

test

Wijn

10 jaar oude port :

veelzijdigheid troef

Nr10 December
2003



TEST AANKOOP

Voor u ligt het feestnummer van Test Wijn dat ditmaal handelt over de veelzijdige 10 jaar oude portwijnen.

Voor een selectie betaalbare champagnes kunt u vanaf 17 december terecht op onze website www.test-aankoop.be

10 jaar oude port is een feestelijke wijn die zowel past bij zoete desserts als bij pittige kazen. Tijd dus voor een doorlichting...

Categorieën en stijlen

Porto is een versterkte wijn, wat betekent dat het normale gistingsproces in een vroeg stadium (na 2 tot 3 dagen) wordt afgebroken door de toevoeging van een flinke dosis wijnalcohol. Het resultaat is een zoete, alcoholrijke wijn. Men onderscheidt verschillende categorieën en stijlen volgens de duur en de manier waarop wijnen worden verouderd.

- Ruby is een dieprode, krachtige, jonge en fruitige portwijn met een uitgesproken alcoholtoets. Het is een mengsel (blend) van wijnen die 3 jaar rijping

achter de rug hebben, doorgaans in neutrale, betonnen of stalen tanks. Deze categorie wordt in het noorden van Europa vooral als aperitiefwijn gevalueerd. Hij wordt drinkklaar gebotteld. White port is de witte tegenhanger van ruby.

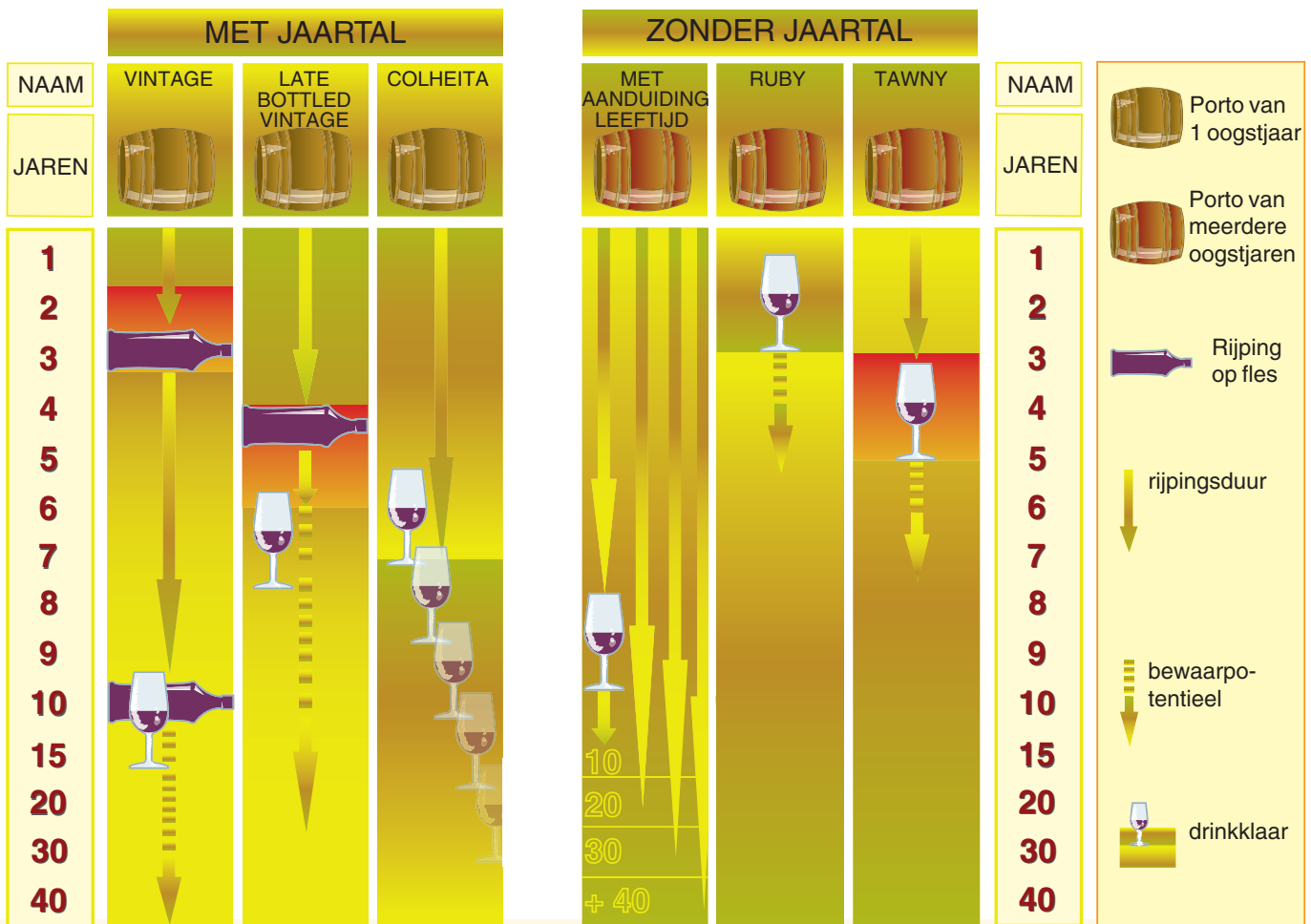
- Tawny is een zeer ruime en heterogene categorie. Theoretisch is het een rode port die minstens 3 tot 5 jaar op houten vat gerijpt heeft en daardoor een lichtere kleur krijgt die neigt naar roodbruin. In de praktijk en om economische redenen wordt het verkleuringsproces vaak een handje geholpen door wat witte port toe te voegen of door de wijn aan

