

Inhoud

Agenda 2015	7
Gebruiksaanwijzing	10
De oogst van 2013	12
2012 nader bekeken	14
Houdt u van..., probeer dan eens...	16
Druivenrassen	18
Wijn en spijs	32
Frankrijk	51
Châteaux van Bordeaux	124
Italië	157
Duitsland	196
Luxemburg	220
Iberisch Schiereiland	222
Spanje	223
Portugal	237
Port, sherry en madera	248
Zwitserland	261
Oostenrijk	269
Engeland en Wales	279
Centraal- en Zuidoost-Europa	281
Hongarije	282
Bulgarije	288
Slovenië	289
Kroatië	293
Bosnië en Herzegovina, Macedonië (Voormalige Joegoslavische Republiek Macedonië),	
Servië en Montenegro	296
Tsjechische Republiek	297
Slowakije	297
Roemenië	298
Malta	301
Griekenland	302
Oostelijk Middellandse Zeegebied en Noord-Afrika	308
Azië en de voormalige Sovjet-Unie	315

Verenigde Staten	318
Californië	319
Het noordwesten	340
Noordoosten, zuidoosten en midden	348
Het zuidwesten	353
Mexico	356
Canada	358
Zuid-Amerika	362
Chili	363
Argentinië	369
Brazilië	375
Uruguay	376
Andere Zuid-Amerikaanse landen	376
Australië	377
Nieuw-Zeeland	396
Zuid-Afrika	414
Druiven en smaken	430
Technische begrippen	440
Wijnjaren in één oogopslag	442
De juiste temperatuur	444

Dankwoord

Deze bron van gedetailleerde aanbevelingen is deels gebaseerd op mijn eigen aantekeningen en voornamelijk op die van vele behulpzame vrienden. Zonder de hulp en bijdragen van talloze wijnmakers, handelaren en critici had ik deze wijngids nooit kunnen maken. Ik wil vooral de volgende personen danken die mij hielpen bij mijn research of met hun specialistische kennis:

Sarah Ahmed, Helena Baker, Nicolas Belfrage MW, Jim Budd, Michael Cooper, Terry Copeland, Cole Danehower, Michael Edwards, Sarah Jane Evans MW, Rosemary George MW, Caroline Gilby MW, Anthony Gismondi, Annie Kay, James Lawther MW, Konstantinos Lazarakis MW, John Livingstone-Learmonth, Wes Marshall, Campbell Mattinson, Adam Montefiore, Jasper Morris MW, Fabricio Portelli, Margaret Rand, Ulrich Sautter, Eleonora Scholes, Stephen Skelton MW, Paul Strang, Marguerite thomas, Larry Walker, Philip van Zyl

Agenda 2015

Er zijn geen betrouwbare cijfers beschikbaar over de precieze omvang van de huidige wijnwereld. Wijngaarden zijn gemakkelijk: er is 8 miljoen hectare in gebruik voor wijnbouw, wat neerkomt op een gebied ter grootte van, zeg, Oostenrijk, inclusief de Alpen. Ook productie is geen probleem. In 2010 is er 260 miljoen hectoliter wijn gemaakt, oftewel 34 miljard flessen. Dat is bijna vijf flessen per wereldbewoner.

Minder eenvoudig te meten is het economische effect van een industrie van deze omvang. Het maken van wijn is slechts het begin; het werkt door tot in de helft van alle winkelstraten ter wereld. De logistieke kant, van bottelen en verzenden tot vakken vullen en flessen openen, biedt werk aan een onbekend aantal mensen. Zeker is dat hun aantal snel toeneemt – en telkens als er iemand bij komt, groeit de fysieke en mentale energie van het geheel. Met andere woorden, het totaal aan kennis, voorkeuren, meningen en ideeën rond wijn blijft toenemen. Wat ooit een relatief simpele aangelegenheid was met duidelijke aannames, conventies en zelfs regels, wordt nu voortgedreven door een sterke rugwind. Waar zal die ons naartoe brengen?

In de vorige editie schreef ik dat we ons op een keerpunt bevinden wanneer de oude modellen niet langer heilig zijn. De prijs, die eeuwenlang de geaccepteerde kwaliteitsmaatstaf was, weerspiegelt nu alleen zeldzaamheid en faam. Als drinkgenot de maatstaf werd, in plaats van reputatie en prijs, zou de wijnwereld er heel anders gaan uitzien. Drinkgenot, kwaliteit en karakter zijn er in overvloed en wijndrinkers zijn het zat om te horen wat ze lekker moeten vinden. Voor investeerders ligt het misschien weer anders. Maar die markt laat zich, net als de markt voor 'schone' kunsten, gemakkelijk bij de neus nemen.

