

Van: "Karel Meesters" <info@goedewijn.info>
Onderwerp: wit, rosé en een beetje rood
Datum: 11 mei 2011 19:20:02 GMT+02:00
Aan: "karel meesters" <karel@enoconsult.nl>
📎 5 bijlagen, 51,9 KB [Bewaar](#) [Diavoorstelling](#)

Geachte wijnliefhebber,

Tsjonge, wat was het zonnig en vooral droog de afgelopen tijd. En de zomer moet nog beginnen. Hopen dat we wat meer neerslag krijgen, het liefst natuurlijk gedurende de nacht. De temperatuur was meestal wél dik in orde.

Bij zulke omstandigheden past vooral wit en rosé en daar heb ik weer veel moois van in huis.

Wit

In wit kon ik eigenlijk geen geschikte zomerwijn vinden rond de zes euro, ja, wel aardige en nette, maar daarvan zijn er al zoveel, nee, wijnen die iets bijzonders hebben, net wat meer bieden dan standaard, die kwam ik niet tegen in deze prijscategorie.

In volgorde van prijs heb je na de € 4,50 van de Tres Ojos blanco de Soave "Terre Lunghe" (€ 7,30) en de helaas duurder geworden nieuwe jaargang eco Grüner Veltliner van Zillinger (€ 7,95). Ik heb dit 'gat' verkleind door de Soave deze zomer in prijs te verlagen tot slechts € 6,90.

U heeft nu keuze uit een frisse, pittige en uitbundig fruitige en bloemige "Tres Ojos Blanco" 2010, de rijke, romige en zachte, maar ook tintelfrisse en licht kruidige, minerale Soave van Vicentini "Terre Lunghe" 2009 en de strakdroge, heel pittige en peperig-kruidige, kristalzuivere eco "Grüner Veltliner" 2010 van Zillinger.



Daarnaast zijn er natuurlijk nog de luxere wijnen, maar deze drie vormen de prachtige basis. Met name de Terre Lunghe is nu na een jaartje rijpen werkelijk prachtig en indrukwekkend rijk voor een Soave. Voor onder de zeven euro een uitzonderlijk goede koop. Zeer aanbevolen dus!

Rosé

Maar ja, wat is zomer zonder droge rosé. Niet veel naar mijn idee, dus heb ik er momenteel drie. Helaas had men de Tres Ojos op verzoek van een grote Amerikaanse importeur tot limonade gemaakt. Daar zal ik u niet mee belasten. Na veel speurwerk kreeg ik een buitenbeentje onder de droge Zuid-Franse rosé's in de neus. Eentje van Vignobles Sarrail, gemaakt van de Cabernet Franc. Ik kan me vergissen, maar volgens mij is dit de enige uit Zuid-Frankrijk die van deze druif wordt gemaakt.

Deze blauwe druif heeft als thuisbasis Saint-Emilion, Pomerol en Bergerac, maar is ook te vinden in de Loire onder de Appellations Chinon, Bourgueil, Saumur-Champigny en Touraine. Hij rijpt vroeger dan zijn strengere neef Cabernet Sauvignon en is milder en aards-fruitiger van stijl. Meestal wordt hij als blend verwerkt samen met de Merlot en / of zijn strenge familielid.

Vignobles Sarrail heeft wijngaarden bij de stad Carcassonne, het klimaat is hier iets koeler dan in de andere wijnstreken van de Midi, maar is wel warmer dan bijvoorbeeld in Bergerac en Bordeaux. Vooral de "koelere" druiven doen het goed in Sarrail's wijngaarden en de Cabernet Franc is daar een van.

Ik vind de zeer betaalbare Cabernet Franc-rosé (€ 5,90) van Sarrail erg fraai: heerlijk fris, droog, prachtig fruitig en een beetje aards, lekker soepel en beslist niet zwaar. Heerlijke zomerwijn voor weinig geld!



De droge (eco) rosé La Tersande 2009 (€ 6,60) van Domaine des Homs is ook mooi, maar heel anders, veel ronder en rijker, minder fris, prachtig geconfijt-fruitig. Ik heb er niet veel meer van.

De droge, eveneens eco rosé van Zillinger 2010 (€ 7,95) is heel bijzonder dit jaar. Vorig jaar kocht ik hem niet omdat ik hem wat vlak vond, dit jaar ben ik er zeer over te spreken: droog, heel fris met veel subtiele en complexe fruit nuances, mineralen en een vleugje kruidigheid, mooie diepte en zelfs enige lengte. Waarom is deze wijn dit jaar nu zo fraai? 2010 was toch een moeilijk jaar met heel kleine opbrengsten en een vaak moeizame rijpheid? Juist dáárdoor is deze rosé zo fraai geworden. In 2010 oogstte men bij Zillinger slechts de helft van normaal, bij rood oogstte men slechts 15%, ja u leest het goed 15% van wat men in normale jaren binnen haalt. Echt dramatisch dus. Veel druiven die anders tot rode wijn worden, ook van de mooiere wijngaarden, zijn nu tot rosé verwerkt. St Laurent, Cabernet Sauvignon en Regent gingen in de 2010 rosé, normaal gebruikt men hoofdzakelijk de Zweigelt. Het gevolg: extra diepte en complexiteit. "Elk nadeel hep se voordeel" zullen we maar zeggen.



De andere wijnen van Zillinger komen een volgende keer uitgebreider aan bod.

Rood

En nu nog een beetje rood: De Cabernet Franc rouge 2010 van Vignobles Sarraïl (€ 5,90) is net als de rosé nieuw in het assortiment, het is een werkelijk fluweelzachte rode wijn zonder een spoortje tannine. Hij heeft prachtig helder en een beetje aards fruit, bezit de frisheid, elegantie en het lekkere fruit van een goede Bergerac en de souplesse van een Zuid-Franse wijn. Heerlijke wijn met dat aantrekkelijke kruidig-fruitige, ietwat aardse aroma dat zo kenmerkend is voor de Cabernet Franc. Een kleine Chinon misschien, maar dan iets minder fris en subtiel.



Zoekt u iets meer kracht, wat meer vulling, maar moet het toch nog steeds soepel zijn en fruitig, dan is de "Le Rouge et le Noir" Merlot 2009 (€ 5,55) van Domaine de Parazols een goede kandidaat. Een tikkeltje steviger, warmer en meer gevuld dan de Cabernet Franc, maar toch nog frisser en minder zwaar dan de meeste Midi-wijnen.



Een erg lang verhaal deze keer, maar ja, soms is er gewoon veel om te vertellen over de wijnen en dan doe ik dat toch maar, weet u tenminste wat u proeft en waarom die wijnen zijn als zoals ze zijn.

WIT

[Tres Ojos Blanco 2010](#): €4,50 / fles
[Terre Langhe Soave 2009](#): €6,90 / fles (normaal € 7,30)
[Zillinger Grüner Veltliner 2010](#): €7,95 / fles

ROSE

[Sarrail Cabernet Franc rosé 2010](#): €5,90 / fles

[la Tersande rosé 2009](#): €6,60 / fles

[Zillinger rosé 2010](#): €7,95 / fles

ROOD

[Sarrail Cabernet Franc rouge 2010](#): €5,90 / fles

[Le Rouge et Le Noir Merlot 2009](#): €5,55 / fles

achtergrondinformatie over de bovenstaande wijnen: klik op de links

Zit "uw wijn" hier niet bij?

Ga dan naar: [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.