warmte en zuurstof bloot te stellen. Tawny heeft een lichtgeroosterd smaakpatroon met fijne houtnuances en een wat meer ingehouden fruitigheid. Wordt eveneens drinkklaar gebotteld.

- Oudere tawny heeft 6 jaar of langer gerijpt op houten vaten. De kleur wordt mettertijd bleker en de smaak wordt zachter en krijgt een rijker aroma met accenten van geconfijte vruchten, honing, caramel, noten en zelfs chocolade. In deze categorie onderscheidt men tawnies met vermelding van leeftijd (10, 20, 30 of meer dan 40) en met jaaraanduiding (colheita).

- "10 years old" (de wijnen uit deze test) betekent dat het gaat om een mengsel van wijnen uit verschillende oogstjaren, met een gemiddelde houtlagering van 10 jaar. Voor een port van 10 jaar oud, schommelt de leeftijd van de mengwijnen tussen 8 en 15 jaar.

TEST WIJN is een uitgave van Test-Aankoop,
Hollandstraat 13, 1060 Brussel, 02/542 35 55
www.test-aankoop.be.



— Een colheitawijn (b.v. 1993) is een wijn afkomstig uit 1 oogstjaar die minstens 7 jaar op vat gelagerd werd. Het botteljaar moet vermeld worden.

- Vintage port wordt alleen in uitstekende oogstjaren geproduceerd en na een korte houtlagering gebotteld tussen 1 juli van het tweede jaar en 30 juni van het derde jaar. Vanaf dan komt de wijn niet meer in contact met de buitenlucht, tot hij 10 of 20 jaar later ontkurkt wordt. De wijn is inktkleuring en wordt gekenmerkt door kracht, gebalde fruitigheid en een uitzonderlijk lange afdrank.
- Late bottled vintage is een wijn die het midden houdt tussen tawny en vintage: wordt gebotteld na 5 tot 6 jaar rijping.
- Vintage character is een ronduit misleidende term: heeft iets langer op vat gerijpt dan een vintage en daarna op fles. Deze laatste twee categorieën kan u best vergeten: duur en meestal van onbetrouwbare kwaliteit.

Bewaren en serveren

- Ruby, jongere tawnies recht op, koel bewaren, maximum 1 jaar, drinken binnen 1 maand na opening van de fles.

- Oudere tawnies: recht op bewaren, maximum 2 jaar; drinken binnen 2 maanden na opening van de fles
- Vintage: liggend bewaren; best te drinken tussen 5 en 15 jaar, maar kan langer bewaren; uitdrinken binnen 24 uur na ontkurken.
- Hoewel port in ons land vaak als aperitiefwijn gedronken wordt, is het voornamelijk een dessertwijn. Hij doet het goed bij allerlei gebak, taarten (ook met chocolade) en crème brûlée, maar ook bij allerlei kazen, van zachte geitenkaas tot pittige blauwgeaderde kaas.