Tijdperk van divergentie

Alles wijst erop dat de orthodoxe benadering in wijn zijn tijd gehad heeft. We bevinden ons in het tijdperk van divergentie – in regio's, druivensoorten, vinificatiemethoden en -filosofieën, en natuurlijk smaken. De kleine minderheid van wijndrinkers die de gevestigde klassiekers kunnen herkennen of zelfs beoordelen, zal niet verdwijnen, maar wordt wel overstemd. Neem alleen al de dikte van dit boek. Weet u nog dat het ooit in uw jaszak paste? De meeste wijnen die beschreven worden (alle kan ik niet beloven), zijn het proeven waard en kunnen een mooie aanvulling zijn op uw maaltijd.

Gedreven door hernieuwd zelfvertrouwen (of wellicht wanhoop) gaan wijnproducenten soms behoorlijk ver – zoals degenen die beweren dat hun wijn 'natuurlijk' is. Wijnmaken berust op de controle van een natuurlijk proces. 'Naturwein' was het oude Duitse woord voor wijn gemaakt zonder toegevoegde suiker. Dat gaf het tenminste een concrete betekenis. Overtuigender, en interessanter, zijn de mystici die via biologisch-dynamische methoden (en talloze uren van zweten,

piekeren en mogelijk bidden) wijnen maken die vaak heerlijk puur en vitaal zijn. En helemaal intrigerend zijn de voorstanders van vergisting in aardewerken potten – zoals in het oude Georgië gebeurde, of in eivormige vaten gemaakt van beton – of zelfs, met enige moeite, van eikenhout. Wat dit alles bewijst, is dat wijn zijn volgelingen aanzet tot bovenmaatse inspanningen bij het nastreven van hun idealen. Wijndrinkers zullen je interesse in een vreemde oranje vloeistof niet noodzakelijkerwijs delen, maar er zijn altijd de nieuwsgierigen...

Tijdperk van de ampelograaf

We bevinden ons zeker in het tijdperk van de ampelograaf: de druivenexpert die, inmiddels geholpen door DNA, de eeuwenoude nalatenschap van de wijnstok ontleedt. Op welk ander moment kun je vele honderden exemplaren verkopen van een boek dat veertienhonderd verschillende druivenrassen beschrijft – zoals mijn collega Jancis Robinson en haar medewerkers onlangs deden? In het verleden kozen telers hun wijnstokken ten eerste vanuit traditie of gewoonte, ten tweede om hun prestatiecijfers met betrekking tot rijping in bepaalde klimaten en bodems, ten derde vanwege hun gezondheid en gehardheid tegen ziektes en weersinvloeden, ten vierde om hun productiviteit (rekening houdend met nummer drie) en ten vijfde wegens hun smaak (zoals besproken in het supplement van dit jaar).

De nieuwe wijngaarden draaien deze volgorde om. Verschillende smaken komen eerst, dan de economische factoren gezondheid en productiviteit, vervolgens de prestatiecijfers (die er vaak niet zijn) en als laatste – of helemaal niet – wat eerdere generaties normaal vonden. Hiermee winnen wij, de wijndrinkers, een on-eindig grotere keuze. We verliezen echter de zekerheid van gewoonte en vertrouwen. Het vertrouwde en het nieuwe zijn constant met elkaar in conflict. Waarom is de Bordeaux, met al zijn wisselvalligheden, nog steeds de meest succesvolle producent van wat de wereld 'exclusieve' wijn noemt? Is het wellicht het gemak van een systeem dat in ieder geval de indruk van begrijpelijkheid wekt? Het woord 'chateau' is de sleutel tot zijn fortuin; het creëert gelijke voorwaarden voor het gehele, uitgestrekte, departement Gironde. In werkelijkheid zijn er maar weinig klanten die hun weg kunnen vinden of zelfs maar geïnteresseerd zijn in de kampioenschappen tussen de *grands cru's* en *premiers cru's* en *cru's bourgeois*. Bekende namen en hoge prijzen nemen één uiteinde van de markt voor hun rekening; de rest baseert haar keuzes op beoordelingen en aanbevelingen, blij met het chateau als begrijpelijke eenheid.

