



Lekkere port hoeft niet duur te zijn

Port: lekker als aperitief of met een kaasplankje na een culinair hoogtepunt. Ons smaakpanel beoordeelde de smaak van zes merken ruby port en van drie merken ruby reserve, een port van zeer goede kwaliteit. Goede Waar & Co onderzocht de porten ook op milieuvriendelijkheid van teelt, transport en productie.

Tekst: Lisette Eindhoven
Onderzoek: Leontien Bos,
Stefanie Gahn

Port is een met alcohol tot een percentage van ongeveer 20% verrijkte wijn van druiven uit de Dourovallei in het noordoosten van Portugal. De drank wordt wel *the Englishman's drink* genoemd. Van oudsher verscheepten de Engelsen de port vanuit de haven van Porto naar het Verenigd Koninkrijk. De gisting van de jonge portwijn wordt door de toevoeging van wijnalcohol tot stilstand gebracht vóórdat alle suiker is omgezet in alcohol. Hierdoor ontstaat een zoete wijn in verschillende soorten. Ruby is de jonge, fruitige en robijnrode variant; deze ligt twee tot drie jaar 'op vat' voor hij wordt gebotteld. De Reserva of Reserve is een goede kwaliteit ruby, waarvan de vatrijping vaak vier jaar of langer duurt.

Ideaal klimaat

De Dourovallei biedt de ideale klimatologische en geologische omstandigheden voor wijnbouw. De vallei ligt beschermt tegen Atlantische winden; de zeer arme grond, die vooral uit leisteen bestaat, houdt de warmte goed vast. De zon dringt overdag diep de aarde in en 's nachts wordt de warmte afgege-

ven aan de druiven. Vanwege de steile hellingen staan veel druiven in terrassen aangeplant. Volgens **Ghislaine Melman**, lid van ons smaakpanel en directeur van een PR bureau in wijn, hebben sommige grote portproducenten de aloude terrassen via schaalvergroting geschikt gemaakt voor machines. "Het komt het mooie traditioneel bebouwde landschap niet ten goede," vindt ze.

Bestrijdingsmiddelen en bemesting

Onkruid en ziektes, zoals meeldauw, worden in de reguliere wijnbouw bestreden door chemische bestrijdingsmiddelen te gebruiken. Maar onkruid kan ook mechanisch of met de hand gewied worden. Wat betreft bestrijding van ongedierte zorgt jarenlange ecologische druiventeelt voor een natuurlijk klimaat, waardoor de druivenstokken weerbaarder zijn tegen schadelijke insecten. De biologische druiventeelt, zoals die van **Casal dos Jordões** en **Romariz**, gebruikt geen chemische bestrijdingsmiddelen en knipt zieke bladeren weg. **Quinta do Javali** en **Messias** gebruiken bestrijdingsmid-

delen in beperkte gebieden. De eerste doet dat alleen bij problemen, de tweede ook preventief.

Romariz gebruikt alleen organische mest, de andere drie merken die reageerden bemesten de druivenstruiken niet. **Romariz** en **Quinta do Javali** controleren het gebruik van bestrijdingsmiddelen en mest zelf. **Casal dos Jordões** en **Messias** maken daarnaast gebruik van een externe controleur.

Watergebruik, schoonmaak en afval.

In zo'n droog gebied als de Dourovallei verwacht je veel irrigatie. **Maartje Koning**, lid van ons smaakteam, geoloog en kampioen portproefster van de Benelux, verbaast zich dat niet iedere portwijngaard ecologisch werkt: "Er is amper water en er zijn geen insecten die de oogst opeten." **Casal dos Jordões** irrigeert volgen de richtlijnen van hun Agrobio-keurmerk, de andere drie deelnemende merken irrigeren niet. De gebruikte schoonmaakmiddelen zijn bij **Romariz** en **Casal dos Jordões** milieuvriendelijk; bij **Quinta do Javali** en **Messias** gebruiken ze zo weinig mogelijk middelen.

De vier producenten die meewerkten aan de enquête geven aan dat ze zo veel mogelijk afval, afvalwater en

energiegebruik beperken. Zo verwerkt **Romariz** het afvalwater in speciale reinigingsinstallaties. **Messias** gebruikt geen papieren etiket en een efficiënte productielijn reduceert de hoeveelheid afvalwater. **Casal dos Jordões** werkt volgens strenge biologische eisen en **Quinta do Javali** gebruikt zo min mogelijk water en energie in de kelders.

