



# Dans, ruik, huil, bid, lach, proef en verwonder

IN DE PRACHTIGE PORTUGESE DOUROVALLEI STAAN AL JE ZINTUIGEN OP SCHERP. ONAFFE PORT PROEVEN? PEENTJES ZWETEN BIJ EEN DODENRIT? DUIVELSPOOTJES UITZUIGEN? HET KLINKT ALLEMAAL ENG, MAAR HET SMAAKT BESLIST NAAR MEER!

TEKST RENÉE SALOME | BEELD XXX

Dit zijn dus de opties: 1. Je ogen dichtdoen en bidden, hopen en schreeuwen. 2. Je ogen openhouden en het prachtige landschap in je opnemen – en bidden, hopen en schreeuwen. Het schijnt de hobby te zijn van de bewoners van de Douro: buitenlanders (vooral die onder-de-waterspiegel-bewoners uit Nederland doen het leuk) meenemen voor een ritje naar een hoge *quinta*, en dan het liefst in een volgeladen bus over het meest kronkelende ezelpaadje. Extra leuk is het als mist en regen het zicht belemmeren! De brave bezoekers proberen paniekerig, met glibberige vingers van het angstzweet, een laatste berichtje naar het thuisfront te sturen. Een enkeling slaat een kruis. Lachen!

## POLONAISE

De Douro is het mooiste wijnbouwgebied van Europa, zeggen ze weleens. Als we voorzichtig om ons heen kijken uit de bus, zouden 'ze' daar gelukkig in kunnen hebben. Vanaf de rivier de Douro kruipen intens groene, glooiende heuvels op, die hier en daar flink hoog en stijl zijn. Op de flanken liggen terrassen, waar rijen en rijen druiven groeien. Bij de *quinta*'s, de typisch Portugese wijnboerderijen, worden de druiven geoogst en verwerkt tot wijn.

Onze dodenrit leidt naar Quinta do Bom Retiro, en het is er feest! De knikkende knieën zijn snel vergeten, en trouwens, we hebben ze nodig want er is muziek en iedereen danst. Iedereen, dat zijn alle medewerkers van wijnbedrijf Ramos Pinto. De stampers en de plukkers, de mengers en de proevers, de managers en de marketeers. In een lange slinger zwalven we in een soort polonaise mee. Totdat er een kleine tractor de binnenplaats oprijdt en we getuigen zijn van een lokale oogsttraditie. 'In Hoc Signo Vincas', staat er voor op de tractor rondom een kruis. 'In dit teken zult gij overwinnen.' Vrij vertaald: dankzij de Heer is deze oogst goed gelukt!

De aanhanger is rijk versierd met bloemen en vruchten, wijnranken en druiventrossen, rode linten en een enorme wijnfles als een Sinterklaassurprise. Daarachter loopt een processie, die geleid wordt door een man met een mand vol druiventrossen op zijn

## FAMILIEBEDRIJF RAMOS PINTO GROSSIERT IN MARKANTE PERSOONLIJKHEDEN



dewerkers is daarmee het werk nog niet ten einde. Gestampt moet er worden, vanavond nog. Twee rijen van zeven mannen in korte broek treden ritmisch, de armen in elkaar gehaakt, de druiven plat in de *lagares*; lage, granieten troggen. Ouderwets? Welnee! Dit is nog steeds de beste manier om de druiven voor de port te persen. De natuurlijke vorm van de voeten en de manier waarop de voetspieren werken is ideaal voor het plattreden van de druiven. Er wordt hier ook wel eens machinaal getreden, met robotvoeten, maar het ouderwetse voetenwerk is zo belangrijk dat zelfs de schuur waartegen de lagares staan zal worden afgebroken om ruimte te maken voor meer lagares.

Terwijl de mannen zich in het zweet werken en de andere werknemers feesten, gaan wij dineren. Gezeten naast de charismatische leider João, een kop vol warrige, grijze krullen, vertelt hij wat zijn plannen voor volgend jaar zijn. Eerder die dag heeft hij een bom gedropt: na veertig jaar stopt hij met zijn werk bij Ramos Pinto. Hij gaat genieten van een welverdiend pensioen. Of hij ernaar uitkijkt? João: 'Ja hoor, kan ik eindelijk eens uitslapen. En als het regent hoef ik er niet meer uit!' Maar helemaal niks doen is ook niets voor hem. 'Ik heb in 1993 een quinta gekocht voor mijn zoons. Jullie gaan het werk doen, heb ik ze gezegd, en ik ga experimenteren! In 2003 zijn we begonnen met planten, en de eerste oogst, in 2011, was veelbelovend.'