Tot nu toe dan. Volgens mij staan we momenteel aan de grens van dergelijke zekerheden; van kunnen vertrouwen op conventies. Waarom opeens een nieuwe divergentie? Omdat de nieuwere regio's hun premièrevrees te boven zijn. Het applaus was lang en hard genoeg; met volle zalen voelen ze zich vrij om te improviseren. En wat nog belangrijker is, wij als publiek hebben meer ervaring. We zijn klaar om onze eigen keuzes te maken. En te vragen of de wijnwereld zo veel bureaucratie nodig heeft. U heeft de keuze; tussen de geconcentreerde zoete smaken van Californië en de intense fruitaroma's van Nieuw-Zeeland, tussen de uitdagende wijnen van Italië, de harmonieuze van Frankrijk en de pikante van Spanje. Vroeger vergeleken we vooral de Nieuwe Wereld met de Oude Wereld; toen leerden we de lotgevallen volgen van bepaalde druivensoorten die op verschillende halfvrouwen verbouwd worden. We zijn zo gewend geraakt aan verge-

lijking en competitie dat we vergeten om gewoonweg te waarderen wat we drinken. Soms ben ik jaloers op de inwoners van wijnregio's die ontzettend genieten van hun eigen wijnen (maar ook alleen die kennen). De Fransen zijn zo chauvinistisch dat een Bourgondiër nauwelijks wil toegeven dat de Bordeaux bestaat. De Britten gaan er prat op dat alle wijnen uit de hele wereld samenkomen in Londen. We hebben keuze te over – maar is een ruime keuze de weg naar echt drinkgenot? Dat vraag ik me af.

Fundamentele vragen

Stel uzelf een paar fundamentele vragen. Hoe nadrukkelijk mag uw wijn zijn? Een luide stem trekt gemakkelijker de aandacht. Toch staat kracht (qua smaak, maar vooral qua alcohol) nu meer dan ooit op de agenda. Veel traditionele wijn-drinkers, waarschijnlijk nog steeds de meerderheid, behoren tot het 'meer is beter'-kamp. Waarom niet meer smaak, meer kleur, meer alcohol – dat is toch de essentie van wijn? En *grands cru's* hebben meer smaak dan kleinere wijnen, of niet soms?

De opvatting die steeds meer terrein wint, staat op één lijn met bewustwording rond voeding en allerlei eattrends. Terwijl voor mij een kip nog steeds een kip is, een glorieus geschenk dat je met zorg uitkiest, goed bereidt en met smaak eet, ken ik heel wat mensen (nee, te veel mensen) die de calorieën van kip tellen, de vetten analyseren, het heerlijke vel wegsnijden en nee zeggen tegen de 'koolhydraten' (gebakken aardappelen voor u en mij) die het maal compleet maken. Het verbaast me altijd dat dezelfde vrienden zich wel vrolijk tegoed doen aan koppige wijnen met een rijke smaak. Ze hanteren andere normen voor wijn dan voor voedsel.

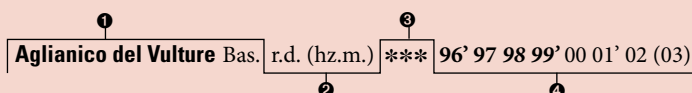
Ieder jaar tijdens het lezen en redigeren van de buitengewone verzameling feiten en meningen in dit boek (dit is het 18e jaar, en ik heb inmiddels 29 medewerkers) sta ik verbaasd over wat er allemaal in staat. Als u op zoek bent naar trends en modes, vindt u ze hier; bekende namen, technologieën en ontdekkingen zijn allemaal opgetekend in de bondige stijl die ik hanteer om ze allemaal te kunnen noemen. Ik kan er uren in bladeren. Maar ook ideeën voor wat u bij de maaltijd kunt drinken, vindt u hier.



Gebruiksaanwijzing

De volgorde van de trefwoorden/ingangen is (voor de komma) strikt alfabetisch; spaties zijn genegeerd. De meeste producenten zijn te vinden onder het eerste kenmerkende hoofdwoord (achternaam bij persoonsnamen).

