

PORT

Reeds in de 16de en 17de eeuw werd Port, als een tafelwijn afkomstig uit de Douro vallei, naar Engeland uitgevoerd. Het was toen een bijna exclusief Engelse aangelegenheid. De rest van Europa en nog het minst de Portugesen zelf, hadden met de handel en wandel van dit product veel uitstaans.

Vanaf de 17de eeuw zijn het trouwens Engelse handelaars die ter plaatse de zaken beredderen: wijn aankopen van de boeren, opslagen, verscheppen en verkopen. Pas in de 18de eeuw ontdekte men toevallig dat door toevoeging van brandewijn de portugese wijn betere zeebenen kreeg m.a.w. dat hij niet meer ondrinkbaar was bij aankomst wat daarvoor regelmatig gebeurde. Van hieruit is Port geëvolueerd tot wat hij vandaag is, een uitzonderlijke gemuteerde wijn die vooral na vele jaren ouderen een sublieme, complexe toestand bereikt die door geen andere drank te evenaren is.

Port is in principe een rode wijn al bestaat ook witte port. Die bespreken we hier niet verder omdat hij niet echt interessant is.

Situering

Het afgebakende gebied waar Portwijnen worden gemaakt ligt langs de bovenloop van de Douro rivier, stroomopwaarts van het stadje Peso da Régua en tot aan de Spaanse grens. De oppervlakte ervan is 260.000 ha waarvan echter maar 12 % met druiven is beplant en hiervan gaat dan nog slechts een klein deel naar Portwijn. De rest wordt naar tafelwijn verwerkt.

Het klimaat is vrij extreem: koude winters en bloedhete, droge zomers. De wijngaarden liggen meestal in terrasbouw aangelegd in een woest landschap met vervaarlijke hellingen aan weerszijden van de Douro rivier en haar bijriviertjes.

Wijnstokken en bereiding

In de 19de eeuw en vroeger werd Port gemaakt van wel 48 verschillende soorten druiven die zonder enige orde kris-kras door elkaar in de wijngaarden stonden. Het toegelaten aantal is intussen tot een meer redelijk aantal verkleind:

- Touriga Nacional
- Tinto Cão
- Tinta Roriz
- Tinta Baroca
- Touriga Francesca
- Tinta Amarela
- Mourisco

De bereiding is in principe zoals voor alle gemuteerde wijnen. Men voegt, voor het einde van de gisting, alcohol van 80 % toe aan de wijnmost. Deze heeft een potentieel van 14 % alcohol minimum maar wordt gestopt op ongeveer 8 % alcohol. Men gebruikt 100 liter alcohol per 450 liter gistende wijn. Hierdoor ontstaat een mengsel van 18 - 20 % alcohol. Dit is de grondstof voor de bereiding van Port die in vaten (*pipes*) van ongeveer 630 liter, maximum 6 maand na de aanmaak, vervoerd wordt van de wijnboer naar *Vila Nova de Gaia*, een stadje aan de monding van de Douro, tegenover Porto.

Vroeger was het vervoer door het woeste landschap van wijngaard naar monding enkel door muilezels te doen en het laatste deel per boot. Het waren de typische houten zeilboten die nu nog alle idyllische recameplaatjes voor Port versieren. Sinds een 20-tal jaar is men ook daar naar vrachtwagen en treintransport geëvolueerd.

Eens in Vila Nova aangekomen verdwijnen de vaten in de loodsen (*Lodges*) van de Porthandelaars (*Shippers*) die allen hun kantoren en opslag/menginstallaties op deze plaats hebben. Zij zorgen voor de verdere "opvoeding" van de port.

Port in zijn eindvorm is een mengwijn van verschillende wijngaarden, druiven en jaren. Elk huis heeft zijn eigen huisstijl die men jaar na jaar tracht te behouden. Enkel "vintage" port is wijn van één jaar, een uitzonderlijk goed jaar, en hij wordt slechts na 2 jaar rijping op vat als vintage erkend op basis van zijn kwaliteiten op dat ogenblik.

Organisatie van de productie en handel

De porthandel is sedert lang in handen van grote handelshuizen - Shippers - in Vila Nova de Gaia. Ze kopen de jonge wijn van de wijnboeren, laten hem rijpen, mengen, bottelen en exporteren de afgewerkte producten. Sommige huizen bezitten een of meer wijngaarden maar het overgrote deel van hun grondstoffen komt van de individuele wijnboeren of cooperatieve.

