


Karel Meesters (goedewijn.info) <info@goodewijn.info> 
Aan: "karel@winescout.info" <karel@winescout.info>
Ataide Semedo Bairrada

19 januari 2017 17:35

11 bijlagen, 207 KB



Beste mensen,

Wat is Portugal toch een fascinerend land. Zo ontzettend onvoorspelbaar en specifiek dat, als je wijnimporteur Frankrijk als norm hebt, je van de ene verbazing in de andere valt. Ik hou mezelf voor dat ik er onderhand aan gewend ben, maar onderhuids jeukt het toch nog geregeld.

Laat ik wijnproducerend Portugal heel grof en onzorgvuldig opdelen in twee categorieën:
* de moderne, dynamische, goed georganiseerde, sterk marketing en export gerichte producenten
* de andere Portugese wijnproducenten.

De eerste categorie daar heb ik niet zoveel mee, de wijnen zijn vaak prima, maar missen net het eigene dat wijn zo interessant maakt, of ze maken heel fraaie wijnen, maar zijn dan óf erg aan de prijs óf reeds voorzien in een goede Nederlandse importeur die het liefst de markt in z'n eentje van drinken voorziet.

Ondoorzichtig woud

Blijf de tweede categorie over. De spannendste en meest veelbelovende, want in het ondoorzichtige woud van talloze producenten zitten een groot aantal gedreven en capabele producenten die voor een bescheiden bedrag de fraaiste en meest eigenzinnige wijnen maken. Maar ja, vind ze maar eens. De spreiding van kwaliteit is in Portugal nog tamelijk "ouderwets": wijnen waarvan ik had gedacht dat ze al decennia niet meer worden gemaakt krijg je vrijmoedig en met trots toegestuurd. Soms blijft het bij een prijslijst maar vaker krijg je geen reactie op je verzoek om informatie.

Ik heb geregeld gedacht, wááááárom moet ik óók Portugese wijnen in mijn assortiment? Er is toch zoveel fraais Frans, Italiaans, Spaans, Oostenrijks ?

Nog zoveel moois

En toch zoek ik verder, want dit is misschien wel het laatste Europese trouvaille-land. De wetenschap dat er vele, echt prachtige wijnen in dat dichte en ruige woud verscholen zitten houdt me aan de gang. Als je van verrassingen houdt en je kijkt niet op een jaartje dan is dit hét land van het fascinerende, eigenzinnige moois.

Wat heb ik lang gezocht naar alternatieven voor de Alentejo-wijnen van Ravasqueira. En ik zal het maar eerlijk zeggen, ik ben nóg bezig. Denk je dat je wat passends gevonden hebt, strandt het op het laatste moment, geen reactie meer, kennelijk andere prioriteiten.

Nee, als je zaken doet in Portugal moet je leren loslaten. Ben je opzoek naar Alentejo-moois dan moet je het niet erg vinden om met Bairrada-fraais thuis te komen.

Geen Alentejo, wel Bairrada

Dat is het thema van deze nieuwsbrief, bijvangst uit Bairrada. Ik heb er al vaker last, of beter, plezier van gehad, ook in andere landen. Dan nog maar even geen warme gestoofde wijnen, maar iets frissere, indrukwekkende, pure en authentieke, vlekkeloos gemaakte uit een totaal andere streek. Ik was er niet op uit, maar dit móest ik kopen. Zo gaat dat soms en dat is tegelijkertijd het allerleukste van het wijnavontuur: de verrassingen.

