

Ramos Pinto [00:03:05]

Zunächst einmal: Ramos Pinto ist ein Familienname. Tatsächlich wurde die Firma 1880 gegründet. Also im 19. Jahrhundert, und es begann damit, dass er ein Portweinproduzent, ein Hersteller war. Und das war damals schon etwas Besonderes. Der Gründer des Hauses war ein junger Mann. Er war etwa 21 Jahre alt, als er das Unternehmen gründete. Sein Name war Adriano Ramos Pinto. Er hatte bereits einige Zeit, einige Erfahrungen in anderen Portweinhäusern gesammelt. Er wusste also ein wenig über das Geschäft. Als er das Haus Ramos Pinto gründete, wusste er auch, dass es bereits eine Menge großer Portweinhäuser gab und dass es sehr schwierig sein würde, mit ihnen zu konkurrieren. Wir sprechen über englische Familien, spanische Familien, holländische Familien, die sich in Porto, in der Stadt Porto niedergelassen hatten. sich dem Handel, dem Geschäft zu widmen. Nicht nur für Portwein, sondern auch für alle anderen Arten von Waren.

Das ist der Grund, warum die großen Namen, die wir heute noch kennen und von denen einige immer noch von der Familie geführt werden, Sie wissen schon, die englischen Namen. Sie handelten damals mit dem Portwein, aber sie waren lediglich das, was wir Verlager nennen. Sie verschifften ihn nur. Sie kauften den Portwein in Fässern, die wir in die Douro-Region brachten, wo der Portwein hergestellt wird. Und sie suchten die Fässer aus. Sie transportierten die Fässer den Fluss Douro hinunter bis nach Porto City. Der Wein, die Fässer wurden am südlichen Teil des Südufers des Flusses gelagert, der Villa Nova de Gaia heißt. Und von dort aus wurden die Fässer in großen Booten nach Großbritannien, Nordamerika oder Australien verschifft. So wurde das Geschäft gemacht.

Die Abfüllung von Portwein erfolgte immer in den Zielunternehmen, nicht einmal in Portugal. Sie verschifften also, sie kauften und verkauften sie zusammen mit anderen Waren. Sie füllten die Schiffe mit Fässern, mit Textilien und anderen Produkten. Als Ramos Pinto gegründet wurde, war die Idee, dies ein wenig zu ändern, und Adriano, der Gründer, sagte: "Nein, ich werde nicht nur mit Portwein handeln. Ich werde meinen eigenen Portwein herstellen. Jetzt werde ich ihn mit den Trauben von meinen Grundstücken herstellen." Besser gesagt, von den Ländereien seines Vaters, der damals Weinberge am Douro besaß. Seine Idee war es also, klein anzufangen und das zu machen, wo Sie sagen würden: Es ist ein erstklassiger Portwein, der dann verkauft wird. Das Problem war, dass die Produktionskosten sehr hoch sind, wenn man seinen eigenen Portwein herstellt und die Kosten für den Weinanbau hat. Damals war Ramos Pinto also dreimal so teuer wie alle anderen Weine oder Portweine, die es gab. Die Art und Weise, wie er begann, seinen Portwein zu verkaufen, bestand also darin, sein Publikum, seine Verbraucher, davon zu überzeugen, ihn zu kaufen und Portwein als Luxuswein von hoher Qualität zu betrachten.

Was er also tat, war, dass ich meinen gesamten Portwein niemals in Fässern verkaufen werde. Ich werde ihn selbst abfüllen, schöne Etiketten machen und mit meinem Publikum kommunizieren. Und so wird mein Publikum bereit sein, mehr für meinen Portwein zu bezahlen. Dann wird er meinen Portwein probieren und von der Qualität überzeugt sein. Und so einfach war es, dieses Modell zu starten.

Rodrigo Lencastre [00:06:44]

Nun, mein Name ist Rodrigo, Rodrigo Lencastre, und ich bin der Exportdirektor des Hauses Ramos Pinto, das seit 1880 ein Familienweingut ist. Und wir sind hier, um ein wenig über Ramos Pinto zu sprechen, viel über die Douro-Region und über die stillen Weine des Douro und den Portwein. Das ist natürlich das große, große Ziel hier.

Die Stillweine [00:07:23]

Wir beginnen also mit dem Wein. Ich spreche ein wenig über das Haus, die Geschichte, die Tradition und den Weinbau und so weiter. Aber wir werden probieren, also können wir vielleicht jetzt schon anfangen. Wir beginnen mit einem stillen Wein. Sehen Sie, es ist schwierig, Portwein zu trinken und dann den stillen Wein zu probieren. Portweine sind sehr, sehr dicht, was den Alkohol angeht, vor allem die Zuckerstruktur. Wir

müssen also mit den trockenen Weinen beginnen, und Ramos Pinto ist zwar ursprünglich ein Portweinhersteller, aber wir waren auch das erste Portweinhaus, das im Douro mit der Herstellung von Qualitätsstillweinen begonnen hat. Wir verwenden die gleichen Rebsorten aus der Douro-Region, die wir auch für den Portwein verwenden. Und wir zeigen Ihnen das Terroir, den Ausdruck dieser Region mit einheimischen Rebsorten in einem stillen Wein.

Historisch gesehen haben wir im Douro-Gebiet schon immer stille Weine hergestellt, aber sie waren nicht sehr hochwertig. Die guten Früchte waren immer für Portwein bestimmt. Portwein war das Geschäft in der Region, und die stillen Weine waren ein wenig unterbewertet. Wir von Ramos Pinto dachten, nein, wir müssen auch den Wert und die Qualität unserer stillen Weine aufwerten. Also haben wir 1990 diesen Wein namens Duos Quintas kreiert. Duas Quintas bedeutet auf Portugiesisch „Zwei Weingüter“. Und damit ist die Geschichte dieses Weines schon ein wenig erzählt.

Da wir Winzer sind, kennen wir unsere Weinberge, unsere Grundstücke sehr gut. Lassen Sie mich nur sagen, dass wir vier Weingüter in der Douro-Region an verschiedenen Orten mit insgesamt etwa 260 Hektar bepflanzten Weinbergen haben. Es sind 280, Entschuldigung. Und wir kennen sie auswendig. Wissen Sie, seit fünf Generationen bewirtschaftet die Familie diese Weinberge, um die besten Früchte herauszuholen. Aufgrund dieses Know-hows wussten wir auch im Voraus, welche Weinberge sich besser für die Herstellung eines stillen Weins und nicht nur eines Portweins eignen würden. Deshalb kamen wir auf die Idee, zwei Weingüter, zwei Terroirs, zu vereinen.

Quinta da Ervamoira [00:09:37]

Ein Anwesen heißt also Quinta da Ervamoira. Quinta da Ervamoira ist unser größtes Anwesen. Es liegt wirklich sehr nahe an der spanischen Grenze. Wenn Sie sich die Karte von Portugal ansehen, sehen Sie im nördlichen Teil des Landes die Douro-Region. Hier fließt der Fluss Douro durch und mündet bei Porto in den Atlantik. In der Nähe der spanischen Grenze befindet sich Ervamoira. Wir haben ein sehr trockenes kontinentales Klima. Regen ist in diesem Teil sehr selten. Gleichzeitig haben wir den traditionellen Schieferboden, der im Grunde 95 % der Douro-Region bedeckt, den Schiefer, der ebenfalls sehr wichtig für die Weinberge und die Pflanzen ist. Und die Höhenlage ist etwas niedriger. Das bedeutet, dass die Früchte, die Trauben, die man aus Ervamoira erhält, wirklich sehr reif, strukturiert und konzentriert sind, was für Portweine großartig ist, weil sie all diese Eigenschaften brauchen. Aber für einen stillen Wein muss man vorsichtig sein. Er darf nicht zu kräftig sein, sondern muss eine gewisse Ausgewogenheit aufweisen.

Quinta dos Bons Ares [00:10:46]

Um diese Trauben auszugleichen, nehmen Sie also Trauben von einem zweiten Weingut. Eine zweite Quinta namens Bons Ares. Auch Bons Ares. Buenos Aires, wenn Sie ein gängiges oder bekannteres Wort übersetzen wollen. Es ist ein Weingut, das uns gehört, auf einem Berggipfel, etwa 600 Meter hoch, wo es etwas frischer, windiger und feuchter ist. Und es ist einer der wenigen Orte in dieser Region, wo wir Granitböden haben, d.h. von diesem Bons Ares-Grundstück können wir wirklich die Früchte mit dieser Frische, dieser natürlichen Säure bekommen, die wir brauchen, um die kräftige, tanninhaltige Reifestruktur des Ervamoira auszugleichen oder zu kompensieren. Und so macht man das.

112 indigene Rebsorten [00:11:37]

Dies ist das Konzept der Duas Quintas, um das richtige Gleichgewicht zu finden. Neben dem Terroir gibt es auch die Rebsorten, wissen Sie, im Douro haben wir 112 einheimische Rebsorten identifiziert, und es werden sicherlich noch mehr kommen. Wir entdecken immer wieder neue Dinge, aber im Moment sind es 112 Rebsorten, die Auswahl ist also groß. Aber im Moment arbeiten wir, wie gesagt, eher mit etwa 15 bis 20 Rebsorten. Um also den besten Ausdruck in einem Wein aus einem bestimmten Terroir zu erhalten, muss man mit den autochthonen Rebsorten arbeiten, die wir hier haben, hauptsächlich mit drei Rebsorten: Rabigato, Arinto und Viozinho. Aber auch diese autochthonen Rebsorten haben sich an die sehr trockene

und heiße Umgebung des Douro gut angepasst. Sie haben eine sehr dicke Schale, so dass sie das warme und starke Sonnenlicht gut vertragen, ohne zu verbrennen. Und so ist die Säure immer sehr präsent, selbst wenn wir im August ernten. September. Okay. Also eine Mischung aus Terroir, also eine Mischung aus Domänen von Weingütern, eine Mischung aus Höhen, eine Mischung aus Schiefer und Granitgestein, eine Mischung aus Rebsorten. Genug mit dem Verschnitt? Nein, wir müssen noch ein bisschen mischen. Was macht man mit einem Wein? Wir mischen die Edelstahlstufe mit etwa 30% österreichischer Eiche in diesem speziellen Wein.

