


Karel Meesters (goedewijn.info) <info@goodewijn.info> 
Aan: "karel@winescout.info" <karel@winescout.info>
alweer Portugal?

7 april 2017 15:05

11 bijlagen, 210 KB



Beste mensen,

inderdaad, alweer Portugal. Ik schreef het al in de nieuwsbrief van afgelopen januari dat Portugal een lastig maar heel erg interessant wijnland is. Er is het afgelopen jaar veel tijd in gaan zitten, maar nu begint dit zijn vruchten af te werpen.

Dynamiek en (over)ambitie

Portugal, het land waarin de categorie middelmatigheid met slordig en onzorgvuldig wijnmaken slinkende is, maar toch nog onprettig groot, ondergaat een enorme revolutie. Een sterk groeiende groep wijnproducenten die overlopen van ambitie is druk bezig zich op de export markten te manifesteren. Vooral in combinatie met wijntoerisme is het verdienmodel zeer "modern" geworden. Luxe is het centrale thema, ook in de wijnen die men op de flitsende resorts produceert. Vooral veel extractie, kracht en intensiteit het liefst in combinatie met langdurige rijping op overdadig nieuw eikehout. Inderdaad indrukwekkend, zowel wat betreft kleur- en smaakintensiteit en prijs. Helaas is in deze wijnen de factor genieten ondergeschikt aan imponeren. Iedereen proeft meteen dat er veel moeite is ingestopt. Ik vind zulke wijnen vreselijk en vooral jammer. De mate waarin men "tekeer" gaat is verdrietig makend, met minder dan de helft van de inzet (moeite en middelen) zou het overgrote deel veel lekkerder zijn. Maatvoering is het probleem.

Authentiek en afgewogen

Gelukkig is de categorie "authentiek en afgewogen" ook aanwezig tussen de middelmatigheid en overambitie. Je moet er meer naar zoeken, ze zijn wat meer verstopt in het Portugese wijnlandschap. Onlangs kocht ik na heel veel heen en weer communiceren een serie wijnen van zo'n authentieke producent die vakkundig onder de radar weet te blijven. Export naar Brazilië, dat is het wel zo ongeveer. Zeldzaam capabele wijnmakers (vader en zoon), niet export gericht, volgen hun eigen weg, doen hun ding. Vanaf nu zijn ze dus wél in Nederland te koop. Niet iedereen zal er van houden, maar ik schat in dat veel van mijn klanten er maar wat blij mee zullen zijn.

Een begrip

António Saramago is in Portugal een begrip. Jarenlang was hij de wijnmaker van José Maria da Fonseca uit Lissabon, een van de weinige wijnproducenten die decennia geleden al wijnen van opmerkelijk consistente kwaliteit maakten. Karaktersitiek voor de streek, maar wat betreft kwaliteit volstrekt internationaal van niveau. Pasmados, Camarate en Periquita waren hun sterke merken, blends van diverse druiven, met nadruk op de regionale Portugese, aangevuld met internationale.

Eigen wijnen

António Saramago is al enige tijd voor zichzelf aan de slag samen met zijn zoon António Saramago Jr. Wijnmaaktechnisch een ijzersterke combinatie. De senior weet als geen ander de weg in het gebied ten zuiden van Lissabon (Peninsula de Setubal). Hij weet waar je de beste druiven haalt, kent de beste wijngaarden en heeft een effectief netwerk opgebouwd met eigenaren van wijngaarden en wijnbedrijven. In Portugal een niet te onderschatten factor. Met zijn zoon maakt hij de wijnen precies zoals hij wil, van de beste druiven uit de beste wijngaarden. Ze maken rode (tafel)wijn en zoete, versterkte witte van de Moscatel-druif.

Semi modern en zeer Portugees, laat ik de wijnen zo maar omschrijven. Geen overdaad, maar wel uiterst zorgvuldig en precies gemaakt. Dit geldt voor zowel de rode als witte (zoete, versterkte) wijnen.

Rood

In de rode: niks teveel, niets te weinig, mooie concentratie, zelfs in de wijn van zes euro (Risco), volop karakter, intensiteit en vooral balans. Tannine, zuur, body, fruit, kruidigheid, mineralen, alcohol, alles is perfect in evenwicht, stevig, maar ook soepel, warm, maar ook fris, fruitig, maar ook aards en kruidig. Klassiek op z'n best, geen soepel sappige rondeur met gladde afdronk, nee, karakter en authenticiteit, wijnen zoals je ze alleen maar in Portugal in de buurt van Lissabon kunt maken. Wijnen met een heel eigen gezicht. Geen uitgedroogde, tanige en kale wijnen, maar puur Portugees op z'n best. Wijnen in de stijl van de jaren zeventig en tachtig.

