


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

28 september 2017 16:57

14 bijlagen, 269 KB



Beste wijnliefhebbers,

Je stelt je assortiment wijnen samen met een bepaalde visie. Bij mij is het vrij simpel: de wijnen moeten bijzonder goed zijn in hun categorie en betaalbaar. Daarnaast moet ik wat "met ze hebben", dat is lastig te omschrijven, maar het komt er een beetje op neer dat een wijn wat met je moet doen, je boeien, uitdagen en soms ontroeren.

goed maar niet voldoende boeiend

Veel wijnen zijn tegenwoordig gewoon goed en soms ook erg goed, maar heel veel hebben niet wat extra's, zijn niet erg bijzonder, raken je niet. Ze kloppen van voor tot eind en je kunt ook niets op ze aanmerken, maar toch laten ze je koud. Misschien is het criterium wel: zou ik deze wijn verderop in de tijd ooit nog wel eens uit nieuwsgierigheid opnieuw willen proeven? Voor de meeste is het antwoord: nee, niet echt, ik ken hem nu wel.

stevige, rijke wijnen

Opmerkelijk is dat ik vroeger met name van een wat stevige en rijkere stijl wijn hield. Dikke Portugees, uitbundige Rioja, rijpe Bordeaux, volle Rhône en minder van elegante, slanke wijnen. Ik volgde m'n voorkeuren ook in de zoektochten naar nieuwe wijnen, maar na al die jaren is daar verandering in gekomen. Ik kom meer los van m'n oorspronkelijke voorkeuren, door de ontelbare wijnen die m'n neus en mond passeerden is de blik verbreed en spelen de voorkeuren minder een rol. Eigenlijk zijn de voorkeuren voor stevig en rijk veranderd in waardering van balans en uitdagendheid. Wijnen die mooi zijn gebouwd, vooral naturel zijn, veel nuances bieden in fruit of andere nuances. Of ze nu vol of slank zijn doet er eigenlijk niet toe.

bekering

Toegegeven het zijn met name de uiterst fraaie wijnen uit de niet-voorkeurscategorieën die me met hun overtuigingskracht hebben bekeerd. Vooral dankzij hen kan ik nu van meer facetten van het wijnspectrum genieten. Dus proeven buiten je voorkeuren levert uiteindelijk een verrijking van je beleving op. Het is nog steeds dat ik iets neig naar stevige, rijke en pittige wijnen, maar veel minder dan vroeger, nog steeds heb ik iets eerder moeite met wat slanke, niet bijzondere wijnen, kennelijk zit ik zo in elkaar, maar de mooie versies daarvan komen nu wél binnen. Er is een groot gebied bijgekomen waar ik van kan genieten en dat gebied is voortdurend groeiende.

landwinning

Dat heeft u vast ook, ik bedoel uw voorkeuren. Ook voor u geldt vast en zeker dat u van meer wijnen kunt genieten dan vroeger. Maar er zijn vast ook blinde vlekken of minder positieve ervaringen met bepaalde typen wijn. Hoogst waarschijnlijk dat een groot deel van u helemaal niet zo geportreerd is van krachtige, ietwat stroeve wijnen. Toch geloof ik dat er ook in deze categorie wat aan "landwinning" te doen is. Zo heb ik een aantal zeer uitgesproken wijnen die uw waardering verdienen en stel ze verderop aan u voor.

Wilde wijnen, zo zou ik ze willen noemen. Ja, u heeft het goed, een tijdje geleden schreef ik al eens een nieuwsbrief over wilde wijnen, dat was in 2014. De wijnen van Koppitsch. Die zou je nog steeds wild (onstuimig, ongepolijst, eigenzinnig) kunnen noemen, ze zijn onderhand ook "gewilde" wijnen geworden.

Madirans

Allereerst en vooral betreft het de Madirans van Domaine Sergent, vorig jaar [geïntroduceerd](#) en dit jaar

sinds mei weer opnieuw in huis, nieuw wijnjaar (2014) en net als 2012 weer prachtig.



