



Beste mensen,

zo in het begin van het jaar is het altijd even weer inkomen. Net een nieuwe keuken gemonteerd gekregen van de woningbouwstichting en sinds deze maandag is men met de totale vervanging van de douche bezig, ook dat helpt niet echt in de bedrijfsvoering. Toch mooi dat het gedaan wordt en met een beetje aanpassen is er wel omheen te organiseren. Mocht u dus even iets langer moeten wachten op een reactie mijnerzijds dan is dit de reden. Administratie bijgewerkt en BTW afgehandeld en vlot weer verder met het echte werk: aanvragen van monsters: bij de vaste producenten en bij nieuwe potentieel interessante wijnbedrijven. Er komen nog wel prijsverhogingen aan, maar als ik het goed begrepen heb is de grootste horde genomen en blijven de aanpassingen redelijk beperkt. Accijns en transport stijgen wel door, dus het is nog niet helemaal klaar met de "pret".

### weer voor bij de kachel

Welke wijnen zijn de laatste tijd een beetje ondergesneeuwd in de najaars- en eindejaarsdrukte? Omdat er zoveel moois is moet je kiezen en dan vallen er altijd een aantal buiten de boot. Tijd om dat eens recht te zetten. Rekening houdend met het weer: een beetje rondingen, warmte en troostend karakter zijn nu welkom want het is overwegend koud en grijs. Drie rode, één droge rosé en een droge witte, daar kwam ik op uit.



### Domaine Lignères-Lathenay "l'Air de Rien Rosé 2022" Minervois

Droge rosé, midden in de winter en ook nog als eerste wijn in de nieuwsbrief? Als je klanten wil laten afhaken dan moet je dát doen. Toch denk ik dat het niet zo is want deze rosé past juist heel goed in dit schrijven. Veel drink ik niet, dat is in dit vak je behoud, maar droge rosé in de winter zie ik niet als probleem. Vooral niet als het een vrij krachtige, lekker ronde is en eentje die niet te fris en fruitig is. Deze doet meer dienst als een zeer zuivere, lichte en vooral kruidige rode. Iets frisser dan een rode, geen tanninen, klein bittertje en lekker rond. Past werkelijk bij alles, laatst nog bij pizza, spek, vis, kaas, vlees, olijven, allemaal prima combinaties met deze veelzijdige wijn. Niet voor niets wordt dit type rosé zo veel geschonken in de streek zelf. Bij ons is rosé nog steeds toch nog een beetje verdacht. Halfslachtig wijntje, matig van kwaliteit, vaak met een zoetje, niet serieus in ieder geval. Dat moet maar eens afgelopen zijn (ik lijk Arjen Lubach wel), daarom deze prima en ook nog heel betaalbare wijn maar eens vooraan gezet. Hij verdient het, u deze wijn trouwens ook, vandaar.



### **Albert Seltz "Auxerrois 2019" Alsace**

Dan ook meteen maar de enige witte in dit verhaal. Net zo'n wijn die men als zomers ziet, of bij asperges in het voorjaar. Albert Seltz maakt een geheel eigen en opvallend rijke wijn van deze vroegrijpende variant van de Pinot Blanc. In stijl meer een Pinot Gris, vol en rond, rijk en dik, maar wel in combinatie met dat mooie frisse van de Pinot Blanc. Heerlijke stijl, mist de complexiteit van een betere Pinot Gris, maar kost dan ook beduidend minder. Biologische wijn, doet wat zoetig aan vanwege z'n rijkdom, maar is toch mooi droog (geen restzoet van betekenis). Geen uitgesproken jeugdige en frisse fruitigheid, wel een meer ingetogen zachte kruidigheid en iets geconfijts. Paddestoelen, wit vlees en gevogelte, curries, Oosterse gerechten, allemaal mooie combinaties met deze eveneens alleskunner. Winters wit, dat ook in de zomer kan.



### **La Quercia "Peladi 2022" Montepulciano d'Abruzzo**

Op de valreep nog voor de Kerst gearriveerd. Nieuw wijnjaar en vlak na aankomst nog wat kribbig van karakter, maar het humeur is al aardig aan het verbeteren: meer fruit, meer body, rondere tanninen en dezelfde levendige frisheid. De glimlach is er weer, bottelen maakt humeurig, dat ben ik vaker tegengekomen bij Peladi, maar geef deze op en top Italiaan even de tijd en hij is er weer. Niet voor niets een van de best verkopende wijnen. Er is al aangekondigd dat de prijs bij een volgende zending zal stijgen, 2022 en 2023 waren kleine oogsten, 2023 zelfs maar 50% van normaal. Ik heb eerst nog voldoende, dat is ook goed nieuws. Nog geen tijd gevonden om een foto te maken van een fles met het nieuwe etiket, niet schrikken dus.