Er zijn in deze wijnstreek verschillende organismen actief:

- Casa do Douro:

een soort syndicaat dat de wijnboeren beschermt, de viticultuur reglementeert, de verkoopprijs van de jonge wijn in overleg bepaalt. Stelt ook jaarlijks de hoeveelheid druiven vast die voor Port zal gebruikt worden. De rest gaat naar tafelwijn. Tenslotte kopen ze ook het surplus aan druiven op van de boeren om hen zo een soort gewaarborgd inkomen te bezorgen. Zo hebben ze een flinke voorraad port aangelegd waarmee ze de markt kunnen beïnvloeden. Hierdoor en vooral doordat ze een aandeel namen in een een handelshuis, de Royal Oporto Wine Company, heeft hun geloofwaardigheid een flinke deuk gegeven.

□ **Gremio dos Exportadores do Vinho do Porto:**

Syndicaat van de uitvoerders/handelshuizen. Reikt ook exportlicenties uit aan zijn leden.

□ **Instituto do Vinho do Porto:**

Organisme dat de kwaliteit bewaakt, de herkomst en ook de ouderdom i.v.m. de bepaling van het type (zie verder) van de afgewerkte Port.

Reglementering

Port is een van de meest gereguleerde wijnstreken van de wereld en ook de eerste die officieel werd afgebakend: reeds in 1750. De wet die het gebied, opbrengst en controle van de kwaliteit vastlegde in ruil voor minimumprijzen was bedoeld als bescherming van de boeren tegen de misbruiken van de Engelse handelshuizen.

Intussen is de controle en reglementering nog verscherpt. Alle wijngaarden zijn geïnclassificeerd van A tot E in functie van: ligging, soort grond, druivensoorten, gemiddelde ouderdom van de stokken, dichtheid van beplanting, opbrengst, onderhoud. Hoe beter klassement hoe hoger de prijs en hoe hoger percentage van de jonge wijn die Port mag worden. De rest wordt tafelwijn. Een ander reglement verbiedt uitvoerders jaarlijks meer dan een derde van hun voorraad te verkopen. Zo worden de jonge Ports vermeden. Sinds 1998 moet ook alle Port ter plaatse gebotteld worden en is het dus voorgoed afgelopen met de kleine vaatjes port bij de wijnhandelaar waaruit je uit het kraantje je eigen fles kon laten vullen!

Een lijst van alle Shippers en hun jaren van Vintage oogsten sinds 1955 is aangehecht.

Temperatuur voor het drinken: een schenkt temperatuur rond 14-15 ° C is best.

Types Port wijn:

Ruby:

De eenvoudigste port; heeft 2-3 jaar rijping op vat achter de rug voor botteling.

Tawny:

Port die langer op vat heeft gerijpt: 4-6 jaar en die daardoor een tanige kleur heeft gekregen.

Aged Tawny:

Tawny met een jaaraanduiding (10, 20, 30 of 40 jaar). Dit jaartal verwijst naar de gemiddelde tijd die de wijn hij in houten vaten heeft doorgebracht vóór botteling. Verbeterd nog weinig op fles.

Late Bottled Vintage (LBV):

Wijn van een welbepaald oogstjaar die tussen 4 en 6 jaar op vat heeft gerijpt voor botteling. Hij heeft meer en diepere kleur dan gewone tawny, is sneller drinkbaar dan Vintage Port en heeft minder depot dan deze laatste. Evolueert nog in de fles maar heel wat minder dan Vintage.

Vintage:

Wijn uit één oogstjaar van bijzondere kwaliteit en mits goedkeuring van de IVP. Wordt tussen 2de en 3de jaar gebotteld en evolueert voornamelijk in de fles. Bij gelijke leeftijd is er een hemelsbreed verschil tussen Tawny en Vintage. De eerste is qua smaak- en reukpatroon meer brandy-achtig de andere is wijnachtig. Vintage moet gedecanteerd worden.

Colheita:

Tawny van één bepaald jaar die minstens 7 jaar op vat heeft gerijpt. Het oogst- en bottelingsjaar staat op de fles.

Quinta de.... :

Port die uit één domein afkomstig is. Meestal is het ook een Vintage, dus van één bepaald jaar.

