



Beste mensen,

Dat heeft u vast ook, dat je je afvraagt waar het allemaal heen gaat, is het ene nog niet afgelopen zitten we alweer midden in wat anders. Ik heb het niet over wijn, maar om alles om ons heen. Ik zeg altijd: doe wat je kan en wees goed voor alles en iedereen in je omgeving, meer kun je niet en als iedereen dat zou doen waren we al een heel eind. Wat wel duidelijk is is dat we in volle vaart afgaan op het laatste deel van het jaar: Kerst en de jaarwisseling. Na al die sombere nattigheid eindelijk een klein beetje winter gehad, ook wel eens lekker. Kerst dus. Traditie heeft iets moois, als het maar niet verstikkend is. De Eindejaars-Overleefdoos vind ik wel eentje om in ere te houden, is wel veel werk, maar scheelt m'n klanten een hoop kopzorg. Tot nu toe zat er ieder jaar groei in, steeds meer mensen vonden het kennelijk een uitkomst. Bij mij begint de Overleefdoos (van bubbels, via droog wit, rosé en rood naar zoet) al vroeg in het jaar, ook dit jaar was dat het geval. In februari proefde ik een prachtige rode uit de Languedoc, kocht alles wat er nog was. De rode Kerstwijn, de hoofdwijn was bepaald. Gaandeweg kwam er veel voorbij, ook weer een prachtige serie van Seltz waaronder de haast legendarische Sylvaner Vieilles Vignes, nog erg gesloten, maar misschien kon die al wel met Kerst. Helaas, nog niet optimaal, dus misschien volgend jaar (als er nog genoeg van over is). Zo gedurende het jaar werd de keuze groter en kreeg de serie meer en meer gestalte. Alleen zoet wilde nog niet lukken, geen echt opmerkelijke dessertwijnen geproefd, maar gelukkig werd er eindelijk een goed nieuw Porthuis gevonden en was het zoet-probleem opgelost. Haal het receptenboek maar uit de kast, ga aan de slag met proefkoken, uitnodigingen en kijk eens of de Overleefdoos een oplossing biedt voor de rap naderende feestdagen. De prijs van de Overleefdoos is dit jaar bescheidener dan die van 2022. Het is al duur genoeg geweest het afgelopen jaar. Daarnaast toch nog even een tip voor wie van luxe, geheel uitgerijpt, klassiek en groots rood houdt: ik heb extra van de verbluffend fraaie Taurasi Riserva Braudiano ingekocht, zowel van 2011 als 2008, niet goedkoop, maar vergeleken met wat het groots uit Bourgogne, Barolo of Bordeaux moet kosten nog heel betaalbaar. Een fles met 8 personen soldaat maken als hoogtepunt van een wijnarrangement kost je de kop niet als je de besteding per persoon uitrekt. Zo vaak krijg je de kans niet op zoiets bijzonders. Daarnaast is er nog genoeg ander fraais voor een bescheidener budget naast wat de Overleefdoos te bieden heeft.

Wat zit er allemaal in en waarom

De hoofdwijn "rood" is de Cuvée Héméra 2018 van Domaine des Grecaux. Kracht, elegantie, diepte, lengte, intensiteit, verfijning, geen hout, alleen fruit en terroir. Zinderende wijn. De hoofdwijn "wit" is de Himmelsturmer 2022 (Spätburgunder Weissgekeltert) van Weingut Forster. Klein vleugje rosé, hoeft een mens zich niet voor te schamen, een witte Pinot Noir zonder dat Pinot Noir fruit, heel bijzonder. De rode "opmaat": de uitgerijpte, belegen Vadantico 2019 van Colli di Castelfranci. Aglianico in de intrigerend fraaie uitgerijpte uitvoering, geen hout, puur fruit, terroir en een ongehoorde balsamisch-kruidige complexiteit. Algemeen rood: voor van aperitief tot licht gerecht komt voor rekening van Douceur du Fruit 2020 van Mas de Sainte Croix. Eerst had ik de Carignan Vieilles Vignes van Cabriac op m'n lijstje staan, maar die wijn is eigenlijk te uitgesproken en te karaktervol voor een algemene wijn. De Douceur is bescheidener, maar in z'n ingetogenheid zo ontzettend fraai en subtiel, zo mooi kan "hoge eenvoudige" Zuidelijke Rhône zijn. Zo onderschat, misschien wel de meest perfect in z'n vel stekende wijn van dit moment. Algemeen, breed inzetbaar wit: daarin had ik ruime keuze en kwam uit bij Les Petits Faiteaux Sauvignon-Blanc 2022 van Chéreau Carré. Volle, zachte en beschaafde Sauvignon, rijker en ronder dan gebruikelijk, daarom zo lekker in deze frisse tijd van het jaar. Als bubbel kon ik niet anders dan de Cuvée Reserva 2019 van Ataíde Semedo kiezen. Zo fris en zo compleet, hier heb je geen Champagne voor nodig, deze mousserende Bairrada streeft vele met gemak voorbij. En als zoete afsluiting deze keer weer eens een Port. Niet eens de duurste, want deze "eenvoudigste" van Quinta da Prelada past als geen ander in het wensbeeld voor de Overleefdoos. Hij heet een Reserve Ruby te zijn, maar het is in feite een Fruity Tawny. Geen robijnkleur, maar Tawny-bruinig met een pietsje rood. Tawny-zacht, niet nodig of houtig, maar geconfit-rozijng fruitig. Heerlijk rond, precies intens genoeg, niet zwaar, wel zoet, niet té.

