

Beste mensen,

het wordt er allemaal niet fraaier op in de wereld. Vroegere vanzelfsprekendheden blijken toch niet zo vanzelfsprekend. Het naar elkaar luisteren en elkaar proberen te begrijpen is kennelijk steeds moeilijker aan het worden. Het "ik" verdrijft steeds vaker het "wij". Terwijl zonder genoeg "wij" het "ik" niet floreert. De mens is een sociaal wezen en ook zeer manipuleerbaar, dat zit nu eenmaal in ons. We hebben een omgeving nodig die rekening houdt met onze sociale behoeften. Samen mooie dingen delen, daar draait het naar mijn idee om. En dat is niet alleen omdat ik in de wijnhandel zit. Het komt uiteraard wel mooi uit. Kan ik een steentje bijdragen aan iets dierbaars zoals het samen genieten van een maaltijd waarin wijn een extra dimensie geeft aan de geuren en smaken, de combinatie met gerechten. Je doet wat er binnen je mogelijkheden ligt. Ja, het komt er weer aan: Kerst en de laatste weken van 2024. Ik ben al tijden bezig met het bedenken van wat er in de jaarlijkse Overleefdoos (hoe overleef ik de feestdagen op wijngedebied, of eerste wijnhulp bij feestdagen) moet zitten. Een beetje onbescheiden: het is weer een fraaie doos geworden. Een verzameling wijnen waarmee u de meeste evenementen op een plezierige en waardige manier wijntechnisch het hoofd kunt bieden. Van eenvoudig (nu ja eenvoudig...) wit en rood, via iets luxer wit en rood naar heel mooi en luxe wit en rood en daarnaast ook een heel erg fraaie witte bubbel. Dit keer dan geen zoet? Nee, helaas, ik kon geen luxe zoete dessertwijn bemachtigen zoals voorgaande jaren, het aangeboden was goed, maar niet Kerst-waardig, er is wel heel erg mooie Port in het assortiment, maar Port is geen dessertwijn. De Portugese Moscatel die ik heb is in zijn categorie erg goed, maar door z'n jeugdigheid toch nog niet complex genoeg. En u weet bij mij: is het niet goed genoeg, dan gaat het niet door. Mist u het zoete toch, overleg even met me, we vinden vast wel iets passends. O ja, als u nou persé een specifieke wijn uit m'n assortiment wilt hebben die niet in de Overleefdoos zit, ook dan regel ik graag iets op maat, het is uw Kerst periode, laten we die zo mooi mogelijk maken.

De inhoud en waarom

De mousserende wijn is dit jaar de meest luxe cuvée van Ataíde Semedo de Millesime Bruto 2022. Laat de Champagne maar dicht, zo mooi kan witte Bairrada zijn, fris en elegant, complex en kristalhelder van aroma's, gewoon prachtig. "Eenvoudig" wit. Komt ie uitgerekend met Kerst aanzetten met een Chardonnay uit Zuid-Frankrijk. Meer doorsnee kan het haast niet, platgetreden Chardonnaypad, je moet maar durven. Nou, ik durf wel, proef deze maar eens, met de ogen dicht gemakkelijk een Macon. Komt u vast voor terug. Dan "eenvoudig" rood. Komt ie uitgerekend met Kerst aanzetten met een rood Bordeautje. Van een cooperatie nog wel. Proef maar eens, we blijven vrienden, dat verzeker ik u. Iets luxer wit, eigenlijk was ik dit niet van plan, maar er viel een gaatje door het ontbreken van een Kerstwaardige zoete. Heb alles nog eens langsgelopen en kwam uit op deze witte, gemaakt van de Pinot Noir: Himmelsturmer. Voller, zachter dan menig wit, ingetogener, toch mooi fris en subtiel, ideaal bij gevogelte en niet te uitgesproken vegetarische gerechten. Zat er vorig jaar ook bij, eigenlijk tegen m'n principes (nooit dezelfde wijn in de volgende Overleefdoos), maar hij doet het zo goed als hoogwaardige gerechten begeleider. Iets luxer rood, eigenlijk kun je beter spreken van toeganklijker luxe rood, haalt het net niet wat betreft diepte en complexiteit van de luxe rode Kerstwijn, maar komt een heel eind en is warmer, zachter en ronder. Zo houden we rekening met de iets minder geofefende wijnliefhebbers. En dan de luxe witte Kerstwijn, ik koos voor balans, subtiliteit, dartele frisheid nuanceringen, helderheid, energie. Inderdaad ook een Portugees, ook van Semedo en mogelijk nog mooier dan de bubbel van hem. Deze wijn moest er in, punt van zuiverheid en bezinning, past wel in onze tijd. Tenslotte de rode Kerstwijn. U heeft hem al eerder gehad, uit een eerdere jaargang, die was prachtig en toegankelijk, deze is klassieker, intenser, vraagt iets meer en biedt dan een imposante waaier van sublieme en complexe kruidigheid en balsamische nuances, alles krachtig ondersteund door edele, pittige tanninen en een zinderende frisheid. Kan alles aan vleesgerechten aan, rots in de branding. Ook wel prettig nu.

