

Van: "Karel Meesters" <info@goedewijn.info>

Onderwerp: **bestelomgeving**

Datum: 17 januari 2013 14:54:39 GMT+01:00

Aan: "Karel Meesters" <info@winescout.info>

 3 bijlagen, 20,5 KB

Beste mensen,

En u maar denken dat het over wijn zou gaan in mijn nieuwsbrieven. Geen zorgen, daar gaat het ook over, verderop.

Alles verandert, ook de wijnwereld, ook de wijze van verkopen, communicatie, prijzen, accijnzen. Met het een zijn we blijer dan met het ander. Toch zijn er gelukkig nog dingen die niet veranderen, zoals het fanatiek blijven zoeken naar nieuwe, mooie, betaalbare wijnen.

Afgelopen jaar was beter dan het vorige voor goedewijn.info, 2013 zal als je alle verwachtingen mag geloven moeilijker worden. Ik moet het nog zien, ik merk dat er nog genoeg mensen zijn die graag net even een ietsje spannender en betere wijn willen, zonder dat het meteen veel gaat kosten. Dat is mijn "markt" want zo zit ik ook in elkaar.

Er is zoveel te koop, maar betaalbaar bijzonders is toch nog tamelijk schaars. Ik hoop u dit jaar weer te kunnen verrassen met veel moois.

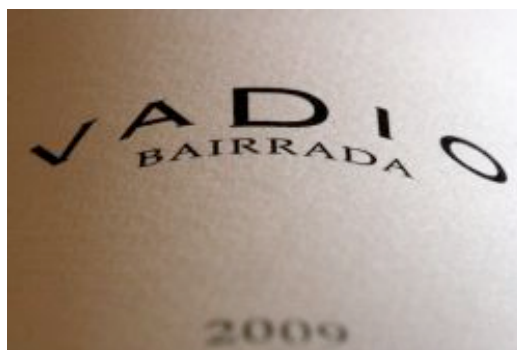
#### Met de tijd mee

Ja, we gaan met de tijd mee. Bram, mijn zoon heeft in het kader van een informaticaproject op zijn school een "bestelomgeving" voor mijn website gebouwd. Nu had ik alweer jaren geleden met veel denken en puzzelen de site goedewijn.info gebouwd in een eenvoudige versie van HTML (website-taal/code) met een eenvoudig, gratis programma, immers duur kan altijd nog. Naar de huidige IT maatstaven natuurlijk wel erg houtje touwtje, maar zeg nou zelf het ziet er allemaal fris, aantrekkelijk en overzichtelijk uit en je verdwaalt ook niet om de haverklap, bovendien staat er veel informatie op waar je wat aan hebt (althans dat denk ik). Maar ja, alles verandert, ook mijn omgeving en dus ook mijn web site. Nu had ik wel eens een opmerking van een klant gekregen of ik geen bestelgelegenheid op zijn site zou kunnen maken, maar ja, ik zag het zwerk al drijven, dat is niet op een achternamiddag geregeld. Ik had hier en daar eens gekeken hoe anderen het deden, maar dat was me lang niet naar de zin, het moest naadloos passen en vooral functioneel zijn. Daarnaast werkt een mailtje of telefoontje eigenlijk ook heel erg goed, alles is immers maatwerk en ik heb weer persoonlijk contact met mijn klanten, ook een niet te onderschatten deel van de arbeidsvreugde. Bovendien had ik natuurlijk andere veeeel belangrijker zaken te doen en had er dus geen tijd voor. Zo was ik er mooi van af. Zoonlief had het me wel eens horen zeggen, dat ik er over nadacht. Toen kwam dus zijn informaticaproject om de hoek.

Om heel kort te gaan: een prachtig "stukje" werk, het staat er op en het loopt, nog wat bijlijpen in de praktijk, maar vooral van belang is dat er nu heel veel van gebruik gemaakt gaat worden, wellicht in combinatie met bestelmailtjes en telefoontjes. Graag uw reacties/suggesties, mogen ook zonder bestellingen als u nog niet aan nieuwe wijn toe bent.

