


Karel Meesters (goedewijn.info) <info@goodewijn.info>   
Aan: "karel@winescout.info" <karel@winescout.info>  
van alles wat

11 februari 2016 15:30

8 bijlagen, 127 KB



Beste mensen,

jazeker, ik ben er nog. Als mensen als Onno Kleyn [een stukje](#) over je schrijven kom je zelf niet meer aan schrijven toe. Toegegeven het was een positief stukje over de heerlijke Montepulciano d'Abruzzo-wijnen. Ja, ze zijn inderdaad uitverkocht, had er een beste stapel van staan, was namelijk van tevoren ingeseind dat het zou gaan stormen, maar de extra zending bleek toch niet toereikend. Ben bezig met nieuwe aanvoer, maar dat zal wel ergens maart worden of misschien zelfs later. Nieuwe kandidaten proeven, nieuwe cuvée's, nieuw wijnjaar, nieuwe ronde nieuwe kansen.

Harold Hamersma noemde in de NRC bij recepten van Janneke Vreugdenhil zowel [Paul 2014](#) (16-01) als [Grüner Veltliner 2014](#) (23-01). Over deze wijnen zal ik het dus ook maar niet hebben hoewel de Paul nog royaal voorradig is.

Ik ben de lijst goedewijnen eens langsgelopen en kwam twee tegen die een beetje aan de aandacht ontsnappen plus eentje die een extra zetje verdient.



### **Tres Ojos Garnacha 2013**

Al sinds het begin van m'n eigen importen de solide rode basis van m'n assortiment, nee, niet verfijnd, niet complex en niet genuanceerd, maar een tikje onverzettelijk, met wel een mooie concentratie, stevig, vol, genoeg rond en soepel om zo te drinken. Een wijn met warm fruit, iets kruidigs, beetje aards, stevig, heeft veel karakter voor z'n categorie. Mooie mix tussen moderne souplesse en klassieke, tikje boerse intensiteit, spannend in z'n eenvoud. € 5,25, elke keer verbaas ik me dat dit voor deze prijs kan. De [Mirador Petit Verdot](#) is voller, warmer, rijker, maar dat is een eenmalige partij: op = op.

Over alle andere wijnen is wel een sappig verhaal te vertellen, maar over Tres Ojos van Bodegas San Gregorio in Calatayud eigenlijk niet. Behalve dan dat ik elk jaar in het vroege voorjaar een kort mailtje krijg van Alejandro die in z'n eentje deze ouderwetse cooperatie bestuurt, met daarin de op dat moment beschikbare wijnen met hun jaargangen vermeld. Monsters aanvragen, proeven, dubben en beslissen van welke wijn hoeveel te laten komen. O ja, de streek ligt op een hoogvlakte, kent hete zomerdagen en koude nachten, oogst vindt zo'n beetje het laatste van alle Spaanse wijngelieden plaats, soms pas in November. Dit verklaart de grote intensiteit van kleur, fruit en tikje ruige tanninen, mooie zuurgraad en volheid. Van de Garnacha zijn de meeste oude stokken aanwezig en ook dat proef je terug in deze wijn, er zit zelfs iets diepte in, kom daar maar eens om in de moderne Chilenen: soepel, sappig en slobber. Tres Ojos: een eenvoudige rode met precies genoeg ballen.



### **Vicentini Il Casale 2013**

Als er nu een wijn is die op het eerste gezicht niets gemeen heeft met de Tres Ojos Garnacha dan is het Il Casale van Vicentini wel. Nou ja, niets..... ze zijn beide een beetje aan de aandacht ontsnapt de afgelopen periode. Nog een overeenkomst is de uitdrukking van terroir die zowel Tres Ojos als Il Casale kenmerkt. Maar dan is het ook klaar met de overeenkomst want zo'n beetje al het andere is anders.

Begin met de kleur: wit inplaats van diep rood en de prijs: hogere middencategorie, klasse: luxe wijn. Neem de complexiteit en verfijning: groot en indrukwekkend. We hebben het dus over de onderkant van het assortiment (Tres Ojos) en de bovenkant in het geval van Il Casale.

Il Casale koop je niet zomaar, € 16,60 is nogal wat voor een witte wijn, bij rood schrikken we er minder van, maar voor wit is dit wel een tamelijk luxe categorie. Nog een punt van "niet aanschaf": het is maar een Soave. Weliswaar een Soave Superiore (met iets meer alcohol), maar ja, wat zegt dat nu helemaal. Precies: niets.

Waarom ik deze wijn nu al jarenlang koop naast de heerlijke en altijd fraaie Soave Terre Lunghe? Omdat ie zo ontzettend mooi is, omdat het echt een grote witte wijn is, omdat ik me lens heb gezocht in Bourgogne naar goed wit dat nog een beetje betaalbaar is maar daar niets decents kan vinden, omdat deze Il Casale een wijn naar mijn hart is: zo zuiver, zo complex en zo rijk en tegelijkertijd zo fris en zuiver, puur en genuanceerd. Met een heerlijke aardsheid, iets van noten, maar ook veel mineralen, bloemen, wit fruit, iets room, weelde en rondingen, prachtige balans, energie en subtiliteit. Nergens enig storend hout, want dat heeft deze wijn niet nodig, daardoor straalt de bodem en het wijnjaar via de Garganega druif zo schitterend in het glas, de wijnmaker heeft er niets aan veranderd, geen vanille van het hout, nee het is een wijn zoals die zijn moet, helemaal zichzelf en boeiend en complex tot de laatste druppel. Ik kenmerk hem wel eens door het een combinatie te noemen van een goede Chablis en een niet houtgerijpte Meursault. Klopt, is niet waar, mag niet, maar dat soort associaties roept hij wel bij me op. Een verademing dat een wijn zo mooi kan zijn zonder hout, zo puur en zo rijk. Wilt u van uw vooroordeel van Soave af? Gewoon deze wijn eens proeven, of een Soave van Pieropan of Anselmi (importeer ik beide niet), dan ziet u ook het licht, maar dan wel voor aanzienlijk meer euri's dan voor deze Il Casale. Kostbaar, maar welbeschouwd een koopje.



### **Amandier 2014**

Wit met een kleurtje noem ik deze wijn altijd, want dat is het. Mag wel een zetje in de rug. Gemaakt van rode druiven die stevig zijn geperst waardoor er een beetje kleur uit de schil in het druivesap is gekomen. Verder verloopt het wijnmaakproces als bij witte wijn, gekoelde gisting van het druivesap en vervolgens botteling. Geen tanninen, geen stroefheid, maar ook geen snoepjesfruit, droog, fris, pittig en zeer zuiver van stijl. Eerder kruidig en mineraal dan fruitig. Met je ogen dicht een strakke witte wijn met mooie lengte en intensiteit, kristalzuiver en mooi evenwichtig, opwekkend en verfrissend, met de ogen open komt daar nog dat fraaie beschaafde kleurtje als bonus bij. Houdt u wel van wit en niet van rosé? Deze wijn eens proberen? kost maar € 7,80, is eco bovendien en is een mooie opstap naar het overwinnen van uw rosé-angst. Kan u gedurende de rest van uw leven nog veel moois opleveren, want mooie rosé kan echt heel mooi zijn!

[Tres Ojos Garnacha 2013](#) € 5,25 / fles  
[Vicentini "Il Casale" 2013](#) € 16,60 / fles  
[Amandier 2014](#) € 7,80 / fles

achtergrondinformatie over de bovenstaande wijnen: klik op de links

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

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 wijnliebbende 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.