



Beste mensen,

Jammer, dat vind ik het nog steeds, het afscheid van de wijnen en Ports van Quinta do Javali. Ik vermoed dat de stijlverandering het gevolg is van het meegaan met de wereldwijde nieuwe trend naar elegantere, lichtere en meer natuurlijke wijnen. Het was al een tijdje aan de gang, ik vond de wijnen nog prima, maar dat mooie, intense, aardse en die spanning tussen kracht, dat beetje ruige, onverzettelijke en het warme en frisse maakte teveel plaats voor elegantie en souplesse. Prijzen stegen ook fors en dan krijg je een moment waarop je met pijn in het hart moet besluiten wat anders te gaan zoeken. Het is al wel vaker gebeurd, maar dit is nu eenmaal de consequentie van de manier waarop ik werk: ik verkoop geen wijn van bepaalde producenten, maar wijn waar ik volledig achter sta.

merken en marketing

Opzoek naar een goed alternatief. Ik wist dat dit niet mee zou vallen. De Port-wereld is een complexe omgeving. Enerzijds heb je de grote namen als Dows, Taylors, Graham, Kopke etc. Dit zijn allemaal "merken", marketing staat centraal, omzet, marktpenetratie, volumetargets. Niets voor mij. In dezelfde categorie heb je een zee aan private labels, vaak geproduceerd en gebotteld door die grote namen, of gespecialiseerde handelshuizen, ook hier geldt marktaandeel / volume en vooral prijs, u raadt het al, ook niets voor mij.

kleinere maat

Anderzijds heb je het segment kleinere zelfstandige producenten. Een brede waaier aan stijlen en kwaliteiten, van hoofdzakelijk producerend voor de Portugese markt, tot en met super gereputeerde, op export georiënteerde quinta's. Van betaalbaar tot onbehoorlijk duur. Veel van de betere producenten zijn al "ondergebracht" op de Nederlandse markt, beschermd door exclusiviteit en daardoor niet beschikbaar voor een mini importeur als ik. Opzoek naar nieuwkomers of nog relatief onbekende producenten is de meest voor de hand liggende optie.

Veel producenten geanalyseerd en met de meest veelbelovende contact opgenomen. Zeer wisselende resultaten, of geen reactie (vaak) of te hoge prijzen, of (de minderheid) misschien interessant. Zelfs bij deze laatste categorie is een persoonlijke kennismaking tijdens een bezoek op een beurs de enige weg om een stap verder te komen.

moeizaam

Van een aantal monsters geproefd, ook op de Prowein, maar ook daar werd ik niet echt blij van. Ja, slechte kwaliteit kom je eigenlijk niet meer tegen, maar of de wijnen en Ports zijn wel heel erg gestoofd en groffig (gericht op de Portugese markt), of ze zijn wat gladjes en weinig boeiend. Ook deze keer viel het weer op dat sommige producenten sub-optimale flessen laten proeven, bij twijfel vraag ik altijd of er nog een fles van dezelfde wijn open staat of geopend kan worden. Bleek die tweede fles beduidend beter, ken je als producent je eigen product blijkbaar niet, of zijn de lange beursdagen een te grote aanslag op de zintuigen (kan ik me goed voorstellen).

toen ging het snel

Nu ja, het schoot dus maar niet op en dan is er maar één andere uitweg: vragen aan je leveranciers. Ataíde Semedo (Bairrada) wist nog wel een collega in de Douro die goede wijnen maakt en deze bleek weer een vriend te hebben die ook nog Port maakt. Monsters aangevraagd en doorgewerkt en na wat wikkelen en wegen een bestelling gedaan, transport geregeld, wijn en Port het magazijn binnengesleept en accijnsaangifte gedaan. Nu nog het zaakje aan de man brengen. Daar gaan we: om te beginnen stelde ik twee kennismakingsdoosjes samen.



Aneto tinto 2020

Francisco Montenegro werd me door Ataíde Semedo aangeraden. Ataíde gaf mijn naam door aan Francisco en het contact verliep vanaf dag 1 uitermate vlot. Klein bedrijf (Quinta da Estremadouro) met 17 ha wijngaard verdeeld over 4 delen, productie is hoofdzakelijk rood en wit met een beetje rosé. De wijngaarden voor rood liggen zo'n 2 km van die van Quinta do Javali en dat is goed te proeven. De witte wijnen spraken me niet zo aan en de goed gemaakte droge rosé haalde niet het niveau van de rode.

Met de rode ben ik erg blij, ze hebben niet de uitzonderlijke, gereserveerde diepte en minerale kracht van de oude versies van Javali, maar ze komen er toch heel dicht in de buurt, misschien zijn de stokken iets minder bejaard of is het terroir een fractie minder spectaculair. Daarnaast zijn ze eigenlijk "lekkerder" ietsje voller en ronder dan de vroegere Javali's en met een iets ander type hout, wat vriendelijker. De balans opmakend mag ik heel blij zijn met dit alternatief.

Deze "gewone" rode Aneto wordt gemaakt van de druiven Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz en Tinta Cão.

