

Alves de Sousa, Branco da Gaivosa '24/'25



Alves de Sousa lijkt altijd een van de eerste te zijn ...

- Alfabetisch gezien is het één van de eerste Port Wine-producenten.
- Wanneer u vervolgens de Douro-vallei binnenrijdt, zijn ze een van de eerste wijnmakerijen die u zult zien, aangezien ze een van de meest noordwestelijke Port-producenten zijn.
- Ten slotte waren ze één van de eerste wijnmakers die besloten om tijd, geld en zenuwen te investeren in het maken van stille tafelwijn in de Douro-vallei. Toen alle goede druiven in de Douro-vallei werden gebruikt om Port te maken, dacht Domingos Alves de Sousa dat het ook mogelijk zou zijn om fantastische stille wijnen te maken.

Hij verliet zijn baan als burgerlijk ingenieur in Porto in 1987 en verhuisde terug naar de Douro-vallei, waar zijn familie al generaties lang druivendruiven kweekte. Zijn grootvader was begonnen met het telen van wijnen - en de druiven werden verkocht aan grote, gevestigde bedrijven zoals Ferreira en Borges. In 1986 trad Portugal toe tot de Europese Unie - en dat bracht veel veranderingen met zich mee. Plots was het mogelijk om wijn in de Douro te produceren en rechtstreeks vanuit de Douro te verzenden - terwijl in de 60 jaar daarvoor alleen porto's vanuit Gaia konden worden verscheept. Domingos Alves de Sousa zag de kans om nu een wijnproducent te worden - maar hij begreep ook dat hij meer moest leren over wijn maken en begon zijn tweede carrière als wijnmaker met een bezoek aan Bordeaux om te leren hoe je wijnen maakt.

In 1991 produceerde hij de eerste witte wijn, het jaar daarop twee verschillende rode wijnen. De eerste productie was slechts 6 vaten. De productie en de kwaliteit van de wijn namen de komende jaren drastisch toe - en in 1999 kroonde het gerenommeerde Portugese tijdschrift "Revista de Vinhos" hem tot "Producent van het jaar". En alsof dat nog niet genoeg was, kroonde ze hem in 2006 opnieuw tot "Producer of the Year", wat Domingos Alves de Sousa de eerste persoon ooit maakte die deze prijs tweemaal ontving!

START 2 TASTE

— THE RECOMMENDEUR —

Domingos geeft toe dat hij niet erg gelukkig was toen zijn familie wilde dat hij de derde generatie wijnmaker werd en hij "ontsnapte" naar Coimbra om techniek te studeren - maar toen zijn vader ernstig ziek werd, kwam hij terug naar de Douro en hielp met de wijnhandel. Hij was net begin twintig - en ontdekte zijn liefde voor de wijn en de regio. Hij bleef echter tot kort voor zijn 40ste verjaardag werken als burgerlijk ingenieur. Gelukkig wist zijn zoon Tiago Alves de Sousa al heel vroeg dat hij de wijnmaker van de vierde generatie van de familie wilde worden en richtte hij zijn studies op de wijnbouw. Tiago neemt een holistische benadering bij het maken van wijn: het draait allemaal om de natuur. Het is hoe de plant wordt behandeld, hoe de druiven worden verwerkt, de grond, de wind, de zon - elke kleine wijngaard in de Douro heeft zijn eigen kenmerken.

Het is voor een klein familiebedrijf moeilijk om de wereld rond te reizen en de wijnen te presenteren, terwijl ze zelf wijnen moeten maken. Tiago is van mening dat een goede wijnmaker niet veel mag reizen - het is beter om dicht bij de wijnstokken en wijnen te blijven. Het bedrijf maakt Port en stille wijnen - waarbij de meeste internationale aandacht momenteel uitgaat naar hun stille wijnen.

Alves de Sousa heeft een enorm aanbod aan wijnen - wat opnieuw een nuance is van hun terroir-overtuiging. Als verschillende wijngaarden zo verschillende kenmerken hebben, waarom zou u dat dan niet aan de wereld laten zien?

KARAKTER

Land	Portugal
Regio	Douro
Smaak	2: medium – gul – speels
Appelatie	Douro DOC
Bewaar pot.	+5 jaar
Serveer temp.	8-10°C
Druiven	arinto, malvasia fina, gouveio

SMAAKBESCHRIJVING

Branco da Gaivosa was één van de eerste witte Douro-wijnen uit de 'nieuwe Douro'-revolutie uit de jaren '90 (de eerste botteling van deze wijn was in '92). Het volgt de lange traditie van witte druiven in Quinta da Gaivosa, toen White Port één van zijn specialiteiten was. Voor het maken van droge witte wijnen werden veel veranderingen doorgevoerd, vooral in de wijngaarden. De witte variëteiten werden naar de hoogste en koelste punten van Gaivosa verplaatst, met een noord- en oostelijke expositie en werd de oogst tot 2 weken vervroegd. In de wijnmakerij werden de druiven zacht geperst, fermentatie bij koude temperaturen, en maceratie op de fijne droesem. Een belangrijk werk met grote zorg, passie en toewijding om de frisheid, mineraliteit, complexiteit en elegantie van Gaivosa's Whites tot uitdrukking te brengen en te verbeteren.

Zeer expressief en elegant bouquet, met witte bloemen, verse meloen en een lichte vanille hint. Vol, maar zeer fris, mineraal en erg complex.

Waan je in Portugal met de ochtendzón in je gezicht...

VINIFICATIE

30% heeft 8 maanden gerijpt in gebruikte Franse eiken vaten en de resterende 70% bleef in inox vaten.

OVER DE WIJNGAARD

de druivenstokken zijn meer dan 20 jaar oud

PERFECT BIJ VOLGENDE GERECHTEN

Dit is een perfecte wijn om te combineren met vis zoals zalm, kabeljauw en inktvis maar eveneens met gevogelte

WAAROM DEZE WIJN

Alves de Sousa is zonder twijfel één van de grootste wijnmakers in Portugal. Telkens slaagt hij erin om elegantie en kracht te combineren, wat resulteert in een machtig glas wijn!