



Beste mensen,

eigenlijk zouden ze in de vorige nieuwsbrief worden behandeld, maar toen ik de wijnen vlak na aankomst ter contrôle proefde (is dezelfde wijn geleverd als bemonsterd en besteld?) bleek het beter om hier nog maar even mee te wachten. Vooral de Peladi, maar ook de Quercia waren niet optimaal, het fruit wat onbestemd, de tanninen en zuren nog niet lekker ingebed, alles nog een beetje uit balans. Verreide wijnen, dat hoor je wel vaker, maar het lijkt waarschijnlijker dat het niet alleen aan de lange reis ligt, maar vooral aan de recente botteling van de wijnen.

#### **bottelstress**

Hoewel recent.... de Peladi heeft als Lotnr 847 (47e week van 2018 = 3e week november) en de Quercia L.903 (3e week van 2019 = midden januari). Op een enkele uitzondering na wordt er altijd tijdens het bottelen een heel klein beetje sulfiet toegevoegd om de wijn op langere termijn stabiel te houden. Naast het remmen van bacteriegroei dient sulfiet vooral als een buffer tegen oxidatie. Ook andere stoffen in wijn, zoals tanninen, zuren en aroma's reageren met elkaar en met zuurstof en spelen een rol in het complexe evenwicht van oxidatie en reductie (tegenovergestelde van oxidatie). Na botteling dansen al deze stoffen en het kleine beetje nieuwe sulfiet vrolijk om elkaar heen en zijn druk doende om uiteindelijk een nieuw evenwicht te bereiken. Dit nieuwe evenwicht kan al in een maand zijn ingesteld, maar drie maanden is toch wel de norm. Soms duurt het nog langer.

#### **proeven en inschatten**

Om een goed beeld te krijgen van een bemonsterde wijn volg ik hem al proevend over een langere periode, vaak weken en soms maanden. Pas gebottelde wijnen (die proef je het vaakst) tonen zich na openen niet optimaal, dat zal gezien het voorgaande geen verrassing zijn. Meestal zijn ze weinig expressief, onbestemd en "knorrig". De tweede - en de daarop volgende dagen gaan ze anders smaken, de zuurstof uit de lucht is met de wijn aan de slag, stoffen reageren met elkaar, evenwichten verschuiven. Het echte karakter komt steeds meer naar voren en het verloop van de ontwikkeling geeft een indicatie van hoe de wijn uiteindelijk zal worden. Maar goed, het blijft een inschatting en geregeld wordt je toch weer verrast door een ander verloop dan verwacht. Dat is meteen ook het mooie van dit vak, niks is precies hetzelfde.

#### **nog maar even wachten**

De monsters van de producent geproefd en gevolgd, deze keer alleen voor de Peladi en la Quercia gekozen, want dat zijn momenteel hun meest aantrekkelijke wijnen. Bestelverhoudingen bepaald, bestelling gedaan, transport geregeld en uiteindelijk de wijnen binnen gekregen. Je bent dan al snel een maand verder. Bij aankomst de wijnen ter contrôle geproefd en vastgesteld dat "ze er nog niet waren". Ze doen er dus langer over om over de botteldip heen te komen dan gedacht. Op dit moment zitten ze duidelijk beter in hun vel, maar vooral de Peladi wordt naar mate de fles langer open staat steeds beter, een week kan ie gemakkelijk hebben. Ik heb het wel vaker meegemaakt bij de Montepulciano's van la Quercia, het verschilt van jaargang tot jaargang.



#### **Peladi Montepulciano d'Abruzzo 2017**

Jaar in jaar uit is dit een van de vaste waarden in het assortiment. Voor deze prijs is het lastig om zoveel kwaliteit te vinden. Fruit, en daar veel van, vooral kersen, wat bessen, tikje aardsheid, maar ook frisheid, beetje boers (één van de kenmerken van de Montepulcianodruif), net als de intense paarse kleur en de zachte tanninen. Soepel, maar ook een klein beetje ruig, rond en lekker intens, vrij krachtig, maar niet zwaar en natuurlijk dat heerlijke, sappige en frisse fruit. Mooie wijn, niet complex, maar precies goed voor alledag en zelfs iets meer, allemansvriend, maar toch spannend. Nieuw etiket, zelfde wijn.



### La Quercia Montepulciano d'Abruzzo 2015

Twee jaar ouder, maar evenveel fruit, een tikje aardser en kruidiger, wat meer nuances, minder onstuimig jeugdig, maar toch nog met een vrolijke knipoog, ruigje hier, stroefje daar, elegant en vrij krachtig, heeft meer lengte dan de Peladi, is heel duidelijk familie, anderhalf keer zo intens en krachtig, fractie minder soepel, klein beetje weerbarstiger, maar toch ook weer innemend en vriendelijk genoeg. Veel karakter, maar toch toegankelijk. Mooie wijn!

[Peladi Montepulciano d'Abruzzo 2017](#) € 6,85 / fles  
[La Quercia Montepulciano d'Abruzzo 2015](#) € 9,60 / fles

\* alle prijzen excl. [verzendkosten](#)

\* achtergrondinformatie over de bovenstaande wijnen: klik op de links



### P.S.:

*Bent u liefhebber van mooie en bijzondere koffie?*

In deze tijd van markt-erosie door verkoopgiganten als Amazon, Bol, etc. zijn er gelukkig ook nog kleine, niet primair door winst gedreven collega-ondernemers. Zoals de Groningse micro-branderij [Koffiestation](#). Ik schreef er [deze nieuwsbrief](#) over. In een wijnverzenddoos passen wel een paar half pondjes van hun koffie tussen de flessen. De koffie kan dan gratis\* mee.

Bent u toe aan wijn en koffie? [geef uw koffiebestelling door](#) aan Koffiestation, (en meld mij dat ook even), dan regelen zij dat ik de koffie krijg en in de verzenddoos kan doen.

\* u betaalt wél de koffie aan Koffiestation, maar zonder verzendkosten.

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)*