



Beste mensen,

niet zo lang geleden arriveerde een zending met wijnen van Ataíde Semedo. Twee rode Bairrada's, een witte en twee mousserende. Mousserend is puur, prachtig en betaalbaar, de strakdroge, fraaie, stille witte Bairrada Reserva branco 2017 kwam in [een vorige nieuwsbrief](#) aan de orde.

### Rood

Rood, daar wil ik het nu graag over hebben. Portugal is voor mij avontuur, een jaar of tien geleden was dat Zuid-Frankrijk, maar op dit moment is Portugal aan een indrukwekkende opmars bezig. Er zijn nog heel erg goede producenten te vinden die relatief onbekend zijn, dat is in Zuid-Frankrijk bijna niet meer het geval. Uitzonderingen zijn Château de Cabriac (Corbières) en Château Haut Lignieres (Faugères).

### Elegantie

Avontuur dus, eigenzinnig, goed gemaakt, hoge kwaliteit en ook nog betaalbaar, dat zijn zo de criteria. Bij Ataíde Semedo ben je wat dat betreft aan het juiste adres. Hij maakt Bairrada's die exemplarisch zijn voor de streek en de druiven waarvan ze worden gemaakt. Centraal thema in zijn wijnen: elegantie, zuiverheid en balans in combinatie met concentratie en afhankelijk van zijn kwaliteits staffel, diepgang en complexiteit. Zijn benadering van wijn en zijn wijnen zijn goed vergelijkbaar met die van de Cibeins van Château de Cabriac uit de vorige nieuwsbrief, alleen is Ataíde ambitieuzer. Zijn Baga Young en Reserva Especial bezitten beide een prachtige frisheid en elegantie, kwaliteiten waar Bairrada bekend om is.

### Steviger, voller

Heel anders van stijl dan bijvoorbeeld de rode Quinta dos Lobatos uit de Douro of de Colheita tinto van Antonio Saramago uit Setubal (bij Lissabon). De Bairrada's missen de warme gloed van de Douro en de Setubal, zijn fijner, subtieler, de Douro is voller, dieper en wat ruiger, de Setubal wat krachtiger en steviger, compacter van structuur. De Bairrada's doen wat meer denken aan Bordeaux en Bourgogne, de Douro en Setubal neigen naar zuidelijke Rhône en Languedoc, om het maar weer naar de Franse referenties te vertalen. Elke vergelijking gaat natuurlijk mank, maar u begrijpt het wel. En als we het toch over warmte en Rhône hebben dan kan ik het niet helpen de Garnacha 2017 van Tres Ojos te noemen. Ja, hij heeft niet die complexiteit en nuances van de Bairrada's, Douro en Setubal, maar komt een heel eind in de buurt. Met alle flessen op een rijtje was ik toch weer verbaasd over hoe goed deze wijn het doet naast al die andere luxere broeders, en dat voor vijf en een halve euro. Spanje moest dus ook met een been in deze nieuwsbrief.

### Ataíde Semedo Baga Young 2017



Hoezo Portugees? Young is toch Engels, internationaal? Inderdaad, Young gebruikt Ataíde om onderscheid te maken tussen wat men "normaal" onder Portugese wijnen (= houtgerijpt) verstaat en deze, vooral op fruit en jeugdigheid gebaseerde. In Rioja is de term "Joven" al tijden in gebruik voor dit jeugdige type, fruitige rode wijn.

De geur is uitbundig fruitig, meer van het frisse type, bessen, vleugje vlier, met daar doorheen iets zwarte peper en een intrigerend kruidige, lichte aardsheid. Mooie fris, elegant, redelijk krachtig en intens, aangenaam soepel, beetje pit, iets mineraligs, niet zwaar, evenwichtig. Wijn met jeugdige energie, maar ook verstand, niet onbesuisd, driest, maar met een volwassen vanzelfsprekendheid. Een moderne wijn, niet eentje waarvan er velen in de schappen staan, nee, eentje met een heel duidelijk eigen karakter, lekker en gemakkelijk drinkbaar, maar onmiskenbaar zichzelf. Niet inwisselbaar, eigen en puur, dat vind ik zo mooi aan deze wijn. Betaalbaar en authentiek, pracht kwaliteit.

### Ataíde Semedo Baga / Touriga Nacional Reserva Especial 2016



Ander, iets rijper jaar, melange van Baga met Touriga Nacional voor iets meer warmte en vulling, kort (6 maanden) gerijpt op houten vaten (dubbele bariques/ demi muids), heeft duidelijk meer warmte en is iets krachtiger dan de Young, minder fris en minder energiek. Heeft meer diepte, complexiteit en lengte, blijft ondanks dat toch elegant en evenwichtig. Jaartje extra leeftijd helpt ook in de meer genuanceerde kruidigheid en zachtheid, de frisheid en intensiteit geeft hem lengte. Minder specifiek van stijl dan de Baga, de melange met de Touriga Nacional-druif is naadloos versmolten, geen van de druiven voert de boventoon, alles is één geheel, de geur- en smaakindrukken passen precies in elkaar. Dat is het vakmanschap van Ataíde Semedo, hij wacht met assembleren net zo lang tot ie zeker weet welke verhoudingen hij moet gebruiken om tot een mooie wijn te komen. Van de excellente jaargang 2015 heb ik diverse malen vatmonsters van de afzonderlijke wijnen geproefd en ook proef-assemblages. Elke keer wist ik wat uiteindelijk de mooiste zou worden, maar

