

# **Seminararbeit**

**Studienjahr 2003/04**

**Unit 6**

**Thema:**

**Welche Maßnahmen haben die Port- und Sherry-industrien gesetzt, um die Produktion ihrer Weine zu modernisieren und sie zu vermarkten bzw. abzusetzen?**

---

## **INHALTSVERZEICHNIS**

<b>EINLEITUNG .....</b>	<b>2</b>
<b>GESCHICHTLICHE ENTWICKLUNG.....</b>	<b>5</b>
<b>WEINBAU .....</b>	<b>6</b>
<b>REBSORTEN .....</b>	<b>8</b>
<b>VINIFIKATION .....</b>	<b>9</b>
<b>REIFUNG .....</b>	<b>11</b>
<b>VERMARKTUNG .....</b>	<b>12</b>
<b>ZUSAMMENFASSUNG .....</b>	<b>14</b>
<b>QUELLENVERZEICHNIS.....</b>	<b>16</b>

---

**Impressum**

Eigentümer, Herausgeber und Verleger: Ing. Karl Kapeller WA  
2120 Wolkersdorf im Weinviertel  
E-Mail: karl@kapeller.net

---

Wolkersdorf im Weinviertel, Oktober 2004

### Vorwort



Diese Seminararbeit ist von mir während meiner Absolvierung des international anerkannten Ausbildungsprogramms „WSET (Wine & Spirit Education Trust) Diploma in Wines and Spirits“ an der Weinakademie Österreich in Rust verfasst worden. Der Umfang dieser Seminararbeit war, entsprechend der WSET Diploma Spezifikation, mit zumindest 1500 und maximal 2000 Wörtern festgelegt. Diese Ausgabe unterscheidet sich von dem Original, dass die Kandidatennummer durch den Namen ersetzt, dieses Vorwort und ein Impressum eingefügt worden sind. Die Abgabe dieser Seminararbeit erfolgte am 8. Februar 2004. Alle darin enthaltenen Daten, Fakten und Informationen basieren auf einem Wissensstand bis Ende Jänner 2004. Es können sich daher in der Zwischenzeit Änderungen ergeben haben, welche nicht mehr berücksichtigt worden sind. Zum Download steht, unter anderem, diese Seminararbeit im Internet unter <http://www.kapeller.net/weinakademie> unentgeltlich zur Verfügung. Durch den erfolgreichen Abschluss des Ausbildungsprogramms „WSET Diploma in Wines and Spirits“ ist mir vom Kuratorium der Weinakademie der Titel „Weinakademiker“ (WA) verliehen worden.

Ing. Karl Kapeller WA

### **Einleitung**

Die Analyse über die von der Port- und Sherryindustrie gesetzten Maßnahmen, für die Modernisierung von Produktion und Vermarktung, umfasst die letzten 40 bis 50 Jahre. Schwerpunktmäßig sind in diesem Zeitrahmen zahlreiche Veränderungen von großer Bedeutung vorgenommen worden. Ein Blick hinter die Kulissen wird zeigen, wie es zu dem nahezu kontinuierlichen Aufstieg des Port und den wiederkehrenden Schwierigkeiten beim Sherry gekommen ist. Wegen der zahlreichen Maßnahmen, werden diese teilweise fast telegramstilartig erläutert. Ein kleiner Ausblick in die Zukunft, dieser gespritzten Weine, beschließt diese Betrachtungen.

### Geschichtliche Entwicklung

#### **Port**

1986 wurde Portugal in die Europäische Union aufgenommen, wodurch es für landwirtschaftlich unterentwickelte Gebiete Geld bekam. Durch die Verfügbarkeit von Subventionen und zinsbegünstigten Krediten, wurde der Weinbau modernisiert. Zahlreiche Quintas (Weinbaubetriebe) lösten sich von den örtlichen Winzergenossenschaften und brachten eigene Produkte auf den Markt. Das Portweininstitut IVP (Instituto do Vinho do Porto) überwacht und kontrolliert weiterhin den Verkauf und vergibt ein Qualitäts-Kontrollsiegel (Selo de garantia) mit Kontrollnummer.

#### **Sherry**

Ab dem Ende der 1950er Jahre wurden die „Bodegas Internacionales“ von Ruiz-Mateos aufgebaut. Mitte der 1970er Jahre prognostizierten Sachverständige dem Sherry ein dauerhaftes Wachstum. 1983 wurden die Bodegas Internacionales, welche ein Drittel der Sherry-Industrie beherrschten, verstaatlicht. Danach gab es in der Sherry-Industrie Absatzschwierigkeiten. Zwischen Ende der 1970er und Beginn der 1990er Jahre ist die Rebfläche für Sherry auf weniger als die Hälfte gesunken.

