

FWP November 2012

Dirk Niepoort und seine Weine

mit WB DI Dr. Thomas Rainer und Andrea Krenner

Restaurant Josef

Dirk van der Niepoort (DN) leitet in fünfter Generation das Unternehmen <http://www.niepoort-vinhos.com/de/> in Porto bzw. Vila Nova de Gaia seit 2005. Die Familie Niepoort ist also seit sehr langer Zeit dem Portwein verbunden.

In dieser Familie ist es guter Brauch, den jeweiligen Wechsel an der Spitze durch jahrelange Beteiligung des Nachfolgers an Führungsaufgaben bruchlos zu gestalten. Was im Falle von Rolf van der Niepoort zu Dirk nicht immer ganz glatt verlief, denn der Junior wollte von Anfang an nicht „nur“ exzellenten Portwein machen, und der Senior brauchte längere Zeit, um einzusehen, daß sein Sprössling da einige ziemlich gute Ideen hatte... Das nördliche Portugal ist übrigens inzwischen nicht mehr Dirks einziges oenologisches Revier, wie man weiß; er gab uns auch dafür ein paar überzeugende Belege zu kosten an diesem, es sei gleich gesagt, denkwürdigen Abend.

Zu Beginn aber natürlich in die Gegend, aus der die Familie Niepoort seit 1842 das Material für ihre Portweine bezieht: Das Douro ist (meist) heiß und von großer Ausdehnung, 45.000 ha, verteilt sich auf 80 – 800 m

Seehöhe, es wachsen dort 85 Traubensorten, es gibt bepflanzte Nord-, Ost-, West- und Südhänge: also eigentlich Voraussetzungen für alles Mögliche (und: die Alten waren ja nicht dumm, es findet sich viel empirische Logik hinsichtlich Trauben- und Standortwahl!)... und jedenfalls Voraussetzungen für einiges, was lange Zeit im Zusammenhang mit Portugal eher unmöglich schien.

Im Douro stehen keine wurzelechten Reben aus Vor-Phylloxera-Zeiten, aber es gibt wurzelechte aus späteren Pflanzungen.

Im Besitz von Niepoort stehen fast keine Weißweinstöcke; diese Linie bestreitet er mit Trauben von Vertragsbauern.

DNs Credo ist es, „parkerisierte Fettweine“ zu vermeiden, und Struktur sowie Terroir zu betonen. Dazu eine Geschichte mit seinem Vater: dieser war mit Freunden aus und erzählte, man hätte sehr guten Wein getrunken. Dirk: „Vater, wie hat er denn geschmeckt?“ „Na, gut war er halt!“ „Hm ... wie würdest Du ihn denn beschreiben?“ Dirks Vater ist nun einer analytischen, vergleichenden Weinbeschreibung mit Litschi und Pflaumen oder sonstwas eher abhold und beschied seinem Sohn nur: „Er hat immer besser geschmeckt, je länger wir ihn tranken“. Und sowas geht eben nur mit eher schlanken, nicht zu reif geernteten Weinen, die mehr Struktur und Finesse als Saft aufweisen – wie z. B. der Typus des klassischen Claret.

2011 Tiara

T: Edelstahltank und altes Großfaß von 500 l; 30 – >80 Jahre alter Mischsatz, oberhalb 600 m gewachsen

V: helles wässriges Strohgelb, zarte Abrinner

N: frisches Gras, Stachelbeeren, leichter Anklang gelber Früchte

G: nicht sehr gewichtig, aber guter Trinkfluß mit erfrischender Säure

B: 16

Aus der Josefsküche kommen nun drei Tapas mit einem gewissen Portugal-Bezug: **Stockfisch mit Knoblauchmayonnaise**: etwas salzig – das Auswässern ist halt ein laaaaaangwieriger Prozeß... 16 P; **Salat von Risinabohnen mit Oliven-Tatare**: die Böhnchen mit optimalem „Biß“, aromatisch, 18 P; **marinierter Feld- und Stallhase mit Pilzen**: intensiv, mit Balsamico und Thymian gewürzt, 18 P.

