


Karel Meesters (goedewijn.info) <info@goodewijn.info> 
Aan: "karel@winescout.info" <karel@winescout.info>
La Quercia is terug

15 oktober 2015 15:22

14 bijlagen, 232 KB



Beste mensen,

"Alle voors hep se teges" zei eens een beroemde voetballer. Vrij vertaald: elk voordeel heeft zijn nadeel. Ik draai het in dit geval om: elk nadeel heeft zijn voordeel. U kent ze nog wel: de Posta Piana Negroamaro en Primitivo, beide van Cantine Paradiso. Heerlijke wijnen, betaalbaar bovendien. Ik heb er een aantal jaren mee mogen werken, maar het is nu voorbij. Een collega, een maatje groter dan ik (kan snel) heeft exclusiviteit bedongen, dus ik kan in het vervolg bij hem kopen, maar niet meer rechtstreeks bij de producent. Ga ik niet doen, wie persé deze wijnen wil: even googelen (leuk werkwoord). U begrijpt vast waarom ik de zakelijke kant van dit werk niet het meest stimulerende deel vind.

Dan maar wat anders

Maar het speuren naar mooie wijnen daarentegen wél. En dat ben ik maar weer eens extra gaan doen in het zuiden van Italië. Nog geen acceptabele Pugliese wijn tegen gekomen, maar wel een serie fraaie wijnen van een producent die ik al eens eerder importeerde, om precies te zijn in 2008. En zo herontdekte ik door het vervelende nadeel een oude bekende, het bijbehorende voordeel dus. Ik ben niet zo van voetbal, maar in zulke gevallen ben ik blij dat het er is, de uit dit spel geëvolueerde wijsheid doet alles weer op z'n plaats vallen.

Vini La Quercia is een producent in Abruzzo. Deze streek is overwegend ruig, de wijnen ook. Geen fijne juffers dus (die komen een volgende keer aan bod: Piemonte's van Burlotto), wijnen, overwegend rood, met meer zwart dan rood, meer frisheid dan warmte, meer fruit dan kruiden, meer terroir dan gepolijstheid. Puur en eigenzinnig.

Prachtwijnen, milieuvriendelijk

Vini La Quercia werkt bijna eco, geen certificaat (zijn Italianen niet gek op) maar is wel heel bewust bezig met de omgeving en gelukkig ook met de druiven en de wijn. Fruit is het centrale thema in de wijnen, naast frisheid en een spannende balans tussen souplesse, ronding en een dosis wilde ruigte. Precies genoeg van beide: het is allemaal heerlijk en fruitig, soepel en sappig, maar er zit ook een spannende twist in, een tikje ruige tannine, pittig frisje en een onstuimige aardse fruitigheid waarin pruimen en kersen de hoofdrol spelen geflankeerd door wat bosgrond en paddestoel. Herfstige wijn? ja, dat lijkt er wel wat op, maar dan met een zomerse, overrompelende, levenslust.

Terug van weggeweest

Als die wijnen van La Quercia zo fraai zijn waarom stopte ik er dan mee? Begonnen in 2008 met een beeldschone Peladi, maar na 2011 vond ik de wijnen van La Quercia duidelijk minder interessant worden: minder karakteristiek, wat kaler, minder intens, ze werden bovendien ook nog fors duurder. Ik besloot niet te kopen, het jaar daarna hetzelfde liedje. Ik verloor La Quercia wat uit het oog, immers de toen pas ontdekte wijnen van Paradiso boden volop fraais. Totdat ik een paar weken geleden toch maar weer eens contact legde en monsters van La Quercia proefde: ik was weer helemaal thuis: ja, zo smaakte deze wijn vroeger: heerlijk, wat een sap en fruit. En de prijs? vijf cent duurder dan de jaargang 2006 waarmee ik begon in 2008. Hier spreekt uw marketing man: vraag niet hoe het kan, profiteer er van!

Peladi Montepulciano d'Abruzzo 2014



De soepelste, meest ronde van de drie rode Quercia's. Lekker veel fruit, dat heerlijke, aardse, pruime en kersefruit, een paddestoeltje hier, een bosgrondje daar, frisheid, aangenaam rond en ook prettig spannend door enige, goed ingebedde tannine. Soepel en karaktervol, fris en rond, mooie concentratie en redelijk krachtig. Prachtwijn voor een erg schappelijke prijs.

La Quercia Montepulciano d'Abruzzo 2012



Hier gaat het allemaal wat verder dan bij de Peladi. Intensier, krachtiger, complexer, wat minder zacht, even fris, iets mineraler fruit, meer diepte, meer tanninen maar wel mooi rijpe, niet stroef maar wel spannend, tikje ruig, tikje boers, maar ook lekker sap en een mooie concentratie. Echt mooie middenklasse wijn, heel kenmerkend voor Montepulciano d'Abruzzo, veel kleur en van alles, maar toch maakt men op La Quercia er een mooie, evenwichtige compositie van waarbij balans belangrijker is dan ruigte en kracht.

Primamadre Colline Teramane 2008



Neem de La Quercia, doe er wat body bij, diepte en complexiteit en vooral belegenheid. Is ronder, warmer en voornamer, klassieker, heeft meer kruidige nuances, minder fruit, meer aards, tabak, hout (kort gerijpt op grote -houten- foeders) meer geconfijt fruit (vijgen, rozijnen), caramel, cacao, truffel. Belegen terroir, daar draait het om in de Primamadre Colline Teramane, afkomstig uit de betere wijngaarden met een kleinere opbrengst. Mooi, serieus en klassiek, hoe smaakte uitgerijpte Bordeaux uit een warm jaar? nu, ongeveer zo. Een kijkje in het verleden, voor bij wild of stoofvlees, en goede vrienden natuurlijk!

Santapupa Montonico Superiore 2014



Ja, ze maken ook wit. Rood vind ik meestal mooier in Abruzzo, maar voor deze wijn maak ik een uitzondering. Gemaakt van de bijzondere en zeldzame, inheemse Montonico-druif. Bijna uitgestorven, maar herontdekt en nieuw leven ingeblazen. Spannende wijn met een opmerkelijke vol- en zachtheid, haast dik ondanks z'n zeer bescheiden alcoholgehalte (11,5%). Fris, droog, zuiver, met iets wit fruit, indrukken van caramel, hooi, honing een klein bittertje en lekker sappig. Dat Superiore in de naam voor een wijn van 11,5% is typisch Italiaans, humor hebben ze in ieder geval daar in het warme zuiden.

Geen grote wijn, maar zeer het ontdekken waard. Volstrekt uniek karakter, lichtvoetig met een prachtige balans, leuk toch zo'n vreemde, lokale druif, jammer dat ie eerst bijna moet uitsterven om vervolgens toch gered te worden. Ook hier is de voetbal wijsheid van toepassing: door (bijna) uit te sterven kun je nog net gered worden, toch weer een onvermoed voordeel van het nadeel uitsterven.



Herontdek La Quercia in 6 (f)lessen:

- alleen gedurende October 2015 -

2x Peladi, 2x Quercia, 1x Primamadre, 1x Santapupa

van € 55,50

voor € 52,50

(excl. verzendkosten)

[Peladi Montepulciano d'Abruzzo 2014](#) € 6,55 / fles
[La Quercia Montepulciano d'Abruzzo 2012](#) € 9,30 / fles
[Primamadre Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo 2008](#) € 15,50 / fles
[Santapupa Montonico Superiore d'Abruzzo 2014](#) € 8,30 / fles

achtergrondinformatie over de bovenstaande wijnen: klik op de links

Zit "uw wijn" hier 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.

