



Beste mensen,

Aan het eind van vorig jaar reed een vrachtwagen het erf op met een zending uit Portugal: wijn en Port van Quinta do Javali (Douro). Omfietswijnjids, Overleefdoos, druk druk druk, eerst Saramago met z'n prachtige rode wijnen en Moscatel de Sétubal aandacht geven in de januari nieuwsbrief en nu zitten we alweer halverwege Februari. In verband met de illustraties: Javali is Portugees voor everzwijn.

de hoogste tijd

Eerste, voorzichtige zuchtje lente na de grijze koelte, tijd voor Quinta do Javali. Laat ik maar eerlijk zijn, het is niet het weer dat de aanzet gaf tot de keuze in deze nieuwsbrief. Zo aan het begin van het jaar keek ik eens aan welke wijnen de laatste jaren aandacht is besteed. Quinta do Javali kwam er maar bekaaid af. Halverwege 2015 stond deze producent voor het laatst in de nieuwsbrief. Hoog tijd dus. Twee weken geleden proefde ik met vrienden de serie van Javali nog eens door. Nogmaals een aanzet tot een stimulerend stuk tekst. Wat zijn dit toch prachtige wijnen!

balanceer act

Warm en zacht, dat staat bij Saramago (de wijnmaker in de vorige nieuwsbrief), centraal in zijn wijnen, maar bij Quinta do Javali draait het om wat anders. Kracht, puurheid, balans, spanning, complexiteit, tanninen en energieke zuren, maar ook vulling en warmte, fruit en mineralen, maar ook kruiden, iets hout en aardsheid. Wijnen die stuk voor stuk bol staan van de spanning. Stevig en krachtig van karakter, maar die naast pit en dat hele kleine ruigje ook heerlijke rondingen bezitten. Naast warmte ook koelte en naast volheid ook elegantie. Een balanceer act die, elke keer als je welke wijn van Javali ook drinkt, weer boeit en blij maakt. Wijnen met elk hun eigen verhaal, vloeiend, spannend en meeslepend.

boordevol karakter

Ook de Port van Quinta do Javali mag er zijn. Ik kocht er drie. Hun basis Ruby en Tawny zijn niet zo interessant, het begint pas mooi te worden vanaf de Special Reserve. De Late Bottled Vintage is heel fraai en hun 30 jaar oude Tawny is legendarisch. Alle drie Ports kenmerken zich door hun concentratie en balans. Vaak is Port zo zoet en waterig, deze drie staan als een huis. Onvergelijkbaar met de overal verkrijgbare (en nog betaalbare) Ports van de grote merken. Die van Javali zitten net als de (droge) tafelwijnen boordevol karakter.



Quinta dos Lobatos 2016

De eenvoudigste wijn van deze producent. Je zult maar zo beginnen. Bij Burlotto (Piemonte, Barolo) heb je een vergelijkbare situatie, hier worden geen gewone of gemiddelde wijnen gemaakt. Hoewel een tikje warmer van stijl dan voorgaande jaren heeft de Lobatos zowel kracht als elegantie. Kennelijk was 2016 een warmer jaar op Quinta dos Lobatos. De wijn is vrij vol, intens en krachtig, met mooie tanninen en genoeg frisheid om alles in evenwicht te houden. Het fraaie fruit, de mineraliteit en de aardse kruidigheid vormen samen met de andere eigenschappen een boeiend en spannend geheel. Elke slok biedt weer nieuwe impressies, een wijn die altijd weer verrassingen biedt. Het resultaat van de combinatie van een bijzondere schist terras-wijngaard, perfecte ligging, geringe druive-opbrengst per wijnstok, milieuvriendelijke teeltwijze (geen certificaat) en een getalenteerde en gepassioneerde wijnmaker die terughoudend te werk gaat. Een half jaar gerijpt op oude, grotere vaten (demi-muids), niet gefilterd. Puur en zuiver van stijl, kracht en oprechtheid, een van m'n favorieten.



Quinta do Javali Reserve 2014

Hier doet Antonio Mendes, de eigenaar/wijnmaker, extra zijn best: betere selectie druiven, iets andere rijping (langer op nieuwer hout). Zou je de Lobatos kunnen inschalen als een goede Cru Bourgeois, de Javali Reserve zou je wel kunnen vergelijken met een goede Cru Classé (om in Médoc termen te blijven). Dieper, complexer, intenser, prachtig edel en geëquilibreerd. ook elegant en krachtig. eenoez soupllesse. dus nu al lekker drinkbaar. Indrukwekkende. maar ook veel

genoegen schenkende wijn. Wat betreft bouw heeft hij overeenkomsten met een luxe Médoc, is iets rijper en warmer van stijl, minder streng, maar wel even spannend, met wat kruidiger en zonniger fruit.



