

Toch Portugese wijnen proeven tijdens de Lock down.

Waarom juist de Portugese proeverij?

Het terroir en de wijnmaker maken de wijn, maar ook het moment en plek wanneer je de wijn drinkt. Je zit bijvoorbeeld op een terras in Portugal bij een wijnhuis, met het uitzicht op de wijngaarden met de prachtige uitzichten, waar je tegelijk luistert naar de verhalen van de wijnmakers, terwijl je de taal niet eens kent. Zie je de wijnen al voor je. En die wil je dan proeven.

Stukje terug in de tijd

In alle wijnboeken lees je, dat Portugal een rijke wijngeschiedenis heeft. Ze hebben meer dan 200 verschillende soorten inheemse druiven. Portugal had niet de middelen om meer te investeren in de wijnindustrie.

Er vinden in Portugal, zoals in de Vinho Verde-streek, de laatste jaren grote veranderingen plaats. De wijnen hebben een sterke eigen identiteit en wijnmakers gebruiken veelal autochtone inheemse druivenrassen. De groeiomstandigheden zijn interessant, nieuwe gebieden zijn in opkomst en een oude cultuur is gekoppeld aan moderne inzichten.

Door Engeland heeft Portugal vanaf de 14e eeuw met zijn wijnen, bekendheid gekregen.

In de 17e eeuw waren ze handelspartners.

Al van oudsher werden er uit het noordwesten van Portugal de bekende rode Vinho Verde wijnen vervoerd.

Helaas bleven deze wijnen niet lang goed. Door het toevoegen van Brandy ontdekten de Portugezen, dat extra alcohol in hun wijn veel langer houdbaar blijft. Toen werd Port ontdekt.

In de 18e eeuw kregen de Engelsen ruzie met Frankrijk en kwamen ze hun wijnen vooral uit Portugal halen.

Na de toetreding tot de EU heeft Portugal gebruik gemaakt van de EU-subsidies en hebben de Portugezen door de jaren heen op de wijnproductie zich enorm gemoderniseerd.

Tegenwoordige tijd

Nu zijn er ook Nederlandse importeurs, die de karakteristieke Portugese wijnen graag willen delen.

Want wie kan het zich voorstellen, dat er druivenstokken in Graniet kunnen groeien? Wie wist het dat er in graniet een gat wordt geboord, daarin mest wordt gedaan en dan de wijnstok geplant? Hoe is het mogelijk om de druiven te plukken op zulke steile hellingen als bij de Douro. Wie verwacht er nu, dat er Icewine gemaakt kan worden. In Portugal is het toch altijd een warm klimaat?

Daarom is het zo boeiend om een Portugese wijnproeverij te proberen! 'Vinhos de Portugal' is een van de Portugese importeurs, die de wijnen wil laten proeven en dan ben je verkocht.

Ze organiseren proeverijen, willen de verhalen van de wijnmakers vertellen en kennis doorgeven van de wijnen van een terroir, die zo eigen en gevarieerd is. Tijdens de proeverij worden de wijnen met elkaar vergeleken, geanalyseerd, geïnterpreteerd en wordt er gefocust op de wijnen uit verschillende gebieden van Portugal.

Bedankt Vinhos de Portugal, dat je ons mee wilt nemen op ontdekkingsstocht van Portugese pareltjes van wijnen.

De online proeverij

Iedereen heeft dan een proefpakket nodig. Wanneer we uit de lock down zijn, dan kunnen we met z'n allen de flessen delen en proeven. Gezellig met elkaar praten over de wijnen. Deze tijd breekt zeker weer aan.

Voor deze proeverij heeft Ed Carper de pakketjes gemaakt. Uit een fles wijn van 750 ml worden er 15 kleine flesjes gehaald.

Toen de proefflessen werden afgeleverd, stond er een prachtige beker te blinken. Ed is namelijk vinoloog van het jaar 2020 geworden. En dat wordt je niet zomaar! Namens de wijngilde willen wij jou met trots feliciteren.

Iedereen kreeg de wijnen in een klein pakketje thuisgestuurd.

