



Beste mensen,

De vorige nieuwsbrief had als thema nazomer, deze is het vervolg hierop. We gaan richting herfst, maar af en toe kan het nog zomers zijn. De wijnen in dit schrijven zijn hierop ingesteld: fris en luchtig als het nog kan en lekker zonnig en warm voor koel weer. Ja, ze zijn uiteindelijk toch gearriveerd, de wijnen van Colli di Castelfranci. Lang op gewacht, te lang om eerlijk te zijn, maar nu ze er zijn is dat snel vergeten, ik ben er heel blij mee. Mijn mooiste rosé tot nu toe, gemaakt van de Aglianico-druif, is op voorraad, en ook de eveneens nieuwe Greco di Tufo (wit). Wat een expressieve frisheid en dat uit het diepe, warme Zuiden van Italië. Fascinerend vergelijkbaar met- en ook weer verschillend van de Fiano di Avellino van dezelfde producent. Het nieuwe wijnjaar Vadantico (rood) vraagt nog iets geduld, is mooier dan die van het vorige wijnjaar, maar de zuren + tanninen en body + fruit zijn nog niet helemaal in balans. Als rode wijn heb ik dus maar een vervanger gezocht en kwam uit op de nieuwe jaargang Tendresse d'un Climat van Mas de Sainte Croix. Een Rhône Villages uit 2020. Een regendag met hagelbuien en vervolgens een mooie maaltijd met deze wijn: de herfst heeft ook mooie kanten.

wezenlijk ander type

Rosé, daar hebben de meeste mensen niet zoveel mee, jammer, want goede versies hebben hun eigen unieke kwaliteiten. Ik zet m'n andere rosé's nog eens op een rijtje na die prachtige nieuwe, gemaakt van de Aglianico. Ook heel verschillend en met interessante overeenkomsten.

Rosé is een wezenlijk ander type wijn dan wit of rood. Klinkt als een open deur, maar het is niet alleen de kleur die anders is, de vinificatie is wezenlijk anders, enkele uitzonderingen daargelaten. Rode wijnen verkrijgen hun kleur en het grootste deel van hun karakter en aroma uit de stoffen die in de gekleurde druiveschillen zitten. Het sap van de druiven is relatief neutraal van aroma en bevat geen kleurstoffen of tanninen. Bijna alle rosé wordt gemaakt van blauwe druiven, men laat de schillen maar heel kort meegisten zodat ze maar weinig kleur en andere stoffen aan de gistende massa kunnen afgeven, of men perst blauwe druiven meteen na aankomst in de wijnmakerij en laat het vrijkomende sap een gisting doormaken als een witte wijn. Bij het persen komt er toch nog wat kleur (+ de rest) in het sap en de resulterende wijn heeft maar heel weinig kleur. Bij de bereiding van witte wijn is het contact van de schillen door kneuzing, (soms inweking) en persen met het druivesap vaak intensiever en levert meer aroma's. Wit is dan ook vaak expressiever van stijl dan rosé. En ja, ervaren proevers en cursisten weten: dit is niet in alle gevallen zo, er zijn volop uitzonderingen.

ingetogen

Hoe een wijnmaker met z'n druiven omgaat om er rosé van te maken is bepalend voor het karakter, net als de druif en het terroir. De verschillen tussen rosé's zijn meestal minder groot dan die tussen rode wijnen. Eigenlijk zenden rosé's minder luidruchtig dan de met meer aroma's uitgeruste witte of rode. Je moet anders "luisteren", de volumeknop staat lager, zet je rosé's naast elkaar dan blijken er plots duidelijke verschillen te zijn, in gecombineerde proeverijen met witte en rode wijnen, gaan zulke verschillen tussen rosé's ten onder in de "herrie" van de andere wijnen.

