



Beste mensen,

ik had het erg kort willen houden deze keer maar dat lukte niet echt. Het is in elk geval niet zo'n lang verhaal geworden als vorige keer, daar troost ik me dan maar mee.

Het is vakantie of bijna vakantie. Zomerse wijnen, dat is het thema van deze nieuwsbrief.

Voor ik het vergeet: **van 7 tot en met 22 Augustus ben ik op vakantie** en kan er dus geen wijn worden geleverd.

rosé = slobber

Eerst maar eens de rosé's. Vooral in het verleden verguisd en neergezet als oninteressante slobberboel, vaak terecht, helaas. Nu bezig aan een eerherstel met als marketing hoogtepunt: de Rosé de Provence. Was er natuurlijk al jaaaaren, maar nu eindelijk eens ontdekt. Daarmee nu ook helaas te duur geworden voor wat er zoal geboden wordt. Koopjes zijn er niet meer, goede en af en toe erg mooie (kostbare) exemplaren nog wel. Ik heb er geen in m'n assortiment, wel eens naar gekeken (als een hond ;-)) maar niets interessants kunnen vinden.

nu weten we wel beter

Wat had men het toen fout: rosé kan niks wezen. Heel Zuidelijk Europa dronk de lekkerste op een terras en bij alle soorten voedsel. Wij (de meeste Nederlandse wijndrinkers) zijn nu ook zover, gelijk hebben we, want er is heel veel goeds en lekkers dat ook betaalbaar is, net zo fris als wit en net zo wendbaar en inzetbaar als niet te zwaar rood.

U doet het overigens al lang bovengemiddeld goed want de Armantes rosado van Bodega San Gregorio verkoopt al een jaar of tien gestaag en de andere rosé's mogen ook niet klagen over belangstelling: van de vijf zijn er op dit moment drie uitverkocht. De nog twee restende rosé's en een witte die wat rosé van kleur is stel ik zo aan u voor.

Wit heeft het gemakkelijker in de handel, rood verkoopt nog beter, maar dat is alijd al zo geweest. Twee witte viste ik uit het assortiment, beide bijzonder op hun eigen manier.

En dan rood. Ik hou het bij eentje. Lekker zomers rood, past bij alles, zonnig karakter met genoeg beet, smaakt eigenlijk het hele jaar door goed, maar misschien is het wel het joviale karakter dat hem zo zomers doet zijn.



Peladi Cerasuolo 2020

U kent de rode maar al te goed, de rosé versie tot nu toe niet. Hij was mij al vele jaren bekend maar ik vond hem niet interessant genoeg.

Soms heb je geluk bij pech. De Armantes rosado verkocht het afgelopen jaar veel beter dan gedacht, was dan ook veel te vroeg in het seizoen uitverkocht. Bijbestellen kon niet want van de andere wijnen (Armantes/Tres Ojos) had ik nog ruim voorraad. Gezien de omvang van m'n bedrijf (heb alleen mezelf in dienst) is assorti bestellen bij de producent een must. Daar zit je dan zonder je vertrouwde rosé. Gelukkig waren twee producenten waar ik moest bestellen net bezig rosé te bottelen. Maar ja, alle voorgaande jaren had ik hun rosé's wel geproefd, maar niet gekocht, technisch niets op aan te merken, maar wat betreft stijl en karakter of te vlak, te eenvoudig of te groffig. Geluk: in 2020 klikte het allemaal wél precies. Zo ook deze Cerasuolo. Voorgaande jaren nog wat groffig en met iets teveel bittertjes, wat vaag fruit, gewoon correct, maar geen aanwinst. Dit jaar: fris zuurgehalte, maar toch net iets lager dan bij de meeste rosé's, minder pittig en strak, lekker sappig en rond, geen snoepjes-fruit, maar meer kruidigheid. Niet complex of diep, wel zuiver en kenmerkend Italiaans, zonnetje in de smaak, iets mineraals in de verte, klein bittertje, kortom mooie allemansvriend met genoeg karakter. Past bij alles en kost net zo weinig als z'n rode broertje.



Mas de Sainte Croix Friandise 2020

Ook hier hetzelfde verhaal: voorgaande jaren niet bijzonder en vaak gedacht: wat mist hier nu, terroir, gisting temperatuur, type gistcultuur?

