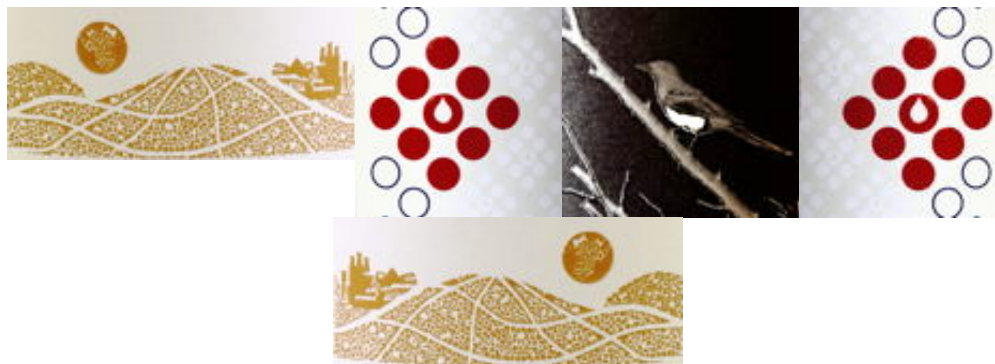


Van: **Karel Meesters (goedewijn.info)** info@goedewijn.info  
Onderwerp: Italië op z'n best  
Datum: 17 juni 2023 om 17:26  
Aan: karel@winescout.info

KM



Beste mensen,

Wat moet je nog aan je assortiment toevoegen, veel uitgebreider moet het toch niet worden en de meeste producenten wil je ook niet inruilen voor een andere. Ja, soms stopt de aanvoer van een producent, omdat de wijnen niet meer zo waren als eerst of omdat de producent andere (vaak grotere) plannen heeft of omdat een andere importeur zich breed maakt en exclusiviteit opeist. Het is allemaal al eens gebeurd en telkens kwam er weer wat anders voor in de plaats. Het biedt ook weer nieuwe kansen en variëteit. Reuring zullen we maar zeggen. Inderdaad ben ik zoekende naar vervangers voor de Tres Ojos en Armantes wijnen en naar een nieuwe producent van Dourowijnen en Port. Maar daarover gaat deze nieuwsbrief niet. Het thema is deze keer echte aanvulling/uitbreiding.

#### **op naar Düsseldorf**

Met een kort lijstje en enige voorbereiding togen we (m'n vaste chauffeur, magazijnmeester etc. etc. en ik) ergens in maart naar Düsseldorf (Prowein) om de dreigende gaten in het assortiment op te vullen en uiteraard vaste leveranciers te ontmoeten. Ik hou niet zo van beurzen, te druk en teveel ruis, maar toch is naast het ontmoeten van hartverwarmende mensen, het vrij struinen een prettige activiteit. Soms kom je met bijna niks thuis, soms met een hele stapel veelbelovende informatie van tal van producenten.

#### **grootste variëteit**

Italië is misschien wel het meest opwindende wijnland, doe ik natuurlijk Portugal en anderen vreselijk tekort, maar Italië is toch wel de bron van de grootste variëteit aan wijnstijlen. Waaronder vele unieke. En daar had ik wel weer eens zin in, gewoon omdat het kan en zo leuk is. Lacrima di Morro d'Alba, pardon? zult u denken, net zo'n mooie naam als Pacherenc du Vic-Bilh (Frankrijk, voorland Pyreneeën). Ja de naam is al prachtig en eigenzinnig, de wijn ook. Koers gezet naar de hal waar producenten uit de Marche stonden, want daar wordt ie namelijk gemaakt.

#### **rustig Marche**

Opvallend bescheiden vertegenwoordiging vergeleken met die van Toscana. Dat is al een goed teken, iedereen loopt naar "Toscana", richting grote namen de drukte in, het land van glans, schaarste, hoge prijzen, strakke pakken, gelikte marketing, wijn/gastronomie/accomodation. Allemaal mooi, maar doe mij de stands maar waar de wijn nog centraal staat en niet de rendementen op de investeringen. Boerenwijnen, geen luxe eikenmelanges.

#### **grijze tanden**

Heb er een paar geproefd (Lacrima), je krijgt er grijze tanden van en ook geregeld een gelooid mond-interieur, maar er was ééntje bij die heerlijk rond en vol, intens, uitbundig rijk en wulpsig fruitig was met een precies gedosseerd ruigje om het geheel spannend te maken. Ik wist het meteen, dit is weer zo'n wijn die je achtervolgt, ondanks alle mitsen en maren je toch weet te (ver)leiden naar aankoop, zelfs als daarvoor nog een andere wijn nodig is om tot de noodzakelijke fleshoeveelheid te komen voor een verantwoorde import.

