



Bairrada, onderschatte Portugese parel  
Bairrada, la perle sous-estimée du Portugal

Geoffrey De Pauw



Eindwerk academiejaar 2017 – 2018

voor het verwerven van de titel  
Sommelier-Conseil

geschreven in opdracht van

de Vlaamse Wijnacademie  
en  
l' Université du Vin de Suze-la-Rousse

door

Geoffrey De Pauw

Reigerstraat 42

9860 Oosterzele



# Inhoud

1. Inleiding: Wat is Bairrada? .....	4
2. Geschiedenis .....	5
3. Ligging .....	7
4. Klimaat en bodem en hun invloed op de wijn.....	8
5. Wijnbouwers .....	11
a) De traditionele .....	11
b) De nieuwe generatie.....	20
c) De commerciëlen .....	24
6. Wine and food in Bairrada.....	27
7. Degustatie: Bairrada tegen de rest van de wereld .....	29
a) Beschrijving van het proefpanel van elf.....	29
b) Algemene beschrijving van het opzet .....	30
c) Eindconclusie blinde degustatie .....	34
8. Conclusie eindwerk .....	35



# 1. Inleiding: Wat is Bairrada?

## Bairrada

Wijngebied in Noord-Portugal. Veel (zo'n zeventig procent) (té) stevig rood van de druif Baga.

Bovenstaande tref je aan als je na ingeven van "Wat is Bairrada?" op 'google.be', de eerste link aanklikt in de zoekresultaten.

Natuurlijk is Bairrada veel meer dan dat...

Ongekend, miskend zelfs in eigen streek. "Bairrada? Neem een Dão, da's betere wijn!" is het antwoord wanneer ik in een foodshop in Aveiro, het hart van de Bairrada regio naar 'hun' wijn vraag. De *'produtores'* zuchten en maken wegwerpgebaren wanneer ik het hen vertel. De lucht in hun mond naar het plafond spuwend, verfoeien ze de zwijnen die hun parels niet herkennen.

Ik weet wel beter intussen door de mooie schuim-, witte en rode wijntjes van de Arinto Bical, Cercial, Fernão Pires, Afrocheiro, Touriga Nacional en en nog wel enkele andere druivensoorten, die ik de laatste jaren heb mogen proeven!

Maar dé druif van Bairrada is de Baga, een laat rijpend ras met een dikke schil, die donkerrode wijnen voortbrengt met de geur en smaak van zwarte bessen. Volledige rijping van de trossen resulteert in wijnen zonder bewaarcapaciteit. Wanneer vroeger geplukt, krijgt men ware tanninebommen, veel kleur en een goede zuurtegraad. Jong *laten* deze zich slecht drinken. *Lieten*. Aangeraden wordt de flessen eerst lange tijd -meer dan tien jaar- te bewaren. *Werd*.

Baga, het druivenras dat berucht *is* vanwege zijn agressieve tannines. Berucht *wás*.



## 2. Geschiedenis

Laat het ons eerst hebben over de naam 'Bairrada', die volgens zowat 99% van de bronnen op internet afkomstig is van het woord "bairro", Portugees voor "zwarte klei". Hoewel de ondergrond inderdaad voor een groot deel uit klei bestaat, denken de wijnmakers met wie ik het erover had, hier anders over.

Juister is volgens hen dat de naam een afgeleide is van het Latijnse "barrium", wat zoveel betekent als "casal quinta" in het Portugees, wat Nederlands is voor "aantal boerderijen". Als we die logica doortrekken, zou Bairrada hedendaags eerder "reeks nederzettingen" betekenen. Dit valt te verdedigen als je weet dat er dorpen te vinden zijn met namen als Óis do Bairro, Oliveira do Bairro, Paredes do Bairro, S. Lourenço do Bairro, Ventosa do Bairro en Vilarinho do Bairro.

De geschiedenis van het wijnmaken zelf start ergens na de wissel van de macht in de tiende eeuw: Moren buiten, Romeinen binnen. Begin 18de eeuw werd de krachtige, donkerrode Baga wijn gebruikt om te blenden met Porto. Ei zo na kostte dit het voortbestaan van Bairrada als regio op zich.

