

Kerst- en Nieuwjaarsdiner foodpairings met Porto & Madeirawijn : Het Aperitief – December 2016

Het is het seizoen van licht en duisternis, feesten en gezelligheid, lekker eten en drinken. Kruiden, noten, chocolade, gebrad en kazen, karamel, gember en bessenconfituur zijn de hoofdingrediënten die deel uitmaken van elke feestmaaltijd. Er is een wijn dat hierbij uitstekend aansluit.

Deze maand **2,5% korting** op alle **porto's** en **madeirawijnen** uit ons gamma en dat tot het einde van het jaar.

In deze eerste editie van december gaan we het hebben over aperitieven, die eens niet een espumante, cava of champagne zijn, maar wel over 2 wel heel bijzondere Portugese wijnen, namelijk de port- en de madeirawijn, één van de meest veelzijdige wijnen op uw feesttafel.

Portwijn of Port is een volwaardige, versterkte wijnsoort, gaande van jong, fruitig en zoet, tot intens, gerijpt en vol van smaak. Port wordt gemaakt van vele verschillende typisch Portugese druivenrassen. Na de oogst worden de druiven geperst.

Traditioneel gebeurde dit met de voeten in open granieten bakken (lagares). Op deze manier worden de kleur- en smaakstoffen uit de schillen geperst, zonder de pitten te beschadigen. De ongewenste smaken uit de pitten komen zo niet in de wijn. Met moderne technieken kan dit resultaat worden benaderd, de beste Port wordt echter nog steeds met voeten getreden. Tijdens de gisting wordt alcohol toegevoegd. Hierdoor stopt de gisting en blijven de natuurlijke nog niet vergiste suikers in de Port. Wat moet je nog weten over portwijn ?

Porto wordt gemaakt in de Douro dat in het noord-oosten van Portugal ligt en er zijn 2 hoofdsmaak categorieën, een fruitige en een notige. De vintage, ruby, witte & rosé porto zijn fruitig, de tawnies zijn notig.

Port is bezig met een vernieuwingsslag om het jongere publiek voor zich te winnen. Naast cocktails met port is er sinds 2009 ook Rosé port. Net als de normale port wordt deze gemaakt van de beste druiven van de wijngaard, echter is het contact met de schillen voor de vergisting minder lang.

Hierdoor blijft de roséport mooi licht van kleur en blijft deze rozig. Ook is de port frisser, fruitiger en zoeter dan de andere soorten. Ook kan je deze port prima gekoeld drinken.

Madeirawijn is onvergelijkbaar van smaak en kan eindelijk bewaard worden. Hoe wordt madeirawijn gemaakt ? De druiven worden allemaal naar de *lodges* in de hoofdstad *Funchal* gebracht. Daar worden ze gegist in roestvrijstalen tanks. De wijnmaker stopt de gisting vroegtijdig, door alcohol toe te voegen. Na deze eerste stap heeft hij de *Vinho Claro*, de basiswijn voor elke Madeira.

Vervolgens laat hij de wijn *maderiseren*. Het sap gaat vier te vijf maanden in grote betonnen tanks, die op een temperatuur van 40°C tot 50°C gehouden worden. Dit stoven van de wijn heet de *Estufa*. De beste Madeira's stoven dertig jaar of zelfs veel langer, in houten vaten op de hete zolders van de lodges. Wanneer de wijn is 'uitgestoofd', koelt de wijnmaker hem langzaam af. Hij mengt hem naar eigen inzicht met andere vaten en voegt nog wat alcohol toe.

Juist doordat Madeira op deze manier 'gewend' is aan extreme omstandigheden en contact met zuurstof, kan hij zeer oud worden. Een goede Madeira van 150 jaar oud, is nog uitstekend te drinken.

Het Aperitief

We beginnen dus de maaltijd met een leuke nieuwkomer in cocktailland: de **Portonic**: 50/50 tonic en droge witte porto. Het volledige recept (en nog een paar andere originele cocktail-alternatieven) vindt u achteraan de nieuwsbrief.

Wilt u helemaal geen werk hebben aan uw aperitief serveer dan de droge witte porto zonder toevoegingen of serveer een **3, 5 of 10 jaar oude, licht gekoelde, droge madeira**, serveer bvb met olijven, geroosterde amandelen, gerookte zalm, sushi, oesters, kaviaar, tonijn, lichte soepen, salades, ham, amandelen en walnoten.

