


Karel Meesters (goedewijn.info) <info@goodewijn.info>   
Aan: "karel@winescout.info" <karel@winescout.info>  
spannende portugezen

11 september 2014 14:31

24 bijlagen, 344 KB



Beste mensen,

De drukte komt er weer aan: Hamersma's wijngids die eind september in de winkel ligt vermeldt een prettig aantal "goedewijnen". Eén van "mijn" wijnen is in de categorie "de beste honderd wijnen van Nederland" ingedeeld. Over een paar weken hoort u meer.

Geeft me nu nog even de kans om een paar wijnen naar voren te halen die ondanks hun prachtige kwaliteit een beetje aan de aandacht ontsnappen. Ze komen uit Portugal, ik ben er gek op, ze zijn zo eigen en tegelijkertijd ook zo toegankelijk.



**Quinta da Murta Bucelas 2012**

In mei stelde ik deze wijn al aan u voor. Een echte ontdekking: prachtige wijn en ook nog milieuvriendelijk geproduceerd. Modern van stijl en toch heel eigen. Voor velen verrassend voor een witte Portugees, immers de reputatie van witte wijn uit dit land is niet zo geweldig, ja, Vinho Verde is wel bekend, maar bij mooi wit denk je eerder aan Frankrijk (Elzas) of Italië (Veneto). Tijd om dat beeld eens bij te stellen, want wat witte wijnen betreft is er in Portugal een ware revolutie gaande.

De stijl en kwaliteit van met name witte wijn hangt erg af van de techniek en de vaardigheid en instelling van de producent: heeft hij moderne apparatuur (pers, gistingsvaten, koeling, etc.) en streeft de wijnmaker naar kwaliteit (beperkte opbrengsten, strenge selectie = gezond fruit)?

In Portugal was dat lange tijd niet vanzelfsprekend om het maar eens diplomatiek uit te drukken. Maar de laatste jaren is er heel erg veel aan het veranderen. Er wordt enorm geïnvesteerd en men heeft onderhand goed door dat je een stapje harder moet lopen om de rest van de wereld bij te houden.

Quinta da Murta is hiervan een schoolvoorbeeld. De nieuwe Franse eigenaar is zeer ambitieus en zijn wijnmaker uiterst getalenteerd. Van de lokale Arinto-druif maakt men hier prachtige wijnen die mij sterk doen denken aan goede Elzasser Rieslings. Die frisheid, die prachtige, ingetogen minerale, kruidige fruitigheid, de intensiteit en lengte en die moeilijk te omschrijven "heldere elegantie". Niet gecertificeerd, maar met zorg voor het milieu geproduceerd. Eerlijke expressie van het terroir, betaalbaar, zeer aanbevolen!



**Monte da Ravasqueira tinto 2011**



Ook weer zo'n mooie wijn, ook heel eigen, meer uitgesproken Portugees, heel intens fruitig, met een tikje boersigheid, mooi kruidig, iets aards, warm en rijp, maar tegelijkertijd ook heel mooi fris. Het is juist deze frisheid die deze wijn zo extra mooi en aantrekkelijk maakt. Hij is daardoor niet zwaar, maar wel zacht en intens, niet vermoeiend en heeft lengte. Heel erg mooie middenklasse, ik noemde hem al eens eerder "de Portugese Paul", mag natuurlijk niet, maar ik doe het stiekem toch, want die associatie roept hij bij me op. Ook deze wijn is milieuvriendelijk geproduceerd en net als de Quinta da Murta niet officieel gecertificeerd. Je kunt niet alles hebben, het is in ieder geval een stap in de goede richting. Ik heb er een aantal grote liefhebbers voor, maar er kunnen nog wel een paar bij.



**Fonte da Serrana tinto 2012**



Het leek me een goed idee om een assortidoosje samen te stellen van de Quinta da Murta en de Monte da Ravasqueira. Om het extra betaalbaar te houden doe ik er een paar flesjes Fonte da Serrana rood bij. Lekker zacht, mooi fruit, vleugje hout, warm, soepel, niet te zwaar, modern van stijl. Lekker. De rode "huiswijn" van velen. Bestel een doosje en u zult begrijpen waarom.

**Probeer deze drie bijzondere wijnen eens:**

ik heb twee van elk in een 6 flessen-(herontdekkings)doosje gestopt.

deze september van € 43,50

voor **€ 40,00**



**BUCELAS**

Kunt u al genieten nog eens lekker nazomereren .....

[Quinta da Murta Bucelas 2012](#) € 7,95 / fles  
[Monte da Ravasqueira tinto 2011](#) € 8,50 / fles  
[Fonte da Serrana tinto 2012](#) € 5,30 / 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](#)

Met vriendelijke groeten,

Karel Meesters  
[www.goedewijn.info](http://www.goedewijn.info)  
tel.: 050-3123700

*p.s.: heeft u wijnliefebende 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.