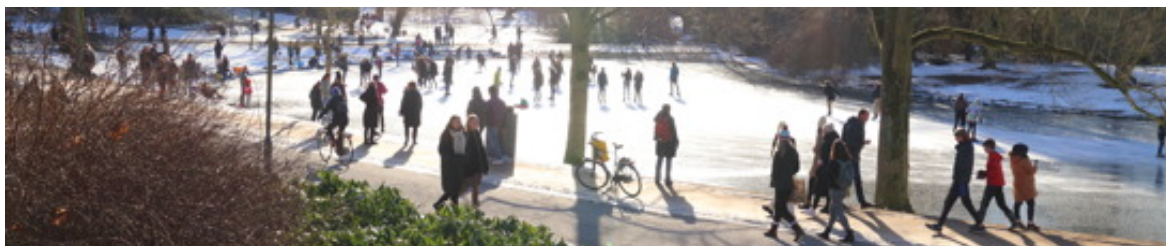


Van: Karel Meesters (goedewijn.info) info@goodewijn.info
Onderwerp: jaren zeventig en niet te moeilijk
Datum: 12 februari 2021 om 16:57
Aan: karel@winescout.info

KM



Beste mensen,

Het nieuwe jaar is al lang niet meer jong. Wie had dat gedacht na alle somberheid: midwinter, helder weer na een snijdende sneeuwjacht, koud en opeens veel vrolijke gezichten, bruisende energie. Sneeuw en ijs doen wat met Nederlanders. Kinderen in de vrolijkste kleurtjes, aandoenlijke Michelinmannetjes met rood neusje en kleumhandjes, pubers met blote enkels in sneakers door de sneeuw, de eerste schaatsers op vijvers met stoomwolkjes uit hun hoofd.

Eindelijk even wat anders, iets wat wél leuk is en wél kan in deze coronatijd. Nog maar zo kort na de uitgebarsten frustratie, vernielingen en razenij. De beperkingen duren nu al bijna een jaar, frustratie, onzekerheid zijn het gevolg, maar dan is er, net op tijd, opeens die frisheid.

Pieken en krullen

In de spiegel zie ik al enige tijd een ander effect van de afsluiting (ik vind lockdown wel zo'n ellendig woord en alsof het nog niet genoeg is hoor je nu ook al het vreselijke "open up"). M'n haar doet maar wat (growdown), ik zie het ook bij anderen: extra pieken en krullen. Het doet me denken aan de jaren zeventig, het heeft ook iets moois, we verlopen met z'n allen een beetje, dat schept een band. Wat zou het mooi zijn als we een paar eigenschappen uit die jaren weer terug zouden krijgen, wat meer losheid, tolerantie, het gevoel dat we weer een betere tijd tegemoet gaan, samen een andere wereld willen gaan bouwen. Wat meer idealisme en optimisme, de vaccins worden weggeprikt, de zon schijnt, de wereld is fris en heeft een wintersneeuw oppepper gehad, de dagen worden langer, het voorjaar komt eraan. Speel er mee in je gedachten, nu kan het nog, straks is covid voorbij en willen weer helemaal "los" om als atomen ons eigen ding te gaan doen.

Passende wijnen

Ik loop al een tijdje rond met de vraag: wat zijn voor dit moment passende wijnen. Ze moeten om te beginnen niet te moeilijk zijn, maar ook wel iets troostends en warmes hebben en daarnaast ook energie, levendigheid, karakter en wat pep. Niet al te duur bovendien, dat is in het begin van het jaar altijd een goed idee. Zacht, warm en vriendelijk van stijl, dat is prettig in een tijd waarin we hieraan veel behoefte hebben vanwege het gemis van "gewoon" contact.

Ik scrolde m'n assortiment door en was er onmiddellijk uit: een witte, twee roden en een Port:



Domaine Albert Seltz Auxerrois 2018

Romig, rond en vol, zacht en mild. Eergisteren nog voor alle zekerheid een fles open gemaakt om na te gaan of het de meest passende wijn is. Ja dus, lekker sappig en gemakkelijk, ook fris, maar vooral dat rijke en zachte. Witte wijn in de winter kan dat? Jazeker! en al helemaal deze, niet strak of koel, maar omhullend en troostend, hoeft niet alleen bij vis. Oosters eten gaat ook goed net als vegetarisch en zelfs gevogelte en curry, blijft geopend wel een weekje goed in de koelkast, dus geen haast met drinken. Dat heb je met de biowijnen van Seltz, hij maakt ze op inhoud, concentratie, terroir en lengte, niet op fris fruit. Is familie van de Pinot Blanc, maar heeft meer weg van een Pinot Gris.



Mas de Sainte Croix Douceur du Fruit 2018

Een van de kandidaten voor de "instap" rode wijn in de overleefdoos van afgelopen jaar. Niet te zwaar, mooi elegant, maar toch met genoeg inhoud en nuance. In november geproefd en afgekeurd: zat in een dip. Het jonge fruit was verdwenen, het ronde was weg en er was nog geen rijpings bouquet voor in de plaats gekomen. Als je de wijn niet kent zou je denken: dat is niks, dunnik en vlak, nietszeggend. Het was een fase, ik heb het al veel vaker meegemaakt met wijnen die eerst heerlijk en aantrekkelijk zijn en dan plots omkijken in iets oninteressants. Geduld is de oplossing. Een paar weken geleden weer eens