In het overdreven neerslagrijk 1756, legde Sebastião José de Carvalho e Melo, Markies van Pombal -overzees Eerste Minister van Koning José I- de lokale wijnboeren het bevel op om alle wijnstokken in Bairrada te rooien. Dit om Porto als hét allerbelangrijkste exportproduct van Portugal te beschermen.

Het gevraagde werd gedaan en wijngaarden werden graan-, maïs- en andere velden. Het was wachten tot het einde van de negentiende eeuw, vooraleer er opnieuw wijngaarden werden aangeplant, veelal voor de productie van mousserende wijnen.



*Foto: Caves São João*

Het versnipperde karakter van de regio zorgde er voor dat het wachten was tot het einde van de twintigste eeuw om van een echte heropleving te kunnen spreken. Meer dan tweeduizend kleine wijnmakers telde Bairrada op een bepaald moment. Het leeuwendeel daarvan verkochten hun oogst aan grotere handelaars of coöperatieven. Zelf wijn maken was voor hen economisch niet interessant.

Dit gegeven heeft het voor jongere wijnmakers mogelijk gemaakt om druiven van oude wijngaarden op te kopen en te starten met een eigen fris project, zonder meteen zwaar in de buidel te moeten tasten en eigendom te vergaren.

Huurovereenkomsten en een prijs per kilo werden onderhandeld, ze betaalden beter dan de coöperatieven, maar wilden wel dat de gaarden werden behandeld volgens hun eisen. Voor wat hoort wat. Snoeimethode, oogstmoment, selectie van de druiven,... over alles werden afspraken gemaakt. Vaak werd de eerste vereiste een vermindering van de opbrengst, om zo de kwaliteit naar een hoger niveau te tillen.

