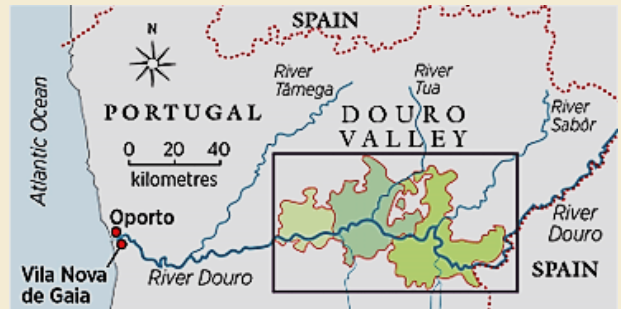


Thuisproeverij PORT

PORT is met wijnalcohol versterkte wijn uit Portugal, met een alcoholpercentage van tussen de 19% en 21%. De druiven voor port groeien op de steile terrassen langs de rivier de Douro die van oost naar west stroomt en bij Porto uitmondt in de Atlantische Oceaan.

In de 13de en 14de eeuw leefden de Engelsen in onvrede met Frankrijk en haalden hun wijn uit Portugal. Dat verklaart de vele Engelse namen van porthuizen en van de soorten port. Om de wijn op de lange zeereis goed te houden werd aan het einde van de wijnbereiding wijnalcohol toegevoegd. Pas in de 17de eeuw ontdekte men dat door de wijnalcohol (aguardente, 78%) eerder in het proces toe te voegen, het gisingsproces stopte en er veel restsuiker in de wijn achterbleef. Daarmee was de hedendaags port geboren.



WITTE PORT

WHITE

- DRY
- WHITE
- WHITE + leeftijd

RODE PORT

RUBY-stijl

- RUBY
- RESERVE
- CRUSTED
- LATE BOTTLED VINTAGE
- VINTAGE

TAWNY-stijl

- TAWNY – vaak ruby+white
- RESERVE – minimaal 6 jr oud
- TAWNY – 10, 20, 30 en 40 jr oud
- COLHEITA – minimaal 7 jr oud

De soorten port

Dry White, droge witte port is een buitenbeentje omdat de port een hogere zuurgraad (droger) heeft. Door wat langer te laten gisten is er minder restsuiker en krijgt Dry White een wat ander karakter dan de standaard witte; een vleugje zoetigheid en een nootachtige afdronk. of gemengd met tonic, het is een heerlijk zomers aperitief.

White of witte port wordt gemaakt van witte druiven. Prettig zoet en aangenaam fris. Licht gekoeld of on-the-rocks is witte port geschikt voor heel veel momenten. Het is een ideale wijn voor sangria. Laat het fruit een nachtje in de port staan of vang de wijn helemaal door witte port.

Ruby port is jong en herkenbaar aan de donkerrode tot paarsrode kleur. Fruitig, met aroma's van donkerrood fruit en zoet van smaak. Ruby port is gemaakt om na het bottelen direct te drinken; niet bedoeld om te bewaren.

Crusted port is een samenstelling van verschillende oogstjaren. De port rijpt maximaal drie jaar op houten vaten en daarna minimaal twee jaar op fles. Op het moment van botteling is de port bijna altijd ouder dan vijf jaar. Crusted komt van het laagje droesem (depot) dat tijdens het rijpen op fles op de bodem wordt gevormd.

Late Bottled Vintage port (LBV) is een Ruby port van hoge kwaliteit die vier tot zes jaar rijpt op houtenvaten. Een LBV is na botteling direct op dronk, maar kan eventueel een aantal jaren bewaard worden. Vol van smaak en aangenaam zoet.

Vintage port is het **topproduct** uit de Dourovallei. In tegenstelling tot crusted port is vintage port van één oogstjaar. Alleen uitzonderlijk goede oogstjaren krijgen deze kwalificatie. Na twee jaar rijping op eikenhoutenvaten wordt de port ongefilterd gebotteld. Daardoor ontstaat tijdens de verdere rijping depot in de fles. Vintage port kan zeer goed ouderen; ze gaan decennia lang mee.

Tawny port – de naam is afgeleid van de taanachtige kleur die na rijping op houten vaten ontstaat – is in eenvoudige vorm vaak een menging van ruby en white. Tawny is over het algemeen wat zachter dan ruby

Tawny port met leeftijds aanduiding is een samenstelling (blend) van verschillende jaren. Staat er Aged Tawny op de fles, dan is dat van 3 tot 7 jaar. Bij 10, 20, 30 of 40 jaar is dat de gemiddelde leeftijd van die port. Door de lange houtrijping wordt de port licht(er) van kleur en krijgt een complexe, verfijnde smaak en afdronk.

Colheita port is een Tawny port die gemaakt is van druiven uit één oogstjaar en moet minimaal acht jaar op houten vaten rijpen. In de praktijk is dat (veel) langer dan acht jaar. Oogstjaar en botteldatum staan op het etiket vermeld. Colheita port is prachtig oranjebruin van kleur en zeer zacht van smaak.

Peter Meijrink
vinoloog

Openingstijden

Maandag	: gesloten
Dinsdag	: 10.00 - 18.30 uur
Woensdag	: 10.00 - 18.30 uur
Donderdag	: 10.00 - 18.30 uur
Vrijdag	: 10.00 - 18.30 uur
Zaterdag	: 09.00 - 17.30 uur

Contact

Adres	: Rozendaalselaan 22 6881 LC Velp
Telefoon	: 026 - 363 46 55
WhatsApp	: 06 - 245 91 389 (WhatsApp)
E-mail	: info@sauterwijnenvelp.nl
Website	: www.wijnenvanpeter.nl