



Beste Mensen,

Kwam ik afgelopen december, uitgerekend in de drukste tijd van het jaar, een voor mij nieuwe producent tegen met een onweerstaanbare wijn. Betaalbare prijscategorie, geen Kerstpretenties, meer een wijn voor het nieuwe jaar. Toch maar gekocht, want vooral in dit vak geldt dat je de boot zomaar kunt missen, dat een ander aan de haal gaat met de wijn die je zo graag wilde hebben.

Stond er daarom een extra stapel dozen "te niksen" in de periode waarin de betere wijnen (en overleefdozen) van eigenaar verwisselden. Hoewel, te niksen, er zijn altijd wel een paar klanten die er ook zonder mailing vroeg bij zijn. De stapel dozen van deze nieuwe producent is al ietsje lager geworden, maar nog steeds prettig hoog. Dus er is ook voor mijn andere klanten nog genoeg.

Zegt Almansa u iets? Licht in het zuiden van Spanje, grenst aan het zuidelijker gelegen "booming wijngedebied" Jumilla en ligt tussen Valencia/Alicante en La Mancha in. Ik schreef er ooit (2004) het volgende over in [mijn Wijnlexicon](#) (€ 17,50):

Almansa (Sp.) Spaans wijnbouwgebied in het oostelijke deel van Centraal-Spanje. Het klimaat is continentaal, vrij droog en warm. Een gebied met grote mogelijkheden om kwaliteitswijnen te maken. Productie is hoofdzakelijk rood en heel weinig rosé en wit. De dominante druivenvariëteit is de blauwe *monastrell*. Andere druivenvariëteiten zijn *airén* (wit) en *tempranillo* en *cabernet sauvignon* (blauw). Een enkele producent realiseert hier het haalbare kwaliteitsniveau met volle, fruitige, warme en zeer zachte, ronde rode wijnen, al of niet met een kruidige toets van rijping op eikenbotten vaten. Goede kwaliteit voor een zeer redelijke prijs.

Niet dat ik mijn boekje er op nasloeg toen ik deze producent tegenkwam, maar achteraf gezien klopt de informatie nog steeds. Alleen, zoals dat gaat met wijngedebieden in opkomst is het nu weer net een beetje anders dan eerder beschreven, zijn de hoofdlijnen nog van toepassing, maar de details veranderd. Vooral de gebruikte druivenvariëteiten.

Bodegas Virgen de Belen komt net kijken in de internationale wijnarena. Welkom in de wereld waar het altijd stormt; de concurrentie is er moordend, de handel keihard, de eisen hoog, de marges krap. Dit laatste geldt vooral voor **niet** - Bordeaux, Bourgognes, Rioja's, Brunello's, Barolo's, et al en vooral voor betaalbare Spaanse wijn uit een betrekkelijk onbekend gebied.

Bodegas Virgen de Belen klinkt naar de Spaanse binnenlanden, het achteretiket bevestigt dat, net als het Engels in de correspondentie dat door Google lijkt te zijn nagekauwd. Ook de voorzichtigheid speelde een rol: een zending wijn van een producent met de naam "Maagd van Betlehem" (Belen) - ik heb als bioloog altijd al moeite gehad met dit fenomeen - die "toevallig" vlak vóór de Kerst het magazijn binnenrolt geeft toch te denken.

Waarom ik deze producent tussen de velen die voorbij komen eruit pikte? Het was de Petit Verdot die bij mij de bellen deed rinkelen. Een druif met een naam die klinkt als een vinnig vloekje. "Ik schreef er ooit het volgende over in mijn Wijnlexicon:"

Petit Verdot Blauwe *druivenvariëteit* van zeer hoge kwaliteit. Van oorsprong afkomstig uit de *Médoc*. De druiven hebben zeer dikke en donker gekleurde schillen. De wijnen kenmerken zich door een zeer intense, krachtige en geconcentreerde smaak met een grote kruidigheid en veel diepgang. Wordt uitsluitend gebruikt in kleine hoeveelheden om rode wijnen iets meer kracht, diepgang en substantie te verlenen. Het is een moeilijke druif voor de wijnboer. Hij rijpt zeer laat en geeft onregelmatige oogsten. Alleen in de beste en warmste jaren wordt hij volledig rijp. Dan is de wijn ervan verbluffend mooi en intens. Door dit moeilijke karakter hebben veel wijnboeren de petit verdot vervangen door commercieel meer betrouwbare druiven zoals de *cabernet sauvignon*, *merlot* en *malbec*. Toch zie je tegenwoordig steeds vaker dat kwaliteitsbewuste wijnproducenten de petit verdot weer aanplanten. Ook in de *midi* plant men deze druif heel sporadisch aan met veelbelovende resultaten. Wordt met name in *Chili* nog gebruikt en hier en daar ter wereld door een aantal kwaliteitspioniers.