Dat verklaart waarom velen moeite hebben met dit type wijn, het is lastig om er een karakter aan te koppelen, behalve dan weinig expressief en onbestemd. Ook de kleur zal een rol spelen, een glaasje rosé staat toch wat nuffiger dan een glas wit of gespierd donkerrood.

ontdek-avontuur

U wist het al, ik heb een missie. Verken ook eens het genegeerde gebied, dat van de rosé. Ik heb een doos (12 fl.) samengesteld met van alle droge rosé's in m'n assortiment 2 flessen. Daarnaast 2 flessen van de warmbloedige rode Tendresse d'un Climat en van de intens frisse witten Greco en Fiano elk 1. Een ontdek-avontuur waarmee u ook nog eens op alle weertypen voorbereid bent.



Colli di Castelfranci Rosié 2021

Vorig jaar proefde ik de 2020, bleek geen succes, teveel zuren, niet rijp genoeg, dat heb je met Aglianico, de zuren zijn een zegen in het zeer warme klimaat, maar als de rijpheid van de druiven niet optimaal is heb je een probleem. Niet gekocht dus. Hoe anders is de 2021. Zonder overdrijven is dit de mooiste rosé die ik tot nu toe voor goedewijn heb geïmporteerd. Ooit, een jaar of twintig geleden in een ander wijnleven, kocht ik een nog mooiere, een Bardolino Chiaretto. Nooit zo'n

mooie rosé meer tegen gekomen, kostte toen al ruim vijftien gulden, en dat was voor een rosé onbehoorlijk duur. Voor rood was dat destijds al een heel bedrag. Tegenwoordig komen top Provence-rosé's in prijs al aardig dicht in de buurt van luxe rood: zo'n twintig tot vijftig euro per fles is niet meer uitzonderlijk. Net als in Bordeaux heeft men in de Provence het bespelen van de markt onderhand aardig onder de knie gekregen, zo blijkt.

Rosé is gemaakt door de druiven bij aankomst direct te persen, vandaar de zeer lichte kleur. Prachtige rosé met pit en kracht, veel frisheid, mineralen en daarnaast ook een heerlijke ronde rijkdom, niet overdreven, maar alles mooi in het gareel, daarnaast ook, en dat is zeldzaam, heel erg fraaie, subtiele nuances van allerlei soorten wit en zacht fruit, perzik en iets abrikoos, maar als je verder ruikt kom je nog van alles meer tegen. Heeft ook iets diepgang en een grote lengte. In deze wijn klopt echt alles. Rosé is saai en oninteressant. Dat wordt vaak gedacht en helaas zijn er ook heel veel teveel rosé's die dit vooroordeel bevestigen, proef deze maar eens, dit is een heel ander verhaal. Wie durft?



Domaine Girard Garriguettes 2021

Al eerder beschreven in de nieuwsbrief, ietwat atypische droge rosé uit het koelere deel van de Zuid-Franse Languedoc omdat ie gemaakt is van de (Bordeauxse en Loire) Cabernet-Franc druif. Heeft ander fruit, is wat koeler van stijl, iets rood fruit, een vleugje caramel met wat kruidigheid en mineralen. Lekker rond en soepel, goede intensiteit, zuiver en verfrissend. Sappige droge rosé met prachtige balans, tijdelijk goedkoper door geste van de producent.



Peladi Cerasuolo 2021

Anders dan de Garriguettes, iets minder genuanceerd, wat strakker en ook iets kruidiger van stijl. Bessen en kersen spelen een rol, iets mineraals. Iets meer extractie uit de schil, dat proef je. Eerlijke, ongecompliceerde en zuivere rosé, heel Italiaans en heel Montepulciano (beetje ruig met een vriendelijke glimlach). Even gunstig geprijsd als de rode Peladi.



Armantes rosado 2021

De 2020 kocht ik niet want daarbij was iets niet helemaal gegaan zoals bedoeld, gelukkig kon ik nog 2019 bijkopen en het gat van de weggevalen 2020 overbruggen. Gelukkig is 2021 weer in het spoor. Stevige droge rosé, de krachtigste en minst fijnzinnige van de serie. Relatief veel kleur ook, warmer en een beetje neigend naar heel licht rood, wel fris, maar toch milder dan de drie voorgaande. Echte eetrosé, ongecompliceerd, lekker vol en krachtig, zelfs iets warmte en toch ook licht genoeg om voor rosé door te kunnen gaan. Past bij van alles en zonder iets ernaast, dat maakt hem zo veelzijdig, ik verkoop hem het hele jaar door, ook in de winter dus.