### **Domaine de Cabriac "Carignan Vieilles Vignes 2021" Vin de France**

De Carignan was een jaartje niet te koop, deed wat langer over z'n "malo" en was daarom een jaar later dan gebruikelijk klaar om gebotteld te worden. Het resultaat mag er wezen, ik vind het de mooiste Carignan V.V. van Cabriac tot nu toe. Aards, krachtig en heel veel diep fruit, mineralen en naast alle kracht ook heerlijk zacht en enorm fris. Deze druif past in dit hete en droge gebied, als je de frisheid ervaart kun je je haast niet voorstellen dat ie uit Corbières komt. Heeft niet veel verfijning, dat zit er niet in met Carignan, maar de lengte en intensiteit zijn opmerkelijk. Bijzonder vind ik altijd maar weer de elegantie, energie en frisheid, gecombineerd met een warm-gebied karakter. Nooit zwaar, wel heel karaktervol en terroir getypeerd, beetje boers altijd, maar wel wijs en evenwichtig. In omschakeling naar Bio, heel betaalbaar. Begrijpt u waarom dit moois van de wijnwet-regelneven in Frankrijk slechts Vin de France mag heten? Gelukkig drinken we niet het opschrift en wel de wijn. Ik heb een zwak voor dit soort eigenzinnige types, voor je 't weet zie je ze over het hoofd, vandaar in de nieuwsbrief.



### **Ataíde Semedo "Touriga Nacional Gran Reserva 2019" Bairrada**

Er was zoveel nieuw mooi luxe rood dat deze Gran Reserva wat achter bleef in de aandacht. Ataíde Semedo maakt wondermooie wijnen in Midden Portugal. Ook zijn wit is opmerkelijk goed. Toen ik vorig jaar de prijslijst door hem toegestuurd kreeg vermoedde ik een foutje, maar bij navraag klopte alles. Zo'n luxe rode wijn voor ruim beneden de twintig euro? Dat kon toch niet. Toen maar niet verder gezeurd. Wie echt mooi en verzorgd, modern, maar heel kenmerkend

Portugees rood lekker vindt kan niet om deze Gran Reserva heen. Ik hoor u al denken: Portugal, rood en dan ook nog Gran Reserva. Krachtig, broeierig, stroef en oxidatief met een verzengende houtintensiteit, de ultieme aanslag op de slijmvliezen en om over die op het tandglazuur maar te zwijgen. Helaas, dat krijgt u allemaal niet met deze wijn, u moet het slechts doen met het zuiverste en meest genuanceerde Touriga Nacional-fruit met een bergamot-achtige kruidigheid. Een prachtig bescheiden vleugje kruidig hout, naadloos aansluitend op de fruit-kruidigheid, een elegante, maar intense en tegelijkertijd ronde en compacte kern met fraai fruit, rijpe tanninen en elegant zuur. Ook warmte en een voorbeeldige balans. Niet zwaar of stroef, maar edel en precies genoeg soepel en krachtig met een grote lengte. De wijngaard is nog relatief jong, maar je proeft de grote potentie van het terroir. Deze wijn is een goede motivatie om nog lang te leven, als over een jaar of twintig de druivenstokken op leeftijd zijn, hoe mooi is de wijn die daarvandaan komt dan wel niet! Geen zorg, dat is voor later als we er ooit aan toe komen, nu hebben we deze prachtige 2019 om van te genieten en ook

[Lignères-Lathenay Rosé 2022](#) €8,95 / fles  
[Albert Seltz Auxerrois 2019](#) € 12,95 / fles  
[La Quercia Peladi 2022](#) € 8,35 / fles  
[Cabriac Carignan Vieilles Vignes 2021](#) € 9,75 / fles  
[Ataíde Semedo Touriga Nacional Gran Reserva 2019](#) € 16,50 / fles

\* zolang de voorraad strekt

\* alle prijzen excl. verzendkosten

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



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.