2022 Duas Quintas Reserva [00:13:35]

Okay, Sie probieren also die Duas Quintas Reserva-Weine, die für die Reserve bestimmt sind. Was Sie jetzt probieren, ist etwas mehr strukturiert. Wir haben bereits eine Auswahl älterer Pflanzen, älterer Weinberge, älterer Parzellen getroffen, in denen die Frucht dem Wein etwas mehr Ausdruck, mehr Komplexität verleiht. Wir sprechen von Weinen, bei denen wir wirklich die Früchte zeigen wollen und nicht den Rest. Wir wollen es also einfach halten. Es ist immer schwierig für mich und für jeden anderen Winzer, der nach Deutschland kommt und mit Ihnen über Weißweine spricht. Aber ja, man muss es einfach mal probieren.

Also der Duas Quintas Reserva weiß 2022 ist sicherlich ein gastronomischer Wein, aufgrund seiner Struktur. Und es ist auch interessant, ihn zu lagern. Wir öffnen manchmal Flaschen, die 10 oder 12 Jahre alt sind, speziell von diesem Wein. Und das sind heute die Portweinhäuser. Wie ich schon sagte, haben sie ihre eigenen Weingüter und Grundstücke. Sie stellen einen Teil ihrer Produktion selbst her. Aber aufgrund ihrer Produktionsmengen müssen sie den Großteil ihrer Trauben immer zukaufen. Wir sind als Haus noch recht klein. Wir haben weniger als 1% des gesamten Marktanteils. Wenn ich sage, dass wir mehr oder weniger 1 Million Flaschen produzieren, sprechen wir von 104 Millionen Flaschen, die jedes Jahr produziert werden, mehr oder weniger für die gesamte Branche. Ich betrachte uns daher gerne als den größten kleinen Portweinhersteller, weil wir diese Sensibilität eines kleinen Herstellers haben, der nur begrenzte Ressourcen für die Herstellung seiner Weine zur Verfügung hat, aber versucht, seine Weine zu verbessern. Und gleichzeitig haben wir weder Mengen noch Volumen oder gar Preisspannen, um mit dem modernen Vertrieb zu verhandeln.

Zum Rotwein... [00:15:34]

Lassen Sie uns jetzt zum Roten gehen. Ein weiterer, natürlich, Douro Weine, Still Weine sind meist für die Rotweine Süden oder europäischen Weinen bekannt. Wir sind also immer auf der Suche nach etwas mit mehr Konsistenz und mehr Konzentration. Viele der Früchte von Ramos Pinto haben all das. Natürlich versuchen wir, wie gesagt, die Frucht und das Terroir zu zeigen, aber wir versuchen, es mit Eleganz und Ausgewogenheit zu zeigen. Und wieder ist es das gleiche Prinzip oder die gleiche Idee, die beiden Quintas - Ervamoira und Bons Ares - zu vereinen. So erhält man diesen schönen Fruchtausdruck in diesem Wein mit einem sehr schönen Mund, wissen Sie, einer sehr schönen Struktur, wissen Sie, länger, lang und voll. Aber mit den Tanninen am Ende, die fest, aber weich sein sollten, nicht zu aggressiv, nicht zu trocken. So, dass man den Wein kauen möchte. Wissen Sie, das ist es, was wir in unseren Weinen so natürlich wie möglich haben wollen. Wie erreichen wir das? Neben dem Verschnitt der Weingüter mischen wir hier vier Rebsorten, die im Douro ganz klassisch sind: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz und Tinta Barroca.

Warum die Cuvées? [00:16:55]

Warum mischen wir im Douro alles? Das ist immer eine Frage. Zunächst einmal hat das mit der Geschichte zu tun, denn Sie können sich vorstellen, dass diese 112 Rebsorten, die es schon zu Zeiten der Römer gab, also vor 2000, 2500 Jahren, als wir dort bereits Weinberge hatten, nicht parzellenweise angepflanzt wurden. Sie wurden alle auf dem Feld gemischt. Und so war es fast bis in die sechziger Jahre des letzten Jahrhunderts, alles wurde auf dem Feld gemischt. Deshalb ist Portwein immer ein Verschnitt aus verschiedenen Rebsorten. Wir machen die Verschnitte immer noch, weil wir genau wissen, wie man ihn verschnitten hat. Im Grunde genommen vinifizieren wir den Wein fast zu 100 %, trennen die Rebsorten und

vermengen ihn dann nach der Vereinheitlichung, um dieses Gleichgewicht zu erreichen. Aber wir machen das nicht nur wegen der Ausgewogenheit, sondern auch, weil wir glauben, dass man damit alle Eigenschaften eines Douro-Weines voll ausschöpfen kann.

Ich gebe Ihnen also ein ganz kurzes Beispiel. Sie haben vier Klassiker, die ich Ihnen genannt habe: Touriga Nacional, die wohl bekannteste Rebsorte der Region. Denn es ist wirklich ein schöner, komplexer, fruchtiger Wein, der ein schönes Aroma hat. Also ein bisschen blumig. Trotzdem ist es ein sehr schöner Kompromiss in Bezug auf die Fruchtigkeit und die blumige Komplexität. Aber der Touriga Nacional hat ein leichtes – es ist kein Problem, aber es ist, wie es ist: es fehlt ein wenig die Struktur des Körpers in diesen Weinen. Deshalb nehmen wir die Touriga Franca. Touriga Franca ist nicht die interessanteste Rebsorte, aber sie bringt dem Wein die Struktur, die wir brauchen, die Konzentration. Und dann verwenden wir auch den Roriz, den Tempranillo, um die fruchtige Seite des Weins und die Tanninstruktur ein wenig zu verstärken. Und schließlich nehmen wir als vierte Rebsorte die Barocca, die an sich auch nicht sehr interessant ist, aber sie bringt etwas in den Wein ein, weil sie auch ziemlich wässrig ist und einen sehr frischen und delikaten, aber nicht sehr ausdrucksstarken Geschmack hat, aber diese Frische und diese delikatsten Nuancen nehmen wir mit in den Wein. **Am Ende ist es also so, dass eins plus eins drei ergibt.** Sie wissen schon, Sie bekommen diese vier Rebsorten und haben den vollen Charakter des Ganzen. Das ist das Prinzip und die Idee, die moderne Idee, die dahinter steckt, die Traubenassemblage, bevor sie Geschichte war, sie war Natur, alles war Feldmischung. Heute tun wir das immer noch. Wir tun es, weil wir glauben, dass es der beste Weg ist, um Ihnen den gesamten Charakter eines Weins zu zeigen. Und das ist ein wenig über diese stillen Weine.

Was ist Portwein? [00:19:47]

Also, was ist Portwein? Um noch einmal auf das Wesentliche zurückzukommen, und ich denke, es ist immer gut, auf das Wesentliche zurückzukommen, damit es keine Verwirrung gibt. Portwein ist im Grunde ein angereicherter Wein. Und was ist das? Es ist ein Wein, der aus einheimischen Rebsorten aus der Douro-Region hergestellt wird. Und dessen Gärung beginnt und dessen Gärung wir blockieren, wir stoppen sie, indem wir einen sehr starken Branntwein hinzufügen, das ist Portwein, okay, Sie werden feststellen, dass Portwein auch in Australien gemacht wird und besonders in den alten britischen Kolonien Australien, Südafrika, weil sie sogar die Rebsorten importiert haben, die Touriga Nacional, die Roriz und so weiter. Aber wie Sie sicherlich wissen, ist das Terroir sehr, sehr wichtig, und das Terroir des Douro ist wirklich erstaunlich und ein wesentlicher und entscheidender Faktor für die Portweine.

Durch die Zugabe des Brandys, der immer ein sehr neutraler Brandy aus Wein ist, wollen wir keine Farbe im Brandy haben, wir wollen keine Aromen im Brandy haben. Und der Brandy soll einfach nur die Gärung stoppen und nichts an den Wein abgeben. Wir wollen, dass der Portwein nur Trauben enthält. Also gut. Wir sprechen von 77%igem Alkohol, was wirklich sehr stark ist, und wir fügen normalerweise durchschnittlich 30% Brandy zu 70% Portwein oder 70% Wein hinzu. Deshalb muss Portwein viel Konzentration, viel Geschmack, viel Farbe und viele Aromen haben. Deshalb müssen wir die Trauben zerquetschen, entweder mit den Füßen oder mit vertikalen Pressen, und zwar auf sehr intensive Art und Weise, mit viel Extraktion, damit der Wein den Brandy erhält und trotzdem leistungsfähig ist und den ganzen Geschmack des Weins, der Trauben, liefert. Das ist gut. Und das ist im Grunde Portwein.

Weißer Portwein [00:21:56]

Danach entscheiden Sie, wie Ihr Portwein reifen soll. Und das ist es, was den Stil des Portweins bestimmen wird, den wir im Laufe des Jahres bekommen werden. Nun gut. Was wir jetzt im Glas haben, mag Ihnen sogar so vorkommen, als ob es sich um einen Tawny handeln könnte, also um einen Rotwein, der oxidativ gealtert ist und eine Tawny-Farbe hat. Aber das ist er nicht. Es handelt sich um einen weißen Portwein, der etwa acht Jahre lang in Fässern gereift ist.