2010 Redoma Branco

T: Ein Jahrgang mit „hohen“ Erträgen (20 hl/ha, der Durchschnitt im Douro ist 15 hl/ha!); der jüngste Weinstock ist 80 Jahre alt, Schiefer, bisserl Granitböden. Trauben knackig, nicht sehr heiß, nichts überreif, gut erhaltene Säure. 100 % Barrique, davon 30 % neu.

V: helles Strohgelb, wenig Körper

N: leichter Veilchenduft und Karambole, helles Karamel, gerösteter Reis

G: gelbe Früchte, fast süß

B: 17++

2009 Redoma Branco

T: fettes Jahr, klassisch heiß

V: helles Strohgelb, zarter Körper

N: reife gelbe Früchte, Macchiawürze, Staub, Thymian, drüber Blüten

G: gelbfruchtig saftig, genug Säure für ein langes Leben, mittellang, Zukunft.

B: 18, aber mehr ist drin

2008 Redoma Branco

T: DNS aktueller Favorit dieser Lage

V: leuchtendes Strohgelb, kräftiger Körper,

N: Minerale und gelbe Frucht,

G: sehr samtig dabei klar mineralisch strukturiert, gelbfruchtig, lange

B: kommt deutlich über 18, viel Zukunft

Gebratener Stockfisch auf Paprikacreme mit Safranrisotto: eher doch „nur“ ein frischer Kabeljau? Jedenfalls präzise à point gegart, sanfter Biß, dazu sehr intensive Sauce und perfekter Risotto – 19 P

2005 Tiara

T: reiner Edelstahl

V: helles, leicht grünliches Strohgelb, zarter Körper

N: feine Schiefertöne, rieslingartig, helle Früchte

G: mineralgestützte Frische, fein eingebaute Säure, gute Länge

B: 17 - 18



Die Rotweine stammen zum größeren Teil aus Rieden in eigenem Besitz; ebenso wie bei den Weißweinen sind viele Sorten im Spiel, ganz überwiegend autochthone.

2010 Vertente

T: der Name bedeutet „Steillage“

V: dunkles Rubin, mittlerer Körper

N: noch bisserl Joghurt, rote Kirschen

Die Punkte (von 20, Wein wie Essen) stellen die subjektive Einschätzung des Verfassers dar.

G: Milchmalz, leicht erdig im Abgang, eher kurz
B: 16

2009 Vertente

V: dunkles Rubin, mittlerer Körper
N: auch hier noch ein Hauch Joghurt, aber auch Kaffee, dunkle Kirschen, wirkt noch sehr jung
G: Kirschfrucht, lebendige Säure, sehr mundausscheidend, wärmend, mittellang
B: 17



2008 Vertente

V: dunkles Granat mit leicht bräunlichen Reflexen, guter Körper
N: Leder, Tabak, bisserl Lakritze, Erdbeeren, Hauch Thymian
G: dunkelrotfruchtig-saftig, gute Balance mit stützender Säure, viel Zukunft
B: 18

2010 Redoma Tinto

T: Redoma bedeutet so etwas wie Glassturz, (Käse)Glocke
V: dunkles Granat mit violetten Reflexen, viel Körper
N: Vanille, türkischer Tabak oder Trockenfeigen, rote Beeren und Kirschen
G: kühle Frucht, leichter Zungenpelz, sehr lange
B: 18 +

„Ein bißchen Grün ist gut: es hilft der Lebensdauer und gibt dem Wein Struktur und Würze“ meint DN; er schert sich nicht um physiologische Reife. Wäre wohl auch schwierig, unter den generellen Bedingungen

Die Punkte (von 20, Wein wie Essen) stellen die subjektive Einschätzung des Verfassers dar.

des "gemischten Satzes" im Douro. Und: "Man soll den Wein nicht dann auf Flasche ziehen, wenn er am Optimum ist, sondern etwas früher, und dann lange genug auf Flasche fertig werden lassen!"

2009 Redoma Tinto

T: ist ihm ein bisserl zu reif geworden...

