



Beste mensen,

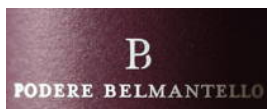
wat klinkt dat lekker: Belmantello-buitenkans, beter dan alleen Belmantello of buitenkans. Bovendien is een buitenkans met Belmantello extra smakelijk.

#### eindelijk!

Angelo Paradiso is een zeer gedreven persoon. In het diepe Zuid-Italië liggen zijn wortels. Hij beheert twee wijngoederen: het familiedomein Cantine Paradiso waar hij wijnen onder de naam Posta Piana maakt en zijn recente aankoop Podere Belmantello. Zijn doel: het maken van wijnen die uniek zijn voor de streek, waarin de lokale druiverassen schitteren en het fruit centraal staat. Toen ik zijn wijnen voor het eerst proefde was ik er meteen weg van. Wat had ik lang gezocht naar mooie, fruit-gedomineerde wijnen uit Apulië die ook nog eens betaalbaar zijn. En toen was daar Angelo Paradiso!

#### Posta Piana of Belmantello

Zijn Posta Piana reeks vond ik erg mooi, maar zijn Belmantello-wijnen nog mooier. Van een ander niveau, complexer, meer diepgang, puurder, nog meer van dat heldere fruit, nog meer expressie van de druif, origineler, kortom echt heel bijzonder. Ik vroeg hem naar het verschil tussen de twee serie's. De Belmantello-wijnen zijn afkomstig van andere wijngaarden (van Podere Belmantello). De vinificatie is ook anders: vergisting bij iets lagere temperaturen en rijping uitsluitend op roestvrij staal. Deze wijnen "zien" geen hout. De Posta Piana wijnen daarentegen rijpen wel enige tijd op grote houten vaten. Volgens Paradiso gaat houtrijping altijd ten koste van het fruit in een wijn. En inderdaad als je de Posta Piana-wijnen naast die van Podere Belmantello proeft dan zou dat kunnen kloppen. Toch moet je daar een beetje voorzichtig mee zijn want de druiven komen uit een andere wijngaard en worden bij een lagere temperatuur vergist. Uit de grotere diepgang en complexiteit in de "Belmantello's" leid ik af dat de wijngaarden beter zijn en de selectie strenger is. Hoe dan ook, de "Belmantello's" zijn anders dan de "Posta Piana's". De eerste zijn fruitiger, complexer, verfijnder en genuanceerder, de Posta Piana's zijn iets ronder, warmer en fluweliger. Dat laat zich aardig verklaren door de houtrijping. Grote vaten geven weinig tot geen hout-aroma af, maar slijpen en polijsten de wijn gedurende de rijping. Dit polijsten geschiedt door de bescheiden inwerking van zuurstof die in kleine hoeveelheden geleidelijk door het eikehout diffundeert in de rijpende wijn. Dat mis je bij beton of roestvrijstaal. Dat proef je. De Duitsers hebben er een mooie term voor: grote houten vaten geven wijnen "ein schliff".



#### meer Belmantello

Velen kennen de "Posta Piana's" en vinden die al zo lekker dat ze niet de behoefte voelen om door de stappen naar de "Belmantello's". Dat is jammer, zowel voor de consument als voor Angelo Paradiso.

Daar gaan we nu iets aan doen: tot en met 13 december kunt u deze wijnen kopen voor een ongelooflijk lage prijs, zolang de voorraad strekt!

Heeft de halve wereld het over een buitenkans, nu, dit is er écht eentje, niet een actie met een eerst opgeschroefde- en later een heel erg sterk gereduceerde prijs (is illegaal, maar ja, wie controleert en "handhaaft" dit?.... precies, niemand), met teksten als "sodanogwat wat is dit toch voordelig" en meer van die marketing bral, scheef hangend van talloze médailles gewonnen op concoursen (zal ik een andere keer een boekje over open doen), ben je even gek als je als consument niet je slag slaat! En ja hoor, de week erna wéér een buitenkans en de week daarna weer eentje.

