



Beste mensen,

in oktober 2018 introduceerde ik de wijnen van Viglione. Zeer modern gemaakte bio-wijnen uit het warme, diepe zuiden van Italië. Wijnen die zo'n beetje tot de "gemakkelijkste" uit m'n assortiment behoren. Soepel, rond, fruitig, mooie concentratie, goede balans, aangenaam zacht en ook nog relatief elegant (voor de herkomst). Even heb ik nog getwijfeld om er mee te starten, ze zijn eigenlijk net een tikje aan de moderne (lees gemakkelijke-) kant voor mijn doen. Maar de fraaie expressie van het fruit, het terroir en de vele nuances deden me toch besluiten om er aan te beginnen. De meer klassieke stijl is volop bij me vertegenwoordigd, Viglione-wijnen zijn een mooie verbreding van het aanbod.

Niet geheel vlekkeloos: zeer weinig sulfiet

toch verliep niet alles zoals gehoopt, bij de Negroamaro (2016) trad na enige tijd een lichte hergisting in sommige flessen op, een klein koolzuurprikje was het resultaat en ook een iets andere geur en smaak, bij de ene fles meer, bij de andere minder. Dit heb ik gemeld bij de producent en die meldde me dat er in het bottelproces een filter stuk was gegaan waardoor er een "besmetting" met gisten mogelijk was. Vanaf wanneer dat filter stuk was gegaan konden ze niet precies nagaan, dus ook niet welke flessen er door zouden kunnen zijn beïnvloed. Mijn klanten die met deze wijn dit probleem ondervonden zijn hiervoor door mij gecompenseerd, de producent deed hetzelfde met mijn kosten. Niet elke producent is zo open en doortastend. Bij de andere Viglione wijnen was er geen enkele klacht over dit probleem, behalve dat er sinds kort bij de Nero di Troia 2017 (zelfde jaar van botteling) wat twijfels zijn die lijken op die van de Negroamaro 2016. Men is op dit moment aan het uitzoeken of het een zelfde probleem betreft en wat de oorzaak van de klacht zou kunnen zijn. Daarom staat deze wijn even niet in deze nieuwsbrief.

Viglione werkt met zeer lage doses sulfiet. Dit is toe te juichen, maar heeft zoals hier maar weer blijkt ook z'n nadelen, bij een hogere dosering treedt dit probleem eigenlijk niet op. "Elk voordeel heft dus se nadeel" om maar weer eens Johan Cruijff te citeren.

Wel of niet doorgaan

Dat was de vraag die ik me stelde toen ik weer aan een nieuwe zending toe was, moet je stoppen omdat een wijnmaker een keertje pech heeft gehad met z'n apparatuur en daar pas achteraf weet van kreeg? Eigenlijk niet, maar het voelt toch niet prettig, je wil voor je klanten natuurlijk alleen maar het beste en niet dit soort sores met achteraf de wetenschap dat je een niet vlekkeloos product hebt verkocht. De open houding, het erkennen van het probleem en het vervolgens ook zo goed mogelijk rechtzetten, deden me besluiten om verder te gaan. Ja, natuurlijk moesten de wijnen ook weer goed genoeg zijn, en dat zijn ze. Zelfs nog iets beter dan vorige keer.

Primitivo 2018

Vaak vol en gestoofd, chocolade-achtig en haast Port-achtig, maar die van Viglione is heel erg anders. Omdat men in het koelste deel van het "Primitivoland" van Apulië zit, Goia del Colle en ook nog een modernere, elegantere stijl nastreeft, is deze Primitivo wel zondoorstoofd, maar tevens fris, elegant en genuanceerd. Lichtvoetig haast, vergeleken met wat er van deze druif elders wordt gemaakt. Mooie wijn, de 2018 is intenser dan de vorige versie, mooi zacht, prachtig fruit, goed vol ook, lekker rond, niet hard en toch ook een heel klein beetje pit. Duidelijk meer wijn, mooier dan vorig jaar, betaalbaar en ook nog bio. Zeer aanbevelen.



Negroamaro 2018

Voor mij is de Negroamaro een net iets interessantere druif dan de Primitivo, maar er zijn net zoveel mensen in het wijnvak die het precies andersom vinden. Voor mij is Negroamaro op en top Apulië. Warm, gekruid, tikje onverzettelijk, beetje ruig, klein bittertje, maar ook aantrekkelijk rond en hartelijk van stijl. Meer aards dan een Primitivo, hardere werker, meer gespierd, recht voor z'n raap, veel van alles. Viglione maakt een redelijk beschaafde, nette bio-Negroamaro, dat zal u niet verbazen, weinig ruigte, alles netjes op z'n plaats, goed afgewogen, maar toch is de kern helemaal aanwezig: dat intens kruidige, licht broeierige fruit, rozijntje, pietsje caramel, zwarte olijf, die compactheid en intensiteit, maar dan allemaal lekker rond, elegant en niet te zwaar aangezet. Geen Negroamaro die je overvalt, welopgevoed, met manieren en ergens in een hoekje toch nog een eigen willetje.



“Sellato” Primitivo 2016

Gemaakt van de betere delen van de wijngaard, van de betere druiven en voor 30% gerijpt in grote houten vaten (70% in roestvrijstaal). Zijn de voorgaande twee al mooie wijnen, bij de Sellato komt er nog een dimensie bij. Niet alleen is de intensiteit groter, maar vooral de lengte, diepte en complexiteit. Je merkt meteen het hogere kwaliteitsniveau. Completer, mooier fruit, meer nuances, meer minerale- en aardse indrukken. Opvallend elegant en uitgebalanceerd voor een wijn uit Apulië en ook vooral op fruit gebaseerd, geen chocoladetonen, geen dominante caramel-vanille indruk, mooi gepolijst en toch stevig. Afdronk is lang en intens. De wijnmaker heeft zich gelukkig ingehouden wat betreft rijping op houten vaten, maar al te vaak zie je dat dit fraaie type wijn wordt gesmoord in een overdosis eikehout, dat je naar het fruit moet zoeken. Deze Primitivo komt uit het “elegantste deel” van “Primitivoland”: Goia del Colle en dat is heel goed te proeven. Prachtwijn, niet over-ambitueus, gemaakt om op korte termijn van te genieten, blijft nog wel even goed, maar wegleggen brengt waarschijnlijk niet heel veel meer genoegen. Voor 13 euri een pracht (bio) Italiaan!



[Tenuta Viglione Primitivo 2018](#) € 8,95 / fles
[Tenuta Viglione Negroamaro 2018](#) € 10,40 / fles
[Tenuta Viglione “Sellato” Primitivo 2016](#) € 12,95 / fles

* alle prijzen excl. verzendkosten

* achtergrondinformatie over de bovenstaande wijnen: klik op de links



P.S.:

Deze liefshebbers zijn mooi en kiezen deze liefdes?

Bent u liefhebber van mooie en bijzondere koffie?

Bezoek dan eens het [Koffiestation](#). Ik schreef er [deze nieuwsbrief](#) over.
In een wijnverzendoos passen wel een paar half pondjes van de mooiste koffie.
Ik stop ze graag bij uw bestelling, de koffie kan dan gratis* mee.
Bent u toe aan wijn, bestel dan ook wat koffie bij het Koffiestation,
dan regelen zij dat ik de koffie krijg en in de verzendoos kan doen.

* u betaalt natuurlijk wél de koffie, maar geen extra verzendkosten.

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 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.