V: dunkles Granat, viel Körper

N: Lakritze, dunkle Kirschen, Leder

G: tintig- dunkelfruchtig, genug gut eingebaute Säure, saftig im Abgang

B:18 -

2008 Redoma Tinto

V: dunkles Granat, guter Körper

N: eher Erdbeeren, heller Tabak

G: rote Frucht, im langen Abgang, Erdbeeren

B: 18.5

2010 Batuta

T: Höchste und beste Lagen im Niepoort'schen Portefeuille; bis auf 15 % entrappt, dabei Trauben möglichst ganz lassen, auf Maische händisch übergossener Hut. Alles Barrique, davon 20 – 30 % neu. Die Idee: bester Roter aus dem Douro

V: dunkles Granat mit bräunlichen Reflexen eher wenig Körper

N: Etwas Vanille, ein Hauch nobler single malt Whisky, Lakritze, leichter Rauch

G: noch recht muntere Säure und Tannine, relativ wenig Geschmack, muß man als verschlossen bezeichnen, das nötige Gewicht ist da.

B: 18 ++ Potenzial



Im Portwein geschmorte Tafelspitz mit Polenta-Tomatenschnitte und Mangold – herzhaft und mit sehr guter Eigengeschmacksdefinition, 18.5

2009 Batuta

V: Granat mit bräunlichen Reflexen, viel Körper

N: fast etwas kompottig, Vanille, etwas Rauch und Leder

G: saftige dunkle Kirsche, mittellang

B: 18

2008 Batuta

V: granatrot mit viel Körper

N: Mandel, süße Himbeeren, leichte Pilze

G: saftig, mundauskleidend, leicht schokoladig, lange

B: 18 ++

2008 Robusta

T: war der erste, eigenwillige Wein von DN, 1990; wurde vom Vater und von Weinjournalisten beschimpft... doch inzwischen kann er stolz auf seinen "Baroloverwandten" sein. Er erhebt mit diesem Wein den selben Qualitätsanspruch wie beim Batuta – aber die Linie ist anders: großes Faß, oxidativ ausgebaut, sollte extrem langlebig sein, vor allem langsame Entwicklung der Tannine. Es gibt nur 2000 Flaschen pro Jahr, kommt kaum in den Handel. DN's „Dinosaurier“.

Die Punkte (von 20, Wein wie Essen) stellen die subjektive Einschätzung des Verfassers dar.

V: Granat mit violetten Reflexen viel Körper

N: zuerst etwas leer, Hauch Kohlstinkerl, dann kommt Leder, darunter satte Weichsel, Fleisch und Blut

G: Guter profunder Saft, mittellang

B: 18.5

2007 Robusta

V: Granatrot, viel Körper

N: solide reife Weichseln, Rauch und Lakritze

G: wohlig-warm mundauskleidend, etwas Süße, ziemlich lang

B: 18.5 ++

Und jetzt zu seinem österreichischen Projekt, zusammen mit Doris Muhr. DN steht auf dem Standpunkt, daß der Blaufränkische bei anderer Weinbereitung in Richtung Transparenz und Feingliedrigkeit das Zeug hätte, international die selbe Bedeutung zu erlangen wie der Pinot Noir. Und danach handelt er auch.

Er soll unter bekannteren Winzern in Österreich schon Anhänger haben.

2010 Carnuntum

V: helles Granat, viel Körper

N: schwarzer Pfeffer, Zimt, Rosenblätter,

G: Rosennoten, leichte Säure, weniger als in der Nase

B: 17

P: sehr preiswert um ca. 10 Euro

2008 Spitzerberg

T: 80 % ohne Stiele, 2 Mo Maische, der Hut wird nur etwas untergetaucht, die nichtentrappten 20 % werden mit Füßen getreten und sind nur 4 Tage auf Maische; viel neues Holz

V: Helles bräunliches Granat, mittlerer Körper

N: Kaffee, Veilchen, Hauch Haselnuß

G: Leichtigkeit und Duftigkeit, zarte Walderdbeeren mit perfekt würzender Säure, mittellang; das Burgunderideal ist sehr schön erkennbar

B: 18.5

2010 Spitzerberg

V: helles Granat, mittlerer Körper

N: Rosenblätter, dahinter frisch gemahlener schwarzer Pfeffer, Walderdbeeren

G: frisch und trinkfreudig, mit zarten roten Beeren, trotzdem ziemlich lang; auch dieser sehr burgundisch (oder Ahr oder Baden?)