De eerste regel van de meeste ingangen bestaat uit de volgende informatie:



- ① De naam van de wijn, plus het gebied waar hij vandaan komt.
- ② Of hij in rode, rosé en/of witte (of bruine/amberkleurige), droge, zoete en/of mousserende uitvoering voorkomt (en welke versie het belangrijkst is).

r.	rood	d.	droog*
p.	rosé (van Eng. <i>pink</i>)	z.	zoet
w.	wit	hz.	halfzoet
b.	bruin	m.	mousserend

() Haakjes om deze afkortingen betekenen: minder belangrijk.

* Als geen d. of z. wordt vermeld, is de wijn droog.

- ③ Het normale kwaliteitsniveau van de wijn: een grove, maar handige leidraad op basis van zijn reputatie zoals die wordt weerspiegeld in de prijs:

*	eenvoudige, alledaagse kwaliteit
**	boven de middelmaat
***	bekend, gerenommeerd
****	groot, prestigieus, duur

* enz. Rood gedrukte sterren duiden op wijnen die naar mijn ervaring gewoonlijk bijzonder goede waar bieden voor hun prijsklasse. Er is zowel veel goede eenvoudige wijn als goede luxe wijn.

- ④ Informatie over de oogstjaren: de recente, beschikbare jaargangen die kunnen worden aanbevolen, welke daarvan nu op dronk zijn of er door bewaren beter op kunnen worden. Uw eerste keus om spoedig te drinken is een wijnjaar dat **vet** gedrukt is. Koop niet-**vet** gedrukte jaren om te bewaren. Een extra categorie vormen de **rood** gedrukte jaren; die komen als eerste in aanmerking om in 2015 gedronken te worden.

- 00 enz. aanbevolen jaargangen die in de handel zijn
 96' enz. zeer goede jaargang voor het bedrijf in kwestie
 97 enz. **vet** gedrukte jaargangen zijn op dronk (niet-vette kunnen baat hebben bij rijping)
 98 enz. **rood** gedrukte jaargangen komen als eerste in aanmerking om in 2015 te worden geopend; ze behoren à point te zijn (*zie ook* inleiding bij Châteaux van Bordeaux)
 (02) enz. voorlopige vermelding

De Duitse jaargangnotatie zit anders in elkaar.

Andere aanduidingen

- J.D. zo jong mogelijk drinken
 z.j. oogstjaar veelal niet vermeld op het etiket; bij champagne een assemblage van verschillende jaargangen voor smaakcontinuïteit
 CHABLIS KLEINKAPITAAL gedrukte woorden zijn als afzonderlijk trefwoord opgenomen; in het geval van druivennamen (en daarnaar vernoemde wijntypen) vindt u de uitleg soms niet in hetzelfde hoofdstuk, maar in het hoofdstuk Druivenrassen
Aiguilloux ingangen die op deze manier zijn weergegeven geven wijnen aan (midden 2013-2014) die Hugh Johnson zeer de moeite waard vond.

Voor een snel en globaal overzicht van de oogstjaren van enkele belangrijke wijnlanden, zie het schema achterin.

De oogst van 2013

In Frankrijk werd 2013 gekenmerkt door hagel. Deze sneed door bladeren en druiven en reduceerde het levensonderhoud van telers binnen enkele minuten tot pulp. De schade die hagelstenen ter grootte van golfballen kunnen aanrichten, valt niet te overschatten. Het is een lokaal en plotseling optredend destructief fenomeen dat niet alleen druiven en bladeren beschadigt, maar ook het hout van de wijnstok, waarmee het ook gevolgen heeft voor de oogst van het volgende jaar.

Het begon in juni, in de **Loire**, met hagelstenen zo groot als eieren in Vouvray, en in de Duitse Moezel. In juli werd de **Bourgogne** getroffen, waarbij enkele wijnhuizen op de Côte de Beaune het grootste deel van hun oogst verloren. De hagel hield 17 minuten aan en wijnen uit Pommard, Volnay en Beaune zullen schaars zijn. Gevrey-Chambertin kreeg hagel te verduren in augustus. Ook de **Provence** werd getroffen, vooral rond de Sainte-Victoire; het zuiden van de **Elzas** eveneens, vooral op de vlaktes rond Turckheim en Colmar, al werden de *grands crus* minder zwaar getroffen; en de **Champagne**, waar 300 ha zware schade opliep, vooral op de Côte des Blancs. De **Cognac** leed lichte schade; in de **Bordeaux** woedde een storm met windstoten van 165 kilometer per uur die in Pauillac bomen ontwortelde en daken van huizen blies, en er viel hagel aan de andere kant van de rivier, rond Libourne en in Fronsac en Lalande-de-Pomerol. Entre-Deux-Mers werd echter het zwaarst getroffen door hagel, waarbij circa 5000 ha compleet verloren ging. Volgens Gavin Quinney van Château Bauduc in Entre-Deux-Mers was er de volgende dag 'geen druif of blad meer te zien'.

