

Van: "Karel Meesters" <info@goedewijn.info>
Onderwerp: Zomerleed 2011
Datum: 8 september 2011 14:51:59 GMT+02:00
Aan: "Karel Meesters" <info@winescout.info>
📎 5 bijlagen, 60,4 KB [Bewaar](#) [Diavoorstelling](#)

Geachte wijnliefhebber,

Het is niet echt gelukt met die zomer dit jaar. Heb veel prachtige foto's gemaakt op een waddeneiland, vooral indrukwekkend licht en fantastische luchten en heel veel frisse wind. Heerlijk vind ik dat, maar ja, af en toe een graadje of drie en twintig en een weekje geen regen overdag was wel prettig geweest. Helaas, het kwam er niet van.



Opvallend minder Zillinger verkocht in deze periode vergeleken met die van vorig jaar. Het past in het onzomerse beeld, meer rood, dat dan weer wel.

Ik heb een voorstel om het "Zomerleed" wat te verzachten: een rode wijn die warmte en zachtheid biedt, wat aards en klassiek van aroma, maar o zo mooi en genuanceerd van stijl, een combinatie van Saint-Emilion en Pomerol, met een vleugje warmte, zachter en milder. Tien euro, mag dat deze keer? als troost? en daarnaast dan maar wat betaalbaarders? voor door-de-week?

Vignobles Sarraïl "Magdalena" 2006

Ik kocht er niet zoveel van, want met tien euro zit deze wijn net even boven de gangbare grens. Toch kon ik het niet laten deze wijn te kopen.



Uitgekeken op de wijnen van Bordeaux, vooral op de prijzen, maar ook op de geboden kwaliteit en stijl, leek dit me een mooi alternatief: zo ongeveer de helft van de gangbare (Bordeaux-)prijs voor dit type wijn, en toch er veel van hebben wat betreft stijl. Mist echter de prachtige diepgang en complexiteit die Bordeaux soms kan hebben, maar ja, dat kom je al niet zoveel meer tegen en indien wel, dan voor een onbeschoft hoge prijs. Zelfs de Bordelais verbazen zich over wat ze voor hun luxere wijnen kunnen vragen, als dát geen teken aan de wand is....

Voor door-de-week:

Tres Ojos Tempranillo 2008

Ik heb er nog een stapeltje doosjes van, beetje ruig, veel fruit, bek vol zal ik maar zeggen, en dat voor die prijs: iets meer dan vier euri. Hoeft verder geen betoog: koop nu er nog wat van is, het wordt herfst en daarna winter en de economische vooruitzichten zijn niet zo florissant.



La Quercia "Peladi" 2009

Ben je op vakantie, heb je je eigen wijn niet voor het grijpen, dus de supermarkt in. Niet teveel studie ervan maken want je bent immers "er even helemaal uit" dus snel het schap langs en de eerste de beste ogenschijnlijk betrouwbare wijn in het wagentje gezet. Een Montepulciano d'Abruzzo van, afgaande op de codes en afkortingen onderaan in kleine lettertjes op het achteretiket, Farnese Vini (ja, je zit in het vak of niet). Mooi, eentje van een betrouwbare producent, althans ik heb er eens (voor een andere importeur) een heel behoorlijke en zeer betaalbare wijn ingekocht. Dat betrouwbare viel, zo bleek al snel wel mee, althans in negatieve zin. Wat een vuile zoi, scherp, naar zeep geurend en smakend, wel redelijk vol van smaak (hoe krijgen ze dat voorlekaar met onrijpe en zieke druiven?). Gelukkig lustte de gootsteen er wel pap van. Het werd dus écht vakantie.



Natuurlijk bij thuiskomst meteen een Peladi uit de stapel dozen gevist. Wat een opluchting.... deze was nog steeds heerlijk. Iets minder uitbundig fruitig dan de vorige keer dat ik hem proefde, maar weer dat lekkere sap in de smaak, dat aardse fruit, dat randje ruigte in de ronde smaak en die warmte begeleid door dat elegante frisse. We zijn weer thuis. Betaal je een euro meer, dan heb je meteen weer echte wijn, een heel erg goede zelfs. Leerzaam zo'n bezoek aan het wijnschap van de super, ondervind ik zelf ook eens wat het is om je op je kop te krabben met de vraag: *'tsja, welke zal ik nemen, welke is lekker'*

Voor als het dan tóch nog een béetje zomer wordt:

Zillinger Grüner Veltliner 2010

Fris, pittig, peperig, mineraal, kraakhelder van stijl. Heerlijk. Zelfs zonder zon een prima wijn, maar mét zon altijd een feest om te drinken!!



[Vignobles Sarraïl "Magdalena" 2006: €9,95 / fles](#)

[Tres Ojos Tempranillo 2008: €4,25 / fles](#)

[La Quercia "Peladi" 2009: €6,50 / fles](#)

[Zillinger Grüner Veltliner 2010: €7,95 / 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 wijnliebbebende 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.