


Karel Meesters (goedewijn.info) <info@goodewijn.info> 
Aan: "karel@winescout.info" <karel@winescout.info>
nieuwe douro's en port's

17 oktober 2013 14:20

12 bijlagen, 171 KB



Beste mensen,

Het is alweer een tijdje geleden dat ik stopte met het importeren van de Ports van Quevedo. Mooie, elegante en betaalbare Ports. Ik was net voor hun ontdekking door "de markt" aan. Al ras werden ze veel duurder, er verschenen goedkopere blends in supermarkten, de lol was er af. Toch een aantal jaren plezier van gehad moet je maar denken.

Ander Porthuis

Opzoek naar een nieuwe bron. Dat viel niet mee. De meeste Port komt van grote Porthuizen met marketingafdelingen, budgetten, exclusiviteiten. Niks voor mij. Mooiere brochures en nettere pakken dan wat er in de fles zit. Op een paar grote namen na, zoals Taylors, Niepoort, maar ja, daar ben ik dus echt vééél te klein voor. Vind ik ook niet zo spannend. Ik heb talloze kleinere producenten benaderd, maar zoals gebruikelijk in dit zonnige, prettige land reageerden er maar een handjevol op mijn verzoeken. Van een aantal proefde ik de Ports, maar ik werd er niet echt warm van. Of te duur, of de kwaliteit liet te wensen over, de stijl paste niet, of een combinatie van deze drie factoren. Totdat ik Luis Patrão van de "Vadio" Bairrada weer eens sprak en hem meldde dat het me maar niet lukte een goede Portproducent te vinden. Hij had nog wel een vriend in die regio, ik zou dezelfde dag nog wel van hem horen.

Toch nog eentje, of toch niet

Het blijft een vreemd land dat Portugal, want inderdaad diezelfde middag had ik zijn vriend aan de lijn, die heel graag met mij in zee wilde. Mijn weken eerder gestuurde e-mails en boodschappen op zijn antwoordapparaat had hij wel ontvangen, maar hij was druk geweest. Het deed me meteen aan mijn eigen middelbareschooltijd denken, ketting van de fiets, brug open (voor kenners van Groningen: de Steentilbrug). Nu ja, het hoort er kennelijk bij in dit land. De eerste stap was gezet. De tweede (assortimentsoverzicht + prijzen) was voor mijn gevoel meteen de laatste, want de prijzen, vooral van de wijnen, leken er niet op. Die van enkele van zijn Ports vielen wél mee. Ik wilde naast Port ook tafelwijn. Dus of het wat zou worden.....

Toch maar monsters gevraagd. Geproefd en toen begon het woelen. Kostbaar, maar op de "basis" na, **o wat mooi!** Te duur voor mij, niet doen. De "basis" rode tafelwijn (vat monster Quinta dos Lobatos) vond ik te licht voor de houtrijping die hij had gehad. Basis-rood moet het importvolume genereren, dat zag ik middels deze wijn nog niet gebeuren. Ook zijn Tawny Ports vond ik maar heel moeizaam, te licht, te ijl, te oud en uiterst oxidatief. Reserve Ruby was erg goed en zijn Late Bottled Vintage vond ik geweldig.

Wat te doen. Als echte Nederlander maar eens een openhartige mail gestuurd met mijn bevindingen (niet iedereen is daarvan gediend, met name Fransen en soms ook Italianen hebben het er nogal eens moeilijk mee). Zijn reactie: hij had zijn blend voor de basis aangepast, was nu krachtiger en voller, en ik moest zijn 30 jaar oude Tawny maar eens proeven. Ook zou hij zijn topwijn Touriga Nacional sturen, deed hij anders nooit, maar vooruit, voor deze keer.

Monsters binnen, flessen open, proeven en bingo!

Nu alleen nog verkopen

Ja, en daar sta je dan in je magazijn tegenover een strak opgetaste pallet met wijn en Port, kistjes als stabiele basis en stevige dozen als midden en top. Net als zijn wijnen, alles ademt kwaliteit, zelfs de dozen. Maar goed, hoe ga ik al dit moois aan de man brengen? Hoe maak ik mijn spaarcenten weer vrij voor een nieuwe zending uit Piemonte met o.a. Barolo's? Gewoon de waarheid vertellen, goed omschrijven wat je klanten kunnen verwachten, hoe de wijnen en Ports smaken, wat er zo bijzonder aan is.