## Weinbau

### **Port**

#### **Klassifizierung**

1947/48 ist die Klassifizierung jeder Parzelle, für den Anbau von Portwein, durch Agrar-Ingenieur A. Moreira da Fonseca konzipiert worden. Jede Lage wird dabei in eine der Klassen A bis F, entsprechend ihren natürlichen Vorzügen und den darauf gepflanzten Reben, eingestuft. Diese Klassifizierung ist die Basis, für die zulässige jährliche Beneficio-Genehmigung (Mengenbeschränkung) vom IVP.

### **Weinberge**

In den letzten Jahrhunderten waren die Gebiete oberhalb von Regua über den Fluss nicht erreichbar und daher schwach bevölkert. Es wurden nur wenige neue Weinberge errichtet. Seit den 1960er Jahren ist der Douro nach und nach mit Staudämmen versehen worden. Dadurch haben sich Seen gebildet und Weinberge auf der engen Talsohle, oder unmittelbar darüber, gingen verloren.

Entlang des Douro-Tals wurden im 17. Jahrhundert winzige, mit hohen Stützmauern, stufenartig ansteigende Terrassen (Socalcos), für den Weinbau errichtet. Anfang der 1970er Jahre wurden die Terrassen, wegen akuten Arbeitskräftemangels und steigender Kosten für die Bearbeitung dieser Terrassen durch breiter ausgebauter (Patamares) ersetzt. Diese stützen sich auf Schieferbänke und nicht mehr auf Mauern und sind mittels Planierraupen errichtet worden. Die neu geschaffenen Terrassen können mit kleinen Traktoren befahren werden. Die Pflanzdichte ist damit von 6.000 Reben/ha auf 3.500 Reben/ha gesunken. Weiters sind dafür große Mengen an Herbiziden erforderlich, um andere Pflanzen fernzuhalten, die den geringen Wasservorrat mitverbrauchen.

---

Laut Ramos-Pinto, hat der Önologe João da Almeida die Auspflanzmethoden in Deutschland mit Hangneigungen bis zu 60 Prozent studiert. Daher ist zu dieser Zeit eine vertikale, der Hangkontur folgende, Bepflanzung eingeführt worden. Um den Wasserabfluss und die Erosion zu reduzieren werden dabei, alle 50 bis 60 Meter, die Weingartenreihen durch schmale Wege unterbrochen. Mit derartig gestalteten Hanglagen kann die Bearbeitung mittels Raupentraktor bis zu einer Neigung von ca. 50 % erfolgen und es wird eine Pflanzdichte von über 5.000 Reben/ha erreicht.

Fördermittel der Weltbank ermöglichten es, mittels zinsbegünstigter Kredite in den 1980er Jahren zahlreiche Neupflanzungen durchzuführen. Jetzt gibt es im Douro-Tal die vertikalen Rebzeilen „Vinha ao Alto“, „Patamares“-Terrassen und die klassischen „Socalcos“, welche immer mehr verdrängt werden. Das flachere Land zur spanischen Grenze hin, wird immer mehr kultiviert. Es eignet sich für eine Mechanisierung besser und ist für hochwertigen Portwein sehr gut geeignet. Die Auspflanzung von neuen Weingärten erfolgt nur noch reinsortig.

Weingüter, die, für die Port-Produktion, nicht verwendbare Überschussmengen haben, produzieren nun trockene Rotweine. Aufgrund des Rotweinbooms gibt es dafür keine Absatzschwierigkeiten.

### **Sherry**

Die Reben standen früher einzeln jeweils an einem Pfahl. Heutzutage werden diese aufgrund der Mechanisierung an Drahtrahmen, weiterhin mit dem Rebschnitt vara y pulgar (ähnlich dem Guyot-Schnitt), erzogen.

In qualitätsbewussten Weinbaubetrieben wird das Lesegut nun in kleine Plastikkörbe gefüllt, um Druck- und Oxidationsschäden zu vermeiden.

