

Van: **Karel Meesters (goedewijn.info)** info@goedewijn.info
Onderwerp: "met pijn in het hart" en Forster
Datum: 17 mei 2018 om 19:45
Aan: Karel Meesters info@winescout.info

KM



"Met pijn in het hart, kent u die uitdrukking beste mensen, wijnliefhebbers?"

zo stel ik me de aankondiging voor als dominee Gremdaat in mijn schoenen zou staan.

Inderdaad met pijn in het hart, maar ik had weinig keus. Ja, ook voor u zal het even slikken zijn: ik ben gestopt met het importeren van de wijnen van Alexander Koppitsch. In goed overleg en met wederzijds respect voor elkaars standpunten. We zijn het er beide over eens dat we een mooie tijd met elkaar hebben gehad, maar dat onze wegen scheiden met ingang van het wijnjaar 2017. Ja, ik vind het heel erg jammer, dit waren wijnen naar mijn hart, alles wat mooi en lekker is zat er in.

Gist en nog eens gist

Waarom dan? zult u denken. De wijnen van Koppitsch zijn niet meer dezelfde zoals u ze kent. Ze zijn wezenlijk in stijl veranderd, de kwaliteit is nog steeds vlekkeloos en er zijn nog veel overeenkomsten, maar toch zijn ze echt anders. Met ingang van 2017 besloot Alexander Koppitsch om nog "natuurlijker" te gaan werken, af te zien van de minimale dosis sulfiet die hij aan de wijn bij botteling toevoegde voor een voldoende stabiliteit. Om oxidatie en infecties tegen te gaan (daarvoor voeg je sulfiet toe) wordt nu gist ingezet, dat wil zeggen de wijn wordt niet meer vóór botteling gescheiden van de gist. In de flessen zit nu troebele wijn, maar dat is voor mij nog niet het grootste probleem. Vanwege de rijkelijk aanwezige gist hebben zijn wijnen een andere karakter gekregen. Gist aroma's zijn zeer sterk aanwezig en "vertroebelen" het ooit zo kraakheldere en minerale fruit in de wijnen. Ook zitten er meer bittertjes in en heeft de concentratie, lengte en compactheid er onder geleden. Je proeft nog steeds de getalenteerdheid van de wijnmaker en er zitten nog steeds mooie fruit nuances in, maar de definitie van al het moois is waziger en minder puur geworden. Het mooie en unieke waar ik voor viel is nu afgedekt en deels verdwenen. Persoonlijk vind ik het geen verbetering om het maar op z'n Gronings te zeggen. Wie de nieuwe stijl van Alexander Koppitsch wil proberen zou eens bij "wildewijnen punt.nl" kunnen informeren, deze collega-importeur is nu met Koppitsch in zee. (De bijzondere schrijfwijze voor de link naar de nieuwe importeur is vanwege het nogal van streek raken van de mailserver van xs4all. Volgens de servicedesk veroorzaakte deze link in m'n vorige versie van deze nieuwsbrief die ik eerder naar u probeerde te versturen het probleem, ik heb de hele middag met een geblokkeerde mailserver gezeten wegens verdenking van verspreiding van spam). Alexander Koppitsch vindt het totaal zonder sulfiet werken een logische volgende stap in de ontwikkeling van zijn wijnmaken: het streven om een nog natuurlijker product. Voor zijn standpunt en streven heb ik alle begrip, maar heel erg jammer vind ik het wel.

Beetje troost

Als pleister op de wonde: Maria (Alexander's vrouw) gaf aan dat ik met nog twee andere (niet-Nederlandse) importeurs door onze eerste importen ze in de gelegenheid heb gesteld om hun wijnbouwbedrijf te starten. Zonder onze omzet was Alexander waarschijnlijk bij een andere producent als wijnmaker in dienst getreden (hij kon bij iedereen terecht). Dat is natuurlijk heel erg mooi om te horen en doet je wel wat. Dit verklaart ook de open en betrokken relatie die we met elkaar hebben, ik heb ook veel aan hén te danken, mijn eerste stukje in het Volkskrant Magazine was met de wijnen van Koppitsch.

