



TAYLOR'S® PORT



BY APPOINTMENT TO
HIS MAJESTY KING CHARLES III
SUPPLIERS OF PORT WINE
TAYLOR'S PORT
PORTUGAL



VORWORT

Für viele ist Taylor's der Urtyp eines Porthauses, sind seine Weine der Inbegriff von Port.

Das 1692 gegründete und stets familiengeführte Unternehmen zählt zu den Porthäusern der ersten Stunde und blieb in diesen mehr als drei Jahrhunderten seines Bestehens ganz dem Portwein verschrieben, insbesondere seinen feinsten Stilen.

Taylor's Vintage Port ist ein Benchmark. Berühmt für seine Eleganz, seine sanft gebändigte Kraft und enorme Langlebigkeit. Taylor's bereitet ihn aus einer Auswahl der besten Weine seiner Quintas in Vargellas, Terra Feita und Junco. Diese drei Weingüter sind tragende Säulen des Unternehmens, die buchstäbliche Quelle seines Renommées. Ihren unterschiedlichen, doch immer einzigartigen Lagen entstehen Weine mit ebenso einzigartigem Charakter, die den Taylor's-Stil unnachahmlich prägen.

Eine weitere tragende Säule sind die Menschen, die diesen berühmten Herkünften in Form herausragender Weine immer wieder Ausdruck verliehen und ihre Kenntnisse und Erfahrungen über die Jahrhunderte an ihre Nachfolger weitergaben. Dabei gelang Taylor's stets der Spagat, seinen Traditionen treu zu bleiben und sich zugleich kontinuierlich weiterzuentwickeln, um für Generationen von Weinliebhabern die Referenz für Portwein zu bleiben.

In diesem Büchlein erzählen wir die Geschichte des Hauses Taylor's, seiner Weingüter und Weine. Leider lässt sich seine besondere, von all diesen Elementen geprägte Aura nur schwer mit Worten vermitteln, ebenso wie der unvergleichliche Charakter seiner Weine. Ich lade Sie deshalb ein, Taylor's in Porto zu besuchen, um es in all seinen Facetten kennenzulernen.

Adrian Bridge
Hauptgeschäftsführer



PORTWEIN – EINE EINFÜHRUNG

Port zählt zu den großen Klassikern der europäischen Weine.

Seine Heimat sind die steilen Ufer am Oberen Douro im Nordosten Portugals, einem der schönsten und ältesten Weinbaugebiete der Welt. Seit über zweitausend Jahren wird hier Wein bereitet.

Die Landschaft ist wild und felsig mit oft dramatisch steilen Hängen. Im Schutz des Marão Gebirges, das die kühlen Atlantikwinde abfängt, ist das Klima kontinental mit heißen trockenen Sommern und strengen Wintern.

Dieses einmalige Zusammenspiel von Klima, Boden, Rebsorten und uralter Weinbautradition, das man so nur am Douro findet, verleiht dem Portwein seinen unnachahmlichen Charakter. 1756 war das Gebiet die erste geschützte Herkunftsbezeichnung. Ein Jahr später wurde jeder Weinberg nach seiner Qualität eingestuft. Die ältesten Douro-Weinberge zählen heute zum Weltkulturerbe. Sie wurden in schmalen Terrassen angelegt, gestützt von Hunderten von Hand erbauten Trockensteinmauern.

Die ersten Weinlieferungen unter dem Namen 'Port' sind 1678 verzeichnet. Obwohl die Weinberge im Landesinneren am Oberlauf des Douro liegen, benannte man den Wein nach der Küstenstadt Porto, in der er traditionell ausgebaut und von der aus er verschifft wurde.

Am Douro können die Trauben bei heißem, trockenem Sommerwetter vollkommen ausreifen und liefern den für Port notwendigen konzentrierten, tiefdunklen Most. Das kühle, feuchte Küstenklima wiederum bietet dem Wein ideale Lagerbedingungen. Deshalb werden die jungen Portweine im Frühling nach der Lese aus dem Oberen Dourotal hinunter nach Vila Nova de Gaia, gegenüber dem alten Zentrum von Porto gebracht und hier in den dunklen, konstant kühlen lodges der Portweinhäuser zur Reife gelegt, bevor man sie schließlich zum Final Blend verschneidet und verschifft.



Ein barco rabelo wird mit Wein beladen, um ihn den Douro hinunter in die lodges von Vila Nova de Gaia zu bringen

Heute transportiert man die Weine auf dem Landweg. Doch noch bis Mitte des 20. Jahrhunderts wurden sie in speziellen Booten, den barcos rabelos über den Douro an die Küste gebracht.

Viele der ältesten Portweinhäuser, wie Taylor's oder Croft, haben britische Wurzeln. Großbritannien war lange und insbesondere in seiner frühen Geschichte der größte Markt für Portwein. Heute wird Port in die ganze Welt exportiert.

Port ist ein verstärkter Wein, erzeugt durch Zugabe von neutralem Weingeist zum gärenden Most. Nur feinste Weißweindestillate werden verwendet, um Portwein aufzuspritzen. Weil man den Alkohol zugibt, bevor der gesamte Traubenzucker zu Alkohol vergoren ist, bewahrt Portwein eine deutliche Restsüße, die ihm seinen typischen weichen, vollmundigen Charakter verleiht.

Portwein besitzt ein bemerkenswertes Reifepotenzial, wobei unterschiedliche Methoden und Reifezeiten eine große Vielfalt von Stilen erzeugen: vom Beerenfruchtcharakter eines Reserve oder Late Bottled Vintage über die üppige Süße eines Aged Tawny bis zur faszinierenden Komplexität und Finesse eines gereiften Vintage Ports.

Diese Vielfalt bietet auch der Gastronomie immer neue Kombinationsmöglichkeiten, die Portwein zu einem echten Allrounder machen. Traditionell reicht man Port zum Abschluss eines Menüs zum Käse, Dessert oder zur Zigarre. Stile, wie der White Port, lassen sich dagegen sehr schön als Aperitif genießen.



Die fruchtigen Aromen eines LBV harmonieren wunderbar mit Trüffelpralinen



Vintage Port ist der klassische Begleiter reifer Blauschimmelkäse



WIE WIRD PORTWEIN GEMACHT

Portweintrauben wachsen in den sonnig warmen Terrassenlagen der Quintas, der Weingüter am Douro.

Es gibt mehr als dreißig traditionelle Rebsorten für Portwein. Die meisten sind rot, darunter die bekanntesten Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinta Barroca, Tinta Amarela und Tinto Cão. Auf den steinigten Böden aus Schiefer und schieferähnlichem Felsgestein liefern sie nur geringe Erträge kleiner, dickschaliger Trauben, aus denen die Winzer einen dicht konzentrierten Most gewinnen. Obwohl sie heute meist separat gepflanzt sind, werden die unterschiedlichen Rebsorten weiter traditionell zusammen vergoren, damit jede ihren besonderen Charakter zum Blend beisteuern kann.



Die Lese beginnt Mitte September. Alle Trauben werden von Hand in kleine Kisten geerntet und umgehend in die Kellerei gebracht.

Nach der traditionellen Methode, nach der auch Taylor's auf seinen Quintas arbeitet, werden die Trauben hier in weite Granitbecken, die lagares, gefüllt und mit den Füßen zertreten.

Dieses Treten oder Stampfen der Trauben hat eine eigene Choreographie. In der ersten Phase, dem corte, schreiten die Treter in eng geschlossener Reihe langsam vorwärts, um die Trauben methodisch zu zerquetschen. Der Traubensaft tritt aus und der Gärprozess kann beginnen. In der zweiten Phase, dem liberdade, bewegen sich die Treter einzeln frei durchs lagar, damit die Trauben immer wieder untergetaucht werden und der Wein Farbe, Tannin und Aromen aus den Schalen konzentrieren kann.



Treten der Trauben in den lagares der Quinta de Vargellas

Nach rund dreieinhalb Tagen, wenn etwa die Hälfte des natürlichen Traubenzuckers zu Alkohol vergoren ist, wird der gärende Wein in einen Tank abgelassen und klarer hochprozentiger Weingeist zugegeben.

