

Naam van de wijn: Vinha Grande Douro Vinho Tinto

Producent: Sogrape Vinhos - Casa Ferreirinha

Herkomstbepaling: Douro DOC, Douro, Portugal

Druivenras(sen): touriga franca 40%, touriga nacional 25%, tinta roriz 25%, tinta barroca 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 Tinto van Casa Ferreirinha wordt gemaakt van druiven die afkomstig zijn van de wijngaarden van Quinta do Seixo en Quinta da Leda.

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 tafelvijn 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 in september worden de druiven ontsleed en gekneusd en laat men de temperatuur gecontroleerde (25°C) alcoholische fermentatie en malolactische gisting plaatsvinden op roestvrijstalen tanks. Hierna volgt persing en wordt de jonge wijn overgestoken op gebruikte Franse eikenhouten barriques om te rijpen. Na 12 tot 18 maanden wordt de wijn geassembleerd, eventueel licht gefilterd en gebotteld.

Smaakimpressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: Een alcoholpercentage van 14%.

Diep intens robijnrood van kleur. In de neus aroma's van cassis, rijpe aardbeien, zwarte olijven, tabak en licht iets van houtrijping. In het smaakpalet tonen van rijp klein roodzwart fruit, laurier en vanille, die worden gevolgd door een tamelijk lange afdronk met zachte tannines en de juiste zuren.

Serveren: 16 tot 18°C. Bewaren: tot 10 jaar na oogst.

Culinair advies: Barbecue, gegrilde entrecote, lamskoteletjes, hazepeper, pastagerechten en rijpe harde kazen als Pecorino en Manchego.

Medailles, onderscheidingen, eervolle vermeldingen: 2013 89p Parker, 90-94p Wine Enthusiast

Smaaktype: Droog, halfvol, enigszins complex, rijp en met lichte houtrijping.

Glasadvies: Riedel Veritas Old World Syrah, Riedel Vinum Syrah, Riedel Sommeliers Hermitage/Syrah