

Wijnadvies: Niepoort Dry White Port, Wijnkoperij Henri Bloem

Niepoort is de naam van een porthuis - gevestigd in Vila Nova de Gaia - dat door de Nederlander Eduard Kebe in 1842 is opgericht en in 1847 Franciscus Marius van der Niepoort als zakenpartner kreeg. Omdat Kebe niet lang daarna overleed kwam het porthuis in volledig eigendom van de familie Van der Niepoort. De tegenwoordige (2012) wijnmaker is Dirk van der Niepoort (1964) en daarmee de 5e generatie. Zijn zus Verena is uitvoerend directeur per 2005. Men maakt er jaarlijks zo'n half miljoen flessen port en is daarmee één van de kleinere porthuizen.

Deze witte Port heeft een strogele kleur. De wijn hangt aan het glas, dikke tranen lopen langzaam naar beneden. Uitermate zacht, de geur is aromatisch en doet denken aan muskaat, gedroogde blanke rozijnen en vlierbessen. De smaak is warm, beklijvend, met een zachte finale, waarin impressies van kastankehout en zuidvruchten prettig nablijven. Heerlijk gekoeld aperitief.

Witte port is een poosje helemaal uit de mode geweest. Langzaam maar zeker wint de frisse, lichtzoete port met zijn droge afdrank weer terrein. De porthuizen doen daar erg hun best voor omdat zij weten hoe lekker een goed gekoelde witte port smaakt. In de Douro zelf wordt de droge, witte port meestal met ijs en een schijfje citroen geserveerd. Ook bestaat er een populaire (zomerse) mix van witte port en tonic: de portonic. Schenk witte port als aperitief, met wat vleeswaren, gezouten amandelen, jong belegen kaas en/of groene olijven erbij.

MELOEN

Ingrediënten:

(voor 4 personen)

- ½ meloen (Galia, canteloupe of Cavailon)
- 4 plakken rauwe ham, bij voorkeur spaanse gedroogde iberico of vergelijkbare kwaliteit
- 1 el vloeibare honing
- 2 el pineau de charentes
- 1 tl balsamico
- Zwarte peper

BEREIDING:

- Snijd de meloen in de lengte door midden, verwijder de pitjes en snijd de meloen los van de schil. Snij vervolgens 8 halve manen uit de meloen.
- Snij de "halve maan" los van de schil en in stukken van circa 3 x 3 cm.
- Snijd lange repen van de plakjes ham.
- Verwarm de honing een beetje en meng er de pineau en de balsamico azijn door zwingel er een vleug peper over. Laat de dressing afkoelen.
- Leg de meloen op een bord met de reepjes ham en sprenkel er wat van de dressing over. Serveer direct.

Een leuke variatie: laat de meloen 1 uurtje marineren in de pineau of witte port.