### 3. Ligging



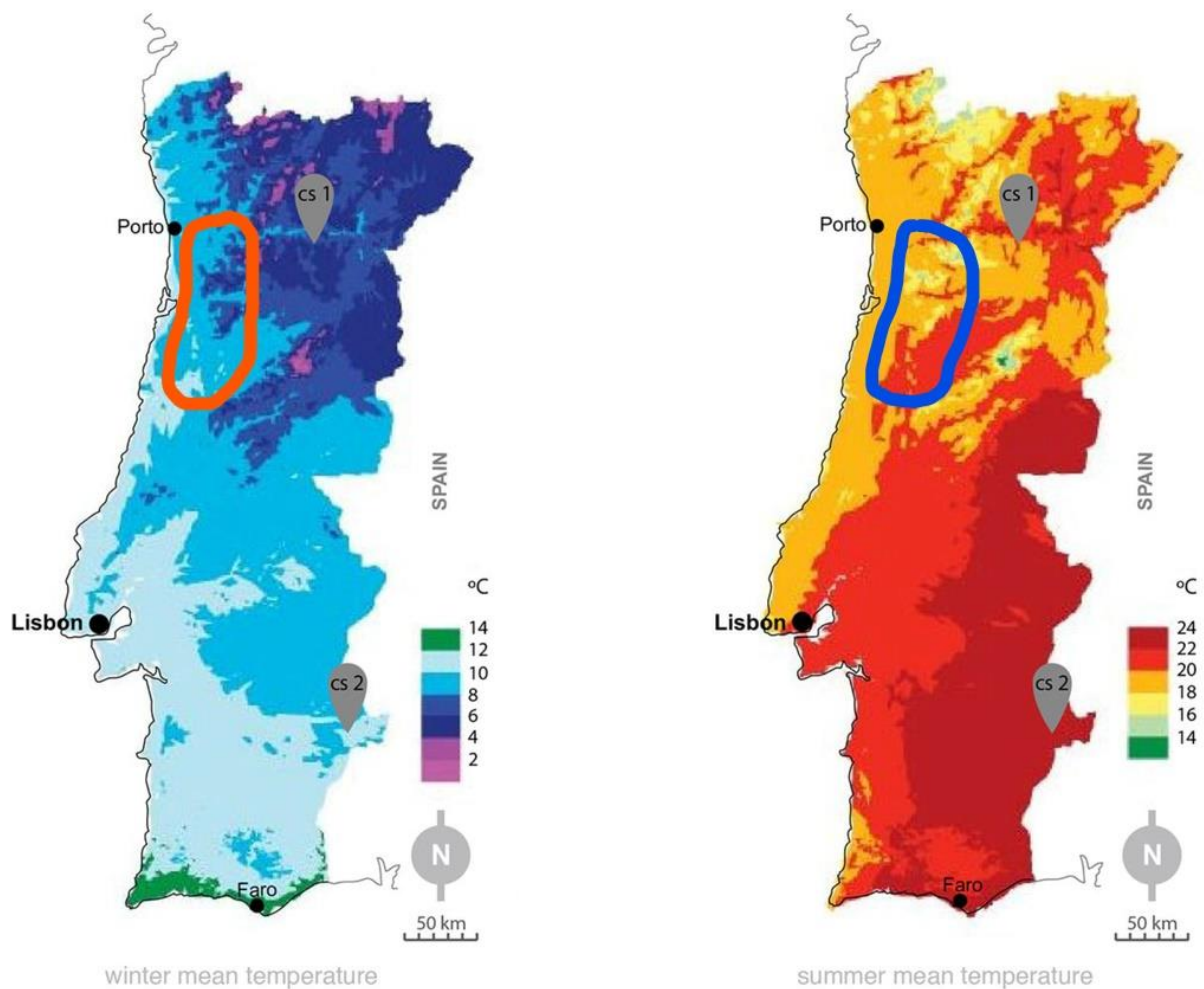
*Kaart: Locatie Bairrada in Portugal*

De DOC Bairrada is gelegen in de provincie Beira Litoral, is pakweg 18.000 ha groot en is een belangrijke rode wijnproducent in Noord-Portugal, net ten zuiden van Porto, tussen de kust en de bergen van de Dão-regio. Het gebied strekt zich uit van het kleurrijke stadje Aveiro naar de bruisende studentenstad Coimbra meer centraal in Portugal.

De wijnbouw is geconcentreerd rond de plaatsen Mealhada, Cantanhede en Anadia. Bairrada ligt op een zwak heuvelig plateau, op hoogten van 40 tot 120 meter boven zeeniveau.

## 4. Klimaat en bodem en hun invloed op de wijn

Bairrada begint vlak voorbij de kustduinen, maar kent dan een heuvelachtige aanloop naar twee bergachtige gebieden: Serra do Caramulo met 1075 m als hoogste top en het Serra do Buçaco gebergte dat piekt op 547m. De verkoelende zeelucht heeft een sterke invloed op het klimaat. De gemiddelde temperatuur in juli en augustus ligt net boven de twintig graden. Uitschieters tot en boven veertig graden bestaan, maar zijn uitzondering op de regel.



Kaart:

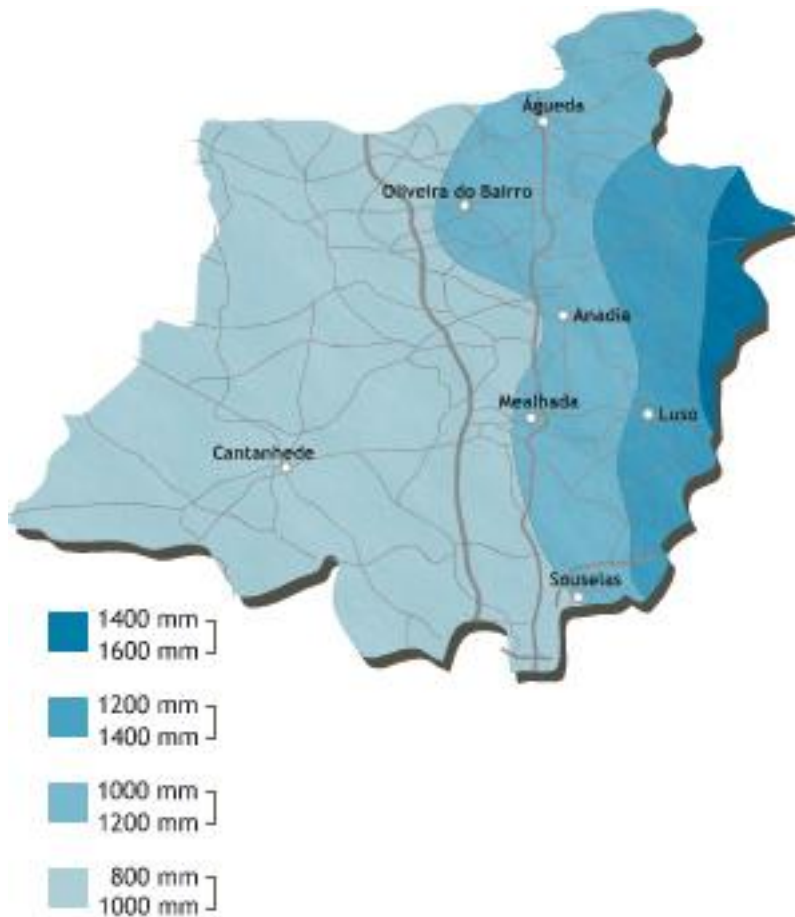
*Foto: Winter en zomer in Bairrada*



In een notendop:

Winters duren lang, zijn koud en er is veel neerslag.

Zomers zijn meestal matig warm, mild.



*Kaart: Regenval in Bairrada*

De invloed van het klimaat op de wijn zit hem onder andere in de grote temperatuuramplitude tussen dag en nacht. De koelere nachten zorgen voor een tragere, gelijkmatige rijping van de druiven, wat het streven naar kwaliteitsvolle wijnen alleen maar ten goede komt.

De afkoeling door de oceaan komt de aciditeit van de druiven ten goede, wat resulteert in wijnen met veel fraîcheur en een prima bewaarpotentieel. Daarbovenop zijn de druiven uitstekend geschikt voor het vinifiëren van frisse, mousserende wijn. De 'Espumantes' hebben dan ook een stevig aandeel in de totale wijnproductie van Bairrada.

Dat Bairrada dus niet van “*bairro*”, Portugees voor klei, afkomstig zou zijn, wil niet zeggen dat de klei er niet alomtegenwoordig aanwezig is. De bodem bestaat uit een bovenste zanderige leemlaag, daaronder kalkachtige kleigronden en deels harde kalksteen.

De klei zou er volgens Luis Pato en Carlos Campolargo -twee wijnmakers van de oudere generatie, die ik sprak- voor zorgen dat de wijnen wat krachtiger zijn, met meer body. Al voegt Carlos daar wel direct aan toe dat veel te wijten is aan de Bagadruif.

De twee soorten kalkhoudende grond, zorgen er uiteraard voor dat het Calciumgehalte onuitputtelijk is. Dit zorgt voor een ideale zuurtegraad en minder stikstof in de bodem, wat de groei van de wijngaard afremt. Daarbovenop heeft de harde kalksteengrond de eigenschap veel scheuren en holtes te vertonen, waardoor de ranken meer moeite moeten doen om water te vinden. Dit alles resulteert in betere omstandigheden voor de druiven.

## 5. Wijnbouwers

Tijdens onze bezoeken aan Bairrada kwamen we bij verschillende types wijnbouwers terecht.

- De traditionele
- De nieuwe generatie wijnbouwers
- De commerciële

### a) De traditionele

Bij de oudere generatie, wil “traditioneel” niet zeggen dat ze zijn vastgeroest in oude methodieken om wijn te maken. Met traditioneel bedoel ik eerder dat de wijnmaker de typiciteit van de streek niet verloochent en nog steeds werkt met dé druif die Bairrada kenmerkt. Ze doen er alles aan om het vaak negatieve etiket dat Bagawijn krijgt opgekleefd, af te weken.



