



DÃO
LAPA DA ORCA
TINTO

Beste mensen,

Eindelijk, ik ben er weer, de planning was echt anders, maar het liep niet zoals gehoopt. Dat heeft u ook vast wel eens: een interessante Portugese wijn gevonden, meteen besteld en na veel heen en weer komt ie anderhalve maand later aan. Een transport uit Noord Italië (Burlotto, Barolo's etc.) kan niet vertrekken wegens hevige sneeuwval waardoor die weken vertraging oploopt. Er staat een [enthousiast artikeltje in de Volkskrant over een Italiaanse wijn](#) en er moet daarom snel nog bij de producent worden besteld omdat ie bijna op is plus het verwerken van de extra bestellingen naar aanleiding van het stukje. Zoiets, maar dan anders, in uw geval niet met wijn. Het goede nieuws is: het magazijn staat vol met moois. De nieuwe Portugees die er zo lang over deed, zal u het lange wachten snel doen vergeten.

toevalstref

Een nieuwe Portugees dus. Tegen het lijf gelopen tijdens de zoektocht naar een alternatief voor de wijnen van António Saramago. António zit zakelijk in zeer zwaar weer en kan niet leveren, ik moest daarom naar wat anders op zoek. En dat viel niet mee. Stapels monsters doorgewerkt, hier en daar een mooie wijn, maar een goede en consistente reeks kwam ik maar niet tegen. Totdat ik eindelijk bij de zoveelste producent het gevoel kreeg dat het toch nog goed kwam. Nog een paar extra monsters aangevraagd bij deze producent en het lijkt er echt op dat binnenkort de opvolger van Saramago aan u kan worden voorgesteld. Nog niet alle potentiële "Saramago vervangers" waren geproefd, er stond nog één doos te wachten. Onder het motto "alles proeven, je weet het nooit" ook deze laatste flessen doorgewerkt. En ja hoor, daar zat weer eentje tussen waar ik wat mee moest. Zo'n woelwijn: eigenlijk heb je al genoeg mooie wijn, maar je raakt hem niet meer kwijt uit je hoofd: "het is ronduit zonde om zoiets fraais te laten lopen". Want zo vaak kom je ze niet tegen, zo mooi en eigen en bovendien zo betaalbaar. Helemaal in deze tijd na al die prijsstijgingen. Kortom het was weer het oude liedje, ik móest wel kopen. Besteld en toen werd het dus ingewikkeld want het leveren duurde en duurde maar. Eindelijk aangekomen, hoog tijd om Lapa da Orca Dão tinto 2017 aan u voor te stellen.

Dão, anders dan Bairrada

Bairrada ligt in midden Portugal, vlak bij de Atlantische kust. Dão grenst aan Bairrada, maar ligt meer landinwaarts. De gebruikte druiven in deze twee gebieden zijn deels overeenkomstig, zo doet de Touriga Nacional het in beide goed, maar de Baga, typisch voor Bairrada zie je veel minder in Dão, hoewel hij er wel in opkomt is. Alfrocheira en Jaen zie je weer veel vaker in Dão dan in Bairrada. In het algemeen zijn rode Dão's ronder en soepeler dan Bairrada's, die vaak iets kruidiger en gereserveerder, wat compacter en slanker zijn. Ik mag de vergelijking niet maken, maar ik associeer Bairrada's meer met Bordeaux en Dão's meer met Bourgogne. Dão's hebben vaak wat meer weelde, rondingen, iets rijper en enthousiaster fruit, zijn wat gemakkelijker. Niet alleen het klimaat is anders, ook de bodems verschillen in Dão van Bairrada: Dão is minder Atlantisch, dus wat warmer, de bodems zijn hoofdzakelijk van verweerde graniet. De wijngaarden van Bairrada bestaan voornamelijk uit klei en kalk met meer of minder zand. Ondanks dat de wijngaarden zo dicht bij elkaar liggen hebben de wijnen door de andere druivensamenstelling, bodems en verschillend klimaat duidelijk andere karakters.

de fruitigste, de mooiste

De mooiste Dão's die ik proefde waren meestal de eenvoudiger versies, die met het meeste en sappigste fruit. Niet de wijnen waar de wijnmaker erg zijn best op heeft gedaan zoals langdurige rijping op eikehout. De goede, op fruit gebaseerde Dão's zijn er wel, maar je komt ze niet zo vaak tegen. En, u raadt het nooit: zoëntje zat dus in die laatste doos Portugese monsterflessen. De keuze voor de Saramago vervangende producent was toen eigenlijk al gemaakt. Maar dit was toch echt te mooi om niets mee te doen. Voor deze prijs is deze kwaliteit maar heel moeizaam te

vinden. Er is veel veranderd het afgelopen jaar. Dit is een buitenkans, daar moest ik wat mee. Om het wachtwoord wat te verzachten nu tijdelijk onweerstaanbaar geprijsd.

ook nog twee witte

Alleen rood aanbieden in een nieuwsbrief vind ik iets te eenzijdig. Ben m'n assortiment nog eens langsgegaan en twee witte leken me een goede aanvulling op het sappige nieuwe Portugese rood: de Chardonnay 2021 van Girard, kost nu € 9,50 per fles, heb ik nog vóór de grote prijsstijgingen gekocht. Het nieuwe wijnjaar gaat € 10,75 kosten. En als we het toch over Chardonnay hebben dan is de Macabeo Chardonnay 2022 van Corona de Aragon een betaalbare optie: € 7,75.