Das Destillat stoppt die Gärung und bewahrt die natürliche Restsüße des Weines.

Erfahrungsgemäß ist das Zertreten der Trauben mit den Füßen die beste Methode, um eine sanfte, vollständige Extraktion während der relativ kurzen Gärzeit zu erzielen und Weine mit aromatischer Tiefe, Struktur, Balance und Finesse zu erhalten. Deshalb nutzt Taylor's für seine feinsten Qualitäten auch weiterhin diese traditionelle Methode.

Den Winter über bleiben die jungen Portweine im Douroal. Doch im Frühling, rechtzeitig bevor die Sommerhitze einsetzt, werden sie in die Küstenstadt Vila Nova de Gaia gebracht und in den kühlen Taylor's Lodges zur Reife gelegt.

Ein Hauptcharakteristikum der Portweine ist ihre bemerkenswerte Lagerfähigkeit. Über Jahre und Jahrzehnte können diese Wein reifen und sich immer weiter entfalten.

Während der Reife verändert der Portwein seine Farbe und Aromen. Das intensive Rubinrot junger Portweine (daher der Name 'ruby' für diesen Stil) entwickelt sich zu einem warmen Bernstein oder Lohfarben (engl. 'tawny'). Das feste Tannin wird sanfter, die jugendliche Frucht weicht nach und nach süßen Reifenoten. Diese Entwicklung ist dem Kontakt mit der Luft geschuldet. Jeder rote Portwein macht diese Veränderung. Wie schnell und intensiv, hängt ab von Art und Dauer der Reife.

Portwein lässt sich grob in zwei Gruppen unterteilen: fassgereifte und flaschengereifte Stile. Fassgereifte Stile reifen im Holzfass (meist Eiche), dessen poröse Struktur einen begrenzten, aber konstanten Kontakt mit der Luft zulässt. Je kleiner das Gebinde, desto größer ist die Oberfläche im Verhältnis zur Menge und damit der Luftkontakt der Weine. In einem kleinen Fass erreicht Port seine warme Tawny-Farbe und den sanft gereiften Charakter also schneller als im großen Fuder. Flaschengereifte Stile dagegen reifen überwiegend in der Flasche. Hier ist der Luftkontakt minimal, die Weine entwickeln sich deutlich langsamer und bewahren länger ihre jugendliche Farbe, Kraft und Frische.

Die Art und Dauer der Reife erlaubt es dem Winzer, unterschiedlichste Stile zu kreieren. Auf diese stilistische Vielfalt, die sicher eine der faszinierendsten Facetten des Portweins ist, werden wir im Kapitel über die Reifung (S. 28) näher eingehen.



Reife in Eichenfässern



Reife in großen Fudern



Reife in der Flasche



Haus der Taylor's Partner in Vila Nova de Gaia

TAYLOR'S, EINE GESCHICHTE ÜBER DEN PORTWEIN

Taylor's ist eines der ältesten Porthäuser und damit selbst ein Stück Portweingeschichte.

DIE BEARSLEY JAHRE

Unsere Geschichte beginnt 1692 mit der Ankunft des Londoner Weinhändlers Job Bearsley im Norden Portugals. Wie viele andere Weinhändler seiner Zeit, handelte Bearsley anfangs nicht mit Port. Er ließ sich nahe der Hafenstadt Viana do Castelo, dem damaligen Weinhandelszentrum, nieder und exportierte einen leichten, säurereichen Wein aus der Region Minho, den man red Portugal nannte.

Allerdings war schon Bearsleys ältestem Sohn Peter klar, dass die dünnen Küstenweine weder den Transport überstanden noch wirklich nachgefragt waren. Auf der Suche nach Alternativen drang Peter ins Landesinnere, in die noch wilden östlichen Gebiete am Douro vor, die durch das hoch aufragende Marão Gebirge vor kühlen Atlantikeinflüssen geschützt lagen. An ihren steilen, felsigen Ufern fand er, wonach er gesucht hatte: kraftvolle, körperreiche Weine, die wir heute als Port kennen.

Wahrscheinlich war Peter Bearsley der erste englische Händler, der die beschwerliche Reise in diese entlegene Region unternahm. Doch bald folgten andere nach. Auch Peters Söhne Bartholomew, Charles und Francis Bearsley schlossen sich dem Vater an. Britische Kaufleute am Douro waren ein vertrauter Anblick und der Wettbewerb um die besten Weine wurde zunehmend härter.

1744 kaufte Bartholomew Bearsley als erster britischer Händler ein eigenes Weingut nahe der Douro-Stadt Régua, um gleich vor Ort enge Partnerschaften mit den Winzern aufbauen und sich ihre besten Weine sichern zu können.



Silberner Tastevin, den Francis Bearsley bei seinen Weineinkäufen im Douroetal benutzte

Als 1805 Francis Bearsley als letzter der drei Brüder starb, übernahmen seine drei Schwiegersöhne den Handel. Allerdings waren sie kaum qualifiziert, das Geschäft auszubauen. Einer ihrer Söhne, Francis Gray, wurde Partner, blieb aber die meiste Zeit in London. Vielleicht auch, weil Portugal drohte von Napoleons Halbinsel-Feldzug übermannt zu werden. Im November 1807 marschierte die französische Armee in Portugal ein. Die britischen Händler beeilten sich, ihren Besitz zu sichern und noch möglichst viel Wein nach England zu verschiffen.

Zum Glück für unser Unternehmen war damals Joseph Camo einer seiner Mitarbeiter. Camo war türkischstämmiger Amerikaner und Amerika eine neutrale Macht. Napoleons Truppen würden alle ihm anvertrauten Besitztümer unbehelligt lassen. Also wurde Camo ein Sechstel-Anteil am Unternehmen zugesprochen, wenn er in Porto bliebe, um den Besitz zu schützen.

Camos erste Aufgabe war es, soviel Wein wie möglich nach England auszuführen. Doch nur wenige Kapitäne wagten sich nach Portugal.

Im Februar 1809 kamen schließlich drei Schiffe. Nun aber führte der Douro Hochwasser und sie konnten das Land nicht rechtzeitig verlassen, bevor die französischen Soldaten Porto erreichten und Teile der Fracht plünderten. Erst im Mai eroberten die von Lord Arthur Wellesley kommandierten Truppen die Stadt in einer siegreichen Schlacht zurück und im Juli erreichten die Schiffe das britische Portsmouth.

Joseph Camo war äußerst geschäftstüchtig. Noch sechs Tage vor der Einnahme von Porto hatte er Wein gekauft und die Geschäfte bereits drei Wochen nach der Befreiung wieder aufgenommen, lange bevor die anderen Händler in die Stadt zurückkehrten. Damit war das vermeintliche Katastrophenjahr 1809 für ihn durchaus erfolgreich gewesen.

Von 1808 bis 1811 war Camo der einzig tätige Handelspartner in Porto. Nachdem wieder Frieden eingekehrt war, genoss er zunächst seine neue Stellung. Doch 1812 verließ er die Firma, ging zuerst nach London und dann nach Frankreich, wo er 1816 verstarb.

JOSEPH TAYLOR

Der Mann, der dem Unternehmen den Namen gab, spielt eine vergleichsweise kurze, aber zentrale Rolle in der Firmengeschichte. Joseph Taylor schließt die Lücke zwischen den Bearsleys und den Yeatmans, deren Nachkommen heute das Unternehmen leiten.

Als Camo die Firma verließ, war Taylor Leiter des Londoner Büros. Während der französischen Besatzung hatte Taylor regelmäßig mit Camo in Kontakt gestanden. Er kannte das Geschäft. Und auch wenn über seine Herkunft wenig bekannt ist, war er zweifellos kompetent in seiner Arbeit, zudem vertraut mit Portugal und der portugiesischen Sprache.



Steingravur zum Erwerb des ersten Firmenbesitzes im Douroetal im Jahr 1744



Morgan Yeatman



John Fladgate, Baron von Roêda

Nach Francis Grays Tod im Jahr 1814 wurde Taylor Partner. 1826 erwarb er die Anteile von Charles Campbell, Francis Bearsleys letztem, noch lebendem Sohn, und wurde Alleinbesitzer.

