



# Werkjaar 2013-2014

## 20<sup>ste</sup> jaargang

# PORTO

VAN WIJNGAARD TOT FLES

EEN BIJZONDER GEBEUREN



# WAT IS PORTO

- Is een met alcohol versterkte wijn zoals bepaald door de EU wetgeving
- Het wordt geproduceerd in het afgebakend gebied van de Douro en valt onder DOC regelgeving



Selo de Garantia

Garantie voor de consument dat de inhoud van de fles afkomstig is uit het afgebakende wijngebied de Douro.



# WAT IS PORTO

- Port onderscheidt zich van gewone wijnen door:
  - Vinificatie
  - Terroir
  - Verscheidenheid aan soorten (stijlen)
  - Een hoger alcoholgehalte (tussen 19 en 20% vol.)
  - Breed scala van graden van zoetheid
  - Assortiment aan kleuren

# ASSORTIMENT AAN KLEUREN



# PORTO

## “EEN EEUWENLANGE TRADITIE”

- 17<sup>e</sup> Eeuw :
  - 1670: eerste Engelse portshipper was Warre's
- 18<sup>e</sup> Eeuw :
  - 1756: Marquis des Pombal
    - Douro vallei wordt het eerste officieel gemarkeerde en afgebakend wijng gebied
- 19<sup>e</sup> Eeuw:
  - 1820: Portwijn wordt voor het eerst geproduceerd zoals we die nu kennen. Toevoeging van alcohol tijdens de gisting om de gisting te stoppen. Voorheen na de gisting om de wijnen te laten overleven tijdens de lange overzeese tochten.

# PORTO

## “EEN EEUWENLANGE TRADITIE”

- 20 – 21<sup>e</sup> EEUW:
  - 1926: Elke producent werd verplicht om zijn Porto onder te brengen in Pakhuizen in Vila Nova de Gaia om zijn Portowijnen aldaar te bewaren.
  - 1970-80: modernisering van de wijnbouw, grondige wijziging van de Douro rivier (aanleggen van dammen)
  - 2003: Instituto dos Vinhos do Douro et Porto.
  - 21<sup>e</sup> Eeuw: meer en meer brengen quintas hun eigen port op de markt.

