

## **0. Portugal, land van fado, port en Mateus Rosé?**

### **Een ontdekkingsstocht door de wijngaarden van de ontdekkingsreizigers.**

Wat kende u vijftien jaar geleden van Portugese wijn? De portwijn, en, soms na wat doorvragen, ook de massaal geproduceerde en kwalitatief middelmatige Mateus. De Coca-cola onder de wijnen, overal verkrijgbaar, erg doorsnee, maar met een enorme marketingmachine er achter. Denk maar aan die archetypische platronde fles, die bijna een icoon geworden is.

De laatste jaren werd het erg stil wat Mateus betreft, het barokpaleis dat op het etiket afgebeeld staat produceert al decennia kwaliteitswijnen, maar allesbehalve die Mateus rosé. Het afbeeldingsrecht werd eigendom van een wijngigant. De Mateus rosé wordt het grootste marketingsucces uit de wijngeschiedenis genoemd. In 1980 exporteerde Portugal 1 miljoen flessen rosé (Mateus en concurrent Lancers) per week, vooral naar VS en VK. Vandaag maken port- en madeirawijnen, en Mateus- en Lancers rosé 70% uit van de export, maar slechts 15% van de productie. Wat gebeurt er met die andere 85%?

De gemiddelde Portugees drinkt gemiddeld 58,5 liter zelf op, en eindigt daarmee net achter de Fransen en Italianen, die als topconsumenten per capita elk zo'n 60 liter doen. De Portugezen zijn met iets meer dan 10 miljoen, en produceren 7 tot 8 miljoen hectoliter per jaar op zo'n 300.000 hectare. De productie per hectare ligt dus niet erg hoog, wat vooral te wijten is aan de oude wijnstokken (lagere productie, hogere kwaliteit), en de moeilijke toegankelijkheid van veel wijnbouwgebieden (vb terrassen DOC Porto & Douro). Op de saaie bulkrosés na, haalt de doorsnee wijn een verrassend niveau. Portugal heeft na de toetreding tot de EU dan ook eerder zijn eigen rijke traditie herontdekt, dan wel en masse de internationale successen gekopieerd, zoals grofweg de hele nieuwe wereld. Het gaat bij de vernieuwers in de Portugese wijnbouw om herinterpretatie, in geen geval om tabula rasa. Een actuele trend is een zo minimaal mogelijke vinificatie of technische bijsturing. Dit lezen we af op de etiketten, termen als feito em lagares, pizar à pé, estabilização natural of nao foi tratado pelo frio (niet gestabiliseerd door koude)

In een ruwe schatting heeft meer dan de helft van de productie dus niet de kans om de landsgrenzen over te steken. Portugal is de zesde à zevende wereldproducent, afhankelijk van oogstjaar en informatiebronnen.

Een belangrijk gegeven blijft de kurkproductie. Portugal staat in voor ongeveer 50% van de wereldproductie.

Mateus is géén geschenk geweest voor de reputatie van de Portugese wijnbouw. Maar Mateus heeft er wel voor gezorgd dat er een markt ontstond voor Portugese wijn. En het heeft de Portugese wijnindustrie voor een deel geprofessionaliseerd, en dat in de starre tijd van de Salazar-dictatuur.

Portugal heeft een immense traditie als wijnland, en het jarenlange economische isolement onder dictator Salazar (van de jaren 30 tot 1974) heeft er voor gezorgd dat die traditie pas de laatste decennia de weg naar het buitenland gevonden heeft. Het land beschikt over een 500-tal inheemse druivenvariëteiten, en het zijn ook deze variëteiten die het leeuwendeel van de productie uitmaken. We zullen maar zelden Merlot, Chardonnay, Sauvignon blanc of Pinot Noir aantreffen, aangezien de Portugese wijnmakers ervan overtuigd zijn dat inheemse druiven het terroir en het karakter van het land veel beter weergeven. Portugal heeft een grote klimatologische en geografische variatie, met een sterke oceanische invloed in bepaalde streken.

In deze presentatie bekijken we eerst de geschiedenis van Portugal als wijnland, en vervolgens vertellen we meer over de belangrijkste wijngebieden, terwijl we jullie ook een aantal representatieve wijnen laten proeven.

Estilo classico - estilo moderno : big item

Salazar verbood in 1939 het aanleggen van wijngaarden, enkel wijnstokken als begrenzing

## **I. Geschiedenis.**

Portugal verbouwt al millennia wijn. De Feniciërs kwamen in het zuiden aan land rond 600 AD, en brachten cepages mee die nu nog geoogst worden. En nergens anders dan in Portugal. De correctheid van deze bewering hebben we niet aan de historische kritiek getoetst, en gewoon uit een bron overgenomen, maar het kan een verklaring zijn voor de overweldigende en exclusieve soortrijkdom die Portugal kent.

In 219 AD kende Portugal de invasie van de Romeinen, die doorstootten tot de vallei van de Douro, waar Romeinse artefacten als perskuipen en amforen uit klei het bewijs vormen van wijnbouw in dat tijdsgewricht.

Het machtsvacuum dat de Romeinen lieten, werd snel opgevuld door veroveraars van over de Pyreneeën, als de Visigothen en Schwaben. Het is ook in deze periode dat de Moren (Noord-Afrikanen, ter hulp geroepen door een fractie van Visigothen die onder de voet werd gelopen door een andere fractie Visigothen) in het gebied opduiken. Wijnbouw is een intensieve teelt, en vereist doorheen heel het jaar aandacht. Dit bond de lokale bevolking aan een vaste woonplaats, wat voor de bezetters reden genoeg was om de wijnbouw aan te moedigen. Van het Lorvao-klooster in centraal Portugal dateren de eerste bronnen van wijnbouw uit 950.

In 1143 wordt Portugal de eerste onafhankelijke natie ter wereld, met bij benadering dezelfde grenzen als vandaag. Van dat punt af is er een schat aan informatie over wijnbouw – dankzij de uitgebreide verslagen die de machthebbers bijhielden over verbouwen en export – want daar hieven ze belastingen op.

Door huwelijkspolitiek zorgden de Bourgondische vorsten voor een onderlegde aanpak, de Nederlanders droegen hun steentje bij. Toch is het pas met de Britten dat Portugal een rol van betekenis gaat spelen in de internationale wijnhandel. Van de wijn die tot dan geproduceerd werd kunnen we enkel veronderstellen dat het eenvoudige landwijn was.

De Britten hebben sinds jaar en dag een zeer nauwe handelsrelatie met de Portugezen. Reeds in de 14<sup>de</sup> eeuw sluiten deze zeevarende naties een eeuwigdurend handelscontract met mekaar. Vanaf de 16<sup>de</sup> eeuw, als Portugal een koloniaal imperium wordt, worden de handelscontacten intensiever. Britse schepen doen daarbij zeer regelmatig de noordelijke haven van Porto aan, waar producten uit de nieuwe wereld aankocht worden, en ook de wijn uit de vallei van de Douro, de Rio d'Ouro, rivier van goud. De wijnen die stroomopwaarts worden geproduceerd vallen beter in de smaak van de Britten, omdat ze meer astringent zijn dan de vlakke wijnen van de Portugese kustgebieden. Om het transport mogelijk te maken,

gaan de zeevaarders alvorens af te zeilen ‘a few buckets of brandy’ toevoegen aan de vaten wijn. Ervaring had hen immers geleerd dat de wijn bij stormachtig weer vaak azijn was bij ontschepping. Was deze wijn populair in Engeland? Nee, de Engelsen waren gek op Franse wijn (denk aan de ‘Black wine’, en Bordeaux), maar door aanhoudende spanningen en conflicten tussen beide naties werd handel vaak bemoeilijkt of onmogelijk gemaakt. Of werd het drinken van die wijnen gewoon verboden of ongewenst geacht. De Portugese wijn werd gedronken omdat die beschikbaar was, en betaalbaar. Dat de wijn betaalbaar was, had veel te maken met het belastingvoordeel dat het product had tegenover Franse wijn. Dit was te danken aan ambassadeur John Methuen, met het oog op het verbeteren van de handelsrelaties tussen beide naties, en vooral op het buitenspel zetten van de Fransen.

