



Niepoort Garrafeira 1977

Die zweite Generation der Familie Niepoort hatte, Ende des 19. Jahrhunderts, die glückliche Idee bei einer deutschen Glasfabrik in Oldenburg ca. 4000 geblasene dunkelgrüne Glasbehälter zu erwerben. Die bauchigen Flaschen umfassen 8-11 Liter und werden heutzutage „Demijohns“ genannt. Eduard Karel Jacob van der Niepoort starb in jungen Jahren und es war sein Sohn, Eduard Marius van der Niepoort, Dirks Grossvater, der diesen Demijohns einen Zweck gab. Er füllte die besten Weine des Jahrgangs 1931 in sie und schuf so den neuen Typ „Garrafeira Niepoort“. Seit dem fernen Jahr 1931 bis zum heutigen Tage wird die Reifung in Demijohns, die mit Korken verschlossen werden, sorgfältig bewacht. Es ist ein beinahe ein „heiliges“ Ritual für sowohl für die Familie Niepoort wie auch für die Verkoster-Familie Nogueira. Der nun auf den Markt kommende Garrafeira 1977 ist das Resultat vieler interessanter Proben, die sicherstellen, dass wir die richtige Wahl treffen würden, um einen nahezu perfekten Wein präsentieren zu können. In der Tat ist der Garrafeira nicht nur ein Wein; er verkörpert Qualitäten weit über den traditionellen Kanon hinaus. Er bietet eine einzigartige Erfahrung, die nur diejenige die ihn probieren und fühlen konnten, zu erklären vermögen: Eine breite Mischung aus Empfindungen, Düften und Aromen mit einer perfekten Balance zwischen Jugend und Erfahrung, zwischen der Frische des Obsts und des „guten Alters“, die nur die lange Reifung verleihen kann.

VINIFIKATION

Mit Ausnahme einer kurzen Periode im Juli war der Sommer 1977 sehr mild. Im Juni kam es während der Blüte zu einigem Blütenfall (was zu einer eher schlechten Traubenbildung führte). Ende August, zeigten die Reben eine verspätete Entwicklung. Doch als Anfang September die Hitze wiederkam, kam es zu einer schnellen Reifung der Trauben. Wie in fast allen klassischen Jahren, regnete es kurz vor der Ernte, so dass die Weinberge das Bodenfeuchtigkeitsniveau wiedererlangten und der Reifungsprozess sich vervollständigte. Die Ernte konnte Ende September beginnen. Die Vinifikation erfolgte in traditionellen Lagares mit 100% der Stiele. Bei der Gärung zeigte der Most sehr dunkle Farben und Purpurtöne, darüber hinaus eine ausgezeichnete Balance und Säure. Der Wein wurde anschließend 5 Jahre lang in Holzfässern in den Kellereien in Vila Nova de Gaia gelagert und 1982 in Demijohns abgefüllt, wo er 25 Jahre lang unter strenger Überwachung weiter reifte. 2007 schien der perfekte Zeitpunkt gekommen, ihn von den Demijohns in Flaschen umzufüllen. Seitdem ruhte der Wein in den Niepoort Kellereien in Vila Nova de Gaia, bis im September 2011 der Wein bei einer Probe als perfekt empfunden wurde.

DEGUSTATIONSNOTIZEN

Noch jung in der Farbe, zeigt er bräunlich-rote Töne in der Mitte und einen eher orangen Rand. In der Nase werden wir zu einer Dimension transportiert, wo alles gleichzeitig komplex, fein und ausgewogen ist: Gewürze, rote Früchte (Pflaumen), Schokolade und einen leichten Toast mit Noten von Trockenfrüchten und Anklänge an Zigarrenkisten. Der Gaumen bestätigt den Eindruck: elegant, weich, seidige Tannine, die sich ausgezeichnet mit der Säure verbinden und dem Ganzen eine grosse Frische und Genuss verleihen. Langer Abgang, sehr angenehm, der dem FEINSCHMECKER SCHMECKT...

PRODUKTDATEN

HERSTELLER	Niepoort (Vinhos) S.A.	REGION	Douro	BODENART	Schiefer
WEINBERGE	Ältere Weinberge der Subregion des Cima Corgo	DURCHSCHNITTLICHES REBALTER	80 Jahre und über 100 Jahre		
REBSORTEN	Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinto Cão, Tinta Francisca, Touriga Nacional, Tinta Amarela, Sousão und andere.				
PFLANZENDICHTE DER REBSTÖCKE/HA	4000-6000	LESEZEITRAUM	September/Oktober	LESEART	Hand
GÄRUNG	Lagares (Weinpresse)/Fußgestampft	REIFUNG	Holzfässer (3 bis 6 Jahre) und Demijohns (ca. 20 Jahre)		
RESTZUCKER (G/DM ³)	109.7	ALKOHOLGEHALT (%)	20.5	BAUMÉ	3.9
		GESAMTSÄURE (G/DM ³)	3.96	SO ₂ GESAMT (MG/DM ³)	32
PASSENDEN ESSEN	Garrafeira ist ein feiner eleganter Port und ist am besten allein zu geniessen und in guten Gesellschaft.				