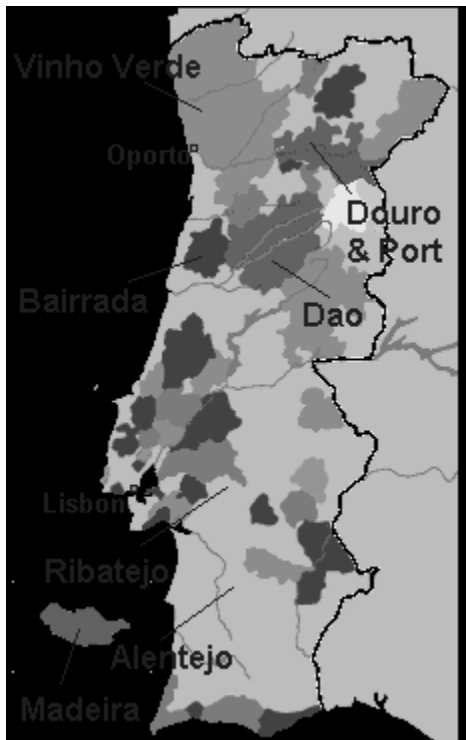


Port (wijn)

Port (ook wel **porto**) is een zoete wijnsoort uit Portugal, met een alcoholgehalte dat tussen 18 en 20 procent ligt. Om port te kunnen maken zijn, naast de soort druiven, vooral ook het klimaat en de grondsoort van belang. Dit verklaart waarom port enkel gemaakt kan worden in de *Dourovallei* in het noorden van Portugal. Het klimaat speelt de belangrijkste rol bij het verkrijgen van een unieke kwaliteitsport, die de *vintage port* genoemd wordt.



De naam *port(o)* is afgeleid van de stad Porto. Port wordt sinds het begin van de 17e eeuw in Portugal gemaakt. De bereiding is ontstaan doordat Engeland in onvrede leefde met Frankrijk, dat toen al een groot wijnproducerend land was. Hierdoor ging men in andere streken op zoek naar wijn. Omdat de wijnen uit Portugal en Spanje de bootreis naar het eiland niet altijd even goed overleefden, werd er gezocht naar oplossingen hiervoor. Bij de port werd er aan het einde van de bereiding wat brandewijn toegevoegd. Pas aan het einde van de 18e eeuw ging men over de gisting te stoppen door toevoeging van wijnalcohol. Door deze stap behoudt port veel restzoet door niet vergiste suikers.

De Dourovallei en haar Quinta's



De Douro Vallei

De Dourovallei is gelegen aan de bovenloop van de rivier de Douro in het noordoosten van Portugal. Ze is ingedeeld in verschillende wijngaarden, die *Quinta's* heten. Elke Quinta heeft zijn eigen naam. Enkele Quinta's zijn:

Quinta Senhora da Ribeira
Quinta do Bomfim
Quinta do Vesuvio

De meeste ports (met uitzondering van de Single Quinta Vintage Port) worden verkregen door een mengeling van ports die van verschillende Quinta's afkomstig zijn.

Slechts 26.000 hectare wijngaarden in de Dourovallei mogen ports produceren. Ze zijn terrasvormig aangelegd op de flanken van de vallei. Vaak worden de wijngaarden omringd door muurtjes die in totaal een lengte van 5000 kilometer beslaan. Een reden voor de Unesco om de wijnstreek in 2001 tot werelderfgoed te bestempelen

De druifvariëteiten

Bekende druifvariëteiten voor de aanmaak van port zijn: Touriga nacional, Touriga francesca, Tinta roriz, Tinta barroca, Tinto Cão, Tinto Rouro, Bastardo, Donzelinho en de Mourisco.

Het bereidingsproces

Sinds de 19e eeuw wordt gebruikgemaakt van de mutage-techniek. Dit is een techniek waarbij door middel van alcohol het gistingsproces voortijdig gestopt wordt waardoor niet alle suikers in alcohol omgezet worden, zodat de zoete smaak van port ontstaat, en het alcoholgehalte dan tussen 18 en 20 procent zal liggen.