Na verloop van tijd gaat men inzien dat het veel interessanter is om die brandy toe te voegen tijdens de fermentatie i.p.v. bij de verscheping. Het zuiderse fruit en vooral zijn suikers stoppen met fermenteren (omzetting van suikers naar alcohol), door de suikers en vooral de verhoogde alcohol wordt het product veel stabiel voor transport. En wat het succes betreft: het product behoudt zijn zoetheid door het stopzetten van de fermentatie, en de Engelsen zijn er gek op de weelderige zuiderse fruitexplosie. Al gauw wordt er vanuit Engeland, maar vooral Schotland, stevig geïnvesteerd in de regio en productie. Vanaf de jaren 1730 is er een ongeziene expansie in het Douro-gebied. Het is in deze periode dat men begint met de aanleg van de terrasbouw die vandaag zo kenmerkend is voor de regio. (FOTO), de portverschepers gaan zich organiseren in de ‘Factory House’ in Oporto. (FOTO)

Kort na het ontstaan van deze associatie krijgt Portugal de twijfelachtige eer het decor te mogen zijn voor wellicht het eerste wijnschandaal. De immense populariteit van de portwijnen ‘inspireert’ een aantal golddiggers om minderwaardige wijnen ‘op te waarderen’ of ‘te pimpen’ (geen ontsnappen aan MTV) met suiker en vlierbessensap. En grote winsten te pakken, quoi. Niet veel nieuws onder de zon dus. Maar omzetten daalden, het imago van de versterkte portwijnen werd stevig beschadigd.

Er zit ook een positieve kant aan dit wijnschandaal. Marques de Pombal, verlicht despoot en minister van binnenlandse zaken onder José I (1750-1777)<sup>1</sup>, en feitelijke machthebber, stichtte ‘The Old Wine Company’ in 1756. Deze ‘Company’ kreeg verregaande bevoegdheden, en betekende het einde van het quasi-monopolie van de Engelsen. De ‘Company’ sprak zich uit over minimum- en maximumprijzen voor aan- en verkoop van

---

<sup>1</sup> Deze machthebber was meer geïnteresseerd in opera en decadent / hedonistisch. Dit gaf De Pombal, een atheïst, de volle macht. Hij gebruikte die o.m. om staatsmonopolies te installeren, de macht van Britse handelaars te beperken, en Portugal de moderne tijd binnen te loodsen. Hij bouwde Lissabon opnieuw op na de verwoestende aardbeving in 1755. Lonley Planet (2005) Portugal, p.29 Lonley Planet: London.

de oogst, bepaalde de maximale opbrengst per hectare, en was een geschillencommissie voor mensen betrokken bij de portproductie. Maar wat echt revolutionair was, was de afbakening van het gebied, en daarmee de creatie van de eerste appellation, of AOC / DOC ter wereld! De Pombal rooide alle vlierbesstruiken en alle wijnranken van Noord-Portugal buiten de appellatie!

Begin 19<sup>de</sup> eeuw was het imago hersteld, bloeide de handel, en was het belang en de aanwezigheid van de Britten maar ook Duitsers groter dan ooit. Het is door deze Britse aanwezigheid dat de porthuizen vaak erg Britse namen dragen: Sandeman, Dow, Croft, Taylor, Forrester,... De porthuizen zijn gevestigd in Vila Nova de Gaia, aan de overzijde van de Douro ten opzichte van Porto. We vermeldden reeds dat dit een 80-tal kilometer stroomafwaarts is van de uiterste grens van de DOC Douro. De boeren in de DOC hadden immers enkel het recht om te verkopen aan de porthuizen, niet het recht om zelf port te produceren. De oogst werd traditioneel in 'rabelas' verscheept naar 'Vila Nova'. (FOTO)

De DOC wordt echter niet gespaard door de phylloxera of bladluisepidemie die in de jaren 1870 de Europese wijnbouw teistert. Tegen 1890, en door enting op Amerikaanse stokken, zijn de wijngaarden hersteld. En de portwijn kan terug zijn plaats innemen in de wereldhandel. Portugal was echter van een koloniaal imperium verworden tot een quasi-protectoraat van Engeland, waarmee het de oorlog tegen Frankrijk voerde. Engeland stond in voor meer dan 50% van de export én voor de bescherming van de handelsvloot.

Portugal wordt ondertussen financieel afhankelijk van 'kolonie' Brazilië, door leningen en politieke verschuivingen. Ondertussen dreigt er ook haast continu politieke instabiliteit, en industriële groei blijft uit bij het eind van de 19<sup>de</sup> eeuw, plattelandsarmoede zorgt voor een massale emigratie naar Brazilië. In 1910 roepen enkele officieren de republiek uit, wat een politiek turbulente fase inluidt in de Portugese geschiedenis. Het is uiteindelijk universiteitsprofessor Salazar die de macht weet te grijpen door diepgaande economische hervormingen. Hij werd eerste minister, en dictator. In 1968 sterft hij aan een hartaanval, en zijn opvolger houdt het vol tot 1974, als de Anjerrevolutie democratische hervormingen en een toenadering tot de EU inluidt.

Wat betekent deze periode nu voor Portugal als wijnland? Onder Salazar werd wijnbouw voornamelijk een zaak van coöperatieven, en die richtten zich voornamelijk op volumewijnen voor eigen consumptie en de zekere afzet in de pas verloren kolonies. Door de massale migraties en politieke onrust en vervolgens angst, was kwaliteit of traditie hoegenaamd geen item meer in de Portugese wijnbouw. Toch hebben een aantal grote wijnhuizen hun tradities en methodes doorheen deze moeilijke en turbulente tijd weten te

bewaren. De porthuizen, vaak nog in Engelse handen, bouwden uiteraard verder aan hun traditie. Het is echter pas in 1952 dat in de Douro het huis Casa Ferreirinha de legendarische wijn Barca Velha lanceert, een eerste aanzet tot de productie van niet-versterkte wijnen in de Douro, waar vandaag de meest vooruitstrevende garde wijnmakers – met wisselend succes – de oude ranken gebruikt om revolutionaire wijnen te produceren. Het is ook in de periode onder Salazar dat buitenlandse bedrijven de Mateus- en andere rosés tot wereldwijde commerciële successen maken.

