

Naam van de wijn: Barca-Velha Douro

Producent: Sogrape Vinhos - Casa Ferreirinha

Herkomstbepaling: Douro DOC, Douro, Portugal

Druivenras(sen): Touriga franca 60%, touriga nacional 15%, tinto cão 15%, tinta roriz 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 kwaliteitswijnbedrijf 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 zijn authentiek en van zeer hoog niveau, van de 'eenvoudigere' tot de verfijnde en meer exclusieve wijnen. 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 Barca-Velha Douro van Casa Ferreirinha wordt sinds 1952 sporadisch gemaakt van druiven die voornamelijk afkomstig zijn van de beste wijngaarden van Quinta da Leda. Tot nu toe zijn er slechts achttien jaargangen van Barca-Velha uitgebracht, waarvan 2008 de meest recente is.



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 de wijnbouw. Sinds de 17e 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 druivenrassen te besteden (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 Superior. 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 ontsleed en gekneusd en laat men de temperatuurgecontroleerde (25°C) alcoholische fermentatie plaatsvinden op roestvrijstalen tanks. Hierna volgt persing en wordt de jonge wijn overgestoken op

nieuwe Franse eikenhouten barriques om de malolactische gisting te ondergaan en te rijpen. Na 16 maanden wordt de wijn geassembleerd en zonder klaring of filtering gebotteld.

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

Diep, intens robijn-paarsrood van kleur. In de neus aroma's van rijpe zwarte kersen, bosaardbeitjes, cassis, ceder, grafiet en verse toast. In het smaakpalet tonen van rijp klein roodzwart fruit, cacao, peper, kokos en verfijnde vanille, die worden gevolgd door een zeer lange en complexe afdrank met verfijnde tannines en fraaie zuren.

Serveren: 16 tot 18°C, liefst gekaraffeerd. Bewaren: Tot 25 jaar na oogst.

Culinair advies: Gegrilde wagyu-ribeye, lamsbout met knoflook en rozemarijn, fazant met eekhoorntjesbrood, risotto met truffel en gerijpte harde kazen als Comté d'Alpage, Pecorino, Ossau-Iraty en Manchego.

Medailles, onderscheidingen, eervolle vermeldingen: 2008 95p Parker, 100p Wine Enthusiast - 2004 99p Wine Enthusiast - 1999 94p Parker.

Smaaktype: Droog, halfvol tot vol, zeer complex, intens, elegant en met verfijnde houtrijping.

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