Onze Selectie*



Vista Alegre Dry
White Porto

€8,2

GOLD

TUNNISTUS Estonia



J.H. Andresen Dry
WhitePorto

€10,92

83/100

Wine Enthusiast



Poças White Special
Reserve Dry

€11,60

88/100

Wine Enthusiast



Justino's Fine Dry
3 Years old

€10,25



Justino's Reserve Dry
5 Years old

€14,25



Justino's Sercial Dry
10 Years old

€28

GOLD

Sommelier Wine Awards

*Door op de foto's te klikken komt u direct terecht op onze webshop

De Cocktailrecepten

Portonic

8 cl Witte droge Porto (bvb. Vista Alegre witte droge Porto)

8 cl Tonic (bvb. Fever-Tree)

een schijfje sinaasappel.

Ijsblokjes



Doe de ijsblokjes in een long-drink glas. Giet de witte porto over de ijsblokjes, voeg de tonic en het schijfje sinaasappel toe.

Als variatie kan u ook nog een muntblaadje toevoegen, of het schijfje sinaasappel vervangen door een schijfje citroen. En tijdens de koude wintermaanden vervangt u de munt door kruidnagel en kaneel.

Probeer zeker ook eens de variatie met limoncello waarbij u de 8 cl witte porto opsplitst in 5 cl droge witte porto en 3 cl limoncello. Overheerlijk!

Als extraatje ook nog deze verrassend lekkere en originele cocktails :

Porto Pink Lady



1/4 Porto Rosé

1/4 bosaardbeien-, of eender welke rode vruchtenlikeur

2/4 bruiswater of limonade naar voorkeur

enkele bevroren frambozen.

Doe de likeur, de porto rosé en de frambozen in de blender, en meng het enkele seconden.

Doe het in een glas en doe er het bruiswater bij.

Werk het af met nog enkele bevroren frambozen.

Beirão Mojito

Ook de klassieke mojito kan met Licor Beirão worden bereid. Je hoeft enkel de rum en het rietsuiker te vervangen door de likeur.

Doe zes theelepels (6 cl) Licor Beirão in een longdrinkglas, samen met anderhalve thee­lepel (1,5 cl) limoensap en enkele muntblaadjes die je zachtjes wat verpletterd met behulp van een vijzel.

Vul aan met ijs en een scheutje spuitwater, en werk het glas af met een takje munt en een kwartje limoen.



Caipirão



De fris-zurige Braziliaanse Caipirinha wordt 's zomers ook in Portugal duchtig gedronken. Zowat iedere zichzelf respecterende bar heeft echter ook de variant die cachaça als basis vervangt door Licor Beirão op de kaart.

De Caipirão is een zoeter, kruidiger alternatief voor wie de klassieke cocktail misschien iets te zurig zou vinden. Het drankje werd trouwens niet uitgevonden door een hippe barman, maar door een professor aan de universiteit van Coimbra, die het in 2001 introduceerde tijdens het traditionele afstudeermoment: de Queima das Fitas.

Voor een lekkere Caipirão heb je enkel een halve limoen, twee theelepels (2 cl) Licor Beirão en voldoende gemalen ijs nodig. Snijd de limoen in kwarten en stamp die in een glas tot al het sap is vrijgekomen. Vul het glas aan met het ijs en giet er vervolgens de likeur over. Werk af met twee rietjes, en geniet!

Licor Beirão

Het recept van Licor Beirão is, als dat van Coca Cola of de Pastel, geheim. Het verhaal gaat dat een wijnhandelaar aan het eind van de 19e Eeuw in Lousã, in centraal Portugal, belandde en er verliefd werd op de dochter van de apotheker. Nadat ze trouwden en de apotheek overnamen begonnen ze naast de gebruikelijke medicijnen ook allerlei likeuren te verkopen, vaak gebaseerd op eeuwenoude recepten. Toen het verboden werd alcoholische dranken in apotheken te verkopen zag de man het niet als een tegenslag, maar als een opportuniteit.

Hij begon de populairste likeur onafhankelijk te ontwikkelen in een klein fabriekje in Lousã. Toen het mierzoete drankje in 1929 de eerste prijs won op een congres van de Beirão-regio, kreeg het zijn officiële naam. In 1940 was Licor Beirão al gemeengoed in de Portugese huiskamers, wat de aandacht trok van zakenman José Carranca Redondo. Hij kocht de fabriek en het geheime recept, en ontwikkelde als eerste een uitgebreide reclamestrategie om het drankje nog beter aan de man te brengen.

Tot op vandaag is Licor Beirão niet alleen één van de absolute topmerken in de Portugese reclamewereld, de formule is ook nog steeds in handen van de Redondo-familie en het drankje, dat tweemaal gedestilleerd wordt uit een geheime kruidenmengeling, wordt nog altijd in Lousã gebrouwen. Licor Beirão laat zich het best smaken met wat ijs na de maaltijd, maar is evengoed de basis voor enkele lekker cocktails.

Onze Selectie



Poças Porto Pink

€10



Licor Beirão

€18,50

86/100

Wine Enthusiast

Vergelijk onze prijzen en
laat ons weten waar u
goedkoper gevonden hebt

