



Beste Mensen,

Gelukkig begint het er weer op te lijken met de witte wijnen. Ik was er op twee na helemaal door. Cabriac Vermentino, Armantes blanco (en Armantes rosado) en de Soaves van Vicentini zijn nu weer op voorraad. Wel prettig, nog vóór Pasen, waarom weet ik eigenlijk niet, maar ik heb altijd het gevoel dat met Pasen het "witte seizoen" weer begint. Dan moet deze categorie weer een beetje op orde zijn.

later aan de beurt

Koppitsch laat even op zich wachten, de wijnen hebben er nog geen zin in. Doen het langzaam aan, zijn nog op hun dooie akkertje bezig met de gisting, ze krijgen de tijd van hun baasje, mogen zelf bepalen wanneer ze aan de fles toe zijn. Die komen dus later aan de beurt. Net als de Vermentino van Cabriac en de Armantes blanco en rosado.

3 van de 4 wijnen

Vicentini dus. Van deze producent koop ik drie van zijn vier witte wijnen. De basis-wijn koop ik niet. Dat is een prima Soave, maar die gaat niet onder hun eigen naam de deur uit, hij wordt gebotteld voor de Amerikaanse markt met een apart label. De tweede wijn is de Terre Lunghe. U welbekend. Elk jaar weer heel mooi (behalve 2012, die kocht ik niet, die was netjes maar niet bijzonder), elk jaar anders, soms wat frisser, dan weer rijker, maar altijd zuiver, mooi geconcentreerd en mineraal van stijl. Ik heb er veel trouwe afnemers voor. Persoonlijk vind ik Terre Lunghe jong het lekkerst. Dan de derde, hun droge topwijn: Il Casale, doet niet onder voor een fraaie, witte Bourgogne. Heeft meer tijd nodig en komt minstens een jaar later dan de Terre Lunghe op de markt. De vierde witte wijn is een zoete. Gemaakt van maanden lang op stromatten ingedroogde druiven. Een wijn om stil van te worden, wie hem reeds kent weet waarover ik het heb. Lang niet elk jaar maakt men deze bijzondere en schaarse wijn (2007, 2009 en 2013). Kostelijk en kostbaar.

2014: het spande erom

Even een opmerking over het jaar 2014. Begin september belde ik Francesca Vicentini om te horen hoe de vlag er bij hing, want de weersomstandigheden in het gebied leken me niet erg gunstig. Als wijnkoper wordt je dan onrustig. Dan kun je nog wat extra Terre Lunghe van het oude, zeer goede jaar (2013) kopen, heb je tenminste een goede wijn. Koop je die 2013 niet en valt 2014 erg tegen dan zit je er naast. Volgens Francesca leek het allemaal toch beter dan verwacht, geduld en een beetje geluk kon nog iets heel moois gaan opleveren in 2014. Ik heb de gok maar gewaagd, ze had gelijk en ik ben blij dat ik heb gewacht. 2014 is inderdaad erg mooi geworden. Weer duidelijk anders dan 2013, wat frisser, pittiger, iets minder weelderig, iets lager in alcohol en o zo opwekkend, pittig en super zuiver van stijl.

maar even geen rood

Het zijn meesters in witte wijnen maken, maar soms is hun rood ook prachtig. De Valpolicella 2010 is heel fraai, niet goedkoop, want dat is Valpolicella allang niet meer (zowel goede als slechte). Ik heb er nog maar weinig van, maar aanvullen met 2012 vond ik geen optie. Daar is 2012 blijkbaar te moeizaam voor geweest, nette wijn, dat wel, maar met een iets te hoog zuur, iets te weinig rijpheid. Voor zo'n vijftien euro mag je meer verwachten, dus deze keer maar even geen nieuw rood van Vicentini.



Vicentini "Terre Lunghe" 2014

Heerlijke wijn, zoals gebruikelijk zuiver, fris, geconcentreerd, opwekkend, uitbundig, jeugdig, vrolijk en ook genuanceerd en iets verfijnd, mooie vulling, soepel, wit fruit, vleugje kruiden, gist, heel klein bittertje, precies goed. Past bij alles, ook als aperitief, maar zeker bij vis, schelp- en schaaldieren. Hoezo "Soave niks aan"? Koop eens een Chablis bij de groothandel of grootgrut voor negen euro en zet deze "Soave" er maar eens naast. Praten we dan verder.