Het lekkerst: Messias en Casal dos Jordões

Het is natuurlijk niet eerlijk om in een smaaktest een gewone ruby port te vergelijken met een duurdere reserve. We hebben het smaakpanel, bestaande uit **Ghislaine Melman**, **Maartje Koning**, stewardess **Loes Kroon** en consultant en wijnliefhebber **Willem Dubbelman** dan ook gevraagd om hier rekening mee te houden. Het panel proeft eerst de ruby's en daarna de reserves. "De drie reserves smaken echt veel beter dan de zes ruby's," vindt Willem. Maartje: "Reserves zijn krachtig en vol van smaak, met structuur en diepgang. De ruby is fruitig en makkelijk drinkbaar." Voorafgaand aan de proeverij zegt Loes: "Biologisch laat ik staan, ik denk altijd dat het duur zal zijn." Ze vindt echter de **Casal dos Jordões**, samen met de **Messias**, wél de maximale score waard. Consumenten **Loes** en **Willem** vinden de **Messias** zelfs

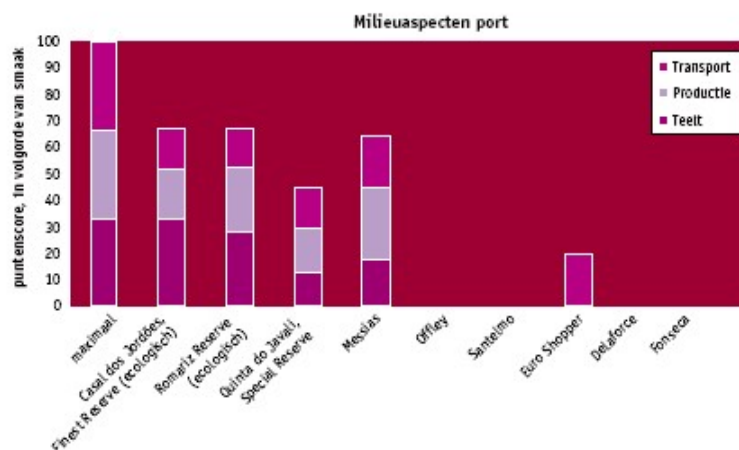
De keuze

We hebben zes ruby ports uitgekozen in de prijsklasse tussen € 2,69 en € 9,00. **Delaforce**, **Euroshopper** (**Albert Heijn**), **Fonseca**, **Messias**, **Offley** en **Santelmo** (**Lidl**) zijn in supermarkten en slijterijen goed verkrijgbaar. Uiteindelijk heeft in deze klasse alleen **Messias** onze vragenlijst over milieuspecten beantwoord; de andere merken konden de benodigde informatie niet tijdig boven water krijgen. **Albert Heijn** gaf alleen antwoord op de vraag naar vervoer: per boot. Omdat we geen 'gewone' ecologische ruby port vonden, en deze wel in de test wilden betrekken, kozen we voor reserve ports tussen € 12,90 en € 19,35. Twee met een biologisch keurmerk: **Casal dos Jordões Finest Reserve** en **Romariz Reserve**, te krijgen in natuurwinkels en de niet-ecologische **Quinta do Javali Special Reserva** via Roca wijnen in Utrecht. Over deze drie merken hebben we de gevraagde milieu-informatie ontvangen. Alle deelnemende merken stelden een fles port voor de smaaktest beschikbaar.

lekkerder dan de reserve van **Quinta do Javali**. Uiteindelijk smaken de drie reserves overall het lekkerst. **Casal dos Jordões** (€ 19,35) wint het in reserveklasse en de **Messias** (€ 5,59) is de lekkerste van de gewone ruby's.

Prijs- en milieuvriendelijk: Messias

Door de productiewijze van port is de milieubelasting van de reguliere port niet veel hoger dan die van de ecologische merken. Als we de prijs-kwaliteit verhouding meewegen, dan is de smakelijke port van **Messias** (€ 5,59) een heel geschikte keuze. Een redelijk geprijsde, ecologische keuze is **Romariz** (€ 13,95). ■



De smaak van port



Merk	Ghislaine Melman, Directeur Melman Communications en vinoloog	Loes Kroon, stewardess	Willem Dubbelman, Financieel consultant KPMG, wijnliefhebber	Maartje Koning, geoloog en portproever Benelux, vinoloog in opleiding	afgerond in serie n: Max = 5
-------------	---	------------------------	--	---	------------------------------