Sinds de toetreding van Portugal tot de EU – en de vetpotten van de ontwikkelings- en landbouwsubsidies - herontdekt Portugal zijn eeuwenoude en sterke traditie. Jonge wijnmakers gaan er hun eigen interpretatie van geven, maken gebruik van de oude stokken, waarvan vaak niemand nog kan zeggen welke cepages het zijn, of in welke verhouding ze werden aangeplant. Daartegenover staan monocepagewijnen, vooral in de Minho (Vinho Verde) en de Bairrada (Baga)

Mr. Tulkinghorn sits at one of the open windows, enjoying a bottle of old port. (...)He has a priceless bin of port in some artful cellar under the Fields, which is one of his many secrets. When he dines alone in chambers, as he has dined to-day, (...), he descends with a candle to the echoing regions below the deserted mansion, and, heralded by the remote reverberation of thundering doors, comes gravely back, encircled by an earthy atmosphere and carrying a bottle from which he pours a radiant nectar, two score and ten years old, that blushes in the glass to find itself so famous, and fills the whole room with the fragrance of southern grapes.

Charles Dickens, "Bleak House"

A clipping from The Times of London, 1798:

“ ‘To which University’, said a lady, some time since, to the late sagacious Dr. Warren, ‘shall I send my son?’ ‘Madam,’ replied he, ‘they drink, I believe, near the same quantity of Port in each of them.’”

## II. Appellatiebepalingen en stijlen in wijnbouw.

We onderscheiden ongeveer dezelfde appellatiebepalingen als in de Franse wijnbouw. Als meest prestigieuze bepaling spreken we de DOC (denominacao de origem controlada; AOC). Hiervan worden er 32 onderscheiden, met 33 VQPRD (Vinhos de Qualidade Produzidos em Regiões Determinadas; 1 minder, Douro en Porto zelfde DOC).

Iets lager zien we de IPR (Indicação de Proveniencia Reglementado), een bepaling die langzaam verdwijnt, omdat deze gebieden vaak worden opgewaardeerd tot DOC. Vervolgens is er de Vinho Regional (streekwijn), en onderaan zien we Vinho de Mesa (tafelwijn). De Vinho Regional is een klassificatieniveau dat ingevoerd werd in 1992-1993, toen er 8<sup>2</sup> ruime VR's werden bepaald, waarmee de wijnbouw in het land werd onderverdeeld. Met deze VR's kwam men tegemoet aan de experimenteerdrijf: de wijnmakers kunnen onder deze omschrijving gaan werken met Portugese cepages die traditioneel niet in deze streek te vinden zijn, en met internationale cepages. De Vinho de Mesa bepaalt dat de wijn van Portugese makelij is, en mag nooit een jaartal dragen.

We vermelden terloops dat men ook spreekt van VEQPRD (Vinhos Espumantes de Qualidade Produzidos em Regiões Determinadas; vnl Bairrada, Douro) en VLQPRD (Vinhos Licorosos...)

Een appellatiebepaling is natuurlijk één ding, het moet ook weerspiegelen in de kwaliteit. En wat dat betreft is de appellatiebepaling in Portugal vandaag minder dan waar ook een richtwijzer voor kwaliteit. De wetgever loopt vaak hopeloos achter op de dynamiek, en hoewel een heleboel AOC's na 1976 gecreëerd werden, zijn ze te sterk gericht op de Franse wetgeving, met vaak te strenge restricties wat de toegelaten cepages betreft. Zo was de legendarische Barca Velha, de wereldberoemde cultwijn uit de jaren 70, een vinho de mesa, aangezien er binnen de toenmalige DOC (Porto) géén niet versterkte wijnen konden worden geproduceerd. In andere gebieden gaat men DOC gebruiken voor 2<sup>de</sup> en 3<sup>de</sup> wijn, terwijl de topper een Vinho Regional is, wegens niet conform de bepalingen. De stugge wetgeving in combinatie met de grote experimenteerdrijf bij de jonge Portugezen maken dat de naam van de wijnmaker – en de merknaam – een veel groter belang hebben als kwaliteitsaanduiding dan de AOC, of herkomstbenaming.

---

<sup>2</sup> 8 VR's: Terras do Sado, Alentejo, Rios do Minho, Tras-os-Montes, Beiras, Algarve, Ribatejo, Estremadura. Eilanden vallen hier dus niet onder.

Een vinho de mesa kan dus een stuk hoogstaander zijn dan een DOC. Wat maximumopbrengsten betreft maken de categorieën niet veel uit, aangezien de algemeen oude wijnstokken sowieso geen monsterproducties toelaten.

Naar de toekomst toe lijkt er wel een eenvormigere structuur te komen, de overheid is alvast vastbesloten om verder te gaan met het reguleren van de wijnbouw, maar de wetgeving bevindt zich, net als de hele Portugese wijnwereld, in een overgangsfase. Ter illustratie: in 1985 waren er 10 gedemarkeerde wijnregio's, vandaag zijn er 55. Daar zit uiteraard de creatie van de VR's voor iets tussen, maar toch is het significant te noemen. Een eerste stap richting realiteit, is dat in de VR en DOC bepalingen naast de cepages die 'Recomandadas' of aangeraden zijn, er een bijkomende categorie gecreëerd is van cepages die toegelaten worden, 'Autorisadas'. In deze categorie treffen we vooral inheemse Portugese druiven aan, eerder dan de internationale modedruiven. Bijvoorbeeld: zowel in de Dao als de Douro is de enige internationale speler de Cabernet Sauvignon, in de Bairrada komt daar Chardonnay bij. En die zijn er marginaal. Dit betekent uiteraard niet dat andere internationale druiven er verboden zijn, maar wel dat ze niet onder de VR of DOC-benamingen mogen gecommmercialiseerd worden. Wel als Vinho de Mesa dus.

Een laatste aandachtspunt is de 'Selo de Garantia', de garantiezegel die op elke fles terug te vinden is, of op de nek, of op de rug van de fles. Deze zegels worden verstrekt door een aantal lokale controleorganismen, en moeten de authenticiteit garanderen.

"Wine is made to be drunk as women are made to be loved; profit by the freshness of youth or the splendor of maturity, do not await decrepitude (Theophile Malvezin)

"The custom of saluting (i.e. embracing) ladies by their relatives and friends was introduced, it was introduced, it is said, by the early Romans, not out of respect originally, but to find by their breath whether they had been drinking wine, this being criminal for women to do, as it sometimes led to adultery" (Joseph Haydn, 'Dictionary of Dates')

"There is evil in every berry of grape" Koran

"Tis pity wine should be so deleterious,  
For tea and coffee leave us much more serious" Lord Byron

"When there is plenty of wine, sorrow and worry take wing" (Ovidius, The Art of Love)

'A mind of the calibre of mine cannot derive its nutriment from cows' George Bernard Shaw, on wine.



'What is better to sit at the end of the day, and to drink wine with friends, or substitutes for friends' James Joyce

### III. De wijngebieden

#### 1. VR Tras-os-Montes: DOC Porto (1756) / DOC Douro (1982)

Dit is ongetwijfeld – en zeker in historisch opzicht – de belangrijkste wijnregio in Portugal, hier komt immers de port vandaan, waar voor het wijnland Portugal heel veel begon. Die portwijn is vernoemd naar de haven van waaruit hij verscheept wordt, terwijl het DOC pas 100 kilometer stroomopwaarts begint, met als eerste stad van betekenis Regua. Uit onderzoek blijkt dat al bij de Romeinse bezetting export bestond van de wijnen uit dit gebied, eerdere sporen van wijnbouw of op zijn minst druiventeelt gaan terug tot de Bronstijd. Vandaag is het echter ook de streek met de grootste innovatieve kracht, vooral dan voor de rode, niet versterkte wijnen.