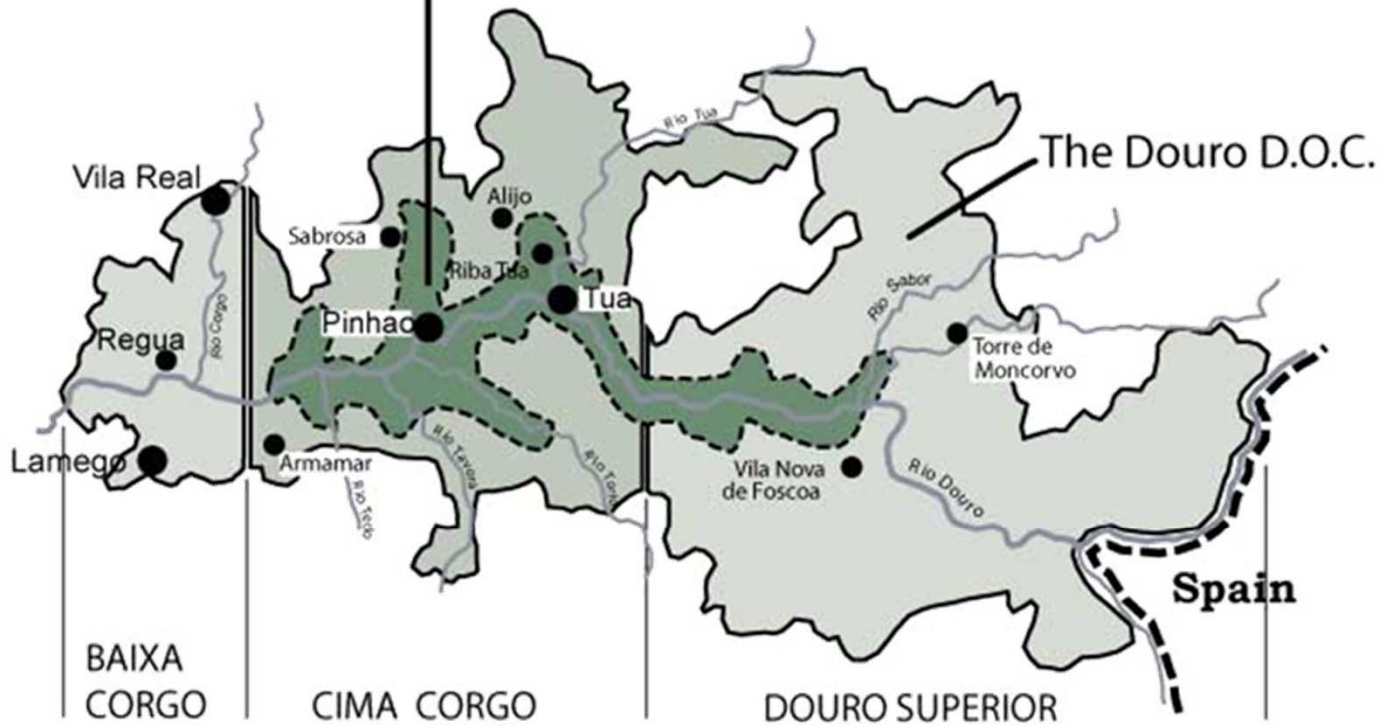
# HET WIJNGEBIED

- Portowijngaarden liggen in het Noord-Oosten van Portugal.
- Aan de rivier de Douro, die ontspringt in Spanje (Duero) en uitmondt in de Atlantische oceaan
- 80 km ten oosten van Oporto tot aan de Spaanse grens
- Geografisch zijn er drie gebieden:
  - **Baixa Corgo**  
beschikt over 28% wijnbouwgebied, maar neemt 50% van de wijn voor zijn rekening. Produceert lichtere Porto's
  - **Cima Corgo**  
het middenland. Beste regio met de meeste Top quinta's. Produceert kwaliteitsvolle Tawny's en Vintage Porto's
  - **Douro Superior**  
5% van de productie. Minst toegankelijke regio. Heeft nog zeer veel potentieel.



# Douro Valley Subregions

Prime Porto Producing Area



Copyright: William Lembeck 2013

Fig. 12.5

# BODEM EN KLIMAAT

- Bodem:
  - Graniet/shist
  - Leisteen
- Klimaat:
  - Zeer koude winters en snikhete droge zomers.
  - Invloed Atlantische oceaan maar dit wordt getemperd door een bergketen, de Sierra Marao.
  - Klimaat drie gebieden:
    - Baixo Corgo (rivier de Corgo): Meest westelijke regio. koelste en natste regio
    - Cima Corgo: hart van de wijnstreek. Regenval lager (700 mm). Zomertemperaturen zijn hoger.
    - Douro Superior: Meest oostelijke regio en warmste regio



# DRUIVENVARIETEITEN

- Blauwe druiven:
  - Touriga Naçional
  - Touriga Francesa (=Franca)
  - Tinta Amarela
  - Tinta Barocca
  - Tinta Roriz (= Tempranillo)
  
- Witte druiven:
  - Malvasia Fina
  - Sercial
  - Folgasao
  - Gouveio Branco
  - Donzelinho Branco
  - Viosinho

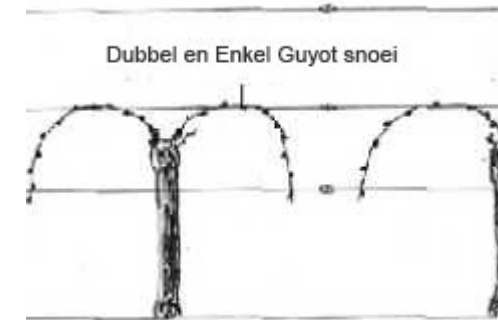
# WIJNBOUW

- Wijngaarden liggen terrasvormig op de steile hellingen van de Douro
- Wijnbouw verandert in de '70 en '80 van de 20<sup>e</sup> Eeuw:
  - Grootste verandering de rivier zelf. Aanleg van dammen
  - Nieuw systeem van terrasaanleg
    - Plantdensiteit van 3500/ha i.p.v. 6000/ha
    - Verticale aanplant



# WIJNBOUW

- Snoeiwijze: Guyot en Cordon
- Irrigatie is nodig voor de jonge plantjes
- Oogst: laat september duurt ongeveer 3 weken
- Manuele oogst
- Machinale oogst