Madiran Tradition 2014: krachtig, stoer, pittig, fris en heeft rijkelijk tannine in huis, de Tannat (70%) wordt "verzacht" door zowel de Cabernet Sauvignon (10%) als Cabernet Franc (20%), ook heeft ie daardoor meer en frisser fruit dan de luxere, houtgerijpte versie. Prachtig fruit, tikje boers en vrij aards, toch vrolijk. Bij voorkeur drinken bij krachtige gerechten, het liefst met vlees.



Madiran Fût Chêne 2014: de krachtiger versie van de Tradition, uiteraard houtgerijpt, zwarter, voller en aardser, heeft meer menthol/eucalyptus in geur en smaak, onverzetzelijker en serieuzer, mist de cabernet-fruit glimlach van de Tradition. Rijker, imposanter, stampvol rijpe tanninen, diep, moet eten bij, geen wijn voor watjes. De [topcuvée Eucalyptus](#) valt alleen vanwege zijn prijs buiten deze reeks, voldoet echter helemaal aan de wildewijnen-criteria.

ook Pacherenc

Ook de droge witte van Sergent met de prachtige naam Pacherenc du Vic Bilh valt in deze categorie.



Pacherenc du Vic Bilh 2016: strak, pittig, veel zuur, maar intens, pikant, kruidig, krachtig en met een licht verscholen rijkdom. Eveneens een eetwijn bij uitstek, onmiskenbaar eigenzinnig, volstrekt zichzelf, lijkt op een goede Jurançon, maar wie kent Jurançon? Witte Pyreneënwijn, tamelijk zeldzaam en dan ook nog niet goedkoop.

en Freisa

Als je dan toch bezig bent de wildste wijnen op een rijtje te zetten dan mag de Freisa van Burlotto niet ontbreken.



Langhe Freisa 2015: achter de lieflijke naam van de druif waarvan deze wijn is gemaakt schuilt een ietwat woest en onverzetzelijk monstertje, het onbehouden, en ruige zusje van de toch al niet soepele "Barolo-druif" Nebbiolo. Freisa is aardser, meer "oer", onverzetzelijker en tegelijkertijd bijna net zo spannend en diep, zit barstens vol strakke tanninen, maar bezit daarnaast ook subtiele aarsheid. Geen wonder dat de Nebbiolo het in de loop van de geschiedenis heeft gewonnen van juffrouw Freisa. De gemiddelde moderne mond blijft niet zoveel tannine en aardsheid.

wildewijnendoos met afronding

Ik stelde een speciale wildewijnendoos samen, een doos boordevol avontuur, een doos vol eetwijnen, op

eentje na:



Pacherenc du Vic Bilh Grains d'Elise 2014: een halve liter zoete, fluwelige, rijke, complexe maar tegelijkertijd ook frisse dessertwijn, om alle wilde fruit-, aardseheid- en tannine ervaringen heerlijk af te ronden en in te pakken met een indrukwekkende, compenserende zachtheid. Normaal kost deze speciale, laat geoogste cuvée zestien euro, u krijgt hem in de wildewijnendoos voor een tientje.

Wildewijnendoos

2 flessen Madiran Tradition
1 fles Madiran Fût Chêne
1 fles Pacherenc du Vic Bilh sec
1 fles Langhe Freisa
1 fles Pacherenc du Vic Bilh Grains d'Elise (0,5 l.)

van € 73,85

voor € 67,85

tijdelijk tot en met 14 oktober a.s.



Dom. Sergent Madiran Tradition 2014	€ 9,70 / fles
Dom. Sergent Madiran Fût Chêne 2014	€ 12,95 / fles
Dom. Sergent Pacherenc du Vic Bilh sec 2016	€ 10,70 / fles
Comm. G.B. Burlotto Langhe Freisa 2015	€ 14,80 / fles
Dom. Sergent P. du Vic Bilh Grains d'Elise 2014	€ 16,00 / fles (0,5 l.)

* alle prijzen excl. [verzendkosten](#)

* zolang de voorraad strekt

* 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 wijnliefbende 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.