



Beste mensen,

Toch een raar vak dat wijninkopen en verkopen. Ede Staal zou zeggen: "wat er tussen zit is mien bestoan". Ik ben eigenlijk beter in het inkopen dan verkopen. Het is daarom altijd oppassen geblazen dat je genoeg ruimte "verkoopt" om weer leuk nieuws te kunnen inkopen. Niet alleen wat betreft opslagruimte, maar ook het banksaldo.

Soms heb je wijnen waar je helemaal weg van bent maar die toch minder dan verwacht verkopen. Je bent blij dat het eind in zicht komt en dan opeens, als donderslag bij heldere hemel gebeurt er iets, worden ze ontdekt en ben je ze ineens allemaal kwijt. Vooral bij de wat minder bekende wijngelieden overkomt me dat nog wel eens. Zo ook bij de wijnen van Quinta do Javali. Ik begon er mee [in oktober 2013](#) woelwijnen en pracht Ports. Eerst positieve reacties, maar daarna liep het weer wat af, tot opeens.....

Ga je dan verder? of stop je: heb je het leuk gehad en op naar wat nieuws. Het was allemaal wel heel fraai toen ik ermee begon, maar is dat nog steeds zo? Eerst maar weer proeven, want wie weet had je net de mooiste jaren te pakken toen je instapte als importeur, overkomt me ook wel eens, zijn de volgende jaren teleurstellend (Bourgogne).

Hoe kon het ook anders met zo'n producent: het was weer helemaal raak, de Lobatos is een plaatje, de Javali Reserva fantastisch en de Old Vines weer groots. Van de Touriga Nacional kocht ik niet want die is in prijs verdubbeld, zelfs het jaar waar ik nog een paar flessen van heb liggen. Dat soort speculatie, daar doe ik niet aan mee. Ook maakt Antonio Mendes van Quinta do Javali hij een super Prestige wijn "Special Cuvée" moet tegen de driehonderd euri kosten. Mooie kist, ongetwijfeld fraaie wijn, maar je krijgt er ook 10 flessen Old Vines voor. Dat is dus een wijn voor een ander.

De Ports zijn precies hetzelfde als bij de eerste zending, er is weer volop LBV 2007 en Special Reserve, kosten een eurotje meer, is allemaal nog heel redelijk om het Gronings te duiden.



Quinta dos Lobatos 2013

Altijd als ik deze wijn proef vraag ik me af waarom ik hem telkens weer lekker vind. Dat heb ik met maar weinig wijnen, of je kent ze onderhand wel een beetje of ze vragen om een speciale gelegenheid of combinatie, maar bij Lobatos heb ik dat nooit. Ik betrap me er op dat als ik een wijn vrij kan kiezen (als er geen wijnen zijn die ik bij het eten moet testen - ja, het leven is zwaar -) ik heel vaak (te vaak) neig om een Lobatos open te maken. Ik heb al zoveel geproefd, van spotgoedkoop tot en met onbetaalbaar, dat het me niet meer uitmaakt hoe iets heet of waar het vandaan komt. Dat is geweest, of een wijn lekker is, niet of ie interessant of fraai is, nee of een wijn me boeit, ik er plezier aan beleef, me ontroert (ja dat gebeurt af en toe), iets ongrijpbaars heeft, puur is, naturel, niet vermoeiend daar gaat het om. Lobatos dus, omdat ie dat heerlijke frisse en genuanceerde fruit heeft, dat jeugdige, onstuimige, enthousiaste, pure en recht uit het hart-fruit, de druiven en de grond die je proeft, de opwekkende tanninen die een beetje weerstand bieden samen met het pikante zuurtje, ingebed in een aangename fruitige zachtheid die Engelsen zo beeldend mid-palate noemen, niet te vol, geen alcohol die uitsteekt, dat vleugje kruidig hout, mooi geheel, alles past in elkaar, blijft vriendelijk genoeg, maar heeft ook karakter, misschien is het alles vattende woord wel energie, een energieke wijn, levenslustig, eerlijk, dat is het.



