


Karel Meesters (goedewijn.info) <info@goodewijn.info> 
Aan: "karel@winescout.info" <karel@winescout.info>
La Quercia 2.0

12 mei 2016 16:01

18 bijlagen, 351 KB



Beste mensen,

Winter, om precies te zijn 9 januari 2016. Toen ging het los. Een uiterst positief stukje in Volkskrant Magazine van Onno Kleyn over de Peladi en la Quercia Montepulciano d'Abruzzo's. Binnen de kortste keren (in een week) waren beide wijnen uitverkocht. Gelukkig had Onno Kleyn in november al aangegeven dat het stukje op de rol stond. Meteen liet ik toen voor de zekerheid een tweede zending wijn komen. Zelfs met deze extra buffer bleek de vraag groter dan de beschikbare hoeveelheid.

Zoals al gezegd het was winter, met ongunstig transportweer voor wijn. Een derde, nieuwe zending laten komen zat er dus helaas niet in. Toen de weersomstandigheden beter werden was de Peladi 2014 op in Italië en moest ik wachten op de nieuwe botteling van de nieuwe jaargang 2015 (natuurlijk eerst proeven). Die is nu net een weekje binnen en dat mag (ook) in de krant.

Laten we het succes nog een beetje na-vieren en tegelijkertijd een paar nieuwe Quercia's aan u voorstellen met een speciale assortidoos: twaalf flessen Quercia wijnen waarvan u er elf betaalt. O ja, het is óók een beetje om het lange gemis van dit lekkers te compenseren, drie redenen, deze doos moest er gewoon komen!

Er zitten zeven verschillende Quercia's in: vier rode en drie witte. Van één witte (Montonico) is niet zo heel veel meer, als die op is komt daar de Peladi voor in de plaats.

Quercia assorti-doos

- 4 flessen Peladi Montepulciano d'Abruzzo 2015
- 2 flessen La Quercia Montepulciano d'Abruzzo 2013
- 1 fles Primamadre Montepulciano d'Abruzzo 2012
- 1 fles Primamadre Colline Teramane 2008
- 2 flessen Santapupa Pecorino 2015
- 1 fles Santapupa Passerina Superiore 2015
- 1 fles Santapupa Montonico Superiore 2014 (gratis)

Normaal : € 109,55

ter viering, kennismaking en compensatie

tot en met 28 mei a.s.

€ 101,25

(excl. verzendkosten)

Is de Montonico op dan krijgt u een 5e fles Peladi gratis, de prijs is ook dan: € 101,25



Op z'n kop

Dit is voor het eerst dat u eerst de aanbieding krijgt en daarna pas het verhaal van de wijnen. Dat is wel

passend want de wereld stond in januari eventjes op z'n kop, zo druk had ik net nog nooit.

Peladi



Ja, de onvolprezen Peladi. Was de 2014 volgens Onno Kleyn "Mondklotsend fruitig" en had ie duidelijk een "dialect", het nieuwe jaar 2015 heeft er veel van, is ook uitgesproken (aards) fruitig en zeer streek getypeerd, heerlijk soepel, maar ook wel een tikje weerbarstig en daardoor spannend. Vrij vol, fris en mooi krachtig, maar overtuigend Italiaans en levendig van stijl. Ietsje krachtiger dan de 2014, maar velen zullen dat verschil niet merken.

Wederom zeer aanbevolen dus, en het tweede goede nieuws: de prijs is hetzelfde gebleven. Vind maar eens zo'n fraaie en karaktervolle wijn voor € 6,55 Het wachten waard. Wie van 't winter naast greep heeft nu weer een kans.

La Quercia



Ook de iets luxere La Quercia 2012 vloog de deur uit, was zelfs het eerste op. De 2013 zit nog niet zo lang op fles en vond ik als monster een tikje aan de gereserveerde kant vergeleken met de 2012: ietsje slanker, ietsje pittiger, iets minder uitbundig, maar nu hij in huis is komt er al wat vulling bij en zeker na een dag of langer open staan komt het heerlijke frisse en rijpe fruit met z'n minerale nuances en ook dat tikje ruige en wilde weer helemaal naar voren. Gaat dus weer richting stijl 2012. Mooie wijn en veel typischer Montepulciano d'Abruzzo zijn ze er niet in deze prijsklasse. Geen hout en heel puur, naast het iets boerse ook mooie nuances en zelfs wat elegantie en diepte, verzorgde wijn, mooie balans tussen boeren herkomst en beschaving. Zelfde prijs, even mooi.

