



Beste mensen,

voor ik met trots de nieuwe Zuid-Italiaanse producent aan u voorstel eerst nog even een mededeling over een nieuwe wettelijke regeling voor het verzenden van alcoholische dranken.

verplichte leeftijdcheck

Iedereen kent de schadelijke gevolgen van overmatige alcohol consumptie. De overheid concentreert de aanpak van alcohol gerelateerde problemen op de beperking van beschikbaarheid van drank voor de jeugd. Verkoop van alcoholische dranken aan personen jonger dan 18 jaar is verboden. In winkels geldt al jaren een leeftijdcheck, bij verzending van alcoholische dranken is dat vanaf 1 juli a.s. nu ook verplicht.

DPD zal deze controle bij aflevering uitvoeren, de geboortedatum van de ontvanger + de drie laatste cijfers van het identificatiemiddel (ID kaart, Rijbewijs, Paspoort) worden in de scanner ingevoerd ter bewijs. Neerzettoestemming mag niet meer, evenals aflevering bij burelen.

vervelende, onnodige en kostbare maatregel

Hoewel ik er begrip voor heb dat de overheid dit probleem aanpakt ben ik niet gelukkig met de wijze waarop. Het is nogal een zware (en overbodige) maatregel voor mijn klanten waarvan, bij mij weten, niemand jonger is dan 21 jaar. Bier, hardseitzers (mixdrankjes), likeuren en sterkedrank zijn instappers voor de jeugd, wijnen in de categorie zoals ik ze verkoop niet. Maar goed, waar leg je de grens als overheid. Ik kan niet anders dan mokkend en met grote tegenzin het ongemak voor mijn klanten in m'n afhandeling inbouwen. Daarnaast kost elke leeftijdbevestiging door de koerier ook nog eens € 1,50 ex btw. Die kosten neem ik maar voor m'n rekening, de besteller/ontvanger heeft al ongemak genoeg. Zo delen we het leed. Het spijt me u hiermee te moeten opscheppen, ik hoop dat u er begrip voor heeft dat ik me aan de wet wil houden, ik ga er van uit dat alle andere wijnaanbieders dat ook zullen doen. O ja, van de overheid mogen er per 1 juli geen kortingen hoger dan 25% meer worden gegeven. Daar zult u geen last van hebben, grote kortingen, daar doe ik niet zo aan, u weet net zo goed als ik dat je korting eerst zelf betaalt waarna je hem van de leverancier weer terugkrijgt. De klant gaat er gevoelsmatig op vooruit, maar in werkelijkheid schiet ie er niks mee op.

Tot zover de bedrijfsruis veroorzaakt door de overheid, snel door naar het echte werk: de introductie van een nieuwe wijnproducent uit Campania (Zuid-Italië).

smaakrijkdom druiverassen

Het heeft me altijd gefascineerd hoe veelzijdig de geur- en smaakindrukken in wijn kunnen zijn. Vooral het verband tussen druiverassen en karakteristieken in de wijn intrigeert me. Grote namen als Cabernet Sauvignon, Merlot Chardonnay, Grenache, Syrah, maar ook, en misschien wel vooral, de kleinere zoals Lagrein, Petit Verdot, Baga, Sylvaner, Tannat, Alvarinho, Petit Manseng, Nero di Troia, Lemberger. Vooral in de beginperiode, de pioniersfase in m'n wijnleven, proefde ik zoveel mogelijk wijnen van mij onbekende druiverassen. Wat een wereld aan variatie, geweldig. Alles wat maar anders was vond ik opwindend, vaak viel de ervaring tegen, maar was ie leerzaam, soms was ie prachtig en onvergetelijk. Het lege canvas werd voller en voller geschilderd met impressies, enkele ervaringen doorstonden de tand des tijds. Lagrein (Alto Adige) was een voorbeeld, net als Baga (Bairrada), Petit Manseng (Jurançon/Pacherenc), Sylvaner (Franken/Alsace). Zo ook een wat weerbarstige, maar zeer intrigerende blauwe uit Zuid-Italië: de Aglianico. Veel zuur, veel tannine en kracht. Prachtige, balsamische kruidigheid naast het rijpe, maar kruidige fruit, vooral wijnen van een paar jaar oud hadden die cederachtige complexiteit die je ook in hoge, gerijpte Bordeaux tegenkwam en ook in oude Nebbiolo's zoals Barolo en Gattinara. Anders, dat wel, maar toch ook met veel overeenkomsten. Aanvankelijk ietwat stug en weerbarstig, maar daarna rijkelijk belonend voor de getrooste moeite.