Während die Firma unter Camos Führung auch erfolgreich mit Trockenwaren gehandelt hatte, fokussierte Taylor sie einzig auf den Portwein. Um 1835 ließ seine Gesundheit nach und er wählte zwei geschäftstüchtige Kaufleute zu seinen Nachfolgern: Morgan Yeatman, einen langjährigen Taylor's-Kunden aus Dorchester, sowie den Handelsvertreter John Fladgate, den Matthew Clark ins Unternehmen geholt hatte.

JOHN FLADGATE

In Portugal wurden John Fladgate und Morgan Yeatman 1838 Partner und gaben der Firma ihren heutigen Namen Taylor Fladgate & Yeatman.

Fladgate widmete sich dem Weinanbau und der Qualitätskontrolle, Yeatman konzentrierte sich auf die Geschäftsentwicklung.

John Fladgate bleibt uns vor allem als engagierter Kämpfer für den Erhalt der Douro-Weinberge in Erinnerung, die 1851 vom Mehltau und Ende der 1860er-Jahre von der Reblaus befallen wurden. 1872 hatte Fladgate seine Forschungsberichte O Phylloxera no Alto-Douro in einem offenen Brief an die Douro-Winzer publiziert und vom portugiesischen König den Titel des 'Baron von Roêda' erhalten.

Mit Fladgates Ruhestand endete das Engagement seiner Familie und Yeatmans Nachkommen führten das Haus ins 20. Jahrhundert.

DIE ÄRA DER YEATMANS

Ende des 19. Jahrhunderts war das Dourotal in desolatem Zustand, das Gros der Weinberge zerstört von der Reblaus. Um seinen Spitzenplatz unter den Porthäusern halten zu können, brauchte Taylor's Rebland, das sich zu einer Quelle bester Weinqualitäten entwickeln ließ. Die Wahl fiel auf die Quinta de Vargellas und erwies sich als eine der glücklichsten Entscheidungen der Firmengeschichte. Das Weingut weit im Osten des Dourotals war schon in den 1820er-Jahren berühmt für seine erlesenen Weine. Heute genießt Vargellas Weltruhm.

Gleichwohl war der Kauf ein mutiger Schritt, denn die Reblaus hatte die Produktion der Quinta auf gerade einmal vier Pipas [Fass à 550 l Inhalt] reduziert. Die monumentale Aufgabe, den Besitz wieder aufzubauen, erhielt Frank Yeatman, Morgan Yeatmans Enkel und eine weitere Schlüsselfigur in der Taylor's-Geschichte. Frank Yeatman, den alle 'Smiler' nannten, war ein hervorragender Verkoster. Er überwachte die Weinbereitung während sein Bruder Harry O Yeatman sich um die Verkäufe kümmerte. Smiler war überaus beliebt. Mit sicherer Hand steuerte er das Unternehmen durch zwei Weltkriege und große politische und finanzielle Unruhen. Als Harry O Yeatman 1919 starb und keiner seiner Söhne ins Unternehmen eintreten wollte, wurde Smiler kurzzeitig alleiniger Besitzer.

Bis Smilers Sohn Dick Interesse zeigte. Nach Abschluss seines Weinbaustudiums in Montpellier kam Dick zeitgleich mit seinem Cousin Stanley Yeatman in die Firma. 1923 übernahmen die Cousins die Unternehmensleitung, stets gut beraten von ihrem erfahrenen Vater und Onkel Smiler. Als Smiler 1949 in Ruhestand ging, hatte er nicht weniger als 50 Portwein-Jahrgänge verantwortet.

Unter Dick und Stanley Yeatmans Führung blühten die Geschäfte. Beide hatten ein ausgeprägtes Interesse am Weinbau und waren offen für neue Ideen. 1927 pflanzten sie auf Vargellas versuchsweise die erste sortenreine Parzelle, eine beinahe revolutionäre Idee in dieser stets im gemischten Satz arbeitenden Region.

Durch die separate Vergärung erlangten sie wertvolle Kenntnisse über die traditionellen Douro-Trauben und legten damit den Grundstein zu Taylor's einmaliger Forschungsbibliothek über sortenreine Weine. Im Jahr 1934 brachten sie den ersten trockenen weißen Port auf den Markt.

Als Stanley 1960 starb, kaufte Dick seinen Anteil und wurde Alleininhaber. Als sechs Jahre später auch Dick starb, ging der Besitz an seine Frau Beryl, die ihren Neffen Alistair Robertson bat, Taylor's beizutreten.



Frank Yeatman



ALISTAIR ROBERTSON

Alistair Robertson wurde 1937 in eine eng mit dem Portweinhandel verbundene Familie in Porto geboren und war damit bestens qualifiziert für die Arbeit. Obwohl die Firma finanziell gesund war, reiche Bestände von gereiftem Port und einen unübertroffenen Ruf besaß, hatten sich die Portweinverkäufe nach dem Zweiten Weltkrieg noch nicht völlig erholt.

Also begann Alistair, sie mit Neuerungen und der Öffnung des Handels neu anzutreiben. Geschickt unterstützt von seinem Cousin Huyshe Bower, nutzte er das wachsende Interesse an feinen Weinen in Nordamerika, Asien und anderen Ländern, um durch neue Exportländer die historische Abhängigkeit vom britischen Markt zu verringern.

Alistairs nachhaltigste Innovation war der Late Bottled Vintage, oder LBV, ein Jahrgangsport, der bereits genussreif auf die Flasche kommt, nicht dekantiert werden muss und glasweise getrunken werden kann. Möglich wird dies, durch die deutlich längere Fassreife als bei klassischem Vintage Port. Anders gesagt, durch die späte Abfüllung (engl. late bottling).

Der erste Taylor's LBV kam 1970 in den Handel und war sofort ein durchschlagender Erfolg. Endlich gelang es, hochwertigen Portwein auch neuen Verbrauchern nahezubringen. Andere Porthäuser zogen bald nach und brachten ihre Version eines LBV in den Handel.

Eine andere Besonderheit des Hauses ist Taylor's riesiges Depot edler fassgereifter Ports. Ein wahrer Schatz, der monumentale Bedeutung erhielt, als man begann, eine komplette Serie von 10, 20, 30 und 40 - Year Old Tawnys herauszugeben. Bis heute ist Taylor's in diesem Stil führend.

In den 1970er-Jahren wurde eine allmähliche Neubelebung des Portweinmarktes spürbar. Um die wachsende Nachfrage zu decken, verstärkte Taylor's seine Investitionen in die Lagerung fassgereifter Ports. Weinberge wurden zugekauft und veredelt, um parallel die Versorgung mit besten Trauben für die Vintage Ports sicherzustellen.

Während Taylor's weiter in sein Vorzeigeweingut, die Quinta de Vargellas, investierte, übernahm man 1974 auch die elegante Quinta de Terra Feita, deren Weine Taylor's bereits seit dem 19. Jahrhundert zukaufte.

Das Weingutsmanagement wurde Bruce Guimaraens anvertraut, dessen Vorfahren Besitzer der Taylor's Schwesterfirma Fonseca gewesen waren, bevor Dick Yeatman Fonseca 1949 ins Unternehmen holte.

Die gekonnte Verschmelzung moderner Weinbau- und Kellertechnik mit den traditionellen Methoden der Portweinbereitung brachte eine Serie höchstbewerteter klassischer Vintage Ports hervor, darunter der mit 100 Parker Punkten bewertete Taylor's Vintage Port 1992.

DIE HEUTIGE GENERATION

1990 kam auch Bruce Guimaraens' Sohn David zu Taylor's. David hatte auf dem australischen Roseworthy Agricultural College in Önologie graduiert und brachte mit seiner Weinbaupraxis aus Australien und den USA frischen Wind ins Team. Der erste deklarierte Taylor's Vintage Port unter seiner Aufsicht war der Jahrgang 1994 – ein weiterer 100-Punkte-Erfolg.

