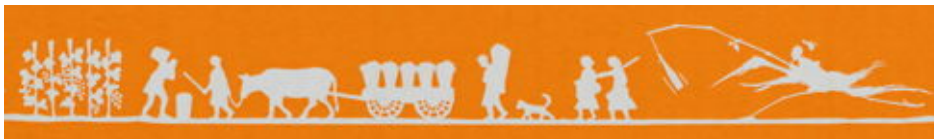


## ALBERT ★ SELTZ



Beste mensen,

in de vorige nieuwsbrief werd het al aangekondigd: de nieuwe Elzassers van Albert Seltz zijn nu aan de beurt. In juni werden de wijnen van Domaine Girard aan u voorgesteld, twee witte, twee rode en een droge rosé uit het koelste deel van de Languedoc nabij Carcassonne. Ik was al een tijdje op zoek naar een rijker type droge witte wijn ter complementering van de strakkere, frisse Loire wijnen van Chéreau-Carré en de frisse elegante Nahe's van Bioweingut Forster. Girard vulde dat mooi in en parallel daaraan had ik contact gelegd met een oude bekende van me in de Elzas: Albert Seltz. In de jaren negentig deed ik al zaken met hem voor een andere groothandel/importeur. Jonge, dynamische producent van voornamelijk prachtige wijnen.

### Eigenzinnig

Je hebt wijnmakers en wijnmakers. Albert Seltz past in geen enkel hokje, ik hou daar wel van, maar het is ook lastig. Bij bijvoorbeeld Forster stel je een vraag, krijg je een antwoord en is er snel een beslissing genomen die ook snel wordt uitgevoerd. Duidelijk, efficiënt, logisch en klantgericht. Meedenken, oplossingen verzinnen, heerlijk zakendoen is dat. Bij Albert Seltz is het altijd maar weer afwachten wat het wordt, je bespreekt de mogelijkheden, er kan van alles, er is enthousiasme, begrip en je denk dat het goed geregeld is, om vervolgens te ervaren dat het toch net iets anders gaat dan verwacht/afgesproken. Waarom ik niet meteen hartelijk dank zeg en door zoek naar een andere producent is vanwege de prachtige en volstrekt eigenzinnige wijnen die hij maakt. O ja, en ook omdat ik wel een beetje van hem hou, hij heeft een ongeremde hartelijkheid en een warme passie voor wijn, hij is niemand anders dan zichzelf en gaat volstrekt zijn eigen gang. Ik herken dat en neem daardoor zijn moeilijk ontcijferbare gebruiksaanwijzing maar op de koop toe. Voor meer details verwijs ik graag naar [de nieuwspagina \(16-06-2020\)](https://www.goodewijn.info/de-nieuwspagina-16-06-2020) met een schets van het verloop van de zoektocht en het resultaat. Albert Seltz is nog steeds die begenadigde wijnmaker, heeft nog steeds diezelfde passie en heeft in de tussenliggende decennia steeds meer zijn eigen pad gebaad, zijn wijnen zijn nog eigenzinniger dan ze toen al waren.

### Kunstenaar

Albert Seltz maakt wijnen zoals hij vindt dat ze moeten zijn. Een open deur zal u denken, want welke wijnmaker doet dat niet? Vele wijnmakers zijn "van de bank" of "van de boekhouder". Sturen op rendement, op afzet, als echte ondernemers op kansen in de markt. Wat ze zelf lekker vinden is wel van belang, maar niet persé dominant. Albert stuurt primair op zijn idee hoe die wijn van die druiven uit die wijngaard in dat jaar zou moeten smaken. Stuurt op optimale uitdrukking van zijn terroir, wat hij althans als optimaal beschouwt voor zijn terroir. Marketing is op een heel ander niveau aanwezig, hij noemt de wijnen zoals hij ze graag noemt, niet voor het overzicht en duidelijkheid. Niet om mensen te verleiden de wijn te kopen, maar om aan te geven wat hij persoonlijk van die wijn vindt en welke associaties de wijn bij hem oproepen. Ja, en dan heb je een lijst met een wirwar aan termen en vooral jaargangen. Voor de kunstenaar (want dat is ie, en een heel erg goede ook) allemaal heel duidelijk, maar voor de meeste importeurs een paracetamol recept. Voorbeeld: zo komen al zijn Sylvaners uit de Grand Cru wijngaard Zotzenberg. De gewone Sylvaner heet "de Mittelbergheim", naar het dorpje waarin de wijngaard ligt, de Sylvaner Vieilles Vignes noemt hij in een goed jaar "sono contento", ik zou er ook heel tevreden mee zijn, en tenslotte zijn enige Sylvaner Grand Cru Zotzenberg is een zoete, want alleen de zoete, superrijpe en unieke Sylvaner vernoemt hij naar de Grand Cru wijngaard. Ik vind het allemaal mooi, maar niet duidelijk. Geeft niet, de wijnen vertellen zelf hun verhaal, beter dan wie ook.