Aglianico: twee typen

Ik had al eens een paar keer een Aglianico del Vulture (Basilicata) geproefd, indrukwekkend geslut met veel warmte en rijkdom, weelderig en prettig oxidatief met dat zoetige, zwoelge Zuid-Italiaanse zondoorstooft, vol met kruiden en geconfijt, rozijnig fruit. Specerijen-kist, rijp en belegen, alcoholisch en eerlijk gezegd wel vermoeiend maar interessant. Ook wel eens Aglianico's uit Puglia, vaak blends, minder typerend, maar best fraai. Jaren later kwam ik op de Prowein, toen het nog een relatief kleine beurs was, ik schat zo midden jaren negentig, een producent uit Campania tegen die naast het vele wit ook een rode in zijn assortiment had. Uit redelijk hooggelegen wijngaarden herinner ik me nog. Pittig en wat stroef, maar wel met een intrigerende kruidigheid, elegantie, diepte en complexiteit. Niet gemakkelijk, maar mooi. Wijnboer opgesnord, bleek alleen Italiaans te spreken, beetje achterdochtig en gereserveerd, duidelijk geen beurstijger. Een in de haast toegesnelde collega die wel iets Duits, Engels of Frans sprak bracht het gesprek wat op gang. Om kort te gaan, het werd niets, te duur en de witte waren niet interessant. Ik zie ons er nog zitten. Aglianico uit het koelere deel van Campania, totaal andere wijn dan de zondoorstooft macho van de gier. Een ervaring met haakjes.

speur-drang

Dit voorjaar, weer geen rowein, eigenlijk wel een oplichting, net zijn tamelijk slopende dagen al rondwaaiend in de talloze Düsseldorfer beurshallen gevuld met zo'n zeventienduizend producenten en een veelvoud aan wijnmensen, maar naast die opluchting ook wel een beetje een verarmend gevoel. Geen input van nieuwe wijnindrukken. Ik begon het zowaar te missen. Dat speuren naar iets nieuws, opwindends.

heb weer eens geluk

Net weer Burlotto Barolo's in een paar dagen uitverkocht, ook al zo onbevredigend dat klanten moeten afhouden of maar met een paar flesjes moeten afschepen. Is er niet iets wat een alternatief zou kunnen zijn. Ach, ik heb al wel vaker gekeken in Piemonte, maar óf het is onbetaalbaar en schaars, óf het is niet goedkoop en nooit beter dan we van Burlotto gewend zijn. Denk ik aan uitgerijpte Barolo dan heb ik associaties met Aglianico, niet dat het dezelfde soort wijnen zijn, maar toch hebben ze verwantschap. Waarom niet eens naar het zuiden afzakken en daar eens zien of er nog wat spannends te halen is. Dan moet je in de hoogte zoeken, in de buurt van Taurasi, in Campania, de hogere wijngaarden in het achterland. Een paar grote namen: Mastroberardino en Feudi di San Gregorio, zijn reeds "ondergebracht" bij Nederlandse importeurs, maar er zijn meer producenten, minder bekend, dat wel, maar misschien ook wel goede. Diverse aangeschreven, van de meesten een antwoord ontvangen en bij de meest veelbelovende (zonder fancy -je weet maar nooit of ze er instinken- prijzen) monsters aangevraagd en die vervolgens doorgewerkt. Dat was geregeld het geval, dat werken, maar bij één producent zat er ook iets heel moois tussen. Bij nader overleg bleek er nog meer fraais te zijn en toen heb ik maar de sprong gewaagd. Weinig keus, deze producent moest en zou ik hebben, heel zelden kom je dit kaliber tegen dat nog "vrij" is in de markt, denk aan het niveau van Semedo (Bairrada) en Javalí (Douro), Seltz (Alsace) en bijna Burlotto (Piemonte).