De soorten port

- De **White Port** of *witte port*, wordt uitsluitend van witte druiven gemaakt.
- De **Ruby Port** of *rode port*.
- De **Tawny Port**. Dit is een mengeling (= een *blend*) van ports van verschillende oogstjaren, maar heeft als voornaamste kenmerk dat hij meerdere jaren in vaten gerijpt heeft, wat zijn typische *tawny* kleur geeft. Bij goedkope tawny ports kan de tawny kleur verkregen worden door een mengeling van rode en witte port.
- Bij de **Aged Tawny** staat op de fles het aantal jaren (10, 20 jaar) dat de port in vaten gerijpt heeft, waardoor de typische tawny-kleur ontstaat. Omdat het hier om een mengeling van ports gaat, is de leeftijd die op de fles aangegeven is, de gemiddelde leeftijd van de blend.
- De **Vintage Character**
- De **Late Bottled Vintage Port** is een mengeling van ports van één enkel jaar. Ze rijpen tussen 4 en 6 jaar in eikenhouten vaten en worden dan gebotteld. De meeste zijn dan rijp om gedronken te worden. Het etiket moet altijd het oogstjaar en het jaar van botteling vermelden.
- De **Garrafeiraport** is eveneens een mengeling van ports van één enkel jaar. Na een korte rijpingsperiode in houten vaten worden ze overgebracht in grote glazen vaten waarin ze gedurende 20, 30 tot 40 jaar traag verder rijpen. In de loop der jaren wordt er een bezinksel gevormd dat decanteren nodig maakt voordat de port voor consumptie in flessen van 75cc overgegoten worden.
- De **Colheita**port. Deze port bestaat uit de oogst van één enkel jaar. Hij moet minstens zeven jaar in een houten vat gerijpt hebben. Hij is tawny van kleur en is onmiddellijk op dronk (=klaar om gedronken te worden). Het oogstjaar en het aantal jaren dat de port in het vat gerijpt heeft worden op de fles vermeld.
- De **Crusted Port** bestaat uit een mengeling van ports van verschillende jaren die 3 à 4 jaar in vaten gerijpt hebben en die ongefilterd gebotteld worden waardoor er zich een bezinksel, de zogenaamde *crust*, vormt. De port moet gedecanteerd worden voor hij voor consumptie geschikt is.
- De **Vintage Port**. Dit kwaliteitslabel wordt enkel gegeven wanneer de port een uitstekende kwaliteit heeft. Het komt ongeveer 3 maal in tien jaren voor. Deze kwaliteit kan slechts bereikt worden wanneer het weer uitzonderlijk gunstig geweest is voor de druiven. Er moet een heel koude winter geweest zijn, gevolgd door een warme en droge lente en tenslotte moet er een hete zomer geweest zijn. Aangezien de klimatologische invloeden voor heel de streek dezelfde zijn, zullen bijna alle ports in dat jaar dit label meekrijgen. Het label wordt uitgereikt door het *IVP* (= *Instituto do Vinho do Porto*). De Vintage Ports worden hoogstens 3 jaar in eikenhouten vaten bewaard. Ze worden dan zodanig gebotteld dat ze dan traag verder op fles kunnen rijpen. Zo kunnen ze tot 40 jaar lang bewaard worden.

Aangezien de Vintage Port lang en traag op fles rijpt, wordt er in de loop der jaren een bezinksel gevormd dat het decanteren (meestal in een glazen karaf) nodig maakt, om de port van zijn depot te scheiden. Het etiket moet hier ook altijd het oogstjaar en het jaar van botteling vermelden. Het bijzondere karakter van Vintage Port vereist voorafgaand aan het drinken een zorgvuldige behandeling. De fles dient voor het openen minstens een

maand rechtop te hebben gestaan om zeker te zijn dat ook zeer fijn depot op de bodem van de fles is neergeslagen. Decanteren in een karaf dient twee tot acht uur voor consumptie te gebeuren waarbij een hoeveelheid van één tot twee glazen in de fles moet achterblijven om zeker te zijn dat geen depot met de wijn meekomt. De drinktemperatuur is circa 18 °C. Vanwege het relatief lage tanninegehalte van Vintage Port oxideert deze relatief snel. In de praktijk betekent dit dat Vintage Port binnen 48 uur gedronken dient te worden, waarna de kwaliteit merkbaar minder wordt.

- De **Single Quinta Vintage Port**. Dit is een *Vintage Port* die van één enkele wijngaard afkomstig is. De wijngaard vanwaar hij afkomstig is moet op de fles vermeld staan. Deze *Single Quinta Vintage Ports* kunnen in jaren voorkomen die niet als vintage-jaren gezien worden. Wanneer een producent meent dat zijn Quinta een port van uitzonderlijke kwaliteit geleverd heeft kan hij deze voorleggen aan het IVP (= *Instituto do Vinho do Porto*) dat dan al dan niet het vintage label zal toekennen. Ook hier vermeldt het etiket het oogstjaar en het jaar van botteling.



voor levensgenieters

Met dank aan Christel !