

Van: Karel Meesters (goedewijn.info) info@goodewijn.info
Onderwerp: herfstig en een beetje over het hoofd gezien
Datum: 7 oktober 2021 om 15:59
Aan: karel@winescout.info

KM



Beste mensen,

nog een dagje zomers gevoel? misschien nog een paar extra? Kan maar zo. Maar dat we richting herfst gaan is onontkoombaar. Het is niet anders. De hele dag regen vind ik maar niks, maar herfstweer met z'n ruigheid, vele bladeren en wind en vooral al die nieuwe, aardse geuren, daar hou ik wel van. Het huis wordt comfortabeler, natte jas uit in de gang en met verwaarde haren de verwarmde kamer in, dat heeft wel wat. Zomer is mooi en comfortabel als ie niet te heet is, herfst is net zo mooi, maar dan anders. Aardsheid, kruidigheid, wie van geur houdt moet haast wel van herfst houden.

aards en kruidig

Toen ik m'n gedachten liet gaan over dit jaargetijde kwamen onmiddellijk drie wijnen naar boven: de droge witte Sylvaner de Mittelbergheim van Albert Seltz en de Madirans Tradition en Fût Chêne van domaine Sergent. Allemaal karaktervolle wijnen met een aards-kruidige associatie. Maar ook opvallend genoeg alle drie wijnen die een beetje over het hoofd worden gezien. Is mineraliteit en opwekkend fruit dan meer aansprekend dan aardsheid en kruidigheid? Kennelijk wel. Ook ik grijp bij voorkeur naar iets anders dan deze drie wijnen, niet omdat ik ze niet mooi of lekker vind, maar omdat ze een beetje buiten m'n gebruikelijke zoekstelsel vallen. Ze zijn wat weinig alledaags, is dat het? Is het weer de laatste tijd te mooi en zomers geweest? Ik weet het niet. Alle drie flessen maar eens opengemaakt, ze vallen buiten het gemiddelde, dat is zeker zo, maar ze zijn niet minder fraai dan de andere wijnen uit m'n assortiment. Ze zijn tamelijk "eigen", vergen iets meer aandacht, of gewoon wat meer durf. Ze belonen die durf met een andere, onverwachte ervaring, een nog weinig verkend aroma-gebied, passend bij aardse gerechten, gerechten die, nu het weer wat onvriendelijker wordt iets extra warmte en geborgenheid bieden.

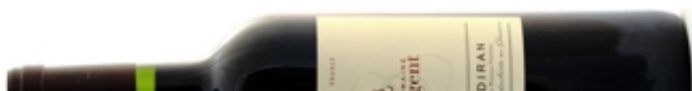
warm

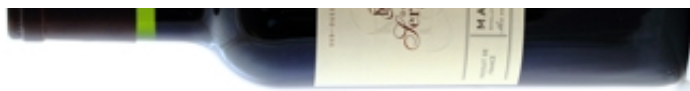
Over verwarmende ervaringen gesproken: ik heb er ook maar een vierde wijn bij gedaan, eentje die we misschien met de stijgende gasprijzen wel eens heel erg kunnen gaan waarderen: Cabriac Corbières Tradition.



Domaine Albert Seltz Sylvaner de Mittelbergheim 2018

Een jaar geleden werden de wijnen van deze eigenzinnige bio-producent aan u voorgesteld. Ze zijn niet de goedkoopste in m'n assortiment, maar ze zijn wel de meest "aparte" om het eens op z'n Gronings uit te drukken. Al voordat je de fles hebt geopend zie je dat het hier om een niet alledaagse wijn gaat. Een Sylvaner uit 2018 die in 2021 nog te koop wordt aangeboden. Jong drinken, dat moet je met Sylvaner, niet jaren laten rijpen, komt geen goeds van. En ja, daar gaat de fles open en eenmaal in het glas vertelt deze wijn met een brede grijns dat de wereld toevallig nogal wat ingewikkelder inelkaar zit dan gedacht. Boekjes-wijsheid is in veel gevallen goed toepasbaar, maar de praktijk is er gelukkig ook nog om verarring te scheppen. Deze wijn is nog helemaal ok, beter nog: hij schittert nu met zijn intense, minerale, aardse en kruidige karakter. Jong is ie ook al mooi, maar het echte karakter komt pas veel later. Een laatbloeiende Sylvaner. Zoals al gezegd aards en kruidig, strak en intens, ook opvallend vol, maar niet weelderig, eerder stendig van stijl. Doet me sterk aan herfst denken, vooral dat kruidige en aardse. Seltz streeft niet naar fruit of souplesse, maar naar uitdrukking van de wijngaard via de druif. De Sylvaner geeft alleen de essentie door van de wijngaard (en het wijnjaar), voegt geen eigen karakter, fruit of weelde toe, beperkt zich tot de kern en doet dat onder Seltz' regie in de noordelijke Elzas op indrukwekkende wijze.