Heb het wel eens aangekaart, maar soms heb je nu eenmaal dat een wijn uit een bepaalde streek je niet aanspreekt en ter plaatse wel goed verkoopt. Zal ik dan voor die bescheiden afname deze hardwerkende man aan zijn kop gaan zeuren om zijn wijn anders te gaan maken? Geen haer op m'n hoofd. Met de druiverassen zat het wel goed, immers Cinsault en Grenache zijn uitstekende druiven voor droge rosé, de luchtige en lichtvoetige druif Cinsault met z'n kruidige, minerale fruit gecombineerd met de Grenache die rondingen en body geeft. Na het proeven van de 2020 rosé belde ik hem met de vraag wat ie nu anders had gedaan dan voorgaande jaren. Waarom de wijn nu wel sprankelend fris en pittig is en mooier mineraal met meer lengte. Zijn antwoord was: de Cinsault eerder oogsten dan voorgaande jaren. Het kwartje viel. Zo eenvoudig was het dan toch. Geen ingewikkelde ingrepen met speciale gisten of kelderinterventies, gewoon uitgaan van ander basismateriaal: iets minder rijpe Cinsault-druiven in de blend. Mooie, strakke en pittige droge rosé, fraai jong-fruit, iets framboos en beetje kers, licht gisting en mineraal, vrij lang en intens, mooi compact en goed gevuld, niet heel complex, maar er is een aanzet tot complexiteit. Kocht er maar niet veel van, want Rhône rosé? ja de echte liefhebbers willen wel, maar daar houdt het dan ook mee op vrees ik.



Forster Himmelssturmer Spätburgunder Blanc de Noir 2019

Een witte wijn, maar dan met een zweempje rosé dus zet ik hem toch maar in deze nieuwsbrief. O ja, en ook omdat ie zo bijzonder is. Geen wijn voor iedereen zal ik meteen maar zeggen, hij is erg vol en doet door zijn rijkdom ook een ietsje zoet aan, heeft een tikje aards, rokerig aroma met iets caramellig fruit, u weet wel van Pinot Noirs uit Duitsland. Mooi en rijk, ook fris, maar niet persé wat we van rosé verwachten. Een buitenbeentje, ook niet echt goedkoop, maar wel bijzonder, ook zo'n wijn die ik koop omdat ie zo mooi anders is.



Armantes Blanco 2020

Als er één wijn bekend is bij mijn vaste klanten dan is het deze wel. Voor dit geld... verbazingwekkend dat dat kan. Geldt overigens ook voor de andere wijnen van deze producent (cooperatie). Als er één wijnjaar duidelijk anders is dan de vorige dan is het wel 2020. Voller, rijker en duidelijk minder pittig en strak. Jawel, er zit nog steeds frisheid en pit in de wijn, maar minder, het is allemaal wat ronder en voller dit jaar. Anders, maar toch weer prachtwijn voor een prikkie.



Forster Riesling vom Roten Schiefer 2019

Nog een wijn die heel anders is dan voorgaande jaren. Voorheen strak en compact, mooi stevig, droog en krachtig, pittig Riesling ten voeten uit. Vergeleken met de luxere versies Seefahrer en Bergsteiger iets minder verfijnd, wat hoekiger. Maar in 2019 werd alles anders bij de Rieslings van Forster, ook bij deze Roten Schiefer. Ineens is het een heel erg fraaie, fijnzinnige, elegante en evenwichtige Riesling. Minder krachtig, minder vol. Droog, prachtig in balans, op dit moment heel erg fraai voorzien van een subtiele citrus-achtige kruidigheid. Heel erg mooi, slank en innemend. Soms heb je dat een wijn op z'n mooist is, dat zou nu wel eens zo kunnen zijn bij deze Roten Schiefer, ik vond dat ik dat moest melden, vandaar de Roten Schiefer 2019 in deze nieuwsbrief.



Peladi Montepulciano d'Abruzzo 2020

Nog Italiaanser dan 2019, die was vooral rond en soepel, hier hebben we een wat meer ontdeugend Italiaantje, met dat tikje zwierige fruit, dat ruige randje, die modieuze stoppeltjes, maar toch die elegante fruitigheid, die soepele elegantie.

beetje flitsend en die spanning, het is hem helemaal, communiceert uitbundig met alles en iedereen, past bij alle gerechten en gelegenheden. Vakantiewijn.

La Quercia "Peladi" Cerasuolo 2020	€ 6,95 / fles	
Mas de Sainte Croix "Friandise" 2020	€ 8,90 / fles	
Bioweingut Forster "Himmelstürmer" Spätburgunder Blanc de Noir 2019	€ 14,75 / fles	
Armantes Blanco 2020	€ 5,50 / fles	
Bioweingut Forster Riesling "Vom Roten Schiefer" 2019	€ 11,50 / fles	
La Quercia "Peladi" Montepulciano d'Abruzzo 2020	€ 6,95 / fles	

* zolang de voorraad strekt
* 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 wijnliefebberende 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.