In twee decennia verdubbelde het gebied gebruikt voor wijnbouw tot ongeveer 40.000ha. De aanzet tot dit zeer strikte instituut werd gegeven door de legendarische Marquis de Pombal<sup>3</sup>, maar ook door het noeste werk van een dominikaner monnik, Frei Joao de Mansilha, die een indexatie van de bergen deed, en zeer strenge kwaliteitseisen stelde. Waaronder de eis dat portwijn enkel van op leisteenbodem geoogst mag worden. De wijn stond hierdoor voor stabiele kwaliteit, de vraag nam toe, de prijzen stegen, uitbreiding gebeurde gecontroleerd. Het is uiteindelijk onder het Salazar-regime dat men komt tot het nu gerenomeerde Instituto do Vinho do Porto, keuringsinstanties en exporteursverbond. Het is pas in 1986, bij de toetreding tot de EU, dat het handelsmonopolie van de porthuizen in Vila Nova da Gaia doorbroken wordt.

In tegenstelling tot de lange geschiedenis van de DOC Porto, is het pas in 1982 dat men binnen datzelfde gebied DOC Douro opricht, voor rode en witte wijnen. De druif voor port ‘moeten de rivier horen’, volgens een oud gezegde. De niet-versterkte wijnen komen van de hoger gelegen gebieden. Vandaag wordt 48% van de aanplantingen binnen de DOC gebruikt voor portwijnen, de rest voor niet-versterkte wijn, en voor beide typen is het merendeel rood.

We bekijken de onderdelen van de DOC Porto/Douro.

Baixa (lagere) Corgo: Als we van Porto de stroom opvaren, komen we op een tiental kilometers voor Régua bij de Serra do Marão, een bergketen die een natuurlijke buffer vormt

---

<sup>3</sup> Marquis de Pombal: groot belang voor wijnbouw, maar ook als staatsman. Hij was vrijdenker, wat hem er van weerhield effectief de hoogste positie in te nemen in het land. Onder zijn beleid werd Lissabon op korte tijd heropgebouwd na een allesverwoestende brand in de 18<sup>de</sup> eeuw.

voor de Atlantische wind. Dit is het meest vruchtbare gebied, dat tekent voor 50% van het totaalvolume van de portwijnen. En voor de meest sensationele rode wijnen van de nieuwe generatie.

In de Cima (hogere) Corgo vinden we de topwijnen wat de port betreft, het is er droger dan in de Baixa Corgo, de plant moet er harder werken en levert de kwaliteit voor de LBV's en vintages.

Het derde deel, de Douro Superior, is voorsnog weinig ontwikkeld, het is er kurkdroog en kent vaak temperaturen van boven de 45°.

Een ronkende naam is hier Dirk van der Niepoort, een Portugees met Nederlandse voorouders. Het huis Niepoort staat al anderhalve eeuw bekend om zijn schitterende portwijnen, maar gaat zich alsmaar meer richten op het enorme potentieel om niet-versterkte rode wijnen te maken. Er worden internationale druiven aangeplant, maar veel meer wordt er geëxperimenteerd met inheemse cepages. We noemen er enkele:

Rood / Tinto

**Tinta Roriz:** ook in Alentejo, Dao, Spanje. Dieprood, volle, tannine en rood fruit.

**Tinta Cao:** geringe oogsten, kruidig en nerveus zuur. Ook in Dao

**Tinta Amarela:**

**Tinta Francesca:** kwart van de aanplant in Douro, fijne vrucht, veel braambes, kersen. Ook in zuiden populair momenteel

**Tinta Barroca:** donkere zoete druif, grote opbrengst, 1 va 5 belangrijkste in de portwijnen.

**Tinta Amarela**

**Touriga Nacional: (Touriga Fina).** Diepzwartrode wijnen, floraal en kruidig, zeer tanninerijk, mooie complexiteit. Wordt momenteel ontdekt in Spanje.

**Touriga franca**

Wit / Branco

**Arinto** (de Chardonnay van Portugal, zuur, fris, op eik mollig, rijk)

**Côdega** witte port

**Gouveio** witte port & witte wijn

**Malvasia Fina** droge witte wijn

**Cerceal** witte wijn

## **2. DOC Vinho Verde (1908)/ VR Minho.**

De DOC Vinho Verde is de grootste appellatie van Portugal, en één van de grootste van Europa en de wereld. De streek produceert zowel witte, rode als roséwijnen, met als twijfelachtig vlaggeschip de reeds vermelde Mateus Rosé. Die Mateus Rosé, met zijn koolzuurbubbels en middle of the road-smaak, werd geïnspireerd op de witte Vinho Verde-wijnen, die ook sprankelend zijn in lente en zomer, door een tweede gisting op fles door de temperatuurverschillen. Er zijn 100.000 boeren geregistreerd, waarvan 90.000 zich wijnboer noemen. Uiteraard telen ze daarnaast ook nog andere gewassen.

Het is net als de Douro een gebied met een lange traditie, de wijn van Monção geldt als eerste gedocumenteerde exportwijn in de Middeleeuwen, maar de streek heeft vandaag zeker niet meer de internationale uitstraling die ze ooit had. Dat heeft te maken met Salazar, die aanplant van nieuwe wijngaarden verbood, en enkel nog ranken toestond als afbakening, en die producenten verplichtte om oogst aan coöperatieven te verkopen. Sinds het midden van de jaren 90 is de regio aan een remonte begonnen, en wordt er naast de eenvoudige, frisse zomerwijnen ook opnieuw aandacht gegeven aan kwalitatieve verfijning. Opmerkelijk is ook dat recente aanplantingen nagenoeg allemaal cepages voor witte wijnen zijn, in de jaren 70 was 10% van de productie wit, ondertussen 50%.

Kenmerkend voor de streek zijn hierdoor de manieren waarop de ranken aangeplant zijn. Men leidt ze langs bomen, tussen bomen, over wegen in bogen, met draden over granieten palen, en voor de nieuwe aanplantingen gebruikt men de internationale manier. Voordelen van de traditionele manier: een betere rijping (maar ongelijkmatig), veel minder gevaar voor schimmels en ziekten, ruimte voor andere gewassen. Een nadeel is uiteraard het oogsten.

De traditionele witte Vinho Verde is een zachtzure wijn die altijd uit verschillende druiven bestaat, die net zoals in de Douro veelal gemend aangeplant zijn. Men vergelijkt hem vaak met droge Moezel- of Saarwijnen. We onderscheiden de Verde (8,5%-11,5%), en de Alvarinho(11,5-13,5%), van de gelijknamige druif, die een grotere verfijning kent, maar evenzeer erg fris en zuur van karakter is.

Schrale granietbodems met een dunne vruchtbare laag (kruimelaarde), en sporadische leisteenenclaves, in combinatie met een sterke oceanische invloed én veel neerslag zorgen voor de frisheid. Die oceanische invloed heeft als gevolg dat de kwaliteit van de Verde sterk kan variëren van jaar tot jaar.

Cepages:

Wit / branco

**Alvarinho:** dikschillig ras, levert slechts 50% sap, body en frisheid. Nog op zoek naar stijl, vaak te jong geoogst. In Spanje Albarinho. Basis van VV in Monçao; wordt populairder.