Geniet ervan als het er is, koester de mooie herinneringen en blijf op zoek naar fraaie wijnen, dat is de les.

**** Nieuw ****

Weingut Forster uit de Nahe

Nee, geen "de Koning is dood, leve de Koning!"

De wijnen van Forster zijn géén vervangers voor die van Alexander Koppitsch. Deze Bio-wijnen, afkomstig uit het relatief onbekende wijngedebied Nahe zijn totaal anders. Het zijn frisse, strakke, pittige wijnen, weinig weelde, maar heel fijnmazig geweven met de mooiste zuurtjes die je je maar kunt voorstellen. Super zuiver en helder van stijl, opwekkend, intens en expressief. Ik kocht drie witte: twee droge en een zoete en ook twee rode, beiden droog.

moeizaam

Duitsland is zo'n land waarvan je weet dat er talloze witte wijnen worden gemaakt die tot de mooiste van de wereld behoren. Ook een land waar de goedkoopste en meest trieste zoet-zure watertjes vandaan komen. Nog steeds ja, maar al heel veel minder dan een paar decennia geleden. In het begin van m'n wijnleven was Bereich Bernkastel (literfles) een standaard begrip in de horeca. Het was de kunst om een nog drinkbare versie te vinden voor de laagste prijs. Alleen de verdunde Italiaanse plonk in twee-literflessen waren nog goedkoper (per liter). Ook de supermarktschappen, een factor tien kleiner dan de huidige, werden beheerst door deze categorie zoete schraalheid. Duits was sowieso al niet zo "in" en deze wijn bevestigde maar weer eens de zurige indruk die onze relatie met de oosterburen kenmerkte.

mooi maar ingewikkeld

Ja, als ik er aan terugdenk, die jaren tachtig en negentig, blij word je er niet van. Als wijnfanaat keek je natuurlijk bij voorkeur over de schutting en daar zag je toch wel boeiende dingen. Er was duidelijk veel meer dan wat er binnen de omheining van de wijnhandel in ons land werd aangeboden. Zo kocht ik, aangespoord door de serieuze wijnliteratuur, regelmatig flesjes betere Duitse wijn in Duitsland zelf. Deze waren niet goedkoop, vaak duurder dan Franse, zo maakte ik kennis met "de andere kant" van Duitsland. Ja, oubollige etiketten en een onvoorstelbaar ingewikkeld, gründlich doorwrocht kwaliteits-systeem met allerlei niveaus en aanduidingen. Echt een land waar een vlijtige Vinoloog in opleiding na zijn diplomering (onderscheiding) zijn voordeel mee kon doen tijdens geleide proeverijen. Je moest wel een kenner zijn om het allemaal uitelkaar te houden, bovendien hanteerde niet elk gebied dezelfde normen en soms ook niet dezelfde categoriën. Dat hielp de handel natuurlijk ook niet. Daarnaast wisten de Duitsers zelf heel goed dat ze zelf het mooiste wit ter wereld maakten (nog steeds) en waren bereid daar een passende prijs voor te betalen. Nederlanders waren zoals zo vaak uit op "koopjes", die hadden de Duitsers wel voor ons, ze werden precies op maat (en prijs) gemaakt. Kortom de export van het betere werk was uitermate gering en alleen een paar hobbyisten en fanatici durfden het aan Duitse wijn naar ons land te halen. Ook ik heb ooit een vroegere klant van me (wijnhandel) aan mooie Duitse wijnen geholpen, dat was wat, er waren een paar klanten die er helemaal weg van waren, de meesten begonnen er gewoonweg niet aan of zochten tevergeefs een Elzasser karakter in een fraaie, subtiele Rheingauer Riesling met restzoet.

