

START 2 TASTE

— THE RECOMMENDEUR —

ALVES DE SOUSA, QUINTA DA GAIVOSA PORT WHITE 10Y - 50CL



Alves de Sousa lijkt altijd een van de eerste te zijn ... Alfabetisch gezien is het één van de eerste Port Wine-producenten. Wanneer u vervolgens de Douro-vallei binnenrijdt, zijn ze een van de eerste wijnmakerijen die u zult zien, aangezien ze een van de meest noordwestelijke Port-producenten zijn. Ten slotte waren ze één van de eerste wijnmakers die besloten tijd, geld en zenuwen te investeren in het maken van stille tafelwijn in de Douro-vallei. Toen alle goede druiven in de Douro-vallei werden gebruikt om Port te maken, dacht Domingos Alves de Sousa dat het ook mogelijk zou zijn om fantastische stille wijnen te maken. Hij verliet zijn baan als burgerlijk ingenieur in Porto in 1987 en verhuisde terug naar de Douro-vallei, waar zijn familie al generaties lang druivendruiven kweekte. Zijn grootvader was begonnen met het telen van wijnen - en de druiven werden verkocht aan grote, gevestigde bedrijven zoals Ferreira en Borges. In 1986 trad Portugal toe tot de Europese Unie - en dat bracht veel veranderingen met zich mee. Plots was het mogelijk om Portwijn in de Douro te produceren en rechtstreeks vanuit de Douro te verzenden - terwijl in de 60 jaar daarvoor alle Portwijn vanuit Gaia moest worden verscheept.

Domingos Alves de Sousa zag de kans om nu een wijnproducent te worden dan alleen een wijnbouwer - maar hij begreep ook dat hij meer moest leren over wijn maken en begon zijn tweede carrière als wijnmaker met een bezoek aan Bordeaux om te leren hoe je stille wijnen maakt. In 1991 produceerde hij de eerste witte wijn, het jaar daarop twee verschillende rode wijnen. De eerste productie was slechts 6 vaten. De productie en de kwaliteit van de wijn namen de komende jaren drastisch toe - en in 1999 kroonde het gerenommeerde Portugese wijntijdschrift "Revista de Vinhos" hem tot "Producent van het jaar". En alsof dat nog niet genoeg was, kroonde ze hem in 2006 opnieuw tot "Producer of the Year", wat Domingos Alves de Sousa de eerste persoon ooit maakte die deze prijs tweemaal ontving.

Domingos geeft toe dat hij niet erg gelukkig was toen zijn familie wilde dat hij de derde generatie wijnmaker werd en hij "ontsnapte" naar Coimbra om techniek te studeren - maar toen zijn vader ernstig ziek werd, kwam hij terug naar de Douro en hielp met de wijnhandel. Hij was net begin twintig - en ontdekte zijn liefde voor de wijn en de regio. Hij bleef echter tot kort voor zijn 40ste verjaardag werken

als burgerlijk ingenieur.

Gelukkig wist zijn zoon Tiago Alves de Sousa al heel vroeg dat hij de wijnmaker van de vierde generatie van de familie wilde worden en richtte hij zijn studies op de wijnbouw. Hij neemt een holistische benadering bij het maken van wijn: het draait allemaal om de natuur. Het is hoe de plant wordt behandeld, hoe de druiven worden verwerkt, de grond, de wind, de zon - elke kleine wijngaard in de Douro heeft zijn eigen kenmerken.

Het is voor een klein familiebedrijf moeilijk om de wereld rond te reizen en de wijnen te presenteren, terwijl ze zelf wijnen moeten maken. Tiago is van mening dat een goede wijnmaker niet veel mag reizen - het is beter om dicht bij de wijnstokken en wijnen te blijven.

Het bedrijf maakt Port en stille wijnen - waarbij de meeste internationale aandacht momenteel uitgaat naar hun stille wijnen.

Alves de Sousa heeft een enorm aanbod aan wijnen - wat opnieuw een nuance is van hun terroir-overtuiging. Als verschillende wijngaarden zo verschillende kenmerken hebben, waarom zou u dat dan niet aan de wereld laten zien? Ze hebben bijvoorbeeld enkele wijngaardwijnen, maar ook wijnen met een enkele druivensoort. Met zoveel eigenschappen in de Douro betekent dit dat er veel verschillende wijngaarden zijn met veel unieke microklimaten.

KARAKTER

Druivensoort	Malvasia fina, Viosinho, Gouveio, andere
Land	Portugal
Regio	Douro
Appelatie	Porto DOC
Inhoud fles	50 cl
Bewaar pot.	Evolueert niet meer.. dus geen reden om te bewaren. so ENJOY!
Serveer temp.	12°C
Bodemsoort	schist

SMAAKBESCHRIJVING

Amber kleur. Erg complex, met kruiden, droge sinaasappelschil, ahornsiroop en amandelen. Vol en verfijnd door de veroudering, nuances van marmelade, karamel en noten.

VINIFICATIE

Gevinifieerd als een rode porto. 3-4 dagen fermenteren met de schilletjes om meer smaak en diepgang te hebben. De fermentatie wordt gestopt door het toevoegen van wijnalcohol. Deze uitzonderlijke porto heeft genoten van een rijping op houten vaten gedurende 10 jaar in Franse eiken vaten.

OVER DE WIJNGAARD

Wijnstokken zijn minstens 80 jaar oud

PERFECT BIJ VOLGENDE GERECHTEN

blauwe kazen (Roquefort, stilton), appel of abrikoos desserts.

Dimitri Bonte | the Recommendeur | sommelier | info@start2taste.be | www.start2taste.be | 0476/41 77 41
Roterijstraat 138, 8790 Waregem