



Beste mensen,

je hebt jaren waarin alles zich gladjes laat plannen en het loopt zoals je gedacht had. Er zijn ook jaren waarin dat niet het geval is. 2024 is er zoëntje. Heeft ook wel wat, dat improviseren en schuiven. Eigenlijk hoeft niemand daar wat van te merken, maar omdat ik u altijd graag meeneem in m'n wijnbestaan doe ik daar toch maar verslag van. Ik heb een prachtig lijstje witte wijnen en frisse rode klaarliggen voor als de zomer zich aandient. Met af en toe de kachel aan is dat natuurlijk niet een gepast onderwerp. Bovendien zitten er wat nieuwe wijnen in de pijplijn die ik het liefst eerst aan u voor stel. Deze zijn al enige tijd geleden uitgezocht en vervolgens besteld bij de producenten. Zo staat er een serie nieuwe Portugezen uit Sétubal in de startblokken, vervangers van de Saramago wijnen als Risco en Colheita. Al weer even geleden besteld, lange tijd geen reactie, maar eindelijk terug van een reis naar Chili gaf de producent aan dat de etiketten voor de rode Reserva nog moesten worden gedrukt en op de flessen geplakt. Nee, dat werd niet eerder dan ergens eind juni en dan het transport nog. Kan gebeuren, gelukkig was er nog een nieuwe wijn die wél snel geleverd kon worden: een zeer betaalbare, prachtige rode Bordeaux (ja, u leest het goed: wééér een rode Bordeaux). Goed alternatief gezien het te koude weer, maar ook die zending schoot niet op. In ieder geval een week of misschien wel twee vertraging voor de nieuwsbrief.

Dat zinde me niet, de oplossing diende zich aan, door de vertraging gloort er in de verte iets van een geleidelijke weersverbetering. Laten we die dan maar aangrijpen als aanleiding voor de zomersewijnen-nieuwsbrief. Dat is dus het onderwerp van dit schrijven. Met deze wijnen kan het weer het niet maken veel te koud en nat te blijven, "geluk moet je afdwingen" heb ik wel eens gehoord in een zeer deskundig en diepgaand commentaar rond een sportwedstrijd. Laten we dat maar eens gaan doen, kijken hoever we komen met "mooi weer afdwingen".

### **dit twaalfstal: zeer sterke basisopstelling**

Eind vorig jaar een zending wijn laten komen uit Zuid-Italië, zowel Taurasi's als twee witte wijnen en een rosé (Colli di Castelfranci). Net als rood hebben de twee witte altijd iets tijd in de fles nodig om optimaal in vorm te geraken. Dat is nu het geval, het zijn niet de goedkoopste wijnen, laat ik maar eerlijk zeggen dat ik getwijfeld heb om ze nog te kopen na de prijsverhogingen, maar ze zijn toch zo fraai en bijzonder dat ze hun geld meer dan waard zijn. Ook de Weissburgunder van Forster (nieuw wijnjaar) verdient aandacht, net als de twee zomerse rode in de schrijven: de Pinot Noir van Domaine Girard en de onvolprezen Peladi Montepulciano, Licht gekoeld zijn dit pracht zomerwijnen. Ik stelde van deze vijf wijnen een speciale **Zomerdoos** met 12 zomerse flessen samen, met deze basisopstelling is het weer gewaarschuwd.



### **Colli di Castelfranci Pendino Fiano di Avellino 2022**

Ik verbaas me altijd over het prijsniveau van goede witte wijnen uit Campania zeker verveelen

en verbaas me altijd over het prijziveau van goede witte wijnen uit Campania, zeker vergeleken met die uit Zuid-Frankrijk. Als je dan een goede Fiano di Avellino of Greco di Tufo open maakt weet je opeens weer waarom dat zo is. Kracht, intense frisheid, zuiverheid, nuances, pit en lengte. Het zit er allemaal in. De betere Fiano's zijn bedrieglijk ingetogen van geur, maar loepzuiver en subtiel, berglucht, daar doet het me het meest aan denken, geen springerig, opdringerig fruit, maar een indrukwekkende ingetogenheid, boordevol de meest subtiële nuances. En als je dan een eerste slok neemt begint het vuurwerk, ineens knettert het van minerale, frisse en ook rijke, licht weelderige nuances. Klein beetje kruiden, kalk, rook, nootje, room. Alles compact bij elkaar gehouden door een krachtige frisheid, ingebed in een ronde zachtheid. Allemaal zo mooi in balans en zo subtiel. Geen aromatische roeptoeter, maar een bescheiden en beschaafde persoonlijkheid met diepgang. Groot in subtiliteit en ingetogenheid. Duidelijk familie van de Greco di Tufo, maar dan wel de onderwezen, beschaafde, rustige neef. De Greco is spontaner, jovialer, extravert en uitbundiger in alles, maar mist de mysterieuze subtiële diepgang van de Avellino.



### **Colli di Castelfranci Grotte Greco di Tufo 2022**

Zo vergelijkbaar en tegelijkertijd zo verschillend van karakter. Meer geur, meer kruiden, wat meer fruit, iets meer pit, wat meer noten en zelfs iets rokerigs in de verte. De smaak is even fris, maar heeft meer pit, is kruidiger. Mist de fluwelen rondingen en subtiliteit, is strakker, duidelijk ietsje ziltig en heeft een aangenaam, kenmerkend bittertje. Vraag je iemand uit welk type streek deze wijn vandaan komt dan zal het zeer warme Zuid-Italië niet als eerste genoemd worden, eerder een veel koeler gebied zoals Bourgogne of Bordeaux. Het zijn deze eigenzinnige, lokale druiven in combinatie met de streek en de bodems (vulkanisch niet ver van Napels / de Vesuvius) die dit type unieke frisse wijnen voortbrengen. Grotte is de meest "vulkanische wijn" van dit tweetal.