Het jaarlijkse voorbehoud

December is een zeer drukke en onvoorspelbare maand in de wijnhandel, ik heb het magazijn vol, van alle geselecteerde wijnen in de Overleefdoos zou voldoende moeten zijn, uitgaande van het aantal bestelde Overleefdozen van vorig jaar. Mocht toch nog een wijn uitverkocht raken dan is er vast een passend alternatief te vinden.

Overleefdoos met 12 flessen, speciaal samengesteld voor eerste hulp bij feestdagen
(U mag natuurlijk ook andere wijnen bestellen)

De Overleefdoos (12 fl)

van € 200,15



voor: € 190,00

1 fles Ataíde Semedo Millesime Bruto 2022, Bairrada Espumante

Mooi droog, niet schraal zoals "betaalbare" bubbels vaak zijn. De beste bubbel van Semedo, prachtige wijn, zuiver van stijl jong en relatief fruitig voor een mousserende wijn, elegant, maar ook intens, met een vleugje rijkdom. Allemaal heel mooi in balans. Als aperitief, of bij een mooie visschotel. Het nieuwe jaar feestelijk mee te openen is ook een goede optie, doe er dan geen oliebolletjes, maar iets hartigs bij.

2 flessen Girard Chardonnay Classique 2023, Vin de Pays d'Oc

Geen doorsnee Chardonnay, eerder een Macon van stijl, mineraal-fris, lekker rond en iets rijks, mooie concentratie, heel zuiver en ook een prachtige, genuanceerde en ingetogen fruitigheid die je zelden tegenkomt in Zuid-Franse Chardonnays. Zeer goed wijnjaar voor dit domein en dat proef je, vandaar in deze selectie. Past bij alles, en zonder iets, stijgt ver boven z'n bescheiden categorie uit.

2 flessen La Cadichone Tête de Mûle 2022, A.C. Bordeaux

Prachtwijn, zeer toegankelijk, opvallend rijp- en genuanceerd fruitig, rond- en elegant genoeg, voldoende pit, mooi fris, optimistische wijn, geen strengheid of strakke, gewoon genieten, de andere, vriendelijke kant van Bordeaux. Hierin proef je dat 2022 een heel bijzonder jaar was voor rode Bordeaux: extra vriendelijk en rijk. Past bij van alles, kan ook zonder iets worden geschonken, daar is ie soepel en rond genoeg voor.

1 fles Forster Himmelsturmer, Spätburgunder 2022 Weissgekeltert, Nahe

Heel licht van kleur, eigenlijk meer wit dan rosé. Er was een plekje vrij in de doos vanwege het ontbreken van een zoete dessertwijn. Gemaakt van het sap van Pinot Noir-druiven, daarom bijna geen kleur. Ingetogen licht kruidig van geur, vleugje fruit, in de smaak Bourgondische rondingen, mooi fris ook, voegt zich prachtig naar gevogelte en niet te uitgesproken vegetarische gerechten.