Jedes Mal, wenn wir über das Alter von Portwein sprechen, reden wir über eine Mischung aus jüngeren und älteren Jahren. Es ist kein Whiskey, der Sie auf ein Minimum hinweist. Nein. Hier können wir mit jünger und älter spielen, um diesen Durchschnitt oder den Charakter eines acht Jahre alten Weins zu erhalten. Das ist gut. Jedes Portweinhaus macht die Verschnitte, aber bevor sie diese spezielle Cuvée verkaufen, müssen sie sie genehmigen lassen, schicken Sie Proben an das Portweininstitut. Dabei handelt es sich um eine Art öffentliche Organisation, die sowohl die Qualität als auch die Quantität kontrolliert, mit der die Weine auf den Markt kommen. Was die Qualität angeht, so erhalten sie all diese Proben, von denen die Tester nicht mehr wissen, als dass es sich um eine Art Blindverkostung handelt. Sie wissen nur, dass der Wein eine Leistung erbringen oder einen zehnjährigen oder einen achtjährigen Wein oder etwas Ähnliches liefern sollte. Und dann haben sie eine Gruppe von acht Leuten, die den ganzen Tag nichts anderes tun, als zu probieren, zu probieren, zu probieren. Das ist nicht schwer. Es kann schwer sein, wissen Sie. Ja, das ist wahr. Es ist sehr wahr. Besonders bei Portwein.

Was sie tun werden, nennen wir organoleptische Kontrolle in dem Sinne, dass sie einfach kontrollieren, ob er die richtige Farbe für einen zehn Jahre alten Wein hat, ob er die richtige Aromakomplexität für einen zehn Jahre alten Wein hat. Und schließlich, ob er im Mund die Struktur, die Dichte und die Aromen hat, die er haben sollte, ein Tawny oder ein Portwein mit zehn Jahren. Und dann werden sie ja sagen, und Sie können ihn danach verkaufen. Oder sie können sogar sagen: Nein, das ist nicht genug. Wir spüren hier zu viel Frucht. Also kann man ihn nicht als zehnjährigen Wein verkaufen. Wenn das passiert, und das ist selten, weil die Portweinhäuser normalerweise schon wissen, was sie schicken. Aber wenn das passiert, muss das Portweinhaus im Grunde diesen Wein nehmen und etwas anderes daraus machen, wissen Sie? Aus dem Portwein. Nichts wird verschwendet, alles wird wiederverwendet. Stellen Sie sich vor, es reicht nicht für zehn Jahre. Sie können ihn einfach länger reifen lassen und es in einigen Jahren erneut versuchen. Oder sie können ihn für eine andere Mischung einer anderen Portweinsorte verwenden. Bei Portwein wird nichts verschwendet, alles wird wiederverwendet. So erhält man also die Altersfreigabe durch das Portweininstitut. Es bedeutet also keineswegs, dass wir einen Wein haben, der acht Jahre lang im Fass reift. Sie können da sein, aber es ist immer dieser Durchschnitt.

Schließlich. weißer Port ist in der Regel jung, Sie wissen, jung, weißer Port, frisch, ziemlich fruchtig, nicht so komplex. Sie werden in der Regel mehr zugänglich Preis weißen Ports, die etwa ein zwei Jahre der Bühne in Edelstahl die meiste Zeit am Ende haben, verbringen sie nur wie ein Monat in einem Eichenfass, um ein wenig Farbe zu gewinnen finden. Und der Geschmack und die Aromen bleiben einfach, sehr frisch und angenehm. Man bewahrt ihn im Kühlschrank auf. Man kann sie dann mit etwas Eis trinken. Sie können einen Cocktail mit Portwein oder Tonic mit Tonic Water und Zitrone und Minze machen. Nein, nein, kein Problem. Das schmeckt wunderbar. Aber für das, was wir hier gemacht haben, werden sie nicht sehr reichhaltig und komplex sein. Und das ist etwas, das wir anstreben, vor allem für die Gastronomie. Wir nahmen den weißen Portwein und ließen ihn in Portweinfässern für durchschnittlich acht Jahre reifen. Wir haben hier Portweine mit einem Alter von 2 bis 3 Jahren und wir haben Portweine, die bis zu 1963 und 1964 reichen. Das sind die ältesten zwei Jahrgänge, die wir in der Mischung haben. Okay, das ist der schöne Teil des Portweinverschnitts. Man holt sich die Bestände, die der Ur-Ur-Großvater für einen gemacht hat, vermischt sie und trinkt sie heute in einer Flasche. Okay. So erhalten wir also diese sehr alten Portweine, die diese oxidative Komplexität aufweisen. Der Wein wird reichhaltiger, länger, dichter im Mund, karamellisierter, weil der Kontakt mit dem Holz und in diesem Fall für Portwein ist immer, immer alte Eiche, nie jung. Auch hier muss die Eiche nur den Sauerstoff durchlassen und auf den Wein einwirken lassen, und der Wein wird diese Art von oxidativer Entwicklung durchmachen. Je länger er im Fass bleibt, desto mehr karamellierte Aromen wird er haben. Er wird mehr verdunsten. So wird er noch konzentrierter und dichter. Was wir hier gemacht haben, ist im Grunde dieser Prozess, aber mit einem weißen, weißen Portwein.

Letztendlich ist der Adriano White Reserva für mich einer der besten oder interessantesten Weine, denn wenn man ihn probiert, spürt man, dass er noch frisch ist, sehr lebendig, wie ein weißer Portwein. Aber dann bekommt man diese schöne karamellierte Säure der Entwicklung, die Komplexität, ohne dass der

Wein aus dem Gleichgewicht gerät. Der Wein ist immer sehr fein, lang mit einem schönen Säurepunkt, der ihn elegant macht. Dadurch wird der Wein nicht so schwer, wie viele unserer Portweine, so dass er den Gaumen nicht ermüdet und man etwas mit ihm kombinieren kann. Dies ist also der weiße Portwein, Adriano White Reserva.

Über die Lesezeit [00:27:35]

Wir haben bereits ein wenig über den Weinherstellungsprozess des Portweins gesprochen, der ziemlich einfach ist. Sie wissen schon, einfach die Gärung zu stoppen, Sie müssen sagen, dass die Erntezeit bei uns zwischen Anfang August und Anfang Oktober beginnt. Es dauert sehr lange, den ganzen Jahrgang, die ganze Ernte zu machen. Wie Sie sich vorstellen können, haben wir 280 Hektar bepflanzte Weinberge und wir machen das, was wir selektives Ernten nennen. Es ist also eine Suche nach den richtigen Momenten, die Trauben zu pflücken, die Trauben aufzulesen, und ich bin mir sicher, dass der Barocca eine andere Reifezeit hat als der Touriga Nacional - das muss man respektieren. Aus diesem Grund dauert die gesamte Ernte bei uns mehr als zwei Monate. Wir haben etwa 70 Leute, die frühmorgens losziehen müssen, um die Trauben zu pflücken, und das sehr schnell.

Die Douro Region [00:28:38]

Noch eine Klammer über die Douro-Region: Sie ist sehr hügelig. Sie ist voll von Bergen. Der größte Teil der Region ist immer von Hügeln und Bergen geprägt. Deshalb werden die meisten Weinberge immer auf Terrassen und an Hängen angelegt. Sie verstehen das sehr gut, weil das auch in Ihrer Region so ist. Aber die Sache ist die, dass wir über eine Region sprechen, die 250.000 Hektar an Begrenzung hat. Das ist die Karte. Das ist die Linie. Wenn wir nur die bepflanzte Fläche zählen, sprechen wir nur von etwa 40.000 Hektar bepflanzter Weinberge. Das ist immer noch eine Menge. Okay. Wenn Sie dorthin fahren und entweder ein Auto oder den Zug oder sogar ein Boot nehmen, werden Sie sehen, dass es eine wunderschöne, einzigartige Aussicht ist. Berge und Berge und Berge von Weinbergen wie Pyramiden. Das bedeutet auch, dass die meiste Arbeit noch von Hand gemacht wird. Wissen Sie, die Mechanisierung ist wirklich schwer zu erreichen.

Neben der begrenzten Mechanisierung mangelt es an Menschen, die dort leben. Wissen Sie, es ist eine arme Region im Allgemeinen und war schon immer arm. Daher ist es sehr, sehr schwierig, die Menschen zu motivieren, dort zu bleiben und hart zu arbeiten. Aus diesem Grund sind die Kosten für den Weinbau im Douro sehr, sehr hoch. Letztendlich hat man immer noch sehr niedrige Erträge, d.h. eine sehr niedrige Produktivität. Im Durchschnitt bringt ein Hektar am Douro, wenn man Glück hat, zwischen 4000 und 4000 bis 5000 Kilo. Wir sprechen hier von 30 Hektolitern.

Ich nehme nicht einmal die Champagne, weil das ein anderer Planet ist. Aber wenn Sie an Chile denken, wissen Sie, dass es dort sehr ebene Flächen gibt, die sehr dicht bepflanzt sein können. Alles ist mechanisiert. Die Jungs holen fast 14.000 Stück raus. 14. Ja, 14.000 Kilo. Das ist es, was ich sagen wollte. Während wir 4.000 Kilo abnehmen, müssen wir eine Menge Kosten für den Weinbau aufbringen, die Erträge sind sehr niedrig, was bedeutet, dass Sie als Winzer in einer Weise benachteiligt sind, dass Ihre Konkurrenten, die Wein kaufen oder nur die Trauben kaufen, viel weniger Kosten haben. Und letztendlich können sie viel wettbewerbsfähigere Preise anbieten. Wir versuchen also, den Leuten zu erklären: Ja, Ramos Pinto ist meistens teurer als etwas, das Sie sicher in den Supermärkten finden. Aber wir sind es, weil wir unsere Weinberge wirklich so bearbeiten, wie wir es sollten.

