

DE PORT VAN DEZE  
QUINTA 'SENHORA DA RIBEIRA'  
BEHOORT TOT 'S WERELDS TOP TIEN



# VERY VERY VINTAGE

HET ZIJN DE EEUWENOUDE BRITSE FAMILIES DIE NOG STEEDS DE MODE BEPALEN IN PORT-LAND. WINELIFE ZOCHT ZE OP BIJ HET BEROEMDE PORTHUIS DOW'S, MOEST MEEHELPE IN HET DRUIVENATELIER, MAAR MOCHT TEN SLOTTE MET DE FAMILIE SYMINGTON MEE NAAR DE CLUB DER CLUBS: THE FACTORY HOUSE IN PORTO.

TEKST RENÉE SALOME

**E**en voorman geeft het ritme aan: 'He-ho! He-ho!' We staan in lange rijen, schouder aan schouder, en op iedere 'he' of 'ho' tillen we een been op. Hoppa, weer een paar druifjes geplet. Gelukkig dragen we niet onze vintage Chanel. Rokken omhoog en stampen met de voetjes - het voelt trouwens best wel lekker, die druiven die onder je voeten knappen. En dan wordt het feest: een accordeon en een trommel zorgen voor muziek, wij zingen en klappen mee en de strenge rijen veranderen in vrolijk dansende paartjes. 'Ha-ya-ya-yááá!' Je hoeft geen Portugees te kunnen om mee te zingen. De gekneusde druiven worden na het stampen in roestvrijstalen tanks gedaan om te gisten.

Vervolgens wordt er wijnalcohol toegevoegd. Dit zorgt ervoor dat de gisting van de jonge wijn al stopt voordat alle suiker is omgezet in alcohol. Daardoor blijft er een hoger suikergehalte over, dit zorgt voor de karakteristieke zoete smaak van port.

## GOUDEN TIJDEN

Eerder die dag namen we de trein van hoofdstad Porto naar Quinta do Vesúvio, een van de eigendommen van de Engelse familie Symington, een klassieke naam in de portgeschiedenis. De Symingtons bezitten onder meer de merken Graham's, Dow's, Warre's en Cockburn's. (Die laatste naam spreken ze hier trouwens uit als koh-burns. Grappen over brandende lullen worden niet gewaardeerd.) Vanuit de trein, die grotendeels langs de Douro rijdt, vergapen we ons aan het schitterende landschap. Soms kleuren de heuvels goud door de najaarszon die op de herfstbladeren schijnt. Douro betekent ook: gouden rivier. En overal zie je rijen en rijen druivenstokken, meestal aangelegd op terrassen. Enorme borden maken duidelijk welke port er van welke heuvel afkomstig is. Sandeman, Taylor's, en dan: Dow's. Want daarvoor zijn we naar Portugal afgereisd.

## DOW'S DROGE AFDRONK

Die ochtend hadden we al kennisgemaakt met de ports van Dow's. We bezochten het pakhuis bij Porto waar liters port liggen te rijpen in kelders vol houten vaten, ook hoogbejaarde Dow's vintages. In 'het lab', de plek waar de ports zo kunstig worden geblend, mochten we proeven. Dow's kenmerkt

**IN 1652 WERDEN DE  
ALLEREERSTE VATEN  
PORT VERSCHEEPT  
DOOR EEN BRIT**

## DOW'S VINTAGES

Hoe zit dat nou met die vintages? Ieder porthuis maakt in feite de individuele keuze om een jaar als vintage uit te roepen ('to declare a vintage'). Dit gebeurt alleen op basis van de superieure kwaliteit van de oogst. De IVDP (Instituto dos Vinhos do Douro e Porto) moet het goedkeuren en pas als dat gebeurd is, kan de vintage officieel worden verklaard. Gemiddeld komt er drie keer per decennium een vintage port uit. Dow's vintage 2007 kreeg de maximale score van 100 punten van *Wine Spectator* (die van 1955 trouwens ook), en ook de 2011 werd zeer goed beoordeeld met 99 punten. Deze werd dan ook uitgeroepen tot Wine of the Year 2014 door hetzelfde blad. Andere 'recente' vintagejaren zijn: 2003, 2000, 1997, 1994, 1991, 1989, 1987, 1985, 1983, 1982, 1980, 1987, 1977, 1975, 1970, 1967, 1966, 1963, 1960, 1958, 1955, 1948, 1947 en 1945.