B: 18



Trotz aller interessanter und delikater Weine, die wir bisher genossen hatten: was wäre eine Niepoort-Verkostung ohne Portweine?

Die Punkte (von 20, Wein wie Essen) stellen die subjektive Einschätzung des Verfassers dar.

<http://www.niepoort-vinhos.com/de/ports/>

Junior Ruby

V: dunkles Granat, eher zarter Körper

N: strohig, intensive helle Rosinen, Lakritze

G: weniger interessant als in der Nase... aber nett zu trinken.

B: 15

Senior Tawny

V: helles Ziegelrot, guter Körper

N: süß, kandierte Kirschen, Mandeln, Fleisch, Quittengelee

G: samtig, viskös, alkoholisch, lange, mit getrockneten Erdbeeren

B: 17

2008 Late Bottled Vintage Port

T: Der LBV kann Kommerzwein, aber auch ein richtiger kleiner vintage port sein. LBV wird im 4. – 6. Jahr nach der Ernte abgefüllt.

V: dunkles Violettgranat, dicker Körper

N: Weichseln, Lakritze und Leder, schwarzer Tee, grüner Pfeffer

G: sehr saftige leicht ledrige Rumtopfrüchte, sehr lange und fast samtig, 70 %ige Schokolade, noch etwas aufrauender Alkohol

B: 17.5

1981 Late Bottled Vintage Port

T: Hier sind die Tannine etwas abgerundeter, Vater Niepoort muß damals was fundamental richtig gemacht haben – dieser LBV dürfte besser als 50 % der vintages dieses Jahres sein.

V: dunkles Ziegelrot, schöner Körper

N: Brombeerlikör, umami

G: Himbeeren mit Vanillecreme, sehr feingliedrig, lange und zart ausklingend

B: 19

Vintage wird früher abgefüllt, muß dann lange auf Flasche reifen. Vintage muß auch viel Farbe haben, sonst wird der Wein deklassiert und geht nur noch als LBV oder tawny...



2000 Vintage

T: Niepoort arbeitet als einziger noch mit 100 % Stielen, 100 % Füßen, 100 % altem Holz

V: dunkles Granat, viel Körper,

N: Weinbergpfirsich, Thymian

G: zwischen feingliedrig und füllig geleehaft, Richtung Apfel und Quitte, delikat und saftig, lange...

B: 19++

Nun wird das Dessert aufgetragen: **Portweinbirne, Schokoeisbiscuit, mit Maronimus.** Jetzt genau das Richtige, nicht übertrieben süß, intensive Geschmäcker; 19.5 P

Die Punkte (von 20, Wein wie Essen) stellen die subjektive Einschätzung des Verfassers dar.

2003 Vintage

V: dunkles Violettgranat, sehr kräftiger Körper
 N: umami, darunter satte kandierte Weichseln, etwas brennende Lakritze in der Nase
 G: cremig, konzentrierte dunkle Frucht, sehr lange
 B: 19 ++

Was ist die richtige Trinktemperatur für Portwein? 15°, also mit 12° servieren!!

2005 Vintage

V: sehr dunkles Violettgranat, fester Körper
 N: Fruchtgelee mit schwarzen Ribisel, schwarzer Tee,
 G: profunder Saft, unendlich mundauskleidend, reife rote Früchte
 B: 20

2007 Vintage

V: dunkles Granat, viel Körper
 N: tabakrauchig, schokocreme mit Vanille, süßes Gelee,
 G: sehr lange abgehende sanfte rote Frucht, mit Anklängen an großen Syrah
 B: 19.5

2009 Vintage

T: vielleicht ein noch besserer Jahrgang als 2005
 V: an rote Rüben erinnernde Farbe, fester Körper
 N: Hauch Hefe, sehr dunkle Schokolade, aber auch Nougat
 G: Hauch sehr dunkle Bitterschoki, dunkle Frucht, sehr lange
 B: 19.5

Zur Portbereitung: Der Most beginnt zu gären, nach 3 - 4 d (etwa im Sturmstadium) kommt der Weinbrand dazu. Niepoort spritzt mit Weinbrand aus der Nähe von Cognac auf; nämlich: säuerliche Weine sind besser geeignet für Weinbrandherstellung als die eher dichten und schweren aus dem Douro, und man soll schließlich auch den Spezialisten, die es besser können, die Arbeit überlassen.