**Azal:** fris, pikant, zuur, rijke neus. In subregio's Basto en Amarante

**Loureiro:** zeer fijn, neus: nootmuskaat

**Trajadura:** sterk alcoholique, stevige structuur

**Pederna: arinto**

Rood / Tinto

**Vinhao** (in Douro: **Sousao**): in zwartroodpaarse Vinho Verde, in Douro wijnen met zeer lange houdbaarheid.

### 3. VR Beiras

De VR Beiras beslaat een belangrijk deel van Portugal, en loopt van onder Porto, naar de Spaanse grens, tot boven de Taag (Tejo). We onderscheiden hierin twee belangrijke DOC's: Bairrada en de Dao.

#### 3.1. DOC Bairrada

Barro verwijst naar zwarte klei, en niet toevallig uiteraard. We vinden hier een kleibodem, naar de kust toe wordt die wat zandiger. Het landschap is erg afwisselend, met wouden, rivieren, meren, en eucalyptus. De regio staat gekend voor een harde, zeer tanninerijke rode wijn van de dominante Baga-druif, die laat rijpt, wat vaak voor problemen zorgt wanneer de regen in oktober komt opzetten. Net als in de Vinho Verde is elke vintage een verhaal op zich, de kwaliteit kan dus sterk afhangen van de jaargang. Vaak worden de goede jaargangen Garrafeira<sup>4</sup> of Reserva genoemd. Het wijnbouwgebied beslaat ongeveer 18.000ha., en de eerste wijnbouw gebeurde door de Romeinen en de monniken uit kloosters van Lorvao en Vacarinça. De illustere Marquis de Pombal heeft ook op deze regio een grote stempel gedrukt, in zeer negatieve zin weliswaar. De Pombal vreesde de concurrentie van de Bairrada voor de portwijnen, dus liet hij de wijngaarden grotendeels rooien.

De rode wijn uit deze streek doet denken aan de Barolo- of Hermitagewijnen, en heeft evenzeer veel tijd nodig om zijn potentieel te ontwikkelen. Druiven worden niet of slechts gedeeltelijk onsteeld, alles wordt gegist in lagares van 2000 liter, geen zuivering, filtering of stabilisatie, rijping in barriques van meerdere duizenden liters.

Waar wijnkenners en wijnjournalisten over de rode wijnen uit de Bairrada zeggen dat die veel potentieel, maar nog geen welomschreven karakter hebben, geldt dat wel voor de witte wijnen. Met druiven als Maria Gomez en Bical komt men tot zeer hoogstaande wijnen. Naast wit en rood is er ook een aanzienlijke productie van mousserende wijnen, met vaak een hoge natuurlijke alcohol (12-14°). De methode is die van de 2<sup>de</sup> gisting op fles, en elke fles moet minstens 9 maanden in de kelder blijven voor commercialisatie. Het merendeel is Bruto, daarnaast ook een deel Seco en Meio-Seco

De DOC-vereisten fnuiken in zekere zin ook de creativiteit van bepaalde wijnmakers. Een schoolvoorbeeld hiervan is Louis Pato, een instituut binnen de Portugese wijnwereld die

---

<sup>4</sup> Garrafeira: enigszins verwarrend als kwaliteitsaanduiding, gezien de dagelijkse wijn (in grote karaffen, in geweven riet) garrafao genoemd wordt.

de DOC Bairrada omwisselde voor de VR Beiras, om daar zonder beknotten te kunnen experimenteren.

Cepages:

Wit / branco

**Maria Gomez:** erg aromatische druif (zoals vb. Traminer), fruitige wijnen, jong te drinken.

Elders in het land **Fernao Pires** genoemd.

**Bical:** schuimwijnen, in witte wijn sterke (smaak)aroma's van abrikozen en mango

**Arinto:** meest verspreide druif voor witte wijnen in Portugal

Rood / Tinto

**Baga:** dikhuidige druif, vereisen langere bewaartermijn om tannines soepel te maken. Fruitig tot rokerig in smaak. Tegenwoordig 85 tot 90% van de aanplantingen.

**Jaen:**

**Bastardo:**

**Camarate:**

### 3.2. DOC Dao (1907)

De Dao is, samen met de Vinho Verde en uiteraard de DOC Porto<sup>5</sup>, een van de oudste appellaties, en heeft de oudste geclassificeerde rode wijn. Maar welke wijnen maakt men hier? Volgens sommigen moet een goede Dao sterk in de tannines zitten, en een robuust karakter hebben. Anderen zeggen dat een goede Dao zeker zijn kracht, maar ook het velourse van een goede Bourgogne moet hebben. Wat er ook van zij, het is een DOC met een belangrijke traditie, en wijnen die een erg groot bewaarpotentieel hebben. Zowel militairen als geestelijken beheerden hier wijngaarden sinds de tijd dat er in Portugal staatsarchieven bestaan, en waarschijnlijk al lang daarvoor. Onder Salazar verloor de regio aan kwaliteit door de opgelegde coöperatievenpolitiek, maar sinds de revolutie en toetreding tot de EU in 1984 wordt de draad weer opgepikt, met vooral kleine Quintas die zelf vinificeren en experimenteren, en ook meer op zoek gaan naar het karakter van het unieke terroir.

De DOC wordt omsloten door een aantal bergketens, die ervoor zorgen dat de atlantische wind geen al te sterke invloed kan uitoefenen. We vinden 20.000ha, wat aanzienlijk meer is dan in de Bairrada, maar de productie in volume ligt maar op de helft. De reden is dat de stokken oud zijn, en bijgevolg een betere kwaliteit afleveren. Neerslag is er voldoende (1000mm tot 1200mm) en we vinden wijngaarden vooral op de heuvels, op leisteenbodems en granieterassen<sup>6</sup> (goede afwatering), tussen pijnboom- en eucalyptusbossen. In de hete zomers krijgen de bessen een bijzonder dikke schil, met een hoge concentratie aan kleurstoffen en tannines, de hoge neerslag geeft voldoende waterreserves, en de hoogte (tot 800m) zorgt voor blootstelling aan sterke afkoeling 's nachts.

Net als in de Vinho Verde tellen we zo'n 90.000 producenten, net als in de Vinho Verde zijn veel aanplantingen gebiedsafbakening of geleid langs bomen. Enkele grote namen uit deze streek zijn Luiz Costa (ook in Bairrada) en Rui Alves. Louis Costa is medeoprichter van een aantal organismen, en de academie voor Bairradawijn, maar initieerde de vermelding van flesnummer en jaargang in de DOC. Deze wijnbouwer heeft zich altijd ingezet om experiment en vernieuwing te combineren met respect voor traditie. Nieuw hout werd altijd sceptisch bekeken, wegens een te grote impact op de smaak.

We vermelden hier nog de Dao-garrafao, de dagelijkse wijn die uit grote, rietomvlochten flessen wordt gedronken, en die een cultstatus heeft.

Cepages:

---

<sup>5</sup> Rond Lissabon zijn er de DOC's Bucelas (1911), Carcavelos (1907) en Colares (1907), die allen een zeer rijke traditie kennen. Het gaat hier om erg kleine DOC's.