Primamadre



Toch ook nog maar van een paar andere wijnen monsters gevraagd (samen met Peladi en Quercia) en daar zat een iets luxere selectie "Primamadre" Montepulciano tussen. Voorgaande jaren proefde ik alleen maar stugheid en hier en daar wat hout, in deze "lijn" maar opwindend was het niet, deze 2012 is een openbaring. Neem de Quercia, doe daar extra vulling bij, extra lengte en diepte, een passend vleugje eikehout en wikkel het geheel in fluweel. Niks ruig randje, alles even zacht en fraai en toch niet slap of saai, nee genoeg spannend, mooi fris, helder van fruit en mineralen, kruidigheid, niet zo puur, spontaan en oer als de "gewone Quercia", maar een stapje verder ontwikkeld, wellevender, zachtaardiger en niet eens zo heel veel duurder.

Colline Teramane



De Primamadre Colline Teramane 2008 had ik al en is nog steeds mooi, serieuze wijn, diepgang, klassiek, rijp, belegen, mooi gemaakt en prachtig in balans, Beetje belegen Médoc, maar dan Italiaanser, houtgerijpt in ieder geval.

Montonico



Vroeger was ik alleen gecharmeerd van de rode Quercia-wijnen, wit hing er een beetje bij, correct, dat wel, maar opwindend? nee! Geen aanvulling, niet bijzonder, bovendien niet heel goedkoop. Sinds een aantal jaren heeft men op La Quercia een nieuw label geïntroduceerd: "Santapupa", gemaakt van autochtone druiven. Ik proefde vorig jaar uit deze serie de Montonico 2014 (ach, iets nieuws en je weet maar nooit). Een wijn van een voor mij onbekende druif. Dat is natuurlijk altijd leuk om eens te proberen, heeft u dat ook? Nu, het viel niet tegen en dan druk ik me tamelijk Gronings uit, kon minder dus, meteen wat van besteld, heb ik nog iets van op voorraad, is mooi en "apart" ook Gronings voor "speciaal". Heel anders dan de bekende Chardonnay of Sauvignon Blanc. Even fris, vrij ingetogen en een tikje kruidig van stijl, een vleugje caramel, pietsje fruit, iets honing + hooi en opvallend zacht, rond en vol, zonder enige zwaarte. Deze Montonico is dus leuk om eens te ontmoeten, daarom krijgt u er een fles van cadeau in de assorti-does.

Passerina



Nog zo'n obscure druif: de Passerina. Komt met name voor in Abruzzo en buurprovincie Marche en gaat dan meestal op in een blend met diverse andere druiverassen. Deze pure versie van La Quercia (Santapupa-lijn) is heerlijk fris, pittig, uitbundig mineraal, fris-fruitig en een tikje muscat-achtig, spannend en heel zuiver, geen grote diepte of complexiteit, gewoon heel zuiver en "open" van stijl. Ook een aangename kennismaking, ik kocht er niet veel van, maar ik weet dat er onder mijn klanten diverse zijn die zulke wijn-avonturen net zo leuk vinden als ik.

Pecorino



Pecorino, schape en kaas, dat was mijn associatie. Deze druif is al wat verder in zijn opmars dan de voorgaande twee, vaak is Pecorino gewoon goed, maar niet zo opwindend, erg fris en pittig, maar aangenaam. De Pecorino (Santapupa) van La Quercia is mooier dan gemiddeld, hij doet me wat denken aan een goede Verdicchio, ook die mooie sobere rijkdom (intens en mooi gevuld, maar niet weelderig of dik) dat compacte, dat frisse, met iets meer mineralen en zonder die duidelijke bittertjes van de Verdicchio. Heldere wijn, mooi zuiver, compact, hecht en ook rijk, nuances en iets van diepgang, zelfs lengte. Je proeft dat dit een kwalitatief betere druif is dan de Passerina, maar of beter lekkerder is hangt maar net van je persoonlijke (stijl)voorkeur af. Serieuze wijn, heel mooi gemaakt en erg mooie kwaliteit, geen houtrijping (net als de twee andere witte).

[Peladi Montepulciano d'Abruzzo 2015](#) € 6,55 / fles
[La Quercia Montepulciano d'Abruzzo 2013](#) € 9,30 / fles
[Primamadre Montepulciano d'Abruzzo 2012](#) € 11,25 / fles
[Primamadre Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo 2008](#) € 15,50 / fles
[Santapupa Montonico Superiore d'Abruzzo 2014](#) € 8,30 / fles
[Santapupa Passerina Superiore d'Abruzzo 2015](#) € 9,90 / fles
[Santapupa Pecorino Colli Aprutini 2015](#) € 9,90 / fles

* alle prijzen zonder [verzendkosten](#)

* achtergrondinformatie over de bovenstaande wijnen: klik op de links



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 wijnliefshebbende 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.