

Vooraf

Vintage port mag dan één van de meest bejubelde dranken ter wereld zijn, voor de meeste wijnproevers lijkt het eeuwen geleden dat ze nog met een goede oude fles in aanraking kwamen. Je moet dan ook engelengeduld hebben om de fles op dronk te krijgen. Gelukkig zijn er ook meer benaderbare portstijlen die lijken op het origineel. Laat ons samen de oude bekende herontmoeten.

Tot dinsdag! En vergeet niet dat de jaarlijkse *groete foer* weer in Lier is neergestreken... parkeren aan de Mol!

Namens het bestuur: Sigrid ([voorzitter](#)), Karl ([ondervoorzitter](#)), Jan ([penningmeester](#)), Rita ([PR](#)) en Peter ([secretaris](#) / [wijnmeester](#)).

Vintage port en de Bishop of Norwich

Rituelen

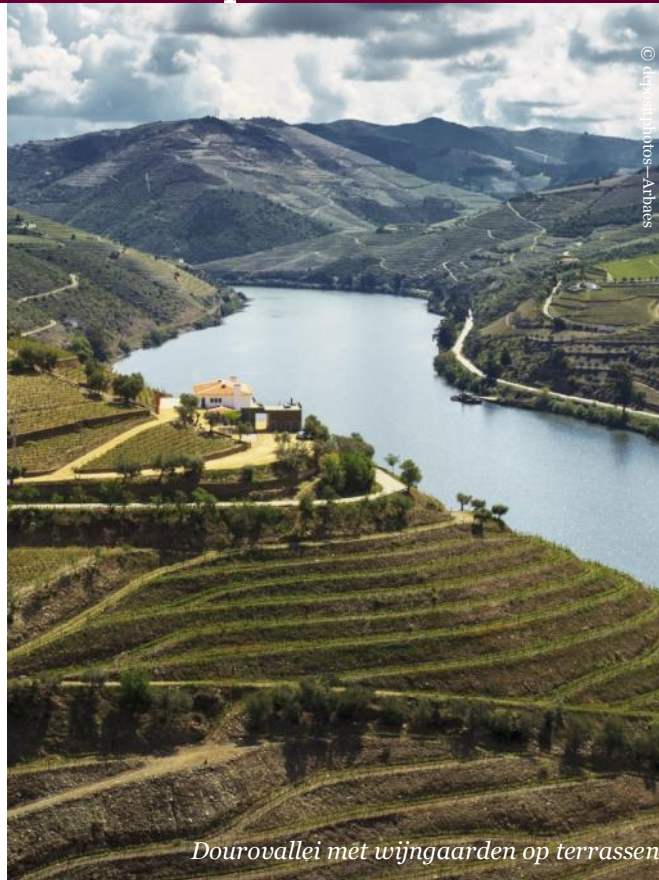
Geen wijn is zo vervlochten met Engelse tradities als de port: sinds het verdrag van Methuen in 1703, dat handelaars toeliet hem aan lage taksen in te voeren, zijn de Engelsen verzot op de zoete, meestal rode wijn.

Dat is goed te zien aan de namen van de voornaamste port shippers: Graham, Osborne, Croft, Cockburn... al zit er wel eens een Nederlander als Niepoort tussen.

Good chap

Zoals dat gaat met Engelsen, hebben er zich rond de port een hoop rituelen gevestigd.

Om er maar eentje te noemen: port wordt altijd naar links doorgegeven en de fles mag de tafel niet raken vooraleer ze leeg is. Als je dat zou vergeten, krijg je de vraag "do you know the Bishop of Norwich?" toegeworpen. Voor wie niet weet wie die brave man is: "He's a terribly good chap, but he always forgets to pass the port."



Dourovallei met wijngaarden op terrassen

Port, terroir en druiven

Port kent de oudste geregelde herkomstbenaming van de wereld. Weliswaar werden de herkomstgebieden van Chianti (1716) en Tokaj (1730) vroeger afgeleid, maar het was in de portregio dat er ook richtlijnen werden vastgelegd voor de productie (1756). Tot op vandaag is een systeem in voege dat de druivenprijs bepaalt aan de hand van de kwaliteit van de wijngaard: een terroir met classificatie A krijgt een veel hogere prijs dan de laagste rang, F.

Criteria

De classificatie van een wijngaard of quinta hangt af van veertien criteria die te maken hebben met de ligging, de bodem en de

druiven. Wat betreft de ligging verkiest men lager gelegen wijngaarden, vooral als die op steilere hellingen liggen. Voor de bodemsamenstelling verkiest men schist in plaats van graniet. De druiven zijn bij voorkeur de beste druiven zoals touriga nacional, touriga francesca en tinta roriz (tempranillo) met een aanplanting van lage densiteit.