### Biologisch & lage rendementen

Albert Seltz werkt biologisch (uiteraard), hanteert strenge selecties en houdt zijn rendementen in de wijngaarden bewust erg laag. Hij oogst nog niet de helft van wat anderen in zijn streek normaliter van hun akkers halen. Vergisting gaat alleen met wijngaard-eigen gisten, gisting in tanks en vaten en rijping op grote eikehouten vaten gedurende lange tijd op eigen gistbezinsel. Albert streeft naar mineraliteit in zijn wijnen, niet naar fruit, ook wil hij het liefste dat zijn wijnen lang en evenwichtig kunnen rijpen. Lage opbrengsten staan daarvoor aan de basis, met als resultaat een grote concentratie in de most (onvergist druivesap).

### Geen Riesling en geen Gewürztraminer

Seltz excelleert in Sylvaner, Pinot Gris en Auxerrois, vroeger ook in Gewürztraminer, maar die heb ik niet van hem bemonsterd gekregen ondanks dat ik er expliciet om had gevraagd. Een oordeel kon ik er dus niet over vellen. Hij had in plaats van Gewürztraminers twee Rieslings bij de monsters gedaan (terwijl ik had aangegeven dat ik al diverse zeer fraaie Rieslings van Forster heb en daar heel tevreden over ben dus daarin goed voorzien ben). Zijn Rieslings konden niet echt overtuigen, die van Forster zijn veel fraaier. Geen Gewürztraminer van Seltz, helaas, het had gekund, maar mocht niet zo zijn.

### Zo weinig mogelijk ingrijpen

Vier wijnen kocht ik van hem, eentje, de Pinot Gris is er nog lang niet, die is er voor de liefhebbers met geduld, de andere drie zijn nu prachtig, stuk voor stuk heel bijzonder en volstrekt eigengereid. Puur, intens en genuanceerd. Seltz gaat terug naar de wortels van het wijnmaken, eigen wijngaard gist, geen speciale gistculturen, geen enzymen of andere ingrepen, gewoon druivesap laten gisten en het proces z'n gang laten gaan binnen verantwoorde grenzen met behulp van een bescheiden dosis sulfiet, dat is de enige toevoeging. Natuurwijn die het karakter van de wijngaard, vertaald door de druiven, in optima forma in zich draagt. Zo weinig mogelijk invloed van de wijnmaker, wat mij betreft heeft Albert gelijk, zo horen zijn wijnen te smaken, je proeft de invloed van de meesterhand, voornamelijk in de wijngaard, in de kelder is er niet zoveel meer te doen behalve zorgvuldig (schoon) en terughoudend werken.





### **Albert Seltz Auxerrois 2018**

Familie van de Pinot Blanc, de rijkere, mildere en vollere variant. Meestal wat slap en saai, mist spanning vanwege het lage zuurgehalte in combinatie met het weelderige karakter. Goed voor goedkope slobber uit minder gunstig gelegen, hoogrendement wijngaarden waar de druiven maar net rijp willen worden. Vooral aangeplant in het noordelijke deel van de Elzas, een soort basisverzekeringdruif voor de boer, elk jaar kun je er wel wijn van maken. In de wijngaarden van Seltz presteert deze druif daarentegen heel anders. Dik en rijk en ook vol en zacht, maar door de lage opbrengsten en het streven naar mineraliteit en intensiteit heeft hij een krachtige, frisse kern. Wel rijk, maar niet log, zeer fris, rond en sappig. Blind geproefd zou je hem voor een Pinot Gris houden, maar bij nadere analyse merk je toch dat ie daar net iets te weinig inhoud (diepte) voor heeft. Het blijft een relatief "eenvoudige" druif. Kruidig en zoals al gezegd vol, rijk en weelderig, haast een wat zoetige (rijkdom) indruk, prachtig mineraal en fris en vooral zuiver van stijl. Heerlijke wijn voor wie van een beetje barokke en niet te strakke wijn houdt.