Voor buitenstaanders is het gemakkelijk om te zeggen 'dan moeten ze zich daar- tegen verzekeren'. Maar een goede verzekering tegen hagelschade is ongelooflijk duur en onbetaalbaar voor regio's die het al zwaar hebben (zoals een groot deel van Entre-Deux-Mers). De Bourgogne heeft aangekondigd opnieuw te zullen kijken naar maatregelen zoals het beschieten van wolken met droogijs of zilverjodide, wat zou zorgen dat de neerslag valt in de vorm van regen in plaats van hagel. Zo effectief is het echter niet en het is onduidelijk of dit de neerslag in aangrenzende gebieden beïnvloedt, of zelfs de weerpatronen op de langere termijn. Slecht weer kan wijnboeren te gronde richten. Word je niet getroffen door hagel, dan misschien wel door vorst, of kou, of regen. Hoge prijzen voor topwijn- nen verhullen het feit dat een groot deel van de Bordeaux nauwelijks winstge- vend is. Het is te vroeg om iets over de kwaliteit te zeggen, maar schrijf de jaar- gang 2013 nog niet af.

Oostenrijk heeft ook hagel gehad, vooral in mei in Mittelburgenland, maar ook in Neder-Oostenrijk en Stiermarken; en Oostenrijk had al een moeilijke bloei achter de rug, toen het weer opeens omsloeg van warm naar koud en nat. Cou- lure, oftewel slechte vruchtzetting, was het resultaat; maar desondanks is de oogst van 2013 iets groter dan die van 2012, toen de opbrengst lager uitviel door vorst.

Maar 2013 had ook een warme zomer, die na een kil en laat voorjaar zorgde dat de wijnstokken zich konden herstellen. In Veneto in **Italië** schudden telers in april het hoofd omdat wijnstokken een maand achterliepen op schema; net als in **Duitsland** (slecht weer tijdens de bloei en daarna overstromingen), in **Spanje** en in **Engeland**. Een late start betekent een late finish; maar aangezien de oogst steeds vroeger valt, heeft het late voorjaar van 2013 de oogst simpelweg opgeschoven naar een tijd die twintig jaar geleden normaal was. Het was meer een ouderwetse dan een late oogst.

Australië had de warmste zomer sinds het begin van de metingen, en een van de droogste. Ook was het er relatief rustig: geen overstromingen, niet veel ziekte en genoeg water in de dammen. In **Nieuw-Zeeland** zijn ze ook optimistisch: Gimblett Gravels, waar uitstekende rode vandaan komt, had van begin tot eind perfect weer. Zo perfect dat de wijnmaker van Craggy Range slechts tien bessen met rot rapporteerde, en hij heeft ze waarschijnlijk goed moeten zoeken. Elders in Nieuw-Zeeland was het eveneens goed: een beetje vorst in Central Otago, maar uiteindelijk een goede oogst; uitstekend in Marlborough en zeer goed in Martinborough.

Zuid-Afrika had een laat, koel voorjaar, maar een warme decembermaand maakte een hoop goed en de wijnen zijn gestructureerd en fris.

Ook **Californië** boekte een goed resultaat met intense, uitgebalanceerde wijnen – en een vroege oogst; in Napa Valley begon de pluk op 1 augustus. In **Chili** was 2013 goed zowel op het gebied van kwaliteit als kwantiteit, maar de oogst van 2014 zal waarschijnlijk kleiner uitvallen door vorst in september – de ergste in 84 jaar.

2012 nader bekeken

Tegen de tijd dat dit boek verschijnt, is Bordeaux 2012 gebotteld en op de markt – en er zal waarschijnlijk geen tekort aan zijn. Moet u ze kopen? Ja, want sommige zijn heerlijk: wijnen met finesse en balans, soepel en elegant. Nee, omdat ze te duur zijn.

