

Quinta de Saes

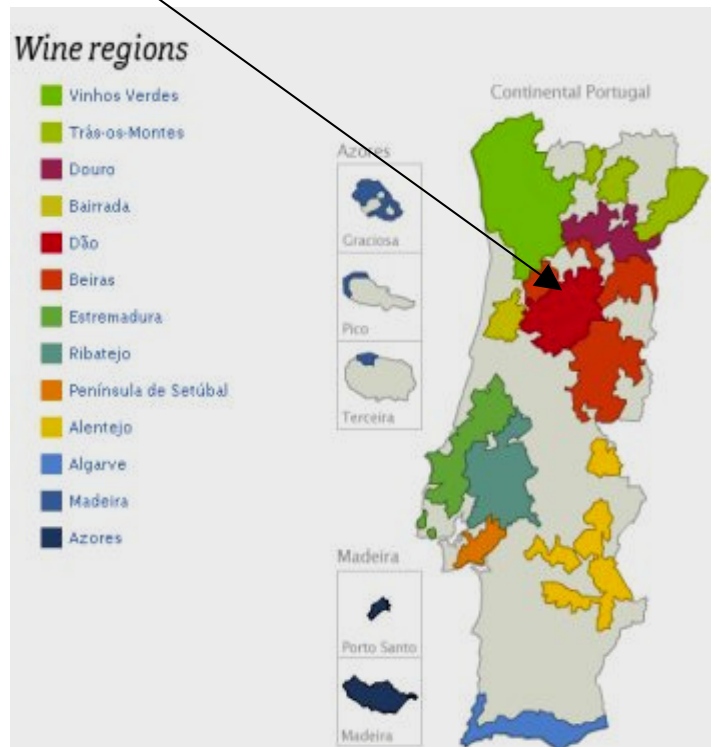
Dão

"de verborgen geschiedenis"

Portugal is een land met een grote, indrukwekkende wijntraditie, maar de producenten van vandaag zijn nog maar pas de traditie aan het herontdekken. Het behoort tot een van de belangrijkste wijnproducenten van de wereld, in eerste instantie vanwege de bekende portwijnen maar gelukkig komen andere wijngebieden steeds meer onder de aandacht. De wijngebieden liggen verspreid over hele land en in 1985 werden er 55 afgebakend waarvan er 19 een D.O.C. status kregen. Desalniettemin worden er in de van oudsher bekendste gebieden al veel langer wijn met herkomstgarantie gemaakt. Vinho Verde (sinds 1908), Porto (1761), Madeira (1908), Moscatel de Setúbal (1907) en ook Dão (1908) behoren tot de oudste wijnregio's van Portugal.

In het hart van Portugal gescheiden door een 1000 meter hoog gebergte van de Douro vallei ligt de Beira regio, die onderverdeeld is in 3 secties; de Beira Litoral (westelijk en het thuisfront voor de Bairrada), Beira Alta (het hoogst gelegen gedeelte, waar de Dão vandaan komt) en Beira Baixa (het zuidelijkste gelegen gedeelte waar aparte wijnen vandaan komen).

Dão is omgeven door bergen en de wijngaarden bevinden zich gemiddeld tussen de 400-600 meter hoogte. Dat betekent dat het gebied beschermt wordt voor zowel de extreme weersinvloeden van de Atlantische Oceaan als de extreme hitte van het continentale klimaat. Als gevolg daarvan is de hoeveelheid neerslag redelijk hoog maar valt het merendeel in de winter waardoor het groeiseizoen meestal droog en hier ook niet te warm verloopt. De hoogte zorgt tevens voor een groot verschil van temperatuur van dag op nacht, hetgeen weer goed is voor de natuurlijke opbouw van de zuurgraad in de druiven. Die zuurgraad wordt mede gevormd door de bodem samenstelling die voornamelijk uit graniet bestaat met een toplaag van zand en soms wat klei. De beste Dão wijnen zijn elegant, verfijnd, mineraal, hebben voldoende zuren en mede daardoor een uitstekend ouderdomspotentieel. Ze worden dikwijls qua stijl aangeduid als de "**Portugese Bourgne**".



Dat het wijngebied een (internationale) "achterstand" heeft is mede te wijten aan de beperktere wijnwetten die decennia lang druiventelers aandrongen om maar vooral de druiven aan de coöperaties te leveren en niet zelfstandig per wijngaard de wijn te produceren. Niets ten nadele van coöperaties maar een identiteit opbouwen in een wijngebied wordt over het algemeen toch gedaan door de kleine particuliere landgoederen. Daar waar de coöps juist een (soms correct maar) algemeen smakende wijn willen produceren, nemen onafhankelijke producenten vaak het voortouw om eigenzinnige, karaktervolle wijnen te maken met juist specifieke eigenschappen van de terroir.