Colli di Castelfranci Grotte 2021

Een prachtige Greco di Tufo, gereputeerde herkomstbenaming van wijnen gemaakt van de Greco-druif, dat zal geen verrassing zijn, en afkomstig van wijngaarden met een vulkanische bodem (Tufo). Vorig jaar vond ik de Fiano van deze producent net iets mooier, nu moest ook de Greco deze kant op want 2021 is wel erg bijzonder. Strakke frisheid, gecombineerd met een intense mineraliteit en veel fris en kruidig wit fruit. Super energiek en intens, zelfs rijkheid en lengte. Niet heel verfijnd, daarvoor moet u bij de Fiano zijn, maar dit is heel erg mooi en verzorgd wit, pracht balans en kristalzuiver van stijl. Proef maar eens waarom Greco di Tufo in sommige kringen zo'n reputatie heeft, kringen die wijnen van dit kaliber weten te vinden. Niet echt goedkoop, maar elke euro volop waard.



Colli di Castelfranci Pendino 2020/21

Gemaakt van de Fiano-druif uit Avellino-wijngaarden. Ook een grote, opkomende herkomstbenaming. De wijnen van deze druif zijn totaal anders van stijl dan die van de Greco: lang niet zo expressief en pittig, minder fruitig en iets minder ziltig-mineraal. Ingetogen van aroma, subtiel en met iets notigs in de verte en vervolgens een rijke, complexe en volle smaak. Deze verrassend volle en rijke smaakindruk in vergelijking met de ingetogen neus is kenmerkend voor de Fiano. Zeer fris, levendig, genuanceerd en ook weer heel zuiver en puur van stijl. Mooie lengte en diepte, vooral subtiel en uiterst harmonieus. De beschaafde tak van de witte wijnen uit deze streek. Als de 2020 op is gaat de 2021 in de doos, het verschil is maar klein, wel steeg de prijs, maar in de ontdek-doos neem ik dat voor m'n rekening.



Mas de Sainte Croix Tendresse d'un Climat 2020

Alternatieve versie van de Vadantico, althans dat was de bedoeling: frisheid, fruit en kracht, maar ook warmte en structuur. De Tendresse is natuurlijk anders, vooral in het type fruit: meer bessen, minder kers, andere kruidigheid: meer peperig dan balsamisch, iets milder zuur, maar ook die warmte en gelaagdheid. Tikje ronder, fractie minder weerbarstig dan de Vadantico, maar net zo'n hartverwarmende wijn waarnaar je verlangt bij herfstig weer, die je toch het verdiende comfort biedt als de verwarming één of twee poetin-gradjes lager staat.

Ontdek-avontuur-doos (12 fl.)

2 flessen Rosié 2021
2 flessen Garriguettes 2021
2 flessen Cerasuolo 2021
2 flessen Rosado 2021
1 fles Grotte 2021
1 fles Pendino 2020/21
2 flessen Tendresse 2020

normaal: € 119,45

*tijdelijk tot en met 8 oktober 2022
(en zolang de voorraad strekt)*

€ 115,00

[Colli di Castelfranci Rosié 2021](#) € 12,60 / fles
[Domaine Girard Garriguettes rosé 2021](#) € 8,95 / fles
[Peladi Cerasuolo 2021](#) € 7,65 / fles
[Armantes Rosado 2021](#) € 6,25 / fles
[Colli di Castelfranci Grotte 2021](#) € 13,95 / fles
[Colli di Castelfranci Pendino 2020/21](#) € 12,90/13,95 / fles
[Mas de Sainte Croix Tendresse d'un Climat 2020](#) € 10,75 / 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
tel.: 050-3123700

p.s.: heeft u wijnlieffebende 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.