Arbeit ohne Einsatz von Herbiziden [00:31:31]

Und schließlich, nicht nur das, machen wir es noch schwieriger in dem Sinne, dass wir das erste Haus im Douro im Jahr 2009 waren, die Herbizide-Intervention und die Chemikalien-Intervention zu beenden, bevor die Leute über Bio oder oder Zertifizierungen überhaupt sprachen. Auch hier ist es der Familiengeist, der darüber nachdenkt, wie es in fünf Generationen sein wird, wenn die nächste Generation übernimmt. Wir

müssen Muster erstellen. Wir können das Land nicht einfach so zerstören, wie wir es gerade tun. So haben wir die Herbizide und die künstlichen chemischen Eingriffe gestoppt, indem wir das taten.

Ich gebe Ihnen ein Beispiel. Im Jahr 2009 arbeiteten etwa 40 Menschen in den Weinbergen, und heute sind es 140 Menschen. Das zeigt Ihnen, womit wir es zu tun haben. Wir haben jetzt viele Leute, die aus Afrika kommen, aus Angola und Mosambique, portugiesisch sprechenden Ländern, die wir aufnehmen müssen, ihnen ein Zuhause geben, sie ausbilden und natürlich so bezahlen, wie es sich gehört, damit sie dort arbeiten. Denn Rubine sind das, was man im Glas hat, und alles dreht sich um den Rotwein. Er muss Trauben haben, er muss rote Früchte haben. Er muss diese wunderbare Konzentration haben und trotzdem die Tannine aufweisen. Ruby Portweine sind also tatsächlich näher an einem Rotwein als ein Tawny. Und indem wir sie in sehr große Fässer füllen - unser größtes hat ein Fassungsvermögen von 94.000 Litern - sprechen wir von gigantischen Fässern. So hat der viele Wein darin nur einen begrenzten Kontakt mit dem Holz und der Oberfläche. So kann er nicht oxidieren. Der Sauerstoff wirkt nicht zu sehr auf den Wein ein, und der Wein behält seine rubinrote Farbe. Der Wein behält die Fruchtigkeit, die schöne Konzentration oder die Süße der Trauben, die immer noch sehr präsent ist, mit einer schönen Säure, die alles ausgleicht, und gleichmäßigen Tanninen. Das ist gut..

Die roten Portweine [00:33:21]

Zum nächsten: Wir haben dann die roten Portweine. Okay. Ich habe Ihnen gesagt, dass wir die Gärung im September, Oktober gestoppt haben, und der Wein erhält den Alkohol, und dann werden wir den Wein in Fässer umfüllen, die sich im Douro befinden. So verbringt der Wein die Winterzeit immer noch im Douro. Auch weil der Douro im Winter kälter ist als Porto oder Villa Nova de Gaia und man sehr niedrige Temperaturen braucht, um den Wein zusammen mit dem Brandy zu stabilisieren, um alles miteinander zu verbinden, ist es gut, dass er den Winter über im Douro bleibt. Und wenn der Frühling kommt, fangen wir an, den Wein nach Villa Nova de Gaia zu transportieren, nahe dem Meer und dem Fluss vor der Stadt Porto. Und Porto liegt auf der Nordseite und Villa Nova de Gaya auf der Südseite. Und dort werden wir entscheiden, was wir mit dem Wein machen wollen. Wenn Sie einen Ruby machen wollen, dann müssen wir das tun. Oder wir werden den Wein einlagern, den Wein in sehr großen Fässern lagern, nicht in kleinen Fässern, sondern in sehr großen Fässern. Man kann sogar einige von ihnen in Edelstahl lagern und sie dann mit den Fässern vermengen, um die Fruchtigkeit zu erhalten. Und warum? Weil Rubies, die man im Glas hat, alles über den Rotwein sind. Er muss Trauben haben, er muss rote Früchte haben. Er muss diese wunderbare Konzentration haben und trotzdem die Tannine behalten.

Collector Reserva [00:35:29]

Was wir hier im Glas haben, ist kein junger Ruby, aber wir gehen immer für die nächste Stufe, die ist, wo wir einen Unterschied in Bezug auf die Qualität eine Stufe höher machen wollen. Dies ist eine Art Reserva-Ruby, den wir Collector/Sammler genannt haben, was mit den Etiketten zu tun hat, mit einem mit einem Poster. Das ist für Leute, die früher alle Etiketten von Ramos Pinto gesammelt haben. Sie waren sehr schön und sind es immer noch. Ein Ruby Reserva hat natürlich eine längere Reifezeit als ein junger. Ein junger Ruby braucht zwei Jahre, dann ist er fertig. Er ist sehr, sehr fruchtig und konzentriert, ein bisschen kantig, was die Tannine angeht, also sehr lebendig. Wenn wir die Zeit in den Fässern verlängern, haben wir hier wieder einen Durchschnitt. Es ist ein Alter, fünf Jahre alt, wo man Rubine mit zwei oder drei Jahren zusammen mit den Rubinen von sechs, sieben, nicht älter als das, dann bekommen wir mehr Eleganz und so bekommen wir einen Rubin, der sehr rund ist, cremig, mit sehr weichen Tanninen am Ende im Vergleich zu den jungen ein. Dieser hier ist wirklich auf diese Balance ist Finesse und alle Eigenschaften eines Rubes, wissen Sie, dass Frische ist es wirklich wichtig, diese klare Ruby Port haben. Sie reifen in sehr großen Fässern. Das sind keine Fässer. Die Tawnies reifen in Fässern und oxidieren. Es macht also keinen Sinn, diese Flasche aufzubewahren, um sie zu lagern, denn sie ist nicht zum Altern gedacht. Deshalb hat sie auch diese Art von Bar-Drop-Korke. Sie ist dafür gedacht, dass Sie sie öffnen und schließen und mit der Zeit trinken. Man muss sich nicht beeilen. Sie wissen, dass Portweine mit Alkohol angereichert sind, eine sehr

starke alkoholische Struktur haben und außerdem schon ziemlich stark oxidieren. Sie können sich also zwei oder sogar drei Monate Zeit nehmen, je nachdem, wie hoch der Füllstand der Flasche ist, um ihn ganz zu trinken. So. Und das sagt Ihnen sofort, wenn Sie auf zwei schauen, bedeutet das, dass der Wein trinkfertig ist. Er ist nicht zum Altern gedacht. Ich kann ihn also öffnen und schließen und trinken, mir Zeit lassen..

Ports mit klassischem Kork können altern [00:37:38]

Wenn wir zu einer anderen Ebene von Portweinen mit einem klassischen Korken übergehen, dann haben wir den Vintage und Late Bottle Vintage. Diese Weine sind zum Altern gedacht. Deshalb haben diese Weine einen klassischen Korken, Sie wissen, Sie halten sie horizontal und Sie warten einfach für sie Jahrzehnte und Jahrzehnte. Das kann auch wirklich ein langes Potential haben. Und diese Weine sind immer einjährig. Einen verschnittenen Portwein lässt man nicht altern, das gibt es nicht. Man reift nur in der Flasche. In guten Jahren. Es macht auch keinen Sinn, schlechte Jahrgänge in Flaschen abzufüllen, so dass diese sehr guten Jahrgänge als Jahrgänge bezeichnet werden.

Das ist gut. Jedes Jahr werden alle Erzeuger den besten Wein auswählen. In unserem Fall nehmen wir die besten Trauben aus den besten Weinbergen. Wir tauschen sie aus, zerdrücken sie mit dem "lagar", traditionell mit den Füßen, mit viel Extraktion. Und dann werden wir etwa anderthalb Jahre warten, um zu sehen, wie sich der Wein in diesem sehr großen Bottich entwickelt. Es ist also ein Bottich. Er sollte rubinrot sein, und dann verkosten wir ihn noch einmal nach eineinhalb Jahren. Und wenn wir das Gefühl haben, dass er wirklich eine ausgezeichnete Qualität hat, dann entscheiden wir, ob wir ihn als Jahrgang oder als Spätlese abfüllen. Aber auch diese Entscheidung muss vom Portweininstitut genehmigt werden. Wir können das nicht selbst tun. Wir müssen eine Probe an diese Leute schicken, damit sie sie verkosten und genehmigen. Okay. Und was nun?

2018 Late Bottled Vintage LBV [00:39:20]

Das ist der Nächste hier. Es ist wieder ein Ruby. Du bist einfach ein Ruby. Es geht nur um die Farbe und das Englische, sie nannten diese Farbe einen Ruby. Sie nannten diese Farbe Rubinfarbe. Und es geht darum, einen Rotwein zu haben, eine tiefe Farbe. Und das ist immer der Rubin in der Farbe. Und es geht um die Frucht und die Aromen und den Geschmack. Das ist der Ruby. Der erste war ein sehr ausgewogener Blend. Er ist sehr rund und elegant und cremig. Dieser hier ist ein Einzeljahrgang. Es ist ein spät abgefüllter Jahrgang: 2018 Late Bottled Vintage LBV. Die Buchstaben LBV bedeuten, dass es sich um einen Wein mit Vintage Qualität handelt, der erst später abgefüllt wurde. Also die Top-Jahrgangsqualitäten, die Vintage Ports, die haben nur zwei Jahre Reifung und große Fässer, und dann werden sie abgefüllt.

Wenn wir den Jahrgang in Flaschen abfüllen, filtern wir nicht, wir reinigen den Wein nicht, wir lassen die Ablagerungen aus dem Fass in die Flasche gelangen. Das ist der Grund, warum der Wein altert. Wenn Sie den Wein bei der Abfüllung reinigen, wird der Wein nicht altern. Wissen Sie, das ist sauber. Das ist sauber. Indem wir nicht filtern, geben wir dem Wein die Möglichkeit, in der Flasche weiter zu reifen. Alle Jahrgänge sind also ungefiltert in der Flasche und können 100 Jahre lang reifen, je nachdem, wie wir sie lagern und wie sich der Wein verhält. Die meisten Weine, die Sie auf dem Markt sehen, sind jedoch gefiltert. Sie sind nicht unfiltriert, das heißt, sie sind trinkfertig. Die meisten der LBVs auf dem Markt. Wenn auf einem LBV nichts auf dem Etikett steht, bedeutet das, dass er gefiltert ist. Wenn auf dem Etikett steht, dass er unfiltriert ist, und er ist selten, dann wissen Sie, dass Sie ihn lange lagern können.