Verwacht in Dão niet de ene na de andere aaneengesloten wijngaard. Slechts 5% van het heuvelachtige landschap is beplant met de wijnstok. Het overgrote deel, versnipperde wijngaarden, wordt nog steeds door de coöperaties verwerkt en slechts een handvol individuele druiventelers heeft zich de afgelopen 20 jaar sterk gemaakt voor de identiteit van Dão. Daarbij maakt men (gelukkig) bijna uitsluitend gebruik van inheemse druivenrassen waardoor het unieke karakter van het gebied gewaarborgd blijft. Voor rood zijn dat: Touriga Nacional als belangrijkste ras, Tinta Roriz (Tempranillo), Jaen en Alfrocheira Preto. Witte Dão wordt ook steeds succesvoller maar omvat slechts 20% van de productie en wordt gemaakt van Encruzado, Malvasia, Cercial en Bical.

Quinta de Saes

Dão

"de verborgen geschiedenis"

Alvaro Castro, eigenaar en wijnmaker van Quinta de Saes (en Quinta da Pellada) is een van de pioniers uit een handje vol producenten die meer dan 20 jaar geleden de weg naar kwaliteit en een eigen identiteit voor Dão vrij maakte.

Toen, werkzaam binnen de structuur van de plaatselijke coöperatie, nu bestempeld als: **Alvaro is Dão**.

Met de smaak van enkele oude jaargangen is zijn achterhoofd begreep hij als geen ander dat de combinatie van het gematigde klimaat, de granietbodems en de hoogwaardige inheemse druivenrassen, een perfecte basis vormde voor het produceren van complexe en verfijnde wijnen. In 1989 besloot hij zijn druiven niet meer aan de coöperatie te leveren maar zelf zijn eerste jaargang te produceren. Wars van erkenning, gaat hij gewoon zijn eigen weg. En dat maakt het niet makkelijk om zaken met hem te doen, maar als op de wijnen aankomt, en daar gaat het om, is bij Alvaro de *Sky the Limit*.

Hij zoekt de extremen op, verlegt de grenzen en creëert "nieuwe" wijnen. Het zal geen verbazing wekken dat **Dirk van der Niepoort**, óók zo'n artiest en Alvaro de Castro, een bijzondere relatie hebben. Met zekerheid mag worden gesteld dat wat Dirk voor de Douro heeft betekend, zeker ook opgaat voor Alvaro voor de Dão. In zijn eentje heeft hij dit klassieke, maar tevens één van de meest veelbelovende gebieden van Portugal, een nieuw gezicht gegeven en onomstotelijk de potentie ervan bewezen.



Quinta de Saes bevindt zich in Pinhanços, een klein plaatsje ten zuidoosten van Viseu, de "hoofdstad" en centrum van het Dão gebied. De wijngaarden liggen op circa 500 meter boven zeeniveau aan de voet van de Serra da Estrela, daar waar het Parque Natural begint. Deze regio wordt algemeen gezien als de beste van Dão vanwege het gematigde klimaat met de laagste gemiddelde temperaturen in elk seizoen. Samen met zijn dochter Maria bezit Alvaro 20 hectare wijngaard, op traditionele wijze beplant met Touriga Nacional, Tinta Pinheira, Jaen en Alfrocheiro. Traditioneel Portugees wil in dit geval zeggen dat de rassen door elkaar geplant zijn. Een ingewikkelde manier van werken (vooral oogsten) maar ook een zekere garantie voor authenticiteit die men terugvindt in de smaak van de wijn.. Gemiddelde leeftijd 30 jaar maar op een aantal percelen staan wel dertig soorten door elkaar, waarvan Alvaro een leeftijd van meer dan 75 jaar oud schat.



Daar waar Dão de reputatie heeft (of had) stoffige wijnen te produceren met veel zuur, veel verborgen tannine en een gebrek aan fruit zijn de wijnen van Alvaro een **voorbeeld van schoonheid**, een plezier om te drinken, levendig, elegant en intens fruitig zonder daarbij afbreuk te doen aan de karakteristieke eigenschappen van een typisch Portugese (Atlantische) wijn. Dat daarbij bijna uitsluitend gebruik wordt gemaakt van inheemse druivenrassen staat voor Mr. Dão als een "wijnstok" boven water.