Inhoud:

1. Witte Port Presidential
2. Alvarinho|Mingorra
3. Vinho Verde Mito
4. Maria de Santar Dão
5. Tapadinha Reserva DOC Tinto
6. Touriga Nacional Mingorra
7. Malo gold Reserva Sebútal
8. Malo Moscatel Sebútal



1. Presidential Port

C. Da Silva is een familiebedrijf uit 1863 met een rijke geschiedenis. Clemente da Silva kwam in 1933 vanuit Brazilië aan in Portugal. Zijn droom was om een Quinta op te starten met wijnen en Port van hoogstaande kwaliteit. Hij kocht het wijnbedrijf over van zijn vrouw. Dit wijnbedrijf dateert uit 1863 onder de naam Corrêa Ribeiro e Filhos. (Toen al leverancier van de koninklijke familie). De wijngaarden zijn gelegen in het beste gedeelte van van de Douro vallei.

De steile zuidwesthellingen met terrassen, waarop de wijngaarden staan, profiteren maximaal van het grote hoeveelheid aantal zonuren.

Witte Port wordt uitsluitend gemaakt van witte druiven en heeft drie jaar op vat gelegen. De smaak varieert van extra droog-droog-zoet-heel zoet.

Herkomst: C. Da Silva: Douro vallei: steile zuidwesthellingen.
Druiven: Malvasia Fina, Gouveio (Verdelho), Viosinho, Codega en Malvasia Rei
Kleur: goudgeel.
Aroma's: Rijpe druiven, amandelen en tropisch fruit, vanille en honing.
Smaak: Smaak is lichtzoet met een vleugje honing. Een verfijnde port met elegante afdrank.
Alcohol: 19%

Een uitstekende aperitief die gekoeld geserveerd moet worden. Conserveren en serveren bij 11°C
De Port gaat goed samen met zachte kazen, gedroogde vruchten, amandelen en olijven.

Wat is er nu typischer Portugees, dan een proeverij te starten met een cocktail met witte port, tonic en limoen. Lekker verfrissend met warm weer. Maar wat als het nog hartje winter is?

Dan bewaren we de tonic en limoen voor een ander feestje en starten we met een witte Port als aperitief.

2. Alvarinho Mingorra

Mingorra Alvarinho komt uit de Alentejo. De Alvarinho druif wordt wel veel in Vinho Verdes gebruikt

Herkomst: Alentejo
Druif: Alvarinho
Kleur: citroengeel
Aroma: frisse geur van tropisch fruit, rijpe druiven, amandelen
Smaak: Evenwichtige zuurgraad, complex, vol van smaak, sappig en lichtzoet
Alcohol: 12,5 % Deze witte wijnen hebben iets meer alcohol



Door de toepassing van batonnage van 3 maanden, heeft deze wijn zijn complexe, volle smaak gekregen.

Een prachtige begeleider van vis- en zelfs vleeschotels. Een topproduct.

3. Mito Vinho Verde

Vinho Verde, oftewel groene wijn, is een wijn die uitsluitend in Portugal geproduceerd wordt. In het gebied tussen de Douro en de Minho. In het noordwesten van het land wordt deze wijn sinds 1908 gemaakt van hoofdzakelijk de witte druivenrassen Loureiro en Alvarinho. Deze wijn heeft niet de naam groen vanwege zijn kleur, maar omdat de druiven vroeg geoogst worden. Voor de wijn wordt gebruik gemaakt van jonge druiven. Vinho Verde

Wijnen hebben een lichte body verfrissend, fruitig, bloemig, hoge zuren en een beetje restsuiker. Dat is om de zuren te compenseren en de kenmerkende lichte sprankeling te behouden.

De Vinho Verde wijnen staan traditioneel bekend om de lichte sprankeling, dat veroorzaakt wordt door koolzuurgas. Dit komt door de malolactische fermentatie. Eigenlijk geen vergisting. Maar het resultaat van melkzuurbacteriën op de wijn, is dat het frisse appelzuur van de druif, dat wordt omgezet in het iets mildere melkzuur. Hierbij komt een beetje koolzuurgas vrij, dat in de wijn bewaard blijft. De betere wijnen worden onder hoge druk geperst, zodat er een bubbel in de wijn ontstaat. Voor de mindere Vinho Verde wijnen wordt er koolzuur toegevoegd.

Het aroma wordt gekenmerkt door uitbundige elegante bloesem en aangename frisse Citrus tonen. Bij het proeven valt direct de complexe structuur op; rond, zacht en een prachtig lange afdronk. Deze Vinho Verde kent een uitstekende balans tussen alcohol en frisse zuren.