Quinta do Javali Old Vines 2013

Met deze wijn zijn we helemaal terug in de Douro. Heeft de Reserve nog wel iets van een Médoc, de Old Vines is onmiskenbaar Douro. Warmer, voller, rijker, breder, gelaagder, dieper en vooral aardser en complexer. Minder verfijnd en minder elegant, maar grootser en imposanter. En ondanks al die kracht, diepte en intensiteit is het weer die typische mineraliteit die deze wijn een mate van lichtvoetigheid geeft, die ervoor zorgt dat het niet te zwaar en serieus wordt. Het geeft lengte, relief en energie. Het geheim van een mooi terroir (en een goede wijnmaker) is dat er zowel balans, diepgang, kracht als verfijning in de wijn aanwezig zijn. Dat alles mooi op elkaar aansluit en de ingrediënten elkaar aanvullen en versterken tot een energiek en indrukwekkend geheel. Een grote wijn, niet gemakkelijk en tamelijk serieus, maar elke slok is een fascinerend avontuur. Het fruit van zeer oude stokken, alleen hiermee kun je zulke prachtige wijnen maken met zoveel kracht en intensiteit, geeft zo'n intense bodem expressie, meer aards en mineraal dan fruitig. Geeft de wijn zijn essentie van herkomst. Geen wijn voor watjes, maar voor wie durft.....



Quinta do Javali Special Reserve Port

Is in feite een Ruby (fruitig type), maar heeft ook een zachtere en ronde, gerijpte kant. Een redelijk intense Port met de zachtheid van een Tawny (belegen stijl) en de fruitigheid van een Ruby. Steekt met kop en schouders uit boven de gemiddelde versies van de bekende merken, biedt meer karakter, intensiteit, balans, nuances en zachtheid. Wil je voor een bescheiden prijs toch een goede en mooie Port dan is dit de beste keuze.



Quinta do Javali Late Bottled Vintage Port 2013

Als het ietsje meer mag wezen dan is deze Port een goede kandidaat. Voller, rijker, steviger en fruitiger. Iets minder fluwelig zacht, maar lekker intens en gevuld. Veel gestoofd fruit, wat aarde, rozijn, peper, specerij, vleugje rook, cacao, Eau de Vie, randje caramel en heel in de verte vanille. Mooie dikke, rijke en ronde Port. Niet elegant of fijn, maar wel complex en tamelijk weelderig en uitbundig. Een Port die je inpakt, boeiend en hartverwarmend. Een Late Bottled Vintage is een Port die wordt gemaakt van druiven die net niet goed genoeg zijn voor de top categorie "Vintage Port". Door de L.B.V. langer op vat te laten rijpen (later te bottelen) dan de "echte" Vintage, wordt hij zachter en is sneller drinkbaar, meestal meteen na botteling. Een Vintage Port rijpt doorgaans tussen de 2 en 2,5 jaar, de Javali L.B.V. bijna twee keer zo lang (ca. 4 jaar). De Vintage Port van Javali gaat verder dan deze, heeft nog meer diepte en kracht, maar kost daarentegen heel veel meer. Ik vond de LBV al zo goed, duidelijk opweg naar een Vintage stijl, dat ik de veel duurdere Vintage maar niet heb gekocht, daar is deze LBV te goed voor, zeker gezien z'n prijs.



Quinta do Javali 30 Years Old Tawny Port

Ja, hier hebben we wat, dit is de overtreffende trap van rijkdom, intensiteit, volheid en fluwelen zachtheid. Wat een romigheid en concentratie en wat een waaier aan complexe nuances van geconfijt fruit, kruiden, caramel, subtiele noten en honing. Het buitelt allemaal eindeloos over elkaar heen in deze drank. Misschien moest u er maar nooit aan beginnen, want zoals ik al eens eerder opmerkte: na deze Tawny smaakt geen andere nog als voorheen. Gelukkig is de prijs voor de meesten van u een goede reden om hem niet te kopen. Een fles delen met een tiental Portliefhebbers is dan weer wel heel betaalbaar, maar dat is natuurlijk een slinkse suggestie van mij om de drempel te verlagen.

[Quinta dos Lobatos 2010](#) € 12,90 / fles
[Quinta do Javali Reserva 2014](#) € 24,30 / fles
[Quinta do Javali Old Vines 2013](#) € 34,60 / fles
[Quinta do Javali Special Reserve Port](#) € 13,50 / fles
[Quinta do Javali L.B.V. Port 2013](#) € 19,90 / fles
[Quinta do Javali 30 Years Old Tawny Port](#) € 97,50 / fles

* alle prijzen excl. [verzendingkosten](#)

* achtergrondinformatie over de bovenstaande wijnen: klik op de links



P.S.:

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 wijnverzendoos 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 verzendoos kan doen.

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

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.