Op de proefbank

Op basis van een marktonderzoek selecteerden we 24 portwijnen van 10 jaar oud.

De prijzen variëren van € 10,85 tot 33,14. Gewoontegetrouw werden de wijnen aan een labanalyse en een smaakproef onderworpen.

- Alcohol. Het aangekondigde gehalte varieert van 19 tot 20 vol.% en het gemeten gehalte van 19,3 tot 20,3 vol.%. De gemeten afwijkingen blijven binnen redelijke perken.

- Suikergehalte: de wijnen bevatten tussen 99 en 111 g suiker per liter en zijn dus zeer zoet. Het is dus niet alleen een alcoholrijke drank, maar ook een caloriebom: 180 kcal per glas van 10 cl.
- Sorbinezuur: geen enkele wijn bevat sorbinezuur.
- Sulfiet. De gehalten van vrije en totale sulfiet liggen zeer ver onder de wettelijke normen en alle wijnen verdienen dan ook een zeer goede beoordeling.

Eindbalans analyses: alle portwijnen scoren zeer goed.

- Ook voor de smaakproef is de balans positief: niet minder dan 13 van de geproefde wijnen scoren goed tot zeer goed, 11 wijnen scoren redelijk tot goed. Er is geen aantoonbaar verband tussen de prijs en de kwaliteit.

- De prijzen die in de testfiche vermeld worden, zijn richtprijzen. Het is best mogelijk dat u bij een aantal wijnhandelaars of in de grootdistributie een lagere prijs aantreft, vooral in de loop van de feestmaand december. De portwijnen werden aangekocht bij de importeur of distributeur. Wanneer die niet zelf aan particulieren verkoopt staat er achter zijn naam vermeld "geen directe verkoop". U kunt er wel terecht voor informatie over de verkooppunten.



BARROS

€ 14,75

Feys & Van AckerRaamstraat 1, 8000 Brugge
050 / 33 21 98**ANALYSE**

Alcohol op etiket/getest (% vol.)	20	19,7
Suikergehalte (g/l)	107	
Sorbinezuur (mg/l)	0	+
Vrije SO ₂ (mg/l)	6	+
Totale SO ₂ (mg/l)	30	+

EINDOORDEEL**SMAAKPROEF**

heldere amberkleur;
ontwikkelde neus van
gedroogde vruchten; zoete,
zachte smaak met veel finesse;
zeer lange afdronk met verfijnde
nootaroma's



2003 - 2004

**ANDRESEN**

€ 15,04

Nogueira & CoJetse steenweg 380-382, 1080 Brussel
02 / 425 23 83**ANALYSE**

Alcohol op etiket/getest (% vol.)	20	19,7
Suikergehalte (g/l)	104	
Sorbinezuur (mg/l)	0	+
Vrije SO ₂ (mg/l)	5	+
Totale SO ₂ (mg/l)	30	+

EINDOORDEEL**SMAAKPROEF**

heldere, donkere amberkleur;
goed ontwikkelde neus van
gedroogde vruchten; halfzoete,
verfijnde smaak met mooie
zuren in de achtergrond; zeer
lange, nootachtige afdronk;
klasseport



2003 - 2004

**DELAFORCE**

€ 15,60

Le Palais du VinOnze-Lieve-Vrouw-van-Vaakstraat 38-40, 1000 Brussel
02 / 512 47 77**ANALYSE**

Alcohol op etiket/getest (% vol.)	20	19,5
Suikergehalte (g/l)	104	
Sorbinezuur (mg/l)	0	+
Vrije SO ₂ (mg/l)	8	+
Totale SO ₂ (mg/l)	28	+

EINDOORDEEL**SMAAKPROEF**

donkere amberkleur;
expressieve neus van geconfitte
vruchten met een subtiele
houttoets; volle, zoete smaak
met fijne zuren in de ondertoon;
lange verfijnde afdronk met
subtiele nootaroma; pure klasse



2003 - 2004

**WARRE'S OTIMA**

€ 10,85 (50 cl)