Okay, nicht nur das Alterungspotenzial ist interessant, um den Leuten zu erklären, dass dies ein sehr schönes Geschenk für dieses Jahr ist und dass man es einfach vergessen und in 30, 40 Jahren trinken kann. Aber wir haben auch die Erfahrung gemacht, dass, wenn man einen unfiltrierten LBV, wie wir ihn heute trinken, mit anderen LBVs vergleicht, die gefiltert sind, unserer einen volleren, längeren und tieferen Mund hat. Man spürt die Tannine sehr, sehr präsent am Ende, viel mehr als bei dem verschnittenen Sammler, der ziemlich glatt und elegant und fast cremig war. Aber das ist ein wirklich authentischer Wein. Wir sagen immer, dass der LBV wahrscheinlich das beste Preis-Leistungs-Verhältnis hat, das man

bekommen kann, weil man den besten Wein des Jahrgangs mit dem nötigen Alterungspotenzial bekommt. Er ist unfiltriert, deshalb und auch weil der Wein unfiltriert ist, ist er viel komplexer.

Aus der Geschichte: süßer Portwein war ein Unfall [00:42:12]

Die englischen Häuser haben ein bisschen Geschichte. Die englischen Häuser waren wirklich verantwortlich für den Beginn und die Entwicklung des Portweingeschäfts, das ist sicher. Daran besteht kein Zweifel. Sie waren wirklich sehr wichtig, wenn es sie nicht gegeben hätte. Bei uns gibt es kein Portweingeschäft. Aber was sie taten, nämlich die Anreicherung der Weine aus dem Douro, das taten wir schon viele Jahrhunderte zuvor. Stellen Sie sich vor, die Portugiesen fuhren mit ihren Schiffen über den Atlantik, durch Afrika, nach Brasilien, nach Japan, sogar nach Timor in Indonesien im 14. oder 15. Der normale Wein war nach ein paar Wochen durch die Bewegung, die Stürme und die Hitze ebenfalls komplett weg. Der Weg, um ein dauerhaftes, widerstandsfähiges Getränk während der langen Schiffsreise zu haben, war also die Anreicherung des Weins, und deshalb suchte man am Douro nach konzentrierteren, kräftigeren Weinen, die man anreichte - trocken, normalerweise nicht süß. Sie beendeten also die Gärung und fügten dann den Brandy hinzu, und dann ging es los. Und das war es, was wir tranken, die Boote. Das war bereits Portwein, ohne Portwein genannt zu werden. Das Portweingeschäft begann schon viel früher als Portwein. Und schließlich war er am Anfang auch trocken. Es war kein süßer Portwein.

Süßer Portwein war ein Unfall. Niemand weiß so genau, ob es sich dabei um einen Unfall handelt oder nicht. Aber im Grunde genommen heißt es, dass es ein ganz bestimmtes Jahr im 19. Jahrhundert gab, das sehr heiß war. So heiß, dass die Gärung des Weins blockiert wurde, so dass sie keine vollständige Gärung durchführen konnten. Und dann kamen die Engländer und kauften die Fässer. Die Portugiesen versuchten, wie üblich, alles zu verkaufen, auch wenn es nicht 100%ig war. Die Engländer probierten und sagten: Oh, das ist aber nicht gut, das ist süß, aber was sollen wir tun? Es gibt keinen Wein mehr. Also sagten sie schließlich, okay, versuchen wir es, tun wir etwas Brandy hinein und verschiffen es. Und schon kamen die ersten Portweinlieferungen, süße Portweinlieferungen, in England an. Und zu dieser Zeit wurde alles viel schneller verkauft. Und dann gab es 40 oder 50 Jahre lang eine Diskussion zwischen denjenigen, die immer die traditionellen trockenen Portweine wollten, und den anderen, die sagten, nein, wir müssen süße Portweine nehmen, und den anderen, die sagten, wir können beides haben. Und am Ende, aus irgendeinem Grund, vielleicht aus Gründen der Lobby, ist es immer der süße Portwein in der Lobby geblieben. Ich denke, das ist ganz natürlich. Die Süße gewinnt immer, es ist einfacher, und so ist es auch. Wissen Sie, am Ende ist es eine wirtschaftlichere strategische Entscheidung als die natürliche Entscheidung für süßen Portwein.

Warum heißt es eigentlich Portwein? [00:45:19]

Vielleicht denken Sie sogar. Warum wird er Portwein genannt? Er wird in der Douro-Region hergestellt. Er lagert und reift in Villa Nova de Gaia, das ist eine andere Stadt als Porto. Warum wird er Portwein genannt? Nun, weil die Schiffe der Engländer nach dem Beladen in Villa Nova de Gaia das Zollgebäude von Porto passieren mussten, das sich auf der portugiesischen Seite befand, und den Port-Zollstempel auf dem Fass erhielten. Die Engländer bekamen also die Fässer mit der Aufschrift Portstempel oder Portwein. Der Portwein für die Stadt Porto erhielt den Ruhm, ohne etwas dafür zu tun, sondern nur, um die Steuer zu kassieren. Und so brachten sie diesen jungen Portwein nach England und füllten ihn dort in Flaschen ab. Aber sie sagten immer, wissen Sie, wir füllen den Wein hier ab. Die Reifezeit ist sehr kurz. Der Wein war also immer frisch, Ruby war immer frisch. Er hatte den Brandy. In letzter Zeit war alles durcheinander. Also war er nicht einmal trinkbar. Also füllten sie den Wein in England in Flaschen ab, lagerten ihn etwa 20, 30 Jahre lang und verkauften ihn dann.

Die vintage-Tradition der Engländer [00:46:28]

Die Engländer hatten schon immer die Tradition, einige Kisten für das Geburtsjahr ihres Sohnes zu kaufen und sie dann zu behalten, bis ihr Sohn 18 Jahre alt war. Und dann haben sie diese Kisten ihrem Sohn geschenkt. Und ihr Sohn sollte diese Weine sein ganzes Leben lang zu sehr wichtigen Anlässen trinken,

entweder wenn er heiratete, wenn er sein erstes Kind bekam, ich weiß es nicht. Das war die englische Tradition. Wissen Sie, die Engländer sind immer voller Traditionen, und das war die Tradition der Jahrgangs-Ports. Sie sind also diejenigen, die alte Portweine wirklich wertschätzen und schätzen. Was Sie hier haben, ist ein Jahrgangs-Port. Das ist, sagen wir mal, die Crème de la Crème, das Beste vom Besten. Und er reift zwei Jahre, nicht vier wie der LBV. Durch die Reifung von zwei Jahren verlängern Sie auch das Alterungspotenzial eines solchen Weins, denn durch diese zwei zusätzlichen Jahre, die er in den Fässern verbringt, verliert der Wein auch schon ein wenig an Tanninstruktur und Säure usw. und er wird ungefiltert sein. Man kann ihn leicht 40, 50 Jahre lagern, 50 Jahre sind schon ein schönes Alter für einen LBV, aber einen Vintage Port. Ja. Du trinkst immer noch 120, 130, 140 Jahre alt. Jahrgang. Wissen Sie, wir trinken heute. Wir trinken ihn nicht, weil er sehr selten ist. Aber wenn wir die Gelegenheit haben und eine Flasche finden. 1880, zum Beispiel, aus dem Jahr der Gründung des Hauses. Und sie liefern immer noch schöne Frische und Säure mit sehr zarten Noten.

im Glas: 2018 [00:48:06]

Um dieses Alterungspotenzial zu haben, muss man also zu Beginn einen sehr konzentrierten Wein haben. Das ist es, was Sie in Ihrem Glas haben. Wir haben hier einen sehr jungen Jahrgang von 2018. Und wenn sie jung sind, sind sie sehr aufregend, weil sie in ihren ersten zwei Jahren in der Flasche zwei oder drei Jahre reifen. Also nochmal, das ist ein 18er, der wurde 2020 abgefüllt. Okay. Und bis heute, vielleicht noch heute, sind die Weine üppig, sie sind sehr fruchtig. Sie sind ausdrucksstark und opulent. Es macht wirklich Spaß, diesen Wein zu trinken, man schmeckt alles. Es ist fast so, als ob man den Wein kauen würde. Nach diesen drei, vier Jahren fängt der Wein an, sich zu schließen, wissen Sie, und dann wird erst dieser Jahrgang wieder trinkreif sein. Schließlich hängt es vom Jahr ab, aber es sind 18, 20 Jahre, was bedeutet, dass der Wein jetzt gerade anfängt, sich zu schließen, und dann muss man bis zweitausend und wahrscheinlich bis 2040 warten, um die Flaschen wieder zu öffnen. Das heißt also, diese Weine sind entweder sehr jung und großartig zu trinken oder man muss sie mit mindestens 18, 20 Jahren wie ein Erwachsener trinken.