## 5 X PORT

Port komt in verschillende soorten en kleuren: *choose your pick!*

### RUBY PORT (RODE PORT)

Young ruby is diep rood en de bekendste en meest gedronken port. Na het persen en gisten wordt ruby port 2 tot 3 jaar in (stalen) tanks opgeslagen. Daarna rijpt deze verder op de fles. Zo blijft de smaak fruitig.

### TAWNY PORT

Rijpt op houten vaten 3 tot 7 jaar en wordt daardoor lichter van kleur. Amberkleurig (of 'taan': de kleur die van eikenhout afkomt en die in het Engels 'tawny' heet).

### ROSÉ PORT

Pas sinds 2009 erkent Portugal rosé port wettelijk als een officiële portsoort. Deze port gist minder lang, hierdoor heeft hij een frissere smaak en blijft-ie rozig van kleur.

### WITTE PORT

Wordt gemaakt van witte druiven (en dus niet zoals bij witte wijn van blauwe druiven). Witte port moet minimaal 3 jaar op vaten rijpen en heeft een frisse smaak.

### VINTAGE PORT

Niet goedkoop, maar het zal je boortejaar maar zijn. Gemaakt van uitzonderlijk goede wijnen uit één oogstjaar die 2 tot 3 jaar op hout rijpen, waarna ze ongefilterd worden gebotteld en op de fles nog minstens 15 jaar kunnen doorrijpen. Met de jaren zal de port wat van zijn dieppaarse kleur en tannines inleveren en aan structuur en complexiteit winnen.



zich door een droge afdronk en dat is precies wat zo opvalt bij de *tawny's* (zie kader). De Symingtons zijn er apetrots op, want het is moeilijker een droge port te maken dan een zoete. Natuurlijk probeerden we ook enkele ruby ports, de bekende zoete, volle, fruitige stijl. En de vintage 2000. De koningsklasse, waar we de rest van onze reis gelukkig nog veel mee te maken krijgen.

### ALTIJD LINKS INSCHENKEN...

Vlakbij het stationnetje van Vesúvio ligt 'onze' quinta, de boerderij waar we later druiven zullen treden. Het is een schitterend landhuis, pal aan de rivier. Vanaf de eettafel op het terras hebben we mooi zicht op de wijngaarden. Maar voor we gaan eten duiken we de wijnkelder in, om terug te keren met een paar flessen onder de oksels. De Altano Branco van de Symingtons drinken we bij een heerlijke gerookte worst die op ons eerste bordje ligt. 'Dat is een alheira', legt Pedro Leite, market manager van Dow's, uit. 'De Portugese joden hadden zich in naam bekeerd tot het christendom, maar weigerden nog steeds varkensvlees te eten. Dus maakten ze stiekem worsten van andere vleessoorten en hingen die te roken in hun *fumeiros*.' Pedro reist met ons mee en weet nagenoeg alles over oude Portugese portzaken. Wist je bijvoorbeeld dat het gebruikelijk is om de wijn in te schenken voor de persoon links van je? Niet zozeer uit hoffelijkheid als wel uit veiligheid: de meeste mensen zijn rechtshandig en zo kunnen ze niet zo snel hun zwaard trekken...