Vicentini "Il Casale" 2013

Elk jaar krijgt deze wijn de hoogste waardering in de Gambero Rosso, drie glazen en vaak ook nog een extra pluim voor de prijs/kwaliteit verhouding. Zo ook de 2013. Daar waren wij natuurlijk allang achter, mijn vrees bij dit soort publicaties is dat de vraag zo toeneemt dat er voor ons weinig meer overblijft en dan ook nog tegen een hogere prijs. Dat is gelukkig nog niet het geval. Een serieuze wijn, vol, zeer intens, fris, pittig, rijk, geconcentreerd, mineraal, aards, kruidig, vleugje fruit, een bittertje, diepgang, complexiteit, lengte. Prachtig. Grote wijn, geen houtrijping, dus alles heel puur en zuiver, de essentie van de wijngaard en de druif. Als een zeer goede Bourgogne, "kruising tussen Chablis en Meursault maar dan zonder dat eeuwige hout" heb ik ooit beweerd, mag natuurlijk niet, gaat inderdaad mank, maar ik kan niets beters bedenken. Deze wijn heeft gezien z'n kwaliteit zo'n vergelijking niet nodig, maar omdat hij zo door zijn Soave-herkomst op achterstand staat vooroorloof ik me toch maar deze vergelijkings-truc. Ik vind dat het wel een keertje mag, ik heb mijn principes, maar ben ook pragmatisch. Il Casale verdient dat zetje.



Vicentini Recioto di Soave 2013

Hier heb ik maar wat extra van gekocht, lieve help wat is dit mooi!! Houdt u niet van zoet? dan moet u juist deze wijn eens proberen. Ik heb al vele knieën week zien worden bij het proeven van deze wijn. Het licht aangedaan bij zoet-mijders, een kleine aanslag veroorzaakt op het banktegoed, ach ja, banktegoeden..... in feite is het maar lucht, gebaseerd op afspraken hoeveel we de geldhoeveelheid oprekken. Nee, bij wijn kan dat gelukkig niet, althans bij mij vindt u geen opgerekte of geïnflateerde wijn. Nee, deze Recioto is precies het tegenovergestelde: een gedeflateerde wijn.

Geen grapje, het is echt waar. Deze wijn is gemaakt van deels leeggelopen druiven. Meer precies: deels leegverdampte druiven. Dit gaat al eeuwen volgens een dood simpel proces: oogst alleen in een topjaar van de beste wijngaarden de beste en meest rijpe trossen, zorg ervoor dat ze niet beschadigen en leg ze op stromatten in een tochtige zolder. Laat ze daar van september tot maart aan de lucht indrogen (deflateren) waardoor de suikers, de zuren en de smaak- en geurstoffen in de rozijnige druiven geweldig worden geconcentreerd. Probeer vervolgens dat kleine beetje sap (nectar) uit de druiven te persen en laat dat gisten totdat de gisten het bijtje erbij neergooien. Dat is zelfs voor een doorgewinterde gistel een zware klus die veel tijd neemt.

Stop het resultaat in een niet te groot flesje en geef dat aan je familie en je dierbaarste vrienden. Heb je nog over, verkoop dat dan aan je beste klanten. Zie deze wijn als je prestige product, je visitekaartje en reken alleen maar de kostprijs.

Ik hou het maar kort, want als ik alles moet beschrijven wat je aan indrukken in deze wijn tegenkomt dan komt u niet meer aan bestellen toe. En dat is nu juist waarom ik deze mail schrijf. In een notedop: volzoet, tintelfris, zuiver, elegant, rijk, rond, zacht, mineraal, kruidig, fruit, honing, rabarber, berglucht, caramel. Zie, daar ga ik weer. Subliem, complex, rijk en niet zwaar, elegant zelfs. Nu stop ik.



[Vicentini "Terre Lunghe" 2014](#) € 8,60 / fles

[Vicentini "Il Casale" 2013](#) € 16,60 / fles

[Vicentini Recioto di Soave 2013](#) € 25,75 / fles (0,5 l)

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 bestlist 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.