Warum man die Trauben mit den Füßen presst [00:49:44]

Okay, ich habe Ihnen gesagt, dass diese Weine so konzentriert sind, weil sie eben ein Jahrhundert lang reifen müssen, also brauchen sie diese Konzentration. Wie bekommt man das hin? Das Pressen der Trauben mit den Füßen hilft sehr. Und wissen Sie, warum? Die Leute denken, dass es eine Art Ich weiß, es ist sehr schön für Touristen, dorthin zu gehen und ein paar Fotos zu machen, das ist gutes Marketing. Ja, es ist ein sehr gutes Marketing, außer dass es, äh, wir haben viel geforscht, wir haben viele Methoden ausprobiert: vertikale Pressen, Roboter-Silikonfüße, menschliche Füße. Nichts ist mit Ihren menschlichen Füßen zu vergleichen. Es ist in einem Granit-Becken namens „lagare“, wo wir alle Trauben, die Sie haben, wie ein riesiger Berg von Trauben, sondern hat bis zu zwei Meter hoch sogar links. Und dann am Abend, ab etwa 20 Uhr, wenn es kühler ist, bekommt man eine Gruppe von etwa 12 Leuten, die in diesem Schwimmbad, dem lagare, von hinten beginnen und langsam den sehr konstanten Rhythmus mit einer sehr speziellen Bewegung der Füße, die die Trauben zerquetschen, und sie beginnen um 20 Uhr. Sie sind hinten. Sie sehen sie nicht einmal, weil es diesen Berg von Trauben gibt. Und um 23 Uhr war dann alles schon verarbeitet. Und was man hier bekommt, ist, dass man die Haut an den Füßen hat. Kann diese Bewegung in den Granitstein? Das ist der Grund, warum es Granit ist, denn es ist ein kühler Stein, der kalt bleibt. Er erwärmt sich nicht so leicht, und er ist rau. Weil er eine raue Oberfläche hat, erhält man bei der Bearbeitung der Schale viel von der Haut der Trauben. Sie wissen, welche Aromen, Farben, fast alles aus der Schale der Traube kommt. Auf diese Weise erhält man viel Farbe, viele Aromen, viele Geschmacksrichtungen in den Saft, mit einer sehr wichtigen Sache. Ihre Schale ist intensiv, aber nicht hart. Sie werden also keine Kerne und keinen Dampf abbekommen. Und das ist wunderbar, denn wenn man beim Pressen den Dampf oder sogar die Kerne zerbricht, bekommt man grüne Tannine, man bekommt adstringierende Noten, die Fehler im Wein sind und schlecht für den Wein sind. Mit den Füßen bekommt man also alles Gute und lässt alles Schlechte in der Schale. Das ist also der perfekte Weg mit Robotern oder Pressen, man kalibriert sie

entweder zu viel oder zu wenig. Wenn man sie zu stark kalibriert, können Kerne kaputt gehen und das ist nicht gut. Dann muss man aufpassen, dass man ein bisschen weniger nimmt, aber es hat nicht die Intensität, die man haben will. Es ist also ein menschlicher Fuß, das Beste von allem, wissen Sie. Und wir machen das immer noch für unseren Jahrgang und einen spät abgefüllten Jahrgang und einige der Portweine, die länger reifen werden.

Während COVID war es verboten, die Trauben so zu behandeln. Und wir hatten auch es war ein schlechter Zufall, in unserem Granit lagares zu installieren, ich war eine Art dieser großen Roboter mit den Silikonfüßen zu ergänzen, und heute, was wir tun, ist, wenn wir Leute genug haben, wir tun es mit den Füßen. Wenn wir keine Leute finden, die das machen, müssen wir es mit Ihren Silikonfüßen machen. Es gibt keine, nein, keine Lösung. Aber wenn ihr es mit euren Füßen macht, ist das alles für den Jahrgang. Okay, und schließlich, wenn man es macht, macht man es mindestens drei Mal, nicht nur an einem Abend. Am Abend danach kommen sie zurück und verbringen drei Mal damit, zu extrahieren, zu extrahieren, zu extrahieren. Und am dritten Abend, normalerweise, zwischen dem dritten und vierten Tag. Dann fügen wir den Brandy hinzu, um die Gärung zu stoppen, und wir füllen den gesamten Wein direkt in die Fässer um. So macht man einen Jahrgang, das Beste vom Besten dieses Jahres.

Classic House Vintage und Single Quinta Vintage [00:53:47]

Schließlich gibt es noch den klassischen Hauswein und den Single-Quinta-Jahrgang, die wir als solche bezeichnen. Bei der Hauslese steht auf dem Etikett nur der Name des Erzeugers: Ramos Pinto. Und was ist das? Das ist, wenn man Trauben von verschiedenen Grundstücken, Ländereien, Sie wissen schon, man kann sie aus verschiedenen Teilen auswählen, um das zu erhalten, was wir als den perfekten Charakter eines Jahrgangs dieses Produzenten dieses Hauses ansehen. Das ist anders als bei einer einzigen Quinta, d.h. bei einem Jahrgang, der aus Trauben eines bestimmten Terroirs, eines bestimmten Grundstücks oder Weinguts hergestellt wird. Einerseits gibt es also eine Hauslese, die mehr Prestige hat, weil sie das perfekte Ergebnis des Hauses ist. Auf der anderen Seite gibt es eine einzelne Quinta, die das Terroir darstellt, so dass man wählen kann. Traditionell ist das sehr englisch. Hausweine sind teurer als Einzel-Quintas. Glauben Sie mir, das ist keine Frage der Qualität. Vielmehr ist es eine Frage des Prestiges. Aber in einem Terroir, in einer einzelnen Quinta, haben Sie natürlich alle Merkmale dieses spezifischen Ortes. Er wird also nicht so perfekt sein, wie ein Hauswein, den wir uns wünschen. Aber ich denke, dass es für Weinliebhaber noch spannender ist, die Schwächen des Terroirs zu entdecken. Der Wein ist nicht perfekt, das wissen Sie. Das ist es für mich. Das ist auch ein Teil des Spaßes, um ehrlich zu sein. Sie haben also zwei verschiedene Jahrgänge, die zwei unterschiedliche Sichtweisen repräsentieren. Einer ist das Haus, einer ist die Familie und ihre Art, den Wein mit der perfekten Frucht zu machen. Eine andere ist das Terroir in der Natur. Und daraus können Sie wählen. Das ist gut.

2018 von der Quinta do Bom Retiro [00:55:46]

Was wir hier haben, ist ein 2018er von Quinta do Bom Retiro, einem unserer Weingüter, dem zentraleren und ältesten. Und Bom Retiro ist sehr interessant, denn wir haben in den Anfangszeiten des Unternehmens damit begonnen, Weine aus Bom Retiro zu kaufen. Und das letzte Mal, dass sie einen Jahrgang aus Bom Retiro gekauft haben, war 1924. Und dann hat die Familie aus irgendeinem Grund damit aufgehört, und dann war es Ana Rosas, Ana Ramos Pinto Rosas, sie ist die Chefwinzerin, was wir den Master Blender von Ramos Pinto Portweinen nennen. Sie hat 2014 beschlossen. Und seitdem haben wir 14 und 18 - das sind die beiden einzigen Bom Retiro-Jahrgänge, die wir seitdem gemacht haben, die Ihnen einen ganz besonderen, frischeren und sogar trockenen Portwein präsentieren, wissen Sie, im Vergleich zu anderen Jahrgängen und anderen Stilen, wissen Sie, der englische Stil ist viel mehr auf die starke Konzentration. Der Stil von Ramos Pinto ist bei allen Portweinen mehr auf Eleganz, Frische und ein etwas delikateres Aroma ausgerichtet. Und dieser Jahrgang zeigt das perfekt. Natürlich geht es vor allem um die Frucht. Er ist sehr intensiv, aber er ist sehr ausgewogen und etwas trockener und am Ende auch mit Tanninen versehen. Sehr gut. Das ist also etwas Seltenes, und ich bin froh darüber, weil wir nur von diesem einen Produkt

produzieren. Wir haben nur 8.000 Flaschen gemacht. Ist das okay? Wir produzieren Jahrgangs-Ports sehr selektiv und in sehr begrenztem Umfang. Wenn wir das tun, gehen wir nicht über einen hinaus. Wir machen nicht mehr als 11.000 Flaschen, also. Wie ich Ihnen schon sagte, haben die Engländer diese Tradition der Jahrgänge. Wenn sie das tun, machen sie 60.000, 80.000 Flaschen. Für sie dreht sich alles um den Jahrgang. Nun, wir lieben den Jahrgang. Wir machen ihn sehr selektiv und auch mit einem sehr langen Alterungspotenzial. Ich muss sagen, dass wir in unseren Kellern in Villa Nova de Gaia immer noch 82er, 83er, 97er, 94er, 2000er und einige 2004er und sieben weitere Jahrgänge auf Lager haben. Wir haben also diese älteren Jahrgänge, die Sie auch kaufen können. Wenn ich Ihnen jetzt empfehlen müsste. Gutes Preis-Leistungs-Verhältnis. Entscheiden Sie sich für den 2000er, entscheiden Sie sich für den 94er Ervamoira in der Liste, weil sie sehr schön sind. Sie sind sehr schön, es jetzt zu trinken.

Dieser hier ist jung, ganz jung, und nicht nur jung, der 18er wird jetzt anfangen, einzuschlafen. Dieser Wein wird nun alle Jahrgänge nach drei oder vier Jahren in der Abfüllung schließen, sie beginnen zu schließen und müssen dann zehn bis 15 Jahre warten, bis sie sich wieder öffnen. Also jetzt sofort zu trinken. Ich gehe wirklich sofort, gehe für den 2000er, gehe für den 97er und den 94er. Natürlich, je älter sie werden, desto teurer werden sie. Aber das sind erstaunliche Weine.

10 Jahre alter Port [00:59:18]

Wir schenken Ihnen jetzt einen zehn Jahre alten Wein ein. Wir nehmen also wieder jüngere und ältere Weine, um diese Mischung herzustellen. Dieser zehn Jahre alte Wein hat auf dem Etikett die Bezeichnung Quinta de Ervamoira, was im Grunde bedeutet, dass alle Trauben und alle Bestände, die wir für diese Mischung verwenden, von dieser speziellen Quinta, diesem speziellen Terroir stammen. Wissen Sie, wir fangen nicht komplett neu an und wir verwenden auch etwas von dem, was in den frühen Zeiten verwendet wurde, wie diese Reihe hier, wissen Sie, die schönen Etiketten. Das sind diese Etiketten und Plakate aus den frühen Zwanzigern, wissen Sie, aus der Nouvelle Époque, diese schöne, schöne Werbung zur Kommunikation, die wir hatten. Ich kann Ihnen die Geschichte danach erzählen. Das ist auch sehr interessant zu wissen. Aber gut, dass zehn Jahre, wie Sie sehen, bekommt jetzt eine klarere Farbe, die Farbe wird ein bisschen klarer, nicht so tief wie Adriano. Und in den Aromen und im Mund werden Sie das sehen. Ja, hier sprechen wir bereits über die oxidative Welt.

