


Harold  Hamersma

DE   
GROTE  
HAMERSMA

2015 



- Met 2625 wijnen uit alle prijsklassen
- Van supermarkt tot speciaalzaak
- Met uniek wijnwoordenregister
- En vele tip- en toplist

NWADAM

## De 100 van Hamersma



**25. Clos Landiras, 2010**  
Rood, Frankrijk, Graves,  
47,50 euro **B**  
Just Add Wine



**31. Domaine Font Sarade,  
Les Hauts de La Ponche,  
2011**  
Rood, Frankrijk, Vacqueyras,  
14,75 euro  
Rhône Value Wines



**26. Comm. G.B. Burlotto,  
Vigneto Cannubi, 2009**  
Rood, Italië, Barolo, 44,20 euro  
Goede Wijn



**32. Domaine Trotreau, Vin  
Noble, 2012**  
Wit, Frankrijk, Quincy, 14,25 euro  
De Vier Heemskinderen



**27. Domaine Antoine  
Jobard, En La Barre, 2011**  
Wit, Frankrijk, Meursault,  
45,00 euro  
Janselijn Wijnen



**33. Gumphof, Praesulis  
Sauvignon Blanc, 2012**  
Wit, Italië, Alto Adige-Südtirol,  
19,00 euro  
Enoteca Sprezzatura



**28. Domaine Bott-Geyl,  
Pinot Noir 'Galets  
Oligocène', 2009**  
Rood, Frankrijk, Alsace,  
21,49 euro **B**  
Farmer Wijnen



**34. Leclerc Briant, Les  
Chèvres Pierreuses  
Cumières Premier Cru Brut**  
Wit, Frankrijk, Champagne,  
45,00 euro **B M**  
Bosman Wijnkopers



**29. Domaine Clos de  
Caveau, Fruit Sauvage, 2010**  
Rood, Frankrijk, Vacqueyras,  
19,95 euro **B**  
Bosman Wijnkopers



**35. Maison B. Ferraud,  
Bourgogne Aligoté, 2012**  
Wit, Frankrijk, Bourgogne,  
13,50 euro **B**  
Bolomey Wijnimport



**30. Domaine des Grottes,  
2013**  
Rood, Frankrijk, Vin de France,  
13,50 euro **B**  
Bolomey Wijnimport



**36. Marnete Prevostini,  
Albareda, 2009**  
Rood, Italië, Sforzato di Valtellina,  
36,95 euro  
ZekVinos



## Top-50 beste internetwijnen

**15. Alexandre Jouveaux, 011, 2011**  
Wit, Frankrijk, Vin de Table,  
26,50 euro **B**  
Just Add Wine



**22. Clos du Jaugueyron, 2008**  
Rood, Frankrijk, Haut-Médoc,  
19,90 euro **B**  
Bolomey Wijnimport



**16. Casa Silva, Microterroir de Los  
Lingues, 2007**  
Rood, Chili, Colchagua Valley, 39,95 euro  
Casa Silva



**23. Clos Landiras, 2010**  
Rood, Frankrijk, Graves,  
47,50 euro **B**  
Just Add Wine



**17. Château Grange Cochard, Côte  
du Puy, 2011**  
Rood, Frankrijk, Morgon, 18,99 euro **B**  
Farmer Wijnen



**24. Comm. G.B. Burlotto, Vigneto  
Cannubi, 2009**  
Rood, Italië, Barolo, 44,20 euro  
Goede Wijn



**18. Château Jean Faux, Sainte-  
Radegonde, 2010**  
Rood, Frankrijk, Bordeaux Supérieur,  
24,95 euro **B**  
Bosman Wijnkopers



**25. Comm. G.B. Burlotto, Vigneto  
Monvigliero, 2009**  
Rood, Italië, Barolo, 39,50 euro  
Goede Wijn



**19. Château Pech Redon, Les Cades,  
2013**  
Rood, Frankrijk, La Clape, Coteaux du  
Languedoc, 10,95 euro **B**  
Vinoblesse



**26. Domaine Antoine Jobard, En La  
Barre, 2011**  
Wit, Frankrijk, Meursault, 45,00 euro  
Janselijn Wijnen



**20. Château Pech Redon, L'Épervier  
rouge, 2011**  
Rood, Frankrijk, La Clape, Coteaux du  
Languedoc, 14,25 euro **B**  
Vinoblesse