### **Bioweingut Forster Weissburgunder Trocken 2023**

Al jaren in het assortiment, al jaren mooi en betaalbaar Een vaste waarde zogezegd. Zomers, maar ook gedurende de andere seizoenen van het jaar doet deze Pinot Blanc uit de Nahe het goed. Precies genoeg frisheid, rondingen, fruit, lengte en nuances. Niet ingewikkeld, maar ook niet vlak of saai, gewoon goed en altijd mooi en verzorgd van kwaliteit. Dat is ook een bijzonderheid: consistentie door de jaren heen, balans, zuiverheid. Er kan zoveel misgaan in een droge witte wijn, niks om fouten achter te verbergen, geen tannine, zoet of bergen fruit, nee, een vrijwel leeg canvas waarop in een paar lijnen een subtiel karakter wordt neergezet, alles zie je, krijg je mee, proef je, het kleinste foutje. Geen wonder dat ie zo ontzettend goed loopt, is m'n best verkopende witte en als het al jaren zo goed gaat loop je het gevaar te denken dat dat normaal is die constante, vlekkeloze kwaliteit, maar in wezen is dat nu juist heel bijzonder. Vandaar maar eens deze wijn de eer doen toekomen die ie verdient: een dominante rol (3 flessen) in de zomerdoos.



### **Domaine Girard Pinot Noir 2023**

Wat is Zuid-Frankrijk toch een fantastische bron van mooie en betaalbare wijnen. In stijl variërend van warm, gestoofd, rijk en vol tot en met subtiel, fris en elegant. Van eenvoudig en soepel tot en met serieus en ongekend complex en diep. De wijngaarden van Domaine Girard liggen in het koelste deel van de Languedoc, het deel dat meer onder Atlantische invloed staat. In de buurt van Carcassonne, hoger in de heuvels, bij Limoux, daar heb je een klimaat en bodems, die meer lijken op Bourgogne en Bordeaux dan wat je eigenlijk zou verwachten: de Zuidelijke Rhône. Chardonnay, Pinot Noir, Cabernet Franc, Chenin-Blanc en Merlot behoren tot het druivenpalet van domaine Girard. Het meest zomers-rood vind ik de gewone, standaard Pinot Noir van hem, geen houtrijping, gewoon puur en alleen op fruit en elegantie gemaakt, passend bij de druif, verbleef alleen in roestvrijstaal. Weinig tannine, wel genoeg frisheid, maar niet zuur of stroef, mooi beschaafd fruit van het puurste Pinot-soort, dus een tikje aards en kruidig naast het rijpe en frisse kersefruit. Pietsje rook, iets mineraals, van alles wat, energiek en vooral niet zwaar, elegant, maar wel met genoeg concentratie en intensiteit. In de zomer iets koel schenken maakt hem wat lichter en pittiger. Omdat je in de zomerse warmte niet alleen maar rosé of wit wil drinken.



### **La Quercia Peladi Montepulciano d'Abruzzo 2022**

Net als de Forster Weissburgunder ook al jarenlang een vaste waarde in het assortiment. Jammer van de recente prijsverhogingen, maar ondanks dat nog steeds zeer de moeite waard. Het blijkt maar weer dat we jarenlang eigenlijk te goedkoop van iets heel moois en lekkers hebben genoten. Met de kleine oogsten van de afgelopen jaren nam de concentratie in Peladi wel iets toe, hij is dus wat gegroeid. Gelukkig kan genieten nog steeds. Peladi is een wijn voor alle jaargetijden, maar net als bij de Pinot Noir van Girard doet hij het lichtgekoeld ook erg goed, laat ie zich van een lichtere kant zien, krijgt hij iets meer pit en frisheid en dat is wel heel lekker bij zomerse omstandigheden. Vandaar ook in de zomerdoos, vanwege zijn langjarige verdienste eveneens met 3 flessen vertegenwoordigd.

## **Zomerdoos** (12 flessen):

- 2 flessen Pendino 2022
- 2 flessen Grotte 2022
- 3 flessen Weissburgunder 2023
- 2 flessen Pinot Noir 2023
- 3 flessen Peladi 2022

normale prijs van: € 144,40

*tijdelijk tot en met 6 juli  
(en zolang de voorraad strekt)*

**€ 140,00**

[\*\*Bestelformulier\*\*](#)

[Colli di Castelfranci Pendino Fiano di Avellino 2022](#) € 15,30 / fles  
[Colli di Castelfranci Grotte Greco di Tufo 2022](#) € 15,30 / fles  
[Bioweingut Forster Weissburgunder Trocken 2023](#) € 9,85 / fles  
[Domaine Girard Pinot Noir 2023](#) € 12,50 / fles  
[La Quercia Pelladi Montepulciano d'Abruzzo 2022](#) € 9,55 / 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](http://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.

Deze email is verstuurd aan [karel@enoconsult.nl](mailto:karel@enoconsult.nl).  
Als u geen nieuwsbrief meer wilt ontvangen, kunt u zich [hier afmelden](#).