Kalender

November 2014	◆ 4: vintage port
	◆ 16: Nationale Proeven
	◆ 30: Nationale degustatie St Emilion Grand Cru Classé
December 2014	◆ 2: Wijn en gerecht—de Italiaanse keuken

2015

	◆ 20/01: Cabernet Sauvignon wereldwijd
	◆ 01/02: Feest van de Vlaamse Wijngilde met Pessac-Léognan
	◆ 10/03: wedstrijd rode bourgogne
	◆ 15/03: Ken Wijn-wedstrijd

Volledige kalender op de [website!](#)

Portstijlen

Port bestaat in de drie kleuren wit, rosé en rood, maar het is de rode die het leeuwendeel van de productie uitmaakt en waarin ook de meeste kwaliteit terug te vinden is.

Versnijdingen

De meeste porto is een versnijding van wijnen uit verschillende oogstjaren. Ruby port is de eenvoudigste: jonge rode port die naar bessen geurt maar verder weinig om het lijf heeft. Is hij van hoge kwaliteit, dan krijgt hij de naam "Reserve" (na proeven door een onafhankelijk proefpanel). Vroeger vond je ook wel eens de naam "Vintage character" maar dat is sinds 2002 verboden. Crusted port is dan weer een ongefilterde ruby die jaren in de fles rijpt vooraleer hij op de markt komt.

Commerciële tawny (letterlijk: getaand) is een versnijding van rode met witte porto. Echte tawny rijpt langdurig (10, 20, 30 of meer dan 40 jaar) op vat, waardoor hij zijn oxidatieve kleur en geur krijgt.

Jaargangwijnen

Slechts enkele procenten van de totale productie zijn jaargangwijnen. Er zijn drie grote types (vintage, single quinta vintage en LBV) en twee kleinere (colheita en garrafeira).

Vintage port

Vintage port is de topcategorie. Elke shipper mag zelf kiezen of ze een jaar al dan niet als vintage uitroepen, maar de kwaliteitsbewuste producenten doen dat niet meer dan 3 keer per decade. Die beslissing wordt genomen in de lente twee jaar na oogst. De wijn wordt dan gebotteld (hij heeft dan maximaal 2,5 jaar op vat gelegen) en zal traag verder rijpen in de fles. Tien tot veertig jaar is nodig om hem op dronk te brengen. Omdat hij zo kort op vat gelegen heeft, houdt hij zijn frisse fruitsmaken erg lang. Vintage port dient gedecanteerd te worden en heeft erg veel bezinksel.

Single Quinta Vintage

Single quinta vintage port is afkomstig van één wijngaard

(quinta). Gek genoeg staat die in minder hoog aanzien dan de gewone vintage. In jaren waarin de vintage niet gedeclareerd wordt, kiest de shipper er soms voor zijn beste quinta als SQV op de markt te brengen. Het etiket toont normaal gesproken de naam van de quinta: Quinta do Vesuvio, Quinta de Vargellas, Quinta Sao Luiz,...

LBV

LBV of Late Bottled Vintage port is een port die voorbestemd was om vintage port te worden, maar door bijvoorbeeld gebrek aan vraag langer in het vat werd gelaten en na vier tot zes jaar gebotteld wordt. Wegens dit langere vatverblijf dient hij niet meer op fles te rijpen om op dronk te geraken. Sommige LBV's komen ongefilterd op de markt en zijn gebaat bij decanteren.

Colheita en garrafeira

Colheita port zou je anders kunnen omschrijven als "vintage tawny". In plaats van de vermelding van de leef-



In de kelder van een port shipper

© depositphotos - mihaiman

tijd vermeldt het etiket het oogstjaar.

Garrafeira is een vintage-stijl port die drie tot zes jaar op vat verblijft (oxidatieve rijping) en daarna minstens acht jaar op grote glazen flessen rust, de zogenaamde demi-johns, ook wel bon-bons genoemd. Die beide laatste zijn echter zeer zeldzame types port.

Op de proeverij van 4 november concentreren we ons op de vintagestijlen. Kom en proef!



Geproefd

1 Laherte Brut Ultradition (Reims). Broodkruim, citrus, gekonfijte citroen, appel, lichtjes oxidatief, rijp en vineus. 5 op 33 stemmen.

2 Hébrart Brut Réserve (Reims). Veel droger in de neus dan 1. Gedroogd fruit, silex, mineralig, lactisch. 1 op 33 stemmen.

3 Chartogne-Taillet Sainte-Anne (Reims). Mineralig, kalk, wilde bloemen, kamille, droge kruiden. 2 op 33 stemmen.

4 Callot Blanc de Réserve Diversité (Reims). Eerst mineralig en krijt in de neus, dan brioche en appel. Wat vettig en rond. 4 op 33 stemmen.

5 Henriët Bazin Blanc de Blancs 1er Cru (Reims). Evenwichtig, klassiek, appel, chocolade, komt traag open. 16 op 33 stemmen.

6 Vauversin Blanc de Blancs Grand Cru (Reims). Rokerig, bacon, mooie evolutie, elegant, evenwichtig en lang. 5 op 33 stemmen.