



Nee, het is geen kittig vermanend vloekje van oma nadat kleindochterlief, na twee keer gewaarschuwd te zijn, toch die ene bloemstengel met haar gepolsterde knuistje uit de, met grote zorg opgekweekte, plant plukt.

voller wit, bijzonder rood

Het zijn de namen van de druiven waarvan de wijnen zijn gemaakt die in deze nieuwsbrief aan u worden voorgesteld. Ja, m'n witte wijnen hebben uitbreiding gekregen. Uitbreiding uit midden Italië, om precies te zijn: de Marche. Had ik vooral veel strakke, frisse witte, nu is daar een serie ook frisse, maar vollere, ietwat rijkere wijnen aan toegevoegd. Er zit ook een bijzondere rode tussen dit mooie wit: de Lacrima di Morro d'Alba, door sommigen gekarakteriseerd als de rode Gewürztraminer. Zo ver wil ik niet gaan maar de associatie is begrijpelijk.

minder keus

Eerst maar eens het wit. Ik vind het knap lastig om echt mooi en ook nog betaalbaar wit te vinden. In rood is de keuze groter. Bijkomend is dat het bij witte wijn moeilijker is om genoeg en niet teveel te kopen, immers de meeste witte wijnen smaken jong het beste, bij rode kan een jaartje extra meestal geen kwaad. Mocht een wijn pas later "op gang komen" dan is dat bij rood minder een probleem dan bij wit. Maar ja, als je niet zoveel wit hebt verkoop je automatisch meer rood, en rond is de cirkel. Tijd om daar eens wat aan te doen.

opzoek

Het bekende proces in gang gezet: uit welk gebied heb ik ooit mooie witte wijnen geproefd die me zijn bijgebleven en die wat betreft stijl een aanvulling kunnen zijn op het huidige assortiment. Zijn er mij bekende producenten of nieuwe, die goed werken, zijn ze al in ons land vertegenwoordigd (ons land zit vol met importeurs die bijna allemaal "exclusiviteit" willen) of zijn ze nog "vrij" en hoe is het prijsniveau en vervolgens passen de wijnen me (nog). In de Elzas, Bourgogne, Piemonte en Oostenrijk zijn de prijzen tamelijk stevig, wie weet kom ik er later aan toe, maar nu is betaalbaarheid voor de aanvangswijn een voorwaarde. Ik kwam uit in de Marche, Verdicchio-land.

Marche

Hier is de markt kennelijk nog niet overvraagd en vanwege de ietwat zuidelijke ligging een potentiële bron van rijpere, vollere wijnen. Het prijsniveau was bij diverse producenten redelijk net als de animo om zaken te doen. Uiteindelijk kwam een gereputeerde producent van Verdicchio's bovendien. Het verbaasde me dat ie nog "vrij" was voor Nederland. De reden was dat ze net een nieuwe start hadden gemaakt. Ooit in de jaren tachtig als vooruitstrevende producent begonnen en na het succes overgenomen door een grotere "partij" die voornamelijk bubbels maakt en marketing centraal heeft staan. Als onderdeel van het conglomeraat kennelijk niet uit de verf gekomen (financieel?) en sinds dit jaar weer door de vroegere eigenaren losgemaakt van de bubbelboer om een zelfstandige koers te kunnen varen. De nieuwe export manager wilde wel met me in zee. Na het proeven van het assortiment bleek er genoeg moois tussen te zitten om een nieuwe start mee aan te durven. Meteen besteld en toen de wijn in het magazijn stond meteen op vakantie gegaan. Ik had het voortraject allemaal wat vlotter ingeschat, vandaar, maar goed, de wijn is er dus en dat komt heel erg goed uit met het huidige zomerse weer.



Casal Farneto "Diego" Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico 2017 **biologisch******

Lekkere volle en tegelijkertijd frisse, jeugdige droge witte wijn gemaakt van de Verdicchio-druif. Deze druif is naaste verwant van de Trebbiano di Soave en dat is te proeven, ook fris, niet heel erg uitbundig, maar voller en rijker, met iets meer rijp fruit en een vergelijkbaar klein, zoetig bittertje aan het eind. Zowel verfrissend als gemakkelijk en rond, mooi intens en heel zuiver van stijl. Het fruit is jong, fris en rijp, de kruidigheid beschaafd met enige mineraliteit. Afkomstig van een afzonderlijk deel van het domein met biologische wijngaarden. Van het andere deel komen de "gangbare" wijnen, bij gunstige weersomstandigheden worden alle wijngaarden hetzelfde (dus bio) bewerkt, alleen in jaren met veel ziekte schakelt men in de niet bio wijngaarden over op de gangbare werkwijze. Zo houdt men nog enig zicht op opbrengst in het geval van een rampjaar. Een slecht-weer verzekering dus.



