


Karel Meesters (goedewijn.info) <info@goodewijn.info> 
Aan: "karel@winescout.info" <karel@winescout.info>
het moois en meer

28 november 2013 13:53

12 bijlagen, 288 KB



Beste mensen,

Ja, ze zijn aangekomen, de Italianen waar ik het over had in mijn vorige nieuwsbrief. Een statige stapel, zeldzaam degelijke doosjes met daarin juweeltjes van al even degelijke wijnen. Ik heb wat met klassiek, karakter, eigenheid, herkenbaarheid, maar ook met diepgang, concentratie, verfijning, evenwicht, lekker en niet te duur. Bij sommige producenten moet je prioriteiten stellen omdat het eigenlijk niet voorkomt dat alles waar je "wat mee hebt" in één wijn samengebond zit. Bij de net aangekomen Italiaanse wijnen is alleen de allerlaatste factor iets minder gerealiseerd. Zo gaat dat.

Toevallig (wat heet) heb ik ook net een paar dagen daarna een zending uit Zuid Portugal aangekregen waarin die laatste factor lage prijs wel heel erg gelukt is. Deze Portugese wijnen zitten in een andere categorie. Zo is er voor elk wat wils.

De eerste producent is Burlotto uit Verduno, Piemonte, de tweede is Monte da Ravasqueira uit Arraiolos (Alentejo).

Ik zou zeggen: neemt u even plaats.

het moois: Burlotto, Piemonte

Burlotto was ik in maart dit jaar tegengekomen, helemaal hoteldebotel nam ik me voor om maar eens heel goed na te denken of ik er aan moest beginnen. Gelukkig hebben slimme economen de term anticyclisch handelen bedacht dus heb ik op de bodem van de recessie besloten een juwelendoos met moois te bestellen. Laat ik dan maar beginnen met de economie weer aan de loop te krijgen en dan ook nog op een heel prettige manier. Kortgeleden bleek dat we uit de recessie zijn gekropen, een groei van wel 0,1 procent, het resultaat van mijn anticyclische aankoop. U bent bij deze van harte uitgenodigd om het goede voorbeeld van mijn aanzet op te volgen en de economie het volgende zetje te geven. Allemaal een paar flesjes Burlotto en we verslaan met z'n allen het CPB. Maar, aankoop doet u vooral voor uzelf, want de wijnen van Burlotto zijn heel bijzonder, ik vind ze adembenemend mooi. Verwacht geen eikehout, heel veel kracht, volheid en power, maar een puurheid, diepte, complexiteit en balans waar je stil van wordt. Concentratie en intensiteit zijn allemaal in orde, maar vormen het degelijke fundament onder het meesterlijke bouwwerk van fruit, mineralen, aardsheid en kruiden. Burlotto laat zijn druiven de hoofdrol spelen, gevormd door de wijngaard en het (micro)klimaat, met zachte hand tot wijn gemaakt, met respect voor het karakter, zonder zichzelf als artiest/schepper te willen manifesteren laat hij zijn kinderen groeien, geeft hij de kans aan alle capaciteiten zich optimaal te ontwikkelen. Barbera wordt nergens mooier dan in Piemonte, en dat geldt al helemaal voor de Nebbiolo. Die van Burlotto zijn miraculeuzer wijze ontsnapt aan de aandacht van de wijnwereld, Gaia, Conterno, Vietti staan in de schijnwerpers, Burlotto niet, ze zijn vermoedelijk niet zwaar genoeg, niet kenmerkend genoeg voor wat "men" Barolo vindt. Te weinig nieuw hout denk ik dan, te weinig make-up, geen eye-liner, geen mascara, geen camouflage, nee deze wijnen zijn zo zichzelf en zo puur, zo alles wat Piemonte kan bieden, dat nieuw hout veel van dat moois zou verstikken. Misschien ben ik wel een fundamentalist, maar voor we daar over een discussie voeren: proef eerst een paar flesjes, dat praat gemakkelijker, valt mijn verhaal op z'n plaats. 2009 bleek opeens dermate in trek dat mijn reservering zonder pardon werd teruggebracht tot de helft, en om die helft heb ik ook nog moeten knokken. De insiders hebben het blijkbaar ook doorgekregen dat Burlotto's Barolo's uit dit jaar wel heel bijzonder zijn. Vergelijkbare wijnen kosten snel het dubbele. Piemonte noem ik altijd het Bourgogne van Italië (Toscane = Bordeaux) de kleinschaligheid en de stijl van de wijnen, maar ook het grillige en immer hoge prijsniveau zijn vergelijkbaar.



Verduno Pelaverga 2012 / € 12,90

Alleen voor de liefhebbers: nog nooit proefde ik zo'n uitgesproken kruidige wijn, gemaakt van de strikt lokale rariteit Pelaverga: ceder, wierook, peper, en een hint van zacht en fris rood fruit. Niet heel vol of rijk, maar elegant en mooi intens. Ook zacht en fris van stijl, lekker "vloeiend", ik weet niet hoe ik het anders moet zeggen. Ik kocht er niet veel van, bijzondere, unieke proefervaring.