Daar gaan we dan, heeft u even?



Het bedrijf

Quinta do Javali (Javali = everzwijn in het Portugees - nee Obelix, niet doen! -) is een 10 ha groot (klein) domein van António Mendes, gestart in 2000, gelegen in het beste deel van de Dourostreek, in de buurt van São João da Pesqueira. Wijngaardbodem is schist, steile terrassen tussen 150 en 300 m boven zeeniveau, oriëntatie Noord en Oost (dus relatief koel). Natuurvriendelijke wijnbouw, volgens eigen zeggen geen gebruik van synthetische bestrijdingsmiddelen, onderploegen van snoeimateriaal in de bodem (mulch), niet bio gecertificeerd. Vinificatie zonder hulp van enzymen en exotische giststrassen, alleen met wijngaardeigen gisten. Streven naar zo puur mogelijke wijnen met optimale expressie van het terroir (wie wil dat niet?).

De stijl

Zeggen is één, doen is wat anders, tenminste dat is vaak zo. António komt wat mij betreft een heel eind. Wat ik zo mooi aan zijn wijnen vind is de geweldige puurheid, het intense minerale en kruidige fruit, de diepte en lengte en ook de grote frisheid. Zijn wijnen zijn allemaal krachtig en intens, boordevol fruit, maar nergens zwaar, log of vermoeiend. In elke wijn zit wel dat kleine, opgewekte huppeltje vrolijkheid, de lichtvoetigheid die je bij zoveel wijnen uit dit gebied mist. Een bijzondere combinatie waardoor ze niet vermoeien, blijven boeien, drinkbaar en verteerbaar zijn (modische term voor niet te zwaar/alcoholisch). Ze passen bij eten, nee, ze hóren bij eten. Wijnen die dagenlang na het openen nieuwe impressies bieden, telkens weer een tikje anders, spannend, intrigerend.

António werkt graag met hout, ik niet, hout doet vaker kwaad dan goed bij wijn, maar zijn Douro's vragen er om, ze worden er veel mooier en completer van. Ze hebben zo ontzettend veel fruit en intensiteit dat ze moeiteloos royaal houtgebruik aan kunnen, er zelfs beter van worden. Het type hout dat wordt gebruikt is klassiek Frans, niet erg gebrand, dus relatief neutraal en wat betreft aroma's naadloos aansluitend op de wijn. Je proeft niet waar de kruidigheid van het hout begint en waar de kruidigheid van het fruit ophoudt. Dat is echt vakmanschap. De opbrengsten zijn laag, de inspanningen groot, alles is tot in de puntjes verzorgd, van het wijnmaken tot en met de dozen. Zulke wijnen kunnen eenvoudigweg niet goedkoop zijn. Eigenlijk beginnen ze op het niveau waar anderen pas in de middenklasse aan toe komen en als je dan de prijzen vergelijkt dan ligt het allemaal heel anders, zijn ze relatief goedkoop.



Quinta dos Lobatos 2012

Stevige wijn, zeer donkerrood, intens, krachtig, maar niet zwaar, veel frisheid, helder en puur fruit, mineralen, kruiden, serieus, maar ook vrolijk van stijl, mooi, beschaafd eikehout, kan heel veel hebben (uitgesproken gerechten). Bezit zelfs enige diepte en complexiteit. Ontwikkelt zich na openen gedurende een week tot een steeds vollere wijn, maar om er een week mee te kunnen doen moet je niet te vaak thuis eten. Heerlijke wijn!!



Quinta do Javali Reserva 2010

Vol, krachtig, zwart paars van kleur, zeer expressief fruitig met veel klassiek hout, mineralen en iets rokerig-kruidigs. Diep en klassiek, complex van stijl. Serieus en tegelijkertijd ook iets vrolijks, opwekkends,

mooi zuur, heerlijk fruit, mooie balans, pracht terroir, doet me denken aan een uitstekende Cru Bourgeois of nette Cru Classé uit de Médoc, anders van aroma, maar toch wat betreft elegantie, bouw en diepte vergelijkbaar. Voornaamse wijn.



