



Beste mensen,

soms gaat het gemakkelijk, soms is het ingewikkeld. Je hebt wel eens dat je tegen wijn aanloopt waarbij je meteen weet dat je die graag zou importeren. Dat had ik in 2012 met de rode wijnen van Cantina Paradiso, stuk voor stuk wijnen naar mijn hart. Er verschenen positieve stukjes in tijdschriften en wijngidsen over de monsterflessen die ik stuurde naar Onno Klein, Harold Hamersma en Nicolaas Klei. Maar ja, in 2015 klopte een grotere collega bij Paradiso op de poort. Het kwam tot zaken en ik "mocht" in het vervolg via deze collega mijn wijn betrekken.

niet dus

Geen premie op bothed is een van m'n principes, "jammer maar helaas" om met Sjef van Oekel zaliger te spreken. Ik mocht wel van de andere (Podere Belmantello) reeks van Paradiso importeren, daar deed de collega (nog) niets mee. Ik heb er een jaar over gedubd om daar toch nog wat te kopen want ik vond ze altijd zo mooi. Het vinden van een goede vervanger wilde niet vlotten dus besloot ik toch nog maar om een paar monsters te vragen. Eigenlijk was ik wel blij dat de Belmantello's me erg tegenvielen. Hoefde ik ook geen wroeging ten opzichte van m'n principes te krijgen. Ze hadden minder fruit, waren niet zo mooi in balans, niet zo genuanceerd, met wat onbestemde toontjes hier en daar, nee dit was niet de stijl en kwaliteit waar ik destijds voor viel. Klaar dus. Bleek dat er intussen een andere wijnmaker aan het werk was. Dat verklaarde het verschil. Jammer, het waren zulke mooie wijnen, de grotere importeur doet anders nog wel braaf zaken met de producent, kijk, dat vind ik dan wel weer leuk.

goede producenten

Je zou denken dat het in Apulië wemelt van goede producenten, dat blijkt wat genuanceerder te liggen. Ze zijn er wel, maar de echt goede en zorgvuldig werkende wijnbedrijven zijn toch nog betrekkelijk dun gezaaid. Ik proefde vele monsters van nogal wat producenten, maar er was altijd wel iets in de wijnen waar ik niet mee kon leven, heel enkel waren er een of twee wijnen die ik wel zou willen, maar de rest..... Tot dit voorjaar, eindelijk een producent die en (redelijk) normale prijzen en een mij passende stijl wijnen maakt. Bezocht op Prowein in Düsseldorf en monsters laten na sturen, maar ook hier weer twijfel. Het begon al op de Prowein (onderhand de grootste wijnbeurs ter wereld) de eerste fles was overtuigend, over de tweede wijn had ik twijfels, ik vroeg of er een nieuwe fles open kon worden gemaakt. De wijnmaker vond dat er niet zoveel mis was met de wijn, maar uit beleefdheid (en na aandringen van mijn kant) ging er toch nog een nieuwe open. En ja hoor, dat scheelde aanzienlijk. Ook tot de producent's eigen verbazing. Je zou denken dat gebeurt zo iemand niet want hij kent z'n eigen wijnen toch van haver tot gort, kennelijk dus niet want het is me veel vaker overkomen op wijnbeurzen. Zal wel iets met beurs-vermoedheid en "out of context" te maken hebben. En ja, ook thuis kwam ik in de nagestuurde monsters een paar (kurk)twijfelgevallen tegen. Melding gemaakt van m'n ervaringen en de lauwe reactie gekregen: "it sometimes happens". Ik ben maar niet verder gegaan, met zo'n producent durf ik het niet aan. Strand je toch nog in het zicht van de haven. Niet mee zitten, verder zoeken.

eindelijk tóch

Na een paar pogingen met andere producenten kreeg ik van Tenuta Viglione monsters toegestuurd. Meteen was duidelijk dat hier iemand aan het werk is die zijn vak verstaat, vlekkeloze wijnen, puur en zuiver, geen opsmuk, pracht balans, warm en gestoofd. Heel kenmerkend voor de streek zonder in de zo voorspelbare val te lopen van teveel van alles en te opgeblazen warm en heftig. Nee zijn wijnen zijn vlekkeloos, precies genoeg intens, zeer zuiver en kenmerkend voor het gebruikte druiveras en ook nog mooi fris met genoeg elegantie en iets pittigs. Ja, deze keer was het wél helemaal raak. Iemand die alles uit de druif, de wijngaard en het wijnjaar weet te halen. Het opgewonden gevoel van "ik heb het gevonden!", je wijnlieffebende klanten de in ons land wijnen met het zo welkome hartverwarmende karakter te kunnen leveren. Gebottelde, zwoele zonneschijn voor de lange herfst tussen zomer en voorjaar.

