

Van: "Karel Meesters" <info@goedewijn.info>
Onderwerp: Nieuw des Homs en San Gregorio
Datum: 21 oktober 2011 13:28:40 GMT+02:00
Aan: "Karel Meesters" <info@winescout.info>
📎 4 bijlagen, 180 KB [Bewaar ▼](#) [Diavoorstelling](#)

Geachte wijnliefhebber,

Tussen de buien door arriveerde deze week een vrachtauto met twee zendingen wijn: uit Frankrijk (Domaine des Homs) en Spanje (Bodega San Gregorio).

Domaine des Homs

Er zijn opvallend veel, zeer trouwe klanten voor de wijnen van deze producent. Ik snap dat heel goed, want ik vind ze ook iedere keer weer bijzonder. Altijd dat eerlijke en zuivere fruit en altijd voldoende karakter, bij Paul ook nog diepgang en verfijning, en sinds een paar jaar óók nog heel mooi wit.

Tersande rouge 2010. Was deze wijn tot nu toe gemaakt van half om half Grenache en Syrah, met ingang van 2010 is het 90% Grenache en 10% Syrah, heel anders dus. Toen ik enige tijd geleden hoorde dat Jean-Marc de Crozals de druive-verhouding had aangepast schrok ik wel even. Ben je gelukkig met de elk jaar weer lekkere en mooie rode wijn die betaalbaar is en naast souplesse ook dat spannende tikkeltje onverzettelijkheid (boers) in zijn tannines heeft, is het opeens over met dat moois. Moet het weer soepeler, ronder, voller en zachter. Alsof daar de wereld niet mee vol loopt tegenwoordig. Jammer jammer!



Tot tien tellen

Ik heb in dit vak geleerd tot tien te tellen en dat kwam ook deze keer weer goed uit. De nieuwe mélange is inderdaad zachter en ronder, sappiger en soepeler, voller en warmer. Net een luxe Côtes du Rhône, want intensiteit heeft ie, net als een fraaie hoeveelheid prachtig fruit. Ja, erg mooie wijn, en wat ie ook heeft is een vleugje eigenzinnige aardigheid en een heel klein ruigje aan het eind van de smaak, net even wat spanning, kijk, dat vind ik nu mooi: typisch Jean-Marc de Crozals: even een eigenzinnigheidje in de wijn, zo vind je ze niet in de Rhône. Mooi, echt mooi en ook heel lekker. Ik heb "mijn oude Tersande" er niet mee terug, maar deze wijn als troost: ik doe het ervoor. Nog geen zeven euro is trouwens geen geld voor zo'n officieel gecertificeerde Bio-wijn.

Over Paul 2010 zal ik kort zijn: nog mooier dan de voorgaande jaren, eleganter, complexer en even intens. Is nu al heel erg lekker (vooral vanaf dag twee na opening van de fles) maar is in feite nog te jong want er zit nog zoveel moois voor de nabije toekomst in opgesloten. Opvallend rijpe (zachte) tanninen en frisheid, ook weer mooi, mooi. Nog geen negen euro, maar ja, het wordt eentonig.



Laat ik vooral ook de Viognier 2010 noemen. Die van vorig jaar (2009) was prachtig aromatisch en elegant, fris en complex met rijkdom, exotisch wit fruit zoals perzik en abrikoos en een vleugje kruidnagel. Heerlijk, was vrij snel uitverkocht.

Dit jaar (2010) is rijker en ronder dan 2009, is ietsje minder fris, een pietsje minder mineraal, maar wat voller, rijker en krachtiger. Nog aromatischer maar even zuiver als anders. Houdt u van een expressieve, droge witte wijn die goed past bij vele kruidige en uitgesproken gerechten met vis en wit vlees: dit is de wijn voor u. Even geen crisis, maar weelde voor onder een tientje, een mens moet toch ook af en toe genieten en dat hoeft geen fortuin te kosten. Gewoon eens doen een flesje Viognier meebestellen!