Na het diner, uiteraard afgesloten met meerdere vintage ports, de ene nog beter dan de andere, lopen we nog even naar buiten. João houdt een korte toespraak voor zijn personeel, waarin hij zijn vertrek aankondigt. 'Zo filosofisch', verzucht iemand. 'Ongeloflijk. Alles wat hij zegt komt er zo filosofisch uit.'

**DANDY MAN EN MARKETING**

Het familiebedrijf grossiert in markante persoonlijkheden. João Nicolau de Almeida is zo charmant als zijn voorvader Adriano Ramos Pinto moet zijn geweest. Dat was de man die het bedrijf in 1880 op zijn eenentwintigste oprichtte. Hij was een echte dandy, verkeerde graag in de artistieke kringen van Porto. Hij kwam veel in Parijs, en zag daar overal reclame-uitingen. Dat inspireerde hem om hetzelfde te doen voor zijn wijnen en hij trok er de beste kunstenaars voor aan. Zinnenprikkelende posters, Ansichtkaarten en ander promotiemateriaal (borden, tandenstokerhouders, horloges, 'gratis' te verkrijgen na een flinke aankoop) zouden voortaan de mensen overtuigen zijn waar te kopen. Daarbij was hij niet vies van een beetje provoceren. Blote dames, zwarte mannen en verwijzingen naar de bijbel: als hij kon choqueren deed hij het.

De kunstwerken en ander promotiemateriaal zijn allemaal te bezichtigen in het niet te missen want donkergeel geschilderde Casa Ramos Pinto in Vila Nova de Gaia, de stad die tegenover Porto aan de zuidkant van de Douro ligt. Dit is het Mekka van de portwijnen. Hier liggen de flessen van onder meer Graham's, Taylor's, Kopke, Sandeman en dus ook Ramos Pinto al vele decennia te rijpen in de kelders. Je laten onderdompelen in port is hier dan ook het devies. Op je gezondheid, *à sua saúde!*

**DE SMAAK VAN DE ZEE**

Vanaf Vila Nova de Gaia heb je over de rivier een prachtig zicht op Porto. Kleurrijke, betegelde gevels van huizen staan rommelig tegen elkaar aan op een heuvel geplakt. Dit is de Ribeira, het historische centrum van Porto dat sinds 1996 op de Werelderfgoedlijst staat. Je komt er via de Ponte Dom Luís, de grote trots van de stad. De stalen brug werd opgeleverd in 1886 en gebouwd door Théophile Seyrig, die eerder de compagnon van Gustave Eiffel was, en dat is de brug aan te zien. Na dit stalen gevaarte wandel je zo Porto in. Op gypies, dat spreekt voor zich, want de weg kronkelt stevig omhoog. De stad lijkt uit een wirwar van smalle steegjes te bestaan; verdwalen is hier heel gemakkelijk. Langs de Torre des Clérigos, via de waanzinnig mooie boekhandel Lello & Irmão en de betegelde Igreja da Nossa Senhora das Carmelitas, ach, er is zo veel te zien in deze stad!

rug en een oudere dame, die een houten boot op haar hoofd meedraagt. Een schaalmodel van een *barco rabelo*, de vrachtboot die ooit, voordat vrachtverkeer over de weg de voorkeur genoot, tonnen vol wijn van de quinta's over de Douro naar de porthuizen in Porto vervoerde. Achter dit duo draagt een man een met druiventrossen versierd kruis, en daar weer achter dus wiegt de massa, onderwijl liederen zingend. João Nicolau de Almeida, hoofd wijnmaker en CEO van Ramos Pinto en zeer geliefd onder zijn werknemers (en verder iedereen die met hem te maken krijgt), neemt het versierde kruis in ontvangst en houdt een korte toespraak. Op de achtergrond draait een heel varken aan het spit.

**LIEVER UITSLAPEN**

Dan barst het feest pas echt los. Live muziek, wijn in overvloed: de stemming zit er goed in. De oogst is binnengehaald! Helaas voor enkele me-

'LEADER OF THE PACK' JOÃO DROPT EEN BOM TIJDENS ZIJN SPEECH



**DE TRUC IS OM DE VERSCHILLENDE DRUIVEN ZÓ IN TE ZETTEN DAT ER EEN ONVERGETELIJKE PORT ONTSTAAT**

En dan is het tijd om te eten. Een van die leuke dingen van reizen is dat je dingen in je mond stopt waarvan je nooit ook maar gedacht had dat ze eetbaar zouden zijn. Dat geldt in zeer grote mate voor de 'duivelsvoetjes' *percebes*. Wat eruit ziet als een been met een hoefje eraan is in werkelijkheid een delicatess uit de zee. Wij noemen het beestje eendenmossel, en hij schijnt, ergens, ver weg, verwant te zijn aan de kreeft. Het is een hoop gedoe om ze van de Atlantische rotsen te schrapen, maar dan heb je wel wat. Je peutert eerst het hulsje van het 'been', en dan hap je zo de smaak van de zee van het hoefje af. Verrukkelijk!