Gisting in grote open kuipen (Lagares) en rijping gedurende een jaar in gebruikte houten vaten.

Mooie, intense, stevige wijn, krachtig met veel warm kruidig fruit, mineralen, een vleugje rook en vanille, mooie fristoon en

een aantrekkelijke souplesse. Mooie balans tussen warmte en frisheid, fruit en hout, kracht en souplesse. Dit is op en top rode Douro in de toegankelijke, maar zeer karakteristieke stijl!



Aneto tinto Reserva 2018

Neem de Aneto tinto en verhoog de intensiteit met ongeveer een derde, voeg daarbij iets duidelijker hout en navenant meer diepte, kracht en lengte, dan heb je zo ongeveer de karakterisering van de Aneto tinto Reserva. Gemaakt van Touriga Franca, Touriga Nacional en Tinta Roriz. Eveneens in open lagares vergist en vervolgens gerijpt gedurende een jaar op, in dit geval, nieuwe eikehouten vaten.

Deze wijn heeft duidelijk nog wat meer tijd nodig om zich optimaal te presenteren, vooral de complexiteit en de balans zijn er nog niet helemaal, wel al lekker en mooi warm en fruitig, aards, kruidig en genuanceerd, maar je proeft dat er nog van alles zit aan te komen. Geen zware wijn, heeft elegantie die zo kenmerkend is voor een goede Douro, de minerale frisheid zorgt voor lengte en tegenwicht voor de hartelijke warmte in het karakter. Van alles meer dus, nog een beetje geduld, maar al wel goed drinkbaar, dus wie niet kan wachten...



Quinta da Prelada Tinta Amarela 2020

Via Francisco Montenegro kwam ik uit bij Rui Magelhaes van Quinta da Prelada. Producent van Port en wijn. Zijn Ports, daar ging het in eerste instantie om. Laat deze man daarnaast ook een nog een aantal intrigerende wijnen te maken. Die moesten uiteraard ook geproefd. Eén rode wijn, deze Tinta Amarela, genoemd naar de druif waarvan ie wordt gemaakt (ook wel Trincadeira genoemd), vond ik heel bijzonder. Niet meteen na opening van de fles, toen was het een gewoon goed gemaakte wijn met wat hout en fruit, tamelijk modern, iets te gepolijst misschien, foutloos en goed, maar z'n prijs waard? De volgende dag herproefd kwam er al meer leven in, meer diepte en de dagen daarna werd het alsmat mooier. Prachtig Port-achtig fruit, kruidig en mineralig, ook fluwelig hout, rond en zacht, mooie concentratie, soepel, aangenaam vol. Moest wel van oude stokken komen wist ik meteen, anders krijg je niet zo'n diepte en balans, helaas, de druiven in de wijngaard zijn 15 jaar, eigenlijk nog relatief jong. Wel is de wijngaard erg bijzonder, heel stenig en karig wat betreft opbrengst, prachtige expositie, lichte helling. Kennelijk perfect passend bij de Tinta Amarela. En het dominante, complexe fruit en dat wel aanwezige, maar "voorzichtige" hout? korte rijping op hout? Ja, inderdaad, een maand of drie, op gebruikte grotere (500 l) vaten, 25% van de wijn in het vat, 75% in de tank en na de vatrijping wordt de wijn weer samengevoegd. Gelukkig, fruit is het uitgangspunt, hout een aanvullende verfijning van de wijn. Lastige druif die Tinta Amarela, geliefd bij de Port producenten vanwege z'n body, intensiteit en rijke fruit-diepte, gehaat in de wijngaard omdat ie zo snel overrijp kan zijn: weinig zuur, veel suiker. Als je de druiven iets te vroeg oogst en die neiging heb je met zo'n smal omslagpunt, krijg je onaangename groene tanninen en dito fruit. Om een er zelfstandige wijn van te maken is dus moed en of geluk nodig. In 2020 viel alles op z'n plaats, dat proef je.



Quinta da Prelada Ruby Reserve

Ruby Port van hoge kwaliteit druiven. Quinta da Prelada produceert natuurlijk niet alleen top kwaliteit druiven. Druiven van jonge stokken of van delen van de wijngaard met een iets minder optimale kwaliteit worden ook geoogst. Deze worden doorverkocht aan de grotere Porthuizen (ik noem geen namen), alleen waar Rui Magelhaes helemaal tevreden over is komen terecht in zijn wijnmakerij. Nederlanders drinken graag Port, wij zijn belangrijke afnemers, van de goedkoopste versies wel te verstaan. "Die maak ik niet" vertelde Rui mij in een van de lange telefoongesprekken die ik met hem heb. Dat mag een ander doen. De betere druiven dus, die gaan o.a. in zijn Ruby Reserve, deze Port rijpt maar liefst vier jaar op vat (oud hout) en wordt daardoor fluweelzacht, maar als je de kleur bekijkt is het eerder een Tawny. Totdat je hem proeft en dan blijkt hij wel degelijk een fruit-Port te zijn, maar dan niet vers fruit (daar heb je de Late Bottled Vintage Port voor), maar geconfit fruit. Vijgen, dadels, rozijnen, pietsje peper, caramel en heel in de verte een zacht nootje. Ik zou hem eerder een "Fruity Tawny" willen noemen, Tawny betekent taankleurig, bruinig, veel rood zit niet meer in deze Ruby Reserve, maar het karakter is een pracht combinatie van het fluweelzachte van een Tawny, gecombineerd met de genuanceerde, warme, geconfitte fruitigheid van een Ruby. Nog een (voor mij althans) voordeel is dat ie niet zo zet is als een standaard Ruby, de hoge kwaliteit van de gebruikte druiven verlenen intensiteit en iets van breedte. Opvallend betaalbaar, heerlijke Port.