2008 Bioma

T: biologische Wirtschaft, Einzellage, länger gelagert, eher oxidativer Ausbau
 V: fast schwarz, steht im Glas wie ein Grange, färbende Abrinner
 N: Fleisch, kalter Rauch, Dörripflaumen
 G: erdig-saftig-süß, Hauch rote Rüben, sehr süß, dabei schön strukturiert und lange – perfekt!
 B: 20

2009 Bioma

T: DN ist hier sehr an die Grenze gegangen, könnte einmal eine Legende sein?
 V: Violettgranat, färbender Körper
 N: Lakritze, Kompott von reifen Pflaumen, schwarze Schoki, feines Leder
 G: Brombeerlikör, Schoko, Samt und Saft und Länge
 B: 19.5

1964 Garrafeira

T: Garrafeira's gibt's praktisch nur bei Niepoort, da die Familie über die für die Lagerung nötigen alten Glasballons (demi-Johns) fast als einzige verfügt

Die Punkte (von 20, Wein wie Essen) stellen die subjektive Einschätzung des Verfassers dar.

V: helles Ziegelrot, fast rosé, dabei kräftiger Körper

N: Leder, Paprika, Kalbfleisch, hauch Teer,

G: sanft und cremig, vornehme Süße, hauch Walderdbeeren, angedeutet umami, perfekte Balance

B: 19.5

1937 Colheita

V: helles Braunorange, dichter Körper

N: Orangeat, Grand Marnier, Zimtrinde, Haselnüsse

G: unglaubliche Intensität, dabei absolut nicht fett, sondern von fein verästelter Struktur, kriecht in alle Winkel des Mundes, mit Orangenschalenaromen, Kräutern, Gewürznelken, Hauch Tabak und Pfeffer, alkoholischer Wärme,

Akazienhonig; unendlich lange, weigert sich, aus dem Mund zu weichen, auch wenn schon längst geschluckt. Dabei unaufdringliche, schlanke Süße...

B: 20 – aber reicht das?? ÜBERWÄLTIGEND, BEGLÜCKEND!



1977 Garrafeira

T: eigentlich ist er viel zu jung, aber irgendwie müssen wir halt doch wieder auf den Boden der Realität zurückkommen... 1977 war ein großer Jahrgang – aber ist er schon trinkreif??

V: helles, ins Orange reichendes Ziegelrot, dichte Abrinner

N: noch etwas zurückhaltend, zarte Walderdbeertöne, Milkschokolade (aber nicht Milka!!)

G: würziger roter Saft mit etwas Zimt und Nelken, unendlich lange, nahe an der Perfektion. Nur noch ein paar Jahrzehnte Ruhe und überirdische Perfektion wie beim 1937er ist möglich...

B: 20 pot.

Als Resümee nach dieser gewaltigen Verkostung (über 30 Weine!!) erhebt sich vor allem eine Frage: Stellt Dirk Niepoort nicht doch auch fruchtige, süße, saftige Weine her? ... aber sicher: nach DIESEN Süßweinen ist klar, daß deren Hersteller nicht auch noch seine Weiß- und Rotweininlinie schwer und intensiv gestalten will und kann.

Mit dieser einzigartigen Präsentation, die nicht nur eine fantastische Skala an Genüssen bot, sondern auch eine große Menge an humorvoll verbrämter Information enthielt, erntete Dirk Niepoort minutenlange standing ovations. Und daß WB Thomas Rainer diesen internationalen Spitzenwinzer zu uns brachte, kann man ihm gar nicht hoch genug anrechnen!



Dirk Niepoort, Andrea Krenner, Thomas Rainer

Obrigado an Dirk Niepoort, und ebenso herzlichen Dank und Komplimente an das Josef-team in der Küche und im Service, das zu diesem wunderbaren Abend wesentlich beitrug.

Helmut Huber

Die Punkte (von 20, Wein wie Essen) stellen die subjektive Einschätzung des Verfassers dar.