### UNESCO WERELDERFGOED

'Als degene die dit gebouw hier neerzette nu zou binnenkomen, zou hij nog precies weten wat hij moet doen!' Al die tijd – er staat 1827 boven de deur – is er hier volgens Pedro niks veranderd in de werkwijze. We lopen langs gigantische houten vaten en langs de *lagares*, de lage stenen bakken met de nieuwe oogst. Net als wij gisteravond zijn hierin twee mannen druiven aan het treden. Heel retro allemaal. 'Het is heus niet alleen voor toeristen,' verklaart Pedro, 'dat druiven treden doen we nog steeds zo bij zeker tien procent van onze portproductie.' Om naar de wijngaarden te klimmen gebruiken we gelukkig wel een automobiel. We proppen onszelf in de jeep en rijden hobbelen de kronkelige weg naar boven op. Mooi: een strakblauwe lucht die scherp afsteekt tegen de zandkleurige heuvels.

Het wijngedebied Alto Douro staat bekend om de terrassen die tegen de heuvels zijn aangelegd en staat zelfs op de Wereld-

erfgoedlijst van UNESCO. Sinds 1940 is vastgesteld dat port enkel gemaakt mag worden van (een combinatie van) inheemse Portugese druivenrassen en hier is een groep mannen *touriga franca* aan het oogsten. Dit is een van de 52 lokale druivenrassen die worden gebruikt voor port. We horen het knip-knip van hun tangen en wat zangerig gebrom. We lopen op de plukkers af en vragen naar de oogst. Die is stukken kleiner dan gewoonlijk – en de opbrengst is al laag per plant hier, als je het vergelijkt met andere wijngedebieden – maar over de kwaliteit geen klachten. 'Het is mooi fruit om mee te werken!'

### ROBOTS IN DE WIJNGAARD

Die middag pakken we opnieuw de trein en stappen uit in het stadje Pinhão. Daar ligt Quinta do Bomfim, de belangrijkste plek voor Dow's in de Douro. *Bom fim* betekent 'goed einde', en dat was het zeker als je na een bootreis van drie dagen vanaf Porto eindelijk de quinta bereikte. De oogst is hier volop aan de gang en de druiven worden bij de boerderij gelost door trekkers die af en aan rijden. Hier staan de ontwikkelingen niet stil, zo blijkt. De druiven worden in elektrische *lagares* getreden met siliconen 'voeten' die het gewicht van een gemiddelde man dragen. Een mooi systeem dat hier is ontwikkeld, in 1999.

Alle traditie ten spijt zijn de Symingtons bepaald niet vies van nieuwe technologieën. Fernando Alves is hoofd research & development van Symington en werkt aan de VineScout, een robot in de vorm van een autootje die allerlei data verzamelt in de wijngaard. 'Hij' monitort bijvoorbeeld de temperatuur in de wijngaard. Broodnodig zo'n robot, met de klimaatveranderingen (en ook handig nu de streek ontvolkt...). Hogere temperaturen en minder regen zijn de toekomst voor dit wijngedebied. Het maakt dat ze hier dus wel gedwongen zijn om de techniek te omarmen. 'We zijn met nog veel meer projecten bezig,' zegt Alves, 'zoals VISCA (Vineyards Integrated Smart Climate Application), waarin we in Europees verband onderzoeken hoe we flexibel met de klimaatveranderingen om kunnen gaan. We moeten de juiste druiven matches met het juiste terroir. Daarvoor hebben we ook een "grape library" van een paar hectare met onder meer hele oude variëteiten die niemand meer kent. We moeten ons echt voorbereiden!'

### FAMILIEKIEKJES

Quinta do Bomfim is niet alleen een boerderij maar sinds twee jaar ook een bezoekerscentrum dat volhangt met familiekiekjes van de Symingtons. Stamvader Andrew James Symington was nog maar 19 jaar oud toen hij Glasgow inruilde voor Porto, waar hij aan het werk kon bij een Schots bedrijf. Het was 1882. Maar zoals dat gaat bij de Port Royals, zoals die eeuwenoude Britse families die hun fortuin maakten en maken in de porthandel wel genoemd worden, gaan de familiebanden met de porthandel nog veel verder terug. Want Andrew James trouwde met Beatrice de Carvalhosa Atkinson. En die stamde weer af van Maynard, een van de allereerste Britse porthandelaren. In 1652 verscheepte Maynard 39 vaten port, en die handeling geeft, 13 generaties later, de huidige Symington-clan een nog grotere *claim to fame*.

