



WINE & SPIRITS



PORTUGAL

Bezoek Cálem Porto

In dit boekje hebben we alle informatie voor u op een rijtje gezet zoals wat algemene informatie over Cálem Porto, productinformatie en informatie over de stad Porto.

Wine & Spirits wenst u alvast veel plezier!



Algemene informatie Cálem Porto

Cálem Porto is in 1859 opgericht door António Alves Cálem. Het bedrijf heeft altijd veel tijd en energie gestoken in de productie van kwalitatieve Port. Dit heeft geresulteerd in een hoge waardering door de markt en diverse internationale onderscheidingen. Cálem Porto is dan ook dé meest verkochte port in Portugal. Het bedrijf is onderdeel van de Sogevinus Groep, waaronder ook Kopke, Burmester, Barros, Gilberts en Dacosta Porto vallen. Naast Port, voert de Sogevinus Groep ook wijnen uit de Douro genaamd Curva.

Van Douro tot Gaia

Cálem wil de beste kwaliteit druiven voor het maken van haar Port, dit betekent dat deze grotendeels afkomstig zijn uit de gebieden Cima Corgo en de Douro Superior die ook wel bekend staan als de "Port Wine Cathedral". Het is dan ook dit gebied waar men de meest bekende wijngaarden, ofwel: quinta's vindt. De wijngaard van Cálem, de Quinta do Arnozelo, valt hier eveneens onder.



Afbeelding: Quinta do Arnozelo

Het vinificatiecentrum bevindt zich in São Martinho da Anta. De modernste technieken van wijnmaken in combinatie met het hoge niveau van kennis en ervaring van de wijnmakers, resulteert hierdoor in top Port wijnen.

Na de vinificatie in de Douro vindt het ouderen van Cálem Port plaats in eiken vaten in de schitterende kelders van Vila Nova de Gaia die u tijdens deze reis zult zien. De donkere en koele kelders bieden een optimale omgeving voor het ouderen van de Port. Het is dan ook in deze kelders waar Cálem ruim 130.000 bezoekers per jaar ontvangt voor rondleidingen en proeverijen.

Kwaliteit sinds 1859

Cálem Porto heeft zich ontwikkeld tot één van de bekendste en geliefdste Porthuizen. Als marktleider in Portugal is er geen winkel te vinden die geen Cálem Porto verkoopt. Met de bekende range Velhotes/Old Friends in de varianten Ruby, Tawny en White, kent praktisch iedere Portugese familie de naam Cálem.

De huidige markt

Cálem verkocht in 2003 meer dan 3,5 miljoen flessen Port, en heeft meer dan 10,5 miljoen flessen in voorraad. Volgens de wet mogen Port huizen slechts 1/3 van de totale voorraad verkopen. Dit is noodzakelijk aangezien Port dient te ouderen.

Alhoewel Portugal zelf de grootste afzetmarkt is voor Cálem, is export altijd van groot belang geweest. Dit komt ook naar voren in het logo van Cálem. Het zeilschip in het logo behoorde tot de eigen vloot van het Porthuis. Tegenwoordig vindt men Cálem in meer dan 30 landen; vooral in West Europa en Noord Amerika, maar ook in gebieden als Brazilië, Puerto Rico, Oost Europa en Nieuw Zeeland.



Productinformatie Cálem Porto:

Cálem Porto Fine Ruby (art.nr. 83007)



Technische gegevens / Proefnotitie :

Fine Ruby is een jonge en energieke Port die is gemaakt van een blend van diverse recente oogsten. De authentieke fruitsmaak is gehandhaafd door een korte tijd op fust gelegen te hebben. Dit waarborgt een diepe robijnrode/paarse kleur en een bouquet van rode bessen.

Drinkadvies :

Aan te bevelen als aperitief en tevens een perfecte begeleider bij gedroogd en vers rood fruit evenals bij patégerechten. Ideaal bij milde kaassoorten en desserts.

Serveeradvies :

Bij 14 - 16 °C graden.