### **Albert Seltz Sylvaner de Mittelbergheim 2018**

Sylvaner, tweede- of derderangs druif. Zo staat hij bekend. Dat is begrijpelijk, want Sylvaners zijn zelden goed, laat staan opwindend. Toch kan hij in sommige wijngaarden prachtige en complexe wijnen leveren: in het Duitse Franken en in de Noordelijke Elzas. Eigenlijk kun je beter spreken van een druif die zeer hoge eisen stelt aan het terroir. Maar heel zelden is de combinatie wijngaard en microklimaat geschikt voor de Sylvaner. Vaak, als ik een wijn van de Sylvaner proefde had ik het gevoel dat ik iets miste. Volheid, fruit, sap. Bij de betere had ik moeite om de wijn te omschrijven, er was niet iets wat duidelijk in de wijn naar voren kwam. Toch waren deze wijnen mooi en hadden ze iets wat me intrigeerde. Opeens viel het kwartje: vinositeit, dat was het wat deze wijnen kenmerkt. Deze Sylvaners waren wijn, de essentie van wijn, de kale kern waarom alles in witte wijn draait, alle extra is weggelaten en alleen de essentie van wijn (vinositeit) is over, puur in zijn eenvoud, een tekening bestaande uit een paar lijnen, raak getroffen, de kunst van het weglaten. Sylvaner is een leeg canvas waarop alleen in de best passende wijngaarden een fraai aromatisch landschap wordt geschilderd met een ongekende minerale en kruidige frisheid en zuiverheid. Het draait om de kern en daarom is een lage opbrengst zo belangrijk, je hebt concentratie nodig bij deze aromatisch verlegen druif, anders heb je alleen maar kaalheid, proef je alleen maar wat je niet hebt, geen fruit, geen rondingen, geen sap, kortom een matige, nietszeggende wijn. Bevestiging van een tweede- of derderangsdruif. U had het al begrepen, Albert Seltz heeft wel de geschikte wijngaard, houdt wel de rendementen laag en krijgt daardoor wel de concentratie en diepte in de wijn, met daarnaast zelfs een tikje rijkdom en een intrigerende, genuanceerde kruidigheid. De Grand Cru wijngaard Zotzenberg is dé wijngaard voor Sylvaner in de Elzas. Een weinig bekend juweel, misschien iets te eigenzinnig om wereldberoemd te worden, maar dat is alleen maar positief, daarom zijn deze Sylvaners nog te koop en zeer betaalbaar.



### **Albert Seltz Sylvaner Vieilles Vignes 2013**

In deze Sylvaner is er geen sprake meer van ingetogenheid of bescheidenheid, dit is een "full throttle" wijn. Wie zou ooit een Sylvaner van zeven jaar oud kopen? Overhaupt een droge witte wijn van deze leeftijd is uitzonderlijk. Albert Seltz vindt de wijn nu pas "klaar". Je proeft naast het karakter van de druif de klasse van de wijngaard, de leeftijd van de oude stokken en de flesrijping die hem een bijzondere rokerige kruidigheid geeft in combinatie met het complexe, geconfijte fruit. Barstensvol met kruidige kweepeer-nuances, mineralen, tikje wild en onstuimig, maar ook hier weer de enorme vinositeit, kracht, frisheid, kern, lengte. Deze wijn is avontuur, strakdroog, maar rijk en weelderig, alles geconcentreerd en compact en toch uitbundig, heel bijzonder. Zo kende u Sylvaner nog niet, zoveel Sylvaners als deze zijn er trouwens ook niet. Heftig en boeiend, spannend en indrukwekkend.



### **Albert Seltz Pinot Gris Grand Cru Zotzenberg 2017**

Dit is een wijn voor de lange termijn. Nu is ie nog erg gesloten, proef je wel dat ie zeldzaam mooi in elkaar zit, veel diepte, kracht, frisheid, samengebalde concentratie en weelde op termijn, maar het komt er allemaal nog niet genoeg uit. Mooi droog en strak, heel zuiver, mineraal van stijl, haast geen Pinot Gris, want wat we daarvan als wijn kennen is weelderig, rijk en rond. Dat komt wel, maar dat duurt nog even, ik schat een jaar of vijf. Een grote wijn, jammer om nu te drinken, daarom doe ik hem niet in de kennismakingsdoos, mocht u echter deze Pinot Gris wel in de doos willen, dan kan dat, geef dat dan even aan en ik ruil een fles Sylvaner Vieilles Vignes met alle plezier voor deze bijzondere Pinot Gris.

## **Kennismakingsdoos (6 fl.) Albert Seltz**

2 flessen Auxerrois 2018  
2 flessen Sylvaner de Mittelbergheim 2018  
2 flessen Sylvaner Vieilles Vignes 2013

normaal: € 82,80

*tijdelijk tot en met 3 Oktober 2020  
(en zolang de voorraad strekt)*

**€ 80,00**

[Domaine Albert Seltz Auxerrois 2018](#) € 10,75  
[Domaine Albert Seltz Sylvaner de Mittelbergheim 2018](#) € 10,75  
[Domaine Albert Seltz Sylvaner Vieilles Vignes 2013](#) € 19,90  
[Domaine Albert Seltz Pinot Gris Grand Cru Zotzenberg 2017](#) € 19,90

\* alle prijzen excl. [verzendkosten](#)

\* achtergrondinformatie over de bovenstaande wijnen: klik op de links

ALBERT ★ SELTZ



je zou het haast vergeten, kort geleden was het vakantie



lekker rustig aan gedaan en veel mooie wolken gezien

Zit "uw wijn" er niet bij? kijk dan op: [degoedewijnen.html](http://degoedewijnen.html)

Volg de ontwikkelingen op [nieuws.html](http://nieuws.html)

Met vriendelijke groeten,

Karel Meesters  
[www.goedewijn.info](http://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.