**27. Domaine Bott-Geyl, Pinot Noir  
'Galets Oligocène', 2009**  
Rood, Frankrijk, Alsace, 21,49 euro **B**  
Farmer Wijnen



**31. Clemens Busch, Marienburg  
Falkenlay Riesling, 2010**  
Wit, Duitsland, Mosel, 25,95 euro **B**  
Winterberg Wijnen



**28. Domaine Clos de Caveau, Fruit  
Sauvage, 2010**  
Rood, Frankrijk, Vacqueyras,  
19,95 euro **B**  
Bosman Wijnkopers



## ROOD FRANKRIJK

### Goede Wijn

#### FRANKRIJK

**8,5** **Château Labadie**, 2010  
 druif: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot  
 regio: Médoc  
 prijs: **12,20 euro** Vol

Is de eerste wijn van dit domein. De tweede mag als Château Bouchet Inspired by 'Labadie' door het leven. Prima Médocs. Nummer twee huisvest één druif, merlot. Nummer één het gebruikelijke Bordeaux-kwartet. Cassis, sappige bramen, iets laurier, lichte zuren, beschaafde bittertjes. Leuke wijn-spijstip: drinken met lamproie à la bordelaise. Dat zie je niet vaak op een achteretiket staan. Beter gezegd: nooit. In Bordeaux gaat lamproie à la bordelaise, lamprei in rode wijn, als een klassieker door het leven. Nu heb ik dat weleens gegeten, maar eerlijk gezegd vond ik zowel het visgerecht als de combinatie eerder curieus dan lekker. Uit beleefdheid heb ik destijds mijn bordje leggegeven om daarna snel de rest van de fles Chasse-Spleen, een pico Mouls, soldaat te maken. Ook in dit geval zou ik er niet aan beginnen en mij richten op het andere advies: 'accompagnera agréablement vos viandes rouges'. Ofwel: lekker bij rood vlees.

**8+** **Château Rouchet**, 2010  
*Inspired by Labadie*  
 druif: Merlot  
 regio: Médoc  
 prijs: **10,65 euro** Vol

Médoc. Maar niet médiocre zoals zo vele. Ruimhartig materiaal voor een lichte. De juiste kracht en donkerte. Cassis, bramen en pruimen. Smeuïge tannines en links en rechts nog wat prettige houvast.

**7,5** **Domaine de Cabriac**, 2013  
*Cabernet Sauvignon*  
 druif: Cabernet Sauvignon  
 regio: Pays d'Oc  
 prijs: **6,90 euro** Vol

Wat gaat cabernet sauvignon doen als-ie een beetje zon krijgt? Vriendelijk rood fruit presenteren. Kersen, niet pruilende pruimen, zweempje zuidspeerij.

**8+** **Domaine de Cabriac**, 2012  
*Carignan 'Vieilles Vignes'*  
 druif: Carignan  
 regio: Vin de France  
 prijs: **6,90 euro** Vol

Volle, fijne vieilles vignes. Recht-voor-zijn-raap Carignan. En daarom zonder plichtplegingen frambozen, kersen, roze peperjes. Soepel, sappig en zonnig.

**8** **Domaine de Cabriac**, 2008  
*Prieuré Saint Martin*  
 druif: Carignan, Mourvèdre, Syrah  
 regio: Corbières  
 prijs: **12,40 euro** Vol

Volledig rijpe Corbières. Weldadig gevuld. Kersenleuke. Kersenbonbons. Zon en peper.

