



Oude porto van verschillende jaargangen

Proefavond 20/1/2011

1. De geproefde wijnen:

- Kopke – Colheita 2001
- Kopke – Colheita 1996
- Kopke – Colheita 1991
- Kopke – Colheita 1984
- Kopke – Colheita 1976

- 'Instinker' van de dag: Kopke 1638 – Tawny 20 Jaar

2. Noot van de wijnmeester:

Deze avond trekken we naar de Duoro-vallei om ons te verdiepen in de geneugten portwijn, een wijn die al sinds mensenheugenis deel uit maakt van de geschiedenis van Portugal.

De sterke toename van de Engelse invoer in de 18^e eeuw betekende het begin van de grote bloei van de porthandel op wereldschaal. Heel wat Engelse handelaars uit Plymouth, Bristol en Londen richtten in Porto handelsagentschappen op en liggen aan de basis van de huidige befaamde porthuizen..

De huidige port is eigenlijk 'toevallig' tot stand gekomen. Om de klassieke droge en volle wijn, met een reeds relatief hoog natuurlijk alcoholgehalte, weerbaarder te maken tegen het transport over lange afstanden per schip besliste men om hem te versterken door toevoeging van brandewijn ...

Reeds in 1757 werden in opdracht van de Markies van Pombal duidelijke normen opgesteld inzake wijnbouw, prijzen, transport en verplichte keuring. Tegelijkertijd werd het gebied van de beste wijngaarden in de Duorovallei afgebakend met granieten grensstenen tde zogenaamde marcos de feitora). Hiermee heeft Portugal de eerste gereguleerde herkomstaanduiding in het leven geroepen waarbij het 'Instituto do Vinho do Porto' sterk toeziet op het naleven van de regels.

Ik heb er voor gekozen om tijdens onze proefavond op ontdekking te gaan naar de invloed van de jaargangen en van de veroudering/rijping op de (aroma's en complexiteit van de) portwijnen. Daarom heb ik Colheita's (Portugees voor jaargang) genomen van een zelfde producent. Het huis Kopke is het oudste en eerst exporterende Porthuis van Portugal.

Niettegenstaande men vaak in onze contreien een 'rode porto' als aperitief bestelt, zijn de rode portwijnen geen aperitiefwijnen! Integendeel, het mooiste moment om te genieten van de aroma's van een oude porto is aan het einde van het diner, om te eindigen in elegantie en schoonheid ...

Veel proefplezier,

Gentil



Oude porto van verschillende jaargangen

Proefavond 20/1/2011

3. Informatie over het wijnstreek :

De Dourovallei is gelegen aan de bovenloop van de rivier de Douro in het noordoosten van Portugal. Je vindt hier een van de spectaculairste wijnlandschappen ter wereld met terraswijngaarden op steile graniethellingen. 's Zomers is het er brandend heet, 's winters ijskoud.



De Dourovallei is ingedeeld in verschillende wijngaarden, die Quinta's heten. Elke Quinta heeft zijn eigen naam. De meeste ports (met uitzondering van de Single Quinta Vintage Port) worden evenwel verkregen door vermenging van ports die van verschillende Quinta's afkomstig zijn.

Slechts 26.000 hectare wijngaarden in de Dourovallei mogen ports produceren. Ze zijn terrasvormig aangelegd op de flanken van de vallei. Vaak worden de wijngaarden omringd door muurtjes. De muurtjes beslaan in totaal een lengte van 5000 kilometer, wat voor de Unesco een reden was om de wijnstreek in 2001 tot werelderfgoed te bestempelen.

Alle wijngaarden in het Portogebied werden geclassificeerd van "A" voor de beste percelen tot "E" voor de mindere. Deze categorie wordt bepaald door een puntensysteem, waarin een aantal punten kan worden verdiend op basis van 8 criteria:

<u>Criterium</u>	<u>Maximaal aantal punten</u>
Ligging van de wijngaard	600
Klimaat en micro klimaat	210
Kwaliteit van de bodem	180
Aangeplante druivensoorten	150
Hoogteligging t.o.v. de zeespiegel	150
Opbrengst in hectoliter per hectare	120
Steilte van de hellingen	100
Leeftijd van de wijnstokken	70



Oude porto van verschillende jaargangen

Proefavond 20/1/2011

Een niet bestaande ideale wijngaard zou maximaal 1580 punten behalen. Maar dat is niet nodig om in categorie A te vallen, de beste categorie: daarvoor volstaat een minimum van 1200 punten. De classificatie van de wijngaarden is als volgt:

<u>Categorie</u>	<u>Minimum aantal punten</u>	<u>Toegelaten opbrengst per 1000 wijnstokken</u>
A	1200	700 Liter
B	1001	600 Liter
C	801	500 Liter
D	601	400 Liter
E	401	300 Liter

Hoe hoger de classificatie, des te hogere prijs wordt voor de druiven betaald en hoe hoger het percentage van de wijn waarvan porto mag worden gemaakt. Dit bijna 250 jaar oude reglement wordt vandaag nog altijd nageleefd.

