



## PORTO ROMARIZ White Liter

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. Witte Porto wordt op dezelfde manier gemaakt als rode maar dan op basis van witte druiven met onbekende namen als 'Arinto', 'Viosinho', 'Codega' en andere nog meer onuitspreekbare namen. Deze Romariz 'White' is geen droge aperitief-wijn, hij is rond en eerder zoet en aldus geschikt voor na de maaltijd of als glaasje-zo-maar. Schenken op ongeveer 15 à 16 graden.

## PORTO Romariz White 1L.

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 fonder cette douceur dans les acides et les tanins nécessaires, la plupart des portos sont élevés plusieurs années en fûts avant d'être vendus. Le porto blanc est élaboré de la même manière que le rouge, mais sur la base de raisins blancs aux noms inconnus tels 'Arinto', le 'viosinho', le 'codega' et d'autres aux noms encore plus difficiles à prononcer. Ce Romariz 'White' n'est pas un vin sec d'apéritif. Il est rond et plutôt doux, donc idéal à déguster après le repas ou simplement pour le plaisir du palais. Servir à environ 15-16 degrés.

<b>Artikelnummer:</b>	467L
<b>Land:</b>	Portugal
<b>Regio:</b>	Douro
<b>Appelatie:</b>	DOC Douro
<b>Druivensoort:</b>	Arinto Viosinho Codega do Larinho
<b>Alcohol:</b>	20%
<b>Rijping op vaten:</b>	+ 18 maand
<b>Gerechten waar deze wijn bij past:</b>	Als aperitief glaasje zomaar

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

<b>N°:</b>	467L
<b>Pays:</b>	Portugal
<b>Région:</b>	Douro
<b>Appellation:</b>	DOC Douro
<b>Cépage:</b>	Arinto Viosinho Codega do Larinho
<b>Alcohol:</b>	20%
<b>Vieillessement en fûts:</b>	plus de 18 mois
<b>Des plats qui correspondent à ce vin:</b>	Comme Apéritif glaasje zomaar

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