#### ITALIË

**9-** **Comm. G.B. Burlotto**, 2009  
*Acclivi*  
 druif: Nebbiolo  
 regio: Barolo  
 prijs: **37,00 euro** Vol

Barolo. De grootste Italiaanse rode. Dat wil echter nog niet zeggen dat een geruststellend kostbaar prijskaartje ook geruststellend is voor de smaakpapillen en de belendende percelen. Onlangs nog heb ik een liefhebber moeten teleurstellen. Na jaren geduld had hij speciaal een van zijn maagdelijke kisten Barolo 1992 opengewerkt om mij er een fles uit te laten proeven. 'Maar', waarschuwde hij mij al, volgens hem was de rode Piemonteëts duidelijk 'nog te jong'. Toen hij tijdens een proeverij de huidige editie van deze wijn geschenken had gekregen, had de verkoper trouwens ook al voorspeld dat deze 'grootste rode wijn van Italië' een ongekend ouderingspotentieel kende. En dat het destijds zo nadrukkelijk grimmige en zure na fiks wat jaren eenzame opsluiting in een donkere kelder plaats zou maken voor verijnde geur- en smaaknuances. De liefhebber vloeg zijn Moleskine-kelderlogboekje er nog eens op na: 'Drinken vanaf 2010, op zijn top 2030' stond erin gekrabbeld. Onder een bedrag waarvan ik ook dacht dat het een jaartal was. 'Misschien had ik 'm in een karaf moeten overschenken. Dan was-ie wat meer losgekomen,' zei de gulle schenker bijna verontschuldigend. Nu gebeurde dat met mijn tandvles en knauwde zijn Barolo ook bitter op de tong. Korzelig monkelde hij langs de wangen. Wrang wrong hij zich langs de huig. 'Wanneer denk jij dat-ie op dronk komt?' En terwijl ik mijn mond weer in de plooi trachtte te krijgen, gaf ik hem het antwoord dat hij niet had willen horen: 'Nooit.' Al is het maar omdat 1992 voor Piemonte de boeken in ging als een dramatisch jaar voor de gebruikte nebbioldruif. Overigens, voor wie zich niet wil verdiepen in de vogstkwaltiteiten per druif of per streek is er een

## ITALIË ROOD

### Goede Wijn

veel eenvoudiger beoordelingsregeltje: 'Jong vies? Oud vies.' Nu zijn er helaas veel Barolo's in omloop die behalve onbetaalbaar ook overpriced zijn. En dat zal nog wel erger worden: de nieuwe rijken van de BRIC-landen beginnen Barolo ook te ontdekken. Andere zijn weliswaar schier onbetaalbaar, maar de ware liefhebber zal deze iedere euro waard vinden. Ooit dronk ik er zo eenjje (Falletto 2001 van Bruno Giacosa) in Osteria del Borgo in Carrù bij bolito, een eeuwenoud, traditioneel Piemonteëts gerecht dat zich het best laat uitleggen als gekookte koe waar slechts de hoeven van verwijderd zijn. Onvergetelijke ervaring, en bepaald niet dankzij in de inbreng van het rund. Maar bestaat er ook iets tussen overpriced en onbetaalbaar? Of belanden we dan in Noord-Italiaans niemandsland? Beslist niet. Neem deze van Burlotto. Toch een van de heel grote menen ter plekke. En uit een bijzonder goed jaar. Precies gemaakt. De geur van een boeket verse rozen langs de kant van een net geteerd weggetje. Dat onvergetelijke donkere fruit. Die perfecte zuren. De verijnde bitters. En dan hebben we hier nog maar te maken met Burlotto's instapmodelletje. Naar verlied laat hij de druiven voor zijn Monvigliero en Cannubi nog met de voet persen. Lijkt mij een verademing als je net over een zojuist geasfalteerde weg hebt gelopen.

**8,5** **Comm. G.B. Burlotto**, 2012  
*Aves*  
 druif: Barbera  
 regio: Barbera d'Alba, Piemonte  
 prijs: **18,00 euro** Vol

Het ruigt. Het juicht. Het snuift. Het kruidenfruit. Het glimbittert. Het zuurgluurt. Het soepelzoo. Het donkert en klaart op.

## ROOD ITALIË

### Goede Wijn

8,5

**Comm. G.B. Burlotto,**  
2011  
*Mores*  
druif: Barbera, Nebbiolo  
regio: Langhe, Piemonte  
prijs: **18,40 euro** Vol

Ten opzichte van de Aves, gemaakt van louter barbera, helpt de nebbiolo een handje om wat meer verfijning en mysterie op te bouwen. Donker fruit. Lichtpuntje in Noord-Italië. Grote wijn. Mini-Barolo.

9+

**Comm. G.B. Burlotto,**  
2009  
*Vigneto Cannubi*  
druif: Nebbiolo  
regio: Barolo  
prijs: **44,20 euro** Vol

Ach jawel, zie ook Burlotto's Acclivi en Monvigliero. En sluit de avond dan vooral af met deze. Als u die diepgang dan nog aankunt. Het geld speelt dan al geen rol meer.