"Aves" Barbera d'Alba 2012 / € 18,00

Je hebt Barbera en de Aves van Burlotto. Barbera is te vaak wat schraal, hakerig en dunnig-fruitig. Deze Aves is een heel ander verhaal! Tsjonge wat een prachtige wijn is dit: wat een fruit, zoveel typen tref je in geen enkele wijn aan, spannend, elegant, complex, tikje ruig, fris en zacht, rijp en romig, maar ook strak en kruidig, rokerig, mateloos boeiend. Als u vaak teleurgesteld bent in Barbera dan is dit juist een wijn om eens te proberen, zo kan het namelijk ook!! Uit Piemonte komen de mooiste Barbera's, dit is een van de mooiste uit Piemonte. Een van mijn favorieten en met die term ben ik heel zuinig.



"Mores" (Nebbiolo+Barbera) Langhe 2011 / € 18,40

Het is dat de Aves mij zo op het lijf is geschreven anders was dit wel een favoriet geweest. Een kleine Barolo mag ik hem niet noemen want de Barbera speelt een duidelijke rol, maar de klasse en exotische rijkdom (aromatisch) van de Nebbiolo begint in deze wijn al aardig de kop op te steken. Best of both worlds zou je kunnen zeggen, totdat je de Barolo's proeft, dan is het opeens niet meer zo waar. Wat de Mores zo mooi maakt is de geweldige subtiliteit in het fruit en de balsamische kruidigheid, de minerale aardsheid, het fluwelige, de elegantie, de subtiliteit, het spel tussen fruit en aards terroir, zelden kom je dat zo mooi tegen. Een "understated wine", wie echter op zoek gaat komt een wereld van nuances en ander zacht moois tegen, mateloos boeiend. Een bescheiden fotomodel dat, naar mate je er langer naar kijkt, steeds mooier wordt, een avontuur. Is Barolo te kostbaar (kan ik me wel iets bij voorstellen) dan zit in deze wijn al een klein glimpje van wat je te wachten staat bij het "echte werk".



"Acclivi" Barolo 2009 / € 37,00

Barolo hard en stug? zuur en duur? Vaak wel, maar niet altijd. Kostbaar, dat zeker, maar Burlotto maakte in 2009 zulke mooie wijnen, zacht, rond en complex rijp en diep, verfijnd, edel is misschien wel het beste woord voor zijn Barolo's. Ja, bij deze wijn kan ik kan me goed voorstellen waarom Barolo voor velen de lievelingswijn is, toch proef je maar zelden Barolo's van dit niveau, het is alweer net als met Bourgogne, iedereen heeft wel een beeld, maar drinken doe je ze maar zelden in die vorm. De Acclivi is een blend van meerdere wijngaarden (Cru's) vandaar dat het karakter wat breder, algemener is dan de andere twee, hij is beslist niet minder, de stijl is anders, toch heb je bij dit soort uitgesproken karakters dat je voorkeur sterk gaat meespelen, ik vind persoonlijk de Monvigliero net iets grootser, daarna komt de Acclivi.



"Monvigliero" Barolo 2009 / € 39,50

Ja, voor mij de top, eigenlijk heb ik alle superlatieven wel gebruikt in mijn verhaal op de [Monvigliero pagina](#) op de site. Ook het verslag van de kennismaking met Burlotto's wijnen tijdens de Prowein in maart dit jaar ([nieuws](#)) bruist van enthousiasme. Dit is een echte TT Barolo, volgens het boekje, bovendien een grote Barolo, wat een indrukwekkende aromatische intensiteit, het komt allemaal voorbij: TT: Truffel en Teer, maar ook viooltjes, fruit, mineralen..... eindeloos om er stil van te worden, niet veel meer over schrijven! proeven, genieten, ontroerd raken, leven, even geen crisis, een klein straaltje hemel.



"Cannubi" Barolo 2009 / € 44,20

De rijkste, zachtste, meest romige van de drie, geen wonder dat deze wijn de grootste reputatie heeft, heel fraai, veel klasse, veel diepte, mooie lengte en alles sluit zo prachtig op elkaar aan. Meer bont dan fluweel, meer "fluffy", aaibaarder, weelderiger, pracht fruit, pracht terroir. Heeft de wat compactere, elegantere Monvigliero aromatisch meer te vertellen, deze Cannubi heeft de overhand in de weelde. Laat het breed hangen als een vorst in een machtige mantel, goedmoedig van karakter, indrukwekkend en edel, hieraan worden andere Barolo's afgemeten, ontlenen ze hun reputatie, vaak onterecht, maar dat wordt je pas goed duidelijk als je deze wijn heb geproefd.