de tijd is rijp

Laat ik meteen maar bekennen dat bij het beginnen van eigen import in 2006-2007 Duitse wijn niet m'n prioriteit had. Spanje, Frankrijk, Italië en Portugal, daar moest het van komen, en dat deed het gelukkig ook. Gaandeweg groeide er meer ruimte om ook meer avontuurlijke wijnen te gaan selecteren, Douro (Javali), Oostenrijk (Koppitsch), Noord-Italië (Muri-Gries, Burlotto). Al een aantal jaren keek ik met een scheef oog naar Duitsland. Dit jaar was de tijd rijp en zet ik de stap in een paar mijn huidige importen, nieuw wijnland. Een uniek land met unieke wijnen, ja, ja, cliché, want dat kun je van elk land zeggen! Dat is waar, maar wie ooit een serie authentieke, klassieke Duitse wijnen heeft geproefd zal moeten toegeven dat dat een unieke ervaring is. Nergens maakt men zulke elegante, verfijnde en filigrane witte wijnen waarin de balans tussen zuur en zoet zo mooi combineert met de rest van de componenten in de wijn. Pure evenwichtkunstenars zijn het die top wijnproducenten. Nergens schittert de Riesling zo als in Duitsland, nergens is ie zo energiek en kristallijn als in dit relatief koude wijnland. Een top Moezel Riesling is onvergetelijk, de overtreffende trap van frisheid, een top Rheingau Riesling is net zo onvergetelijk door zijn ingetogen weelde, frisheid, elegantie en verfijning.

En dan komt hij aanzetten met wijn uit de Nahe, waarom niet met die zo fraaie Moezels of Rheingauers? Moezel is om te beginnen misschien wel iets te gewaagd, wijnen aan de meest frisse en pittige kant van het spectrum. En Rheingau, daar kon ik helaas niet aan komen, 2016 en 2017 waren zeer kleine jaren wat betreft opbrengst dus is er geen drup van beschikbaar (althans bij de producent die ik op het oog heb), bovendien is de prijsstelling ruim boven gemiddeld en dat is ook nog een dingetje.

Bio-Nahe

Weingut Forster heeft wijngaarden in de Nahe, een vrij onbekend en klein gebied dat in de buurt van Rheingau ligt, maar toch iets minder rijk bedeed wordt met calorïen van de zon. Eigenlijk is de Nahe een mix van de Moezel en Rheingau, voeg daarbij de aanmerkelijk bescheidener prijs van de wijnen en de keus wordt u meteen duidelijk. Forster's witte wijnen neigen iets meer naar de stijl van de Moezel dan de Rheingau, frisheid is het kernbegrip, maar ook zuiverheid, intensiteit, nuances en balans. Forster maakt prachtige wijnen voor een zeer redelijke prijs, als je ze vergelijkt met Elzasser producenten van een zelfde niveau zijn ze zelfs goedkoop te noemen en ze zijn ook nog eens biologisch! De rode zijn lastiger in te schalen maar even mooi. De Regent is heel eigenzinnig en je zou hem niet in Duitsland plaatsen bij een blinde proeverij, de Frühburgunder is geen rode Bourgogne, maar heeft er wel veel van, is misschien wel de grootste verrassing voor velen van u.



Weingut Forster Riesling Trocken 2016

Dit is prototype Riesling. Pittig, veel fris zuur en veel intensiteit, met indrukken van wit fruit, mineralen en iets kruidigs, een miniscuul klein zoetje, je proeft het haast niet, maar omhult het zuur en geeft net wat extra vulling. Mooi zuiver ook, expressief en heel erg verfrissend, eerder in de Loire-stijl dan een rond en rijk Nieuwe Wereld-karakter. Opwekkend en karaktervol, niks dun of kaal, maar stevig en prachtig in balans. Wat deze wijn betreft mag het een warme zomer worden.