**Dirk en Verena Niepoort**, broer en zus, 5de generatie wijnbouwer, pas sinds 2012 actief in Bairrada. Bezocht op 31 maart 2017

#### **Quinta de Baixo**

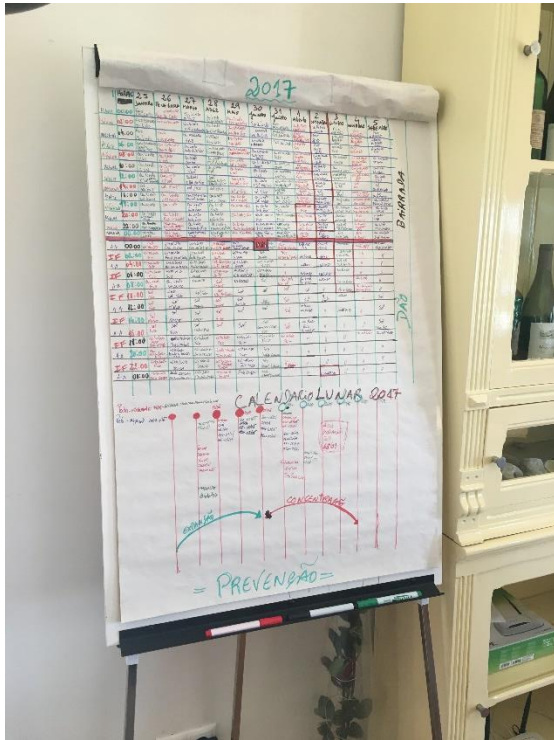
Rua Professor Joaquim Pires dos Santos

3060-260 Cordinha Cantanhede

---

Dirk Niepoort kocht Quinta de Baixo eind 2012, vooral omdat hij potentieel zag in de regio én in de gebruikte druivenrassen. Hij denkt dat er meer uit te halen is en wil dan ook niet de zoveelste typische Bagawijn maken, maar tracht de wijnen zijn identiteit en eigenheid mee te geven. Hiervoor gebruikt hij vernieuwende werkwijzes in de wijngaard. Hij probeert de oogst zodanig te plannen dat de druif net tot volle rijping is gekomen. Op die manier wil hij wijnen die niet te bombastisch zijn, met een vrij laag alcoholgehalte (cf. Tasting: Niepoort Poeirinho – 12°, gedronken tegenover AOC Volnay).

In Quinta de Baixo wordt tussen de wijnranken gespreeid met thee van paardenstaart, kamille en brandnetel. Ze willen zo onkruid laten groeien in de wijngaard dat op het juiste moment water “wegneemt” uit de wijngaard en dat op de momenten dat er meer water nodig is, zelf uitgebloeid is en wegwijnt.



Ook wordt er veel rekening gehouden met de stand van de maan. Tussen 25 december 2015 en 5 januari 2016 werd om de twee uur “het weer” genoteerd. Aan de hand daarvan wordt het weer voor de volgende jaren “voorspeld”. Op basis van deze kalender wordt het werkschema vastgelegd voor het volledige jaar (snoeien, “theesproeien”, ...).

We proeven rechtstreeks van de vaten in de wijnkelder.

**Wit:** Maria Gomes, Bical en Arinto, alle drie manueel geplukt eind augustus en na vijf weken vergisting en maceratie in “stand-still” inox vaten, verder gelagerd op gebruikte Franse eiken vaten.

Maria Gomes: In de neus aromatisch, floraliteit. In de mond sappig, weinig zuurtjes.

Bical: Opnieuw floraal in de neus, maar veel meer frisse zuurtjes in de mond.

Arinto: Citrustoetsen springen uit het glas, bij proeven vooral rijp fruit eerder dan citrus, maar toch ook veel fraîcheur.

Na een verblijf van twintig maanden op de eiken foeders worden hiervan verschillende cuvés geblend.

