



ARMANTES



Beste Mensen,

Misschien is het nog iets te vroeg voor witte wijn, zit de global warming vooral in m'n hoofd en niet in het huidige weer. Hebt u dat ook dat je wit associeert met mooi weer? Denk je vrij te zijn van stereotypen, denk je er toch nog in. Positief is in elk geval dat het me opvalt, dus er is nog hoop.

#### wit, rosé, maar zeker ook rood

Was Vicentini vorige keer aan de beurt, nu had ik Bodega San Gregorio, producent van Armantes in m'n hoofd. Vooral wit en rosé, maar met dit koele weer gaan m'n gedachten ook steeds naar rood. Tres Ojos-rood eveneens van San Gregorio, maar ook rood van Cabriac (Corbières), Paradiso (Apulië) en ik kan het echt niet laten .... van Virgen de Belén (Almansa).

#### Armantes / Tres Ojos

Elk jaar krijg ik weer trouw van cooperatie-directeur/duizendpoot Alejandro de melding dat de blanco en rosado weer in de fles zitten. Elk jaar proef ik de toegestuurde monsters en sta weer versteld van de consistentie en de kwaliteit van de wijnen. Elk jaar bestel ik trouw een zending voor vele trouwe afnemers van deze wijnen. Hebben ze diepgang, complexiteit en veel nuanceringen? Nee, hoewel de rode Garnacha je toch nog net met een glimpje klasse verwent. Eerlijke wijnen, recht-door-zee, tikje boers, maar technisch heel goed, mooie concentratie, krachtig, zuiver, mooi fruit, pracht balans. De perfecte "instapwijnen" die genoeg karakter hebben en niet snel vervelen. Genoeg spanning en eigenheid met daarnaast voldoende toegankelijkheid. Dat kom je niet veel tegen, zeker niet in de prijsklasse rond de vijf euro. De luxere wijnen van San Gregorio zijn met evenveel zorg gemaakt, maar bieden voor hun hogere prijs weinig extra, voor mij missen ze dat spontane, pure, dat lekkere fruit, ja, ze zijn serieuzer, hebben iets meer concentratie, maar missen de "glimlach" en verfijning die je voor de hogere prijs mag verwachten. Ik kom elk jaar weer uit op de basis, en die is heel solide.



**Armantes Blanco 2014:** Mooi strakdroog, pittig, krachtig, fris fruit, gistig, licht kruidig.



**Armantes Rosado 2014:** vrij vol, krachtig, droog, fris, rond, licht-fruitig, iets kruidig.



**Tres Ojos Garnacha 2013:** krachtig, pittig, veel rood en zwart fruit, ook soepel en rond.

#### Cabriac

De producent waarvan ik het meest verkoop. Recept is simpel: karaktervolle wijnen, goede kwaliteit en uiterst redelijke prijzen. Beetje klassiek Frans in de juiste zin. Mooi fruit, tikje aards, zacht en rond, maar niet zwaar. Ik hou er wel van, dat als je met een wijn kennismaakt je meteen weet waar die het over heeft: de streek, de druiven, het wijnjaar. Nu haal ik dat er natuurlijk niet allemaal afzonderlijk uit, maar je proeft wel dat al deze factoren centraal staan. Ze beïnvloeden elkaar elk jaar weer ietsje anders, eigenlijk is het een black box, maar wat er uit het glas naar je toekomt is heel herkenbaar. Nee, meneer en mevrouw de Cibeins van Château de Cabriac laten de streek en de druiven nog uitgebreid aan het woord. De vatenmaker of de gistleverancier voeren niet de boventoon. Wijnen worden daar zo inwisselbaar van, hoe mooi en goed ze ook zijn, eigenlijk is het saaiheid troef. Net een gefotoshopt fotomodel, geen spatje, rimpeltje of streepje meer te zien, popperig, leuk en "pleasing to the eye", maar te zoet, glad en voorspelbaar. Geeft het leven geen reliëf, de ziel is er uit gemarketeerd.