DelhaizeOsseghemstraat 53, 1080 Brussel
02 / 412 21 11**ANALYSE**

Alcohol op etiket/getest (% vol.)	20	19,9
Suikergehalte (g/l)	105	
Sorbinezuur (mg/l)	0	+
Vrije SO ₂ (mg/l)	6	+
Totale SO ₂ (mg/l)	36	+

EINDOORDEEL**SMAAKPROEF**

heldere, donkere amberkleur;
fijne neus van gedroogde
vruchten en noten; zachte en
volle, zoete smaak; verfijnde
afdronk met notenaroma's



2003 - 2004

www.delhaize.be

OFFLEY

€ 16,50

Bacardi-Martini (geen directe verkoop)

Vandenboogaerdestraat 108, 1080 Brussel
02 / 423 48 11

ANALYSE

Alcohol op etiket/getest (% vol.)	20	19,9
Suikergehalte (g/l)	108	
Sorbinezuur (mg/l)	0	+
Vrije SO ₂ (mg/l)	8	+
Totale SO ₂ (mg/l)	24	+

EINDOORDEEL

SMAAKPROEF

opvallend donkere, bruinrode kleur; expressieve fruitneus; zachte, zoete smaak met veel frisheid op de achtergrond; lange, verfijnde, nootachtige afdrank

2003 - 2004



KROHN

€ 18,70

Despert

Schulstraat 18-20, 2018 Antwerpen
03 / 238 05 84

ANALYSE

Alcohol op etiket/getest (% vol.)	20	20,0
Suikergehalte (g/l)	104	
Sorbinezuur (mg/l)	0	+
Vrije SO ₂ (mg/l)	9	+
Totale SO ₂ (mg/l)	30	+

EINDOORDEEL

SMAAKPROEF

heldere, donkere amberkleur; goed ontwikkelde neus van gedroogde vruchten; verfijnde, ronde en zoete smaak; zeer lange afdrank met fijne nootaroma's

2003 - 2004



NIEPOORT

€ 33,14

Bleuzé Interwine

Golden Hopestraat 35, 1620 Drogenbos
02 / 331 15 00

ANALYSE

Alcohol op etiket/getest (% vol.)	20	20,0
Suikergehalte (g/l)	105	
Sorbinezuur (mg/l)	0	+
Vrije SO ₂ (mg/l)	6	+
Totale SO ₂ (mg/l)	32	+

EINDOORDEEL

SMAAKPROEF

heldere, donkere amberkleur; volle, zachte neus van gedroogde vruchten; zijdezachte mediumzoete smaak met veel fruit; zeer lange afdrank met fijne nootaroma's

2003 - 2004



ROMARIZ

€ 15,98

Magnus Kwaliteitswijnen

Bisschoppenhoflaan 575, 2100 Deurne
03 / 326 55 33

ANALYSE

Alcohol op etiket/getest (% vol.)	20	19,3
Suikergehalte (g/l)	100	
Sorbinezuur (mg/l)	0	+
Vrije SO ₂ (mg/l)	8	+
Totale SO ₂ (mg/l)	26	+

EINDOORDEEL

SMAAKPROEF

heldere amberkleur; goed ontwikkelde fruitneus; zachte, volle smaak met veel finesse; lange, nootachtige afdrank

2003 - 2004



COCKBURN'S

€ 17,65

Allied Domecq (geen directe verkoop)

Generaal Belliardstraat 9, 2000 Antwerpen
03 / 286 87 30

ANALYSE

Alcohol op etiket/getest (% vol.)	20	20,2
Suikergehalte (g/l)	108	
Sorbinezuur (mg/l)	0	+
Vrije SO ₂ (mg/l)	7	+
Totale SO ₂ (mg/l)	30	+

EINDOORDEEL

++

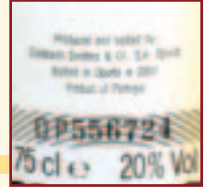
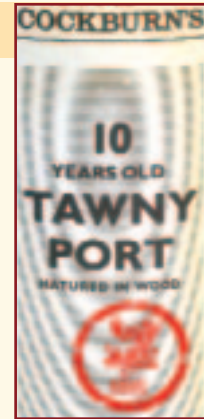
SMAAKPROEF