en meer: Monte da Ravasqueira Alentejo

Je zult maar als producent van zeer betaalbare wijnen worden voorgesteld na de wondermooie Douro's van Quinta do Javali uit de vorige nieuwsbrief en de fantastische Barbara's en Nebbiolo's van Burlotto. Dan heb je het niet gemakkelijk, want die standaarden liggen erg hoog. Natuurlijk is Monte da Ravasqueira een producent op een ander niveau, maar wat hier gebeurt is toch ook heel bijzonder: wijnen maken die goedkoop zijn en toch wat extra's bieden. Bij verreweg de meeste producenten is het al goed als de wijn technisch correct is in deze categorie. Monte da Ravasqueira gaat twee stapjes verder, ook in zijn middencategorie en ook in zijn "premium" reeks (ik heb een vreselijke hekel aan de term "premium"). De witte was een verrassing, eindelijk weer iets betaalbaar moois in de kleur wit, had ik al lang naar gezocht. Ja, Ravasqueira is van harte welkom, vormt een prachtige aanvulling op de andere wijnen uit mijn assortiment. Velen van u doe ik er een groot genoegen mee.



Fonte da Serrana branco 2012 / € 5,30

Wat was ik blij toen ik deze wijn proefde: eindelijk weer eens een betaalbare, droge witte wijn met genoeg karakter en een uitstekende, zuivere kwaliteit. Fris, pittig, maar ook goed van concentratie, rijp fruit (abrikoos) een vleugje kruiden, tikje mineraal (hou ik van), randje gist, mooie balans. Modern gemaakt, dat is wel duidelijk. Lekker en goed, punt. En dat voor € 5,30!



Fonte da Serrana tinto 2012 / € 5,30

Persoonlijk hou ik van iets minder duidelijk hout. Toch stoort het niet in deze wijn want naast het lekkere, rijpe, kruidige fruit en de ietwat gestoofde aroma's past de kruidige vanille van het hout uitstekend. Vaak zijn de betaalbare rode wijnen uit deze streek òf te warm en te log òf te dunnig en schraal. Deze wijn dus niet, naast de warmte heeft ie een fraaie fristoon waardoor ie niet zwaar of vermoeiend is, zelfs iets elegants heeft, maar hij heeft ook dat lekkere Portugese, tikje boerse karakter. Modern en soepel, maar ook een vleugje weerspanningheid. Dat maakt hem net wat boeiender dan de overvloed aan op maat gemaakte Nieuwewereldwijnen die in dezelfde prijsklasse hun weg naar de klant vinden.



Monte da Ravasqueira tinto 2011 / € 8,50

Portugeser kan het eigenlijk niet dacht ik meteen toen ik voor het eerst mijn neus in een glas met deze wijn stak. Warm, aards, tikje animaal, boers, heel veel gestoofd fruit, kruiden, warmte, zachtheid, wat hout, wat rook, lekker stoer, maar ook lekker fris, niet zwaar. Geen doekjes er om winden, gewoon recht voor z'n raap. Hier ben ik, zo ben ik en je doet het er maar mee. Geen bange wijn dus, wel heel soepel en hij wordt na het openen elke dag een stukje fraaier, toeschietelijker, of is het dat de drinker aan het karakter went, dit begint te waarderen? ik vermoed het eerste. Een wijn die staat. U bent dus gewaarschuwd.



Monte da Ravasqueira Reserva tinto 2011 / € 13,20

Proef eerst de "gewone" Monte da Ravasqueira tinto en dan deze Reserva. Opeens snap je de term "Premium". Betekent: gemaakt voor de internationale consument (lees Amerikanen) dus soepel, vol en gemakkelijk en natuurlijk duidelijk voorzien van luxe eikehout nuances. Gelukkig moeten ze het nog een beetje leren bij Ravasqueira, want het valt allemaal nog errug mee. Soepel: jazekeer, vol: ook het geval, gemakkelijk: inderdaad, luxe eikehout: ook aanwezig. Van alles precies genoeg, niets teveel, ook het fruit is erg fraai, lekker sappig en rijp, maar ook zeer genuanceerd, iets complex en zelfs verfijnd. Vooral dat laatste in combinatie met de volheid, rondheid en souplesse maakt deze wijn zo passend voor wie niet te klassiek en te "moeilijk" wil, maar wel wat extra's zoekt. Nieuwewereld-Portugees in optima forma, dit is mooi en vindt (bijna) iedereen lekker. Bijkomend voordeel: wél de kwaliteit van een premium en niet de (hoge) prijs.



- [Verduno Pelaverga 2012](#) € 12,90 / fles
- ["Aves" Barbera d'Alba 2012](#) € 18,00 / fles
- ["Mores" \(Nebbiolo+Barbera\) Langhe 2011](#) € 18,40 / fles
- ["Acclivi" Barolo 2009](#) € 37,00 / fles
- ["Monvigliero" Barolo 2009](#) € 39,50 / fles
- ["Cannubi" Barolo 2009](#) € 44,20 / fles
- [Fonte da Serrana branco 2012](#) € 5,30 / fles
- [Fonte da Serrana tinto 2012](#) € 5,30 / fles

[Monte da Ravasqueira tinto 2011](#) € 8,50 / fles
[Monte da Ravasqueira Reserva tinto 2011](#) € 13,20 / fles

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](#)
tel.: 050-3123700

p.s.: heeft u wijnliebbende 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.