Dit laatste verklaart waarom het aanbod mogelijk groot is. Het zou de jaargang zijn waarbij de Bordelais de boodschap eindelijk begrepen en hun prijzen verlaagden. De *premiers crus* zijn ongeveer een derde in prijs gedaald; andere *grands crus* aanzienlijk minder. De *négociants*, dat zijn de handelaren die wijn kopen van de chateaus en verkopen aan de detailhandel, hadden niet alleen aanzienlijke voorraden van jaargang 2012 in het assortiment, maar ook onverkochte voorraad van 2011 en zelfs 2010. De wijnbereiding en wijnbouw in de **Bordeaux** worden elk jaar preciezer, wat verklaart hoe zo'n nat voorjaar en vroege zomer uiteindelijk toch een bijzonder lekkere jaargang zijn geworden; maar ze lijken minder goed in het aanvoelen van de markt. Of misschien waren ze gewoon bang dat een prijsverlaging voor jaargang 2012 de waarde van eerdere, duurdere jaargangen zou ondermijnen, met name die van 2011. Niemand wil degene zijn die de zeepbel doorprijkt – of erop wijzen dat de keizer naakt is.

Het is geen geweldige jaargang, maar er zijn een paar heel mooie wijnen. De rechteroever presteerde het best, met zijn vroeger rijpende merlot; op cabernet gebaseerde Médocs zijn soms wat groen, al was dit minder duidelijk in Pessac-Léognan. Het is in essentie een wisselend jaar voor rode wijnen. Zoete witte lieten ook wat wisselende kwaliteit zien en enkele topdomeinen in Sauternes kondigden aan dat ze geen *grand vin* uitbrengen. Droge witte waren de winnaars, met balans, frisheid en goede concentratie. Investeer hierin.

Het jaar was niet eenvoudiger in de **Bourgogne**, maar hier heerst een opwaartse druk op de prijzen. De oogst was opnieuw klein en de Côte de Beaune werd het ergst getroffen door hagel, na een extreem slechte bloei op beide cotes. Er was valse en echte meeldauw (maar geen botrytis); de kwaliteit van rood en wit is hierdoor wisselend. Desondanks zijn de wijnen heerlijk: geconcentreerd, evenwichtig, aromatisch. Sommige moeten nog een tijdje liggen; andere zijn volledig op dronk, zelfs op *grand cru*-niveau. Zoals gebruikelijk in wisselende jaren, zijn de verschillen tussen terroirs, en tussen goede en minder goede terroirs, aanzienlijk; en de Côte Chalonnaise presteerde uitstekend.

In **Italië** lijken de Toscaanse rode rijk en krachtig. Het was een droog jaar, de bloei was niet geweldig en de zomer was warm, maar regen in september compenseerde dit enigszins, waardoor zowel de zuurgraad als de structuur goed is.

In Piedmont zijn de Barolo's door hun jeugd nog gesloten, maar zeer veelbelovend; de Dolcetto's ontpoppen zich echter als prachtig zoete en delicate wijnen. Dolcetto lijkt over zijn flirt met gewicht en kracht – wie wil dat hier? – en 2012 is vooral een jaargang van subtieler gemaakte wijnen. En voor een kruising tussen Barolo en Dolcetto, met de druif van de ene en de frisheid van de andere, lijkt

Langhe Nebbiolo geweldig in 2012. Net als de witte: heerlijk knisperende, frisse, evenwichtige wijnen.

De kleine oogst van 2012 in **Oostenrijk**, het gevolg van vorst in mei, ziet er goed uit: de rode zijn compact en veelbelovend en de Rieslings zijn gestructureerd en evenwichtig. Grüner Veltliner werd het ergst getroffen door de vorst, maar op de kwaliteit valt niets aan te merken. In **Duitsland** meldt Ernie Loosen uit de Moezel dat zijn wijnen uit 2012 na één jaar rijping grip en concentratie hebben ontwikkeld en inmiddels behoorlijk lijken op de geweldige exemplaren uit 2011: 'maar een halve gram meer zuren', zegt hij. In de **Dourovallei** zijn de portwijnen uit 2012 echter geen serieuze concurrent voor die uit 2011. Dat was een klassiek jaar; 2012 wordt een goed *single quinta*-jaar. Als u benieuwd bent naar de weelderige smaak van jonge vintage port, een jaar of twee na botteling, is 2012 een goede om mee te beginnen.