9+

**Comm. G.B. Burlotto,**  
2009  
*Vigneto Monvigliero*  
druif: Nebbiolo  
regio: Barolo  
prijs: **39,50 euro** Vol

Wijn persen is hier bepaald geen handwerk. Dit is een van de twee Barolo's van dit domein dat met voeten wordt getreden. En dat moeten babyvoetjes zijn. Of anders van lichtvoetige ballerina's. Schoongewassen. Licht besproeid met rozenwater. Net bij de pedicure geweest. Kalknagels kansloos. Hoe kan een heftige wijn zo fijn zijn.

8+

**Muri-Gries,** 2012  
*Lagrein*  
druif: Lagrein  
regio: Südtirol-Alto Adige  
prijs: **12,85 euro** Medium

Lagrein zonder chagrijn. Maar wel wat lekkere donkere kantjes. Zwarte kersen, bittertes en sap. Licht gekoeld lekker bij een carpaccio van rundvlees.

## PORTUGAL

8,5

**Monte da Ravasqueira,** 2011  
druif: Alicante Bouschet, Aragonez, Petit Verdot, Syrah, Touriga Franca, Touriga Nacional, Trincadeira  
regio: Alentejo  
prijs: **8,50 euro** Vol

Kleine vaten. Veel druiven. Duwen en dringen geblazen. Ook rondom de smaakpapillen. Pruim wil eerst. Dan braam en cassis. Kersen en een spatje espresso. Gebakken paddenstoeltjes. Nog maar eens proberen.

8,5

**Monte da Ravasqueira,** 2011  
*Vinha das Romãs*  
druif: Syrah, Touriga Franca  
regio: Alentejo  
prijs: **20,50 euro** Vol

Fors geschut. Maar zorgt wel voor een Preciesiebombardement. Bramen, cassis, zoethout, mooie zuren, fijne bitteres. Dekking zoeken niet aanbevolen. Dergelijke voltreffers ervaren we graag.

9-

**Quinta do Javali,** 2010  
*Old Vines*  
druif: Tinta Cao, Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional  
regio: Douro  
prijs: **29,50 euro** Vol

De afgelopen jaren is er flink geïnvesteerd in nieuwe technieken om wijn te maken. En dat gaat gepaard met het afscheid nemen van oude, zoals die van het lagares-systeem. Daarbij worden in open granielen fermentatiekuipen de druiven nog met de voeten gekneusd om te voorkomen dat de pitten stukgaan met als uiteindelijk resultaat een wijn met minder bitteres. De familie Symington, een van de belangrijkste Port-producenten, was de eerste om met robot-lagares te gaan werken. De mensenvoet is daarin vervangen door een siliconenversie. 'Voordeliger en ook beter' luidt de motivatie. Bij Quinta do Javali vinden ze echter niet dat ledere verandering een vooruitgang is. Het kneuzen van hun druiven is hier nog ouderwets voetenwerk. De inspanning wordt beloofd met stijlvol, ouderwets smakelijk rood. Met het zwart van zwarte bessen. Het donkerste van bramen. Het opgewekte van rijpe kersen. De zonnige kant van pruimen. De zuren van cranberry's. Het laurier in dure drop. En de speerijen van Sinterklaas. Een wijn rui, zwoel en poederig. Bovendien puur, natuur en... Siliconenvrij. Kom om dat laatste tegenwoordig nog maar eens.

8,5

**Quinta do Javali,** 2010  
*Reserva*  
druif: Tinta Roriz, Tinto Cão, Touriga Franca, Touriga Nacional  
regio: Douro  
prijs: **18,50 euro** Vol

Wel een kwartet druiven. Verder is er niets aan toegevoegd. Geen gecultiveerde gisten, geen enzymen, geen antioxidanten. Puur natuur

## PORTUGAL ROOD

### Goede Wijn

9-

**Quinta do Javali,** 2011  
*TN*  
druif: Touriga Nacional  
regio: Douro  
prijs: **36,50 euro** Vol

Touriga nacional. De nationale druif van Portugal. Eerst Port-klant. Mag nu ook onversterkt aan de slag. Doet hij met verve bij een Quinta die de puur-natuurbeginselen aanhangt. Prachtige vondst van een importeur die 'eerlijk, betaalbaar, heerlijk' als slagzin hanteert. En die gaat in dit geval maar voor tweedeede op. Eerlijk pittig fruit. Kersen en frambozen. Zo ook rozemarijn, viooltjes en bergamot, voor wie weet hoe dat ruikt. Heerlijk? Zeker. Maar 'betaalbaar'? Ach, ik zeg altijd maar: 'Weet je wat duur is? Goedkope wijn die vies smaakt.'

