



Beste mensen,

nee, het went nog niet. Het gaat om grote zaken en er heerst vooral onzekerheid en dan kom ik weer met een glanzend praatje over lekkere wijn. Maar goed, ik had met mezelf afgesproken dat ik "gewoon" zou doorgaan, dus vandaar dit schrijven. Gelukkig gaat de verkoop goed door, behoor ik tot de ZZP-ers die nog zelf hun broek kunnen ophouden. Bedankt daarvoor beste klanten!

Bairrada, Midden-Portugal

Ruim drie jaar geleden stelde ik de Bairrada wijnen van Ataíde Semedo aan u voor. Oorspronkelijk was ik op zoek naar warme en ronde wijnen uit Alentejo, maar dat leverde geen tevredenstellende resultaten op. Al zoekende was ik Ataíde Semedo op het spoor gekomen, die wilde wel export en na het proeven van zijn monsters was het snel beklonken: hier moest ik beslist wat mee, prachtige wijnen voor een zeer redelijke prijs. Vooraan in de rij bij een producent in opkomst, nog heel weinig bekend, maar ik vrees dat dat over niet al te lange tijd gaat veranderen. Daarnaast is hij een direct persoon zonder poespas, denkt mee en gaat wijntechnisch geheel zijn eigen weg. Ik denk wel eens dat als ik ook wijnmaker zou zijn het net zo zou doen als hij. Ik hou het maar bij handel (= in mijn geval selectie, selectie en selectie en daarna verkopen en voorraadbeheer) want voor wijnmaker moet je geboren zijn, je hebt geen idee hoe hard werken dat is. Ik zou het niet kunnen.

Deze nieuwsbrief gaat niet over zijn witte wijnen en bubbels, die zijn haast even mooi als zijn rode, het thema van deze keer is rood.

Baga + Touriga Nacional

Ataíde heeft twee druiverassen voor rode wijn in zijn wijngaarden: de Baga en Touriga Nacional. De Baga is de lokale Bairrada-druif en de Touriga Nacional komt oorspronkelijk vermoedelijk uit de Dão en heeft zijn bekendheid met name te danken aan zijn inbreng in Port. Levert zeer donker gekleurde, krachtige, tanninerijke en zeer uitgesproken aromatisch fruitige wijnen met vaak een indruk van bergamot en (zwarte) thee. De Baga is uit heel ander hout gesneden. De wijnen zijn eleganter, lichter van kleur, etherischer, pittiger, frisser, aardser.

Rijp of niet rijp

Van bijna rijpe Touriga Nacional is nog wel redelijke wijn te maken, bij Baga lukt je dat niet, die is dan genadeloos zuur en groen met schrijpende tanninen. Maar als de Baga goed rijp is dan schittert hij als geen andere druif met subtiel en complex fruit, eindeloze nuances en gelaagdheid, elegantie en lengte. En goed rijp worden is in Bairrada met z'n Atlantische klimaat niet altijd een gemakkelijke opgave voor deze druif. Daarom zie je veel "verzekeringsdruiven" aangeplant in dit gebied, Touriga Nacional en zelfs Merlot. In niet optimale jaren vullen deze druiven de gaten die de Baga laat vallen, verzachten ze het zuur en de groene tanninen, geven ze kleur en body. Het echte geheim van een grote wijnmaker is dat ie in zulke marginale jaren echt onrijpe Baga niet voor zijn wijn gebruikt en alleen maar de beste, meest rijpe in zijn vaten stopt. Al of niet ondersteund door de Touriga Nacional. Merlot is minder passend vanwege zijn sterk verschillende aroma's (in mijn ogen tenminste).