Lapa da Orca 2017, Dão tinto

De grote verrassing nadat het eigenlijke selectiewerk al gedaan was. Mosterd na de maaltijd, maar wát voor mosterd. Eerlijk gezegd ben ik niet zo heel erg thuis in Dão, heb met enige regelmaat, maar niet heel vaak vooral rode wijnen uit die streek geproefd. Eigenlijk vond ik er niet wat ik zocht. Zo had ik herinneringen aan een rode, niet al te dure Dão, zo'n 30 jaar geleden tegengekomen bij een groot-slijterij. Heerlijk sappig fruit, romige structuur, mooi rond en vol, niet te intens of zwaar, mooie balans. Dat was (en is) nog steeds m'n referentie, nooit meer iets dergelijks geproefd. Wel wat serieuzere wijnen met hout en verder gewoon correcte, niet opmerkelijke exemplaren. In Bairrada vond ik wél een producent die de sterren van de hemel vinifieert: Ataíde Semedo. Hij maakt relatief vriendelijke Bairrada's. Eigenlijk was daarmee de noodzaak tot het zoeken naar een Dão verdwenen. Er is zoveel wijn uit zoveel streken uit zoveel landen. In die laatste doos zat deze speciale cuvée/ botteling "Lapa da Orca" van Penalva do Castelo. Wat me in de Lapa da Orca meteen opviel was de relatieve jeugdigheid van de wijn. Geen duidelijke belegenheid, wat je wel zou verwachten voor een wijn uit 2017, maar vooral veel rijp fruit, niet heel jong, maar wel warm en ontwikkeld "wijs" fruit, niet te onstuimig en springerig, maar meer weloverwogen en evenwichtig. Iets marsepijn tussen alle kersen en bessenfruit, ook wat Port-achtigs en zelfs een hint van muscat in de verte. Warm en rijp, niet zwaar, beetje zwoel, maar ook fris. Zeker niet oud. De smaak is al even duidelijk fruit gedomineerd, is rond, sappig, heeft iets romigs en is vol, heeft tegelijkertijd ook tannine en voldoende zuur. Voldoende grip dus, brengt spanning en leven in de wijn, kan vele gerechten aan, afdrank is goed maar niet spectaculair. Ook is er veel genuanceerdheid in het fruit, kruidige indrukken en iets mineraals, maar een complexe wijn kun je hem niet noemen. Dat hoeft ook niet, van complexiteit wordt een wijn niet persé lekkerder, wel boeiender, maar wat wil je voor rond de acht euro, hoeveel diepgang en complexiteit kun je daarvoor verwachten. Wel veel plezier en drinkgenoegen, ik stond wel even te kijken toen ik hem voor het eerst proefde: hoe kan dat voor zo'n bescheiden prijs. Heb even gedubt, want ik was net voorzien, maar dit moest toch ook maar doorgaan, dit kwam toch heel dicht in de buurt van die heerlijke, fruitige Dão van lang geleden, hier doe je heel veel mensen een plezier mee, heb ik ook weer iets nieuws en krijg Dão ook eens de eer van de aandacht. Portugal heeft veel moois te bieden, dit is een van die bijzondere wijnen die u niet mag missen, en er komt binnenkort nog meer aan, maar dan uit een ander deel van Portugal. Deze eerst maar eens, ten zeerste aanbevolen!



Domaine Girard Chardonnay Classique 2021, Vin de Pays d'Oc

Laatst een flesje open gemaakt. Vaak vind ik Chardonnay niet zo heel boeiend, maar als ie genoeg frisheid en minerale nuances heeft wordt het anders. Dan zorgt de ingetogen fruitigheid en de beschaafde volheid met een vleugje weelde heerlijk tegenspel voor de fristoon en de

terroir-toets om het eens mooi te zeggen. Niet opdringerig, ingetogen en bescheiden, zich voegend naar alles om hem heen, prima begeleider of apéritiefwijn. Niet lijkend op de gemiddelde Zuid-Franse Chardonnay, maar meer op een nette Macon uit de zuidelijke Bourgogne. Was al niet duur (€ 9,50), maar vergeleken met het aankomende nieuwe wijnjaar (€ 10,75) ronduit goedkoop te noemen. Nu is ie er nog, straks staat het nieuwe wijnjaar in het magazijn. Zolang de voorraad strekt.



Grandes Viños Corona de Aragon Macabeo/Chardonnay 2022, D.O. Cariñena

Kruidige en pittige frisheid van de Macabeo gecombineerd met de romige zachtheid van de Chardonnay. Moderne droge witte wijn, past bij alles, heeft voldoende karakter en intensiteit om te boeien, zuiver en evenwichtig van karakter. Droog, fris en interessant wit uit het warme Cariñena? Onwaarschijnlijk zou je zeggen, afkomstig van hooggelegen (koele) wijngaarden en dat is het geheim. Geeft hem z'n energieke frisse karakter. Verrassend goed en ook nog heel gunstig geprijsd (€7,75).

Wachtleed-verzachter:

Lapa da Orca 2017, Dão tinto

normale prijs van: € 8,30 / fles

tijdelijk tot en met 4 mei

voor € 7,90 / fles

[Lapa da Orca Dão tinto 2017](#) €8,30 / fles

[Dom. Girard Chardonnay Classique 2021](#) € 9,50 / fles

[Corona de Aragon Macabeo/Chardonnay 2022](#) € 7,75 / 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 wijnliefebberende 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.

Deze email is verstuurd aan karel@enoconsult.nl.
Als u geen nieuwsbrief meer wilt ontvangen, kunt u zich [hier afmelden](#).

Verzonden met  **la**  **posta**