Quinta do Javali Reserva 2011

Vergeleken met deze Reserva is de Lobatos (ook op Javali gemaakt) maar een vrolijke Frans. Dit is het serieuzere werk, meer vulling, meer rijpheid, iets meer rondingen, meer voornaam hout, niet overdadig, maar toch duidelijk aanwezig, warmer, minder luchtig, meer diepgang, andere stijl met meer breedte en lengte, heeft een net pak aan, goede stof, mooi patroon, vakwerk, klassiek met moderne toets. Je proeft dat de stokken moeten werken voor het fruit, prachtige intensiteit, geen overextractie, alles is onvoorstelbaar fraai op elkaar afgestemd, daar kunnen vele grote namen nog een voorbeeld aan nemen. Ook hier weer puurheid, eerlijkheid, afkomst, terroir, soepel, maar ook serieus. Ja, een grote wijn, met karakter, indrukwekkend, maar geen overdaad, kan daardoor ook lekker zijn inplaats van alleen maar imposant. Antonio is geen wijnmaker die via deze wijn zegt: "kijk mij eens alles kunnen", nee het zijn de druiven en de wijngaard die door de wijnmaker de ruimte worden gelaten zich optimaal uit te drukken. Als je dat kunt ben je echt goed, je proeft het: deze wijn wil zo zijn, is zichzelf, is ontspannen, zit goed in zijn vel, straalt, bezit natuurlijke autoriteit. Douro, onbekend gebied, het is maar goed ook anders was dit moois allang onbetaalbaar geweest.



Quinta do Javali Old Vines 2011

Ik heb nog 2010, is iets frisser, compacter dan deze 2011. Nu toont deze 2011 al mooi, maar leg hem maar eens een aantal jaren weg in een goede kelder, over vijf of tien jaar nog eens proberen. Is feest, gegarandeerd. Denk je bij de Reserva dat alles van de Douro al voorbij is gekomen, dan moet je deze van oude stokken gemaakte wijn er maar eens naast zetten. Dan opeens proef je (begint al bij het ruiken) dat er nog heel veel meer mogelijk is. Tsjonge wat een diepte, rijkdom, kracht en wat een geweldige nuances, rook, aarde, kruiden, warmte, fruit. Alles stevig tegen elkaar aan gezet, alles in balans, mooie tanninen, mooi zuur, concentratie, dikte, warmte, ach, je blijft bezig als je wijnschrijver bent. Wat mij het meest opvalt is dat je in vergelijking met de Reserva het hout eigenlijk niet ruikt en amper proeft, in de afdrank kom je het pas tegen. Terwijl hier "meer en langer" hout in wordt gebruikt. Zo'n geweldige concentratie komt van de zeer oude stokken die uit de diepste bodemlagen het mooiste naar boven halen, minder fruit nuances, maar meer aardsheid, mineralen. Ja, indrukwekkend. Zet deze wijn in een serie met Grand Cru Classe's uit goede jaren, het liefst St. Juliens en St. Estèphes en stel de vraag waar leg ik het liefst een kistje van in de kelder? Ik heb de proef al eens gedaan, voor 31 euro komt er maar heel erg weinig bij in de buurt en dan druk ik me nog erg voorzichtig uit.

Heeft u een goede kelder, nog wat jaren te gaan of aardige kinderen (neven en nichten mag ook) en ook nog een beetje budget, leg dan eens een paar flessen Old Vines te rijpen. U doet er in ieder geval iemand een plezier mee, bovendien kan ik dan weer andere mooie wijnen inkopen, ook niet onbelangrijk.



Wordt u net zo blij van deze wijnen als ik?
Laat ik u een handje helpen

tot en met 27 juni a.s.:

Doosje met 5 flessen Qta dos Lobatos + 1 fles Qta do Javali Reserva

€ 75,00

(excl. verzendkosten)

[Quinta dos Lobatos 2013](#) € 11,60 / fles
[Quinta do Javali Reserva 2011](#) € 19,90 / fles
[Quinta do Javali Old Vines 2011](#) € 31,00 / 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](#)
tel.: 050-3123700

p.s.: heeft u wijnliebbende 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.