

Port Nosing and Tasting bij de SPV op 20 oktober 2015



Niet de eerste keer, maar wel leuk om weer een keer te beleven. Op deze avond zullen we een 7-tal port's aan reuk- / smaak- / kleurtest onderworpen worden, voorafgaande aan een korte introductie wat port nu eigenlijk is en hoe het gemaakt wordt.

Zelf vele jaren naar Portugal op vakantie geweest waarbij ook de omgeving van Porto uiteraard bezocht maar nooit echt in de verscheidenheid van Port gedoken. Daarom zal deze expertise door een specialist van de firma Kopke met jullie gedeeld worden.



Niet te veel uiteraard, want we komen voor de Nosing & Tasting en niet voor een lezing.

We gaan nog niet verklappen welke Ports deze avond geschonken gaan worden. Hoe dichter we tegen het max van 28 deelnemers aankomen hoe mooier de Ports worden.

We hebben in ieder geval een spetterende finish voor ogen.



Dit evenement vindt plaats in het Sikkens Schildmuseum te Sassenheim.

Exacte details krijg je nadat je je hebt opgegeven en de eigen bijdrage binnen is geboekt. (Ruw weg van 19:30 tot 22:00 uur)

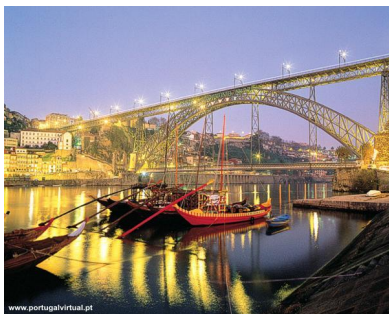
Kom met de fiets of zorg voor een Bob die je later weer op komt halen.



In de regel zouden de glazen niet leeg hoeven om een goed beeld van de aangeboden Ports te krijgen, echter de ervaring leert ons dat niemand een lekkere Port uitspuwt of laat staan.

Sterker nog, vaak moeten ook de restjes in de flessen het aan het einde van de avond ontgelden.

Niks mis mee, maar daarna niet meer achter het stuur!



White Port:

Witte port gemaakt van witte druiven. Droog, halfdroog of zoet van smaak. Tevens verkrijgbaar als Reserve Dry White met een houtrijping van acht jaar.

Van de Kopke White port zijn (beperkt) ook een aantal soorten beschikbaar met een lange houtrijping: 10 years, 20 years, 30 years en 40 years old white port.

Colheita:

Tawny van één enkel oogstjaar van superieure kwaliteit. Rijpt lang op vat, minimaal 7 jaar, van zijn prille jeugd tot aan het moment van bottelen.

Tijdens het rijpen op hout ondergaan de jonge fruitige en frisse aroma's veranderingen door het oxidatieproces en wordt er plaats gemaakt voor een bouquet van gedroogde vruchten, hout en specerijen. Bij het ouder worden verbeterd de soepelheid en de balans.

Het bouquet wordt steeds complexer en de kleur verandert in een gouden tint. Evenals het oogstjaar vermeldt het (rug)etiket ook het jaartal van botteling.



Vintage Port:

Vintage port staat aan de top van de porthiërarchie.

Het is een product van één uitzonderlijk jaar en altijd afkomstig van de allerbeste wijngaarden.

Goed bewaarde vintage Ports behoren tot de oudste wijnen van de wereld. Toch wordt deze port al na twee jaar houtrijping gebotteld. Hierna rijpt de wijn langzaam nog tientallen jaren op fles. Op jonge leeftijd is de vintage port vol en fruitig met heel veel tannine; het duurt zeker 15-20 jaar voor de beste vintage port zijn hoogtepunt bereikt.

Tijdens de rijping in de fles vormt zich een zware droesem (depot). Daarom moet een vintage worden gedecanteerd.

Het besluit om een port tot vintage te 'verklaren' ligt bij het port huis en moet worden goedgekeurd door het (port) instituut.

Opgeven voor deze Port nosing & tasting bij Peter Dekker peter@sikkenspv.nl.

Hierbij ontvangt u ± 4 weken van tevoren een inschrijffnummer welke vermeldt moet worden bij de bankbetaling. Kosten zijn € 12,50 (Intro's € 15,-)

De inschrijving is pas definitief wanneer de betaling onder vermelding van het inschrijffnummer binnen is op IBAN reknr:

NL09 INGB 0002 7003 38 t.n.v. P. Dekker te Sassenheim.