Lezen van het fruit

Tot Ataíde's grootste gaven behoort het kunnen lezen van zijn geogste druiven, dat wil zeggen dat hij bij de oogst al een redelijk duidelijk beeld heeft van de mogelijkheden en beperkingen van het fruit waarmee hij aan de slag gaat in de wijnmakerij. Zo leveren zowel erg rijpe wijnjaren en wijnjaren met minder optimale druiven, wijnen op met een goede tot sublieme kwaliteit. De stijl is per rijpingsgraad heel anders, maar elke wijn is goed. Bij een minder rijp jaar vaart hij minder op extractie en kleur, is elegantie en balans met minder tanninen het doel. Jaren waarin de druiven rijper worden kunnen meer kleur en kracht aan. In de hieronder beschreven vier rode Bairrada's van zijn hand komt dit allemaal naar voren.



Ataíde Semedo Baga Young 2017

De instap-wijn. Gemaakt op fruit en souplesse, jong uiteraard, maar niet snel vermoeid zo blijkt na bijna drie jaar. Opmerkelijk kenmerkend voor Baga, spontaan fruit, tikje aards en kruidig. Ook pittig, maar dan niet in de zin van stroef, maar stevig, redelijk krachtig en intens, met een uitgesproken frisheid. Die frisheid kenmerkt het jaar 2017, alle wijnen uit dat jaar hebben het. Het maakt ze energiek en geeft lengte, drinkbaarheid, elegantie, voorkomt zwaarte. Voor nog geen

tien euro vind ik dit een uitzonderlijk interessante terroirwijn, boordevol karakter, maar toch niet veel ervaring vereisend. Het andere, moderne en degelijke Portugal.



Ataíde Semedo Baga Reserva 2017

Misschien is het niet handig de wijn die je zelf het allermooiste vindt als tweede in een rij van vier te zetten. Hou je de volgende twee dan nog wel heel? Jazeker, want die hebben hun eigen bijzondere capaciteiten. En wie weet spreken die twee volgende, anderen meer aan dan deze, voor mij sublieme, Baga Reserva. Had ik het hierboven over rijpheid van de druiven, voor mij zijn de Baga druiven voor deze wijn precies goed geweest, prachtig zuurgehalte en even prachtige rijpheid en intensiteit, maar ook weer niet te veel warmte, kracht en vulling. Deze wijn zingt, alles klopt, vulling, rondheid, frisheid, kracht, fruit, aardsheid, kruidigheid en vooral een geweldige lengte. Dit is zo mooi, perfecter kan het haast niet, althans ik kan het me niet voorstellen, alles zit er in, past naadloos in elkaar. Ik had deze wijn als ik Ataíde was, Reserva Especial genoemd, maar bescheiden als ie is staat er gewoon Reserva op het etiket. Dit is een wijn die je omarmt, geen (ondanks zijn naam) reserves kent, geen afstand houdt, vreugde geeft en alles biedt wat de anderhalvemetermaatschappij ons onthoudt. We zullen er de komende jaren nog vaak aan terugdenken en ons verbazen dat je dit voor iets meer dan twaalf euro kon kopen.



Ataíde Semedo Touriga Nacional Reserva 2017

Meer kleur, wat krachtiger, ander, kruidiger en warmer fruit, misschien ook iets uitbundiger, tikje ruwer en warmer van smaak. Mooi krachtig, veel grip, maar toch goed gedoseerd, niet te veel en niet te weinig, mooi breed ook, maar minder diep en complex dan de Baga. Baga is de filosoof, Touriga Nacional is de spontane, sportieve vriend. Heerlijk expressief zoals we van deze druif gewend zijn, modern en internationaler van stijl (alleen het karakter van de druif, het wijnmaken en de wijngaard zijn hetzelfde). Degelijk, mooi afgewogen, geen overdrijving, niets aangezet, gewoon puur natuur. Hout? ja hij heeft op hout gelegen, 12 maanden, maar dan op grotere vaten (500l). Je proeft het niet maar het is onderdeel van de wijn geworden, net als bij de Baga Reserva, het heeft het fruit in de wijn gefixeerd en de tanninen mooi afgerond, de aanvankelijke hoekigheid afgeslepen, complexiteit toegevoegd. Ja, ook daarin proef je hoe goed Ataíde het vak verstaat, maatvoering bij de dosering, daar gaat het bij anderen zo vaak mis. Deze wijnmaker maakt geen ego-statements, hij maakt wijn van de streek "niet anders dan mijn ouders en voorouders". Wel met meer techniek en met minder risico op fouten en pech, maar even terughoudend als het kan, de druiven via de wijngaard in de wijn aan het woord laten. Ik vind hun verhalen stuk voor stuk prachtig.