Domaine Sergent Madiran Tradition 2017

Madiran wordt gemaakt in het Zuid-Westen van Frankrijk, een beetje buiten de belangstelling staande, rurale wijnstreek. Ruige wijnen met veel tannine en vooral erg aardse, wat sombere aroma's. Vroeger moest je wel vlees, liefst wild, serveren bij deze wijn om er van te kunnen genieten, de vleeseiwitten vingen de vele stroeve tanninen weg zodat de mondslijmvliezen nog enigszins onaangestast bleven. Er zijn nog wel veel Madirans die zo in elkaar steken, maar er zijn steeds meer die een wat milder karakter hebben. De gezusters Dousseau maken een vrouwelijke versie van wat bekend staat als de meest mannelijke wijn van Frankrijk. Meer elegantie, minder bruutheid, minder ruigte, meer balans en meer verwelkomend fruit. Wel nog dat aardse, ietwat sombere, dat hefstige dat wijnen uit deze streek kenmerkt. Dankzij de zachte hand van de wijnmaakster zijn de nadelen (stug, stroef, ruw) verdwenen en zitten ze de prettige en boeiende indrukken niet meer in de weg. Is het voor de meesten een wijn om van te genieten. Door z'n uitgesproken karakter vraagt deze Madiran nog steeds om een smaaktechnisch uitgesproken gezelschap, maar dat is nu juist zo passend bij de herfst: ook dit jaargetijde vraagt om hartverwarmende en stevige gerechten waardoor je de ruigte van het weer beter aan kunt. Veel fruit dus, mooie frisheid, goede lengte en intensiteit, maar voor een Madiran opvallend soepel en vloeiend. De Tannat-druif staat met z'n aardse kruidigheid centraal, maar daaromheen zit veel pittig fruit van Cabernet Sauvignon gevlochten. Wel veel karakter, maar niet te moeilijk. Geen soepele Chileense Merlot (kan ook heel mooi en aangenaam zijn!), maar een wijn die veel meer avontuur en spanning biedt dan gemiddeld.



Domaine Sergent Madiran Fût Chêne 2015

Neem de bovenstaande wijn en voeg daaraan toe anderhalf keer de intensiteit, body en kracht. Haal daar wat pittig fruit vanaf en doe er een forse dosis warme en rijke kruiden bij. Kruiden met eucalyptus, bosgrond, iets laurier, rokerigs en een vleugje vanille. Vol en rond, met meer tanninen, maar wel rijpe en evenwichtige. Hout kom je eigenlijk niet meer tegen in deze zes jarige, dat is onderhand helemaal geïntegreerd in het geheel, je proeft niet waar het hout begint en ophoudt in de mix van aangename aardse kruidigheid. Kan de "Tradition" nog wel bij niet heel erg uitgesproken gerechten, deze luxere, intense, uitsluitend van Tannat gemaakte versie heeft toch echt tegenspel nodig van een stevige hap, liefst proteïne rijk. Laat het maar stormen met dit in het glas.



Château de Cabriac Corbières Tradition 2018

Soms kan het in de herfst ook wel eens gewoon koud zijn, zonder regen of wind. Is wat warmers wel prettig en misschien ook iets dat minder aards van karakter is. Wat ronder en wat minder serieus-klassiek van stijl. Wel duidelijk herkomst getypeerd, maar dan uit een warmer gebied met meer zonneschijn en zwoelheid. Velen van u kennen de Tradition uit 2016, daar heb ik heel veel van gekocht (ik heb nog een paar flessen), die is nu opgevolgd door de jaargang 2018. Deze is voller, warmer en rijker dan de elegante en warme 2016. Meer fruit, iets minder kruidig, maar ook twee jaar jeugdiger en daardoor iets minder complex en elegant. Volbloed Corbières, wat meer winters dan de Madirans, voor de koudere dagen dus, of gewoon omdat u niet zo van dat serieuze kruidig aardse van een Madiran houdt.

Albert Seltz Sylvaner Mittelbergheim 2018	€ 10,75 / fles
Domaine Sergent Madiran Tradition 2017	€ 10,50 / fles
Domaine Sergent Madiran Fût Chêne 2015	€ 13,60 / fles
Château de Cabriac Corbières Tradition 2018	€ 9,50 / 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

Volg de ontwikkelingen op nieuws.html

Met vriendelijke groeten,

Karel Meesters
www.goedewijn.info
Grote Rozenstraat 64,
9712 TJ Groningen,
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.