

Van: "Karel Meesters" <info@goedewijn.info>

Onderwerp: **stilte voor de storm**

Datum: 14 juni 2012 13:09:31 GMT+02:00

Aan: "Karel Meesters" <info@winescout.info>

 2 bijlagen, 55,9 KB

Bewaar ▾

Diavoorstelling

Geachte wijnliefhebber,

Altijd opzoek naar opwindende wijnen, bij "eigen" producenten, maar ook bij nieuwe, organiseren van importen: hoeveel van welke wijn en wanneer. Alles loopt door elkaar heen, vaak gaat het in golven.



*Frisse, maar "bloemige" voorzomer*

Er staat een import uit Bordeaux op stapel, Médoc om precies te zijn. Eigenlijk had ik de wijnen (want het zijn er twee) al in huis willen hebben, maar de hectiek in de Médoc wijngaard maakt het klaarzetten van de bestelling nog even niet mogelijk. Hoe raar dat ook mag klinken, ik ben daar heel blij mee. Ten eerste omdat de wijnproducent zijn prioriteiten naar mijn idee goed stelt, de kwaliteit van de wijn gaat boven de handel (was in zijn monsters overtuigend te proeven), ten tweede omdat het mij in zo'n stille periode even de gelegenheid geeft een paar wijnen naar voren te halen die recht hebben op een beetje extra aandacht omdat ze in hun categorie zo bijzonder zijn.

Laat ik beginnen met de Tres Ojos Rosado. Vorig jaar dus niet gekocht wegens een niet zo geslaagd experiment: men maakte hem zoet.

Dit jaar, 2011 gelukkig weer op het rechte pad: droog, ouderwets stevig, mooi fris, pittig en krachtig, beetje ruige rosé, niet voor doetjes dus, lekker vol, eetrosé vind ikzelf, maar er zijn ook velen die hem als apéritief heerlijk vinden. Lekker fruit, geen snoepjes, maar meer kruidig, met pit. Kost ook niet de wereld, heel veel wijn voor € 4,75!

Als u even geen zin meer heeft in oranje (rosé) dan is er ook nog rood en wit.

Voor de zonnige en warme momenten, maar ook bij Asperges (als die nog hun bed uit willen komen met dit koude weer) is de Grüner Veltliner van de eco-producent Zillinger (helaas ook met oranje etiket) een eerste keuze. Wat is dit toch lekker: uitbundig (stuivend heet dat) geurend, gistig, bloemig, wit fruit, berglucht, mineraal, kristalzuiver, ja, zo kan een Grüner Veltliner zijn, hier zijn ze beroemd om, ook die pittige smaak, mooi intens, mineraal, wat gistig, zuiver, heerlijk!! Fraai contrast met de rijke smaak van Asperges, verfrissend. Wat voller en rijker van stijl dan vorig jaar. Zoals ik al eens eerder schreef: maak een fles open en het is zomer! Daar kan geen Erwin Krol tegenop. € 8,25 per fles

Vol, warm, zacht, rijk en intens. Geconcentreerde zonneshijn, zwoel, kruidigheid, Zuid-Italië, Negroamaro, Paradiso Posta Piana, betaalbaar, € 6,90

Wat kan ik er meer van zeggen? Zo puur en zo op en top Puglia in moderne zin, men lijkt deze wijn een beetje te vergeten, maar dat is zeer onterecht. Niet alleen bij pasta's of pizza's, maar ook 's avonds zonder iets, hij is er zacht en rond genoeg voor. Dit is betaalbaar, modern en geconcentreerd Zuid-Italiaans in optima forma. Bestel nog eens van deze wijn, zowel u als de wijn bent dat meer dan waard.

Ondersneeuwen, daar is het nu niet het seizoen voor, maar het gebeurt wel een beetje met deze wijn: Domaine Saint-Jean de l'Arbousier "l'Inattendu" Mourvèdre 2010. Ja, dat krijg je met zo'n naam. Tres Ojos of Paul bekt toch een stukje gemakkelijker. Noem hem gewoon Mourvèdre dan is dat probleem opgelost. Cabernet, Merlot, Garnacha, het roept bij iedereen wel enige associatie op, maar "Mourvèdre..... nee, dat zegt me niks". Begrijpelijk, want deze druif zit zelden alleen in een fles, behalve dan in "Bandol" en dan is ie meestal krachtig, stroef, pittig en te vaak ook ruig en hard. De Proençaalse Bandol is bovendien vaak erg kostbaar en er wordt niet veel van gemaakt. In de Languedoc-Roussillon en Rhône wordt de Mourvèdre bijgevoegd bij andere druiven om meer kracht en diepte aan wijnen te geven. Toch schittert deze druif zo heel af en toe als solist. En zoëntje heb ik gevonden bij Domaine Saint-Jean de l'Arbousier.

Geen harde randen, geen zwarte kleur, geen stroefheid of rusticiteit, geen bekketrekker dus. Maar een opvallend elegante, beschaafde, complexe, ronde en zachte, evenwichtige rode wijn met warmte en een betoverende geur van rijp fruit, ceder, wierook, sandalwood en zelfs een vleugje rabarber. Geurig en expressief als een Bourgogne? warm en kruidig als een Rhône? deze wijn is moeilijk te plaatsen, dat maakt hem ook zo uniek, hij is prachtig en voor de meeste van u onverwacht van stijl, gun uzelf eens deze ervaring, niet een wijn voor iedereen, maar wel een wijn voor meer dan we denken. In omschakeling naar "eco". €

10,75



Tres Ojos Rosado 2011: € 4,75 / fles

Johannes Zillinger Grüner Veltliner \*eco\* 2011: € 8,25 / fles

Cantine Paradiso Posta Piana Negroamaro 2009: € 6,90 / fles

Mourvèdre \*eco\* 2010: € 10,75 / fles

achtergrondinformatie over de bovenstaande wijnen: klik op de links

*Zit "uw wijn" hier niet bij?*

Ga dan naar: [degoedewijnen.html](http://degoedewijnen.html)

Volg de ontwikkelingen op [nieuws.html](http://nieuws.html)

Met vriendelijke groeten,

Karel Meesters

[www.goedewijn.info](http://www.goedewijn.info)

tel.: 050-3123700

*p.s.: heeft u wijnliefbende 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.