# WIJNBOUW

- Zeer strikte criteria voor wijngaarden
- 26.000 ha is toegestaan voor het produceren van Port
- Elke quinta krijgt een score (A tot F);
- Deze methode wordt bepaald a.d.h.v. strikte criteria betreffende bodem, klimaat en landbouwparameters.
- Topwijngaarden (A en B) = 20% van het wijngedebied en liggen in Cima Corgo en Douro Superior;  
De mindere (C en D) = 75% uit; E en F = nog 5%.
- Wijnstokken moeten minstens 5 jaar oud zijn om Port te produceren.

# VINIFICATIE

- Oogst
- Crushing
  - in Lagares (granieten bakken) met de voeten getreden
  - In de meeste lagares kunnen 10 tot 15 pipes (langwerpig vat van 550 l); per pipe zijn 1 à 2 mensen nodig
  - of machinaal (robotic lagares).
- Fermentatie: most blijft in de lagares of tanks voor gisting.
- Tijdens fermentatie vormt zich een manta – onderdompeling van most bevordert extractie.







# VINIFICATIE

- Na enkele dagen wordt de wijn overgeheveld en wordt wijnalcohol (aquadente) van 77% sterkte toegevoegd:
  - de gisting stopt automatisch
  - wijn met natuurlijke restsuikers
  - relatief hoog alcoholpercentage (19% - 22%).
- Zoetheidsgraad is afhankelijk van het tijdstip van alcoholtoevoeging
- Rijping: in pipes, fusten of tanks
- Selectie en keuze welke stijl men zal beogen
- Assemblage en opvoeding



# PORTO TYPES

- Elke port wordt als ruby geboren. De wijnmaker bepaalt na analyse en proeven de stijl en maakt de keuze van de assemblage van druivensoorten, jaargangen en wijngaarden
- Er zijn twee hoofdtypes port:
  - Ruby style
    - Korte periode van rijping op fles
    - Gebotteld om jong te dringen of op fles te rijpen
  - Tawny style
    - Langere periode van rijping op vat en dan drinkbaar op fles gebracht

# PORTO STIJLEN

- WITTE PORTO

- Afkomstig van enkel witte druiven
- Iedere Portshipper heeft er wel een
- maceratieperiode is korter of vindt niet plaats
- Alle witte ports bevatten restsuikers ook al is het een dry of extra dry. Zoetste is “Lagrima” (tranen)
- Leve Seco: lichter (zachter) type port met een alcoholpercentage van 16,5%

- ROSE PORTO

- In 2009 werd dit type port officieel erkend



# PORTO STIJLEN

- RUBY STYLE

- Ruby

- Staat voor robijnrood
- Een blend van jonge Ports
- Korte rijping op vat (max 2 jaar)
- Fruitige portwijnen met zachte zoetheid

- Ruby Reserve

- Blend van meerdere jaren
- Langer rijping op vat (5-7 jaar)
- Zachter en complexer (betere kwaliteit)

# PORTO STIJLEN

## • RUBY STYLE

- Crusted Port
  - Blend van meerdere oogstjaren
  - Doorgaans 5 jaar veroudering (3 jaar vatrijping en 2 jaar flesrijping)
  - Ongefilterd gebotteld -→ bezinksel in fles
- Late Bottled Vintage (LBV)
  - Van een enkel oogstjaar (etiket)
  - 4 tot 6 jaar na de oogst gebotteld
  - Is op dronk bij botteling
  - 3 types van LBV
    - Ongefilterd (traditional LBV): uit goede oogstjaren
    - Gefilterd: geklaard en gefilterd (+ koude stabilisatie depot te vermijden)
    - Envelhecido Garrafa: ongefilterde LBV, minimum 3 jaar flesrijping

# PORTO STIJLEN

- RUBY STYLE

- Vintage Port

- Van een enkel oogstjaar
- Blend van verschillende wijngaarden
- Druiven uit de allerbeste wijngaarden - veelal Cima Corgo
- 2 tot 3 jaar rijping op vat
- Ongefilterd gebotteld -> bezinksel
- Vintage moet lang rijpen op fles (10-50 jaar)
- Goedkeuring van een Vintage jaar door Instituto dos Vinhos do Douro et do Porto



