



Beste mensen,

Ja! hij is er: de jaarlijkse wijngids van Hamersma. Vorig jaar had ik nog een makkie met een vermelding van 5 wijnen in "**De Grote Hamersma**", dit jaar zijn het er maar liefst 23. Bedenk daar maar eens een leuke en praktische aanbieding voor. Het was even puzzelen, maar ik ben er uit. Daarover later meer.

Maar hoe moet je dat nu zien een vermelding in een wijngids? Is dat een garantie voor een goede wijn? Wijnen die niet in de gids staan zijn die dan niet de moeite waard? Smaken de wijnen ook zoals ze omschreven staan?

Als je een langere tijd in het wijnvak zit krijg je een beetje door hoe het allemaal werkt, wat je wel en wat je niet aan zo'n gids hebt, je de beperkingen van wijngidsen en publicaties kent. Laat ik een tipje van de sluier oplichten, wat valkuilen aangeven.

### Objectiviteit

Daar begint natuurlijk alles mee. Kan iemand wel objectief proeven? nee, natuurlijk niet, in ieder geval niet 100% objectief, maar net als met kunst is er toch wel binnen bepaalde grenzen een uitspraak te doen over de kwaliteit. Een ervaren en goede proever kan wel iets zinnigs zeggen over balans in een wijn, complexiteit en diepgang. Ook de stijl laat zich redelijk goed objectief omschrijven.

### Waardering

Maar hoe iemand een wijn waardeert is een stuk lastiger, of je dat nu doet met een cijfer of een aantal punten maakt niet zoveel uit. Wel van belang is of je de waardering relatief of absoluut bedoelt: betrek je ook de prijs in je waardering of kijk je alleen naar de wijn? In het eerste geval kan een wijn van 4 euro een negen krijgen (heel veel kwaliteit voor zo'n zeer goedkope wijn) terwijl deze in de absolute waardering niet verder zou komen dan misschien een dun viertje. Hamersma beoordeelt relatief, wijnschrijvers als Robert Parker en Jancis Robinson beoordelen absoluut.

### Hoe te gebruiken?

Eigenlijk moet je in een wijngids opzoek naar aanwijzingen die je iets vertellen over de stijl van de wijn en tamelijk objectieve criteria als balans, diepgang en complexiteit. De waardering, het cijfer of het aantal punten is een stuk minder bruikbaar en objectief dan je zou vermoeden en willen. Helemaal als je je realiseert hoe het proces van het tot stand komen van een beoordeling verloopt.

### Valkuil 1

Proeverijen staan aan de basis van een gids. Maar liefst 2625 staan in De Grote Hamersma vermeld. Harold heeft daarvoor ca. 7000 wijnen in het achterliggende jaar "doorgewerkt", dat komt neer op gemiddeld bijna 20 per dag. Ga er van uit dat hij niet elke dag proeft maar wel geregeld en dat de hoofdmoot van de wijnen in de maanden voorafgaand aan de gids (tot en met juli) worden geproefd. Dan is een aantal van 50 tot 70 wijnen per dag, en dat weken achterelkaar een reële inschatting. Mij lukt dat niet, althans niet langdurig. Op een beurs al scannend kom ik zo rond de 40-50, dan heb ik slechts een grof plaatje opgebouwd van de geproefde wijnen. Voor een echte analyse is een serie van twintig, maximaal dertig wel de grens. Met lichte (witte) wijnen hou ik het langer vol dan met krachtige rode.

Wordt een wijn aan het eind van de dag nog wel op dezelfde wijze beoordeeld als de eerste? Dat kan zowel positief als negatief uitpakken, maar waar ik het grootste probleem in zie is de proefvolgorde. Je zult maar een verfijnde, elegante Bordeaux zijn en opgesteld staan na een aantal moderne, gebrand eikehout-gedomineerde, extra rijp geogoste kleren(n)kasten uit dezelfde streek en hetzelfde wijnjaar. Kom je wel mooi dun en schriel over, moet je een wijnproever hebben die je kwaliteit (verfijning + elegantie) er uit pikt. Hopen dat je in het begin van de proeverij bent ingedeeld, want aan het eind wordt het opmerken van elegantie en verfijning razend moeilijk. Als me één ding duidelijk is geworden in mijn onderhand lange wijnproefgeschiedenis, dan is het de invloed van voorgaande wijnen op de daaropvolgende. Vaak proef ik een aantal wijnen nog even terug, ook als ik niet twijfel, maar met een serie van 50+ kan dat haast niet meer. Het allergrootste probleem is een foute fles vlak voordat jij als elegante, verfijnde wijn aan de beurt bent: de proever de mond nog stroef en hoekig van de uit de hand gelopen chemie van je voorganger. Er zit dus een zekere mate van "loterij" in de basis waarop de wijngids is gebaseerd. Een goede proever, die weet waar hij mee bezig is verkleint deze loterij-factor aanzienlijk (bijv. volgorde en samenstelling van proefseries), maar kan hem toch niet helemaal tot nul reduceren.

