



Beste Mensen,

Het kan misschien nog net: aandacht voor Port. Alweer enige tijd geleden stond er een strakke pallet met veel moois in kisten en dozen uit de Douro bij mij op de stoep. Tafelwijnen en Ports van Quinta do Javali.

een enkele fles

Port is niet zo'n "groot artikel" bij mij, tafel(oversterkte)wijn wel. Port is er maar een beetje bij, want wie koopt er een doosje van en is na een maand alweer aan een nieuw doosje toe? Nee, het gaat meestal per fles, centje misschien twee of drie in de heel erg lange herfst die ons land zo vaak doormaakt van oktober tot en met maart. Echt hard gaat het dus niet. Toch stel ik aan Port even hoge eisen (misschien nog wel hoger) dan aan (tafel)wijn.

zoet en waterig

Er is zoveel middelmatig te koop in Port, vooral de "betaalbare" categorie puilt uit van suiker, alcohol en als je geluk hebt kom je ook wat fruit of notige indrukken tegen. Branderig en zoet, flatterig en saai. Maar ja, wat wil je ook voor minder dan tien euro, dan kan je gewoon geen goede Port verwachten: hoge accijns, marge van de handelaar en btw en wat er dan nog overblijft is wat de producent er voor krijgt na minimaal een jaar hard werken. Hebben we het nog niet gehad over de transportkosten.

het zit 'in de druiven

Ja, er komen druiven aan te pas, dat moet namelijk, anders mag het geen Port heten, maar hoe men de kwaliteit van het fruit en de productie van een goede Port allemaal binnen de wettelijke kaders weet te persen dwingt groot respect af. Er zijn meer zaken in de wereld waar een mens zich over kan verbazen, kennelijk is het mogelijk dus gebeurt het. Daar worden we dus niet gelukkig van. Vaak hoor ik de opmerking dat iemand "niet zo van Port houdt" omdat het "te zoet is", "gewoon niet zoveel aan te beleven". En die iemand heeft dan meestal ook nog geluk: een wijn van drie euro is ook niet zo boeiend, vaak zurig en dun, niet zoveel aan te beleven. Want in die categorie zit de meeste Port onder de tien euro.

een makkie

Het beste helpt om een Port-scepticus eens een mooie Port te laten proeven. Dat is dankbaar zendingwerk, gemakkelijk scoren: eerst beleefde reserve bij het aannemen van het proefglas, vervolgens schuchter ruiken aan de vloeistof, vaak al een begin van een glimlach of opmerking: "valt me mee, lekker, veel geur" en bij het nemen van de slok valt het kwartje: "lekker vol, niet zo zoet, wat een smaak, heel anders, ja, lekker!" Misschien is "wat een verschil" wel de meest gebezigde uitspraak. Zelfs de relatief zoetere Javali Special Reserve wordt als niet zo zoet ervaren.

balans en nog eens balans

Bij proeven van wijn en Port draait alles om balans. Het evenwicht tussen alle smaakbepalende indrukken zoals zoet, bitter, zuur, fruit, etc. Zit er veel smaak (fruit, tanninen, zuur) aan een Port dan proef je het zoet niet zo, dat zit ingepakt in de smaak. Andersom geldt dat ook, bij wijn maakt men daar handig gebruik van: met zoet proef je de smaak minder, daarom is een klein restzoetje in veel moderne rode wijnen de reden waarom ze zo lekker rond en zacht, maar niet zuur en dun smaken. Als er maar niet teveel restzoet in zit waardoor je het als zoet ervaart: trick of the trade.

neem gewoon goede druiven

Beter is natuurlijk om druiven te gebruiken die meer smaak bevatten en rijpere tanninen, afkomstig uit betere jaargarden met een veel lagere opbrengst. Dan heb je dat zoetje niet meer nodig om vulling en ronding te geven aan de wijn, maar ja, die wijnen zijn nu eenmaal duurder. Dus moet het echt goedkoop en vol, zacht en fruitig zijn, ga er maar van uit dat er een beetje zoet in de wijn aanwezig is om aan uw smaakwens te voldoen. Terug naar Port. Ook hier geldt: moet het goedkoop dan krijg je goedkoop. De smaak wel te verstaan: plat, zoet, waterig, saai, niet zo boeiend en lekker dus. Klopt precies. Maakt de wijnmaker Port van goede druiven, zoals op Quinta do Javali dan heb je volop smaak, intensiteit, complexiteit en body, het zoet is prachtig in balans en omhult als een fluwelen mantel het prachtige, kruidige fruit, de minerale nuances en de stevige tanninen. De "krachtige kern" in de Port vormt het tegenwicht voor het zoet en de alcohol. Heel wat anders dan "aloholisch suikerwater gebaseerd op druiven".