1994 ist auch das Jahr, in dem Adrian Bridge und seine Frau Natasha, Alistair Robertsons älteste Tochter, zu Taylor's kamen und damit die kontinuierliche Familienführung des Hauses sicherten. Adrians weitreichende Erfahrung im internationalen Handel gepaart mit ausgezeichneten Führungsqualitäten erwiesen sich schnell als unverzichtbar, um für die Herausforderungen des 21. Jahrhunderts gewappnet zu sein.

1997 verhandelte Adrian einen weiteren bedeutenden Zukauf des Unternehmens. Den Erwerb der berühmten Quinta do Junco im Pinhão-Tal, die Taylor's seit Ende des 19. Jahrhunderts gelegentlich mit ihren Spitzenweinen beliefert hatte.

Im Jahr 2000 wurde Adrian offiziell Hauptgeschäftsführer mit der vorrangigen Aufgabe, das Unternehmen dem immer schnelleren Wandel im Portweinmarkt sowie dem internationalen Weinmarkt insgesamt anzupassen.



Taylor's Hauptgeschäftsführer Adrian Bridge

Adrian investierte weiter in die Umstellung der Weinberge auf neue nachhaltige Pflanzsysteme, die David Guimaraens gemeinsam mit seinem Weinbauleiter António Magalhães entwickelt hatte, in die Modernisierung der Kellereien sowie die Ausweitung der Rebflächen, etwa durch Zukauf der an die Quinta de Vargellas angrenzenden Weinberge von São Xisto.

Neue Produkte wurden gelauncht, darunter rare Sammlerstücke wie die Vargellas Vinha Velha Vintage Ports aus Trauben der ältesten Reben des Weinguts sowie der kostbare, historisch bedeutende Portwein Scion aus dem Jahr 1855, der noch in Vor-Reblauszeiten bereitet worden war.

Heute baut Taylor's seine traditionellen Märkte weiter aus und öffnet sich parallel neuen Handelspartnern in Lateinamerika, Osteuropa, Asien und Afrika.

Im vierten Jahrhundert seines Bestehens blickt Taylor's voller Optimismus in die Zukunft. Unverändert seit den Bearsley-Jahren bleibt das vielleicht wesentliche Qualitätsmerkmal jedes großen Weinproduzenten und damit auch Taylor's höchste Priorität:

Die Bereitung feinsten Portweinqualitäten.

DIE TAYLOR'S QUINTAS

Obwohl Taylor's einen Teil seiner Trauben von ausgesuchten Winzern bezieht, mit denen man seit Generationen partnerschaftlich zusammenarbeitet, werden seine Spitzenweine stets aus Trauben der drei eigenen Weingüter bereitet: Quinta de Vargellas, Quinta de Terra Feita und Quinta do Junco.

In ihren unterschiedlichen Lagen sind diese drei Quintas buchstäblich der Grund für das legendäre Renommee des Hauses und Quelle des unvergleichlichen Stils seiner Vintage Ports.

Das berühmteste der drei Weingüter ist die Quinta de Vargellas im Oberen Douro. Vargellas ist absolut einzigartig. Auch weil hier der Single Quinta Vintage Port Vinha Velha von bis zu 120 Jahre alten Reben entsteht, einer der rarsten und begehrtesten Vintage Ports überhaupt. Großartig ist auch die alte Quinta de Terra Feita im Pinhão-Tal, die Taylor's seit über hundert Jahren ihre Trauben liefert. Ihre Weine sind, wie die von Vargellas, wesentlicher Bestandteil des klassischen Taylor's Vintage Ports. Ebenfalls im Pinhão-Gebiet liegt die Quinta do Junco. Sie ist der jüngste Zuwachs des Hauses mit Weinbergen von beeindruckender Größe.



Quinta do Junco



Quinta de Terra Feita



Quinta de Vargellas





QUINTA DE VARGELLAS

Die Quinta de Vargellas ist nicht nur herausragend unter den Weingütern am Douro. Sie zählt zu den berühmtesten Weingütern der Welt.

Vargellas liegt weit im Osten des Dourotals, wo besonders kraftvolle und langlebige Weine entstehen. Das Klima ist heiß und trockener als weiter flussabwärts, doch die nördliche Ausrichtung der Weinberge mildert die Kraft der gleißenden Sommersonne.

Ursprünglich bildeten die Reben von Vargellas ein weites Amphitheater aus schmalen zum Fluss hin ausgerichteten Terrassen, in deren Mitte dicht beieinander Weingut und Kellerei sowie eine eigene Bahnstation lagen. Im Westen ragen die Trockensteinmauern der ältesten terrassierten Parzellen der Quinta empor. Sie sind ein Teil der 'Vinha Velha' (dt. alter Weinberg).

In den 1820er-Jahren galt Vargellas als Quelle allerfeinster Portweine, die besonders in London stark nachgefragt waren. Doch wie fast alle Weinberge am Douro, fielen auch diese Anlagen in den 1870er-Jahren fast vollständig der Reblaus zum Opfer.

Als Taylor's den Besitz Anfang der 1890er-Jahre kaufte, war seine Produktion auf nur noch vier Pipas Portwein [Fass à 550 l Inhalt] zurückgefallen.

Das Weingut bestand ursprünglich aus drei nebeneinander liegenden Anwesen am Douro: flussaufwärts lag das Obere Vargellas, flussabwärts und westlich lagen das Mittlere und Untere Vargellas.



Panorama der Quinta de Vargellas mit den alten Terrassenanlagen der Vinha Velha rechts im Bild

Als Taylor's Vargellas erwarb, dauerte es zunächst drei Jahre (1893 bis 1896) die Güter zu einem Besitz zu vereinen.



Tür der alten Kellerei von Vargellas

Danach begann die gigantische Aufgabe des Wiederaufbaus der Weinberge. Mehr als zehn Jahre arbeitete man daran, die alten, von Mauern umgebenen Terrassen zu reparieren, neue Reben zu pflanzen und die Anlagen nach und nach auf das hohe Qualitätsniveau zu bringen, das ihrem wahren Potenzial entsprach. 1908 hatten die Weine von Vargellas die erlesene Qualität zurück erlangt, die ihnen den Zutritt zum Taylor's Vintage Port gewährte.

1994 und 2001 vergrößerte Taylor's das Weingut durch Zukauf der westlich angrenzenden Weinberge von São Xisto und gab ihm damit seine heutigen Grenzen.

Die eleganten, fein strukturierten Weine von Vargellas vereinen ein unverkennbar duftiges Bouquet mit komplexer Frucht und straffem, elegant eingebundenem Tannin am Gaumen. Ganz pur und unverfälscht finden wir diesen Charakter im Single Estate Vintage Port der Quinta de Vargellas. In Jahren, in denen ein klassischer Taylor's Vintage Port deklariert wird, vermählt Taylor's die feinsten Weine von Vargellas mit denen von Terra Feita sowie, in jüngerer Zeit, den Spitzenweinen der Quinta do Junco.

Den reinsten Ausdruck, quasi die Essenz der Weinberge von Vargellas liefert ihr Vinha Velha Vintage Port, der nur in minimalen Mengen aus Trauben der ältesten Rebstöcke bereitet wird.

QUINTA DE VARGELLAS VINHA VELHA

Die alten, von Mauern umgebenen Terrassen des Vinha Velha sind das ursprüngliche Vargellas. Hier stehen die ältesten Reben des Weinguts. Die inzwischen zum Weltkulturerbe erklärten Terrassen bilden einen der eindrucksvollsten historischen Weinberge am Douro und sind Quelle eines der rarsten und meistgesuchten Vintage Ports.

Vinha Velha besteht aus fünf sehr unterschiedlichen Einzelparzellen mit den Namen Polverinho, Gricha, Renova do Depósito, Renova do Armazém und Vinha Grande. In diesen von bis zu zweihundert Jahre alten Trockensteinmauern umgebenen Terrassen stehen die ältesten Reben des Weinguts. Viele von ihnen sind heute über hundert Jahre alt. Mit Ausnahme der Parzelle Polverinho, die Dick Yeatman 1927 sortenrein bepflanzt hatte, wachsen im Vinha Velha verschiedenste traditionelle Rebsorten im gemischten Satz; einige davon sind heute nur noch sehr selten angebaute Raritäten.