Quinta do Javali Old Vines 2010

Gaat twee stappen verder dan de Reserva. Is krachtiger, dieper, complexer, dichter (intenser) van stijl, meer mineralen, meer aardsheid, minder opwekkend fruit, serieuzer, maar toch ook met een zekere lichtvoetigheid waardoor hij boeiend en spannend blijft. Echt een prachtige wijn van grote klasse, zet hier maar eens een betaalbare Cru Classé naast (zijn die er nog wel?), eens zien wie er met de eer vandoor gaat. Ik weet het wel. In kist van 6, drinken kan al wel, maar is eigenlijk jammer, nog een paar jaartjes wachten. Mooie investering, hier loopt de lucht niet uit!



Quinta do Javali Touriga Nacional 2011

De topwijn van António Mendes. Heftiger, ronder, warmer, breder, rijker dan de anderen, maar ook hier weer die mooie fristoon die voor lengte en spanning zorgt. Indrukwekkend puur fruit, gestoofd, maar ook fris en helder, ietwat mestig en wat kruidiger door het Amerikaanse eikehout, een klein beetje meer voor de Amerikanen gemaakt, maar ook weer niet té. Prachtige wijn, voornamelijk en indrukwekkend, iets moderner van opvatting. Eveneens prachtige investering, in kistjes van 3.



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. Beetje boers, ruig, zoet, ook heel zacht en vol. Een Port met ballen als u mij die term toestaat. Voor 12 euro een meer dan uitstekende aanschaf.



Quinta do Javali Late Bottled Vintage 2007

Wow, en dat voor dat geld, vijftien en een halve euro voor een kleine Vintage, want dat is het, is echt een koopje! In 2007 maakte men hier geen Vintage Port, al het beste van dat jaar ging in deze Late Bottled Vintage. Niet zo leuk voor António Mendes, maar des te leuker voor ons. Het is geen ronde en zachtfruitige luxe Ruby, maar een intense, volle, krachtige, aards en kruidig-fruitige top Ruby met tanninen en diepte. Prachtig, is nu al goed te drinken, maar wordt nog veel beter over een jaar of vijf tot tien. Heeft u nog een leeg hoekje in de kelder en een jubileum in het vooruitzicht? Zet een doosje in dat hoekje en vergeet het een paar jaar. Ouder worden wordt er zoveel leuker van!



Quinta do Javali 30 years old Tawny

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, alleen dan is de investering in deze grijsaard een optie. U bent gewaarschuwd, want de immense concentratie, de verbluffende complexiteit aan notige, rozijnige, geconfijt-fruitige, kruidige aroma's van o.a. vanille en caramel in combinatie met de nog nooit eerder ervaren volheid, lobbigheid en fluweligheid in de smaak zal u nog jaren bijblijven. Andere Tawny's nemen het u niet in dank af.

Zelf samenstellen

Ik heb eindelijk zitten puzzelen op een introductie/proefdoos(je). Ik kwam er niet uit. Twee Lobatos, een Reserva, een Old Vines en een Touriga Nacional? Of liever niet de topwijn en wel de twee eerste, of misschien wel een Port erbij of misschien de Special Reserve en de LBV.

Het lijkt me het beste dat ik dat aan u overlaat, krijgt u tot en met 9 november gewoon 5% introductiekorting op het hele assortiment van Quinta do Javali. Assorti, of hele dozen, kisten (niet op de volle kist/doos-prijs), aan u de keus. Dus een extra kistje voor later mag ook, gaan we toch nog het CPB verslaan.

tot en met 9 november a.s.:



"Quinta do Javali + Lobatos"

5% introductiekorting

[Quinta dos Lobatos 2012](#) € 10,90 / fles
[Quinta do Javali Reserva 2010](#) € 18,50 / fles
[Quinta do Javali Old Vines 2010](#) € 29,50 / fles
[Quinta do Javali Touriga Nacional 2011](#) € 36,50 / fles
[Quinta do Javali Special Reserve Port](#) € 12,00 / fles
[Quinta do Javali Late Bottled Vintage 2007](#) € 15,50 / fles
[Quinta do Javali 30 years old Tawny](#) € 89,00 / fles

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](#)

M... ..

met vriendelijke groeten,

Karel Meesters
www.goedewijn.info
tel.: 050-3123700

p.s.: heeft u wijnliebbende 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.