Cálem Porto Fine Tawny (art.nr. 83012)

Technische gegevens / Proefnotitie :

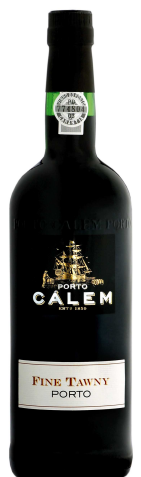
Fine Tawny is de meest populaire Port van Portugal. Opvoeding in eikenhouten vaten in de koele kelders gedurende 3-4 jaar. De Port heeft een schitterende koper kleur. Het bouquet bestaat uit noten en zachte fruittonen met een zweem van hout.

Drinkadvies :

Serveren met koude fruitsalade, chocoladecake of roomkaas.

Serveeradvies :

Bij 18 - 20 °C graden.





Cálem Porto Fine White (art.nr. 83002)

Technische gegevens / Proefnotitie :

Fine White is een verfrissende witte Port, gemaakt van meerdere oogsten. De geur is bloemig en elegant. De kleur is goudachtig wat is ontstaan door de 3 jarige opvoeding.

Drinkadvies :

Een perfect gekoeld aperitief of als begeleider bij lichte desserts.

Serveeradvies :

Bij 8 - 10 °C graden.

Cálem Porto White & Dry (art.nr. 83015)

Technische gegevens / Proefnotitie :

Cálem White & Dry heeft een licht gouden kleur en heeft een licht notenachtig bouquet. Dit is de droogste witte Port uit de range van Cálem.

Drinkadvies :

Serveer gekoeld als aperitief, heerlijk met olijven en amandelen op een hete zomerdag. Typisch Portugees: als longdrink met tonic, ijs en citroen

Serveeradvies :

Bij 8 - 10 °C graden.



Cálem Porto Lagrima (art.nr. 83018)

Proefnotitie :

Cálem Lágrima betekent "tranen" in het Portugees, wat refereert aan de tranen die zich vormen aan de binnenkant van het glas. De diep gouden kleur en het aroma van rozijnen typeert de zoetste witte port van Cálem.

Drinkadvies :

Gekoeld een ideale combinatie met licht desserts.

Serveeradvies :

Bij 8 - 10 °C graden.

Cálem Porto Late Bottled Vintage (art.nr. 83077)

Technische gegevens / Proefnotitie :

Cálem Late Bottled Vintages worden geproduceerd van één enkele oogst. Voorbeelden zijn 1994, 1997 en 2000. Ze ouderen 4 tot 6 jaar op eikenhouten vaten. LBV hebben het karakter van een Vintage Port, te weten een diep robijnrode kleur, uitgebalanceerd en een rijk aroma van bosvruchten. LBV hoeven niet voor langere tijd op fles te ouderen en decanteren is niet nodig.

Drinkadvies :

Te serveren bij geroosterd of gerookt vlees, sterke kazen of gedroogd fruit.

Serveeradvies :

Bij 18 - 20 °C graden.



Cálem Porto Vintage (2002 art.nr. 83080 // 2003 art.nr. 83082)

Technische gegevens / Proefnotitie :

Deze port wordt geproduceerd van één enkele exceptioneel goede oogst. Na twee jaar op eikenhouten vaten, wordt de port gebotteld in de kelders van Vila Nova de Gaia. Op fles wordt de port horizontaal en donker bewaard, met het jaar mooier. Het karakter van de port zal gedurende de jaren veranderen. In het algemeen wordt geadviseerd Vintage Port te drinken na een leeftijd van min. 8 jaar, een Vintage Port kan echter makkelijk 50 jaar oud worden. Jonge Vintage Ports hebben een intense smaak en een diepe inktachtige paarse kleur. De aroma's van bosvruchten zorgen samen met de stevige tannine voor een mooie balans. Bij het ouderen worden de smaken minder intens, meer elegant, complex en zacht qua kleur, aroma's en structuur.