* * Colli di Castelfranci * *

Jong bedrijf (2002), gestart met "opa's" 4 hectare oude wijngaarden hoog in de heuvels in de buurt van Castelfranci, nabij Taurasi. Onderhand 25 ha groot met 13 ha druiven voor rode wijn, 7 voor witte en 5 met olijfbomen en bos. Wijngaardareaal uitgebreid door aankoop en nieuwe aanplant. Twee neven leiden het bedrijf: Gabriele doet de verkoop/logistiek en Sabino is sinds 2016 de wijnmaker. Tijdens zijn studie liep hij stages bij Château Margaux en Château Bellefont-Belcier (St.-Emilion). Gedreven, eerlijk en bescheiden persoon, vertelt graag over zijn vak en waarom hij welke keuzes maakt. Internationaal georiënteerd, "proeft buiten de deur" zal ik maar zeggen en dat vind je in zijn wijnen terug.



"Pendino" Fiano d'Avellino 2019

Heb je al die tekst over de overheidsmaatregelen, druiverassen, Aglianico en de ontdekkingsreis doorgewerkt, krijg je niet een rode wijn van de zo bijzonder geachte Aglianico voor de kiezen, maar een witte van een druif die nog nergens in het hele verhaal genoemd is. Ja, soms gaat dat zo. We krijgen het niet cadeau. Droog wit aan het eind van de serie is niet zo'n goed idee, we zijn dat niet gewend, bovendien is het rood zo fraai dat je misschien de witte wel overslaat en dat is niet de bedoeling, want deze witte is ook heel bijzonder.

Tussen de monsters van Colli di Castelfranci zaten ook drie droge witte wijnen. Ik heb ze wel eens vaker gehad, witte wijnen uit Campania, altijd tamelijk aan de prijs en zelden echt boeiend en hun geld waard. Meestal zit het wel goed met de frisheid, maar dan wordt het lastig, vaak wat onuitgesproken van karakter met bittertjes, maar af en toe best fraai. Falanghina, Greco en Fiano stonden op de proeftafel. Falanghina zeer uitbundig fris en fruitig, mooi zuiver maar iets eenvoudig. De Greco di Tufo, mooie wijn, beetje als Chardonnay, maar dan aardser, kruidiger, met een bittertje. Interessante en prima wijn. Daarna de Fiano geproefd, ooit wel eens gelezen dat het een interessante en hoogwaardige druif is, maar in de neus bleek dat niet zo in eerste instantie. Na wat door-ruiken en spitten kwam ik toch wel een aantal fraaie indrukken tegen, maar het was allemaal toch erg ingetogen. Mooi amandeltje, geen oxidatie, iets weelde, maar ook iets mineraals, maar alles op een fluïsterniveau. Geen Sauvignon-Blanc zullen we maar zeggen. Toen maar eens een slok genomen, en daar was ie dan, zo ingetogen en bescheiden als de geur is, zo intens en overrompend is de smaak. Ook weer aromatisch erg bescheiden, maar wat een intensiteit en vulling, wat een tintelfrisheid en kracht, rond en energiek, pittig, lang en breed, maar aldoor gefocust, fris en hecht van bouw. Schoon, helder en zuiver. Heel indrukwekkend. Het contrast met de geur draagt ook bij aan deze ervaring, maar deze Fiano deed me beseffen dat je ook daar diep in het warme zuiden heel mooi en opwekkend wit kunt maken. De theorie had gelijk, Fiano is in staat prachtige wijnen voort te brengen. De Greco heb ik niet gekocht, heb nog wel getwijfeld, maar het magazijn staat al zo vol met moois, eerst maar eens de Fiano onder de mensen brengen.



