

Verkorte proeverij

Port en chocolade

Wat is port?

- Versterkte wijn afkomstig uit de Dourovallei in Portugal
- Toevoeging van wijnalcohol (brandenwijn) tijdens gistingsproces.
- Gisting stopt > natuurlijke suikers blijven over > alcoholpercentage stijgt
- Smaakprofiel: zoet, rijk, tonen van rood fruit, noten of karamel
- Alcoholpercentage doorgaans 18% tot 20%

Geschiedenis van port

- Naam : havenstad Porto
- 13^e/14^e eeuw exporteerde Portugal al veel wijn naar Engeland
- Om de port tijdens de lange zeereis goed te houden, werd aan het eind van de bereiding wat brandewijn toegevoegd.
- Eind 18^e eeuw: bewust gisting stoppen door toevoeging van wijnalcohol (mutage techniek)

Dourovallei

- Noordoosten van Portugal met 3 subzones: Baixa Corgo, Cima Corgo (hart van het gebied en meest prestigieus) en Douro Superior
- Wijngaarden worden quinta's genoemd
- Veel wijngaarden verbouwen druiven voor porthuizen
- 26.000 hectare wijngaarden waarop druiven voor de productie van port mogen worden verbouwd

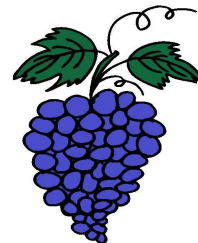


Komt versterkte wijn dan niet voor in andere landen?

- Jawel. Overal ter wereld.
- Australië en Zuid-Afrika produceren het meest sterk op port lijkende wijn
- In de Europese Unie mag er alleen port op het etiket staan, als de druiven uit het gebied in de Portugese Douro komen

Gebruikte druiven

- Bekende druivenvariëteiten voor de aanmaak van port zijn bijv.:
- Touriga Nacional
- Tinta Barocca
- Tinta Francisca
- Tinto Rouro
- Bastardo
- Malvasia Fina (voor witte port)



Soorten Port

- **Ruby:** rijpt in grote vaten> volle, fruitige smaak en dieprood
- **Tawny:** rijpt in kleine houten vaten> ontstaat oxidatie> lichtere kleur en aroma's van noten, karamel en gedroogd fruit
- **Witte port:** gemaakt van witte druiven, varieert van droog tot zoet
- **Rosé port:** modern, fruitig en licht. Wordt jong gedronken.

Ruby port

- **1 Ruby (reserve)** > Reserve kwalitatief hoger dan standaard Ruby
Blend van oogstjaren
- **2 LBV (Late Bottled Vintage)** > één oogstjaar, 4 tot 6 jaar op vat gerijpt . Langer te bewaren dan een Ruby.
- **3 Vintage Port** > hoogste kwaliteit, uit één topjaar. Rijpt 2 tot 3 jaar op vat en daarna tientallen jaren op de fles

Tawny Port

- 1 Tawny (Reserve) > blend van oogstjaren
- 2 Tawny met aanduiding 10, 20, 30 of 40+ jaar oud > blend van oogstjaren, in houten vaten gerijpt > meer intens en complex
- 3 Colheita > Een tawny van één specifiek oogstjaar, van de beste kwaliteit druiven > minimaal 7 jaar op houten vaten gerijpt, karakter van het oogstjaar, best binnen een jaar na botteling te drinken

En nu proeven

- Rosé port: Don Pablo
- Druivensoorten: Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinta Cão, Tinta Amarela
- 19%
- Rood fruit, vooral kersen en frambozen worden veel genoemd
- Gaat goed samen met zoete desserts, rijpe en harde kazen en blauwe kaas



Witte port

- Ramos Pinto is in 1880 opgericht en nu toonaangevend wijnhuis
- Druivenrassen: Codega, Malvasia Fina, Rabigato en Viosinho
- 19,5 %
- Genoemd worden harsachtige aroma's, vers fruit, gedroogde vijgen en honing
- Kan gedronken worden bij gedroogd fruit en noten, kazen, hartige gerechten met Aziatische invloeden



Wijnhuis Vieira de Sousa

- Uniek wijnhuis, rode, witte en portwijnen
- Maakt al tientallen jaren, minstens 5 generaties, port
- Port werd in eerste instantie verkocht aan bekende porthuizen
- Komst nieuwe generatie: sinds 2009 onder eigen naam
- Top wijngaarden, oude stokken, unieke druivenrassen vormen het succes



Rode port: Vieira de Sousa

- Fine tawny: 5 tot 10 jaar op eiken vaten
- Druiven van verschillende Quinta's, geperst in Lagares
- Druivenrassen: Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinto cão, Tinta Roriz
- 20 %
- Genoemd worden vijgen, abrikozen, subtiele tonen van hout en koffie
- Bij harde en blauwe schimmelkazen



Lest best?

- Late Bottled Vintage 2015
- Druivenrassen: Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinto cão, Tinta Roriz
- 20 %
- Genoemd worden rood en zwart fruit, caramel, chocolade
- Gaat goed samen met zoete desserts, rijpe en harde kazen en blauwe kaas