<sup>6</sup> Vaak moeilijk om aan te leggen, bij nieuwe aanplant moeten ze vaak worden stukgehouden of opgeblazen



Wit / Branco

**Encruzado:** late rijping, steenvruchten (perzik, abrikoos, nectarine), zeer smeug

**Bical**

**Cercial Branco**

Rood / Tinto

**Jaen:** licht van kleur, zeer fruitig

**Alfrocheiro:** dikke schil, veel kleur en structuur, alsook heel sterke rook- en frambozengeur

Douro-druiven die sterk aanwezig zijn in de Dao:

**Tinta Roriz (Aragonez):** equivalent van Spaanse Tempranillo, ook in Alentejo sterk aanw.

**Touriga Nacional:** maakte tot aan de druifluisplaag in de 19<sup>de</sup> E meer dan 90% uit van de Dao. In Douro **Touriga Fina**. Diepzwartrode wijnen, floraal en kruidig, zeer tanninerijk, mooie complexiteit. Wordt momenteel ontdekt in Spanje, en is de belangrijkste druif in de Dao.

## 4. VR Estremadura

Estremadura werd vroeger Oeste genoemd, wat westen betekent. Estremadura verwijst naar extrema Durii, het verst van de Douro. De streek is de ongeveer 30 kilometer brede kuststrook van Lissabon tot ten noorden van de stad Leira. Enerzijds is de streek bekend om zijn volumewijnen, voornamelijk wit en erg goedkoop, maar sinds de omvorming tot de VR<sup>7</sup> omvat Estremadura ook de gerenomeerde DOC's Bucelas, Corales en Carcavelos, die verder besproken worden. Hiernaast waren er wel enkele quintas die profiel vertoonden.

Vandaag treffen we 6 IPR's aan, naast de 3 gerenomeerde DOC's. Een kort overzicht:

1. Encostas d'Aire: rond Leiria, stevige rode wijn van Castelao (Periquita), Trincadeira en Baga. Aromatische witte wijn met Arinto, Malvasia en Fernao Pires.
2. Alcobaça: ook hier is Baga dominant
3. Obidos: toerisme en Castelao
- 4 & 5. Lourinha Arruda: Castelao, Camarate, Tinta Miuda voor rood, Arinto, Malvasia voor witte wijnen. Het reliëf is er eerder vlak.
6. Alenquer: heeft een natuurlijke bescherming tegen continentale weerswisselingen en grillen van de oceaan, Castelao staat in voor rode wijnen met groot bewaarpotentieel. Telt meer dan 160 historische quinta's, vaak teruggaand tot de middeleeuwen. Naast Arinto ook experimenten met internationale druiven, zoals Chardonnay.

### 4.1. DOC Bucelas

'Here Neighbour Horner, I drink to you in a cup of *sack*<sup>8</sup>. And fear not, neighbour, you shall do well enough'

'And here, neighbour, here's a cup of *charneco*<sup>9</sup>'.

(Shakespeare, W. King Henry VI, part II, act II, scene III)

Bucelas staat al eeuwen bekend als de beste witte Portugese wijn, met de Arintodruif die door Shakespeare in Henry VI wordt bezongen. Het was door de Franse bezetting dat de wijn internationaal doorbrak: De Engelse General Wellington vond de wijn zo goed, dat hij

---

<sup>7</sup> Deze omvorming is nog niet afgerond; er zijn binnen de VR dan ook sterke regionale verschillen binnen de IPR's – equivalent van de VDQS.

<sup>8</sup> Sack: verwijst naar de manier waarop de wijn naar Engeland getransporteerd werd per schip, in zakken van dierenhuid ('sack'). Een geval van menonymie, van inhoud voor verpakking, vgl: een glas drinken. Deze transportwijze werd vooral vanop het Iberische schiereiland gebruikt.

<sup>9</sup> Groot leverancier van wijnen en verse groenten aan de inwoners van Lissabon in de 16<sup>de</sup>-18<sup>de</sup> eeuw, uit wat nu DOC Bucelas is.

een partij meenam voor de latere King George III van Engeland, die de smaak ook stevig te pakken kreeg, en voor een aanhoudende trend zorgde. De streek waagt zich tegenwoordig ook aan rode wijn, met veel succes overigens. De bodem is sterk kalkhoudend en bevat harde leisteen, en de omliggende heuvels in cirkelvorm beschermen tegen maritiem en continentaal geweld. Deze omstandigheden brengen het beste boven in de Arinto-druif, en men experimenteert er ook met Chardonnay. In een ideale omgeving ontwikkelt de Arinto zich zeer veelzijdig: rijp en zurig tegelijk, duidelijke citrustonen, complex, vlezig. Jong is de wijn zeer acide, om te ontwikkelen tot zeer droog na rijping.

Er is al veel geschreven over de verwantschap tussen Arinto en de noordelijke Riesling. Kruisvaarders uit het Rijngebied zouden deze cepage naar Portugal gebracht hebben, ten tijde van de Reconquista, de herovering van het Iberische schiereiland op de Moren. Onderzoek met nieuwe technieken ontkracht deze theorie.

Tegen het einde van de Salazar-dictatuur werden de overlevingskansen van de DOC sterk gehypothekeerd, vandaag is de regio springlevend. Mede dankzij EU-gelden en het toerisme in de regio.

#### **4.2. DOC Carcavelos**

Deze piepkleine DOC staat bekend om zijn nootachtige versterkte wijn, die samen met port, madeira en de Moscatel de Setubal het Portugese kwartet van wereldberoemde gefortificeerde wijnen volmaakt. De Carcavelos is minder zoet dan port. Deze kleine DOC wordt momenteel sterk bedreigd... door stadsontwikkeling. De stijgende prijs van de bouwkvavels rond Lissabon doet de al kleine appellatie sterk inkrimpen. Dit in schril contrast met de rijke traditie, er is gedocumenteerde export vanaf 1370, naar Engeland.

De bodem bestaat uit een mix van rood-bruine klei, en leisteen. Marquis de Pombal was een zeer grote fan en produceerde zelf Carcavelos, maar het is vooral de productieschaarste van het product die bijdraagt aan de legendarische kwaliteiten en de hoge prijzen.

### 4.3. DOC Colares

Op de hellingen van de groene Serra de Sintra, als werelderfgoed geclassificeerd door UNESCO, maakt men al eeuwen de rode wijn die lang beschouwd werd als de beste tinta van het land, en nu koste wat kost beschermd wordt. Typisch voor Colares zijn de ongeënte Ramiscoranken die voor 80% op zanderige grond groeien, voornamelijk in de duinen, met uitlopers tot op het strand. En hiervan maakt men een gerenommeerde tanninerijke rode wijn, die een lange rijping nodig heeft. Door de arme bovenlaag van de bodem maakte de druifluis geen kans, wat zorgde voor een unicum in de Europese wijnbouw. De streek is gekenmerkt door een aantal toeristische toppers, zoals Sintra en de zandstranden van Estoril en Cascais.

De traditie gaat ver terug, men vindt vermeldingen die teruggaan tot de 13<sup>de</sup> eeuw, en een eerste gedocumenteerde export in 1367, naar Engeland. De prijzen voor deze wijnen liggen vrij hoog, ook weer door de schaarste en lange rijping. Tegenwoordig worden er niet meer dan enkele hectaren beplant met Ramisco.