"Vadantico" Aglianico Irpinia Campo Taurasini 2015

Jawel, we zijn er, de eerste Aglianico van Colli di Castelfranci. Meteen raak deze wijn, mooie balans tussen complexe rijpheid en nog vitale fruitigheid. Niet jong, maar ook niet oud. Duidelijk gemaakt om redelijk jong te drinken, beperkt tannine niveau, wel pit, maar niet hard, lekker warm en rond, vrij intens, maar ook soepel genoeg en vooral ook heel mooi fris. Eigenlijk merk je niet echt dat ie warm of fris is, alles is met elkaar in balans. De vriendelijkheid combineert prachtig met het edele en de complexiteit, de leeftijd heeft de wijn zijn bijzondere balsamische kruidigheid gegeven, waar

tussendoor fraai rijp en mild fruit vloeit. Onmiskenaar Italiaans en zuidelijk, maar daarnaast elegant, fris en levendig. Heel bijzonder om dat in een wijn uit deze streek tegen te komen. Vaak zijn ze zo hard en raspend, of zurig en rauw, maar ook te warm en korrelig oxidatief. In de Vadantico staat alles precies op z'n plek, ondersteunt elke eigenschap de andere en is er ruimte voor elk detail in de complexe en geschakeerde aroma's. Geen wijn waar hevig aan gebogen is of in een mal is geperst, eentje die de ruimte heeft gehad om te worden wie hij van nature is. Mooi staaltje vakmanschap, terroir en ook uiterst fraai wijnjaar. Nebbiolo? nee, niet echt, daar is ie te zuidelijk voor, wel intrigerend en verrassend diep en eigenzinnig, ook te soepel voor een Nebbiolo, tikje te warm en te vloeiend, maar daarmee voor de meesten lekkerder en toegankelijker dan de Piemontese wijn. Wel die haast mysterieuze nuances en die fraaie diepte zonder die noordelijke zuren en tanninen waar Nebbiolo je vooral in z'n jeugd mee confronteert. Beduidend beter betaalbaar, dat ook. Toch maar eens proberen of dit wat voor u is?



"Alta Valle" Taurasi 2016

Taurasi, ook wel de "Barolo van het Zuiden" genoemd. Dat is ie natuurlijk niet, Barolo is uniek, maar ik snap deze karakterisering wel. Allereerst wat betreft marketing, fijn en prettig dat je kunt aanhaken bij een grote naam, heb je alvast enige status waar je niks voor hoeft te doen. Toch zit er wel wat in. Zowel de Nebbiolo als Aglianico zijn lastige druiven. In de zin van een hoog zuur- en tanninegehalte in het fruit, ook bij rijpheid. Daarnaast hebben de wijnen van beide druiven de neiging om goed te ouderen en complexiteit te ontwikkelen waarin vooral kruidige, aardse en ceder-achtige, balsamische nuances als wierook en specerijen een hoofdrol spelen. Nebbiolo wordt fluweliger, fijner, meer Bourgondisch, Aglianico is ietsje stugger, de structuur neigt iets meer naar die van hoge Médoc, maar aromatisch komen ze dicht bijelkaar in de buurt, Barolo en Taurasi. Om zoiets bijzonders te kunnen maken moet je in dat warme zuiden wijngaarden hebben die hoog liggen en daardoor van de koelte en vooral van een lang rijpingsseizoen kunnen profiteren. Dat is het geheim van complexiteit en intensiteit: zeer langgerekte rijping van de druiven onder koele omstandigheden met grote verschillen tussen dag- en nachttemperatuur. Deze verschillen bevorderen een royale opbouw van stoffen die voorlopers zijn van geur en smaakstoffen. De druiven van Alta Valle (betekent hoge vallei) groeien op 600-720 meter hoogte boven zeeniveau en worden meestal pas in november geoogst, extreem laat dus. Ook zijn de opbrengsten per hectare erg laag en de druivestokken goed op leeftijd, tot wel 80 jaar. Selectie van de druiven vlak na de oogst, vergisting in grote, open houten kuipen, schilcontact van 30 dagen, alleen leukwijn wordt voor wijnproductie gebruikt, de perswijn wordt verkocht aan een distillateur (geldt voor alle rode wijnen, ook Vadantico), "malo" gisting en aansluitend rijping gedurende 12-18 maanden op gemiddeld tweede jaars barriques, daarna rijping in grote (25 en 50 hl) houten vaten. Botteling ca. 4 jaar na oogst. De jaargangen 2011, 2013 en 2016 heb ik geproefd en koos onmiddellijk voor de 2016. met de komst van Sabino als wijnmaker maakte de kwaliteit van de Taurasi een sprong omhoog. Meer fruit, betere balans, hechter van structuur, maar ook mooiere extractie van tanninen, zowel kracht als elegantie, lengte, diepte, complexiteit. Alles heeft deze wijn in zich. Een grote wijn, monumentaal, maar niet overdonderend, kracht en reserve, maar ook vulling en souplesse, prachtige frisheid en dan hebben we het nog niet gehad over de eindeloze nuanceringen in de aardse en balsamische kruidigheid, het fraaie fruit, rook, mineralen, noem het maar. Modern en zuiver gemaakt, precies en overtuigend, maar o zo degelijk en barstensvol terroir. Achter het net gevist bij Burlotto? of nog plaats in de kelder naast Burlotto? misschien iets van deze Taurasi als vervanging of aanvulling? Ik zou het wel weten.