Herkomst: Minho, Vinho Verde
Druif: Alvarinho en Loureiro
Kleur: Mooi heldergeel met sluier van groen.
Aroma: Zeer intensief, veel citrus en een vleugje tropisch fruit
Smaak: Licht, fris en fruitig, het heeft een elegant aroma van tropische vruchten.
De smaak is fris, jong en levendig in de mond.
Alcohol: 12,5 %



Een echte en heerlijke Vinho Verde met koolzuur van nature

Heerlijk wijntje voor op het terras Een parel voor de zomer.

Past perfect bij tapas.

Nog eventjes bewaren? Het kan nog rustig tot 2022 in de kelder blijven liggen.

4. Maria da Santar Dão

De wijngaarden van de Dão staan voornamelijk op een glooiend plateau aangeplant, dat aan 3 zijden omgeven is door bergen. De bergen houden de invloeden van de Atlantische Oceaan tegen. Daardoor zijn de zomers in de Dão lang en droog en valt er veel regen in de winter. Deze omstandigheden zijn ideaal voor de (overwegend blauwe) druivenrassen die in de regio verbouwd worden. De bodem is afwisselend van leisteen of graniet. Er heerst een landklimaat met warme zomers en koude winters. De wijnen worden door de wijnbouwfederatie, de 'Federacão dos Vinicultores do Dão' gecontroleerd.

Herkomst: Dão
Druif: Touriga Nacional, Tinta Roriz en Alfrocheiro
Kleur: Donkerrood
Aroma: floraal, bosvruchten, framboos, granaatappel en peper
Smaak: In balans met tannine, mooie lange afdronk
Alcohol: 13 %



Fruit! Dat is wat meteen opvalt bij de eerste slok. Deze heerlijk geurende wijn past goed bij allerlei, vooral vetrijke gerechten. Bijvoorbeeld kaas of worst.

Een van de druiven ken je al van Spaanse wijnen. Tinta Roriz is dezelfde druif als de Tempranillo. Met recht spreek je van een Iberische druif in combinatie met Touriga Nacional en Alfrocheiro. Beide druiven, met de smaak van bosvruchten, is dit een hele mooie wijn geworden. Je kunt hem nog rustig een paar jaar bewaren.

5. Tapadinha Reserva DOC Tinto 2016

De Portugese **Touriga Franca** druif is de meest geteelde blauwe druif in de Douro wijnstreek. Touriga Franca is tevens één van de belangrijkste ingrediënten voor rode port en favoriet bij veel wijnproducenten vanwege zijn hoge opbrengsten en betrouwbaarheid. De oorsprong van de Touriga Franca druif is van de Portugese ras de Touriga Nacional druif. Een echte Portugees dus.

Touriga Franca is aromatischer en lichter van vorm dan de Touriga Nacional, die over meer intensiteit en concentratie beschikt.

De Tinto Cão is een zeer oude variëteit uit het noorden van Portugal, meer specifiek uit de regio's Douro en Dão. Dit ras bestaat al sinds het midden van de 17e eeuw en wordt door velen beschouwd als een van de oudste van het land.

De druiven hebben een zeer dikke schil, waardoor de kans op botrytis vrijwel afwezig is. De opbrengst is zeer laag. De dikke schil zorgt ook voor een diepe, donkerrode kleur en levert veel goede tannine,

die er op hun beurt weer voor zorgen dat de wijnen lang bewaard kunnen worden. Dit ras is een van de belangrijkste ingrediënten om vintage Port van te maken.

De Touriga Nacional is de topdruif in het Douro gebied voor de port wijnen en is tevens belangrijk voor heel Portugal. Hij wordt beschouwd als de Cabernet Sauvignon van Portugal. Het is een stevige groeier die geen hoge opbrengsten geeft met uitstekende kwaliteit. Deze druif kan zeer goed tegen droogte en hitte.

De jonge Touriga Nacional bezit een diep en intens aroma dat doet denken aan Cabernet Sauvignon, zelfs in combinatie van donkere zoete vruchten met een bladachtige frisheid en een nuance van viooltjes. Tijdens de rijping tot port ontwikkelt de wijn prachtige rijke smaken van moerbeï en braam, zonder de zwarte peperachtige scherpte en het verleidelijk aroma van bloemen te verliezen. Als tafelwijn heeft de wijn nogal wat tijd nodig om zijn tannine te verliezen, tenzij hij wordt gemengd met andere soorten, maar de fruitsmaken worden zoeter en rijker door rijping.