Drinkadvies :

Bij Vintage Port vormt zich residu. De fles dient voor het serveren ruim enkele uren rechtop geplaatst te worden voordat deze voorzichtig wordt gedecanteerd. Serveer aan het eind van de maaltijd met sterke kazen.

Serveeradvies :

Bij 18 - 20 °C graden.



Cálem Porto Special Reserve Tawny (art.nr. 83021)

Technische gegevens / Proefnotitie :

Cálem Reserve Tawny rijpt gedurende een minimum van 7 jaar. De port heeft een diepe tanige kleur, een bouquet van rijpe zwarte bessen, gedroogde vijgen en honing.

Drinkadvies :

Heerlijk met fruitcake en desserts.

Serveeradvies :

Bij 18 - 20 °C graden.



Cálem Porto Colheita (1990 art.nr. 83040)

Technische gegevens / Proefnotitie :

Cálem Colheita's zijn Tawny Ports gedateerd uit een individueel oogstjaar zoals 1988, 1989, 1990 en 1991. Elk jaar heeft zijn eigen, specifieke karakter dat zich verder zal ontwikkelen afhankelijk van de tijd op hout. De rijping vindt gedurende minimaal 8 jaar plaats op eikenhouten vaten, maar vaak nog langer. De port heeft een tanige kleur, een fluwelen textuur en een zacht bouquet van vanille, honing en gedroogd fruit.

Drinkadvies :

Deze port hoeft niet eerst gedecanteerd te worden. Te serveren bij bijv. fruitcake of desserts.

Serveeradvies :

Bij 18 - 20 °C graden.



Cálem Porto 10, 20, 30 & 40 Years Old

Cálem Porto Aged Tawny

Een van de bekendste blended ports is de aged tawny. De leeftijd wordt in het Engels op het etiket vermeld als 10, 20, 30 of 40 years old. Deze blends hebben dan gemiddeld de leeftijd die op het etiket staat. Aged tawny behoort tot de moeilijkste ports om te maken. Hij wordt samengesteld van ports uit verschillende oogstjaren en pas na jarenlange vatrijping geblend en gebotteld. Het begint met een selectie van wijnen na iedere oogst. Deze worden op vat gebracht en vervolgens telkens geproefd en uiteindelijk tot een perfecte port geblend.

10 Years Old (art.nr. 83028)

Deze port is tawny van kleur en heeft een zacht, elegant bouquet. In de smaak zijn tonen van vanille en kruiden goed te herkennen.

Drinkadvies: Ideaal om zo te genieten of gekoeld bij chocolade desserts.



20 Years Old (art.nr. 83030)

Tawny van kleur. Deze port is vol en zacht van smaak.

De vele heerlijke tonen van honing en specerijen voeren hier het smaakpallet aan.

Drinkadvies: Ideaal bij diverse kaassoorten zoals cheddar en camembert.



30 Years Old (art.nr. 83032)

De kleur is tawny. Deze port heeft veel kenmerken van pure chocolade en een kruidige neus met een volle smaak waar lang van genoten kan worden.

Drinkadvies: Ideaal bij zoete desserts en kaas.



40 Years Old (art.nr. 83034)

Ook hier is de kleur tawny. Geprononceerde port met vele terugkerende smaken.

Chocolade, kruidnagel, specerijen, honing, vanille;

er zijn vele smaken in deze complexe port verpakt.

Drinkadvies: Ideaal als after port. Heerlijk bij harde kaassoorten.



Cálem Porto Vintage Port :

Vintage port is voor velen het summum op portgebied en wordt alleen gemaakt in een bijzonder goed oogstjaar. Vintage ports rijpen op fles, in tegenstelling tot de overige soorten. Vintages hebben een buitengewoon krachtige en rijke geur en een stevige smaak: fruitig, rijk en krachtig. Geur en smaak zijn bij vintages niet hetzelfde, zij worden echter allen gekenmerkt door een onvoorstelbare diepgang en complexiteit in boeket en smaak. Hij kan lang bewaard worden, soms wel tientallen jaren, maar een vintage port kan ook heel jong gedronken worden zoals tussen de 3 en 6 jaar na de oogst. De port is dan extreem krachtig en fruitig.