++

heldere, donkere amberkleur;
fruitige en frisse neus met lichte
alcoholtoets; volle, zachte en
zoete smaak met karakter; fijne
afdronk met nootaccenten



2003 - 2004

www.allieddomecq.com


SOUZA

€ 17,83

Portubel Trading

Gallaitstraat 110, 1030 Brussel
02 / 216 16 20

ANALYSE

Alcohol op etiket/getest (% vol.)	20	19,8
Suikergehalte (g/l)	107	
Sorbinezuur (mg/l)	0	+
Vrije SO ₂ (mg/l)	6	+
Totale SO ₂ (mg/l)	26	+

EINDOORDEEL

++

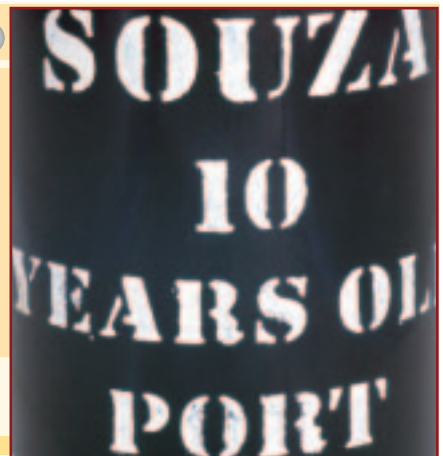
SMAAKPROEF

++

lichte, heldere amberkleur;
eerder discrete maar verfijnde
neus met geconfijte vruchten;
zeer zoete smaak met fijne
nootaroma's; lange, zachte
afdronk



2003 - 2004



MARTINEZ

€ 18,50

Allwines (geen directe verkoop)

Koebrugstraat 19, 9190 Klein-Sinaai
09 / 346 58 85

ANALYSE

Alcohol op etiket/getest (% vol.)	20	20,0
Suikergehalte (g/l)	107	
Sorbinezuur (mg/l)	0	+
Vrije SO ₂ (mg/l)	7	+
Totale SO ₂ (mg/l)	40	+

EINDOORDEEL

++

SMAAKPROEF

++

heldere, donkere amberkleur;
eerder gesloten neus met
fruitige accenten; zoete, volle
smaak met finesse; mooie,
zachte afdronk



2003 - 2004



FONSECA

€ 20,34

Cinoco (geen directe verkoop)

P. Van Humbeekstraat 5, 1180 Brussel
02 / 410 47 47

ANALYSE

Alcohol op etiket/getest (% vol.)	20	19,7
Suikergehalte (g/l)	108	
Sorbinezuur (mg/l)	0	+
Vrije SO ₂ (mg/l)	8	+
Totale SO ₂ (mg/l)	30	+

EINDOORDEEL

++

SMAAKPROEF

++

heldere, lichtbruine kleur; volle
neus van gedroogde vruchten
met een lichte houttoets; volle
en zoete, zachte smaak met
finesse; frisse afdronk



2003 - 2004

www.cinoco.com


RAMOS PINTO

€ 26,00

De Coninck Wine & Spirit

chaussée de Bruxelles 37, 1410 Waterloo
02 / 353 07 65

ANALYSE

Alcohol op etiket/getest (% vol.)	19,5	19,5
Suikergehalte (g/l)	105	
Sorbinezuur (mg/l)	0	+
Vrije SO ₂ (mg/l)	7	+
Totale SO ₂ (mg/l)	25	+

EINDOORDEEL

+/+

SMAAKPROEF

+/+

heldere, zeer donkere amberkleur; expressieve, fruitige neus met een fijne vanilletoets; zoete, zijdezachte smaak met veel frisheid; lange afdrank



2003 - 2004

www.deconinckwine.be



AGUILAR

€ 10,85

Delhaize

Osseghemstraat 53, 1180 Brussel
02 / 412 21 11

ANALYSE

Alcohol op etiket/getest (% vol.)	20	19,8
Suikergehalte (g/l)	105	
Sorbinezuur (mg/l)	0	+
Vrije SO ₂ (mg/l)	6	+
Totale SO ₂ (mg/l)	38	+

