

VERSLAG : Het Geheim van PORTWIJN



Na het succes van de eerste club na de vakantie van vorig jaar was het meer dan normaal dat we weer een club over een bepaalde drank gingen doen. Deze keer kozen we voor Portwijn of Porto. Ons publiek was heel verschillend van onze andere clubs. Ook deze keer waren er heren aanwezig. We verwelkomden 15 personen op deze club die ons gegeven werd door Marc van Seghbroeck, een specialist ter zake die lesgeeft aan sommeliers. ...

We begonnen de definitie van Porto of Port. En volgde een interessante aardrijkskundeles over de specifieke streek waar de portwijn wordt gemaakt. Dit werd ondersteund door een prachtige diamontage van de streek. Je zou zo je koffers pakken en naar de Douro vertrekken. Jammergenoeg is de streek niet op toeristen voorzien. De wegen zijn niet aangepast, er zijn geen B&B's en de wijnboeren spreken alleen portugees. Dat vonden onze deelnemers jammer, want er waren al die meteen zouden vertrekken.



Daarna volgde een aantrekkelijke geschiedenisles die onderbroken werd door de eerste port van de avond. De witte port, ontwikkeld om de sherrydrinkers te overtuigen om over te schakelen naar porto. We bekeken eerst de kleur, zochten de juiste kleur op in onze proeversfiche, goudgeel hadden we vastgesteld. Daarna gingen we ruiken... de ene rook al wat meer dan de andere ... en dan mochten we eindelijk proeven. Daarna ging de geschiedenisles verder... en het proeven ook ... een port ruby ... een tawny (een mengeling tussen rode en witte port) ... een LBV port ... een port van 10 jaar oud en zijn broertje van 20 jaar ... en tenslotte een gedecanteerde vintage port

De deelnemers stelden ook veel vragen over de port. Interesse was er zeker. We kregen ook nog enkele tips mee waar we niet van op de hoogte waren

- een fles port openen = opdrinken
- port is net als wijn;
- eenmaal blootgesteld aan zuurstof... vermindert de kwaliteit
- geen porto kopen als investering
- enkel de vintage port moet een 20-tal jaren liggen om te verbeteren
- andere porto's evolueren niet op fles
- namaakport heeft dezelfde kwaliteit als de echte port alleen is deze niet in Portugal gemaakt maar in Zuid Afrika of Australie

De avond werd in een prettige sfeer afgesloten, iedereen was heel tevreden ... Volgend jaar een andere drank belichten