8

**Quinta dos Lobatos,**  
2012  
druif: Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional  
regio: Douro  
prijs: **10,90 euro** Vol

Het instapwood van het elders in deze DGH bejubelde Quinta do Javali. Onbezorgd materiaal. Bittere kersen. Cassis en pruim. Een sappig bitterte. Stap niet uit en drink nog een glas: u wordt immers gereden.

## ROSÉ FRANKRIJK

Goede Wijn

### FRANKRIJK

**8,5**

**Domaine des Homs,**  
2012  
*Tersande*  
druif: Cinsault, Grenache,  
Syrah  
regio: Pays d'Oc  
prijs: **7,40 euro**  Medium

Van een grotere beschaving dan zijn prijskaartje doet vermoeden. Beschaafd 'klein' rood fruit, beheerste kruidigheid, fijn fris-bittere afdronk. Van een importeur die zich Goede Wijn noemt. Belofte maakt schuld. En mevrouw Hamersma maakte bij deze wijn haar beroemde groene sla met uitgebakken spekjes, kwartelei en haar geheime dressing. En daarbij smaakte deze rosé nog beter.

## ITALIË WIT

### ITALIË

**9-**

**Vicentini Agostino,**  
2012  
*Il Casale*  
druif: Garganega  
regio: Soave Classico  
prijs: **16,60 euro** Medium

Vicentini Agostino's 'gewone' Soave: vrolijk fluitend en onbekommerd. Dit is serieuzer materiaal. Pure garganega. Voor de veel eenvoudiger trebbiano was geen plek. Iets meloen en peer, goudrenetbitters, aandacht voor anjís, een Facetje venkel, milde zuren en diep-droog.

**8+**

**Vicentini Agostino,**  
2013  
*Vigneto Terre Lunghe*  
druif: Garganega, Trebbiano di  
Soave  
regio: Soave  
prijs: **8,60 euro** Licht

Krakend-contente Soave. Pronte peer, sappige meloen, rondspetterend citrusfruit. Antipasti zijn pro.

Goede Wijn

### FRANKRIJK

**7,5**

**Domaine de Cabriac,**  
2013  
*Vermentino*  
druif: Vermentino  
regio: Pays d'Oc  
prijs: **7,40 euro** Medium

Stevige, stoere, sappig-appelgje vermentino. Lekkere zuren. Dito kruidrij. Eet er een pasta met pesto bij. En niet alleen maar omdat dit half rijmt.

**8,5**

**Domaine des Homs,**  
2012  
*Le Viognier*  
druif: Viognier  
regio: Pays d'Oc  
prijs: **10,40 euro**  Medium

We hebben *De Bank* gehad waarmee ABN-AMRO zich ooit eens afficheerde... tja, als wat eigenlijk... als *De Bank*? Alleen bleek deze uiteindelijk toch niet helemaal je van *Het*. Maar enfin, dit geheel ter zijde. Misschien is *Le Restaurant* van chef-kok Jan de Wit daarom een wat beter vergelijk. Dit huiskamerrestaurant in de Amsterdamse wijk *De Pijp* is de pleisterplaats van culibelijders die graag een Michelinster naast, en vooral ook op hun bord hebben. Bovendien functioneert deze eetgelegenheden nog volstrekt zonder staatsbemoedeningen. Daarbij zou deze *Le Viognier* bij *Le Restaurant* niet misstaan op de wijnkaart. *De Wit* zou dan namelijk een fraaie, luxe aandoende blanc schenken. Noordelijke Rhône-achtige verijning. Discreet in de perzik, aangenaam in de abrikoos, een aanzet tot ananas, mooie, ingetogen presentatie. Fraai fris en bio bovendien.

WIT OOSTENRIJK

Goede Wijn

OOSTENRIJK

8,5

Weingut Alexander  
Koppitsch, 2013

WB

druif: Weissburgunder

regio: Burgenland

prijs: 8,45 euro Medium

Tatoeage-etiket. Hart met gouden kroon op zijn hoofd. Banier eromheen gedrapeerd met naam van de wijnmaker erop. Van linker- en rechterkant zijn twee vogeltjes in een duikvlucht beland. Mislukte moderniteit. Maar daarentegen wel een buitengewoon geslaagde wijn. Koppitsch weet van Weisser. Maakt er wit vol pit mee. Meloen, peer, rijpe appel, frisheid. Zeer geslaagd.