klein voorbehoud

Nog even voor alle zekerheid: dit is een zeer drukke en onvoorspelbare maand in de wijnhandel, afgaande op het aantal bestelde Overleefdozen van vorig jaar is er genoeg van de geselecteerde wijnen aanwezig. Ik kan echter niet uitsluiten dat er in de loop van komende weken één of meerdere Overleefwijnen uitverkocht raken. Ik zal u dan een passend alternatief voorstellen, daar komen we vast wel uit.

Overleefdoos met 12 flessen, speciaal samengesteld voor eerste hulp bij feestdagen.

(U mag natuurlijk ook andere wijn bestellen).

Voor alle dagen rond Kerst en Oud en Nieuw passende wijnen voor elke gelegenheid; 1 fles droge bubbels; 2 flessen droge, ronde witte, 2 complexe witte (héél licht rosé) voor bij een hoofdgerecht; 2 flessen zacht, elegant en genuanceerd rood, breed inzetbaar; 2 flessen complex, belegen, elegant en krachtig rood, 2 flessen krachtig, elegant en verfijnd rood voor bij het Kerstdiner, 1 fles fluweelzachte, geconfit-fruitige, beschaafd zoete Port (kaasplank, noten).

De Overleefdoos (12 fl)

van € 171,55



voor: € 165,00

1 fles Ataíde Semedo "Cuvée Reserva 2019", Bairrada

Het hoort er nu eenmaal bij: feest en bubbels. Zelf drink ik zelden een mousserende wijn maar als er dan eentje wordt open gemaakt moet het wel een fraaie zijn zonder de hoofdprijs te betalen. Deze keer vond ik de Cuvée Reserva van Ataíde Semedo de mooiste in zijn reeks. Prachtig zuiver, lichtvoetig en fris, echt droog en met veel precieze, minerale, licht kruidige en wit-fruitige nuances. Opwekkend wit, bruisende opmaat naar een mooi diner met goed gezelschap. Geen Champagne nodig met zo'n wijn, echt mooi! In Portugal al wereldberoemd, alleen hier nog niet.

2 flessen Chéreau-Carré "les Petits Faiteaux Sauvignon-Blanc 2022", Touraine

Van Sauvignon-Blanc moet je houden, dat uitgesproken pittige, groene of dat uitbundig wit-fruitige. Les Petits Faiteaux uit 2022 biedt een extra milde, vriendelijke en ingetogen variant van de Sauvignon. Ronder, rijper en minder sterk en pittig dan een Sauvignon

breuk een extra minuut, vaak op de en ingetogen variant van de Sauvignon. Ronder, rijper en minder strak en pittig dan een Sauvignon en minder expressief en vulps dan een Nieuw-Zeelandse. Beschaafder, ingetogener en subtieler. Ja, het is wel Sauvignon, maar eentje die niet overheerst, geen hoofdrol wil spelen, zich voegt naar de omgeving met al z'n zuivere en oprechte charmes.

[2 flessen Forster weissgekeltert Spätburgunder "Himmelsturmer 2022", Nahe](#)

Biowijn, zeldzame interpretatie van de Pinot Noir, wel het sap, niet de kleur en aroma van de schil. Nu ja, een heel klein beetje dan. Puur en fris, maar tegelijkertijd rijk en rond, eigenlijk meer de essentie, de kern van witte wijn zonder al teveel aroma's eromheen. Licht kruidig, mineraal, ietsje aards, tikje verlegen fruit en toch met een volwassen intensiteit en lengte. Prachtige en chique begeleider van mooie gerechten, droog, maar ook zeer gemakkelijk en toegankelijk. De Sylvaner Vieilles Vignes van Seltz was nog niet klaar voor deze klus, maar de Himmelsturmer is een geweldig alternatief. Ik hoop dat ik er genoeg van heb. Helaas alleen beschikbaar voor deze Overleefdoos.

