


Karel Meesters (goedewijn.info) <info@goodewijn.info> 
Aan: "karel@winescout.info" <karel@winescout.info>
puur

8 februari 2014 12:10

5 bijlagen, 96 KB



Beste mensen,

Het nieuwe jaar is al niet meer zo nieuw. Er is intussen veel gebeurd, veel gespeurd, nog niet zo heel veel geproefd, maar ook dat komt er aan.

Weer druk bezig

De balans opgemaakt, het assortiment doorgevlooid, geconstateerd dat er toch wel heel weinig witte wijnen op leverbaar zijn. Daar wordt aan gewerkt. De vooruitzichten in Oostenrijk (Zillinger) en Noord-Italië (Vicentini) zijn niet zo heel gunstig. 2013 leverde daar nogal wat hoofdbrekens op voor de producenten. Ik hoop dat Zillinger en Vicentini naast hun geweldige gedrevenheid ook nog wat geluk hebben gehad tijdens de afgelopen oogst.

Een doosje met monsters van Bodega San Gregorio wordt afgeleverd terwijl ik dit schrijf. Al jarenlang is dit de leverancier van de betaalbare "basis" wijnen. Ze hebben tot nu toe een onvoorstelbaar goede prijs/kwaliteit verhouding laten zien. Ik hoop dat ze weer net zo mooi zijn als afgelopen jaar. We gaan het proeven.

Rhône, Zuid-Frankrijk, Duitsland, Bourgogne, Portugal hebben nu mijn speciale aandacht, of het wat wordt weet ik niet, de ervaring leert dat er maar heel weinig overblijft na een kritische beschouwing. Soms heb je een geweldige, onverwachte vondst. Zoals Burlotto (Piemonte), O, O wat zijn dat toch prachtige wijnen!! Maar ook Quinta do Javali. Gisteren proefde ik daar weer een fles van. Ik had eigenlijk nog geen nieuwsbrief in m'n hoofd, maar na gisteren is dat heel anders.



De vonk

Quinta dos Lobatos 2012. Fles open, hoe zal die zich hebben ontwikkeld? nog steeds fruit of zit ie dicht? WOW! nee, hij is nog steeds prachtig en onstuimig fruitig. Tsjonge wat een geweldige neus! fruit, mineralen, jodium, frisheid, pit, nuance na nuance, wat een spanning, wat een levendigheid, krachtig en fris van smaak, maar niet zwaar, mooi pittig ook, mooi vlees, medium vol, niet warm, mooi compact, stevig, maar toch soepel genoeg, spanning en laagjes, goede lengte, mooie balans. Prima afdronk, deze wijn vraagt om eten, is een serieuze metgezel maar dan met een opgewekt humeur, vrolijk zelfs, maar niet vlak of plat, veel karakter, eerlijk, open en zuiver. En aan het eind, dat lekkere randje butterscotch, caramel, room, van de korte rijping op eikehout, dat was ook zo, hij heeft "vat gezien", niks van gemerkt door al dat fruit, dat is dus klasse als je zó wijn kunt maken, je komt alleen het moois tegen, elk op z'n eigen moment.



Eigenlijk is ie in één woord samen te vatten: PUUR

Heeft niemand verder last van mijn enthousiaste ontboezemingen, gewoon puur, dat is het, laten we het daar maar op houden.

Dit is voor mij de perfecte wijn (ik hou van meer wijnen zal ik maar eerlijk opbiechten), de perfecte fruitwijn, geen sappig slobbertje met snoepjes, nee, zó puur en zuiver, zó open en oprecht. Iets minder warm van stijl dan Paul (domaine des Homs), iets minder serieus, wat stralender, maar wel met dezelfde pracht-balans waarin spanning en diepte aanwezig zijn, elk glas is boeiend, is genieten, geeft energie, laat het eten lekkerder smaken, en in mijn geval geeft de vonk voor een nieuwe nieuwsbrief. Houdt u van Paul? dan vast ook van Lobatos.

Probeer het maar eens, in de sombere maand februari, weg dipje, nieuwe energie, flair, er tegenaan, dat is het effect van deze wijn.



[Quinta dos Lobatos tinto 2012](#) € 10,90 / fles

achtergrondinformatie over de bovenstaande wijn: [klik op de link](#)



Is dit niet "uw wijn"? 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 wijnliefebende 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.