In 1973 telde de Portostreek 86.000 wijngaarden, waarop 28.000 wijnboeren actief waren. Ruim de helft van deze wijnboeren leveren minder dan 3.000 liter per jaar. De hoeveelheid die zij mogen leveren, hangt af van de categorie van hun wijngaard. Wijngaarden die minder dan 401 punten behalen, mogen geen wijn voor de productie van porto leveren.

4. Informatie over de wijnbouwer

Kopke werd gesticht in 1638 door Christiano Kopke, consul van de Hanzesteden in Lissabon, en is het oudste en eerst exporterende Porthuis van Portugal. Door een fantastische ligging van hun wijngaarden aan de linkeroever van de rivier de Douro en het oogsten volgens eeuwenoude tradities, gekoppeld aan de meest moderne vinificatietechnologie, behoren de Kopke porto's tot de absolute topkwaliteiten.

Toen Joaquim Augusto Kopke stierf in 1895 maakte dit ook een einde aan de 275 opeenvolgende jaren van de band tussen de Kopke familie en het huis dat hun naam droeg. Van toen af werd Kopke eigendom van de Bohane familie, die dit wijngoed vanuit Londen leidde.

Sedert 1953 behoort Kopke tot de groep Barros & Almeida, door Manuel de Almeida opgericht in 1913. De huidige groep Barros bestaat uit verschillende ondernemingen, die in een tijdspanne van zeventig jaar werden overgenomen of opgericht. Dit zijn, naast de handelsnamen Kopke en Barros, ook nog Hutcheson, Feuerheerd & Associados, H&C.J. Feist – Vinhos S.A, ...

Barros & Almeida is één van de bekendste ondernemingen uit de sector van de portowijnen en is hoofdzakelijk beroemd voor haar Tawny's met leeftijdsaanduiding en voor haar millésimes. De groep Barros heeft een marktaandeel van 5% van de totale portverkoop.



Oude porto van verschillende jaargangen

Proefavond 20/1/2011

Met zijn uitstekende Colheita's en mooie oude Tawny's is Kopke het kroonjuweel van de groep Barros. Men verkoopt ongeveer 1.300.000 flessen per jaar (op een totaalvolume van de groep van 6.000.000) en probeert steeds aanwezig te zijn bij de kwaliteitsporto's, vooral met Colheita's en Vintages.

De Quinta São Luiz, de belangrijkste wijngaard van de Kopke portowijnen, ligt op de linkeroever van de Douro tussen Regua en Pinhão. Deze wijngaard wordt als één van de belangrijkste van de streek beschouwd.

Voor de aanplant van druivenstokken in de Quinta São Luiz worden de meest moderne technieken gebruikt. De druivensoorten die Kopke voor haar port gebruikt zijn Touriga Francesa, Touriga Nacional, Tinta Barroca en Tinta Roriz.

De Kopke Port kelders bevinden zich in de "Entrepoto de Gaia", waar de meeste Portkelders al sinds eeuwen zijn gevestigd. In deze kelders ligt de port onder de meest gunstige omstandigheden op traditionele houten vaten door de jaren heen langzaam in stilte te rijpen. Voor de geïnteresseerden, de kelders zijn open voor bezoek en proeverijen in de Rua Serpa Pinto 1883/191.

5. Informatie over de productie en de reglementering

Na het oogsten van de druiven worden de druiven gekneusd in open stenen kuipen van ongeveer 60 cm hoog (lagares). Hierbij worden de druiven platgedrukt, echter zonder de pitten te breken. In de pitten zitten looistoffen die de smaak van de port negatief zouden beïnvloeden.

Na het kneusen worden de druiven in tanks gedaan waar men de druiven enkele dagen laat gisten. Hierdoor kan men de schillen en de pitten scheiden. De wijn wordt regelmatig opgepompt om een optimale kleuring te bekomen.

Gelet op de overvloed aan zon en eigen aan de gebruikte druivensoorten, heeft het druivensap reeds een natuurlijk hoog suikergehalte.

Na een 2 tot 3 dagen gisten, als de most een zekere dichtheid heeft bereikt, wordt overgegaan tot de zogenaamde "mutage" die erin bestaat de alcoholische gisting in de kuipen te stoppen door toevoeging van alcohol op basis van wijn of brandewijn, veelal in een verhouding van 100 liter brandewijn op 450 liter most. De gisting stoppen betekent dat er suikers achterblijven die niet in alcohol werden omgezet en die de typische zoete smaak geven aan een wijn die dan tussen de 19 en 21° alcohol zal bevatten. In het Portugees noemt men deze mutage niet zomaar 'beneficiação' ...

Als de vinificatie afgelopen is, wordt de wijn overgebracht naar Vila Nova de Gaia, juist tegenover Porto, om er te rijpen (in eiken vaten of "pipes" van 550 liter) en geassembleerd te worden voor de botteling en de verzending.



Oude porto van verschillende jaargangen

Proefavond 20/1/2011

Kopke heeft een lange traditie van het laten rijpen van wijnen, de oude wijnreserves kennen een grote kwaliteit en diversiteit en ze beschikken er over een grote hoeveelheid containers, tonnen en vaten.

