

Van: "Karel Meesters" <info@goedewijn.info>

Onderwerp: **nu eens Zuid-Italiaans**

Datum: 19 april 2012 16:57:48 GMT+02:00

Aan: "Karel Meesters" <info@winescout.info>

 5 bijlagen, 116 KB

Geachte wijnliefhebber,

Weer een nieuwe producent om trots op te zijn. Uit Zuid-Italië deze keer.

Jarenlang ben ik op zoek geweest naar mooie en betaalbare wijnen uit Zuid-Italië.

Heel veel monsters geproefd en steeds weer die twijfel: is het wel goed genoeg voor deze prijs, is dit niet té Zuid-Italiaans (gestoofd, kruidig, zwoel, alcoholisch, tikje onzuiver), dan weer stroef of niet aansprekend.

Het schoot maar niet op.

Totdat ik in 2008 al zoekende tegen de (onderhand uitverkochte) wijnen van La Quercia (Montepulciano d'Abruzzo) aan liep, toen was de keuze snel gemaakt: dan maar geen Zuid-Italianen!

Toch bleef het knagen, er wordt zoveel moois gemaakt daar in dat diepe zuiden, maar ja, het zijn Italianen en die vragen wat ze willen, of het nu relatie heeft met de kwaliteit of niet, dat maakt niet zo uit. De mooiste etiketten, de mooiste verhalen en als je de kwaliteit vergelijkt met bijvoorbeeld Zuid-Frankrijk dan ben je snel klaar: niet doen.

Toch zijn ze er, de mooie wijnen voor redelijk geld. Misschien is het de druk van de crisis die alles vloeibaar maakt, in ieder geval heb ik eindelijk een werkelijk prachtige serie wijnen weten te bemachtigen, wijnen met een prijs/kwaliteitverhouding waarvan ik niet had durven dromen dat ik ze zou vinden in Puglia.

Ja, het is eindelijk gelukt!



De naam is dan wel weer een beetje over the top, maar de wijnen van Cantine Paradiso behoren wel tot de betere genoegens hier op aarde.

Kern-karakterstieken: fruit, kruiden, warmte, souplesse, concentratie, zuiverheid en balans. Geen houtrijping, allemaal puur de druif in combinatie met de wijngaard en het klimaat. Modern, maar dan in de beste zin van het woord, technisch perfect, niet glad of vlak, maar expressief, met verfijning en diepgang.

Paradiso Posta Piana Negroamaro 2009

De "instapwijn" van deze producent. Heerlijk warm, met veel aards fruit, een fraaie, milde kruidigheid, rond,

stevig, vol, maar niet zwaar, mooie intensiteit en uitgebalanceerd. Soepel, rond en vol karakter, drinkt gemakkelijk. € 6,90 : géén geld!



Paradiso Posta Piana Primitivo 2010

Een tikje fraaier dan de Negroamaro, dat wil zeggen iets voller, rijker en intenser. Ander type fruit, iets meer rozijn en een vleugje chocolade, doet heel in de verte (aroma) aan Port denken. Lekker sappig en vol, mooi krachtig, stevig en wederom heerlijk rond. € 7,55 is voor dit kaliber wijn een zeer interessante prijs!



Belmantello "Secondopasso" Nero di Troia 2010

De luxere lijn van Paradiso heet Belmantello, mooiere selectie, meer diepgang en verfijning. Nero di Troia is de lokale, recent herontdekte grootheid. Deze zwarte druif levert wijnen met diepte en bijzondere, kruidig-balsamische aroma's naast het complexe, rijpe, zuivere fruit. Krachtig, intens, rond, bijzondere prachtwijn, veel eigen karakter, boeiend, heeft klasse. € 8,75 Een luxe wijn voor een zeer gematigde prijs.



Belmantello "Furfane" Negroamaro 2010

Dit is voor mij de mooiste van de serie. Hierin is al het goede van Zuid-Italië verenigd: warmte, zachtheid, rondheid, fruit, kruiden (vleug zwartebessen), intensiteit, diepgang, verfijning. Héél erg fraai en ook heel erg lekker. Negroamaro (de zwarte bittere) staat nu niet bepaald bekend om zijn topwijnen, eerder is hij leverancier van de goede basis. In Furfane excelleert hij, zo mooi kan wijn van een "eenvoudige" druif zijn. Als je alles goed hebt: oude stokken, zeer goede wijngaard, goed wijnjaar en niet te vergeten een goede wijnmaker. Zeer aanbevolen, klasse voor ruim onder de tien euro. Ik zou haast zeggen lang leve de crisis, maar dat is niet gepast.



Kennismakingsdoos van 6 flessen:

2x Negroamaro, 2x Primitivo, 1x Secondopasso, 1x Furfane:
van € 46,90 voor:

€ 42,50

[Paradiso "Negroamaro" 2009: € 6,90 / fles](#)
[Paradiso "Primitivo" 2010: € 7,55 / fles](#)
[Belmantello "Secondopasso" 2010: € 8,75 / fles](#)
[Belmantello "Furfane" 2010: € 9,25 / fles](#)

achtergrondinformatie over de bovenstaande wijnen: klik op de links

p.s.: er is sinds een paar dagen weer nieuwe Soave van Vicentini (2011) op voorraad

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 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.