Wissen Sie, das Durchschnittsalter geht hier tatsächlich bis zu 13 Jahren, mehr als 13 Jahren. Wenn wir den mathematischen Durchschnitt für uns nehmen, wollen wir mehr tun. Wir wollen dem Wein mehr Komplexität, mehr reiche Aromen verleihen, damit er sich wirklich von den typischen zehn Jahren abhebt. Neben dem Ehrgeiz, den wir haben, uns in Bezug auf die Komplexität und die hohe Qualität eines zehnjährigen Weins abzuheben. Wir haben hier auch ein technisches Problem, nämlich dass die Trauben, die wir von Ervamoira nehmen, also alles, was wir für diesen Wein von der Quinta Ervamoira machen, von diesem sehr heißen, trockenen Ort nahe der spanischen Grenze stammen. Wir nehmen also diese Trauben und haben sie vereinigt, und dann haben wir sehr tiefe, stark gefärbte Weine. Und deshalb braucht der Wein länger, um die richtige Farbe zu bekommen, damit das Portweininstitut ihn dann genehmigen kann. Denn diese Leute meinen es ernst. Sie müssen auf die Farbe, die Nase und den Geschmack achten. Und wenn sie der Meinung sind, dass das nicht ausreicht, brauchen wir, weil wir auch Probleme mit den Ervamoira-Trauben haben, mehr Zeit, um den Wein zu reifen, damit er eine klarere Farbe bekommt. Am Ende haben wir auch einen komplexeren und reichhaltigeren Wein in Bezug auf den Tawny-Ausdruck, wenn wir das so sehen wollen. Dies ist also bereits ein sehr schöner, reicher, intensiver, aber ausgewogener, langer Jahrgang mit ein wenig Terroir von Ervamoira, was bei oxidativen Weinen wie diesen schwer zu erreichen ist, weil wir viel gealtert haben. Wir haben das Fruchtaroma verloren. Man hat keine Tannine mehr wie bei einem Rubin und keinen fruchtigen Ausdruck mehr. Aber hier hat man ein bisschen Salzigkeit, ein paar Mandeln, warme Aromen. Es sind, Sie wissen schon, Haselnüsse. Und das ist etwas, das wir auch beim Ervamoira oft finden. Okay

Dass Tawnies also aus einem einzigen Weingut stammen, ist sehr selten, nur sehr kleine Produzenten, d.h. Produzenten, die eine Quinta Erzeuger, die eine Quinta haben, sehr kleine Produktionen machen, die ihre Weine auch so nennen, können ihre Weine auch so nennen: Quinta Wir sind wahrscheinlich die einzigen, die von der Dimension ein bisschen größer sind, die es noch zehn Jahre schaffen kann mit einer Quinta de Ervamoira - Trauben Okay,

Flashback zu den Anfängen: frühes Marketing [01:03:42]

Wir gehen wieder in der Zeit zurück. Ich bin immer für Rückblenden und gehe weiter und dann zurück und so weiter. Aber ja, es ist wie in diesen modernen Filmen, weißt du, Pulp Fiction, wir machen das auch so. Wir gehen also wieder zurück zum Anfang des Hauses. Wie ich schon sagte, dieser junge Kerl, der sich mit den großen Haien des Portweins herumtreibt, und der Kerl treibt sich herum, und es hat sich völlig verändert. Weißt du, es geht nicht mehr ums Geschäft. Es geht darum, es auf die bestmögliche Art und Weise zu machen, Sie wissen schon, Winzer von Portwein zu sein.

Wie ich Ihnen bereits sagte, hatte er enorme Produktionskosten, denn Sie wissen bereits ein wenig über die Realität im Douro-Gebiet. Das ist es, was ich sagen wollte, im Vergleich zu den meisten Konkurrenten zu dieser Zeit. Deshalb hat er angefangen. Ich werde nicht einen so schönen und teuren Wein im Fass verkaufen. Ich muss dem Wein einen Wert geben. Ich muss eine schöne Verpackung haben. Ich muss kommunizieren, um ihn an die Öffentlichkeit zu bringen. Er hat schon über Marketing nachgedacht, bevor es überhaupt ein Wort dafür gab, wissen Sie. So wurden alle 100% der Portweine von Adrianos Leuten immer in schöne Flaschen abgefüllt und mit schönen Etiketten versehen. Er war ein ziemlich gut situierter Mann, ein Bourgeois, er war kein armer Kerl. Er stammte aus einer wohlhabenden Familie, die Grundstücke im Dourogebiet besaß. Und er kannte viele Künstler, nicht nur in Portugal, sondern auch in Frankreich, in Italien und sogar in Russland. Also bestellte oder beauftragte er all diese französischen und europäischen Künstler damit, entweder Etiketten oder schöne Plakate für ihre Weine zu zeichnen. Deshalb haben wir in Porto in unserem Museum für Art Deco eine wunderschöne Sammlung dieser Werbung aus dem Art Deco und der Nouvelle l'époque und dem frühen 20. Jahrhundert, die wir immer noch von Zeit zu Zeit verwenden. Okay. So wurde Ramos Pinto also bekannt. Wissen Sie, das war eine kleine Geschichte über auch diese Etiketten, zum Beispiel.

Wir enden in Größe [01:05:47]

Also, was wir jetzt tun, werden wir in Größe enden, okay? Und wir werden zu den 20 Jahre alten Weinen von Bom Retiro gehen. Wissen Sie, was die Kategorien angeht, Portwein-Kategorien, haben Sie zehn Jahre, 20 Jahre, 30 Jahre, 40 Jahre und seit kurzem sogar eine 50 Jahre Kategorie. Seit kurzem, weil es vom Portweininstitut vor drei Jahren genehmigt wurde, wenn ich mich nicht irre, einen 50 Jahre alten Portwein zu haben. Schauen Sie sich unsere Broschüre an oder das Faltblatt dort, und Sie werden sehen, dass wir nur zehn, 20, 30 haben. Die Leute fragen uns manchmal auch, ob ihr Colheitas habt? Was ist Colheita? Colheita ist ein portugiesisches Wort für Ernte und bedeutet, dass wir einen Wein aus einem einzigen Jahr haben, der in Fässern gereift ist? Ein Tawny, kein Jahrgang, der in der Flasche reift, sondern der in unseren Kellern reift und den wir dann in Flaschen abfüllen. Man kann Colheitas aus jedem Jahr haben, wenn man will, und viele Häuser verkaufen eine Menge Colheitas, weil das gut für das Geschäft ist. Die Leute mögen das Geburtstagsjahr des Kindes oder was auch immer, und Colheitas sind billiger als Vintage, und sie sind Tawnies, die man sofort trinken kann, also ist es gut. Bei den Colheitas muss man auf das Jahr der Ernte und das Jahr der Abfüllung achten. Das Jahr der Abfüllung ist wichtig, damit man weiß, ob er sechs Jahre in den Fässern gereift ist oder ob er 30 Jahre lang gereift ist, was, wie Sie sich vorstellen können, unterschiedlich ist. Aber genug davon.

Wir haben keinen 40 oder 50 Jahre alten Wein. Wir verkaufen keine Colheitas, diese Art von einjährigen Tawnies. - Warum? Wir sind kleine Erzeuger und nicht wichtig, wissen Sie, wir müssen Entscheidungen treffen. Wir könnten unsere 40 Jahre alten oder sogar 50 Jahre alten Weine herstellen. Aber damit würden wir definitiv alte Weine aus unseren Beständen nehmen, die wir für den Verschnitt der 10-, 20- und 30-

Jährigen benötigen. Es ist also wie mit den Decken. Entweder man bedeckt seinen Kopf oder seine Füße. Also ziehen wir es vor, das nicht zu tun, und das war schon immer ausgezeichnet. Zehn, 20 und 30 Jahre lang ein bisschen von allem zu machen und dann gut zu sein. Wir ziehen es also vor, in diesen Dingen ausgezeichnet zu sein. Colheitas ist das Gleiche. Wir haben Colheitas in unseren Kellern, sie sind da, aber wir verwenden sie, um die Verschnitte unserer Portweine zu erhöhen oder um sie nicht zu erhöhen, sondern um sie zu verbessern. Wir müssen diese Art von Entscheidungen treffen, nicht alles tun und überall hingehen. Wir müssen bescheiden sein und sagen, ja, wir machen keinen 40er, wir machen keinen 50er, wir verkaufen keine Colheitas. Aber auf der anderen Seite präsentieren wir Ihnen fantastische zehn Jahre, fantastische 20 Jahre und 30 Jahre. Das soll Ihnen ein bisschen was erklären. Die 20 Jahre, die Sie im Glas haben, stammen alle von Bom Retiro. Nun, die Trauben natürlich, aber auch die Bestände. Der älteste Jahrgang des Verschnitts der 20 Jahre oder der älteste Jahrgang ist 1924. Wie ich schon sagte, haben wir also 100 Jahre alte Weine in unseren Kellern, die wir immer noch für die Weine verwenden, die wir Ihnen heute anbieten. Fünf Generationen der Familie, die schon damals mit dem Weinbau begonnen haben. Das ist das Schöne am Verschnitt der Portweine. Okay