Cabriac, natuurlijk houden ze rekening met hun klanten, dat proef je vooral in hun aanvangs/instap-wijnen. Die zijn natuurlijk soepel en zacht, maar bieden niet alleen maar laagdrempeligheid, maar ook eigenheid en nuanceringen. De Vermentino is hiervan een mooi voorbeeld, heel eigen en toch door veel van mijn klanten hoog gewaardeerd, zou het ondanks of juist dankzij het bittertje zijn? Waar ik op dit moment erg van onder de indruk ben is de 2011 Prieuré de Saint Martin. Een middenklasse rode Corbières, houtgerijpt, maar zo mooi aards-fruitig, zo kenmerkend Zuid-Frans op z'n best, echt een geweldige wijn, krachtig en rijk, diep en complex, al dit fraais komt uit de druiven, de wijngaard en het weer, het hout is slechts ondersteuning, geeft extra complexiteit, vormt een passende lijst om het kunstwerk waardoor het nog mooier uitkomt. Zo af en toe is er iets héél bijzonders tussen het bijzonders, dit is er weer eentje!



**Domaine de Cabriac Vermentino 2014:** vrij vol, krachtig, fris, rijk, bittertje, pittig, kruidig, iets fruit.



**Château de Cabriac "Prieuré de St. Martin 2011:** vol, krachtig, intens, warm, complex, fruit, kruiden, diepgang, lengte.

### Paradiso / Belmanteello

Ja, ook van deze producent ben ik fan. Zuid-Italië heeft een wisselende reputatie, zeg nu eens eerlijk: u denkt toch ook aan alcohol, zwaar, gestoofd en kruidig, veel caramel, kruiden en rozijnen? Oxidatief en vermoeiend en zoetig? En niet ten onrechte, want nog heel vaak klopt dit ook, is uw ervaring getekend door deze karakteristieken. Maar net zoals niet alle Bordeaux vergeven zijn van teveel en te luxe eikehout, zo zijn er ook Zuid-Italianen die naast hun warmbloedigheid nog volop elegantie, verfijning, fruit en zelfs frisheid bieden. In het najaar had ik een speciale actie met de Belmantellowijnen. Ze vlogen de deur uit, de stoere Secondopasso en de edele Furfane. De Secondopasso viel bij zowel u als de wijnjournalisten in goede aarde, de Furfane ook, maar kreeg net niet de waardering die hij verdient. De Furfane had de pech in een "dipje" te zitten. Hebben wij ook wel eens, gaat meestal weer over. Nu, bij de Furfane is dat nu ook gebeurd, hij is er sterker, rijper en dieper uit terug gekomen. Niets menselijk is sommige wijnen vreemd. De Furfane is mijn favoriete wijn van Paradiso, ik proef er altijd iets edels in, land-adel, niet bekakt en nuffig, maar beschaafd en degelijk, niet teveel toeters en bellen, maar alles in royale mate, beheerst en afgewogen op z'n plaats. Mooi soepel, zacht, maar ook met identiteit, pracht kruiden, iets van olijven, fruit, diepte, warme aarde en ook lengte, frisheid, elegantie en een begin van zwierigheid. Ik geef hem hierbij een tweede kans, één van mijn dierbaarste "kindjes" verdient het. Voor nog geen tien euro, onvoorstelbaar!



**Belmanteello "Furfane" 2012:** vrij vol, zacht, warm, edel, complex, elegant, kruidig, genuanceerd, beschaafd

### Mirador

Hier kan ik heel kort over zijn (ja het kan ècht!): ik verkocht er zo snel zoveel van dat ik meteen een tweede zending heb laten komen, gelukkig hadden ze nog wat, maar nu is het echt op in Spanje. Bestel gewoon eens een paar flessen of een doosje extra met de andere wijnen mee: voor vijf en een halve euro per fles een prachtige, ronde Petit Verdot? Ja, inderdaad, net als de Furfane, overoerbaar!



**Mirador Petit Verdot 2010:** Vol, rijk, krachtig, aards, kruidig, rijp, donker-fruitig



[Armantes Blanco 2014](#) € 5,25 / fles

[Armantes Rosado 2014](#) € 5,25 / fles

[Tres Ojos Garnacha 2013](#) € 5,25 / fles

[Cabriac Vermentino 2014](#) € 7,45 / fles

[Cabriac Prieuré de St. Martin 2011](#) € 12,45 / fles

[Mirador Petit Verdot 2010](#) € 5,50 / fles

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](#)  
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.