Ataíde Semedo Baga / Touriga Nacional Reserva Especial 2016

Ik heb ook de 2017 blend van Baga en Touriga Nacional (Reserva) geproefd, maar vond die op dat moment minder geslaagd dan de zelfde blend Reserva Especial uit 2016. Theoretisch een niveautje hoger dan de Reserva, maar voor mij kwalitatief niet verschillend. Van de Reserva Especial had ik gelukkig nog wat dus dat kwam mooi uit. Ik vond in de 2017 het zuurgehalte iets aan de hoge kant, vaak trekt dat na enige tijd wel bij, maar ik was er niet helemaal gerust op. Wie weet proef ik hem later nog eens en is alles wel op zijn plaats terecht gekomen. Maar goed, geen Baga / TN 2017, maar de 2016-versie hiervan. Duidelijk ander jaar, warmer, minder pittig, wat belegener, iets kruidiger, minder uitgesproken vers-fruitig, ietsje klassieker. Stevig en toch rond, genoeg elegantie en heel erg vergelijkbaar, maar toch aromatisch duidelijk anders. Wat de invloed van een wijnjaar op de uiteindelijke stijl van de wijn heeft wordt met deze wijn in deze serie heel fraai duidelijk. Voor mij is 2017 het meest boeiende jaar, met de meeste nuances en het grootste potentieel, maar dat is maar een mening en geen feit. Ik verheug me nu al op de 2018 wijnen van Ataíde, hij spreekt van een Gran Reserva en voor het eerst een Quinta-wijn, dat schijnt nu het topniveau te worden. Ben heel erg benieuwd. Maar we moeten ons eerst maar eens zien te redden met de 2017 en 2016-wijnen, dat lijkt me op z'n Gronings gezegd best te doen.

Semedodoos

1 fles Baga Young 2017
2 flessen Baga Reserva 2017
2 flessen Touriga Nacional Reserva 2017
1 fles Baga/Touriga Nacional Reserva Especial 2016

normaal: € 71,00

*tijdelijk tot en met 9 mei 2020
(en zolang de voorraad strekt)*

€ 70,00

[Ataíde Semedo Baga Young 2017](#) € 9,50
[Ataíde Semedo Baga Reserva 2017](#) € 12,25
[Ataíde Semedo Touriga Nacional Reserva 2017](#) € 12,25
[Ataíde Semedo Baga/TN Reserva Especial 2016](#) € 12,50

* alle prijzen excl. verzendkosten

* achtergrondinformatie over de bovenstaande wijnen: klik op de links



P.S.:

***In tijden van Corona zijn het vooral de kleine zelfstandigen die uw steun verdienen,
doe uzelf een groot genoeg en bestel de lekkerste, bijzondere koffie***

bij de gedreven koffiejongens van Koffiestation

Horeca was hun grootste afnemer, die is nu helemaal stilgevallen,
gelukkig leveren ze ook aan particulieren, ook aan U?

Bent u liefhebber van mooie en bijzondere koffie?

In deze tijd van markt-erosie door verkoopgiganten als Amazon, Bol, etc.
zijn er gelukkig ook nog kleine, niet primair door winst gedreven collega-ondernemers.
Zoals de Groningse micro-branderij [Koffiestation](#). Ik schreef er [deze nieuwsbrief](#) over.
In een wijnverzenddoos passen wel een paar half pondjes van hun koffie tussen de flessen.

De koffie kan dan gratis* mee.

Bent u toe aan wijn en koffie? [geef uw koffiebestelling door](#) aan Koffiestation, (en meld mij dat ook even),
dan regelen zij dat ik de koffie krijg en in de verzenddoos kan doen.

* u betaalt wél de koffie aan Koffiestation, maar zonder verzendkosten.

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 wijnliefhebbende 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.