Mijn laatste buitenkans dateert van ruim twee jaar geleden, een prachtige (jubileum) Médoc voor een tientje, dat is pas echt wat, maar goed, daar heb ik ook 25 jaar hard voor gewerkt. Nu heb ik er weer eentje: bijna even bijzonder.

Ik dwaal af, ter zake:

### **tot en met 13 december a.s. en zolang de voorraad strekt:**



#### **Belmantello Secondopasso 2012 van € 8,90 voor € 7,90**

Vergeleken met zijn voorganger uit 2010 is de 2012 veel voller, krachtiger en rijker, zoetig van intensiteit en volheid, romig en dik, maar ook rijkelijk voorzien van pittige tanninen waardoor deze wijn boordevol spanning zit. Hij vraagt niet om eten, maar eist het, en niet zomaar wat: stevig en rijk met krachtige smaken. Denk niet dat dit een logge en vette wijn is, nee, er is ook elegantie in de kracht aanwezig, mooi zuurgehalte, prachtige kruidige, peperige en balsamische nuances, een vleugje mineralen en prachtig geconfect fruit.

Gemaakt van 100% Uva di Troia, een lokale druif die men vrij recent heeft herontdekt, vurig en fel van karakter, die een kundige wijngaardier en wijnmaker nodig heeft om tot iets groots te komen. Het is Angelo Paradiso die er op Podere Belmantello een van de mooiste en meest kenmerkende wijnen van Puglia van heeft weten te maken. Zo'n wijn kun je nergens anders ter wereld produceren als hier. Alle lof voor Paradiso om de Nero di Troia zo eigenzinnig te laten schitteren en dat voor de schrikbarende lage prijs van nog geen acht euro. Zet deze buitenkans maar eens naast al die andere die je om de oren vliegen, dan praten we verder.



#### **Belmantello Furfane 2012 van € 9,40 voor € 8,50**

Is de Secondopasso een geweldenaar, de Furfane is meer een prachtig voorbeeld van oude land-adel. Ietwat gereserveerd, goed in balans, niet teveel van iets, maar ook beslist niet te weinig, veel diepte en vanzelfsprekendheid zonder overdrijving, complex en intens. Opvallend is de wat aardse, prachtige diepte in geur en smaak, nuances van zwarte olijven, teer en mineralen, in combinatie met kruiden en een vleugje kersen, mooie, zachte tanninen, mooi zuurgehalte, mooie concentratie, mooie vulling, nog wat verscholen complexiteit. Deze wijn is nu al lekker, maar wordt nog mooier, is nog een ietsje "verlegen": het fluwelige karakter zal steeds duidelijker worden, het fruit dieper, genuanceerder, de smaak voller en nog ronder, maar de elegantie (voor zo'n zuidelijke wijn) zal blijven. Opvallend beschaafd alcoholgehalte van 13,5%. In Bordeaux is dit tegenwoordig de norm en zelfs 14,5% is er niet uitzonderlijk. Ja, er is een groepje liefhebbers van de Furfane, die gaan vast hun slag slaan want die weten hoe mooi deze wijn over een tijdje wordt, kan nog wel een jaartje of twee liggen in een goede kelder. Hogeschool wijnmaken, terughoudendheid, zoeken naar verfijning, balans en elegantie in dit zo hete, zuidelijke deel van Italië en dat zo treffend weten te realiseren in deze wijn. Grote klasse, dat is het en dat voor acht en een halve euro, u hoort het goed: acht en een halve euro, tijdelijk, dat wel, maar toch, heel wat anders dan "voordelig". Eigenlijk ongelooflijk. Hier zullen we het over een paar jaar nog wel eens over hebben: zo'n wijn voor zo weinig! (ik heb ook nog een doosje 2010, die mogen ook voor dezelfde prijs mee)



Ik zal me niet met uw inkoopbeleid bemoeien, maar ik zou toch zeker een of meer doosjes inslaan, per fles aanschaffen voor dezelfde prijs kan ook, het is aan u.

[Podere Belmantele "Secondopasso" 2012](#) t/m 13-12 € 7,90 / fles

[Podere Belmantele "Furfane" 2012](#) t/m 13-12 € 8,50 / 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.