Damit ist Vinha Velha zugleich ein Stück Weinbaugeschichte. In besonderen Jahren liefern die uralten Reben ihre Trauben für den kostbaren Vargellas Vinha Velha Vintage Port. Die Mengen sind minimal, sie erreichen kaum zwei Prozent der Gesamtproduktion des Weinguts.



Die sortenrein bepflanzten Parzellen von 1927



Vinha Grande (dt. der große Weinberg)



Renova do Depósito



QUINTA DE TERRA FEITA

Wie die Weine von Vargellas sind auch die Weine der wunderschönen alten Quinta de Terra Feita ein wesentlicher Bestandteil des Taylor's Vintage Ports. Während die Weine von Vargellas Eleganz und Finesse beitragen, verströmen die Weine von Terra Feita die üppige Sinnlichkeit saftig gereifter Waldbeeren mit feinen Kräuternoten. Dieser stilistische Kontrast, die Harmonie und Spannung zwischen diesen großartigen Weingütern ist es, was den einzigartigen Charakter der Taylor's Vintage Ports ausmacht, ihn definiert und prägt.

Die Quinta de Terra Feita liegt am Westufer des Pinhão, einem kleinen Nebenfluss, der sich von Nord nach Süd durch die steilen Talwindungen schlängelt, bevor er in den Douro mündet. Während auf Vargellas die starke Hitze im östlichen Dourotal durch die nördliche Ausrichtung der Weinberge gemildert wird, liegt Terra Feita im kühleren Pinhão-Tal, jedoch eingekesselt von den umliegenden Bergen, die jede Brise abschirmen und die Wärme speichern.

Historisch ist das Pinhão-Tal eines der bedeutendsten Portwein produzierenden Gebiete. Im Herzen der ersten Demarkation von 1756 gelegen, gilt es bereits seit den Anfängen des Portweinhandels als Herkunft feinsten Weine. Leider ist die frühe Geschichte von Terra Feita nur wenig dokumentiert. Man weiß aber, dass seine ersten Weinberge vor über 250 Jahren angelegt wurden und seine Weine lange hochangesehen waren. Die Parzellen, die noch heute zum Weingut gehören, besaßen vollen feitoria-Status, 1757 die höchste Klassifikationsstufe der Portwein-Weinberge.



Taylor's war bereits in den 1890er-Jahren ein dankbarer Abnehmer der Weine von Terra Feita. Ab den 1900ern füllte man erste kleine Mengen eines Single Estate Vintage Ports. Diese Quinta de Terra Feita Vintage Ports aus den besten Weinen des Weinguts erzeugt Taylor's noch heute.

Doch obwohl Terra Feita weiterhin außergewöhnliche Qualitäten hervorbrachte, sanken im 20. Jahrhundert die Lesemengen, die Weinberge begannen zu verfallen und als Taylor's das Weingut im Jahr 1974 kaufte war seine Produktion auf 15 Pipas gesunken. Also wurden die Ärmel hochgekrempelt und ein umfassendes Wiederaufbauprogramm gestartet.

Viele Weinberge wurden neu angelegt. Gleichwohl bleibt Terra Feita eine bedeutende Herkunft ältester Reben, die noch heute zwischen den historischen Trockensteinmauern wachsen.

Der Besitz umfasst zwei traditionell arbeitende Kellereien mit insgesamt elf lagares aus Granit oder Trettanks. Genügend Platz, um neben den eigenen Trauben auch das Lesegut der nahe gelegenen Quinta do Junco zu bearbeiten. Damit ist Terra Feita eine der größten traditionellen Weinbereitungsanlagen am Douro.

In jüngerer Zeit wurde jedes lagar mit einem modernen System ausgestattet, das die Maische mechanisch umwälzt, um Aromen und Extrakt zu konzentrieren, während die Traubentreter pausieren. Tradition und Technologie arbeiten hier Hand in Hand, um den unvergleichlichen Charakter der historischen Weinberge vollkommen zum Ausdruck bringen.



Alte gemauerte Terrassen in Terra Feita



Kellerei von Terra Feita



QUINTA DO JUNCO

Die wunderschöne alte Quinta do Junco zählt zu den bekanntesten Weingütern im historischen Pinhão-Tal.

Um das etwas versteckt liegende Weingut zu finden, folgt man ab Pinhão der gewundenen Straße in Richtung Gouvães oder Sabrosa. Nach wenigen Metern macht diese Straße eine scharfe Linkskurve hinauf zu einem engen, bewaldeten Seitental. Der steile Hang, der sich hier beinahe senkrecht erhebt, ist die Heimat der Junco-Weine. In Terrassen oder vertikal gepflanzt stehen die Reben vom Tal bis hinauf zur Quinta do Junco, die den Besitz von ihrem gewagten Beobachtungspunkt auf dem Hügel überblickt.

Anders als auf Terra Feita sind die Weinberge der Quinta do Junco ungeschützt Hitze und Wind ausgesetzt. In südlicher Ausrichtung stehen die Reben fast den ganzen Tag in der Sonne. Allerdings bläst in den heißen Sommermonaten ein kräftiger Wind durch die offenen Weinberge und bringt insbesondere die höheren Lagen in den Genuss steter Kühlung.

Eine weitere Eigentümlichkeit des Weinguts ist sein verzweigtes, aus natürlichen Quellen gespeistes System von Wasserläufen und Kanälen, die den gesamten Hang bedecken und die wahrscheinlich auch den etwas ungewöhnlichen Namen des Besitzes geprägt haben: 'Junco' nennt man eine Binse, die an Wasserläufen oder in Sumpfgebieten wächst.

- Junco.

VB. Las 13.
~~Ind. Ind. 11 gr~~
 Ind. Ind. envasados. Le 5 gr.

- VI.

Mette Le hoje 15 Lete.
 16. mne md. g. a 5 da tarde 5 gr.
 17. 2 mne id. 2 gr envasados 1 gr. 2 1/2 alds AD

2' lagar VI
 16. lag 12 mette amanha

Kontoblatt der 1899 auf der Quinta do Junco von Taylor's bereiteten Weine

Wie Terra Feita liegt die Quinta do Junco in den ursprünglichen Gebietsgrenzen von 1756. Ihre Existenz ist seit mehr als 250 Jahren belegt. 1761 erhielt sie den vollen feitoria-Status, das höchste Gütesiegel für die Qualität ihrer Weine. Wie Vargellas und Terra Feita gehört auch Junco zur höchsten Kategorie A der heutigen Klassifizierung der besten Portwein-Weinberge.

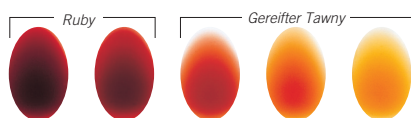
Bei Taylor's ist die Quinta do Junco relativ neu. Wenngleich ein Jahrgangsjournal zeigt, dass Taylor's bereits Ende des 19. Jahrhunderts Junco-Weine gekauft hatte. 1906 erwarben die Banker António und Francisco Borges die Quinta und bauten sie mit kräftigen Investitionen zu einem Vorzeigeweingut auf. Ihre Nachkommen boten den Besitz 1996 zum Verkauf an und im Jahr darauf war Taylor's der neue Eigentümer.

Taylor's investierte vor allem in die Weinberge, was ihnen spürbar zugute kam. Weite Teile wurden neu angelegt oder Reben durch andere Sorten ersetzt, die ihrer Lage und dem spezifischen Taylor's-Stil besser entsprachen. Trotz dieser ausgedehnten Arbeiten machen die alten, ummauerten Terrassenlagen noch heute fast ein Drittel der bepflanzten Weinberge aus.