Ik had de eerste "niet Bordeaux" pure Petit Verdot midden jaren negentig als tankmonster geproefd en later nog eens een paar gebottelde versies van diverse producenten. Eerst uit Zuid Frankrijk, later uit meer landen en gebieden, Portugal, Spanje, Chili, Argentinië. Interessante wijnen, stuk voor stuk, maar bij de meeste had er wel een vleugje Cabernet voor levendigheid in het fruit en een randje Merlot voor de mollenigheid bij gemogen. Dit om het kruidige, krachtige, aardse en ietwat sombere karakter wat te complementeren. Maar allemaal waren het lekkere, stevige wijnen. Vaak nog van experimentele wijngaarden met jonge stokken, veel belofte voor de toekomst dus!

Zie ik opeens een producent een wijn van deze druif aanbieden voor een prijs waarvan ik denk dat het helemaal niet kan. Dan gaan de oortjes weer fier overeind en volgt er actie. Een reeks wijnen geproefd, waaronder een "gewone" en een houtgerijpte Petit Verdot, een betaalbare houtgerijpte rode van de Syrah-druif en een Crianza (langer op hout gelagerde) eveneens van de Syrah.



De gewone **Petit Verdot Mirador de Almansa 2010** is heerlijk, betrekkelijk simpel, maar toch al met enige, beginnende diepte, stevig, vol, warm, kruidig, inderdaad een beetje somber/serieus van stijl, maar ook met een bescheiden hoeveelheid erg fraai (geconfijt / rozijnig) fruit. Ook het typerende kruidige, balsamische zit er mooi in. Vol, zacht en rond, maar ook met wat tannine, warm, rijp. Niet elegant of verfijnd, maar stevig, een beetje bonkig en vol. De houtgerijpte was kennelijk veel beter want die kost heel veel meer. Daar vond ik "niks aan", gewoon een goede houtgerijpte Spanjaard waar het fruit en het kenmerkende was "weggerijpt" in het hout. Jammer maar helaas zeggen we dan. Blijkbaar was de 2010, niet houtgerijpte Petit Verdot in de ogen van de wijnmaker (gelukkig) niet goed genoeg om zijn dure hout in te investeren. De wijn kon in ieder geval weg voor een prikkie. Laat maar komen, dit komt niet weer, doe ik veel van mijn klanten een groot plezier mee. € 5,50 / fles



Was er nog een andere interessante wijn met een meer "angemessen" prijs. De **Crianza Señorío de Almansa 2012** van **oudere stokken Syrah**. Niet als monster aangevraagd, maar wel meegestuurd omdat de producent vond dat ik die ook maar moest proeven (als ik het goed heb begrepen uit zijn Genglish). Hij had gelijk. Dit is "Modern Klassiek" Spanje. Veel helder fruit, zuiver en zelfs genuanceerd met iets frisheid en met die lekkere, royale hoeveelheid fluwelige, kruidige eikenhout nuances (15 maanden op vat), de zachtheid en de warmte. Misschien niet zo bijzonder als de Petit Verdot-vondst, maar wel heel erg lekker en zijn prijs zeker waard. Op de inhoud hoort u van mij geen kritiek, maar het etiket zou niet mijn keuze zijn, ik kreeg toen ik het voor het eerst zag meteen associaties met familieadvertenties op de voorlaatste pagina's van de krant. Stemming en stijlvol is het in elk geval wel. € 8,75 / fles



[Mirador de Almansa Petit Verdot 2010](#) € 5,50 / fles

[Señorío de Almansa Syrah Crianza 2012](#) € 8,75 / fles

klik op de [links](#) voor meer informatie

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 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.