



Beste mensen,

Wijn bevat alcohol en aan alcohol kleven nadelen. Ik ben niet van het type dat zoveel mogelijk positieve beweringen over alcohol bijeen harkt en inzet ten bate van een betere wijnverkoop. Veel drinken is niet gezond, dat is in ieder geval bewezen, dus daarom is het wel eens goed bij jezelf na te gaan of een beetje minder misschien verstandiger is. De "Droge Januari" is nog niet zo'n gek idee. Wie kan daar tegen zijn. Laat ik maar eerlijk bekennen dat ik er in ieder geval niet aan meedoe. Alleen al vanuit m'n werk bezien is het een lastig voornemen, bovendien ben ik eigenlijk meer een proever dan een drinker. Ja, ik drink zeer geregeld wel een klein glaasje (écht een klein glaasje), alleen bij het eten, maar ik vergeet het ook wel eens.

Matigheid

Het is m'n behoud die matigheid met alcohol, stel je voor: altijd staan er wel een paar flessen open om te proeven en te volgen, monsters, maar ook flessen uit het assortiment die als referentie dienen naast monsters of naar aanleiding van opmerkingen van klanten, of om te bepalen "waar een wijn staat" in z'n ontwikkeling: wordt ie nog mooier, heeft hij het binnen afzienbare tijd gehad, moet ik nog van deze jaargang kopen of kan ik beter wachten tot het nieuwe jaar zich aandient, van die dingen dus. Bij mij kan het glas altijd minimaal driekwart vol zijn, dronk ik meer dan zou het zomaar meer dan half leeg kunnen zijn. Matigheid die mogelijk een verklaring is voor m'n "basis" positivisme.

Droog

Speciaal voor de matige drinkers onder u is deze nieuwsbrief bedoeld, voor zij die twifelen aan hun matigheid heb ik nog een tip: u kunt deze Januari altijd nog terugvallen op de droogste wijnen uit het assortiment: de prachtige Rieslings van Forster ([Vom Roten Schiefer](#), [Bergsteiger](#) en [Seefahrer](#)) en de sublieme Muscadet [Comte Leloup](#) (gemaakt van het fruit van meer dan een eeuw oude druivestokken). Bijkomend voordeel bij genoemde droge wijnen is dat de prijs iets hoger is dan gemiddeld, hetgeen tot een zekere matiging in de bestelhoeveelheid motiveert.

António Saramago

Een [klein jaar geleden](#) stelde ik de Portugese wijnen van Antonio Saramago aan u voor. Druk doende mooie Alentejo-wijnen te vinden maakte ik kennis met António's prachtige wijnen afkomstig uit het gebied rond Lissabon (Sétubal). Alentejo hoefde opeens niet meer.

Even in het kort: Vader António Saramago (Sr.) was decennia-lang wijnmaker in het team van de meest betrouwbare Portugese wijnproducent Maria José Da Fonseca, maker van vlekkeloze en relatief moderne wijnen. Een zeldzaamheid in de jaren zeventig en tachtig. Een jaar of tien geleden is hij samen met zijn zoon António (Jr.) een eigen wijnbedrijf begonnen, onder hun hoede worden bij verschillende producenten wijnen gemaakt en op de markt gebracht: "Risco" en "António Saramago".

Vorig jaar

Ik was meteen weg van hun midden-categorie wijn "Colheita tinto", maar ook hun rode basis "Risco" mocht er zijn. Hun witte wijnen waren goed, maar niet bijzonder, net als de rosado. De rode Reserva's die ik proefde waren kwalitatief prima, maar voor mij te belegen en een tikkeltje te ouderwets van stijl. Te weinig fruit, vrij veel hout, die tijd hebben we gehad. Fruit en terroir, dat is lekkerder en boeiender. O ja, ze maken ook een serie prachtige Moscatels, niet de aller goedkoopste, maar wel zo'n beetje de fraaiste van Portugal, Port-achtig van stijl, volzoet en versterkt, ook vol en fluwelig zacht, complex en verfijnd. Vorig jaar kocht ik dus de Risco, Colheita en (2) Moscatels. Daar heb ik geen spijt van gehad, want ik was er in november doorheen. Snel nieuwe monsters aangevraagd.

Monsters op een rijtje en proeven maar.

Risco rood 2017. Mooi fris, maar ook warm, genoeg kracht en toch lekker soepel, vrij vol en een tikje boers, heerlijk kruidig fruit, gewoon zoals een betaalbare basis wijn zou moeten zijn en dan net met een tikkeltje extra.