Javali-Ports opvallend betaalbaar

Eik schrok wel een beetje toen ik voor het eerst de prijslijst van Quinta do Javali inkeek. Zijn Ports die leken me wel wat, althans de prijzen waren zeer redelijk, maar zijn wijnen vond ik kostbaar. Proeven maakte alles duidelijk: zowel de Ports (behalve de "jongere" Tawny's) als de wijnen zijn ruim hun geld waard, ze zijn bijzonder, behoren tot de top wat er in de Douro wordt gemaakt, maar dat weet gelukkig nog niet iedereen.

prachtige Ports

Het zijn vooral de Ports waar ik nu aandacht voor vraag. Recent proefde ik diverse malen de Special Reserve en de Late Bottled Vintage 2007: wat een prachtige Ports zijn dat toch! Grote, beroemde Porthuizen vragen voor een vergelijkbare kwaliteit gemakkelijk anderhalf keer zoveel. Probeer eens een paar flesjes, u zult verbaasd zijn over zoveel kwaliteit voor zo'n bescheiden prijs, "verdunden" met andere wijnen is aangeraden, stel zelf uw doos van 12 flessen samen zou ik zeggen, ik seïn DPD wel in, en als u in de buurt woont (zie [leveringscondities](#)) dan is afhalen of bezorgen een goede optie.



Quinta do Javali Special Reserve Port

Eigenlijk een ruby, maar ook eigenlijk een beetje een Tawny. Mix van belegen en jong, van noten, caramel, vanille en fruit en kruiden. Heel vol, fluweelzacht, rond, zoet en romig. Een verleidelijke Port met intensiteit, karakter en veel nuances. Tot 15 maart a.s. voor de "volle doos" prijs van € 11,00 per fles.



Quinta do Javali Late Bottled Vintage 2007

In 2007 maakte António Mendes geen Vintage, hij vond hem net niet goed genoeg. Alles ging daarom in deze LBV. Was hij aanvankelijk nog een tikje hoekig, nu is hij al zachter. Zeldzaam mooie LBV, een kleine Vintage, want dat is het, echt een koopje! Hij is droger, minder zoet dan de Special Reserve, is krachtiger, minder vol, minder romig en zacht, maar wel dieper, complex, spannender, geweldig fruit, puur, intens. Prachtig. Nog een paar jaartjes wegleggen kan ook. Eveneens tot 15 maart a.s. te koop voor de "volle doos" prijs: € 14,50 per fles. Erg vaak zult u zo'n prachtig aanbod niet krijgen.



Quinta do Javali 30 years old Tawny

Toch ook maar de bijzondere 30 jaren vermelden. Helas geen "volle doos" prijs, zoveel heb ik er niet meer van. Ik ben het nog helemaal eens met wat ik bij z'n introductie schreef: *mijn advies: niet kopen, voor negentig euro koop je heel veel anders, heel veel moois. Maar als u ooit eens een Port wilt proeven die alle andere Tawny's nooit meer zal doen smaken als voorheen, allen dan is de investering in deze grijsaard een optie. U bent gewaarschuwd, want de immense concentratie, de verbluffende complexiteit aan notige, rozijnige, geonijf-fruitige, kruidige aroma's van o.a. vanille en caramel in combinatie met de nog nooit eerder ervaren volheid, lobbigheid en fluweeligheid in de smaak zal u nog jaren bijblijven. Andere Tawny's nemen het u niet in dank af.*



Quevedo Vintage 2005

Ik heb nog maar een paar flessen van deze Port. Behoort tot de elegantere Vintages, zacht, complex, komt nu op dronk, evenwichtig. Ingekocht toen Oscar Quevedo's Vintages nog betaalbaar waren. Een Vintage voor € 32,50? ja dat kan, maar niet lang meer vrees ik.

(Tafel)wijnen van Quinta do Javali

Gaat deze mail over Port of niet? Ja, eigenlijk wel, maar ik kan het toch niet laten. Wie nog een oplegtip wil: [Quinta do Javali Old Vines 2010](#) kost € 29,50 (kistje van 6: € 170,00) anders van karakter, maar speelt zonder moeite mee in de categorie betere Médoc Grand Cru Classé, dijk van een wijn.

Van de [Longo Nacional 2011](#) € 36,50 per fles (kistje van 3: € 105,00) heb ik nog maar een klein aantal flessen. De wijnmaker heeft ze ondertussen in prijs verdubbeld, ja, precies dezelfde wijn, uit hetzelfde jaar, hou ik niet zo van, doe ik dus niet aan mee. [Quinta dos Lebratos 2012](#) (€ 10,90) is eveneens bijna op, heerlijke wijn!

[Quinta do Javali Special Reserve](#) **€ 11,00 **/ fles (** tot 15-03-2015)

[Quinta do Javali Late Bottled Vintage 2007](#) **€ 14,50 **/ fles (** tot 15-03-2015)

[Quinta do Javali 30 Years Old Tawny](#) € 89,00 / fles

[Quevedo Vintage 2005](#) € 32,50 / fles

klik op de [links](#) voor meer informatie

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

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

Met vriendelijke groeten,

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

p.s.: heeft u wijntijdsbestede 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 verspreiden. Het is beduidt 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.maj](#) dan haal ik onmiddellijk uw e-mailadres uit mijn mailinglijst.