

**Van:** "Karel Meesters" <info@goedewijn.info>  
**Onderwerp:** **nieuwe jaren la Quercia**  
**Datum:** 11 november 2010 12:04:09 GMT+01:00  
**Aan:** "karel meesters" <karel@enoconsult.nl>  
📎 1 bijlage, 98,4 KB

Geachte wijnliefhebber,

Ze zijn niet zo lang geleden aangekomen: de verse Montepulciano's d'Abruzzo van La Quercia. De Peladi 2009 (de "instapwijn") en de La Quercia 2008.

Het is altijd een beetje spannend of de opvolgende jaren van wijnen die je ooit hebt geselecteerd omdat ze zo bijzonder waren, wederom bijzonder zijn. Monsters liegen meestal niet, en deze keer durfde ik met een gerust hart weer een zending met nieuwe wijnjaren te laten komen.

#### Peladi 2009

Net als de beetje vergeten Garnacha (waar u overigens massaal op heeft gereageerd) is de Peladi een klassieker in mijn assortiment, een wijn van het eerste uur. De 2009 is anders dan 2006, die was echt adembenemend mooi, 2009 mist nog iets van de diepte en complexiteit van de 2006, maar komt een heel eind in de buurt. Hij is rijker en ronder dan de wijn die hij opvolgt: de goede 2007.

Wat een lekker fruit, wat een frisheid naast de sappige rijpheid, dat heerlijke vleugje ruige aardsheid maakt hem juist zo spannend en gemakkelijk drinkbaar. Vrolijk word je ervan, en dat al na de eerste slok. Ja, ik ben hier weer erg blij mee en naar ik inschat ook veel van mijn klanten. Voor maar zesvijftig vind je niet zomaar een wijn als deze, zo rond de acht, negen euro begint het zo'n beetje in deze categorie.

#### La Quercia 2008

Anderhalf keer zo krachtig, complex, intens en aards: dat is de La Quercia 2008. Serieuzer dan de Peladi, mist dat ronde zoetige, rijpe, vrolijke fruit, maar daarvoor in de plaats krijg je meer diepte, meer wijn. Eerst de wijn maar eens ruim van te voren (een uurtje, mag ook een hele dag zijn) openen en overschenken in een karaf (schone fles gaat net zo goed!) en dan pas serveren.

Ja, dan gebeurt er wat: frisheid en kracht, ruigheid en souplesse, minerale aardsheid en complex fruit, lengte en diepte. Het komt allemaal uit één fles, dat is elke keer weer zo mooi aan een goede Montepulciano d'Abruzzo: dat spannende evenwicht van enerzijds "moeilijke" en uitdagende impressies en aan de andere kant die verleidelijke sappige fruitigheid en ronde tanninen, subtiel met elkaar verbonden door dat prachtige frisse zuur dat niet zuur smaakt maar lengte geeft en elke neiging tot zwaarte in de kiem smooit.

Dat is meteen ook de achilleshiel van een Montepulciano: het kan vreselijk misgaan: slap, flatterig en spanningsloos, of hard en schurend, nors en onverzettelijk, schraal en schrijpend zurig.

Goede wijngaarden, een zeer getalenteerde wijnmaker en de juiste, gedreven instelling, het is er allemaal op Azienda Agricola La Quercia, dat proef je in de wijnen, maar merk je niet aan de prijs: deze prachtige Montepulciano d'Abruzzo kost nog geen negen euro, en dat al jaren achtereen, ondanks de lovende kritieken in de recente Gambero Rosso en andere wijngidsen.





Peladi Montepulciano d'Abruzzo 2009 € 6,50/ fles  
La Quercia Montepulciano d'Abruzzo 2008 € 8,80/ fles

Nu bij bestelling van:  
12 flessen Peladi één (blauwe kunststof) kurkentrekker cadeau  
12 flessen Quercia één (oranje metalen) kurkentrekker cadeau

(zolang de voorraad kurkentrekkers strekt)

voor meer informatie over de bovenstaande wijnen:  
[peladirosso-09.html](http://peladirosso-09.html)

[querciarosso-08.html](http://querciarosso-08.html)

Zit "uw wijn" hier niet bij?  
Ga dan naar: [degoedewijnen.html](http://degoedewijnen.html)

Met vriendelijke groeten,

Karel Meesters  
[www.goedewijn.info](http://www.goedewijn.info)  
tel.: 050-3123700

*p.s.: heeft u wijnliefbepende 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.