"Braudiano" Taurasi Riserva 2008

Dit is de klassieke en diepere versie van de Alta Valle. Alleen uitgebracht in uitzonderlijk goede wijnjaren, gemaakt van de alleroudste druivestokken van 80 jaar oud uit de hoogst gelegen wijngaard. De productie bestaat uit maximaal 3000 flessen. Vergeleken met de Alta Valle heeft de Braudiano ongeveer de dubbele intensiteit, is krachtiger, klassieker, heeft meer tannine, is belegener (8 jaar ouder) en heeft een onvoorstelbare lengte. De neus is complex en diep, rijk en klassiek met het hele areaal van aardse, kruidige en balsamische indrukken. Het begint allemaal met een overheersende impressie van lavas (maggieplant), dit is bij oude en zeer oude wijnen een stevast voorteken van een prachtige ontwikkeling die staat te gebeuren onder invloed van zuurstof in het wijnglas. Langzaam maar zeker komt er na enige aarzeling een fraaie kruidigheid uit naar voren en daarna steeds meer indrukken van rook, aarde, houtas, mineralen, fruit, vanille, ceder, wierook enzovoort. Deze wijn heeft lucht en tijd nodig om zich volledig te openbaren. Heb geduld en blij af en toe aan het glas ruiken, steeds meer en mooiere indrukken komen naar boven. In de smaak is dat wat anders, hier is meteen al een geweldige lengte aanwezig, eindeloos tuimelen de indrukken als in de geur over elkaar heen, de ene nog boeiender dan de andere, ook is er in al die kracht en intensiteit iets van minerale lichtheid en elegantie te ontdekken, net als een fraai zuur dat de wijn eindeloos lang draagt. Er zit royaal tannine in de wijn en de aroma's zijn klassiek en serieus, het fruit is belegen en deels geconfit, geen dartele vrolijkheid, maar bezonken complexiteit. Mooie, rijke ouderdom, scherpzinnig en genuanceerd, wijs en doorleefd, ontwikkeld en groots.

kleine introductiedoos (6 fl.) Colli di Castelfranci

- alles behalve de topwijn, een inleiding -

2 flessen "Pendino" Fiano d'Avellino 2019
3 flessen "Vadantico" Aglianico Irpinia Campo Taurasini 2015
1 fles "Alta Valle" Taurasi 2016

normaal: € 85,50

*tijdelijk tot en met 10 juli 2021
(en zolang de voorraad strekt)*

€ 80,00

GROTE INTRODUCTIEDOOS (12 fl.) **Colli di Castelfranci**

- alles, inclusief de topwijn, het hele verhaal -

3 flessen "Pendino" Fiano d'Avellino 2019
5 flessen "Vadantico" Aglianico Irpinia Campo Taurasini 2015
3 fles "Alta Valle" Taurasi 2016
1 fles "Braudiano" Taurasi Riserva 2008

normaal: € 209,80

*tijdelijk tot en met 10 juli 2021
(en zolang de voorraad strekt)*

€ 195,00

[Colli di Castelfranci "Pendino" Fiano d'Avellino 2019](#) € 12,90 / fles
[Colli di Castelfranci "Vadantico" Aglianico Irpinia Campo Taurasini 2015](#) € 11,60 / fles
[Colli di Castelfranci "Alta Valle" Taurasi 2016](#) € 24,90 / fles
[Colli di Castelfranci "Braudiano" Taurasi Riserva 2008](#) € 38,40 / fles

* alle prijzen excl. [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 wijnlieffebende 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 onmiddelijk uw e-mailadres uit mijn mailbestand.