### **Rebsorten**

#### **Port**

Seit dem Beitritt Portugals zur EU wurden Studien durchgeführt, um die optimalen Rebsorten für das Dourotal zu finden. Es sind über achtzig verschiedene Rebsorten für die Produktion von Portwein zugelassen und José Rosas Ramos-Pinto wollte die zehn qualitativ verheißungsvollsten herausfinden. Eine entsprechende Studie wurde mit der Universität Vila Real durchgeführt. Das Ergebnis war, sich bei den dunklen Rebsorten auf Touriga Nacional, Touriga Francesca, Tinta Roriz (in Spanien Tempranillo), Tinta Barocca und Tinto Cão zu beschränken. Diese Studie ist auch die Grundlage für die Förderung, von neu angelegten Weingärten, durch die Weltbank.

#### **Sherry**

Es sind nur die Rebsorten Palomino, Pedro Ximénez und Muscat of Alexandria zugelassen. Palomino ist mit 95 % der Rebfläche vorherrschend.



## Vinifikation

### Port

Bis zu Beginn der 1960er Jahre wurden die Portweine, für die Extraktion von Farbe und Tanninen, mit den Traubenschalen in ihrem Saft, mit bloßen Füßen, in flachen Steintrögen (Lagar), meist aus Granit, gestampft und anschließend vergoren. In den 1960er und 1970er Jahren gab es aufgrund der Landflucht zu wenige Arbeitskräfte.

Es führten einige Portweinhäuser das so genannte Movimosto-System ein. Bei diesem System kommen die ganzen Trauben durch eine Traubenmühle und anschließend in einen Lagar zum Gären. Der Most wird aus dem Lagar hochgepumpt und auf die Mitte des Tresterhutes gesprüht. Doch die Pumpe war zu schwach und der Hut wurde nicht ausreichend aufgelockert. Die Extraktion war nicht ausreichend und es mangelte an Farbe und Struktur und wurde daher weitestgehend wieder aufgegeben.

Ende der 1960er Jahre wurden Zentralkellereien mit Autovinifikations-Tanks, teilweise ohne Stromversorgung, errichtet. Diese Lösung hat sich bewährt und kommt heute noch zum Einsatz. Teilweise werden auch geschlossene Gärtanks verwendet. Bei diesen Verfahren wird automatisch frischer Wein über die Schalen gepumpt. In der Zwischenzeit gibt es eine neuere Technologie, welche annähernd „Vintage-Qualität“ erreicht. Dabei werden die Trauben entrappt und in oben offene Gärbehälter eingebracht. Die Trauben werden mittels Messer, welche sich auf und ab bewegen (simulieren das Fußtreten) geritzt bzw. zerschnitten. Während der Vergärung wird dieser Vorgang computergesteuert wiederholt.

Das klassische Stampfen mit den Füßen wird noch bei zahlreichen kleinen Quintas und bei den besten Qualitäten durchgeführt. Die Vergärung erfolgt meistens bereits temperaturkontrolliert.

Der Weingeist zum Spritzen des Portweins wurde früher, von in Portugal gewonnenem Wein, gebrannt. Bis 1992 musste die Spirituose von der Casa do Douro bezogen werden, welche auch den Preis festsetzte. Das Monopol wurde von der EU aufgehoben. Der Weingeist kann jetzt direkt, sofern er der Norm von 77 % Alkoholgehalt entspricht, zugekauft werden.

### **Sherry**

Früher wurden die Trauben auf Strohmatten getrocknet. Heutzutage wird das Traubengut in Kunststoffkörben zur weiteren Verarbeitung gebracht. Die Trauben werden abgebeert und gepresst. Zur Süßung erforderliche Pedro-Ximénez-Trauben werden heutzutage meist in Plastiktunnels rosiniert, anschließend gepresst, aufgespritzt und bevor die Gärung einsetzt, zu Mistela verarbeitet.

Die Vergärung erfolgt heutzutage, großteils temperaturgeregelt in Edelstahltanks und nur noch teilweise im Fass.

Pedro Ximénez – Soleras, welche auch in dieser Form abgefüllt werden, gibt es nur noch bei kleinen Produzenten. Da von dieser Rebsorte in Jerez nur noch geringe Traubenmengen produziert werden, gibt es in letzter Zeit, spezielle Genehmigungen für die Einfuhr von Pedro Ximénez – Most aus Montilla-Moriles.

### Reifung

#### **Port**

Im Frühjahr werden die Portweine, früher mit Lastkähnen, heutzutage per LKW oder Bahn zu den Lagerhäusern der Portweinhäuser in Vila Nova de Gaia transportiert. Aufgrund der Verkehrsdichte und der inzwischen zuverlässigen Stromversorgung werden die Portweine mit Klimaregelung, teilweise, gleich Vorort gereift.