modern maar spannend

In eerste instantie vond ik ze naast al dat mooie ook ietwat modern, iets gepolijst, gemakkelijk. Maar telkens als ik ze weer proefde kwam ik zoveel eigens, spanning en pit tegen dat zelfs mijn persoonlijke voorkeur voor een iets klassiekere stijl geen blokkade vormde. Ja, dit is waar ik naar op zoek ben geweest. Als extra bonus: behalve de Nero di Troia zijn het bio wijnen, niet duurder dan de goede gangbare versies uit de streek, kortom ik ben er erg gelukkig mee, u vast ook.

Primitivo is verwant met de Californische Zinfandel. Vaak rijke wijnen, erg gestoofd, warm, fruit, rozijnig, meestal wat chocola in de stijl. Dit is niet zozeer mijn favoriete druif, is vaak wat gladjes of heftig. Maar er is een gebiedje waar de Primitivo juist minder van dat te heftige, chocoladige naar voren laat komen. In het mini gebiedje Goia del Colle waar Tenuta Viglione zijn wijngaarden heeft is het beduidend koeler dan in de wijde omgeving en geeft de Primitivo meer nuances, spanning en uitgebalanceerde wijnen. Ik heb een zwak voor de Negroamaro en Nero di Troia, maar de Primitivo van Tenuta Viglione komt er dicht in de buurt. Heerlijk fruit, rond, mild, ook fris, licht kruidig, tikje aards. Niks zwaar of grof, heerlijk soepel met precies genoeg spanning en diepte. Dit vindt iedereen lekker.





Negroamaro. Je hebt zo je voorkeuren, deze druif vind ik fascinerend, in een goede wijngaard en bij een goede wijnmaker levert hij wijnen op die alles in zich hebben: kracht, pit, intensiteit, ronding, warmte, zachtheid, fruit, kruidigheid en aardsheid. Olijven, groene kruiden, mooi zuur, tikje onverzettelijk en tegelijkertijd lekker rond en inpakkend. Nu, die van Tenuta Viglione is er zo eentje, geen grote wijn, maar heeft toch van alles wat, voeg daarbij dat lekkere zwoele vanille-butterscotch randje dankzij korte houtrijping (heel bescheiden en zich voegend naast alle andere indrukken). Prachtig gedaan, precies goed, heerlijk.



Nero di Troia is een van m'n andere favorieten. Lastige druif, veel kleur veel zuur, veel tannine, maar ook heel veel aroma, fruit, kruiden, maar vooral warme aarde, balsamische nuances, thee en wierook. Beetje stug, gereserveerd, veel nuances en diepte, spanning. Vaak te hard, ruig, stroef, krabberig, onplezierig. Maar in de juiste handen geeft deze druif zijn aard in de fraaiste vorm, is er wél iets ronding en iets zachts, is het wilde en ruige ingetoomd en levert spanning, diepte en nuancering. Ja, Viglione maakt zo'n versie.



Maak kennis met de prachtige en lekkere wijnen van Tenuta Viglione

Kennismakingsdoos Viglione

2 flessen Primitivo bio 2017
2 flessen Negroamaro bio 2016
2 flessen Nero di Troia 2017

normaal: € 61,30

tijdelijk tot en met 27 oktober 2018

€ 59,00

[Tenuta Viglione Primitivo 2017](#) € 8,90 / fles
[Tenuta Viglione Negroamaro 2016](#) € 10,25 / fles
[Tenuta Viglione Nero di Troia 2017](#) € 11,50 / fles

* alle prijzen excl. [verzendkosten](#)

* achtergrondinformatie over de bovenstaande wijnen: klik op de links





P.S.:

Bent u liefhebber van mooie en bijzondere koffie?

Bezoek dan eens het [Koffiestation](#). Ik schreef er [deze nieuwsbrief](#) over.
In een wijnverzendoos passen wel een paar half pondjes van de mooiste koffie.
Ik stop ze graag bij uw bestelling, de koffie kan dan gratis* mee.
Bent u toe aan wijn, bestel dan ook wat koffie bij het Koffiestation,
dan regelen zij dat ik de koffie krijg en in de verzendoos kan doen.

* u betaalt natuurlijk wél de koffie, maar geen extra 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)

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.