EINDOORDEEL

+

SMAAKPROEF

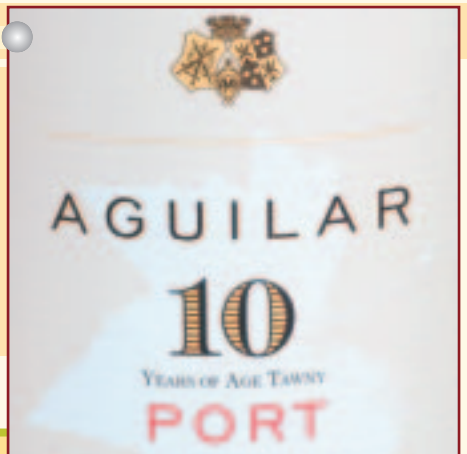
+

heldere, donkere amberkleur; ontwikkelde neus met geconfinje vruchten; volle, zoete smaak en mooie, middellange afdrank



2003 - 2004

www.delhaize.be



AMURO

€ 10,99

Colruyt

Steenweg naar Edingen 196, 1500 Halle
02 / 360 10 40

ANALYSE

Alcohol op etiket/getest (% vol.)	20	19,9
Suikergehalte (g/l)	107	
Sorbinezuur (mg/l)	0	+
Vrije SO ₂ (mg/l)	8	+
Totale SO ₂ (mg/l)	24	+

EINDOORDEEL

+

SMAAKPROEF

+

heldere, donkere amberkleur; goed ontwikkelde neus met gedroogde vruchten; volle, mediumzoete smaak; redelijke afdrank



2003 - 2004

www.colruyt.be



ROZÈS

€ 14,00

Histoire de Vin (geen direct verkoop)

avenue Blondin 76, 4000 Liège
04 / 252 65 56

ANALYSE

Alcohol op etiket/getest (% vol.)	20	20,3
Suikergehalte (g/l)	111	
Sorbinezuur (mg/l)	0	+
Vrije SO ₂ (mg/l)	7	+
Totale SO ₂ (mg/l)	32	+

EINDOORDEEL

+

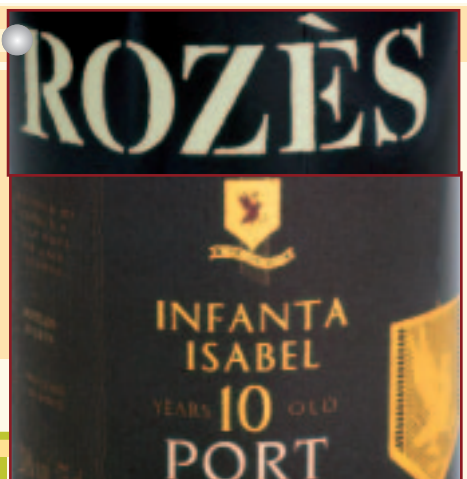
SMAAKPROEF

+

heldere, donkere amberkleur; eerder discrete neus met geconfinje vruchten; ronde, halfzoete smaak; mooie, fruitige afdrank



2003 - 2004



TAYLOR'S

€ 17,36

Cinoco (geen directe verkoop)

P. Van Humbeekstraat 5, 1080 Brussel
02 / 410 54 55

ANALYSE

Alcohol op etiket/getest (% vol.)	20	19,9
Suikergehalte (g/l)	104	
Sorbinezuur (mg/l)	0	+
Vrije SO ₂ (mg/l)	6	+
Totale SO ₂ (mg/l)	25	+

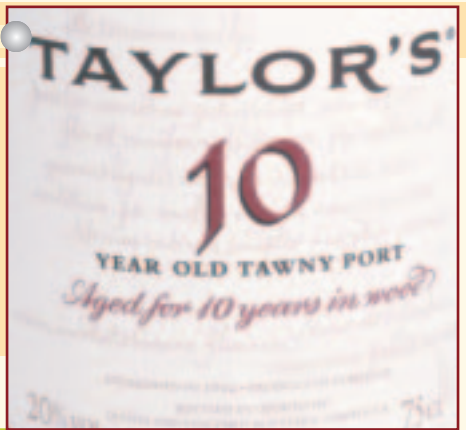
EINDOORDEEL

SMAAKPROEF

+

heldere, donkere amberkleur;
neus van geconifice vruchten en
caramel; halfzoete, volle en
zachte smaak met wat finesse;
redelijke afdronk