Im Gegensatz zur duftigen Eleganz von Vargellas und der sinnlichen Frucht von Terra Feita entfalten die Weine der Quinta do Junco einen beinahe massiven Charakter, der dem Blend Dichte und Struktur verleiht. Insbesondere Weine aus den historischen Terrassenlagen zeigen diesen mächtigen Stil. Seit rund zehn Jahren wird ein kleiner Anteil der Junco-Weine dem Taylor's Vintage Port zugegeben, um der Konzentration und Langlebigkeit, für die er berühmt ist, noch mehr Kraft und Ausdruck zu verleihen.

FASSGEREIFTE PORTWEINE

Nur zwei Portweinstile reifen in der Flasche: Vintage Port und der eher seltene 'Crusted' Port. Alle anderen Portweine sind fassgereifte Stile, die bis zu ihrer vollen Reife im kleinen oder großen Fass lagern, bevor man sie auf die Flaschen füllt. Mit der Zeit werden fassgereifte Portweine zunehmend sanfter, sie entfalten süße Reifearomen und das in der Jugend tiefe Rubinrot entwickelt sich zu einem hellen Lohfarben (engl. tawny).



Im Holzfass ist der Wein durchweg in leichtem Sauerstoffkontakt. Je kleiner das Gebinde, desto größer ist dieser Luftkontakt und desto schneller reift der Wein. Deshalb wählt man für frische, fruchtbetonte Portweinstile generell große Gebinde, während süßere Stile im kleinen Fass reifen. Je nach Reifezeit und Fassgröße werden sie folgenden Gruppen zugeordnet:

- Leuchtend rote, üppig fruchtbetonte Portweine, die vergleichsweise kurz im Eichenfass liegen, nennt man Ruby Ports. Sie werden zwei bis drei Jahre im großen Fass ausgebaut und dann abgefüllt. Eine Qualitätsstufe darüber liegen die Reserve Ports, die etwas länger als Rubys reifen, sowie die Late Bottled Vintage Ports, die vier bis sechs Jahre im Fass liegen. Zwar unterscheiden sich diese Portweine in ihrer Komplexität und Finesse. Ihnen gemeinsam bleibt jedoch die tief rubinrote Farbe (engl. ruby) und das intensive Beerenfruchtroma.
- Sehr viel länger als die Rubys reifen die geschmeidig süßen Tawny Ports. Zu dieser Gruppe gehören die 10, 20, 30 und 40 Year Old Tawnys sowie die Jahrgangs-Tawny Ports mit ihrer charakteristischen warmen Lohfarbe (engl. tawny), der seidigen Textur am Gaumen und den aromatischen nussig-süßen Karamellnoten, die sich mit zunehmender Fassreife intensivieren.
- Weiße Portweine werden aus den klassischen weißen Portweinträumen bereitet. Sie reifen nur kurz im großen Fass und können im Stil süß bis trocken sein.

Fassgereifte Portweine müssen nicht dekantiert werden. Da sie schon während der Reife in Luftkontakt waren, sind sie auch nach Öffnen der Flasche gut sechs Wochen haltbar und mit ihrem kurzen Korken leicht wieder zu verschließen.



CHIP DRY

1934 schuf Taylor's mit Chip Dry den ersten trocken ausgebauten weißen Port. Er wird aus den traditionellen weißen Portweinträumen bereitet, aber länger vergoren, um weniger Restzucker und damit eine attraktive trockene Frische zu bewahren. Die Reife im großen Fass verleiht ihm zusätzlich Komplexität mit feinen Noten von Nüssen und Mandeln.

Gut gekühlt und in großen Portweingläsern serviert, ist Chip Dry White Port ein eleganter Aperitifwein zu eingelegten Oliven, gerösteten Mandeln oder Chips. Oder man mixt ihn zu einem coolen Sommerdrink aus einem Teil Chip Dry und zwei Teilen gekühltem Tonic Water, serviert im Longdrinkglas mit einem Zweig Minze oder einer Zitronenspirale.



LATE BOTTLED VINTAGE

Alternativ zum Vintage Port entwickelte Taylor's den Late Bottled Vintage, kurz LBV, der bereits trinkreif in den Handel kommt und sich perfekt auch glasweise genießen lässt.

Klassischer Vintage Port reift nur rund 22 Monate im Fass und wird dann abgefüllt, um über Jahre und Jahrzehnte auf der Flasche seine zunehmend sanfte Fülle und Komplexität zu entfalten. Während dieser langen Reife bildet der Port ein natürliches Depot, das sich am Flaschenboden absetzt. Deshalb muss Vintage Port dekantiert werden.

Vintage Port lässt sich am besten innerhalb eines Tages nach Öffnen der Flasche genießen. Wählen Sie also möglichst einen besonderen Anlass mit genügend Gästen, um Ihre Karaffe noch am selben Tag stilvoll leeren zu können.

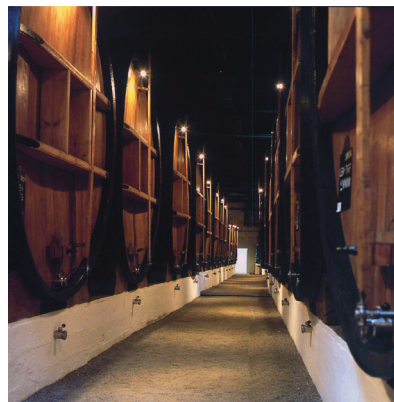
LBV wird erst nach vier bis sechs Jahren Fassreife auf die Flaschen gefüllt, daher der Name 'late bottled' (dt. spät abgefüllt) und kommt nach dieser relativ langen Zeit im Fass genussreif in den Handel. Weil sein natürliches Depot bei der Abfüllung im Fass zurückbleibt, kann LBV direkt aus der Flasche ausgeschenkt werden.

Wie fast alle fassgereiften Portweine, lässt sich LBV unter guten Bedingungen bis mindestens sechs Wochen nach Öffnen der Flasche aufbewahren und genießen.

Anders als Vintage Port, der für sein langes Flaschenlager mit einem langen Korken ausgestattet ist, besitzt LBV einen kurzen Stopfen, mit dem sich die Flasche leicht wieder verschließen lässt.

Obwohl Taylor's LBV und die großen Taylor's Vintage Ports dieselbe Herkunft teilen und LBV, wie Vintage Port aus den ausgesucht besten und kraftvollsten Portweinen eines einzigen Jahrgangs bereitet wird, ist Late Bottled Vintage deutlich kostengünstiger und damit eine exzellente Alternative für den entspannten auch glasweisen Genuss.

Heute führt nahezu jedes Porthaus einen LBV. Klarer Benchmark dieses Stils bleibt aber Taylor's Late Bottled Vintage.



Late Bottled Vintage Port reift in großen Fässern und wird genussreif auf die Flaschen gefüllt



GEREIFTE TAWNYS

Von allen Porthäusern besitzt Taylor's die größten Reserven alter fassgereifter Weine, die in Vila Nova de Gaia, gegenüber dem alten Stadtzentrum von Porto, in den riesigen Lodges des Hauses ruhen. Der Einfluss des nahen Atlantiks ist hier deutlich zu spüren. Zwischen dicken Granitmauern bieten die stillen, dunklen Gewölbekeller mit ihrem gleichbleibend kühlen und immer leicht feuchten Klima ideale Bedingungen für eine langsame, harmonische Reife und die Entwicklung der charakteristischen delikaten, vielschichtigen Aromen.

In Tausenden gebrauchten und von erfahrenen Küfern sorgfältig gepflegten Eichenholzfässern reifen die Weine in eingeschränktem, doch permanentem Luftkontakt. Dadurch verblasst nach und nach ihr intensives jugendliches Purpurrot und entwickelt sich zu dem warmen Bernstein oder 'tawny', das diesem Portweinstil den Namen gab. Der Gaumen wird zunehmend sanft und seidig mit einer Fülle üppig süßer Aromen, die den Charakter gereifter Tawny Ports unverkennbar prägen.

Taylor's verwendet diese kostbaren Reserven zur Komposition seiner 10, 20, 30 und 40 Year Old Tawny Ports. Um den gleichbleibenden Stil und Charakter dieser Blends zu gewährleisten, können einzelne Weine aus unterschiedlichen Jahren stammen. Vorausgesetzt, ihr Durchschnittsalter entspricht dem auf der Flasche angegebenen Alter.