Weingut Forster Riesling vom Roten Schiefer 2016

Neem alles van de Riesling Trocken, maar ga dan nog een paar stapjes verder wat betreft intensiteit en nuances, ook de verfijning is groter, de "vom Roten Schiefer" is nog wat jong en dus gesloten, na een uurtje komt er al meer relief in de wijn en na een dag begint het pas echt mooi te worden, grote lengte en een voorbeeldige verfijning. Ja, dit is grote Riesling ten voeten uit. Ook droog en ook stevig en gestructureerd als de Riesling Trocken, maar duidelijk van een ander niveau, Grand Cru Elzas, maar dan fijner en helderder, puurder, frisser en méér Riesling.



Weingut Forster Scheurebe 2017

Deze wijn heeft duidelijk zoet in het karakter, maar daar staat een grote frisheid naast, heel zuiver en expressief, doet denken aan Muscat, maar dan wat kruidiger, ook een vleugje citrus, bloemen en kruiden. Elegant, niet zwaar, niet vol of rijk, maar lekker en verfrissend zoet.



Weingut Forster Regent Trocken 2015

Het is eerst even wennen, de wijn van deze "Piwi druif". Pi(lz)wi(derstandsfähig). Moderne hybride (kruising tussen Europese en Amerikaanse druif) bezit de schimmel bestendigheid van z'n Amerikaanse voorouders en het "wijnpotentieel" van z'n Europese. Opmerkelijk kruidig (kruidnagel, peper, laurier), rode bessen en zelfs een vleugje rabarber. Mooi fris, maar ook "warm" genoeg om voor een Franse wijn door te kunnen gaan. Mooi vol en intens, prachtige balans, verrassende en eigenzinnige wijn.



Weingut Forster Frühburgunder vom Quarzit 2016

Het nadeel van de rode wijnen van de Pinot-familie is dat je ze vaak met Bourgognes vergelijkt. Dat is natuurlijk niet zo raar want je proeft de verwantschap, dat zachte, ietwat animale, romige en elegante, niet zo zeer kracht alswel finesse en balans. Maakte men in de Bourgogne maar van zulke wijnen voor een vergelijkbare, bescheiden prijs: heerlijk zacht en rijp, niet zwaar, maar prettig intens, mooie lengte, fraaie frisheid, prachtige balans. Dit was de wijn waardoor ik meteen wist dat ik moest kopen, met de vom Roten Schiefer (later geproefd) kwam de definitieve beslissing tot import. Het is maar dat u het weet.

Kennismaken met de wijnen van Forster?
Er zit ook een Loire Sauvignon bij, past prachtig in de serie:

Forster + Sauvignon

- 1 Riesling Trocken 2016
- 1 Riesling vom Roten Schiefer 2016
- 1 Scheurebe 2017
- 1 Regent 2015
- 1 Frühburgunder 2016
- 1 Loire-Sauvignon 2017 Dom. de la Chesnaie

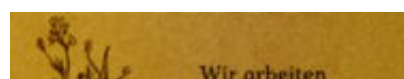
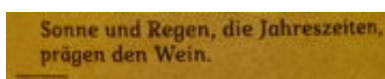
normaal: € 57,60
tijdelijk tot en met 2 juni 2018

€ 55,00

- [Weingut Forster Riesling Trocken 2016](#) € 8,95 / fles
- [Weingut Forster Riesling vom Roten Schiefer 2016](#) € 11,50 / fles
- [Weingut Forster Scheurebe 2017](#) € 8,75 / fles
- [Weingut Forster Regent Trocken 2015](#) € 8,75 / fles
- [Weingut Forster Frühburgunder vom Quarzit 2016](#) € 11,50 / fles
- [Domaine de la Chesnaie Sauvignon-Blanc 2017](#) € 8,15 / fles

* 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
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 onmiddelijk uw e-mailadres uit mijn mailbestand.

