

## PORTO ROMARIZ FINE TAWNY

Het portohuis Romariz werd opgericht in 1850 door 'Manoel da Rocha Romariz' om met Portugese koloniën, met name Brazilië, handel te drijven. Tegenwoordig is het bedrijf vooral gericht op de Europese markt, hoewel de verkoop in Zuid-Amerika nog steeds belangrijk is. De laatste 'Romariz' ging in 1966 met pensioen, toen het bedrijf werd verkocht aan Guimaraens & Co. In 1987 werd het bedrijf gekocht door een groep Engelse investeerders die hun kapitaal gebruiken om het merk verder te ontwikkelen. Romariz bezit geen wijngaarden en koopt zijn wijn van kwekers uit de Douro. De wijnen rijpen in een lodge in 'Vila Nova de Gaia'. Hoe wordt porto eigenlijk gemaakt? Het is in de eerste plaats een zuiderse (Portugese) wijn en dat betekent veel zon en dus veel suiker in de druiven waardoor alcoholrijke wijnen kunnen gemaakt worden. Een druif die in aanmerking komt om porto van te maken, moet dan ook genoeg suiker bevatten om door natuurlijke gisting (omzetting van suiker naar alcohol) tot 14 alcohol te kunnen komen. Vanzelfsprekend laat men het niet zo ver komen, de gisting wordt na ongeveer twee dagen bij plus minus 8° alcoholgehalte gestopt door zuivere alcohol toe te voegen tot men 19 of 20° verkrijgt. Op die manier blijft iets van een 100 gram ongegiste suiker per liter over, wat de zoete smaak van porto verklaart. Om deze zoete smaak te versmelten met de nodige zuren en tannines, wordt de meeste porto gedurende enkele jaren op vat bewaard alvorens verkocht te worden. Een Porto 'Tawny' verblijft 3 à 4 jaar op eiken vaten alvorens gebotteld te worden. De benaming 'Tawny' slaat op de kleur die goudgeel is. Deze lichtere kleur dan bij de 'Ruby' bijvoorbeeld, is te verklaren door het feit dat men tijdens de gisting de most minder lang in contact houdt met de schil van de druif. Het is eerder het zachtere type Porto, lekker bij desserts of niet te stevige kazen. Een Tawny kan makkelijk enkele jaren bewaard worden, maar hij verbetert niet zoals gewone rode wijn. Schenken op 17 à 18 graden.

## PORTO Romariz Fine Tawny

La maison Romariz a été fondée en 1850 par Manoel da Rocha Romariz qui voulait faire du commerce avec les colonies Portugaises et plus particulièrement le Brésil. Aujourd'hui, l'entreprise s'est tournée résolument vers le marché européen, même si les exportations vers l'Amérique latine demeurent importantes. Le dernier des Romariz a pris sa retraite en 1966, année où la maison a été vendue à Guimaraens & Co, société qui en 1987 a été achetée à son tour par un groupe d'investisseurs anglais qui consacrent leur capital au développement de la marque. Romariz ne possédant pas de vignobles, elle achète ses vins à des viticulteurs dans la région du Douro. Les vins mûrissent lentement dans les chais situés à Vila Nova de Gaia. Mais comment le porto est-il élaboré ? Il s'agit avant tout d'un vin du Sud (portugais). Ceci signifie beaucoup de soleil et donc des raisins fort sucrés permettant d'élaborer des vins riches en alcool. Un raisin susceptible d'entrer en ligne de compte pour l'élaboration du porto doit dès lors contenir suffisamment de sucre pour pouvoir titrer 14° d'alcool par fermentation naturelle (transformation du sucre en alcool). Bien entendu, on ne laisse pas cette fermentation aller si loin. Elle est interrompue après environ deux jours, alors que la teneur en alcool est de plus ou moins de 8°, par l'addition d'alcool pur jusqu'à ce que l'on obtienne 19 ou 20°. De cette manière, il reste environ 100 grammes de sucre non-fermenté par litre, ce qui explique la douceur du porto. Pour fondre cette douceur dans les acides et les tanins nécessaires, la plupart des portos sont élevés plusieurs années en fûts avant d'être vendus. Un porto 'tawny' est élevé 3 à 4 ans en fûts de chêne avant d'être mis en bouteille. L'appellation 'tawny' fait référence à la couleur fauve. Cette couleur plus légère que pour le 'ruby' par exemple s'explique par le fait que l'on maintient le moût moins longtemps en contact avec la peau du raisin lors la fermentation. Il s'agit plutôt de la version plus douce du porto, délicieuse en accompagnement de desserts ou de fromages pas trop forts. Un tawny peut aisément être conservé plusieurs années, mais il ne se bonifie avec l'âge pas comme le vin rouge normal. Servir à 17-18 degrés.

<b>Artikelnummer:</b>	465
<b>Land:</b>	Portugal
<b>Regio:</b>	Douro
<b>Appelatie:</b>	DOC Douro
<b>Druivensoort:</b>	Portoblend Rood
<b>Alcohol:</b>	20%
<b>Gerechten waar deze wijn bij past:</b>	Kaasschotels Geschikt bij allerlei desserts

[www.magnuswijnen.be](http://www.magnuswijnen.be)

<b>N°:</b>	465
<b>Pays:</b>	Portugal
<b>Région:</b>	Douro
<b>Appellation:</b>	DOC Douro
<b>Cépage:</b>	Portoblend Rood
<b>Alcohol:</b>	20%
<b>Des plats qui correspondent à ce vin:</b>	Plats de fromage Desserts divers

[www.magnuswijnen.be](http://www.magnuswijnen.be)