Durch die natürliche Verdunstung verliert der reifende Wein Jahr für Jahr etwas Flüssigkeit, den sogenannten 'Anteil der Engel'. Positiver Effekt davon ist, dass sich dadurch seine Aromen zunehmend konzentrieren und der Port dichter und kraftvoller wird, je länger er reift.

Taylor's gereifte Tawnys sind überaus vielseitig zu genießen, als eleganter Abschluss eines Menüs ebenso wie als erlesenes Glas pure Entspannung. Mit feiner Balance von Jugendlichkeit und Reife sind 10 und 20 Year Old Tawnys exquisite Dessertweine, die mit Mandeln und getrockneten Früchten besonders schön harmonieren. Die länger gereiften und beinahe zu einer Essenz süßer Aromen konzentrierten 30 und 40 Year Old Tawnys sind klassische 'Meditationsweine', die man mit der nötigen Muße einfach pur genießen sollte.

Was gereifte Tawnys überdies auszeichnet, ist eine attraktive Säure, die ihre süßen Reifenoten ausbalanciert und dem Wein jede Schwere nimmt. Damit sind Tawnys wunderschöne Sommerweine, die generell kühler serviert werden dürfen als kraftvolle jüngere Portweinstile.



Im Eichenfass entfalten gereifte Tawnys zunehmend Fülle und Komplexität



10 Year Old



20 Year Old



30 Year Old



40 Year Old

Im Laufe der Fassreife entwickelt sich die Farbe der Tawnys vom tiefen Granatrot eines 10 Year Old Tawny zum hellen Bernsteinton eines 40 Year Old Tawny



Taylor's kostbarer Single Harvest Port 1863



Taylor's Single Harvest Port 1966 aus Taylor's Serie edler 50 Jahre im Fass gereifter Jahrgangsports

RARE SINGLE HARVEST PORTS

Single Harvest Ports, portugiesisch 'Colheitas' sind Portweine eines einzigen Jahrgangs, die aber – anders als die flaschengereiften Vintage Ports – im Fass reifen.

Unter Taylor's reichen Reserven fassgereifter Weine finden sich herausragende Beispiele dieser Single Harvest Ports. Über Jahre und Jahrzehnte konnte das Unternehmen eigene Reserveweine durch Zukauf ausgesuchter Partien sehr alter, im Holzfass gereifter Portweine ergänzen; darunter einige extrem rare Kostbarkeiten aus dem 19. Jahrhundert. Diese Schätze werden nur äußerst selten als streng limitierte Sammlerstücke zum Verkauf angeboten. Den Anfang machte Scion, ein exquisites und zugleich historisch bedeutender Wein aus dem Jahr 1855, also noch bevor die Reblaus die Weinberge am Douro zerstörte.

Eine weitere Taylor's Sonderedition ist ein Single Harvest Port aus dem Jahr 1863: dem Jahr der Schlacht von Gettysburg, einer der größten Schlachten im Amerikanischen Bürgerkrieg, aber auch Jahr der Eröffnung der ersten Untergrundbahn in London. Nur zwei Fässer dieses Weines wurden zum Verkauf freigegeben.

Derart kostbare Raritäten haben naturgemäß einen stolzen Preis. Von außergewöhnlichem Wert, doch deutlich erschwinglicher sind die Single Harvest Ports der 1960er-Jahre, wie der hier abgebildete Taylor's Single Harvest Port 1966. Diese Weine sind das perfekte Geschenk für jeden Port-Liebhaber. Üppig, mit vielschichtigen Aromen von Nüssen, Gewürzen und Karamell sind sie der krönende Abschluss eines jeden Menüs.



VINTAGE PORT

Taylor's internationales Renommee für Vintage Port ist unübertroffen.

Dieser besondere Portweinstil wird nur in herausragenden Jahren aus einer strengen Selektion der besten und langlebigsten Weine eines einzelnen Jahrgangs bereitet. Er repräsentiert somit nur einen kleinen Anteil der Lese. Junge Vintage Ports sind exquisit. Gibt man ihnen jedoch Zeit zu reifen, werden sie die Geduld nach Jahren und Jahrzehnten mit einem berauschenden Duft und opulenten, kraftvollen Aromen am Gaumen belohnen.

Die Weine für Taylor's Vintage Port stammen aus den drei firmeneigenen Quintas Vargellas, Terra Feita und Junco. Nach der Lese selektieren die Verkoster auf jedem Weingut die besten Portweine und legen sie in Eichenholzfässer. Im zweiten Frühling nach der Lese werden diese Weine dann erneut verkostet und bewertet. Zeigen sie das außergewöhnliche Potenzial für einen Vintage Port, werden die Weine der drei Güter behutsam miteinander vermählt. Wird auch diesem Blend die nötige herausragende Qualität bescheinigt, verspricht er das hohe Reifepotenzial und lässt er den eleganten Stil des Hauses erkennen, darf er als klassischer Taylor's Vintage Port gefüllt werden. Die Ankündigung eines neuen klassischen Jahrgangsports nennt man 'Declaration'. Klassische Vintage Ports werden deshalb auch 'deklarierte' Jahrgänge genannt.

Gewinnen die Verkoster den Eindruck, der Wein reife zu schnell für einen klassischen Vintage Port, komponiert man neue Blends, die jeweils nur Weine einer einzelnen Quinta enthalten und als Single Quinta Vintage Port gefüllt werden. Taylor's bereitet Single Quinta Vintage Ports von seiner Quinta de Vargellas und seiner Quinta de Terra Feita. Während klassischer Vintage Port den Stil des Hauses Taylor's repräsentiert, bringt Single Quinta Vintage Port den Charakter seines Weinguts zum Ausdruck.

Der 23. April ist traditionell das Datum für die 'Deklaration' eines neuen Taylor's Vintage Ports, klassisch oder Single Quinta.

Vintage Port sollte vor Genuss stets dekantiert werden. Zum einen, um den Wein von seinem natürlichen Depot zu trennen, das sich während der langen Flaschenreife bildet. Zum anderen, um seinen delikaten, vielschichtigen Aromen genügend Raum zur Entfaltung zu geben. Um zu verhindern, dass der Korken austrocknet, sollte man Vintage Port liegend lagern.

KLASSISCHER TAYLOR'S VINTAGE PORT

Taylor's elegante und langlebige Vintage Ports sind die Visitenkarte des Hauses. Sie zählen zu den begehrtesten Ports ihrer Klasse, hochgeschätzt von Sammlern wie Liebhabern für ihre sanft gezügelte Kraft und ihr legendäres Potenzial, sich über Jahrzehnte weiterzuentwickeln.

Nur in Jahren, die Weine mit diesem außergewöhnlichen Potenzial hervorbringen, deklariert Taylor's einen klassischen Vintage Port, im Schnitt rund dreimal in zehn Jahren.

Untrügliches Kennzeichen eines Taylor's Vintage Ports ist sein einzigartig eleganter Stil. Dieser Stil verdankt sich zu einem Teil der Tradition des Hauses und seiner über Generationen bewahrten und weiter verfeinerten Philosophie der Portweinbereitung. Vor allem aber ist er Ausdruck seiner vielfältigen Terroirs, der Quinta de Vargellas, Quinta de Terra Feita sowie in jüngerer Zeit der Quinta do Junco.

Den markantesten Einfluss haben die Weine von Vargellas. Sie bilden traditionell das Rückgrat des Blends. Vargellas liefert Weine von höchster Eleganz und Finesse mit einer zugleich reinen und vielschichtigen Frucht, mit festem, doch sanft eingebundenem Tannin und diesem unverkennbaren Hauch Veilchen. Die vornehme Zurückhaltung, aber auch die duftige Fülle der Taylor's Vintage Ports geht meist zurück auf die Weine von Vargellas. Ganz anders die sinnlich aromatischen Weine von Terra Feita.

Sie liefern dem Blend die dichte süße Waldbeerfrucht, unterlegt mit feinen Kräuternoten und mächtigem Tannin.