Zusammen mit diesen sehr alten Beständen oder Ressourcen, die wir aus unserer Familie nutzen können, um schöne, komplexe, reiche Tawny Ports zu machen, haben wir auch die wunderbare Chance, ein Weingut namens Bom Retiro zu haben, das uns wunderbare Trauben dafür liefert. **Und hier werden 20 Jahre von den Leuten aus der Portweinbranche immer als das perfekte Alter angesehen, um den Stil eines jeden Portweinhauses zu identifizieren.** Und warum? Weil ein 30 Jahre alter Wein bereits zu sehr oxidiert ist. Und die Unterschiede zwischen den Häusern werden geringer. Und mit zehn Jahren ist er noch jung. Die 20 Jahre sind also perfekt. Man kann also wirklich verstehen, wenn man einen 20 Jahre alten Graham's nimmt, einen 20 Jahre alten Taylor, einen 20 Jahre alten Niepoort, einen 20 Jahre alten Noval, einen 20 Jahre alten Ramos Pinto und all diese, und man wird sehen, dass jeder auf seine Weise anders ist. Und da erkennt man den Stil des Hauses, und wir sind sehr stolz darauf zu sagen, äh, es ist, wissen Sie, wir sind bescheiden, aber manchmal müssen wir ein bisschen unser Ding nach oben pushen, wenn Sie dorthin gehen und Sie fragen unsere, weil wir uns kennen, es ist Familien sind miteinander befreundet kennen sehr gut die Symingtons wir haben, äh, wir sind befreundet mit Symingtons, die ein Graham's haben und so weiter. Und diese Jungs, natürlich, jemand sagt uns, wo kann ich die, die besten Tawnies ist in der Regel die besten 20 Jahre. Ich brauche sie. Also weiß ich es. Nun, natürlich haben Sie unsere, muss ich sagen. Ja, natürlich. Aber sie sagen. Aber wenn Sie nicht, Sie wollen nicht, dass unsere zu Ramos Pinto gehen. Und warum? Weil man das Gefühl hat, dass dieser Wein so reichhaltig, komplex, dicht, aber gleichzeitig auch samtig, weich ist. Elegant. Konstant, frisch. Nicht, um nicht zu sagen, leicht. Aber wirklich, das sagt einem gar nichts. Dies ist also einer dieser großen Weine, die man genießen kann. Man trinkt ihn, man trinkt ihn. Man fühlt automatisch. Er hat eine so enorme Komplexität, dass man immer mit geschlossenen Augen meditieren kann, aber er ermüdet nicht. Wissen Sie, ich sage immer, dass man erst mit 20 Jahren die Flasche wirklich öffnen und mit einem Freund trinken kann, weil er nicht müde wird. Wir machen das mit dieser Frische an den Enden, die wirklich jede Möglichkeit ausgleicht, dass entweder der Alkohol oder der Zucker überhand nimmt. Und diese Eleganz und diese Frische in allen Sorten ist die Identität von Ramos Pinto. Das ist es, was uns auszeichnet. Das ist unsere Art, unsere Portweine zu machen, die im Vergleich zu anderen ziemlich erkennbar ist.

Sie wissen schon, Sie gehen und kauft eine Flasche Portwein im Supermarkt, was nicht sehr angenehm ist, genießbar ist. Man sagt: "Oh, der ist ja viel süßer als Ramos Pinto", um dann und sehen sich den Restzucker an. Sie werden sehen, dass er mehr oder weniger gleich ist. Es kommt vor allem auf die Trauben an, die man in den Weinbergen erntet, dann auf die Verschnitte, die Sie in Ihrem Keller machen. Und Sie machen ständig Verschnitte, die nicht gut in Verschnitten funktionieren, wenn wir sie in Flaschen abfüllen wollen. Nein, das technische Team verkostet jeden Monat alle Weine, die auf Lager sind. Und wenn sie das Gefühl haben, dass der Wein nachlässt, fangen sie bereits an, ihn zu verschneiden. Es gibt keine Methode, es gibt überhaupt kein Solera-System. Das ist einfach eine Entscheidung des Winzers, in diesem Fall des Master Blenders Ana Rosas mit seinem Team. Mit ihrem Team. Sagen wir, wir müssen etwas mit

dem Wein da drüben machen. Ja, diesem Wein. Er geht ein bisschen runter. Schieben wir ihn an. Lass uns diesen Wein hier ein bisschen jünger machen und ihm mehr Frische verleihen. Manchmal haben wir hier also Verschnitte, die bereits aus Verschnitten stammen, aus Verschnitten aus Verschnitten, es ist wie ein Stammbaum.

Deshalb ist der Portwein auch so schön. Auf der einen Seite haben Sie Mutter Natur, die Douro-Region, die wunderschön und einzigartig ist. Und dann natürlich diese Weine mit dem Jahrgang, ein einziger hier, es ist alles, was die Natur dir geben kann. Deshalb sagen wir hier, dass es die Hand Gottes ist, die den Wein macht. Auf der anderen Seite gibt es die Tawny-Welt. Hier dreht sich alles um den Verschnitt. Es geht darum, wie man sich entscheidet, etwas zu tun. Es geht um das Endresultat. Wir hängen viel mehr von Ihrer Entscheidung ab als von dem, was Mutter Natur Ihnen vor 100 Jahren gegeben hat, als die Frucht noch jung war. Hier liegt also die Hand des Menschen und die Hand Gottes und die Hand des Menschen. Es ist ein guter Kompromiss.

Die kleine Familie in der großen Familie [01:14:07]

Und schließlich, wissen Sie, ich glaube, man muss schon verrückt sein, um dieses Geschäft noch zu betreiben. Das fängt schon im Douro an, wo es so schwer ist, Wein anzubauen. Ramos Pinto Portweinhaus wird immer noch von der fünften Generation der Familie geführt. Jorge Ramos Pinto Rosas ist der Geschäftsführer, Ana Ramos Pinto Rosas ist der Master Blender von Portwein, João Luís Baptista der Chefwinzer für Stillweine, und in all diesen Schlüsselpositionen arbeitet immer noch die Familie im Haus, die Leute, die in den Weinbergen arbeiten. Viele von ihnen sind bereits die Söhne von Leuten, die schon vorher gearbeitet haben. Es ist also wirklich eine große Familie, ein großer Familiengeist. Aber im Moment ist es nicht mehr im Besitz von Ramos Pinto das Geschäft. Im Jahr 1990 nach zwei Jahrzehnten 70er und den 80er Jahren sehr schwierig für die Portweinhäuser in Bezug auf die Finanzkrisen und die Verwaltung aller, dass Ramos Pinto zu dieser Zeit. Wir sind etwa 34 Nachkommen, die versucht haben, die Dinge zu verwalten. Es war nicht mehr zu schaffen, und so mussten wir das Unternehmen verkaufen. Wissen Sie, das ist immer traurig.

Das ist mit 99% der Portweinhäuser passiert, mit einigen schönen Ausnahmen. Niepoort. Niepoort betreibt immer noch seine Show und besitzt sie. Das ist also sehr wahr. Aber für uns war es notwendig, es zu verkaufen. Das war der beste Weg und die einzige Möglichkeit, dass das Haus in Bezug auf Management und so weiter weiter existieren konnte. Aber was passieren könnte, ist das, was mit vielen der schönen Portweinhäuser passiert ist: Eine große Gruppe kommt groß raus. Entweder ein ausländischer Investor oder was auch immer. Sie haben jetzt eine große Gruppe mit einer venezolanischen Bank. Stellen Sie sich das vor! Die Ameisen kauften also das Unternehmen, die Familie ging weg und sie nutzten die Marken, um etwas zu unternehmen. Aber wenn die Familie weggeht, verliert man die Seele, den Stil und das Know-how. Und das ist unvermeidlich. Ohne die Familie sinkt die Qualität dieser Weine, und am Ende ist das in allem so.

Bei uns hatten wir großes Glück, denn wir hatten eine andere Weinfamilie, die Louis Roederer Familie ist ein Champagnerhaus. Und mit den gleichen Werten von Ramos Pinto sehr sehr Weinbau in seiner Produktion. Und der damalige CEO Jean-Claude Rouzaud verliebte sich in die Douro-Region. Und er sagte, das sei die Zukunft des Weins. Wissen Sie, Sie haben so viele verschiedene Höhenlagen und Expositionen, 112 Rebsorten. Wir müssen hier bleiben. Wir müssen hier einen Fuß haben. Wir waren das erste Weinhaus, das die Familie Louis Roederer gekauft hat. Heute haben sie auch Weine von der Rhône, Provence Domaines Ott, sie haben aus Bordeaux Pichon-Comtesse Lalande, die sie in den Vereinigten Staaten haben. Und das war damals der erste Schritt. Und ganz wichtig, sie sagen, wir sind ein Familienunternehmen, wir kennen die Familie. Also kaufen und übernehmen wir nur mit. Eine Bedingung ist, dass du hier bleibst, dass du bleibst und das Geschäft weiterführst und deine Weine machst, das ist immer das, was wir hier tun werden. Ich werde Ihnen helfen. Investitionen in Weinberge, Investitionen in Weingüter, ohne unsere Kollegen von Roederer wären wir in Bezug auf das Weinangebot und die Qualität nicht hier, wenn sie nicht da wären. Und

auch heute noch ist es erstaunlich, denn der volle Respekt, den wir von ihnen bekommen, geht sogar bis zu den Ergebnissen. Sie wollen keine Ergebnisse. Sie wollen nicht, dass wir Budgets mit enormen Ergebnissen vorlegen. Nein, sie sagen: Investieren, innovieren. Nehmt euch Zeit.

Wir sind gerade dabei, uns umzustellen. Dieses Jahr haben wir 40 Hektar neue Weinberge gepflanzt, und wir haben uns überlegt, was wir damit machen wollen. Wir sprechen von 3 Millionen Euro, und ich sage: Macht euch Sorgen, investiert Zeit, wir werden kommen, und in den nächsten 2030 Jahren werden Sie sehen, dass wir einen so soliden Hintergrund haben, dass wir uns sogar noch sicherer fühlen, was wir mit der ganzen Familie und dem Charakter von Ramos Pinto tun.