

Naam van de wijn: Vinha Grande Douro Vinho Branco

Producent: Sogrape Vinhos - Casa Ferreirinha

Herkomstbepaling: Douro DOC, Douro, Portugal

Druivenras(sen): viosinho 40%, arinto 30%, gouveio 10%, códega 10%, rabigato 10%

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.

De Vinha Grande Douro Vinho Branco van Casa Ferreirinha wordt gemaakt van druiven die afkomstig zijn van de wijngaarden van Quinta do Sairrão.



Regio: In het noordwesten van Portugal ligt het wijngedebied 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 wijngedebied, 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 stijle 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 handmatige selectieve plukken begin september worden de druiven gekneusd en krijgen enkele uren een koude schilweking waarna persing volgt en wederom enkele uren rust om grovere bestanddelen te laten bezinken. Vervolgens wordt de most geperst en overgestoken op Franse eikenhouten barriques om hierin zeer langzaam de temperatuur gecontroleerde (18°C) alcoholische fermentatie te ondergaan met aansluitend rijping op de lies. Na acht maanden wordt de wijn uiteindelijk assembleerd, licht geklaard, gefilterd en gebotteld.

Smaakimpressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: Een alcoholpercentage van 13%. Helder licht goudgeel van kleur. In de neus aroma's van grapefruit, perzik, mango en een lichte kruidigheid. In het smaakpalet tonen van citroen, tropisch fruit en een hint van vanille, die worden gevolgd door een aanhoudende afdronk met levendige zuren.

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

Culinair advies: Gegrilde zeebaars, gerookte zalm, oesters, kip met citroen uit de oven, quiches salades, gerijpte geitenkaasjes en milde Aziatische visgerechten.

Medailles, onderscheidingen, eervolle vermeldingen: 2014 90p Parker - 2013 89p Parker - 2012 88p Parker

Smaaktype: Droog, halfvol, elegant, floraal en met lichte houtrijping.

Glasadvies: Riedel Veritas Sauvignon Blanc, Riedel Vinum Sauvignon Blanc