



## MARQUÊS DA VINHA BAIRRADA – PORTUGAL

**ROOD 25cl Art.nr. 3455**  
**WIT 25cl Art.nr. 3026**

De wijnbouw van Portugal bedraagt ongeveer 250.000 hectare. Portugal heeft het grootste aantal druivenrassen ter wereld. Ze bezitten wel 500 druivenrassen. Sinds de zeventiende eeuw heeft Portugal een exporttopper met de beroemde portwijnen. De traditionele wijnbouw lag eigenlijk stil. Nu heeft de jongere generatie zeer goede wijnen ontwikkeld, die al lang niet meer onder doen aan de wijnen van de grote buurman Spanje.

Het is onmogelijk te zeggen uit welke periode de Portugese druiven werden omgezet in wijn. Waarschijnlijk meer dan 5.000 jaar voor Christus. Zelfs tijdens de Moorse bezetting toen het verbod ervan werd geëist door de Koran, weten we dat wijn werd gemaakt op een klooster in Lourvão. Uit nieuwere gegevens blijkt dat er wijn werd geëxporteerd naar

Engeland in het begin van de twaalfde eeuw. In 1353 tekenden Portugal en Engeland een verdrag waardoor Portugese vissers voor de Engels kust mochten vissen om de Portugese handel te stimuleren. De handel in wijn werd zo intens dat een Britse vice-consul werd benoemd in de stad Viana do Castelo om belangen te vertegenwoordigen van de Britten. Na de aansluiting van Portugal tot de EU, kwam de wettelijk AC tot stand. Deze tafelwijn uit het Bairrada gebied is een blend van diverse Portugese druivenrassen zoals o.a. Baga, Jaen, Castelão en Touriga-Nacional. De bodem bestaat hoofdzakelijk uit zand, klei en leem zand. Het klimaat wordt gekenmerkt als "Mediterrane - Atlantic". De winters zijn koud, terwijl de zomers mild zijn. Het gistings proces vindt plaats in Inox vaten.



## GARGANEGA-SECCO DEL VENETO VINO FRIZZANTE – ZUCCOTTI – ITALIË

**20cl Art.nr. 7007**

In steeds meer horecagelegenheden staat Prosecco op de kaart als betaalbaar alternatief voor champagne. De samenstelling en kwaliteit van Prosecco variëren enorm. Prosecco is een ongekend succes. Prosecco is genoemd naar de naam van de inheemse druif waarvan deze wijn wordt gemaakt. De Prosecco-druif is alleen aangeplant in de provincie Veneto in Italië. Hier worden er, vaak zachte, mousserende wijnen van gemaakt, die meestal droog en soms halfdroog zijn. De wijnen worden aangeduid als: Prosecco frizzante of Prosecco spumante. Bij spumante is de wijn onderworpen aan een tweede gisting, terwijl voor een frizzante koolzuur aan de wijn wordt toegevoegd. Frizzante is vaak goedkoper, mede omdat spumante een duurdere productie methode is

en in Nederland een extra hoog alcoholaccijns kent van € 1,81 per fles, te vergelijken met dat van champagne en cava. Gemiddeld heeft een prosecco een alcoholgehalte van 10-11%. De streek Veneto is met een productie van zo'n 850 miljoen liter per jaar een van de belangrijkste wijnprovincies van Italië. Zucotti Garganega-Prosecco is een zacht bruisende droge wijn uit Veneto, die geproduceerd is uit Prosecco en Garganega druiven en gemaakt volgens de methode cuve close. Deze methode houdt in dat de tweede gisting in een gesloten tank plaats vindt, waarbij het door die gisting geproduceerde koolzuurgas gaat oplossen in de wijn. Door het grote volume van de tank, verloopt deze tweede gisting sneller dan bij champagne het geval is. De fijne mousse, bloemige geur en zuivere smaak, maken het geheel een aangenaam verfrissend gezelschap. Deze Italiaanse bestseller is de ultieme partner als aperitief, op een zonnig terras of bij de maaltijd.



## MARINA – ESPUMANTE SILVER – SEMI-SWEET – SPANJE

**20cl Art.nr. 2014**

Kristalheldere mousserende witte wijn die in een aaneenschakeling van zeer fijne parels de kroon op deze heerlijke wijn vormen. De wijn is voor 100% geproduceerd uit geurige Moscatel de Alejandria druiven. Hierbij wordt de méthode charmat toegepast. Méthode Charmat is door de Fransman Eugène Charmat in 1910 uitgevonden en behelst een tweede gisting van de wijn die niet plaatsvindt op de fles maar in het roestvrij stalen vat. Zo kan op relatief goedkope wijze de wijn mousserend worden gemaakt. Als de tweede gisting is afgelopen wordt de dan mousserende wijn onder druk gebotteld. Op geen enkel

moment is er contact met de buitenlucht. Het alcohol percentage bedraagt slechts 7% zodat er zonder probleem een glas meer gedronken kan worden dan wijnen met een hoger alcohol percentage. Het natuurlijk restsuiker gehalte bedraagt 65-70 g/l. Marina Espumante heeft een krachtige indrukwekkende neus, fijn en elegant met een kenmerkende expressie van citrus vruchten en tropisch fruit. Aanbevolen serveer temperatuur tussen 3°-5°.

Bij feestelijke gelegenheden, als aperitief of bij desserts. Door de mooie opvallende zilveren uitmonstering heeft Marina Espumante zeker de potentie om iemand een heerlijke verrassing te bezorgen.

In z'n korte bestaan zijn er al diverse medailles gewonnen: Premios Zarcillo Medalla de Plata

Sub 30 : Medalla de Oro

Challenge Internacional du Vin Medalla de Plata



## MARINA ESPUMANTE PINK – SEMI-SWEET – SPANJE

**20cl Art.nr. 2815**

Het is een bijzondere mousserende wijn, uniek, zonder vergelijking. De wijngaarden met Monastrell druiven waarvan deze verrukkelijke wijn is gemaakt liggen vlak aan zee bij Alicante.

Terroir: Diepe, vruchtbare en kalkrijke grond. De grond reflecteert licht en vergemakkelijkt de rijping van de druiven, samen met de Middellandse Zee. Natuurlijke fermentatie die wordt gevolgd door Charmat methode. De tweede gisting vindt plaats in grote gesloten drukbestendige, roestvrij stalen tanks. De temperatuur wordt constant laag gehouden want de kwaliteit van het schuim is beter als de tweede gisting traag verloopt. Als de druk opgelopen is tot 5 à 6

bar wordt de tank gekoeld tot – 5°C. om de gisting stop te zetten. Zo kan men ook het gewenste suikergehalte behouden zonder toevoeging van likeur. Na enkele dagen rust hij lage temperatuur, filtert en bottelt men onder stabiele druk. Een heerlijke wijn als aperitief, bij rijst, kip en desserts. Deze wijn valt op door zijn frisse fruitigheid met geuren van bloemen. Natuurlijk restsuiker: 55-65 g/l.