Ataide Semedo

Tijdens mijn zoektocht naar Alentejo-alternatieven kwam ik een paar keer informatie tegen over Ataide Semedo die ergens in Bairrada wijn maakt. De sumiere informatie was uitsluitend positief. Tot mijn grote vreugde kwam ik hem op het spoor en reageerde hij vlot op mijn informatieverzoek. Hij is zeer druk met

zijn nieuwe project: een perfect gelegen wijngaard van 5 hectare met een subliem terroir. Hierdoor is hij nog niet echt aan het opbouwen van een export toegekomen. Hij is adviseur/wijnmaker voor meerdere producenten en was eigenaar van de befaamde Quinta da Dôna en Quinta do Rigodeira. Beide verkocht hij in 2002 nadat hij de kans had gekregen om de speciale wijngaard te kopen. Die komt nu wat op leeftijd en bewijst zijn grote gelijk. Nu komen er al prachtige wijnen vanaf, er staat ons nog wat te wachten.

Puur, fruit, eigenheid, evenwicht

Ataide houdt niet van hout, teveel hout althans. Als hij al hout gebruikt zijn het grote vaten (demi muids) van 500 liter waarbij de invloed van het eikehout op de smaak bescheiden is en de wijn langzaam kan rijpen, zachter + complexer wordt. Fruit en balans, daar streeft hij naar, geen heel erg krachtige wijnen, maar wijnen die de combinatie van streek en druif optimaal tot uitdrukking brengen.

Dat klinkt me als muziek in de oren, maar de praktijk, daar gaat het om, vertellen zijn wijnen hetzelfde verhaal? Inderdaad, dat doen ze, en hoe, anders had ik er hier natuurlijk niet over geschreven. Je proeft in al zijn wijnen puurheid, het fruit is fraai en genuanceerd, de balans is goed, tanninen zijn goed rijp, nergens iets logs of overdrevens, wijnen naar mijn hart. Vlekkeloos, precies en ook karaktervol. Geen wijnen waar je een wijnproefdiploma voor nodig hebt om ze te kunnen waarderen, wijnen die niet te moeilijk zijn maar toch spanning en eigenheid bieden voor wie niet altijd over de gebaande paden wil gaan, maar ook eens iets anders, spannenders, meer eigens wil proeven. Welkom in Ataide's wijn visie op Portugal. (Nu nóg zo'n producent in Alentejo tegen het lijf lopen!)

Ataide Semedo Baga "Young" 2015



Baga is de lokale druif van Bairrada, moet goed rijp zijn om er goede wijnen van te kunnen maken anders zijn de aroma's en tanninen te "groen" en het zuurgehalte onprettig hoog. Mij doet Baga een beetje denken aan de Pinot Noir (aards, elegant, tikje animaal, fruitig, fris zuurgehalte) met een vleugje Malbec (aards, boers-kruidig, peperig). Voeg daarbij dat Bairrada een naar Portugese begrippen relatief koel wijngedebied is waardoor de Baga druiven niet elk jaar optimaal rijp worden. In 2015 was dat wel het geval. De Baga Young van Ataide Semedo is gemaakt om jong te drinken, maar kan gemakkelijk nog een paar jaartjes mee. Heeft geen hout gezien, is puur, elegant, complex en intrigerend aards-fruitig, tikje animaal, kruidig en met een vleugje peper. Mooie intensiteit en ook elegant, fris zuurgehalte met weinig tannine, heerlijk zacht en "vloeiend". Mooie balans, elegante wijn met een geheel eigen karakter. Moderne opvatting van authentieke Portugese wijn, technisch perfect, maar verre van saai. Niets staat tussen de proever en de druif en het terroir van Bairrada in. Volstrekt pure vertaling van een zeer ondergewaardeerd wijngedebied. Prijs is prettig Portugees te noemen: ronduit laag voor deze kwaliteit.

