



Beste mensen,

de Zuidlaardermarkt is geweest (derde dinsdag in oktober), het stookseizoen is begonnen. Ik stam uit de tijd dat er nog huishoudens waren waarin de kachel pas aan mocht na de Zuidlaardermarkt. In veel jaren was dat tamelijk spartaans, tegenwoordig speelt dat niet meer, we draaien gewoon aan de thermostaat als het ongerieflijk in huis is en de wereldlijke opwarming doet onderhand ook een duit in het zakje. Maar goed, hoe je er ook naar kijkt, we gaan weer de kou tegemoet, tijd voor een serie wijnen passend bij de komende periode.

#### **vier verwarmende rode**

Ik heb vier rode wijnen uitgezocht die een verwarmend karakter hebben. Uiteraard zijn er meer in het assortiment die daaraan voldoen, maar deze vier mogen wel weer eens in het (afnemende) zonnetje worden gezet. Ze komen uit uitgesproken zonnige en warme gebieden en hebben daarnaast ook nog een zeer redelijke prijs zodat ze niet een te grote aantasting vormen van de tegenwoordig zo veel besproken bestaanszekerheid. Eigenlijk had ik nog een andere rode zonnige wijn in gedachten voor deze nieuwsbrief, maar die zit op het moment nog een beetje te morren in z'n fles, ik vermoed dat ie rond december iets beter in z'n vel zal zitten. Vier wijnen dus, en omdat het in de wereld om ons heen niet echt een feest is moeten we zelf maar wat slingers ophangen: een Warmtedoos van 12 flessen met daarin de vier geselecteerde wijnen voor een feestelijke prijs.



#### **CDA Garnacha 2023, D.O. Cariñena**

Geen weggevertje van een politieke partij, geen banden voor zover ik weet met de Nederlandse politiek. Gekozen om z'n typische Garnacha-karakter met Spaanse twist. Dezelfde druif staat ook volop aangeplant in de Zuidelijke Rhône. Uitbundig fruit, rond en mild, dat zijn de hoofdkenmerken van de wijnen van de Garnacha. Deze CDA-versie heeft dat ook, maar daarnaast nog wat extra pit omdat ie afkomstig is uit hooggelegen wijngaarden (ca. 500 m boven zeeniveau). Een beetje ruigte in de tanninen, een helder type fruit en een mooie frisheid. Maar toch is het warme, zondoorstoofde karakter en het rijpe fruit overheersend, zonder dat het zwaar wordt door de 's nachts relatief koele wijngaarden. De druivestokken op leeftijd zijn verantwoordelijk voor een aantrekkelijke intensiteit. Corona De Aragon, afgekort tot CDA, de kroon op de wijnen uit deze wijngaarden, er is trouwens ook CDA wit en droge rosé.





### **Mas de Sainte Croix "Tendresse d'un Climat" 2021, A.C. Côtes du Rhône Villages Valréas**

Producent van biowijnen waar ik al jaren zaken mee doe, jonge, dynamische, maar toch bescheiden persoon. Volgde zijn vader op waardoor de kwaliteit van de wijnen nog beter werd. Geheim van Mas de Sainte Croix zit hem in de oude wijngaarden. Nog meer dan in de CDA Garnacha kom je de intensiteit, veroorzaakt door de oude stokken (en lagere opbrengst), tegen in zijn rode wijnen. Bovendien is Julien Coipel heel terughoudend wat betreft ingrepen tijdens het wijnmaken waardoor je heel puur en authentiek het karakter van de druiven en de wijngaarden tegenkomt in zijn wijnen. Warmte, zonnigheid, souplesse, maar ook genoeg karakter en vooral prachtig fruit en een balancerende frisheid en elegantie vanwege de eveneens op hoogte liggende wijngaarden. Gemaakt van 60% Grenache en 40% Syrah, geen houtrijping.



### **Mas de Sainte Croix "Passion d'une Terre" 2021, A.C. Valréas**

Van dezelfde producent, maar nu een andere samenstelling druiverassen (Grenache 75% + Mourvèdre 25%) en afkomstig uit een wijngaard met een beter terroir. Hier ook weer dat mooie fruit en die warmte, zelfs wat meer uitgesproken gestoofd en duidelijk kruidiger, balsamischer. Hiervoor is de Mourvèdre verantwoordelijk. Lastige druif, maar in een goede wijngaard en met een wijnmaker die de druif begrijpt komt ie tot eigenzinnige, complexe en verrassende wijnen. Wat meer complexiteit (beter terroir) en krachtiger, meer gevuld en warmer dan de Tendresse. Winterwijn.



### **Domaine de Cabriac Carignan Vieilles Vignes 2022, I.G.P. Pays d'Oc**

Een van de kandidaatwijnen liet weten nog niet helemaal klaar te zijn voor optimaal gebruik. Ik vroeg me toen af "hoe zou de Carignan dan zijn op dit moment". Ook afkomstig uit een warm gebied (Corbières), maar een Carignan is altijd net even iets frisser en lichtvoetiger dan een op Grenache of Mourvèdre gebaseerde wijn. Prima, zo bleek, iets minder gestoofd, maar toch heel zonnig, rond en ook verrassend rijk en gevuld. Goed wijnjaar en vooral oude stokken, ook hier weer: je proeft aan alles dat het fruit gebruikt voor deze wijn van topkwaliteit is geweest. Zeer geconcentreerd, perfect rijp en gezond. Geen afwijkende foutjes, nee alles even mooi en rijk. Pracht fruit, veel aardsheid, iets kruiden, mineralen, mooie fristoon, lengte, krachtig en toch ook elegant. Souplesse gecombineerd met iets prettig weerbarstigs, spannend en tegelijkertijd gemakkelijk te drinken, geen hout, puur fruit en wijngaard. Geen opsmuk, recht-door-zee van het beste soort. Misschien geen winterwijn, maar dan wel zeker herfstwijn. Ik definieerde onze winter altijd als de lange herfst tussen zomer en voorjaar in, maar met die klimaatopwarming zou ie best een korter kunnen gaan worden. Carignan wordt tegenwoordig door veel top producenten toegepast in hun meest luxe cuvée's, dus met hout en ander gedoe, hier heb je een pure, geheel natuurlijke versie, Carignan zoals Carignan kan zijn.

## Warmtedoos (12 flessen):

4 flessen CDA Garnacha 2023  
3 flessen Tendresse d'un Climat 2021  
3 flessen Passion d'une Terre 2021  
2 flessen Carignan Vieilles Vignes 2022

normale prijs van: € 119,90

*tijdelijk tot en met 9 november  
(en zolang de voorraad strekt)*

**€ 115,00**

### [Bestelformulier](#)

[Grandes Vinos CDA Garnacha 2023](#) € 7,75 / fles  
[Mas de Ste Croix Tendresse d'un Climat 2021](#) € 11,15 / fles  
[Mas de Ste Croix Passion d'une Terre 2021](#) € 11,85 / fles  
[Dom. de Cabriac Carignan Vieilles Vignes 2022](#) € 9,95 / 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](http://www.goedewijn.info)

tel.: 050-3123700

*p.s.: heeft u wijnlieffebbende 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.

Deze email is verstuurd aan [info@winescout.info](mailto:info@winescout.info).  
Als u geen nieuwsbrief meer wilt ontvangen, kunt u zich [hier afmelden](#).

---

Verzonden met  **la**  **posta**

---