Herkomst: Douro
Druif: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão
Kleur: Intens robijnrood
Aroma: Klassiek complex, zwarte pruimen, tonen van bloemen (viooltjes), rood fruit, een vleugje venkel. Kruiden zoals peper, cacao, lichte houttonen en kaneel
Smaak: Harmonieus, floraal, ronde fluweelzachte tannine en mooi in balans.
Alcohol: 14%



9 maanden rijping in Franse eikenhouten vaten.

Vol van smaak en bij uitstek een wijn voor een feestelijk diner.

Rode vleesgerechten of wit gegrild vlees, kazen, Italiaanse schotels. Eigenlijk wil je deze wijn altijd wel drinken. Drink het nu of binnen de komende 5 jaar.

6. Touriga Nacional Mingorra

Druif: Touriga Nacional
Kleur: Donkerrood
Aroma: Rode vruchten met hints van thee
Smaak: Stevige tannine, mooie structuur, zeer lange afdronk
Alcohol: 14 %



Wijn-spijs combinatie:

- Harde en zachte kazen
- Burito's, nachos, taco's
- Entrecote, speenvarken, kip, spareribs
- Manicotti gevuld met ricotta, spinazie en mozzarella
- Stoofschotels
- Geroosterde paprika, boerenkool, snijbiet

Touriga Nacional is een kleine maar een zeer smaakvolle druif met een intensieve kleur. De wijn is 12 Maanden gerijpt in Frans eikenhout en toch heeft deze wijn zijn fruitige karakter bewaard. De tannine zijn duidelijk aanwezig. Dit is waar de Portugezen dol op zijn.

7. Malo Gold Reserva Sebútal

Druif: Castelão en Touriga Nacional

Kleur: Donkerrood

Aroma: Fruitig, zeer rijpe bosvruchten, lichte vanille- en minerale tonen

Smaak: Complex en toegankelijk. In de verte eucalyptus, verder ingetogen tannine en rond van smaak. Lang aanhoudende afdrank.

Alcohol: 14,5 %



De druiven van deze kwaliteitswijn komen van oude wijnstokken en zijn met de hand geplukt en geselecteerd. Ze hebben 6 Maanden op Frans eikenhouten vaten gelegen en de wijnmaker heeft er

een volle rode wijn van gemaakt met een uitgebreid smaakpalet. Alle passie van de wijnmaker zit in deze wijn. Wat een zachtheid en tegelijkertijd, wat een volheid!

Deze Zuid Portugese rode wijn past uitstekend bij pasta, gevogelte, lamsgerechten en rundvlees.

Tot 2025 kun je deze wijn bewaren.

8. Malo Moscatel Sebútal

Sétubal is een schiereiland net onder Lissabon. De wijnstokken staan in de regio Serra da Arrabida. De bergen zorgen voor de bescherming tegen de warme wind, die uit het zuiden komt. Dat zorgt voor een langzame rijping, met als resultaat dat er een mooie zuurgraad in de druiven en er veel fruit aroma's. In de kelders van José Maria da Fonseca liggen vaten opgeslagen met moscatels van meer dan 100 jaar oud.

Herkomst: Terras do Sado.

Druif: Moscatel

Kleur: Amber

Aroma: complex, tonen van jasmijn, tabaksbladeren, honing, gedroogde vijgen, muskaat, sinaasappelbloesem, citrus en amandelen.

Smaak: Met smaken van gekonfijt fruit, thee rozijnen. In de smaak is de wijn fris, vol, elegant, evenwichtig, rijk en filmend met complexe afdronk.

Alcohol: 17 %



Serveertemperatuur is ca.12 graden. Of nog iets koeler.

Het eerste fermentatieproces wordt onderbroken door toevoeging van wijndistillaat. Hierdoor stijgt het alcoholpercentage en behoudt de wijn het natuurlijke zoetgehalte. Vervolgens vindt er een lange schilnwerking plaats gedurende de winter na de oogst, zodat de wijn de volledige smaakstoffen van de druif opneemt. Tenslotte rijpt de wijn drie tot vier jaar in gebruikte eikenhouten vaten om de complexiteit te ontwikkelen.

Extreem lang te bewaren. En eenmaal aangebroken, dan blijft de fles nog maandenlang houdbaar in de koelkast.

De wijn is geweldig bij desserts zoals cake, ijs en andere zoetigheden en heerlijk bij sterke kazen. Eigenlijk is deze wijn op zich al een dessert!



PS: Iedereen die deel heeft genomen aan de Portugese Proeverij mag gratis deelnemen aan een proeverij, om ook alle andere Portugese wijnen vrijblijvend te proeven.