2 flessen Cabriac Prieuré de Saint Martin 2019, A.C. Corbières

Behoort nog net niet tot de topcategorie, maar het scheelt maar heel weinig. Prachtige wijn, vol, rond, intens, beschaafd van hout voorzien, heerlijk fruit, warmte en kruiden, vleug vanille en iets aardsheid. Zon, dat hebben deze druiven ruimschoots gehad, hartverwarmende rode wijn die je iedereen kan voorzetten, ook bij complexe, rijke gerechten en bij "niet wijnkenners". Deze wijn is feest in het glas, geeft warmte aan allen die ervan genieten, zoals bij Kerst de bedoeling is.

2 flessen Ataíde Semedo Branco Reserva Especial 2023, D.O. Bairrada

Inderdaad van dezelfde producent als de luxe mousserende wijn. Deze wijn was duidelijk te rijp en te mooi om tot een mousserende wijn gemaakt te worden. Verwacht geen rijke, dikke of weelderige witte wijn, ook geen hout. Dit is een sublieme versie van de elegante, complexe en rafijne droge witte die men in Bairrada kan maken van hoofdzakelijk regionale, eigenzinnige druiven. Voor de meesten onbekend, maar proef hem en je komt een frisheid en elegantie tegen die je in de beste Duitse Rieslings aantreft, maar een ingetogen zeldzaam verfijnde fruitigheid en mineraliteit die je alleen in witte Bairrada tegenkomt. Mooi intens, prachtige balans, en uiteraard heel erg zuiver, want elk foutje proef je in dit type wijn. Serveer er een mooi en elegant gerecht bij, als schone en verfrissende opmaat naar het grotere werk: het Kerst- hoofdgerecht met de rode Kerstwijn van dit jaar.

2 flessen Castelfranci Alta Valle 2017, D.O.C.G. Taurasi

Twee jaar geleden zat de Alta Valle 2016 in de Overleefdoos als rode topwijn, nu de wat klassiekere, iets strengere jaargang 2017. (Er is voor de liefhebber ook nog de overtreffende trap Braudiano Reserva 2011 leverbaar en zelfs nog een paar flessen van de legendarische 2008). Bij de Alta Valle hoort een stevig gerecht, luxe gebraad past het beste, maar ook intense vega gerechten met paddestoelen. Deze wijn kan alles aan, voorwaarde is dat het intens genoeg is. Dan staat deze wijn zijn mannetje (kan dat nog in deze tijd?) Intense en complexe, diepe geur van een waaier aan kruiden, balsamische nuances, mineralen, rook, tropisch hout, peper, zoals alleen de Aglianicodruif kan leveren. De smaak is heel krachtig, intens, vol, maar niet zwaar, veel rijpe tanninen, met een stevige, verfrissende, minerale zuurgraad die lengte en energie geeft en daardoor zelfs krachtigste gerechten in het gareel houdt en de smaken daarvan extra fraai laat uitkomen. Dit is een klassieke grootheid, maar zoals al gezegd, alleen geschikt om te combineren met de mooiste intense gerechten. Een paar uur van tevoren open maken (lucht geven) maakt hem expressiever en een tikje ronder, serveren iets beneden kamer temperatuur maakt hem wat minder heftig en energiekeer. Sneeuw op het dak en in de tuin, kaarsen aan, heerlijk warm gerecht en deze wijn, dan wordt iederéén toch prettig gezelschap?

Stelt u liever zelf een Overleefdoos samen?

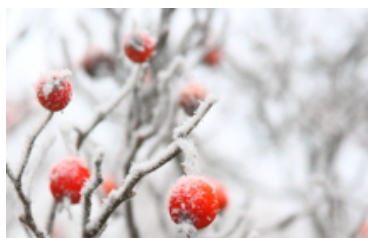
Maak uw eigen maatwerk (mail of bel even)

[naar bestelformulier](#)

(genoemde prijzen excl. [verzendkosten](#))

(aanbieding geldig t/m 31-12)

(zolang de voorraad strekt)





Alvast Prettige Kerstdagen gewenst!!

Karel Meesters

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 wijnliefhebbers, 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.

Deze email is verstuurd aan karel@enoconsult.nl.
Als u geen nieuwsbrief meer wilt ontvangen, kunt u zich [hier afmelden](#).

Verzonden met  **la posta**