Natuurlijke wijn is volgens Alvaro geen synoniem voor biodynamische wijn. Dat laatste heeft een esoterisch aspect, waarin je gelooft of niet. Net als bij alternatieve geneeskunde is het moeilijk wetenschappelijk onderbouwde argumenten voor het effect te leveren. "Ik heb geen biodynamische ambities, maar probeer wel zo natuurlijk mogelijk te werken. Pesticiden en synthetische meststoffen zijn taboe en in de kelder laat ik alles zo natuurlijk mogelijk verlopen", aldus de beste wijnmaker van Dão. (bron: De Tijd 19/04/2009)

Quinta de Saes

Alvaro Castro is Dão



Quinta de Saes Branco Reserva

Een blend van Encruzado (80%), Cerceal, Bical en Tinta Pinheira afkomstig van percelen tussen de 3 en 50 jaar oud.

De wijn verblijft 4-5 maanden op barrique. Geen nieuw hout, maar variërend 1-3 jaar oud, om juist het minerale karakter te behouden. Deze schone wijn wordt vroeg in het jaar volgend op de oogst gebotteld. Alvaro Castro is er van overtuigd hiermee primaire aroma's te behouden en dat het bevorderlijk is voor een lange flesrijping. Dat de geschiedenis dit heeft geleerd getuige het feit dat witte Dão die volgens dit principe gebotteld is ook op hogere leeftijd nog altijd fris en levendig overkomen.

De wijn heeft vanaf zijn jeugd al een strogele kleur met een licht groene zweem, typisch voor het ras Encruzado. De neus is floraal

(wat grassig) maar ook rijkelijk voorzien van vers tropisch fruit als meloen, nectarine, abrikozen en rijpe appel. De smaak is van begin tot eind voorzien van citrus tonen, hetgeen opmerkelijk te noemen valt gezien zijn mediterrane afkomst. De elegante smaak heeft diepgang, is complex en mineraal, met verfrissend groen fruit waar het zuur in de strakke finale zorgt voor spanning.

Een uitstekend aperitief voor diegene die een complexe wijn kan waarderen.

Verder houdt hij zich prima staande naast een frisse zomerse salade, een mooie vis (op de grill), langoustines met oregano en limoendressing of een geitenkaas. Serveren op 10-12 graden en bewaren tot 5-8 jaar na de oogst.

Quinta de Saes Tinto

De basiswijn van Alvaro Castro wordt gemaakt van Tinta Roriz en Jaen (70%), Touriga Nacional en Alfrocheiro (30%) op RVS tanks vergist waarna de wijn 2 jaar op gebruikt Frans Allier verblijft. De ondoorzichtige, intens paarse kleur verraad dat deze wijn ongefilterd de fles in gaat. De neus geurt intens fruitig naar rinse kersen, bosbes maar ook kruiden, aards en iets licht gerookt.

De wijn heeft verleidelijk zwoel begin, fris en wederom intens fruitig, sappig en dus zeer fruit gedreven maar dan wel degelijk ondersteund door de zuren die mede door de weinige tannine een hoge doordrink factor garanderen. Licht gekoeld kan hij het best jong gedronken worden (tot 3-4 jaar na de oogst. Lekker bij stevig (varkens) vlees met gedroogde vruchten o.i.d.



Quinta de Saes Tinto Reserva

Estágio Prolongado

Een blend van 60% Vinha Velha (of te wel oude wijngaard, meer dan 75 jaar oud) en Touriga Nacional, Tinta Roriz van circa 35 jaar oude stokken. De wijn verblijft ongeveer 10-14 maanden in Allier barrique en krijgt nog maanden lang flesrijping. Vandaar de benaming *Estágio Prolongado*, verlengd verblijf.

Diepe, intens paarse, ondoorzichtige kleur (ongefilterd) en een geur van zwart bessenfruit, bramen en tabak, wat teer en kruidigheid. Ondanks dat het fruit meer op de

achtergrond ligt is dit in verste verte niet de rustieke wijn zoals we Dão vaak kennen. Het is een stoere, gespierde wijn die zelfs met deze krachtigheid en in zijn jeugd behoorlijke tanninegehalte tegelijk ook een zekere elegantie en fijnheid bezit. Een wijn met een gastronomisch doel. Een mooi stuk wild (ree met een rode wijn saus en rode kool), een rib-eye of een romige kaas. Serveren op 16-18 graden, bewaren kan in het algemeen 10-12 jaar na de oogst.