#### Wat een verhaal.... nu wijn

Afgelopen jaar zijn er erg veel nieuwe wijnen aan het assortiment toegevoegd, teveel om in elke nieuwsbrief aandacht aan te kunnen besteden. Zo heb ik eind vorig jaar een werkelijk prachtige rode Bairrada gekocht: [Vadio tinto 2009](#). Een wijn waar ik al vóór ik een slok had gedronken rode konen van kreeg.



"Een mooi begin voor het nieuwe jaar" was de troostende gedachte toen ik er vorig jaar niet meer aan toe kwam in de nieuwsbrieven. Een paar dagen geleden een flesje open gemaakt om weer in de stemming te komen om promotieproza te schrijven, zit deze wijn opeens in een dip. Is het fruit grotendeels verdwenen, zijn de zuurtjes en tanninen duidelijker aanwezig, is ie wat aardser, een beetje aan de slanke kant, wat onevenwichtiger, heeft ie nog wel heel veel mooie nuances, maar daarvan is de volumeknop zover naar beneden gedraaid dat je ze helemaal achterin de smaak en geur pas kunt ontwaren. Wist je niet dat dit een mooie wijn was dan vind je hem "gewoon, niet bijzonder". Een puber dus, die overvallen door zijn hormonen, plots zijn schone jeugd heeft ingeruild voor iets onbestemds. Worstelt zich een weg door allerlei onzekerheden, schijnbaar zonder focus of richting, maar toch onbegrijpelijk doelgericht naar volwassen(rijp)heid. Het voordeel van puberende wijn is dat je hem gewoon met rust moet laten, de kurk er op, heb je ook geen last van die strijd richting volwassenheid. Je hebt er geen omkijken naar. Nee, dan gaat het bij mensen-pubers heel anders, mooi vak toch, wijnhandel. Op deze Bairrada kom ik dus een volgende keer (bij voldoende volwassenheid) terug, u kunt natuurlijk ook nu al een paar flesjes kopen, rustig wegleggen en na de ingetreden volwassenheid openen. Dat is aan u.

#### Wat nu?

Maar ja, wat nu? Het is winter! dat vraagt om warme wijnen en omdat het voor velen "rustig aan" is in het nieuwe jaar heb ik daar twee betaalbare, samengebalde zonneshijn-flessen voor uitgezocht. Dat was niet zo moeilijk. Waar is het warmer dan in Apulië, Zuid-Italië? Ja, Calatayud (Tres Ojos Garnacha) komt ook in de buurt, maar toch is de stijl van de Paradiso's wat gestoofder, voller, warmer.

#### Cantine Paradiso "Posta Piana" Negroamaro 2009

Vol, maar ook mooi compact, rond, met naast warmte ook frisheid, mooie, gestoofde, tikje aardse en kruidige nuances, geconfijt fruit (vijgen) en een vleugje olijf. Lekker soepel maar met genoeg pit voor krachtige gerechten. Heerlijk uitgerijpt, mild en niet zwaar. Ruik eens aan het lege glas met nog een drupje indrogende wijn er in: rozijnen en vijgen, mjam!



#### Cantine Paradiso "Posta Piana" Primitivo 2011

Zachter en ronder dan de Negroamaro, ook fruitiger, doet wat aan Port denken, maar is wel droog. Nog iets warmer van stijl, ietsje minder intens en wat minder pit en frisheid. Heerlijk zalvende wijn, soepel, rond, mollig en warm, een vleugje winter er bij en alles klopt!



Twee winterwijnen en een "puberwijn":

[Cantine Paradiso Negroamaro](#) € 7,00 / fles  
[Cantine Paradiso Primitivo](#) € 7,65 / fles  
[Vadio Bairaada tinto](#) € 11,90 / fles

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.goe dewijn.info](http://www.goe dewijn.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 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.