Van de gehele portproductie is hooguit 2 à 5% geschikt om tot een vintage uit te groeien. In lang niet ieder jaar wordt er een vintage uitgeroepen. Gemiddeld gebeurt dit eens in de 3 jaar. Voorbeelden van goede vintage jaren zijn 1994, 1997, 2000 en 2011. Vintage port moet altijd door het Portinstituut gekeurd worden. Als de wijn goed genoeg wordt bevonden, mag de producent tussen het 2e jaar en 3e jaar de port bottelen. Dat gebeurt zonder de wijn te filteren zoals bij andere ports wel gebeurt. Omdat vintage port ongefilterd in de fles gaat, zal de wijn zich daar verder ontwikkelen en ook depot vormen.



Cálem Porto Late Bottled Vintage (LBV)

LBV wijnen blijven langer op vat dan Vintage Ports, maar zijn wel ports van één oogstjaar. LBV's worden gebotteld tussen het 4e en 6e jaar na de oogst. LBV is een officiële en gecontroleerde aanduiding. Net als bij Colheita moet bij LBV het oogstjaar én het jaar van botteling op het etiket vermeld staan. LBV's zijn volle en krachtige ports die bij botteling op dronk zijn. Ze kunnen weliswaar enkele jaren op fles bewaard worden, maar zullen niet in kwaliteit toenemen.

Cálem Porto Colheita

Het woord Colheita betekent oogstjaar en het gaat hierbij dan ook om port van één (goed) oogstjaar. Na min. 7 jaar vatrijping legt de producent zijn wijn voor aan het Portinstituut. Als goedkeuring verleend wordt, mag de port verkocht worden met vermelding van het oogstjaar én het jaar van botteling. Colheita's worden gezien als hoge kwaliteit tawny's, ze hebben dan ook de specifieke lichte kleur van een tawny door de lange vatrijping.



Porto

Porto is de op één na grootste stad van Portugal. De havenstad wordt ook wel *Oporto* genoemd en heeft meer dan 280.000 inwoners. De hele agglomeratie rondom Porto telt in totaal bijna 2 miljoen inwoners. Porto staat wereldwijd bekend om haar Port en voetbalclub FC Porto. Het is een dynamische stad met een levendige atmosfeer vol met leuke festiviteiten en culturele bezienswaardigheden. Het is niet voor niets dat Porto zich in 2001 de culturele hoofdstad van Europa mocht noemen.



Porto heeft een mediterraan klimaat wat neerkomt op warme zomers en milde winters. Door de stad stroomt de rivier *Douro* die de Portproeverijen en het historische centrum van Porto van elkaar scheidt. Porto heeft vele gezellige restaurantjes met maaltijden in elke prijsklasse. In het oude stadsgedeelte (Ribeira) aan de rivier bevinden zich veel van deze leuke restaurantjes. Voor een lekkere snelle hap kunt het beste terecht in het winkelcentrum gelegen aan de populaire winkelstraat Santa Catarina. In deze straat bevindt zich onder andere het trendy cafe Majestic, geheel ingericht in art-nouveaustijl en ligt vlakbij de Bolhaomarkt.

Bezienswaardigheden Porto

De Ribeira van Porto

Het prachtig historische gedeelte van Porto ligt rondom de karakteristieke wijk Ribeira. Deze wijk ligt tevens aan de rivier de Douro en staat op de Wereld Erfgoedlijst van UNESCO en beschikt over een ingewikkeld netwerk van smalle kronkelende straatjes, zuilengalerijen en opeengestapelde woningen. Mooie straten zijn Rua de Flores met enkele leuke restaurantjes, Rua dos Mercadores een van de oudste straten van Porto, Rua da Reboleira waar het centrum van Ambachten zich bevindt en Cais de Ribera. Op de kade langs de rivier bevinden zich leuke terrasjes met een fraai uitzicht op de vele bruggen en de rivier.



