURCHSCHNITTLICHES REBALTER 80 und über 100 Jahre

REBSORTEN Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinto Cão, Tinta Francisca, Tinta Amarela, Sousão, Touriga Nacional und andere

PFLANZENDICHTE DER REBSTÖCKE/HA 4000-6000 LESEZEITRAUM September/Oktober LESEART Hand GÄRUNG Lagares (Weinpresse)/Fussgestampft

REIFUNG 3 Jahre in Fässern TROCKENEXTRAKT (G/DM³) 138.6 RESTZUCKER (G/DM³) 109 ALKOHOLGEHALT (%) 19.5 BAUMÉ 4.1 PH-WERT 3.54

GESAMTSÄURE (G/DM³) 4.54 FLÜCHTIGE SÄURE (G/DM³) 0.28 SO₂ GESAMT (MG/DM³) 40 VOLUMENMASSE (G/CM³) 1.0274

PASSENDEN ESSEN Perfekt zu « Queijo da Serra », Stilton oder andere « blaue » Käsen. Eiersdesserts, vor allem « Pão de Ló ».

ZULETZT AKTUALISIERT 2023-05-05