Sowieso staat de zee in Porto overal op de kaart. Garnalen, mosselen, inktvis, krab, sardines, zwaardvis en allerlei andere zeebewoners zwemen hier zo je buik in. (Gek genoeg komt de typisch Portugese bacalhau dan weer uit Noorwegen, waar de kabeljauw maandenlang aan stokken te drogen hangt in de frisse, koude wind.)

**LESJE PORT BLENDEN**

Het spreekt voor zich dat je de maaltijd afsluit met port. Terug tussen de roestvrijstalen vaten van Quinta do Bom Retiro geeft Ana Rosas, de nicht van João, een lesje blenden. Ana zal na zijn vertrek verantwoordelijk zijn voor de chemie van de ports van Ramos Pinto. Er staat een tafel voor ons klaar waarop een wit damasten tafelkleed ligt dat al snel vol paarse vlekken zit. Die komen van twaalf flessen versterkte rode wijn. Op alle etiketten staat het jaartal 2015, en dat is best bijzonder, want dat betekent dat de druiven pas twee weken geleden zijn geoogst! De truc is de eigenschappen van de verschillende druiven zo in te zetten dat er een onvergetelijke port ontstaat, legt Ana uit. Sousão zorgt voor zuur, kleur en 'grip'. Touriga franca levert structuur en brengt alles samen. De druif tinta barroca is fluweelzacht en vrouwelijk. Touriga nacional is intens en geconcentreerd. Tinto cão is een beetje als touriga nacional en zorgt voor structuur en grip, en tinta roriz is een fruitige druif.

**NIET VERSTERKTE WIJN**

Maar het is niet alleen port wat de klok slaat in Porto en de Douro. Men slaagt er hier allang in om ook heel behoorlijke niet-versterkte wijnen te maken. Zo ook onze gastheer Ramos Pinto. In 1990 kwam hun rode wijn Duas Quintas op de markt, twee jaar later volgde de witte versie. Nu, 25 jaar later, mogen we beide wijnen uitgebreid besnuffelen in een verticale proeverij. Een hele belevenis, want wanneer krijg je nu de kans om 25

**MIX VAN TWEE QUINTA'S**

De Duas Quintas-wijnen die we in Portugal proefden, komen zoals de naam al aangeeft van twee quinta's die allebei in de vallei van de Douro liggen. Bij de lager gelegen Quinta de Ervamoira (110-340 meter hoogte) is het heet en droog gedurende de zomer, wat rijp en geconcentreerd fruit oplevert. De hoger gelegen Quinta dos Bons Ares (600 meter), waar het kouder en natter is, voegt frisheid en zuren toe.

In Portugal koesteren ze hun eigen druiven! De witte Duas Quintas 2013 is voor de helft gemaakt van rabigato, aangevuld met viozinho (40%) en arinto (10%). De heldere, lichtgekleurde wijn is fruitig (perzik), elegant, geconcentreerd en complex. Lekker bij al die Portugese zeegerechten!

€ 12,25 | PERFECTEWIJN.NL

Bij de rode Duas Quintas 2013 is de blauwe druif touriga nacional de belangrijkste (43%). Touriga francesa heeft een aandeel van 37% en de overige 20% bestaat uit een mix van tinta roriz (tempranillo), tinta da barca, tinta barroca, sousão, tinto cão en tinta amarela. Dat klinkt spannend en dat is het ook. Het is een donkere, krachtige, aardse en kruidige wijn, met veel zwart fruit en ronde tannines. Voor bij het haardvuur.

€ 12,25 | PERFECTEWIJN.NL



jaargangen van één wijn te proeven? Om zelf te ontdekken welke invloed weersomstandigheden op de wijn hebben? Ook het allereerste witte uitprobersel uit 1992 staat klaar om geproefd te worden. En, het mag gezegd: zelfs dit 'ensaio' is al helemaal drinkbaar. Het is vol en rond van ouderdom, rijp en interessant. Als we afsluiten met de rode proeverij op de quinta, zittend op de veranda, kijkend op de glooiende heuvels van de Douro, een paar olijfbomen en één verdwaalde cipres, kunnen we beamen dat dit met afstand de proeverij is met het mooiste uitzicht ooit! ■