#### **Sangiovese, geen Verdicchio**

De Lacrima-man maakt ook Verdicchio, ook leuk om er weer eens bij te hebben, maar dat wit haalde het niet bij de diep gekleurde rode. Gelukkig vond ik in de buurt een welwillende collega wijnmaker die met zijn eenvoudige, maar sublieme Sangiovese de transportpallet wilde ophogen tot een aanvaardbare hoeveelheid. En dan heb je opeens twee heel erg kenmerkende wijnen van de allerbeste kwaliteit in de betaalbare categorie uit het opwindende Italië in je assortiment erbij.

#### **vertrouwd wit en rosé**

Mooie gelegenheid om in plaats van een nieuwe Verdicchio het sublieme Italiaanse wit en rosé uit m'n assortiment nog eens naar voren te halen. Italië op z'n best.



### Stefano Bolognini Lacrima di Morro d'Alba "Osva" 2021

Dingt mee naar de "wijnvondst van het jaar". Vijf jaar geleden stelde ik u de [Lacrima van Casalfarneto](#) aan u voor. Mooie wijn, heel eigenzinnig en goed gemaakt, bijzondere ervaring. De wijn is genoemd naar de Lacrima-druif en het dorp in de Marche waaromheen de wijngaarden liggen: Morro d'Alba. Niet te verwarren met het Piemonteese Alba. Een druif met lastige trekjes en temperament. Bij rijping neigt de druif te "tranen" (lacrima), door de dunne schil lekt wat druivesap naar buiten met geeft daarmee een vergrote kans op verkeerde gisten, bederf en oxidatie van de most. De stelling dat de druif weinig tannine heeft lijkt me moeilijk te handhaven als je een serie van deze wijnen proeft. Tamelijk recent heeft men uitgevonden hoe je van deze druif echt mooie wijnen kunt maken, voorheen was het een meestal onaangename loterij. Niet voor niets was de druif bezig in de vergetelheid te geraken. Je komt ze nu gelukkig steeds meer tegen: goede Lacrima di Morro d'Alba's. Barstensvol rijp en rijk fruit, tamelijk serieus van stijl met daarin altijd een kleinere of grotere hint van wilde rozen en lychee in geur en smaak, overheersend bessen, pruimen en specerijen. Osva 2021 is de mooiste en lekkerste Lacrima die ik tot nu toe ben tegen gekomen. Heerlijk vol, vrij breed en rond, krachtig en ook aangenaam soepel met genoeg frisheid, weelderig en uitbundig van stijl, ook een beetje ruigte en tanninen ingebed in het verder fluwelige geheel. Beetje boers misschien, uitbundig, eerlijk, puur en volstrekt uniek.



### Di Sante "Gazza" Sangiovese 2022

Altijd al een mooie Sangiovese willen hebben, maar deze druif en z'n wijnbouwers maken dat niet eenvoudig. Vroeger de mooiste (maar ook beroerdste) Chianti's, Vino Nobile's en Brunello's geproefd. Tegenwoordig begin ik er niet meer aan. Teleurstellende ervaringen, duur is het begin en het vervolg is vaak of teveel hout of gewoon magerheid. Jammer, want het kan zo mooi zijn. Sangiovese is al geen gemakkelijke druif met z'n strenge tanninen en immer hoog zuurgehalte. Als daar niet heel veel moois aan rijpheid, fruit, kruiden en mineralen tegenover staat drink je een rammelend skelet van zure tannine. Toch is het fruit van de Sangiovese bij voldoende rijpheid prachtig, haast mysterieus, kersen, bessen, ceder, iets rokerigs, kalkigs, frissigs en ook een heel klein rozijntje in de verte en voor de hogere categorie in de luxere Classico's en Vino Nobile's een grote aardse diepte, wel met strengheid, maar mooi en edel samen gesmeed. Bij de betere Brunello's ligt dit alles nog eens ingebed in een romige rijkdom en diepte. Al het Sangiovese-moois was al kostbaar, maar is nu helemaal onbetaalbaar geworden, tijd om de steven te wenden en die categorie te laten voor de gefortuneerden of "kenners". Di Sante werkt biologisch en maakt twee Sangiovese's. De gewone Gazza (betekent ekster) en een luxere, op hout gerijpte. Deze luxere was weer zo'n jammer-wijn: betere ingrediënten, goed z'n best gedaan op de houtrijping, om dan een van fruit ontdane en door hout overheerste wijn over te houden. Kan zijn dat ie over vijf jaar wél mooi is, maar ik durf het er niet op te wagen. De Gazza werd het dus. Hierin proef je alles wat een Sangiovese kenmerkt: prachtig, genuanceerd pittig fruit, grote frisheid, elegantie en duidelijk aanwezige tanninen. Heerlijke, relatief lichte wijn, maar wel intens en karaktervol, heel zuiver en prachtig in balans, klasse wijnmaken, focus op de mooie kant van de Sangiovese. Geen grote, rijke of complexe wijn, maar de eerste trede naar het Sangiovese-moois waar we nu alleen nog maar over kunnen lezen of dromen.