Ruby Reserves					
Casal dos Jordões, Finest Reserve (Agrobio) € 19,35	Donker rubyrood, niet transparant. Ruikt naar rood fruit en specerijen. Smaak: zuren, specerijen, chocolade, tabak.	Donkerrood. Zachte stoffige geur. Smaakt kruidig, heel lekker.	Diep, donker rood. Hangt aan het glas. Ruikt naar rozen, donker fruit. Volle smaak, evenwichtig, complex, kruidig.	Diep rood met bruine gloed. Geur van kervel en iets aardbei. Kruidig. Tannines zijn OK, goede balans. Prima port, beetje heet, leuk bittertje. Interessanter met meer lucht.	**** 1/2
Romariz Reserve (BIO) € 13,95	Donker robijn rood. Ruikt naar kruiderij, zwart fruit. Smaak van chocolade, zwart fruit, cassis, kruiderij.	Zachtrode kleur. Ruikt licht zoet. Smaakt zoet, lekker, licht prikkelend.	Donkere kleur met brede lichtere randen, druïpt met dikke benen. Kruidig en complex aroma.	Paarsachtige kleur. Ruikt intens, vooral fruit en kruidig, floraal. Mondgevoel iets te dik, beetje te zoet. Heet in afdronk.	****
Quinta do Javal, Special Reserve € 12,90	Donker robijnrood. Ruikt naar zwart fruit, beetje chocolade. Ik proef rood en zwart fruit, chocolade, kruiderij. Lange afdronk.	Rozerood. Zoete geur. Smaakt heelzoet, lekker.	Donker, vol, dunne randen. Lichter gevoelig aroma, viooltjes. Smaakt zacht, bloemig, licht, wordt langzaam steeds sterker met lange afdronk.	Elegante geur. Rode kersen, aardbei. Teergeur op achtergrond. Wauw: eindelijk een goede balans van fruit, zuur en tannines. Laurier, tabak, donkere chocola, bittertje.	****

Ruby ports					
Messias € 5,59	Robijnrood. Ruikt ietsje muf. Smaakt naar rood fruit, aardig.	Donker rood, bijna zwart van kleur. Ruikt een beetje zoet. Smaak is stroef, prikkelend op de tong. Lekker.	Diepere kleur, licht met licht bruine randen. Ruikt licht en bloemig. Smaakt kruidig.	Ruikt naar limoenbloesem met donkere kersen. Smaakt elegant. Iets van tannines. Veel donker fruit, zwarte kersen, bramen, kruiden. Goede balans, goede lange afdronk.	*** 1/2
Offley € 6,49	Robijnrood. Ik ruik een beetje eucalyptus, rood fruit. Smaakt naar zwarte bessen, pepertje, beetje paprika, lange afdronk.	Donkerrood. Neutrale geur, lichtzoet. Smaakt zoetig heel prikkelend. Lekker.	Licht, minder intense kleur. Geur van zwarte bessen. Smaakt kruidig, complex, zwarte bessen.	Paarsere kleur. Ruikt stoffig en muf, geen fruit. Alleen maar heet, zoet en geen fruit. Gek bittertje in de afdronk. Zurig.	***
Santelmo (Lidl) € 2,69	Robijnrood, helder. Geur van zwarte bes, kruiderij. Idem in de smaak, iets meer kruiderij.	Donkerrood, stroperig. Scherpe geur, tikkeltje zoet. Smaakt zacht, lekker.	Vol, lange benen. Geur van donker fruit. Smaakt naar lichter fruit, zoet, evenwichtig, vlakke afdronk.	Paars rood. Geur is licht intens, ook chemisch. Beetje rode kersen, beetje muf. Wat smaakt dit zoet! En heet. Chemische aardbei en kers, te dik, te log. Plakkerig.	***
Euro Shopper (AH) € 2,69	Robijnrood, helder. Geur van frambozen, blauwe bessen. Smaak als geur, correct.	Neutrale geur, vleugje zoet. Smaakt zoet, stroef, prikkelende afdronk, heel lekker.	Iets lichtere randen, minder vol. Geur is fris, kruidig. Smaakt kruidig.	Donker paars-rood. Ruikt een beetje chemisch zoet: aardbei. Smaak: heet! Te scherp, donker fruit, chemisch. Afdronk is heet, zuur.	***
Delaforce € 8,35	Robijnrood, helder. Kersen en frambozengeur. Smaak is als geur: correct.	Warm rood. Ruikt een beetje droog, muf, wel plezierig. Smaakt zoet, heel lekker.	Diepe kleur, intens, druïpt lang na in het glas. Geur is vol en sterk. Smaakt soepel, vlak. Aardbeien. Wat bittere afdronk.	Ruikt naar heel veel rood fruit: kersen, rode bessen, frambozen. Iets muffig, simpel maar OK. Smaakt vooral naar fruit, iets kruidigs bij afdronk. Goed in balans.	***
Fonseca € 8,99	Robijnrood, helder. Geur ietsje muf. Smaakt een beetje naar kirsch, OK.	Warm rood. Ruikt zoet. Te zoet, niet lekker.	Diepe kleur. Ruikt haast zuur, verdroënd vlakke, ondiepe geur. Smaakt evenwichtig, soepel, complex.	Ruikt weinig intens, iets donkere kersen in de verte, later iets bloemigs. Heeft structuur en tannines: yes! Veel kersen, bramen, iets chocola, laurier. Iets te zuur.	** 1/2