

Van: Karel Meesters <info@goedewijn.info>
Onderwerp: **een hele tijd**
Datum: 19 oktober 2012 11:20:45 GMT+02:00
Aan: "Karel Meesters" <info@winescout.info>
📎 5 bijlagen, 212 KB

Beste mensen,

Alleen in oktober 2012:

[Château Labadie 2010](#), A.C. C-ru Bourgeois Médoc

van €12,20 voor € 10,00 per fles

(zolang de voorraad strekt)



Eigenlijk is het allemaal met Bordeaux begonnen, mijn liefde voor wijn. Château Meyney 1962 (Cru Bourgeois St-Estèphe), gedronken in 1977 bij een vriend van me. Zijn vader haalde een fles uit de kelder en vroeg of ik ook een glaasje wijn wilde. Zoals gebruikelijk zei ik "nee dank u wel" want ik hield niet zo van wijn. Ik dronk liever een speciaal biertje. De wijn werd ingeschonken en even daarna kwam er een heerlijke geur voorbij. Kwam die uit de wijn? Toch maar een klein glaasje proberen. Tsjja, toen was het gebeurd. De deur naar een volkomen onverwachte, nieuwe wereld ging voor me open. Zo is het begonnen.





Ik las alles wat los en vast zat over wijn, ging met vrienden naar proeverijen, struinde alle wijnzaken in de stad en omgeving af, stond urenlang voor wijnschappen, dubben welke wijn nu eens te kiezen, wat een wereld, wat een vragen. Ik kreeg ze maar moeizaam beantwoord, tijdschriften en boeken leverden heel veel visies, heel veel meningen en daardoor ook heel veel verwarring.



Dat was nog in de tijd dat de wereld verdeeld was in wijnkenners en wijnleken. De tijd dat wijn toch nog een beetje voor de elite was. Autoriteiten die op basis van etiketten vergaande conclusies trokken en adviseerden. Inmiddels had ik wel gemerkt dat het allemaal genuanceerder lag dan veel deskundigen ons wilden doen geloven. De smaak vertelde vaak een heel ander verhaal dan de kenners. Een boeiende tijd. Onderzoeken, ontdekken, alles wat maar interessant leek: proeven! Heel veel indrukken, veel plezier en boeiende avonden met vrienden.



Tijdens mijn studie Biologie kreeg ik echt vat op de materie (de materie gelukkig niet op mij), immers alles aan wijn is Biologie: het groeien van de druiveplant in de wijngaard, het rijp worden van het fruit, de gisting, de rijping en ten slotte het proeven. Ik had dus de goede studie op de Universiteit gekozen. Ik schreef een afstudeerscriptie over de relatie wijnbouw-bodemgesteldheid, toegespitst op de Nederlandse situatie. Nooit vermoed dat wijnbouw zo'n business in ons land zou worden dankzij een aantal nieuwe, ziektebestendige en vroegrijpende druiverassen, een handje geholpen door de vermoedelijke global warming. Na mijn afstuderen in 1987 schreef ik het Wijnlexicon waarin al mijn vroegere vragen overzichtelijk, helder en ondubbelzinnig werden beantwoord.





En omdat er geen droog brood als Bioloog te verdienen was (behalve een half jaar durende halve baan als projectleider bij een biotechnologisch bedrijf) in 1987, rolde ik het wijnvak in.

Ik richtte het wijnadvisbureau Enoconsult op, de eenmanszaak achter o.a. mijn wijnimporten voor Goedewijn.info

Nu, 25 jaar later vind ik het een leuk idee om dit heuglijke feit samen met u te vieren middels een bijzondere aanbieding van een bijzondere wijn. Het moest blijkbaar zo zijn dat ik na al die jaren frustratie rond prijzen en wijnstijlen in Bordeaux, eindelijk weer eens tegen een erg mooie en betaalbare Médoc aanliep, voor mijn doen nog wel ietsje aan de alcoholische kant, maar dat proef je eigenlijk niet.

Stuurt u geen bloemen of cadeautjes, maar als u mij dan toch een plezier wil doen, stuur me dan de email-adressen van uw vrienden en bekenden die ook van wijn houden (uiteraard met hun toestemming). U doet daar ook uw vrienden en kennissen vast een groot plezier mee.

Natuurlijk mag u ook wijn uit mijn assortiment bestellen, ook dat ervaar ik elke keer weer als een cadeautje.

Met vriendelijke groeten,

Karel Meesters
www.goedewijn.info
tel.: 050-3123700

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.