[2 flessen Mas de Sainte Croix "Douceur de Fruit 2020", Rhône](#)

Bescheidenheid is ook een kwaliteit. Denk niet dat deze rode Rhône een licht niemandalletje is. Hij is ingetogen en niet opdringerig. De aroma's zijn wondermooi, deels nog jong en fruitig, deels wijs en beschaafd, genuanceerd kruidig. Prachtige combinatie van frisheid, warmte, lichtvoetigheid en toch intensiteit. Niet heel vol of krachtig, maar rond, elegant, fluwelig en met lengte. Je proeft aan alles dat deze wijn nu optimaal in vorm is, ook de concentratie vanwege oude stokken waarvan ie gemaakt is en de bijzondere melange van Grenache met onallegaagse druiverassen als Carignan en Cinsault. Geen hout, puur fruit, klimaat en bodem, zo kan Rhône ook zijn, een beetje zoals vroeger.

[2 flessen Colli di Castelfranci "Aglanico Vadantico 2019", Irpinia](#)

Wat is nu een mooie wijn als aanloop naar de Kerstwijnen of als wijn voor de tweede of derde Kerstdag? Kracht en diepte, daarnaast warmte en veel nuancerings. Moet wel een beetje voornaam zijn vind ik. De Vadantico 2019 vond ik dit jaar het beste passen, gemaakt van de wat weerbarstige Aglianico-druif. Prachtige belegen aroma's zoals alleen een Aglianico levert, kruiden, specerijen, wierook, tropisch hout, peper, maar ook fris fruit en mineralen. Tikje ongenaakbaar, maar toch ook iets rond, serieus en edel. Ook gedistingeerd en expressief, elegant en krachtig, heeft genoeg kracht om stevige gerechten te begeleiden, herbergt voor velen van u een nieuwe aromatische wereld. Een introductie tot het fraaiste wat Italië voortbrengt.

[2 flessen Domaine des Grecaux "Héméra 2018", Montpeyroux](#)

Noordelijke Rhône, gemaakt van de Syrah-druif, daar was ik wel aan toe. Helaas is die categorie haast onbetaalbaar geworden. In de Languedoc kunnen ze er ook wel wat mee, maar echt opwindende wijnen van deze druif zijn er toch nog schaars. In het bijzondere Montpeyroux, daar vond ik deze bijzonderheid. Een "moest ik wel kopen"-wijn. Mooi uitgerijpt en kan nog wat jaartjes mee. Subliem genuanceerd fruit, Syrah op z'n mooist, maar dan moet ie wel twee dagen open hebben gestaan. Zo, vlak na openen is ie ook erg fraai, maar geef je hem de tijd dan is een pauwestaart aan nuances de beloning. Sommige gerechten moet je ook van tevoren bereiden voor het beste resultaat, neem ook deze wijn mee in de voorbereidingen (te dag klein bodempje proeven en de kurk er weer op) en op dag drie uitserveren, dat is Kerst in optima forma. U zult me dankbaar zijn, dankzij dat beetje meer "gedoe".

[1 fles Quinta da Prelada "Reserve Ruby", Port](#)

Het werd weer eens Port, niet de duurste of de meest complexe, maar de meest toegankelijke. Eentje met een zalvende zachtheid in combinatie met romig geconfit fruit en een zachte kruidigheid. Gemaakt van druiven uit oude wijngaarden met een lage opbrengst en vier jaar lang gerijpt op grote oude houten vaten. Heel anders dan de standaard Ruby's die wel paars zijn, vers fruit maar meestal plat zoet zijn en geen diepte en weinig nuancerings hebben. Nee, dit is speciaal en zorgvuldig gemaakte ouderwetse Ruby. U wist vast niet dat Port zo lekker en zacht kon zijn.

Stelt u liever zelf een overleefdoos samen?

Maak uw eigen maatwerk. (mail of bel even)

(alle genoemde prijzen excl. [verzendkosten](#))
(aanbieding geldig t/m 30-12)
(zolang de voorraad strekt)



Alvast Prettige Kerstdagen gewenst!!

Karel Meesters

klik op de [links](#) voor meer informatie

Zit "uw wijn" er niet bij? kijk dan op: [degoedewijnen.html](#)
Volg de ontwikkelingen op [nieuws.html](#)

M... ..

met vriendelijke groeten,

Karel Meesters

www.goedewijn.info

tel.: 050-3123700

p.s.: heeft u wijnlieffebende 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.

Enoconsult / goedewijn.info

Grote Rozenstraat 64,
9712 TJ Groningen

U ontvangt deze nieuwsbrief omdat u zich hiervoor heeft
opgegeven
of dat u een via m'n web site wijn bij me heeft gekocht.

ik stel geen prijs meer op het ontvangen van de nieuwsbrief