Cepages:

Wit / Branco

**Fernao Pires / Maria Gomez:** fris en zuur als jong geogst, weelderig als later geogst

**Arinto:** veelzijdig als Chardonnay, basis voor Bucelas

Rood / Tinto

**Castelao / Periquita:** animaal, gekonfijte kers, kan uiteenlopende bodems aan

**Tinta Miuda:** in veel assemblages aanwezig, neus van bosbessen en bloemen

## 5. **DOC Ribatejo (2000) VR Ribatejano**

Koningen gingen de wijnbouw in deze vruchtbare regio, langs de oevers van de Tejo<sup>10</sup> of Taag, beschermen met oorkonden en rechten. Onder Salazar wordt de wijnbouw een verhaal van coöperatieven, die het dorstige Lissabon moeten laven. De nadruk lag dus volume, en daar is het klimaat ideaal voor. Vandaag trekken wijnbouwers binnen de regio naar armere bodems, om zo de kwaliteit te verhogen.

De wijnen van deze streek, wit, rood en rosé, komen zowel van inheemse als internationale druiven, met Syrah, Chardonnay en de Bordeaux-druiven. Toch blijft de inheemse traditie dominant. Coöperatieven krijgen jonge bedrijven naast zich, die op zoek gaan naar nieuwe assemblages, en er werd enkele jaren geleden een instituut voor wijnbereiding opgericht. Positieve signalen dus vanuit deze regio die zich lang voornamelijk op volume richtte, en weinig uitstraling geniet. Typisch uit de streek is de Vinho Carrascao, een landwijn met karakter, in Lissabon verkocht vanuit vat of 5-liter garrafeira.

Cepages

Wit / Branco

**Arinto**

**Fernao Pires / Maria Gomez**

Rood / Tinto

**Castelao**

---

<sup>10</sup> Riba – Tejo: de oevers van de Tejo

## **6. VR Terras do Sado**

Terras do Sado is een nieuwe aanduiding, die Peninsula do Setubal vervangt voor de wijnen die niet binnen één van de twee DOC reglementeringen vallen. De naam verwijst naar de rivier Sado, die bij Setubal uitmondt in de oceaan, en tegelijk een (bij benadering) zuidgrens van de VR vormt. Ten noorden doet de Tejo (Taag) dat, en ten westen de oceaan. In het oosten is er geen natuurlijke afbakening, en loopt deze VR over in de VR Alentejano. Binnen de VR kunnen we zowel rood, wit, als edelzoete specialiteiten aantreffen.

### **6.1. DOC Moscatel de Setubal**

Voor Setubal op het etiket mag, moet er Moscatel in de fles, wijn van een muscatdruif. Een incontournabel figuur is voor deze DOC José Maria da Fonseca, die ook zijn naam gaf aan het bedrijf dat tot begin jaren 1980 een handelsmonopolie had voor de gebottelde Moscatel. Alle bronnen wijzen op het enorme belang dat deze persoon heeft gehad voor de Portugese wijnbouw in zijn geheel. Maar de verdienste voor de Moscatel was de perfectionering van de vinificatie en rijpingsmethode, en de afzetmarkt die hij creëerde.

Moscatel is een desertwijn, met brandewijn versterkt tot 17,5°, en een restsuikergehalte dat dubbel zo hoog ligt als bij de portwijnen. Naast deze restsuiker is de verdamping een van de geheimen van de geconcentreerdheid van deze wijn. Hiertoe worden vaten niet volledig gevuld, worden opslagplaatsen relatief warm gehouden. In de 19<sup>de</sup> eeuw werden ze zelfs verscheept naar Oost-Indië, om daar aan hoge temperaturen te worden blootgesteld.

De DOC wordt nog steeds gedomineerd door de J.M.Fonseca, maar sinds de jaren 1980 zijn er ook andere producenten, die er volgens specialisten weliswaar nog niet in slagen om het niveau van Fonseca te evenaren. Setubal bezit slechts 1150 ha wijnbouwgrond.

### **6.2. DOC Palmela**

Ook de DOC Palmela heeft zeer veel aan de figuur van J.M.Fonseca te danken. Het was namelijk hij die de Castelao Frances (lang Quinta Cova da Periquita genoemd) in de streek introduceerde, die er nu 95% van de beplanting uitmaakt. Het is een tanninerijke, karaktervolle druif, met animale toetsen, kersen, alcoolique, die op de zandachtige, hete

ondergrond een afgeronde, velourse wijn voortbrengt, en op de lemen mergelbodems eerder rustiek evolueert. Palmela omvat 13.000ha, wat 70% uitmaakt van de VR Terras do Sado.

Cepages

Wit / Branco

**Moscatel:** zware kraal, citrus, acide

**Fernao Pires / Maria Gomez**

Rood / Tinto

**Castelao Frances / Periquita**

## 7. DOC Alentejo / VR Alentejano

Alentejo betekent 'alem Tejo', verder dan de Tejo / Taag. Maar de streek kent bijnamen: de graanshuur, het Californië van Portugal,... Dan verwijst men naar verschillende kenmerken. Landbouw – en ook wijnbouw – zijn hier erg grootschalig, met bedrijven tot 600ha, in tegenstelling tot de rest van Portugal. Salazar ging nogal driest te werk om de wijnbouw plaats te laten ruimen voor graan, en de rest in coöperatieven te duwen, wat niet wegneemt dat voor wijnbouw niet druiven maar kurk de belangrijkste activiteit was. En toen kwam de revolutie, en ook dat liep anders dan in de rest van Portugal. Als een reactie op de rechtse dictatuur, kwamen communisten aan de macht in deze regio, en dat leidde tot opvoering van eeuwenoude quinta's, waarbij de inhoud van de kelders vaak achteloos werd leeggedronken, en wijngaarden jarenlang werden verwaarloosd. Dit alles is uiteraard zeer nefast voor een regio.

Vandaag is die achterstand echter meer dan weggewerkt. De Alentejo is, samen met de Douro, de regio met het meeste vernieuwing en experiment, en nieuwe cru's gaan door de hype én de kwaliteit tot €30 en meer, astronomische bedragen vergeleken met 20 jaar geleden. Het leeuwendeel van de 19.000ha wijnbouwgebied produceert nog steeds toegankelijke volumewijnen, 90% rood, en ondanks internationale druiven, ook voornamelijk inheems. Bepaalde delen van de productiekentens zijn hypermodern, andere komen recht uit de Romeinse bezetting, zoals lagares, of de grote lemen amforen waarin bepaalde quinta's vinifiëren.

Het klimaat is heet, er wordt al geoogst vanaf midden augustus. Dus is er zwaar geïnvesteerd in keldertechnische vernieuwing. De bodems zijn door de band schraal, en bestaan uit leisteen, graniet en kwartsiet, met lokaal andere gesteenten, zoals marmer rond Estremoz en Borba. Door de bodemschraalheid is er geen kans op confituurwijnen, wat wel kan in vochtige hete regio's. Wel is er voor de basiswijnen een duidelijke tendens merkbaar naar het makkelijke geld van het jeugdige fruit, tegenover het respect voor de traditionele vinificatie, en de zoektocht naar complexiteit en aromatische verscheidenheid. Enkel door discipline, onderzoek en respect voor de traditie van de streek kan dit klimaat verfijnde wijnen opleveren.



Cepages:

Wit / Branco

**Antao Vaz**

**Roupeiro**

Rood / Tinto

**Aragonez / Tinta Roriz:** evolueert hier tot elegant en gestructureerd, volle rijpheid. Dieprode kleur, volle, wilde donkere vrucht, intensieve tannines.

**Trincadeira: (Tinta Amarela in Douro):** hoofdvariëteit in Alentejo, kruidige, pittige wijn met pruim- en chocoladeachtige volheid. Door overrijping vaak te eendimensioneel fruitig.