...interactie zijn en dan probeer om te kijken in het... Geduld is de oplossing. Een paar weken geleden met een open gemaakt en ja hoor, hij is er weer. Van fraai gedecoreerde rups via het saaie pop stadium veranderd in een elegante vlinder. Geen rijp- en rond- vers fruit, maar een kruidige (garrigue), zachte, elegante en soepele rode wijn met iets geconfit fruit. Geheel anders dan vóór z'n inzinking, interessanter en iets complexer, bescheidener en wijzer. Dat niet zware, lichtvoetige, maar toch intens genoeg karakter heeft ie te danken aan de Cinsault en Carignan die samen voor bijna de helft de dienst uitmaken in de blend met Grenache. Oude stokken, dat is het geheim in deze wijn, daardoor geven de Cinsault en Carignan substantie aan deze wijn, wordt het niet dun en slapjes na de jonge fruitfase, komt er gratie voor terug na de dip. Eigenlijk wel een bijzondere, eenvoudige wijn. Zo worden ze zelden meer gemaakt. Veel oude Carignan- en vooral Cinsault-wijngaarden zijn de afgelopen decennia gerooid ten faveure van de "betere" druiven Syrah en Grenache. Die doen het beter bij de huidige consument met hun uitbundigheid en sap. Douceur du fruit is een kijkje terug in de recente wijnaroma-verleden.



Domaine de Cabriac Carignan Vieilles Vignes 2019

2019 gaf de Carignan van Cabriac iets extra's. Hij is nog uitbundiger, donkerder en drierter dan voorgaande jaren. Toch heeft hij een heerlijke vulling en voldoende zachtheid. Geen ruige, hoekige wijn, maar eentje waarbij de balans tussen fruit, zachtheid en concentratie precies goed is en genoeg spanning heeft door de toch wel aanwezige tanninen, die mooi zijn ingepakt in het geheel. Een dynamische wijn, eentje met energie en durf, beetje brutaal, maar ook innemend. Dat uitbundige, jeugdige fruit is zo mooi, enthousiast en energiek, haast puberachtig, beetje slungelig, maar bij tijden ook al heel verstandig en met inhoud. Een wijn die we in deze tijd wel kunnen gebruiken, ons het zetje geeft naar de volgende fase in deze lastige periode waarin eindelijk dan toch wat licht achter de horizon gloort, het zal toch nog wel weer wat langer duren dan we hopen, maar het komt een keertje goed.



Quinta do Javali Special Reserve Port

Hartverwarmend en zacht. Dat is waar we wel aan toe zijn. Wat kan daar beter voor zorgen dan een klein avondklokje Special Reserva Port van Quinta do Javali. Als de meesten van ons na negenen van overheidswege verplicht thuiszitten (niet iedereen heeft een hond) en de verwarming nog aan het werk is, is dit toch wel het best passende seizoen waarin een klein glaasje geconcentreerde zonneschijn de harten verwarmt. Niet zo krachtig en diep-fruitig als de Late Bottled Vintage Port, maar zachter, iets belegener en romiger. Vleugje caramel, rozijnen, kruiden en ook rijp fruit. Betaalbarer, maar veel minder indrukwekkend dan de dertig jaar oude Tawny, kruidiger en fruitiger dan een Moscatel uit Portugal. Een in naam bescheiden Port, maar wie hem kent weet wel beter. In feite is het een uit meerdere wijnjaren samengestelde Colheita en mag daarom niet zo heten. Dit is mooi en genuanceerd, daarnaast lekker en nog goed betaalbaar. Maakt de winter mooier.

Dit jaar een wat late start van de nieuwsbrief, eerst de gebruikelijke administratieve afwikkeling van 2020 en vervolgens het te koude weer om wijn te kunnen verzenden. Na komend weekend lijkt het verzenden weer verantwoord, hoewel de koeriers het nog steeds/alweer razend druk hebben, door de weersomstandigheden van afgelopen week hebben ze nog achterstanden weg te werken. Vertraging is dan ook niet geheel uit te sluiten.

[Domaine Albert Seltz Auxerrois 2018](#) € 10,75 / fles
[Mas de Sainte Croix Douceur du Fruit 2018](#) € 8,60 / fles
[Domaine de Cabriac Carignan 2019](#) € 8,90 / fles
[Quinta do Javali Special Reserve Port](#) € 16,50 / fles

* alle prijzen excl. verzendkosten

* achtergrondinformatie over de bovenstaande wijnen: klik op de links





P.S.:

In tijden van Corona zijn het vooral de kleine zelfstandigen die uw steun verdienen, doe uzelf een groot genoegen en bestel de lekkerste, bijzondere koffie

bij de gedreven koffiejongens van Koffiestation

Horeca was hun grootste afnemer, die is nu helemaal stilgevallen, gelukkig leveren ze ook aan particulieren, ook aan U?

Bent u liefhebber van mooie en bijzondere koffie?

In deze tijd van markt-erosie door verkoopgiganten als Amazon, Bol, etc. zijn er gelukkig ook nog kleine, niet primair door winst gedreven collega-ondernemers. Zoals de Groningse micro-branderij [Koffiestation](#). Ik schreef er [deze nieuwsbrief](#) over. In een wijnverzendoos passen wel een paar half pondjes van hun koffie tussen de flessen.

De koffie kan dan gratis* mee.

Bent u toe aan wijn en koffie? [geef uw koffiebestelling door](#) aan Koffiestation, (en meld mij dat ook even), dan regelen zij dat ik de koffie krijg en in de verzendoos kan doen.

* u betaalt wél de koffie aan Koffiestation, maar zonder verzendkosten.

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](#)
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.