Torre e Igreja dos Clerigos



Gedurende de periode tussen 1735 en 1745 begeleidde de bekende Italiaanse architect Nasoni de bouw van deze unieke ovaalvormige kerk. Naast deze kerk bevindt zich de in Barok-stijl gebouwde 75 meter hoge toren. Met zijn 240 treden is dit een van de hoogste gebouwen van het land. Verder heeft de kerk met toren een mooie ligging aan een plein met enkele ouderwetse koloniale gebouwen.

Het Sao Bento station

Dit prachtige Sao Bento station werd in 1896 in gebruik genomen. De centrale hal is bijna geheel bedekt met azulejos, keramieke tegels. Elke wand vertelt een ander landelijk en historisch verhaal uit de geschiedenis van Portugal.



Bolhao markt in Porto



Deze markt ligt gelegen bij de Rua Sa da Bandeira en Santa Catharina en heeft 4 ingangen. De markt is geopend van maandag t/m vrijdag tussen 8.00 uur en 17.00 uur. Het is een imposante markt met veel marktkraampjes waar verschillende lokale producten worden verkocht. De markt is gedeeltelijk overdekt. Kijk wel uit voor zakkenrollers! Verder kunt u op de markt een hapje eten, kleding aanschaffen, maar ook groente, vis, olijven of heerlijk brood kopen. In de ochtend komt de lokale

bevolking hier inkopen doen.

De Se kathedraal van Porto

Deze kathedraal uit de 12de eeuw bevindt zich aan een groot plein, Terreiro da Se. Op dit plein, waar zich tevens het VVV kantoor bevindt, staat nog een authentieke schandpaal. In de 17de en 18de eeuw is de kerk ingrijpend verbouwd. De torens en kantelen duiden op een verdedigende functie. Binnenin vindt u het smalle romaanse kerkship en in de rechterarm van het dwarsschip de prachtige gotische kloostergalerij. De muren van de galerij werden in de 18de eeuw bekleed met tegels met daarop verschillende Bijbelse taferelen. Vanaf het voorplein van de kathedraal heeft men een prachtig uitzicht over de stad en de rivier.



Boekhandel Lello e Irmao



Deze boekwinkel uit 1881 aan de Rua de Carmelitas is de moeite waard vanwege de prachtige neogotische voorgevel en het interieur met koffiebar. De winkel beschikt over een enorme gevarieerde keuze aan boeken en wordt dan ook druk bezocht door toeristen. Binnen in de boekenhandel waant u zich in een andere tijd door de vele oud Engelse aspecten waaronder de chique lambriseringen, relingen en trappen.

Igreja São Francisco

Deze 14de eeuwse Gotische kerk heeft een vrij sober uiterlijk, maar is van binnen versierd in een overweldigende barokstijl. In de tweede kapel aan de linkerkzijde bevindt zich de boom van Jesse. Dit houtsnijwerk is waarschijnlijk een van de mooiste stambomen van Jezus ter wereld.



De oude bruggen



Men noemt ze ook wel eens de horizontale Eiffeltorens. Beide bruggen werden gebouwd in de 19de eeuw. De spoorwegbrug Ponte Maria Pia met een enkele boog ligt het meest stroomopwaarts en is 350 meter lang. De brug Ponte D. Luis I verbindt de verschillende hoger en lager gelegen wijken met elkaar. Dit prachtige bouwwerk werd gebouwd door een leerling van de bekende architect Gustave Eiffel, die werkte bij een Belgische firma.

De nieuwe bruggen

Om het aanbod van verkeer aan te kunnen, zijn er later nog 2 nieuwe bruggen gebouwd. Dit is nabij de monding de Ponte da Arrabida met een zeer mooi uitzicht op de oceaan en de supermoderne Ponte de Freixa in het achterland.



Wine & Spirits & Cálem Porto wensen u ontzettend veel plezier tijdens uw verblijf