**Alfrocheiro:**

**Periquita / Castelao francês:** hoofddruif in Portugal, vooral in zuiden en westen, schitterende resultaten als opbrengst laag gehouden wordt.

**Alicante Bouschet:** Zuid-Franse volumedruif gedijt hier wonderlijk, prachtige resultaten, vooral voor bewaarwijnen. Een van de grote 3 voor de Alentejo

**Cabernet**

**Syrah**

Search PFW

ANY  ALL

[HOME](#) > [WINE 101](#) > [VARIETAL PROFILES](#) > ALICANTE BOUSCHET

**Wine 101**

**Consumerism**

**Taste**

**Aftertaste**

**About**

**Home**

Alicante  
Bouschet



## Alicante Bouschet

No matter what color their skins, the great majority of wine grapes have clear juice. Very few have red colored juice; the French call these types *teinturier*, literally "dyers". One of the most famous and widely-planted is a wine grape *cross*, Alicante Bouschet, created by French father and son vine breeders.

Until the 1960s, *Aramon* was the most widely planted grape in France. Growers like it for two reasons. Foremost is its high productivity, over 20 tons per acre in fertile soils. Second, it is one of the few vinifera varieties with natural resistance to *powdery mildew*. The wine produced from this grape, however, is extremely light in color, flavor, and alcohol, and it always requires blending to boost these factors.

[© Vitis  
International  
Variety  
Catalogue](#)

In 1824, Louis Bouschet crossed *Aramon* with an ancient red-juiced vinifera variety, *Teinturier du Cher*, naming the result *Petit Bouschet*. In 1865, Louis' son Henri continued his on father's path, crossing *Petit Bouschet* with *Grenache* to create Alicante Bouschet.

Alicante Bouschet is a very productive grape that can bear crops as large as 12 tons per acre and must be controlled from its tendency to over crop. In addition to red flesh and juice, it has thick and tough skins. The grape's acidity can be problematic, too high in cooler regions, too low in warmer ones.

These qualities led to high popularity during Prohibition, since the fruit shipped well and Alicante's intense color could stand dilution and extension with water and sugar to make more than double the normal wine gallonage per ton of grapes. Plantings in California reached nearly 30,000 acres by the 1940s, but have since declined to less than 5,000 acres.

Primarily used as a blending grape where color and tannin are needed, only a very few California wineries have offered Alicante Bouschet as a varietal. On its own, Alicante Bouschet generally makes wine that lacks distinction in character and has texture that is somewhat coarse. Although color is its main asset, it is also unstable, browning and precipitating easily.

## 8. DOC Madeira

Het eiland Madeira bevindt zich op 600km van de Marokkaanse kust, en is vulkanisch, en de naam betekent bebost, wat het eiland ook was toen het in de 15<sup>de</sup> eeuw ontdekt werd. De Portugese kapitein Zarco rooide de bossen, en plantte suikerriet, en Malvasia (van Kreta). Na de ontdekking van Amerika werd Madeira een laatste stop voor de grote oversteek, en op die manier ontdekte men dat de Madera zich bijzonder goed ontwikkelde in het tropenklimaat, vandaar dat vanaf 1750 vaten versterkte Madera naar Oost-Indië werden gestuurd, net als de Moscatel later. Tegenwoordig bereikt men dit effect door tot 45° opgewarmde tanks, waarin de wijnen drie tot vijf maanden bewaard worden. Toen in de late 19<sup>de</sup> eeuw de druifluis ook Madeira aandeed, is men onmiddellijk de snelle groeier Tinta Negra Mole gaan herplanten, die nu dominant is. Maar de topcuvees komen van de vier edele rassen Sercial, Verdejo, Boal en Malmsey, die spijtig genoeg slechts 10% uitmaken van de 2100 ha. Deze vier wordt een ongelooflijke eigenschap toegeschreven: ze kunnen eeuwig positief verouderen.

Wijnranken zijn vaak als pergola's op terrassen aangeplant, zodat de schaarse landbouwgrond bewerkbaar blijft. Oogsten is arbeidsintensief door de steile hellingen, en persen gebeurt primitief, gezien de doorslaggevende invloed van de lange rijping.

Naar kwaliteit onderscheidt men Finest 3YO, Reserve 5YO, Special Reserve 10YO, en (Extra Reserve) 15YO. De topkwaliteit zijn de vintages, die ten minste 20 jaar in pipes, en twee jaar op fles verouderd zijn.

Cepages / Types:

**Boal / Bual** : voor halfzoete mader, aangeplant op de zuidzijde. Aroma's van gedroogde abrikoos, rozijn, noot, karamel

**Malmsey**: de zoetste mader, van de Malvasia, druif die veel warmte nodig heeft, dus zuidelijk aangeplant, en hoog suikergehalte ontwikkelt, toch zeer acide is. Tonen cacao en chocolade op hogere leeftijd.

**Sercial**: Noordzijde, koelte, voor de droogste, zeer zeldzame mader, met buitengewoon complex bouquet

**Terrantez**: druif is uitgestorven sinds de plaag, wijnen met uitzonderlijke finesse en duurzaamheid.

**Verdejo**: veel verbreid, voegrijpe druif aan noordzijde. Halfdroge mader, met roest- en jodiumtonen na lange rijping.

## 9. VR Algarve

Al –Gharb, het westen in het Arabisch, maar het idyllische toeristische zuiden voor zonbeluste Europeanen. De toeristentoevloed heeft een aantal gevolgen, ook voor de wijnbouw. Men gaat internationale rassen aanplanten, die zijn door de toeristen gekend, en kunnen dus vlot verkocht worden. En wijnbouw moet vaak plaats maken voor lucratieve toeristische projecten.

Voor rood vinden we hier de Tinta Negra Mole terug van op Madeira, vaak gecombineerd met Trincadeira. Witte wijnen hebben de neiging sneller te oxideren. Er zijn initiatieven die de kwaliteit van andere Portugese regio's trachten bij te benen. Begrijpelijkerwijs was de Portugese wijnwereld erg sceptisch toen de Algarve in 1980 een herkomstbenaming werd.

## 10. Bronnen:

Gedrukt.

(diversen)(2005) Portugal. Lonely Planet. London

Callec, C. (2005) Geïllustreerde wijncyclopedie. Lisse: R & B

Charlier, L.(1998). Wijnen van Portugal. Brussel: ICEP

Dominé, A. (2005). Wijn. Tandem Verlag GmbH

Johnson-Bell, L. (1999) Wijn & gerecht, Aartselaar: Zuidnederlandse Uitgeverij

Websites:

[www.abrege.com/lpv/portu03.html](http://www.abrege.com/lpv/portu03.html)

[www.cellarnotes.net](http://www.cellarnotes.net)

[www.cvbaorrada.pt](http://www.cvbaorrada.pt)

[www.cvvv.pt](http://www.cvvv.pt)

[www.e-mercatura.net](http://www.e-mercatura.net)

[www.eu2007.pt/templates](http://www.eu2007.pt/templates)

[www.intowine.com](http://www.intowine.com)

[www.spiritdivino.com](http://www.spiritdivino.com)

[www.vino.com](http://www.vino.com)

[www.wijnhuisjeuris.be](http://www.wijnhuisjeuris.be)

[www.wikipedia.org](http://www.wikipedia.org)

[www.wineinstitute.org](http://www.wineinstitute.org)

[www.wineonline.ie](http://www.wineonline.ie)