Ataíde wist het nog niet en opeens was het ei gelegd en was de keuze gemaakt. Zijn definitieve blend was mooier dan al zijn voorgaande testmelanges. Niet te snel conclusies trekken, dat is weer een les. Ik ben maar een groentje en proef af en toe wat met de wijnmakers mee, maar zij hebben de jarenlange ervaring en de curves van ontwikkeling van al hun wijnen in hun hoofd. Op basis van die veelheid aan ervaringen beslissen ze, schijnbaar intuïtief, maar in werkelijkheid gebaseerd op "big data". Hun in de loop der jaren steeds bijgeschaafde algoritmen zijn dusdanig robuust dat ze jaar in jaar uit een grote kans maken prachtige wijnen te componeren uit voortdurend van samenstelling wisselend uitgangsmateriaal: de vers geoogste druiven. Nog even ter voorkoming van verwarring: in opklimmende kwaliteit noemt hij zijn Bairrada's: Young, Reserva, Reserva Especial en Gran Reserva. Deze wijn zit dus in de subtop, het is een betere Reserva. En de prijs? nog geen twaalf en een halve euro.

### Quinta dos Lobatos 2016



Heel anders dan de twee voorgaande rode, maar even mooi en boeiend. 2016 was een wat warmer jaar, leverde, vergeleken met voorgaande jaren, iets rondere, een fractie minder frisse en fruitige wijnen op. Meer kruidigheid, meer gloed en warmte. Toch is deze wijn niet heel erg anders dan andere jaren, hij blijft een beetje onverzettelijk, tikje weerbarstig, krachtig en uitnodigend rond en warm, maar ook pittig met een ruig randje. Een wijn die tegenspel biedt, wat van je eist en je tegelijkertijd beloont voor je inspanning met heerlijke warme en uitnodigende smaakindrukken. Geen eenrichtingsverkeer, geen gemakkelijke verovering, maar eentje waar je met plezier aan begint, altijd spannend, altijd nieuw, altijd boeiend. Minder elegant en afgewogen dan de Bairrada's, meer overrompend en heftiger. Ook dat is Portugal, ruig gebied, veel rots en steile hellingen, karige bodem, brandende zon, dan krijg je dit, dan moet je wel robuust zijn.

### António Saramago Colheita tinto 2017



Eigenlijk hebben de wijnen van António Saramago nu wel genoeg aandacht gehad na het [artikelje in VK Magazine van 8 juni jl.](#) Toch kan ik de Colheita tinto 2017 niet weglaten uit deze nieuwsbrief (de 2016 is uitverkocht en de 2017 is net gearriveerd). Misschien wel de minst opvallende tussen de Bairrada's en de Douro, maar toch zeer het vermelden waard. Je ruikt en proeft de warmte van de streek, zwoelig fruit, veel kruiden, iets mineraals, pietsje aardsheid. Zonder de Castelaodruijf was het een saaie en vlakke wijn geworden, maar door de royale hoeveelheid tanninen en zuur die de druif produceert zit er ondanks deze hete omstandigheden onder de zongebruinde huid en de ronde, stevige spieren een krachtig skelet met strakke pezen. Heerlijke combinatie van rondingen en zachtheid met kracht, intensiteit, levendigheid en lengte. Gemakkelijk, soepel en ook een beetje weerbarstig, pittig, strak. Van alles wat, naast het mooie fruit en de kruidigheid. Niet heel vol, tikje compact, maar ook weer intens en aangenaam breed, verzorgd en degelijk. Er gebeurt wat in deze wijn, alles is met elkaar in de weer. Niet zo elegant en afgewogen als de Bairrada's, niet zo stevig, vol en ruig als de Douro, maar wat strakker in het pak, minder van het uiterste, heeft een beetje van beide, maar is toch helemaal zichzelf.

### Tres Ojos Garnacha 2017



Zou je dát wel doen, een wijn in een serie zetten die bijna de helft kost van de goedkoopste van de serie? Als ie geen kans maakte, er volledig bij in het niets zou verdwijnen: nee, dan niet, maar hij staat er wél tussen. En niet onverdienlijk. Niet voor niets verkoopt de Tres Ojos Garnacha al vanaf het begin van m'n wijnimportavontuur constant goed. Er zijn altijd klanten voor en niet alleen vanwege zijn zeer bescheiden prijs. De goedkoopste rode uit het assortiment wordt gemaakt op de karige hoogvlakte nabij Zaragoza, Noordelijk-Midden-Spanje. De druivestokken zijn relatief oud, zo'n jaar of veertig, dat geeft deze wijn zijn concentratie en diepte. Geen hout of exotische bewerkingen komen er aan te pas, gewoon modern wijnmaken met temperatuurscontrole. Heerlijke wijn waarin dat lekkere rijpe en sappige van de Grenache (Garnacha) de boventoon voert, gecombineerd met genoeg tanninen en een mooi zuurgehalte (hooggelegen wijngaarden) en dat alles met een voor z'n prijs indrukwekkende intensiteit. Doet iets denken aan een zuidelijke Côtes du Rhône, maar die wijn is standaard veel duurder en mist in bijna alle gevallen de intensiteit van de Tres Ojos. Tikje ruige wijn met, net als in de Douro, dat lekker inpakkende, warme en ronde karakter. Nooit saai, altijd lekker. Enige verschil met de voorgaande wijnen is dat hij wat betreft complexiteit en verfijning niet helemaal meekomt, maar ja, vijf en een halve euro?

[Ataíde Semedo Baga Young 2017](#) € 9,25  
[Ataíde Semedo Baga/TN Reserva Especial 2016](#) € 12,25  
[Quinta dos Lobatos 2016](#) € 12,90  
[António Saramago Colheita tinto 2017](#) € 8,25  
[Tres Ojos Garnacha 2017](#) € 5,50

\* alle prijzen excl. verzendkosten

\* 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 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](http://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.