### Valkuil 2

Wanneer is de wijn geproefd, was het in september 2013 of in juli 2014? Was de wijn licht en fruitig, of al belegen? Tussen de wijnen die naast elkaar in de gids staan zit soms bijna een jaar "proeftijd verschil". Een jonge, frisse, fruitige wijn smaakt dan vaak heel anders, minder jong in ieder geval, is ie bij het uitkomen van de gids dan nog wel net zo te waarderen als toen hij bijna een jaar eerder werd geproefd? Is een belegen wijn na bijna een jaar niet net te oud om nog echt mooi te zijn? Dit is het nadeel van "print", een boek. Een proefdatum vermelden in de gids bij de wijn is dat een oplossing? Misschien wel, maar dan krijgt de "leek" nog meer informatie en daar is zo'n gids nu voor: zo weinig mogelijk ruis, zo helder mogelijk alleen maar de kern vermelden, anders verzandt de lezer, wordt de gids veel minder prettig te gebruiken.

### Enige reserve

Zo, nu heeft u een idee waarom ik altijd enige reserve heb ten opzichte van de beoordelingen in gidsen en wijnpublicaties. Het is natuurlijk geweldig als uit mijn (naar ik meen) 31 ingezonden wijnen maar liefst 23 worden geselecteerd. Hamersma en ik zijn het dus vaak eens is eigenlijk de enige conclusie die je kunt trekken. Ja, het klinkt misschien wat aanmatigend, dat is natuurlijk niet de bedoeling, maar het is gewoon zo.

"Ja, ja, wel allerlei kanttekeningen plaatsten bij zo'n gids en dan toch mooi met de geoogste veren gaan pronken!!!"

Inderdaad, ik ben wel een beetje trots en de schoorsteen moet ook roken. Laat ik daar maar niet omheen draaien, ik hoop van harte dat u royaal gaat bestellen, maar het is misschien juist wel heel bescheiden om deze kanttekeningen te plaatsen: een aantal andere wijnen die het ook verdienen om in de gids te staan heeft het door de valkuilen niet gered. Ook wijnen van collega importeurs, ik kom er dus helemaal niet zo slecht vanaf deze keer, viel het loterij-deel voor mij gunstig uit, volgende keer is het misschien wel heel anders.

Onderstaand een link naar de betreffende pagina's in De Grote Hamersma 2015.

### Nog even de "veren" in "De Grote Hamersma 2015" op een rij:

\*\* 23 wijnen vermeld met de volgende waardering:

2 x 7,5  
2 x 8  
4 x 8+  
9 x 8,5  
4 x 9-  
2 x 9+

waarvan:

**\*\* 1 x (26e) in de mooiste "Honderd van Hamersma"** (Burlotto Barolo Cannubi 2009)

**\*\* 2 x (24e en 25e) in de "Top 50 Internetwijnen"** (resp. Burlotto Barolo Monvigliero 2009 en Cannubi 2009)

### **Viert u met me mee?**

Ik heb twee heel bijzondere aanbiedingen voor u samengesteld, uiteraard met hulp van Harold Hamersma:

#### **Dertien in een dozijn:**

bij aanschaf van de twaalf meest betaalbare, door Hamersma geselecteerde wijnen krijgt u de dertiende cadeau: Muri-Gries Lagrein 2012 (à € 12,85).

**€ 110,70** (ipv € 123,55)

wie de wijnen laat versturen krijgt van deze twaalf de Quinta dos Lobatos 2012 (€ 10,90) cadeau.

**€ 99,80** (ipv € 110,70) + € 6,00 verzendkosten

#### **Alle 24 bijzonder:**

de 23 geselecteerden (zolang de voorraad strekt)

met als cadeau de zeldzame [Cabriac Confidences 2006](#) (à € 21,50)

**€ 402,25** (ipv € 423,75) (excl. eventuele verzendkosten)

*(van de Barolo's Monvigliero en Cannubi heb ik nog maar weinig flessen)*

U kunt natuurlijk ook andere wijnen bestellen, bijvoorbeeld een doosje [Carignan Vieilles Vignes van Dom. de Cabriac](#) goed voor een **8+** en slechts € 6,90 per fles, en nu wel héél erg lekker!!

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 wijnliebbende 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.