Zoet wit

In de zoete witte: vooral elegantie en verfijning. En dat is bijzonder bij wijnen van de Muscat d'Alexandrie. Geeft de Muscat à Petit Grains (Asti, Elzas) een citrus-achtige verfijning en frisheid, de Alexandrie is meer van het stevige, rijkere en romige werk. Subtiliteit is zeldzaam, weelde en rijkdom zijn de norm, caramellige, gestoofde zoetheid, dat is het vaak. De betere Moscatels de Setubal hebben wél verfijning, niet die pittige en lichte, minerale citrus-toon van de Petit Grian, maar meer een rijpe geconfijte abrikozen nuance, wat meer rozijnen en klein een vleugje citrus, een streepje mineralen. Ook anders dan bij de meest Muscats (Petit Grains) is dat men de wijnen lang laat rijpen op houten vaten. Immers er is intensiteit en fruit in overmaat, door ze lang op vat te leggen verdwijnt dat exorbitante aromatische en weelderige. Hiervoor in de plaats komt een heerlijke zachtheid en gelaagdheid in de aroma's, ook worden ze complexer, een vleugje oxidatie maakt het muscatfruit iets geconfijt en rozijnig, iets etherischer, randje kruidigheid, vanille, allemaal erg subtiel. De Saramago's maken Muscats die tot de besten van Portugal worden gerekend, ik kocht de "basis" Colheita met een nog jeugdig enthousiasme en energie en een luxere Reserva met een wijzer en complexer karakter, fractie minder zoet, maar met meer diepgang en intensiteit. Heel erg fraai en wederom uiterst typerend Portugees.

Toen ik de pas aangekomen Saramago's doorproefde heb ik er ter referentie een Quinta dos Lobatos naast gezet, deze rode Douro past perfect in de rij, warmer en krachtiger dan de beide Saramago's, dikker en gestoofd fruit. Ik vond de serie zo fraai in opbouw dat ik de Douro ook maar in de Saramago-kennismakingsdoos heb gestopt.



António Saramago Risco tinto 2015

De instapwijn. Nu ja, instapwijn, je zou willen dat meer wijnmakers op dit niveau begonnen. Stevige, tikje boerse en vrij krachtige wijn met mooi fruit, warm en ook fris, heeft iets klassieks, maar is toch toegankelijk, kortom helemaal Saramago-stijl. Gemaakt van de Castelão-druif (frisheid, pit en helder fruit) en de Alicante Bouschet (zachtheid, zwoelig, boers fruit). Heel veel wijn voor z'n geld, volop karakter en ook niet "te moeilijk", kortom een ideale huiswijn voor wie iets meer wil dan het gemakkelijke en voorspelbare werk.



António Saramago Colheita tinto 2014

In deze wijn proef je de meesterhand en de decennia lange ervaring van de wijnmaker. Gemaakt van alleen de Castelão (ook wel João de Santarém of Periquita genoemd), geen rijping of vergisting op hout. Modern gemaakt in de klassieke, intense en beschaafde stijl. Indrukken van zwart fruit, kruiden, mineralen en ook een vleugje butterscotch combineren prachtig met de ietwat sobere en ingetogen smaak waarin diepte, kracht, frisheid en warmte tot een perfect afgewogen geheel zijn gecombineerd. Zo Portugees, maar ook zo internationaal van stijl en kwaliteit, dit kom je toch niet vaak tegen, een kijkje in de jaren tachtig, toen karakter nog niet iets "griezels" was, tegenwoordig moet het vaak zo voorspelbaar sappig en bessenframbozen zwoelig zijn. Proef maar eens hoe het ook kan, sterk staaltje weglaten, alles terug gebracht tot de kern en dat in een prachtige harmonie.



Quinta dos Lobatos 2014

Niet gemaakt door de Saramago's, maar wel perfect passend in de serie. Robuuster en ronder, voller en meer uitgesproken warm van stijl. Dieper en krachtiger, maar ook prachtig evenwichtig en origineel van stijl. In de neus kom je indrukken van Port tegen, dat warme, gestoofde, kruidige fruit, de Colheita tinto van Saramago is eleganter, wat frisser, iets meer Bordeaux, Lobatos neigt een pietsje meer naar het warme, zoals in zuidelijke Rhône's. Net als de Saramago's is de Lobatos klassiek en modern tegelijk. Ook voor deze wijn geldt: veel Portugeser dan dit krijg je ze niet, zo puur, zo vanzelfsprekend van stijl, de volmaakte vertaling van het terroir gevangen in een fles.



António Saramago Moscatel de Setubal Colheita 2013

Ja, er zit volop Muscat-aroma in deze Port-achtige wijn. Net als Port is het restzoet afkomstig van het druivesap dat halverwege de gisting is gestopt met gisten door de toevoeging van wijnalcohol (brandy). Mooie balans tussen weelde, overdaad en beschaving, diepte, nuanceringen en zelfs frisheid. Volzoet en rijk, maar o zo genuanceerd, volop indrukken van geconfijte abrikoos, iets van rozijn, en natuurlijk muscat, maar ook een vleugje mineraal en een toets bergamot. Ruim twee jaar gerijpt op Frans eikehout, je komt het niet tegen, behalve in de complexiteit. Fluweelzacht en rond, prachtige afsluiting van een rijk diner, bij noten, maar fruit of andere desserts kan ook. Snuffelwijn, steeds weer een nieuwe nuance uit het glas, zelfs het lege glas ruikt nog fantastisch (heeft uw afwasmachine er ook nog plezier van). Gebotteld in halve liter fles.

Saramago kennismakingsdoos

6 flessen Risco Tinto
3 flessen Colheita Tinto
2 flessen Lobatos
1 fles (0,5 l.) Moscatel Colheita

van € 103,20

voor € 99,00

tijdelijk tot en met 22 april a.s.



ANTÓNIO
SARAMAGO
WINEMAKER



[António Saramago Risco tinto 2015](#) € 5,95 / fles
[António Saramago Colheita tinto 2014](#) € 9,20 / fles
[Quinta dos Lobatos Douro tinto 2014](#) € 12,20 / 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

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 wijnliefshebbende 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.