Quinta da Prelada Late Bottled Vintage Port 2017

Het is een stijlkenmerk van deze producent om relatief elegante, uitgebalanceerde Ports te maken. Sommige Porthuizen maken van die rijke, machtige versies, alle Ports van Quinta da Prelada die ik proefde hebben een beschaafde zoetheid en rijkdom, geen overvloed, maar balans en vooral veel nuances in combinatie met een behoorlijke intensiteit. Zo ook deze LBV. De naam zegt het al: laat gebottelde jaargang-Port. Uitgaande van stevige extractie van de aroma's en tanninen uit de druiveschil, dit levert een grote fruitigheid en een krachtige smaak met royaal tanninen, laat men de jonge Port een kleine vier jaar op houten vaten rijpen om de vele tanninen voldoende af te ronden en in balans te brengen met de rest van de samenstellende stoffen als zuur, fruit en zoet. Lang genoeg om voldoende zacht te worden, en kort genoeg om nog heel veel fruit en lekker veel kracht over te houden. Mooi intens en donker van kleur, erg krachtig peperig fruit, minerale nuances, kruiden en uiteraard rozijn. Gaat wat betreft aroma meer richting intense wijn uit een warm gebied. Prachtig fruit waar je steeds weer nieuwe nuances in ontdekt, duidelijke tanninen, maar die zijn zacht omhuld door het beschaafde zoet en ingebed in de kruidige fruit intensiteit. Relatief weinig zoet, redelijk veel kracht en lengte, energieke Port, pracht balans, spannend en genuanceerd.



Quinta da Prelada Vintage Port 2016

De mooiste fruit-Port van Quinta da Prelada gemaakt in een bijzonder wijnjaar. Kort (ca. 2 jaar) op hout gerijpt, daardoor heel erg krachtig, nog gereserveerd en stug. Heel veel diepte, intensiteit, boordevol complex- en genuanceerd fruit, kruiden en mineralen. Van het elegantere, gebalanceerde type, niet overdadig rijk, zoet of massief van structuur, eerder verfijnd en genuanceerd. Is gemaakt voor de lange adem, zal met de jaren nog veel mooier worden, veel potentie, prachtig gemaakt, een diepte investering in genoegen. Voor deze kwaliteit betaal je bij de grotere namen snel het dubbele.



Quinta da Prelada Colheita Port 2006

En er moest natuurlijk ook een echt belegen Port in de serie, het liefst een 10 of 20 Years old Tawny, maar die vond ik dan net weer iets te gepolijst, vrij zoet en mistten net die diepte en intensiteit die je voor de prijs mag verwachten. Wel heel mooi zacht en rond, ook genuanceerd, maar toen ik deze Colheita proefde (rijpte 14 jaar op vat) was de keus snel gemaakt. De Colheita heeft meer persoonlijkheid, meer kracht en intensiteit, is iets minder zoet van stijl, aardser, complexer met iets meer kruidig, geconfitte indrukken van fruit, noten en caramel. Zeer zachte, diepe, complexe, zeer belegen Port met een grote intensiteit.

Kennismakingsdoos "Douro / Ruby Reserve" (6 fl.)

3 flessen Aneto tinto 2020
1 fles Aneto tinto Reserva 2018
1 fles Qta da Prelada Tinta Amarela 2020
1 fles Qta da Prelada Ruby Reserve

normaal: € 92,80

*tijdelijk tot 4 november 2023
(en zolang de voorraad strekt)*

€ 90,00

Kennismakingsdoos "Douro / LBV" (6 fl.)

3 flessen Aneto tinto 2020
1 fles Aneto tinto Reserva 2018

1 fles Aneto tinto Reserva 2018
1 fles Qta da Prelada Tinta Amarela 2020
1 fles Qta da Prelada LBV 2017

normaal: € 100,30

tijdelijk tot 4 november 2023
(en zolang de voorraad strekt)

€ 97,00

[Aneto tinto 2020](#) € 12,60 / fles
[Aneto tinto Reserva 2018](#) € 20,90 / fles
[Qta da Prelada Tinta Amarela 2020](#) € 20,60 / fles
[Qta da Prelada Ruby Reserve](#) € 13,50 / fles
[Qta da Prelada LBV 2017](#) € 21,00 / fles
[Qta da Prelada Vintage 2016](#) € 43,00 / fles
[Qta da Prelada Colheita 2006](#) € 33,50 / fles

* zolang de voorraad strekt

* 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 wijnliebbebende 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](#)