Von der Firma Taylor's ist der Late Bottled Vintage (LBV) eingeführt worden, welcher zu einer Wiederbelebung des Portweinabsatzes geführt hat und dem Vintage Port eines modernen Menschen entspricht.

Die Gruppe Symington hat in 1980er Jahren maßgeblich zur Wiederbelebung des Interesses an Single Quinta Ports beigetragen. Diese werden in guten Jahren herausgebracht und haben keinen Jahrgang deklariert. Seit dem Beitritt Portugals zur EU im Jahre 1986 muss Portwein von Quintas, welche am Douro liegen, nicht mehr über Vila Nova exportiert werden. Zahlreiche kleine Weinbergbesitzer haben damit die Möglichkeit bekommen, nicht mehr ausschließlich an die großen Portweinhäuser verkaufen zu müssen.

#### **Sherry**

Die Ausnützung der Oxydation und die Kunst des Verschneidens beim Wein ist bereits bis zur höchsten Vollendung weiterentwickelt worden.

Früher erfolgte das Umfüllen von einer Criadera zur nächsten mittels Krug und wird heutzutage großteils mit Pumpen durchgeführt.

## Vermarktung

### Port

Der Export von Portwein nach Großbritannien in Tanks wurde 1997 eingestellt.

Adriano Ramos-Pinto beauftragte einige der berühmtesten Künstler seiner Zeit Werbeplakate im Stil Nouveau zu entwerfen und erzielte damit ein Markenzeichen für gepflegten Port.

Die berühmten Port-Quintas-Namen sind, seit dem Ende 1980er Jahre, durch den Aufstieg der Single-Quinta-Portweine, teilweise weltweit, bekannt geworden.

### Sherry

In den 1970er stieg das Portweinhaus Croft in das Sherry-Geschäft ein und brachte den neuen Sherry-Stil Pale Cream auf den Markt. Das Produkt, welches ein klares, feines Erscheinungsbild mit cremiger Süße vereint, war enorm erfolgreich und wurde von zahlreichen Sherry-Produzenten nachgeahmt.

Einer alten Tradition vor der Einführung des Solera-Systems folgend, begann in den 1990er Jahren der Sherry-Produzent Gonzáles Byass trockene Jahrgangs-Sherrys auf den Markt zu bringen.

Der in Jerez ansässige Sherry-Kontrollrat Consejo Regulador führte im Juli 2000 eine Klassifizierung für die höchsten Qualitäten ein. Diese gilt ausschließlich für die Weinstile Amontillado, Oloroso, Palo Cortado und Pedro Ximénez. Weine, welche ein durchschnittliches Alter von mehr als 20 Jahren haben, werden mit V.O.S. (lat. „Vinum Optimum Signatum“, engl. „Very Old Sherry“) und über 30 Jahren mit V.O.R.S. (lat. „Vinum Optimum Rare Signatum“, engl. „Very Old Rare Sherry“) gekennzeichnet. Ein Qualitätszertifikat wird erst nach einer positiven Bewertung einer

---

chemischen Analyse und einer Blindverkostung eines neutralen Verkostungsgremiums ausgestellt.

Die Werbung in TV und Printmedien soll nun verstärkt jugendliche Konsumenten ansprechen. Im Mittelpunkt steht dabei spanischer, jugendlicher Lifestyle. Sherry wird neuerdings zum Trinken mit Eis, für Mixgetränke und Cocktails beworben.

### Zusammenfassung

#### **Port**

Das Portweingeschäft hatte in den letzten Jahrzehnten kontinuierlich Zuwächse verzeichnen können. Damit ist in den letzten 20 Jahren die Wein-Anbaufläche von 24.000 ha auf 41.000 ha gestiegen und die Anzahl der Winzer von 36.000 auf 40.000.

Dieser Erfolg ist zu einem gravierenden Teil dem IVP zuzuordnen, dem es gelungen ist, durch eine geplante disziplinierte Politik, die Interessen der Winzer durch die „Casa do Douro“, und der mächtigen Portweinexporteure zu vertreten. Die Grundlage dafür, ist jedoch die erst Mitte des 20. Jahrhunderts geschaffene Klassifizierung der Weingärten.

