

Naam van de wijn: Planalto Douro Vinho Branco Seco Reserva

Producent: Sogrape Vinhos - Casa Ferreirinha

Herkomstbepaling: Douro DOC, Douro, Portugal

Druivenras(sen): viosinho 30%, malvasia fina 15%, gouveio 15%, códega 15%, arinto 15%, rabigato 5%, moscatel 5%

Wijnbedrijf: Dat het Portugese wijnbedrijf Sogrape Vinhos in 2014 de vierde plaats en in 2015 zelfs de eerste plaats als beste wijnproducent ter wereld kreeg toebedeeld door de World Association of Writers and Journalists of Wines and Spirits (WAWWJ), zegt toch wel iets over het hoge niveau van de prestigieuze merken die Sogrape Vinhos in zijn bezit heeft. Dat Casa Ferreirinha in 1987 aan de portfolio van Sogrape Vinhos werd toegevoegd zal hier zeker aan bijgedragen hebben. Casa Ferreirinha is namelijk een kwaliteits wijnbedrijf dat al ruim 250 jaar actief is de Douro streek. In 1751 werd door Bernardo Ferreira de basis gelegd voor het latere porthuis Ferreira en het wijnhuis Casa Ferreirinha, maar het was zijn kleindochter Dona Antónia Adelaide Ferreira die met haar inzet de hele onderneming naar grote hoogte leidde en tegelijkertijd een ziekenhuis en scholen liet bouwen. Door haar personeel werd zij dan ook zeer gewaardeerd en liefkozend Ferreira (de kleine Ferreira) genoemd. Waarmee ook de naam Casa Ferreirinha verklaard is. Casa Ferreirinha bezit 520 hectare aan wijngaarden met inheemse druivenrassen die veelal op steile terrasvormige hellingen aangelegd zijn. De wijnen van Casa Ferreirinha zijn authentiek en van zeer hoog niveau, van de 'eenvoudiger' tot de verfijnde en meer exclusieve wijnen van Casa Ferreirinha. Dat de zeer speciale cuvée Barca-Velha van Casa Ferreirinha unaniem als beste wijn van Portugal gewaardeerd wordt, mag toch zeker als referentie gezien worden.



Regio: In het noordwesten van Portugal ligt het wijngebied Douro langs de Rio Douro (gouden rivier) die ontspringt in Spanje in de Sierra de la Demanda en 900 km westelijker uitmondt in de Atlantische Oceaan bij de stad Porto. Douro is een zeer oud wijngebied, al enkele eeuwen voor het begin van onze jaartelling introduceerden de Romeinen hier al de wijnbouw. Sinds de 17de eeuw is de streek vooral bekend vanwege de beroemde versterkte portwijnen terwijl de helft van de totale wijnproductie gebruikt wordt voor de rode Douro tafelwijn die de laatste twintig jaar een opvallende inhaalslag maakt. Met name door met moderne technieken te werken en door meer aandacht aan de zeer speciale inheemse Portugese wijnsoorten te besteden (het zijn er in Douro ruim negentig verschillende...) is de kwaliteit van de rode Douro enorm toegenomen. Het ruige bergachtige gebied van Douro waar de vaak moeilijk te bewerken zeer stijlvolle of terrasvormige wijngaarden zich bevinden, is onderverdeeld in drie zones: Baixo Corgo, Cima Corgo en Douro Supérieur. Over het geheel kent Douro een klimaat dat zeer warme zomers en milde winters heeft met slechts geringe neerslag. De bodemsamenstelling bestaat voornamelijk uit leisteen die als een spons water opneemt, waardoor de wijnstokken ook tijdens grote droogte voldoende waterreserve hebben.

Vinificatie (wijnbereiding): Na het selectieve plukken begin september worden de druiven gekneusd en krijgen enkele uren een koude schilweking waarna persing volgt en het sap enkele uren rust krijgt om grovere bestanddelen te laten bezinken. Vervolgens vindt zeer langzaam de temperatuur gecontroleerde (18°C) alcoholische fermentatie plaats op roestvrijstalen tanks. Hierna krijgt 20% van de jonge wijn een drie maanden lange rijping op gebruikte barriques en de rest op rvs-tanks. Na assemblage wordt de wijn geklaard, licht gefilterd en gebotteld.

Smaakimpressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: Een alcoholpercentage van 12,5%. Helder licht citroengeel van kleur. In de neus aroma's van citrusfruit, peer en witte bloemen. In het smaakpalet tonen

van citroen, wederom peer, groene appels en iets van aperges, die worden gevolgd door een plezierige licht ziltige afdronk met de juiste zuren.

Serveren: 9 tot 11°C. Bewaren: tot 5 jaar na oogst.

Culinair advies: Aperitief, lunch, gegrilde sardientjes, mosselen, geroosterde groene asperges met olijfolie, pompoenquiche, verse geitenkaasjes en lichte Aziatische gerechten.

Medailles, onderscheidingen, eervolle vermeldingen: 2015 88p Parker,

Smaaktype: Droog, halfvol, sappig en floraal.

Glasadvies: Riedel Veritas Sauvignon Blanc, Riedel Vinum Sauvignon Blanc