2003 - 2004

www.cinoco.com

PORTAL

€ 23,60

Ad Bibendum

Paul Michielsstraat 71, 1090 Brussel
02 / 420 94 46

ANALYSE

Alcohol op etiket/getest (% vol.)	19	19,3
Suikergehalte (g/l)	104	
Sorbinezuur (mg/l)	0	+
Vrije SO ₂ (mg/l)	5	+
Totale SO ₂ (mg/l)	28	+

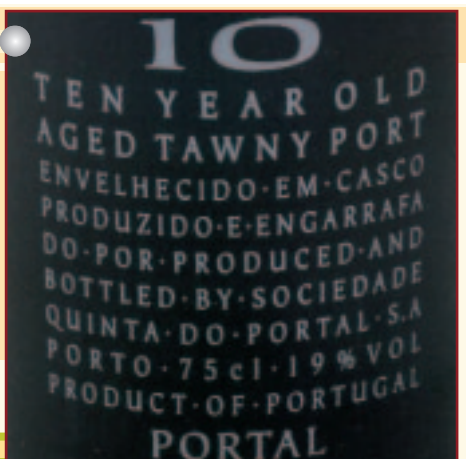
EINDOORDEEL

SMAAKPROEF

+

heldere, halfdonkere
amberkleur; fruitneus met een
subtiële houttoets; zoete en
zachte, volle smaak; mooie
afdronk

2003 - 2004

www.adbibendum.be

CÁLEM

€ 29,50

Le Cellier des Vins de Propriété

Steenweg op Waterloo 1469, 1180 Brussel
02 / 374 85 33

ANALYSE

Alcohol op etiket/getest (% vol.)	20	20,0
Suikergehalte (g/l)	104	
Sorbinezuur (mg/l)	0	+
Vrije SO ₂ (mg/l)	7	+
Totale SO ₂ (mg/l)	20	+

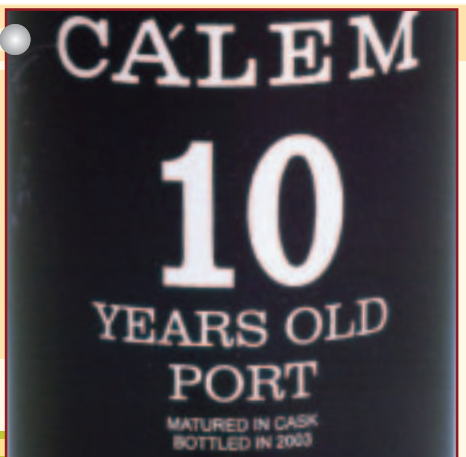
EINDOORDEEL

SMAAKPROEF

+

heldere, donkere amberkleur;
verfijnde neus van gedroogde
vruchten; zoete, ronde smaak;
mooie afdronk

2003 - 2004



DOW'S

€ 11,55

Carrefour Belgium

Olympiadelaan 20, 1140 Brussel
02 / 729 21 11

ANALYSE

Alcohol op etiket/getest (% vol.)	20	19,7
Suikergehalte (g/l)	99	
Sorbinezuur (mg/l)	0	+
Vrije SO ₂ (mg/l)	6	+
Totale SO ₂ (mg/l)	34	+

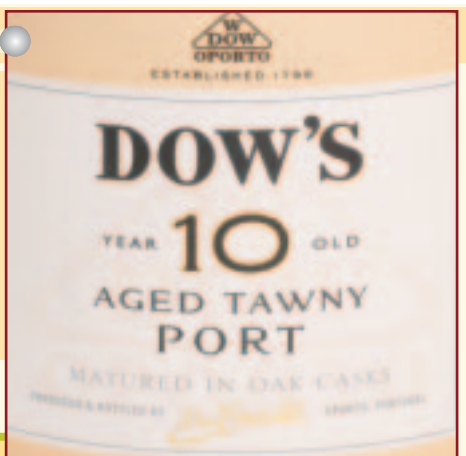
EINDOORDEEL

SMAAKPROEF

+□

heldere, donkere amberkleur;
vrij discrete neus met
houtaccenten; zoete, kruidige
smaak; correcte afdronk met
een lichte alcoholtoets

