

Wijndomein

Van de lekkerste wijnen van het seizoen tot de nieuwste wijngadgets en de leukste wijnweetjes. Wining&Dining zet ze in deze rubriek voor u op een rij.

Tekst: Marieke Kruise, Djoni Makkink



Persbericht

Het is een indrukwekkend gezicht, al die namen en gebouwen van gerenommeerde porthuizen langs de oever van de Douro in Porto. Port is onlosmakelijk verbonden met de traditie van Portugal en dat laten de Portugezen graag aan iedereen zien. De grote internationale porthuizen, ook wel quinta's genoemd, kopen hun druiven van wijnboeren in de vallei van de rivier de Douro. Verder landinwaarts zijn er nog kleine quinta's die hun eigen druiven verbouwen en verwerken tot port. De druiven zijn typisch Portugees en hebben namen als

touriga nacional, touriga francesca, tinta roriz, donzelinho, mourisco en malvasia fina.

Oogst

Eind september worden de druiven voor de portwijnen geoogst. De druiven groeien op de steile hellingen langs de Douro en kunnen daardoor vaak niet machinaal worden geoogst. Het plukken gebeurt daarom handmatig. Sommige quinta's persen de druiven ook nog op de traditionele manier: ze persen ze met blote voeten in grote granieten bakken, ook wel lagares



genoemd. Dit 'treden' van de druiven is de beste methode om port met veel concentratie en complexiteit te maken. De voeten zorgen voor een persing die hard genoeg is om alle kleur- en smaakstoffen uit de druiven te persen, maar tegelijkertijd blijven de pitten heel, zodat hun bitters niet in de wijn komen. Een aantal tophuizen houdt daarom vast aan deze arbeidsintensieve methode, maar meestal alleen voor de allerbeste wijnen, omdat hij ook behoorlijk kostbaar is. Het gaat dan meestal om de vintagewijnen. De 'gewone' portwijnen zijn blends van verschillende oogstjaren, terwijl een vintage port gemaakt wordt van één bijzonder goed oogstjaar.

Eigen wijnen

Bij Quinta de Marrocos, een porthuis dat stroomopwaarts langs de Douro ligt, worden alle wijnen nog op de traditionele manier geperst. Vroeger verkocht dit huis een deel van de oogst aan de grotere porthuizen, die er vooral bulkwijnen

van maakten. De huidige eigenares, Rita Sequeira, koos ervoor alleen nog eigen wijnen te maken. De afgelopen jaren investeerde ze veel geld in de modernisering van het bedrijf. Een moderne druiven-

Het 'treden' van de druiven is de beste methode om port met veel concentratie en complexiteit te maken.

pers, een 'plunger', heeft ze niet aangeschaft, omdat die te duur is en vooral omdat persing met de voeten kwalitatief veel betere wijnen oplevert. Toeristen kunnen deze traditie hier overigens van dichtbij meemaken: op de quinta worden ook kamers verhuurd!

Voor meer informatie:

www.quintademarrocos.com

De wijnen zijn verkrijgbaar bij Flor del Vino: www.flordelvino.nl



Chocolate for Wine

Brix - Chocolate for Wine is een kwaliteitschocola speciaal ontwikkeld om met wijn te matchen. Er zijn drie blends: Milk (40% cacao), Medium Dark (60%) en Extra Dark (70%) die combineren met verschillende wijnen. Zo drink je bij Milk een rosé of lichte Pinot Noir, een fruitige Syrah of Merlot bij Medium Dark en een krachtige wijn, bijvoorbeeld uit de Bordeaux bij Extra Dark. Op de redactie van Wining&Dining vielen we als een blok voor Brix. Eindelijk kunnen we onze favoriete producten (wijn & chocola) ook met elkaar combineren! Brix is o.a. verkrijgbaar bij Librije's Winkel, een aantal wijn- en kaasspecialzaken (o.a. Chabrol Wines en vanaf oktober bij Gastrovino-winkels) en via www.vindict.nl