Bodega San Gregorio

We hebben er weer eentje! Zo'n heerlijke, expressieve rode wijn.

Ook een Tempranillo -2010-, nu alleen niet uit 2008 maar twee jaartjes jonger. Op een heel andere wijze gemaakt: als een Viño Joven, om snel na de oogst gemakkelijk te drinken. Als je de fles open maakt en de wijn in een glas schenkt komt het jonge, zoetige (kerse)fruit je tegemoet, de smaak is lekker sappig, rond en mooi krachtig, met frisheid, een duidelijk ruig randje en een pepertje, spannend en toch gemakkelijk van stijl. Na een dag wordt hij intenser, krachtiger en die ontwikkeling zet zich nog dagenlang voort. Nu de fles al twee en een halve week open staat zijn mijn proefnotities: men is in deze wijnstreek (Calatayud) blijkbaar wel wat gewend, want deze "jonge, soepele en fruitige, gemakkelijk drinkbare" wijn is een kanjer, zeg maar een bek vol. Veel kleur, veel smaak, heel veel fruit, veel tanninen (rijp), opvallend vol en krachtig, ja het is wel weer eentje die staat. Anders (van aroma) dan zijn voorganger uit 2008, maar wel weer in de zelfde boerse en uitbundige stijl, lekker ruig, maar toch ook vol en soepel. Mooie combinatie. Zoek niet de verfijning of elegantie, daar heb ik genoeg andere wijnen voor, maar wilt u voor weinig geld (vier en een halve euro) spanning en avontuur dan is dit dé wijn op dit moment!

Aan u dus de keus: drink hem meteen "soepel, uitbundig fruitig en spannend" of na één of meer dagen: "ruiger en krachtiger". Het is maar net wat de voorkeur heeft. Leuk toch, zo'n veelzijdige (en vooral betaalbare) wijn!



Natuurlijk heb ik weer de altijd goede en lekkere Garnacha 2010 bijbesteld (nog een paar doosjes 2009 in huis), net als de soepele, licht houtgerijpte, ronde en zachte Shiraz - Merlot 2009. Beide voorzien van de bekende intensiteit en lage prijs.

Ook kocht ik wat Armantes Selección Especial 2009: veel minder krachtig en stevig dan voorgaande jaren, meer internationaal van stijl, heel veel kruidig, aards fruit, souplesse, mooi, met zelfs iets elegants, maar ik mis toch een beetje dat ruige en onstuimige, overdadige en warme van de voorgaande jaren. Een duidelijk andere interpretatie met andere kwaliteiten.

Losse flessen bestellen (tot zes tellen)

Nieuwsgierig naar die ene wijn? maar om daar nu zes van te bestellen....

Dat hoeft niet meer. De prijzen van mijn wijnen zijn afgestemd op afname per volle doos. Assorti-leveringen zijn veel bewerkelijker, nog afgezien van de facturering (meer typen wijn) moeten de flessen worden omgepakt. Bij de duurdere wijnen was dat al gebruik, maar daar hou ik per fles iets meer aan over. Ik merk dat er een groeiende behoefte aan is assorti-leveringen en omdat ik graag maatwerk lever, breid ik dat nu ook uit naar de andere wijnen. Zolang u maar in totaal meervouden van zes flessen bestelt. Dat verlaagt drempels en verhoogt meteen ook weer het plezier voor u als klant en daar zet ik me graag voor in.

[Tersande rouge 2010](#): €6,70 / fles
[Paul 2010](#): €8,90 / fles
[Le Viognier 2010](#): €9,95 / fles
[Tres Ojos Tempranillo 2010](#): €4,50 / fles
[Tres Ojos Garnacha 2010](#): €4,75 / fles
[Tres Ojos Shiraz - Merlot 2009](#): €5,25 / fles
[Armantes Selección Especial 2009](#): €8,25 / fles

achtergrondinformatie over de bovenstaande wijnen: klik op de links

Zit "uw wijn" hier niet bij?

Ga dan naar: 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.