2003 - 2004

www.hypercarrefour.be

NOVAL

€ 17,50

Cordonnier (geen directe verkoop)

Kolonel Daumerielaan 17, 1150 Brussel
02 / 770 29 18

ANALYSE

Alcohol op etiket/getest (% vol.)	20	19,4
Suikergehalte (g/l)	100	
Sorbinezuur (mg/l)	0	+
Vrije SO ₂ (mg/l)	7	+
Totale SO ₂ (mg/l)	26	+

EINDOORDEEL

SMAAKPROEF

+□

heldere amberkleur; nogal gesloten, fruitige neus; zoete smaak zonder veel finesse; correcte afdrank met een houttoets

2003 - 2004



GRAHAM'S

€ 17,97

A.F. Mampaey & Cie

A. Gossetlaan 21, 1702 Groot-Bijgaarden
02 / 466 58 58

ANALYSE

Alcohol op etiket/getest (% vol.)	20	20,1
Suikergehalte (g/l)	107	
Sorbinezuur (mg/l)	0	+
Vrije SO ₂ (mg/l)	7	+
Totale SO ₂ (mg/l)	28	+

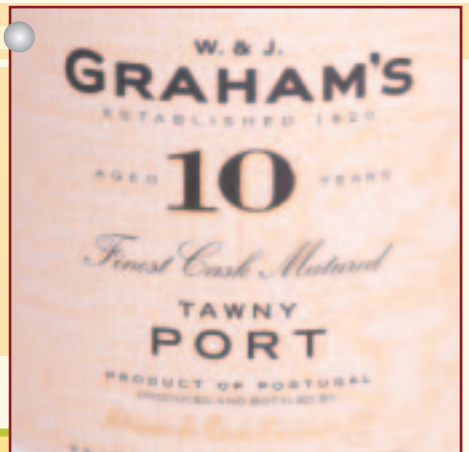
EINDOORDEEL

SMAAKPROEF

+□

heldere, opvallend donkere kleur; lichte neus, gedomineerd door alcohol; halfzoete, nogal scherpe smaak en redelijk korte afdrank

2003 - 2004



BURMESTER

€ 20,88

Vermeiren (geen directe verkoop)

Gelaarsde Katplein 7, 1180 Brussel
02 / 379 23 35

ANALYSE

Alcohol op etiket/getest (% vol.)	20	19,9
Suikergehalte (g/l)	109	
Sorbinezuur (mg/l)	0	+
Vrije SO ₂ (mg/l)	6	+
Totale SO ₂ (mg/l)	26	+

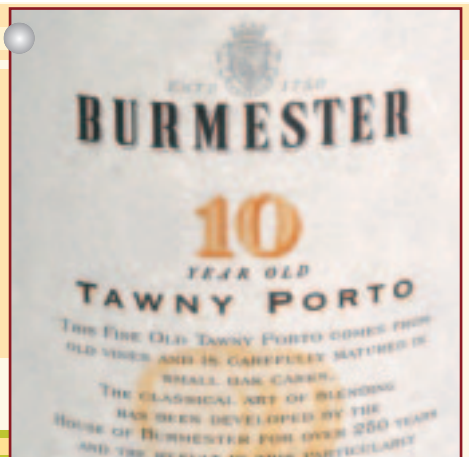
EINDOORDEEL

SMAAKPROEF

+□

donkere amberkleur; moie caramelneus; zoete, evenwichtige smaak en correcte afdrank

2003 - 2004



ROYAL OPORTO

€ 15,50

Bruggeman (geen directe verkoop)

Wiedauwkaai 56, 9000 Gent
09 / 253 51 51

ANALYSE

Alcohol op etiket/getest (% vol.)	20	20
Suikergehalte (g/l)	101	
Sorbinezuur (mg/l)	0	+
Vrije SO ₂ (mg/l)	7	+
Totale SO ₂ (mg/l)	28	+

EINDOORDEEL

SMAAKPROEF

□

heldere, lichte amberkleur; lichte neus gedomineerd door hout; zoete smaak zonder finesse; korte afdrank met bittertoets

2003 - 2004