**Rood:** enkel Baga, lekwijn en perswijn in twee aparte Franse eiken vaten. Beide vergist in inox vaten, de lekwijn met  $\pm 20\%$  van de stelen in het vat.

Beide hebben veel kruidigheid in de neus, vooral de perswijn -zoals verwacht- toch wat groene tannines, in het tweede glas vooral een frisse wijn met een mooie aciditeit.

We krijgen een fles van de topcuvé “Poerinho” mee voor de vergelijkende studie die later volgt.



Foto: José van Niepoort



**Luis Pato**, met als alleszeggende bijnaam ‘*Mister Baga*’.

Vader van Filipa Pato, op haar beurt echtgenote van William Wouters, voormalig restauranthouder van Pazzo in Antwerpen, gewezen “*Beste sommelier van België*”. Bezocht op 1 april 2017.

### **Casa de Óis**

Rua de Santo André, 39  
3780-502 Óis do Bairro

---

Na het mailen van een verzoek tot bezoeken van de wijngaarden, kregen we via een sympathieke e-mail van één van de drie dochters van Mister Baga voorstel om ons op 1 april 2017 in de voormiddag aan de winery aan te bieden. Wij blij, dus zo gezegd zo gedaan, op het uur van afspraak zijn we ter plaatse, waar echter geen Luis Pato te bespeuren viel.

Aanbellen bij de burens dan maar, waar een hoogbejaarde dame mij in het Portugees en met handen en voeten uitlegde dat haar zoon Luis er momenteel niet was. “Rij misschien naar mijn kleindochter Filipa, die maakt ook wijn...”. Niet getreurd, we springen in de auto naar Ois do Barro, maar zijn amper aan het rijden wanneer ik word gebeld op mijn gsm... Mister Pato himself, of ik rechtsomkeer wil maken, hij werd gebeld door zijn moeder en is op weg naar zijn wijndomein.

We maken een U-turn en zetten terug vaart naar van waar we komen, rijden de oprit op en zien de eigenaar in zijn deuropening staan. Onmiddellijk schudt hij enthousiast onze handen, zich verontschuldigd voor het slordige agendabeheer door zijn dochter. Blijkbaar is hij net geland vanuit Canada, recupererend van een stevige jetlag.

Jammer genoeg is er geen tijd om de wijngaarden te bezoeken, proeven in de wijnkelders is wel mogelijk. We worden de trappen af geleid en passeren de privé wijnkelder van de heer des huizes, voorzien van een oersterk traliewerk.



*Foto: Privékelder Luis Pato*

Luis Pato studeerde af als scheikundig ingenieur en besloot pas midden de jaren tachtig om -zonder opleiding- het wijnbouwbedrijf van zijn ouders over te nemen. Koppig als hij was, sloeg hij adviezen van ‘kenners’ in de wind en probeerde nieuwe technieken in de wijngaard en -kelder.

Wanneer je hem vraagt waaraan Baga zijn kwalijke reputatie dankt, laat Luis zijn snor wiebelen. “Aan de vorige generatie wijnbouwers, die hun niks aantrokken van de drinkbaarheid van hun jonge wijnen. Voor hun waren wijnen van de Bagadruif niet drinkbaar voordat ze een jaar of tien hadden ‘gerijpt’.” Het laatste woord wordt er wat misprijzend uitgeperst ‘*ripened*’.

“Mijn voorgangers deden geen moeite om daar verandering in te brengen. Ik ben al snel gaan experimenteren met groene snoei om de kwaliteit van mijn wijnen jaar na jaar te verbeteren. Voor je daarmee resultaat begint te boeken, ben je natuurlijk snel minstens vijf oogsten verder.”

Volgens hem was deze groene oogst sowieso nodig om het traagrijpende ras sneller te laten rijpen. Daar bovenop zou verlagen van de opbrengst van de wijngaard uiteindelijk resulteren in wijnen met mildere tannines, die op jonge leeftijd al de maturiteit en volheid hebben om te schitteren in het glas.