Colheita Tinto 2016. Dit is andere koek: heel rijp, zacht, vol, rond, warm en gestoofd. Vleugje eucalyptus tussen al het rijpe en gestoofde fruit, heerlijk, sappig en soepel, rijpe tanninen, mild zuurgehalte, heel verwarmend en fluwelig. Winterwijn, kan ook bij motregen, natte sneeuw of westerstorm. Geen wijn om lang te bewaren, heeft geen groot uithoudingsvermogen, is om nu en het komende jaar volop van te genieten, ja, dit is de warmste, zachtste en soepelste wijn uit het assortiment. Vol en mild van stijl. Ik moest meteen aan de vroegere Australische rode wijnen denken (jaren tachtig) maar dan wel de betere, zonder al dat gebrande eikehout. Verrassende en heerlijke wijn, een koopje voor € 8,25



Reserva Tinto 2014. Alles waar ik problemen mee had in de vorige jaargangen rode Reserva's van Saramago is verdwenen. Het mooie is er nog helemaal, bovendien is er nu naast het klassieke (respectvol gedoseerde) eikehout prachtig en complex fruit. Ook frisheid en mineralen, iets terroir en een prachtige concentratie, diepte en balans. Hoge school klassiek wijnmaken met een moderne touch, zo zal ik het maar omschrijven, er zit van alles in. Doet me sterk denken aan hoge Bordeaux van vroeger, tikje reserve en gedistingeerd, maar dan warmer en minder stug, maar wel even serieus en stijlvol. Potige persoon in een mooi pak gestoken, verzorgd uiterlijk, energieke en wijze blik, de jaren buitenlucht zijn onmiskenbaar net als het eelt van het harde werken. Een wijn die respect afdwingt.



Moscatel Colheita 2013. Nog precies zo mooi als vorig jaar, wat is dit toch heerlijk drinken, eigenlijk nippen, zo 's avonds bij een vuurtje. Alle tijd om het abrikoos-citrus achtige nectar van alle kanten te bestuderen, ook vijgen, vleugje vanille en caramel, rozijntje, ga zo maar door. Portachtig zoet, beslist niet waterig, maar geconcentreerd en genuanceerd, vol en rond, intens en tegelijkertijd ook zo fluweelzacht en zalvend. Bij een goede wijn als deze geldt: hoe kleiner het slokje, des te mooier de smaak. Dan pas kom je het volle aroma tegen en niet hoofdzakelijk de alcohol, het is bovendien nog Januari. En voor de rekkelijken onder u: een hééél klein beetje (slokje) zoet noemt men bij wijn toch ook nog droog?



[António Saramago Risco tinto 2017](#) € 6,35 / fles
[António Saramago Colheita tinto 2016](#) € 8,25 / fles
[António Saramago Reserva tinto 2014](#) € 17,25 / fles
[António Saramago Moscatel Colheita 2013](#) € 15,50 / fles (0,5 l.)

* alle prijzen excl. [verzendkosten](#)

* achtergrondinformatie over de bovenstaande wijnen: klik op de links





P.S.:

Bent u liefhebber van mooie en bijzondere koffie?

In deze tijd van markt-erosie door verkoopgiganten als Amazon, Bol, etc. zijn er gelukkig ook nog kleine, niet primair door winst gedreven collega-ondernemers. Zoals de Groningse micro-branderij [Koffiestation](#). Ik schreef er [deze nieuwsbrief](#) over. In een wijnverzenddoos passen wel een paar half pondjes van hun koffie tussen de flessen.

De koffie kan dan gratis* mee.

Bent u toe aan wijn en koffie? [geef uw koffiebestelling door](#) aan Koffiestation, dan regelen zij dat ik de koffie krijg en in de verzenddoos kan doen.

* u betaalt wél de koffie aan Koffiestation, maar zonder verzendkosten.

Zit "uw wijn" er niet bij? kijk dan op: [degoedewijnen.html](#)

Volg de ontwikkelingen op [nieuws.html](#)

Met vriendelijke groeten,

Karel Meesters
[www.goedewijn.info](#)
tel.: 050-3123700

p.s.: heeft u wijnliefhebbende kennissen, vrienden of familie? stuur dan dit bericht dan naar ze door. Grote kans dat u ze er een groot plezier mee doet! (mij natuurlijk ook)

Ik ben zo vrij geweest om u dit nieuws via e-mail te melden, in de toekomst zal ik ook andere nieuwe ontwikkelingen via deze weg versturen. Het is beslist niet mijn bedoeling om wie dan ook op te schepen met ongewenste post. Mocht u toekomstige mail niet op prijs stellen, stuur dan even een afmelding via onderstaande link (u hoeft verder niets in te vullen): [stop mail](#) dan haal ik onmiddellijk uw e-mailadres uit mijn mailbestand.

Karel Meesters
[Goedewijn.info](#)
Grote Rozenstraat 64
9712 TJ Groningen
050-3123700