

RAY SIMOEN



VINEUZEN

Bonjardim kerst

Huub Lenders uit Lomm werd samen met zijn vrouw Wil voor gek verklaard door de bewoners van Cernache do Bonjardim in het Portugese binnenland toen ze het vervallen wijngoed Bonjardim kochten. En helemaal te gek voor woorden vonden de dorpingen het dat de Limburgse ex-melkveeboer ook nog zelf kwaliteitswijnen wilde gaan maken. Daar zat toch niemand op te wachten. Lichte wijnen, die je bij het werk in de hete zon kon drinken, daar kon je vele hectoliters van verkopen. Maar biologische wijnen, die je ook nog niet meteen aan je mond kon zetten, maar de tijd moest geven om te rijpen? Nee, dat plan werd door iedere Portugese wijndeskundige die het Nederlandse duo raadpleegde, meteen grond in geboord. Toen Huub Lenders na hard studeren en werken de eerste oogst van zijn met titanenarbeid opgeknapte wijndomein Bonjardim liet proeven aan ingehuurde wijnkenners, spuugden die de wijn voor zijn voeten op de grond. Te zwaar en niet te drinken, luidde het harde oordeel. Maar koppig en taai zette Lenders door; hij en zijn vrouw wisten wat ze wilden. Met hulp van de Australische flying winedoctor Richard Smart creëerden ze de wijngaard van hun dromen: met de Portugese druiven, de touriga nacional, tinta roriz en alvarinho, en met de Franse druiven merlot en shiraz. „We gebruiken geen chemische middelen en enkel de hier in de natuur aanwezige gistcellen”, legt Huub Lenders uit. Dit jaar kregen ze de beloning voor hun keiharde werken. Hun wijnen werden tot beste wijnen van Portugal uitgeroepen. Het hele dorp, apetrots inmiddels, vierde mee. Terecht, want zowel de witte als de rode Bonjardim zijn echte feestbeesten.

In de Vinho branco - de witte - wordt allereerst de neus verwerkt met geuren van limoen, mandarijnen, rozen van de Fernao Pires-druif. En ook nog eens door die van frisse appels, perziken, jasmijn en lychees, geschonken door de alvarinho-druiven. Fris, fruitig, en een opgewekt zuurtje proef je in deze citroengele verwenner, die een keurige lange afdronk cadeau doet. Prima bij vis, gevogelte als kip en kalkoen. Ook bij gekruide gerechten voelt de ze Branco zich thuis.

De dieprode Bonjardim Tinto van 2012 is volwassener dan die van 2013, maar beiden kunnen voor mooie piekmomenten zorgen met de kerst. Geen watjes, maar pittige knapen. Daar staat de Touriga nacional - de Portugese cabernet sauvignon-druif - voor garant. Die pakt de mond in met smaken van zwart fruit, bessen en bramen. Met een paar ferme tannines erbij, die mettertijd zachter zullen worden en deze Bonjardim tintos zullen verrijken. De syrah-druiven bieden mooi tegenspel met hun gul gestrooide chocoladevlokken, zwarte bessen en vleugjes tabak en leer. Prima body, wijnen met een ruggengraat, zonder dat het zwaar wordt. Goede kompanen bij tal van gerechten. Rood en wit vlees, maar ook bij gegrilde vis, en ook veggy's zullen hun schotels kunnen opleuken met deze Limburgs Portugese prijswinnaars.



Bio lekkers uit Portugal

Naam: Branco 2014 en Bonjardim Tinto 2013
Producent: Huub en Wil Lenders, Albergue do Bonjardim
Land: Portugal, Sertã, Beira Baxo
Kleur: rood en wit
Alcohol: beiden 12,5 %, beiden biologische wijnen
Druiven: Rood: Touriga nacional (90 %), Syrah (10 %); Wit: Fernão Pires (30 %), Alvarinho (70 %).
Prijs: Rood uit 2013: 9,95, uit 2012: 11,50. Wit: 7,95.
Leverancier: www.bonjardim.eu (hier zijn alle winkels met deze wijnen te vinden)