Er bestaan verschillende soorten port, die allemaal onderhevig zijn aan specifieke reglementering. Hierna worden alleen de 'rode' soorten vermeld.

- ✓ Young Ruby is een jonge rode port. Het is een blended port die mag bestaan uit wijnen van verschillende druivenrassen, oogstjaren en wijngaarden. De Young Ruby varieert in kleur van paarsrood tot robijnrood en heeft aroma's van rijp rood en zwart fruit en is vrij zoet.
- ✓ Een Reserve Ruby port heeft tenminste 5 jaar houtrijping en is samengesteld uit de mooiste wijnen van verschillende geselecteerde jaren. De Reserve Ruby is net als de Young Ruby een blended port die mag bestaan uit wijnen van verschillende druivenrassen, oogstjaren en wijngaarden. Deze port heeft een donkerrode kleur en zijn vol en fruitig van smaak.
- ✓ Young Tawny wordt verkregen uit veel verschillende wijnen die gedurende uiteenlopende perioden zijn gerijpt op houten vaten. De kleur van de wijn verandert naar gelang de leeftijd in een taankleur, een medium taankleur of een lichte taankleur en er ontwikkelt zich een bouquet van gedroogde vruchten en hout. Een Tawny port heeft een zachter karakter dan de Ruby port. Young Tawny is vrij zoet met aroma's van zuidvruchten, noten en eikenhout.
- ✓ Tawny met leeftijdsvermelding wordt gemaakt op basis van een assemblage van portowijnen uit verschillende oogstjaren. De gebruikelijke, wettelijk beschermde namen zijn:
 - 10 jaar oud
 - 20 jaar oud
 - 30 jaar oud
 - (meer dan) 40 jaar oudDe samenstelling van de verschillende gebruikte oogstjaren moet vooraf ter keuring worden ingediend bij het Instituto do Vinho do Porto. De aangeduide leeftijdsvermelding is het mathematisch gemiddelde van de gebruikte portowijnen.
- ✓ Vintage is een portowijn uit een uitzonderlijk oogstjaar. Een Vintage blijft niet langer dan twee jaar op vat. Als hij dan alle kwaliteiten vertoont om nog lang bewaard te kunnen worden, wordt hij bij het Instituto do Vinho do Porto ter keuring aangeboden. Deze instelling beoordeelt de kwaliteit en verleent al dan niet de toelating om deze portowijn "Vintage" te mogen noemen. Het onderscheid van een vintage port is dus o.a. dat deze op fles wordt gerijpt en niet op vat, zoals de meest andere portsoorten. 1997, 1994, 1963, 1948 en 1927 zijn de absolute topjaren.



Oude porto van verschillende jaargangen

Proefavond 20/1/2011

Een Vintage schenkt u ofwel jong, dit is binnen de 7 jaar, te tellen vanaf het oogstjaar, dus gedurende 5 jaar na de botteling. Ofwel degusteert u de Vintage later, dit wil zeggen minimaal na 12 jaar volgend op het oogstjaar. Bij lange veroudering op de fles zal de Vintage een dik bezinksel kunnen vertonen. Daarom wordt een oude Vintage altijd gedecanteerd vooraleer een glas aan de gasten aan te bieden. Een oude vintage drink je best op kort nadat hij werd geopend en zeker binnen de 24 uur ...

- ✓ *Late Bottled Vintage (L.BV.) is een portowijn van één bepaald oogstjaar, die op vat is gerijpt gedurende 4 tot 6 jaar. Door deze langere rijpingsduur in vergelijking met Vintage, wordt deze porto lichter en vlugger op dronk. In de zin van "onmiddellijk klaar voor gebruik" is LBV porto een meer commercieel product. Naar verluid zou LBV zijn uitgevonden door het Portohuis Taylor's in 1985. Een afgekeurde Vintage kan nog altijd fungeren als een goede LBV.*
- ✓ *Colheita wil ook "oogstjaar" zeggen, (zoals Vintage in het Engels), maar dan in de Portugese taal. Colheita wordt dus ook gemaakt van één enkel oogstjaar, maar de portowijn moet volgens de wet, minimum méér dan 7 jaar rijpen op vat, vooraleer te worden gebotteld. Bovendien moet het jaar van botteling ook verplicht worden vermeld op de fles. Door de lange jaren rijping op vat, vertoont de Colheita porto géén bezinksel: dit is allemaal naar de bodem van het vat gezakt. Een Colheita porto is dan ook altijd klaar voor degustatie en kan tot drie weken open staan, na de ontkurking. De wijn heeft mooie elegante aroma's van honing, amandel, koffie, ...*
- ✓ *Quinta-Port: is een portowijn, afkomstig van één enkele wijngaard. "Quinta" is voor porto de benaming die in Bordeaux "Château" heet of in Bourgogne "Domaine". De naam Quinta kan zowel worden toegevoegd aan een Vintage, een LBV of een Colheita.*