### Colli di Castelfranci "Grotte" Greco di Tufo 2021

Bij mooi rood hoort ook fraai wit. Deze Greco di Tufo is prachtig. Dat je zo'n frisse en strakke witte wijn in het warme zuiden in de buurt van Napels blijft me verbazen. Pittig, strakdroog en intens, heel zuiver, klein vleugje fruit, maar vooral aardigheid en mineralen kenmerken deze Muscadet van het zuiden. Ik heb er net als de andere witte en rosé van Castelfranci niet heel veel meer van, maar om met Van Gaal te spreken: "wie kan kom een ent".



### Colli di Castelfranci "Pendino" Fiano d'Avellino 2021

Ronder en veel minder uitgesproken pittig dan de "Grotte" even fris, maar zachtaardiger, minder expressief van aroma, maar eenmaal in de mond ontvouwt zich een romige breedte die je nooit had vermoed op basis van de ingetogen geur. Prachtige wijn, even zuiver als de Grotte, even mooi, heel anders. Je proeft dat de Avellino net een tikje complexer is dan de Grotte, die gaat er meteen voor met een "hier ben ik" entrée, bij de Pendino maak je eerst rustig kennis en ga je daarna de diepte in. Berperkt leverbaar.



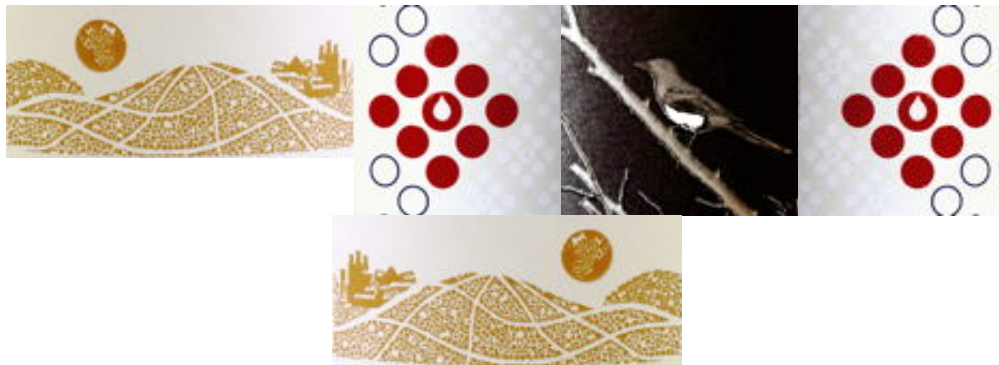
### **Colli di Castelfranci "Rosie" Aglianico 2021**

Ja, deze blauwe druif levert indrukwekkend rood, maar je kunt er kennelijk ook heel mooie rosé van maken. Strakdroog, dat kennen we van de Aglianico, maar de tanninen zijn er niet, de geur is aards fruitig, tikje kruidig en in de verte zit nu iets muscat-achtigs, een heel klein beetje, maar precies mooi en boeiend, fris en een klein vleugje ronde romigheid, stevig ingekaderd door het pittige zuur, dit is op het moment m'n meest spannende en complexe rosé. Nog kleine voorraad.

[Stefano Bolognini "Osya" Lacrima di Morro d'Alba 2021](#) € 13,50 / fles  
[Di Sante "Gazza" Sangiovese 2022](#) € 10,80 / fles  
[Colli di Castelfranci "Grotte" Greco di Tufo 2021](#) € 13,95 / fles  
[Colli di Castelfranci "Pendino" Fiano d'Avellino 2021](#) € 13,95 / fles  
[Colli di Castelfranci "Rosie" Aglianico 2021](#) € 13,95 / 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 wijnlieffebbende 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.