# PORTO STIJLEN

- **Vintage jaren:**
  - **2011, 2007, 2003, 2000, 1997, 1994, 1992, 1991, 1985, 1983, 1980, 1977, 1975, 1970, 1966, 1963, 1960, 1958, 1955, 1950, 1948, 1947, 1945**
- **Single Quinta Vintage Port**
  - Vintage Port van één wijndomein
  - gemaakt in goede oogstjaren

# PORTO STIJLEN

- TAWNY STYLE

- Tawny wordt geboren als een Ruby
- Langere rijping op vat.
  - Robijnrood wordt amber met bruine gloed
  - Hoe langer op vat, hoe soepeler en hoe meer finesse
  - Praktijk:
    - eenvoudige Tawny's zijn niet veel ouder dan een Ruby
    - Worden gemaakt van lichtere wijnen
    - Uit de koelere regio Baixo Corgo
    - Soms toevoeging van witte port om kleur te bekomen

# PORTO STIJLEN

- TAWNY STIJLEN

- Reserve Tawny

- Minimum 7 jaar op vat
    - met leeftijdsaanduiding 10, 20, 30 en 40 Years Old
    - Blend van meerdere jaren
    - Cijfer geeft de gemiddelde leeftijd van de Port weer
    - Wordt gerijpt in houten vaten in Vila Nova de Gaia
    - Datum van botteling moet op het etiket vermeld worden
    - Aged Tawny is drinkklaar na botteling



# PORTO STIJLEN

- TAWNY STIJLEN

- Colheita

- Betekent oogst
- Tawny Port uit één oogstjaar
- Oogstjaar en botteldatum moeten op de fles staan
- Botteldatum wel belangrijk daar hij meestal 1 à 2 jaar na datum best uitgedronken wordt
- Wettelijk min 7 jaar rijping op vat, meestal langer
- Ontwikkelt zich nog nauwelijks in de fles



# PORTO STIJLEN

- **Garrafeira**
  - Komt bijna niet voor (Niepoort is heden enige producent)
  - Betekent flessenaroma
  - Blend van verschillende Ports uit één oogstjaar.
  - Min 8 jaar gerijpt in typische mandflessen (demijohn of 'bon bon' genoemd). Inhoud 5 tot 10 liter.
  - Na 20, 30 of soms 40 jaar flesrijping wordt de wijn gedecanteerd en in 0,75 L flessen gebotteld
  - houdt het midden tussen vintage port en colheita port



# PRODUCENTEN

- Gekende Portshippers.
  - Cockburn
  - Croft
  - Sandeman
  - Taylor
  - Symingtons
  - Warre's
  - Da Silva
  - ...

# PORTO EN GERECHTEN

- Porto kan voor, met of na de maaltijd
- Ook zomaar bijv. Colheita
- Ziehier een aantal mogelijke combinaties:
  - Voor de maaltijd:
    - Witte Porto's (gekoeld): aperitief met of zonder tonic
  - Tijdens de maaltijd:
    - Witte Porto's: lichtere salades, zalm
    - 10 Years Old Tawny : patés, sterke kazen, gedroogd fruit
  - Na de maaltijd
    - Jonge fruitige Porto's (LBV of Vintage): kazen, desserten, chocolade
    - 20 Years Old Tawny: koffie



# HOUDBAARHEID VAN PORTO NA DE OPENING

- Afhankelijk van de soort port
- Geopend bewaren in de koeling verlengt de levensduur
  - Tawny en Colheita: enkele maanden
  - Eenvoudige Ruby's blijven 3-4 tal weken goed
  - Wordt na enige zuurstofcontact zelfs zachter en voller
  - LBV blijft tot 4 weken zonder kwaliteitsverlies
  - Jonge vintage Ports tussen de 4 à 5 dagen
  - Oudere vintage (15 jaar) 2 à 3 dagen
  - Vintage van 25 jaar en meer 1 à 2 dagen



# DEGUSTATIE

- Witte port Da Silva
- Rose port Romariz
- Ruby Romariz
- Tawny Da Silva
- Tawny 20J Barao de Vilar
- LBV 2005 Romariz
- Colheita 2003 Romariz
- Vintage 2003 Quinta do Sarraio
- Vintage 1985 Romariz
- STILTON