Harmonie und Spannung dieser gegensätzlichen und sich zugleich so wunderbar ergänzenden Charaktere prägen den Stil der Taylor's Vintage Ports und verleihen ihnen ihre enorme Vielschichtigkeit. Seit einigen Jahren leisten auch die dicht konzentrierten Weine der Quinta do Junco ihren Beitrag. Sie unterstreichen die Kraft und Langlebigkeit, für die Taylor's Vintage Ports berühmt sind.



QUINTA DE VARGELLAS VINTAGE

In Jahren, in denen Taylor's keinen klassischen Vintage Port füllt, kann das Haus entscheiden, einen Single Quinta Vintage Port herauszugeben. Anders als klassischer Vintage Port, der die Weine aller drei Taylor's-Weingüter vermählt, wird Single Quinta aus Weinen eines einzelnen Weinguts bereitet. Die Entscheidung zugunsten eines Single Quinta Vintage Ports fällt meist in Jahren, die früher zugängliche Weine hervorbringen, die sich – trotz eines oft beachtlichen Potenzials für die Flaschenreife – bereits recht jung genießen lassen.

Der erste allgemein verfügbare Quinta de Vargellas Vintage Port war der Jahrgang 1958. Seither haben Vargellas Single Quinta Vintage Ports ein Renommee erlangt, das manchen Erzeuger klassischer Vintage Ports in den Schatten stellt.

Quinta de Vargellas Vintage Port ist der feinste Ausdruck seiner berühmten Herkunft. Die Weine wurden bereits in den 1820er-Jahren hoch geschätzt. Heute zählt Vargellas zu den edelsten Weingütern der Welt. Der unverkennbare Veilchenduft, die ebenso zarte wie vielschichtige Frucht und sein festes, geradliniges Tannin machen Vargellas Vintage Port unvergleichlich.

Doch anders als klassische Taylor Vintage Ports, die als höchstbewertete Sammlerstücke meist einen entsprechend hohen Preis haben, bleiben Vargellas Vintage Ports stets erschwinglich und bieten außergewöhnliche Qualität fürs Geld.



QUINTA DE VARGELLAS VINHA VELHA VINTAGE

Einer der außergewöhnlichsten und ausdrucksvollsten Weine der Quinta de Vargellas ist ihr Vargellas Vinha Velha Vintage Port. Er wird in nur winzigen Mengen ausschließlich aus Trauben der ältesten Reben des Weinguts bereitet. Diese 80 bis 120 Jahre alten Reben wachsen in fünf einzelnen Parzellen, die zusammen den 'Vinha Velha' (dt. alter Weinberg) formieren. Obwohl diese Parzellen über fünfzehn Prozent der Gesamtproduktion des Weinguts ausmachen, repräsentieren die wenigen für den Vinha Velha Vintage Port ausgelesenen Trauben meist kaum mehr als zwei Prozent. Vargellas Vinha Velha wird nur nach Vorreservierung in kleinsten Mengen zugeteilt und in 3er-Kisten ausgeliefert.



QUINTA DE TERRA FEITA VINTAGE

Wie die Quinta de Vargellas lieferte auch die im geschichtsträchtigen Pinhão-Tal gelegene Quinta de Terra Feita lange Zeit ihre besten Weine für den klassischen Taylor's Vintage Port. Seit Anfang des vergangenen Jahrhunderts bereitet Taylor's von diesem alten und ehrwürdigen Weingut ebenfalls einen Single Quinta Vintage Port. Quinta de Terra Feita Vintage Ports sind weniger bekannt und in geringerem Umfang verfügbar als die von Vargellas. Gleichwohl besitzen auch sie ihre treue Gefolgschaft unter Portweinkennern und Liebhabern.

Wie Vargellas, bringt Terra Feita Vintage Port den besonderen Charakter seiner Herkunft zum Ausdruck. Die Weine von Terra Feita sind berühmt für ihre sinnliche Frucht. Im Bouquet zeigen sie kraftvolle Aromen von Schwarzen Johannisbeeren, Brombeeren und würzigem Lakritz neben Anklängen von Wildkräutern und Zistrose. Ihr Tannin ist nicht straff und geradlinig wie bei Vargellas, sondern dicht und üppig und verleiht dem Wein Fülle und Struktur am Gaumen.

Wie alle Single Quinta Weine sind Terra Feita Vintage Ports bereits bei der Flaschenabfüllung genussreif. Doch auch ohne die Langlebigkeit eines klassischen Vintage Ports, besitzen sie genügend Potenzial, um sich über zwei, drei Jahrzehnte, oft sogar länger auf der Flasche zu entfalten.



VINTAGE PORT JAHRGÄNGE SEIT 1900

TAYLOR'S CLASSIC			VARGELLAS			VARGELLAS VINHA VELHA	TERRA FEITA	
1900	1945	1985	1905	1965	1988	1995	1905	1937
1904	1948	1992	1907	1967	1991	1997	1906	1982
1908	1955	1994	1911	1968	1995	2000	1907	1986
1912	1960	1997	1914	1969	1996	2004	1909	1987
1917	1963	2000	1925	1972	1998	2007	1910	1988
1920	1966	2003	1934	1974	2001	2009	1911	1991
1924	1970	2007	1937	1976	2004	2011	1913	1995
1927	1975	2009	1947	1978	2005		1914	1996
1935	1977	2011	1952	1982	2008		1918	1999
1940	1980		1958	1984	2012		1923	2001
1942	1983		1961	1986	2015		1925	2005
			1964	1987			1931	2008



TAYLOR'S®

REIFE und PORTWEINSTILE

FASSGEREIFTE PORTWEINE

REIFE IM GROSSEN FASS (ÜBER 20.000 LITER)

VERSCHNITT VON JAHRGÄNGEN				JAHRGANGSPORT
White	White Port, trocken	Ruby	Reserve	Late Bottled Vintage (L.B.V.)
↓	↓	↓	↓	↓
2 bis 3 Jahre großes Fass	2 bis 5 Jahre großes Fass	2 bis 3 Jahre großes Fass	3 bis 4 Jahre großes Fass	4 bis 6 Jahre großes Fass
Wird genussreif gefüllt, kein weiteres Flaschenlager erforderlich.				
Kein Dekantieren notwendig. Nach Öffnen der Flasche unter guten Bedingungen 4-6 Wochen haltbar.				

REIFE IM KLEINEN FASS (RUND 630 LITER)

VERSCHNITT VON JAHRGÄNGEN		JAHRGANGSPORT
Tawny	Gereifter Tawny (10, 20, 30 und 40 Year Old)	Single Harvest (Colheita)
↓	↓	↓
2 bis 3 Jahre Fassreife	Durchschnittlich 10, 20, 30 oder 40 Jahre Fassreife	Mind. 7 Jahre Fassreife
Wird genussreif gefüllt, kein Flaschenlager erforderlich.		
Kein Dekantieren notwendig. Nach Öffnen der Flasche unter guten Bedingungen 6-8 Wochen haltbar.		

FLASCHENGEREIFTE PORTWEINE

VINTAGE PORT

JAHRGANGSPORT	
Single Quinta Vintage (vergleichsweise früh reifende Jahrgänge)	Klassischer Vintage Port (Jahre mit maximalem Reifepotenzial)
↓	↓
Rund 22 Monate großes Fass vor Flaschenabfüllung	Rund 22 Monate großes Fass vor Flaschenabfüllung
Wird sich auf der Flasche über mindestens 20 Jahre weiterentwickeln	Wird sich auf der Flasche über mindestens 30 Jahre weiterentwickeln
Dekantieren empfohlen, um den Wein von seinem natürlichen Depot zu trennen, das sich während der Reife am Flaschenboden absetzt. Nach Öffnen der Flasche möglichst noch am selben Tag genießen.	



Weißer Portwein



Fruchtig und kraftvoll



Sanft, süß und vollmundig

Taylor Fladgate & Yeatman
Rua do Choupelo, 250
4400-088 Vila Nova de Gaia
Portugal

turismo.taylor@taylor.pt

www.taylor.pt | www.taylorsport.cn