### THE BRITISH FACTORY HOUSE

Het begon allemaal in de achttiende eeuw. Engeland en Frankrijk waren in oorlog met elkaar en dat veroorzaakte een groot probleem. Want waar moest de wijn nu vandaan komen? De Portugezen, ook niet gek, bepaalden in 1703 dat hun wijn tegen gunstige belastingtarieven gekocht kon worden. De porthandel bloeide en in 1727 werd in Porto het British Factory House geopend, een handelshuis waar Engelsen, Portugezen maar ook Nederlanders bijeenkwamen. Tegenwoordig is het meer een gentlemen's club dan een handelshuis. En wat voor een! De leden komen traditioneel uit de grote portfamilies en een Brits paspoort is een vereiste. Oh ja, en een aardige schenking van eigen vintages. Jaarlijks wordt bepaald wie van de leden de 'treasurer' is en als zodanig het Factory House bestiert.

### BOL VAN TRADITIES

Het zal je niet verbazen dat de club bol staat van de tradities, en één ervan is de lunch op woensdag, de dag waarop de (momenteel twaalf) leden gasten mee mogen brengen. Driemaal raden wie er waren uitgenodigd... Dominic Symington leidt ons trots rond. We wandelen door de 19<sup>e</sup>-eeuw-

## THUIS DRINKEN



### DOW'S AGED 20 YEARS TAWNY

De benchmark van Dow's. Mmm! Kruidig, beetje tabak, noten. En natuurlijk met die kenmerkende droge finish. Bij Dow's adviseren ze trouwens om de port gekoeld te drinken (Pedro stopt 'm altijd eerst een half uurtje in de vriezer), en dat is lekker in de Portugese warmte.

€ 35,99 | GALL.NL EN ORBWIJN.NL



### DOW'S FINE WHITE PORT

In Portugal zie je 'm overal, de portonic, oftewel de heerlijk frisse cocktail die gemaakt wordt van (1 deel) witte port en (2 delen) tonic plus wat citroen en verse munt. Natuurlijk kun je de witte port ook puur drinken. Hij is deels niet op hout gerijpt om het wat frisser te houden.

€ 10,49 | GALL.NL EN ORBWIJN.NL



### DOW'S NIRVANA RESERVE

Als je chocola en deze port met elkaar combineert ben je in het Nirvana, vinden ze bij Dow's. Vandaar die naam. De port is dus speciaal voor bij chocola. Wij dronken 'm met een verrukkelijke, rijke chocolademousse.

€ 11,49 (50 CL) | GALL.NL EN ORBWIJN.NL



### DOW'S VINTAGE PORT 1985

Wij deden het 'raad het jaar'-spelletje met deze vintage. Door de diepe, donkere kleur dachten we bijna unaniem dat-ie van na 2000 moet zijn. Nou, niet dus. De typisch droge afdronk herkennen we wel direct.

€ 104,99 | GALL.NL EN ORBWIJN.NL

se keuken (met een koelkast, hypermodern destijds!), doen de vintage kaartenkamer en de wetenschappelijke bibliotheek aan ('Willen jullie onze eerste druk van *The Origin of Species* zien?'). We lezen wat uit *The Times* van precies honderd jaar geleden (traditie!), dwalen door de goed gevulde vintageskelder en bewonderen de prachtige balzaal. Het hoogtepunt van deze middag komt na de lunch. De treasurer heeft een mooie vintage port uit de kelder gepikt om de lunch mee af te sluiten en het hele gezelschap mag raden welke dat is. We zitten er bijna allemaal heel ver naast. Maar ook dat is *classic!* ■

## HET WIJNGEDEBIED ALTO DOURO STAAT ZELFS OP UNESCO'S WERELDERFGOEDLIJST