

Portugal

Eén van mijn collega's heeft mij een kort verslagje bezorgd van een reis die hij in het kader van een wijncursus heeft gedaan. Het is een samenvatting die een mooi gebald beeld geeft van de Portugese wijnen. Ze geeft ideeën die zeker bruikbaar zijn om, met vrienden en familie bij een glaasje goede Portugese wijn, met kennis van zaken te praten. Ik wil jullie dit niet onthouden.

Prijs/kwaliteit zijn de wijnen in Portugal ongelofelijk. Ook in de restaurants. Bestel ter plaatse eens een fles die 5 EUR duurder is dan de huiswijn, en je zal kirren van plezier.

Hierbij een korte samenvatting:

- Hoe Noordelijker, hoe fijner meestal (koeler). Te vergelijken met Spanje dus
- Helemaal in het Noorden: Vinho Verde, witte wijn. Gekend voor zijn wijn-met-beetje-belletjes-uit-de-tap (dikwijls slecht, maar niet altijd, en is dorstlessen), maar er zijn ook echte topwijnen op basis van de superdruif Alvarinho (heet net over de grens in Spanje "Albarinho", de gekendste in Spanje is Rias Baixas). Fris, mineraal, beetje fruit, een zomervijn dus. De betere huizen maken ook bewaarwijn, soms op hout gerijpt.
- Daaronder, aan de kust: Bairrada. Beste Portugese schuimwijn, wij dronken bv. lekkere van Filipa Pato, die getrouwd is met William Wouters, ooit beste sommelier van België. Ook rode bewaarwijn op basis van Baga druif, maar die zal je moeilijker vinden. Is meer voor de liefhebbers.
- Douro = wijnstreek van de Porto, maar ook van zeer stevige rode wijnen. Hoofddruif van Porto en rode wijn : Touriga Nacional. Het krachtige, stevige werk. Daar liggen de mooiste wijngaarden van Europa zegt men soms.
- Dao. Wordt gezien als de beste rode wijn van Portugal. Altijd krachtig en stevig, dus donker. Als de wijnboer de zoetheid onder controle weet te houden krijg je soms fantastische wijnen. Meest gebruikte druiven:
 - Touriga Nacional
 - Tinta Roriz. Dat is eigenlijk synoniem van Aragones en van Tempranillo. De gekendste druif van Spanje (Rioja). Portugezen zeggen dat er uiteraard niet graag bij en soms ontkennen ze het zelfs J

- Daaronder is het opletten, want wordt het warm. De grootste regio's, die heel veel produceren zijn Tejo (= Taag) en vooral Alentejo (= de overkant van de Taag). Zeer wisselende kwaliteit, maar ook goede wijnen. Deze wijnen zijn ook het makkelijkst te vinden in België.
- Rond Lissabon is er precies wel het één en ander aan het gebeuren. Ik zie vooral dikwijls Setubal opduiken, het schiereiland aan de kust, en dus weer wat minder warm.
- Zeker níét drinken: Mateus, de ronde fles, overal te verkrijgen. Ze hebben een halfzoete rosé die lichtjes bubbelt. Grrrr... De "Kriek Max" onder de Portugese wijnen.
- Zeker wél proeven: een glaasje goeie Madeira als dessert. Hemels complex, de whiskey onder de wijnen, ruiken maar! Dikwijls staat de druif vermeld: Sercial is de droogste, Boal er wat middenin, Malmsey de zoetste.
- Foodparing tip: zoek eens een fles pure Alvarinho, en serveer er op een zomerse dag een schelpje bij dat niet te ingewikkeld is klaargemaakt.