Casal Farneto "Grancasale" Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore 2015

Afkomstig uit het niet bio-deel van de wijngaarden, maar wel met dezelfde zorg gemaakt. Deze wijn is gemaakt van extra laat geoogste dus extra rijpe Verdicchio-druiven. De winnaard is ook ouder. Dat ruik en proef je meteen. voller. intenser.

rijker, romiger en krachtiger dan de Diego, meer diepte en complexiteit. Daarnaast rijpt een deel van de wijn op grote houten vaten en twee jaar langer op fles waardoor hij ook een belegen diepte en nuances krijgt, vleugje rozijn, marsepijn, zoete amandel, met daaronder net als in de Diego die heerlijke intense frisheid en mineraliteit. Een wijn die nu een beetje van zijn potentieel toont, maar de komende jaren nog veel mooier wordt. Frisheid voorop, maar rijkdom en complexiteit in de knop. En had ik al zuiverheid genoemd? nou, dat natuurlijk ook, want dit type wijn bestaat bij de gratie van zuiverheid. In zo'n heldere, open stijl komt elke nuance uit, geen foutje blijft onopgemerkt. Dit is hogeschool wijnmaken (en wijngaardwerk).



Casal Farneto "Cimaio" Bianco di Marche 2015

Zeldzame wijn, alleen gemaakt in jaren dat rijpe druiven met de schimmel Botrytis Cineria worden geïnfecteerd. Deze schimmel tast de druiveschil aan en maakt die poreus, hierdoor verdampt er vocht uit de druif waardoor ie indroogt en verschrompelt. Doordat de schimmel voornamelijk leeft van het zuur in de druif en niet van de suikers neemt in de verschrompelende druiven de concentratie van suikers toe en blijft die van het zuur ongeveer gelijk. Tevens produceert de schimmel iets glycerol als bijproduct (vol, zacht mondgevoel). Van deze druiven maakt men een wijn die vol, dik, rijk, geconcentreerd en zoet is. Afhankelijk van de staat van indroging van de druiven maakt men lichtzoete tot volzoete wijnen. Cimaio wordt gemaakt van Botrytis (Verdicchio) druiven die niet heel erg verschrompeld zijn. Het is dus geen dessertwijn, daarvoor is het zoetgehalte (20 gr/liter) te gering, maar rijke gerechten met gevogelte, paddestoelen, kaas, etc. vormen de ideale compagnon. Rijpt voor de helft gedurende 6 maanden in kleine eikehouten vaten en de rest in roestvrijstalen tanks en in de fles. Hij mag geen Verdicchio heten omdat de stijl zo anders is dan van wat men onder Verdicchio verstaat, vandaar: Bianco di Marche.

Volle, romige, rijke, complexe en intense wijn met iets restzoet, heel veel rozijnige, kruidige, aardse (eekhoortjesbrood) en rijpe indrukken met een vleug kruidige vanille en een fraaie frisheid. Grote lengte in de smaak, heel veel nuances en een zeer lange afdronk. Geen Sauternes of Tokay, maar wel met een duidelijk Botrytis-karakter. Klassewijn, beperkt aantal flessen beschikbaar.



Casal Farneto "Rosae" Lacrima di Morro d'Alba 2017

Je zou misschien denken dat deze wijn uit Piemonte komt, net als Barbera d'Alba, maar dat is niet zo, het plaatsje Morro d'Alba ligt echt in het veel zuidelijker gelegen Marche. In de jaren negentig proefde ik voor het eerst een rode wijn van de Lacrima-druif. Vanaf dat moment had ik er een smaakcategorie bij voor rode wijn: lychee, wilde roos, maar ook specerij en bessen, een fascinerende combinatie die ik nog niet kende. Lastige druif voor de wijnboer en wijnmaker, maar sinds men er achter is hoe deze lastpak te behandelen heeft de hiervan gemaakte wijn een stevige reputatie opgebouwd. Toch is lang niet elke Lacrima een genoegen om te drinken. Balans, dat is nog wel eens een probleem. Niet teveel extractie, niet teveel karakter uit de druif willen halen, want de druif heeft ook een neiging tot somberheid en harde randen. Vooral prestige versies lijden daaronder, zeker als ze ook nog een houtrijping voor de kiezen krijgen. Dan ben je al dat mooie, soepele, uitbundige, frisse en expressieve rijp fruitige, bloemige in de wijn kwijt. Casal Farneto maakte in 2017 een schoolvoorbeeld. Zo kan (en moet) een Lacrima zijn: onbesuisd fruitig, expressief specerij kruidig, aantrekkelijk vol en geconcentreerd, met daaronder een heerlijk strakke frisheid en ronde tanninen met een streepje pit.

Maak kennis met deze bijzondere serie van Casal Farneto

Casal Farneto Verdicchio, Lacrima !

- 2 "Diego" Verdicchio 2017
- 2 "Rosae" Lacrima 2017
- 1 "Grancasale" Verdicchio 2015
- 1 "Cimaio" Bianco 2015

normaal: € 72,20
tijdelijk tot en met 18 augustus 2018

€ 70,00

[Casal Farneto Diego Verdicchio 2017](#) € 8,70 / fles
[Casal Farneto Grancasale Verdicchio 2015](#) € 15,30 / fles
[Casal Farneto Cimaio Bianco 2015](#) € 10,00 / fles

[Casal Farneto Cimino Bianco 2017](#) € 19,90 / fles
[Casal Farneto Rosae Lacrima 2017](#) € 9,80 / fles

* 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
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.