Ataide Semedo Touriga Nacional / Baga "Reserva" 2015



Heel anders en toch zeer overeenkomstig met de Baga "Young". Deze wijn heeft wel op hout gerijpt, slechts 6 maanden, dit geeft hem zijn (bescheiden) kruidige vanille-toets, maar verder is ook hier het fruit dat domineert en allemaal balans en puurheid. De Touriga Nacional-druif levert veel kleur, fruit, meer kracht en diepte, wat meer vulling en extract aan de wijn. Hij is minder etherisch en fijnzinnig dan de Baga en ook een tikje minder fris en eigenzinnig, wat minder animaal en boers. Expressiever kruidig-fruitig, misschien wat internationaler van stijl. Mooi sap en mooie diepte die verder zal toenemen naar mate de wijn langer op fles zit. Hij is nog een beetje bezig bij te komen van de botteling in november vorig jaar. Net als de andere rode is er in deze Reserva zo weinig mogelijk bijgestuurd tijdens het wijnmaken en de rijping. Ook is hij maar heel licht gefilterd om zoveel mogelijk nuances te behouden. Dat proef je niet alleen, maar zie je ook aan de wijnsteen zuur kristallen onderin de fles. Dit was vroeger een heel normaal verschijnsel bij de betere wijnen, tegenwoordig worden de meeste wijnen intensief gefilterd en gestabiliseerd dat je geen sediment meer tegenkomt. De consument mocht eens gaan denken dat de wijn niet goed is, een beetje

aandacht bij het schenken van het laatste beetje is aan te bevelen. Je krijgt er weliswaar niets van (van die wijnsteenkristallen) maar het ziet er wat netter uit in het glas.
Een moderne, boeiende en niet door hout gedomineerde Reserva voor nog geen elf euro? Ook dat is Portugal, kwaliteit voor een koopje.

Ataide Semedo "Cuvée Bruto" 2014



Daar staat Bairrada ook nog erg om bekend: zijn mousserende wijnen. Ik heb er al diverse geproefd, maar de meesten konden me niet bekoren. Hier is zuiverheid van werken en vlekkeloos, gezond druivefruit essentieel. Dat is kennelijk niet iedereen in de streek gegeven. Bij Ataide's bubbels was ik meteen overtuigd: ik hoef dus geen andere mousserende wijn meer te zoeken, hier zijn veel mensen bij mee. Prachtig fruit en een mooie minerale frisheid, niet zuur, maar wel droog, vol en krachtig, zuiver en zelfs met wat nuances. Gemaakt van 35% Bical, 35% Cerceal, 10% Chardonnay en 20% Pinot Noir. Zeer betaalbare bubbel met nadruk op fruit.

Ataide Semedo "Cuvée Reserva" 2013



Langer gerijpt dan de Cuvée Bruto 2014, gemaakt van een betere selectie, zelfde verhouding gebruikte druiven, eveneens droog, maar nu edel en complex, rijp, belegen met iets kruidigs en een vleugje biskwie, prachtige lengte, wordt in Portugal gezien als een van de beste mousserende wijnen, dat gaat mij wel wat ver, maar heel fraai is deze wijn zeker, als je de prijs (ruim beneden de twee tientjes) ziet, dan begrijp je waarom ik nog even niet achter Champagne aan hoef.

Graag laat ik u kennismaken met de wijnen van Ataide Semedo, ik stop er zes in een doos:

Kennismakingsdoos Bairrada

2 flessen Baga Young
2 flessen T.N. / Baga Reserva
1 fles Cuvée Bruto
1 fles Cuvée Reserva

normaal: € 72,10
tijdelijk tot en met 11 februari a.s.

€ 70,00

Houdt u niet van mousserende wijn dan vervang ik die door twee flessen andere prachtige Portugees:

Kennismakingsdoos Bairrada / Douro

2 flessen Baga Young
2 flessen T.N. / Baga Reserva
2 flessen Qta dos Lobatos

normaal: € 63,60
tijdelijk tot en met 11 februari a.s.
€ 60,00

[Ataide Semedo Baga "Young" 2015](#) € 8,65 / fles
[Ataide Semedo T.N. / Baga "Reserva" 2015](#) € 10,95 / fles
[Ataide Semedo "Cuvée Bruto" 2014](#) € 14,95 / fles
[Ataide Semedo "Cuvée Reserva" 2013](#) € 17,95 / fles
[Qta dos Lobatos 2014](#) € 12,20 / fles

* 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.