In der Produktion sind in den Weingärten gravierende Änderungen für die mechanische Bearbeitung der Weingärten vorgenommen worden. In der Vinifikation ist kontinuierlich und erfolgreich daran gearbeitet worden, die Anzahl der erforderlichen Arbeitskräfte, bei zumindest gleich bleibender Qualität, zu reduzieren. Um die Qualität erhalten zu können, sehen sich die Portweinhäuser gezwungen, Weinberge zu kaufen, weil immer mehr Quintas zur Selbstständigkeit übergehen.

Durch neue Stile des Portweins ist es den Portweinhäusern gelungen, den Absatz von Portwein kontinuierlich zu steigern. In den nächsten Jahren möchte Rafael Padilla von der Promeksgruppe verstärkt auf Pedro Ximénez setzen, weil seiner Meinung nach, „Edlen Süßweinen“ die Zukunft gehört.

Doch, was wird die Zukunft bringen, nachdem sich die Produktion und der Vertrieb immer stärker verbreitert ? Kann die Erfolgsstory weiter geschrieben werden oder kommt es zu einem Niedergang, wie beim Sherry ?

### Sherry

Bei der Sherry-Produktion sind zahlreiche Verbesserungen, sowohl im Weinbau, als auch bei der Vinifizierung vorgenommen worden. Diese sind jedoch nicht so tiefgreifend wie bei der Port-Produktion. Die Sherry-Industrie hatte beim Absatz immer Schwierigkeiten und im Jahre 1983 kam es durch die Verstaatlichung der Bodegas Internacional zu einem Zusammenbruch.

In der Zwischenzeit sind zahlreiche Sherry-Firmen von Portwein-Firmen aufgekauft worden, wodurch neuer Schwung in diesen Bereich kommt. Sherry-Händlern ist es auch gelungen, dass seit 1996 weltweit die Bezeichnung Sherry nur noch für Weine aus der DO Jerez verwendet werden darf. Bis jetzt ist es der Sherry-Industrie jedoch noch nicht gelungen, einen Stil zu finden, welcher von den Konsumenten verstärkt angenommen wird.

Das Marketing hat sich in den letzten Jahren sehr stark verbessert und es wird nun verstärkt junges Publikum angesprochen. Von den Produzenten gibt es die verschiedenste Ansätze (z.B. Fino in Halbflaschen), um das „verstaubte“ Image aufzupolieren, welche jedoch teilweise untereinander im Widerspruch stehen. Es bleibt damit nur zu hoffen, dass die bereits dem Tode geweihte Sherry-Industrie genest und ein wenig an ihren früheren Erfolgen anschließen kann.

### Quellenverzeichnis

- Steurer R., Thomann W., Schuller J. (1992): Welt Weinalmanach. Wien, Verlag Orac
- Dominé A. (2000): Wein. Köln, Könemann Verlagsgesellschaft
- Mölstad M., Stublia B. (1995): Die Welt des Weins. Luzern, Millhouse Verlag
- Johnson H., Robinson J. (2002): Der Weinatlas, München, Gräfe & Unzer Verlag
- Robinson J. (2003): Das Oxford Weinlexikon, München, Gräfe & Unzer Verlag
- Hebeisen H. (1999): Sherry & Port, Niedernhausen/Ts., Falken Verlag
- Siegl V. (2001): Portugiesische Impressionen. In: Vinaria, Nr. 1/2001, S. 82-89
- Stummvoll K. (2001): Ein starker Auftritt. In: Vinaria, Nr. 4/2001, S. 72-74
- Hubert W. (2001): Port-Pretiosen. In: Vinaria, Nr. 4/2001, S. 76-80
- Mayrhofer H. (2003): Weinrevolution im Süden Europas. In: Visa-Magazin, Nr. 6/2003, S. 50-52
- Osborne (2003): Online, [www.osborne.de](http://www.osborne.de)
- O.V. (2002): Vinos, Ausgabe 02/2002
- Spanisches Generalkonsulat – Handelsabteilung Düsseldorf (2003): Online, [www.mcx.es/duesseldorf/](http://www.mcx.es/duesseldorf/)
- Informationsbüro Sherry (2003): Online, [www.sherry-info.de/](http://www.sherry-info.de/)
- Pagacs, S. (2003): Diploma in Wines and Spirits, „Märkte für aufgespritete Weine“, 24.11.2003, Rust
- Pagacs, S. (2003): Diploma in Wines and Spirits, „Sherry und andere aufgespritete Weine“, 25.11.2003, Rust
- Kuranda, P., Ing. (2003): Diploma in Wines and Spirits, „Port und Madeira“, 25.11.2003, Rust