

Van: **Karel Meesters (goedewijn.info)** info@goedewijn.info
Onderwerp: zomers rood en rond wit
Datum: 6 september 2018 om 15:19
Aan: Karel Meesters info@winescout.info

KM



Beste mensen,

nog niet zo lang geleden was het nog vakantie, maar wat lijkt dat alweer ver weg als het werk is hervat. Dit jaar was ik vroeg weg, nog vóór de zomer in al z'n warmte losbrak. Uitwaaien en ruimte, heerlijk. Als herinnering toch nog maar even twee plaatjes in dit schrijven gesmokkeld.

Via deze nieuwsbrief vraag ik uw aandacht voor vijf rode wijnen waarvan vier gekoeld nog beter smaken en twee iets rondere, droge witte.

Voor wie op vakantie was rond het versturen van de nieuwsbrief over de (nieuwe) Verdicchio's en de Lacrima of deze heeft gemist: [Verdicchio, Lacrima!](#)



Rhône

Kort na m'n vakantie kwam de nieuwe zending van Mas de Sainte Croix uit de zonnige Rhône binnen.

Nieuw jaar Douceur de Fruit 2016, nog een paar laatste flesjes 2015 en dan over op deze jongere versie. Wat minder intens, maar duidelijk ronder, zachter en jonger van fruit dan de 2015, ietsje frisser ook, maar toch heel sterk verwant, spreekt net als alle wijnen van Mas de Sainte Croix een aangenaam, warm streek-dialect, zo klinkt het alleen in de zuidelijke Rhône, die warmte, die kruidigheid, dat heerlijke fruit. Eigenlijk is de Douceur de enige wijn van Mas de Sainte Croix die een beetje gekoeld nog beter smaakt. Vandaar z'n plek in deze nieuwsbrief. Bijna biologisch geproduceerd, tikje klassiek, precies genoeg karakter en spanning en toch lekker soepel, dit zijn wijnen naar m'n hart, zomerse vrolijkheid zonder dat het plat of olijk wordt.



Goed nieuws voor de liefhebbers van de al enige tijd uitverkochte Passion d'une Terre 2015; hij is er weer! Gelukkig kon ik nog 2015 kopen, want de 2016 is tragisch mislukt. Door een foute aansluiting bij het overpompen van de 2016 kwam er water in de wijn en restte Julien Coipel niets anders dan hem uit de verkoop te halen en te laten vernietigen (destilleren). Ja, zulke dingen gebeuren ook, heel spijtig. Deze Passion is echt een winterwijn, dus niet zo passend in dit schrijven, maar ik kon het toch niet laten de vele liefhebbers te melden dat ie weer leverbaar is.



Regent

Nee, het betreft niet de deze zomer zo schaarse neerslag, maar een druif. Een kruising uit 1967 waarbij de witte Sylvaner en Müller-Thurgau en de rode Chambourcin (Frans-Amerikaanse hybride) aan de basis stonden. Bijna geen last van schimmelziektes, bestand tegen lage temperaturen, vroeg rijp, levert diep gekleurde wijnen met vrij veel body en een mix van prachtig fris fruit met een kruidige toets. Samen met Dornfelder (geen hybride) een van de weinige gevestigde "oudere nieuwe" rassen die wijnen van goede kwaliteit opleveren.

Bio-wijnproducent Forster uit de Nahe (zie: "[met pijn in het hart](#)" en [Forster](#)) maakt een prachtige wijn van deze druif. Ik vond hun Regent mooier en beter dan hun Dornfelder. De Regent 2015 is een lekkere en prachtige wijn. Ik betrap me er zelf op dat ik hem zelden kies als ik een wijn bij het eten zoek. Waarom? ach ja, er is zoveel dat de moeite waard is (sprak hij onbescheiden), op de een of andere manier kijk je er overheen, is er weer die voortreffelijke Douro of die zorgeloze en pure Carignan, of een Bairrada waar je benieuwd naar bent hoe die nu smaakt.

Toen ik recent een fles open maakte was ik weer verrast door dat prachtige frisse fruit en dat mysterieuze kruidige in de diepte, die heerlijke zachte en vloeiende smaak, die frisheid en vooral die lengte en balans. Ik ga m'n leven beteren nam ik me

voor en besloot ook deze wijn naar voren te halen want hij verdient het. Licht koelen maakt hem nog lekkerder, het blijft een karakterwijn, maar bij een hapje eten Bio en ook nog beneden de negen euro.



Carignan

Ik zal er niet teveel woorden aan besteden, maar deze wijn van Château de Cabriac is nog steeds een aanrader in de betaalbare categorie. Ongecompliceerd, maar met inhoud en verrassende intensiteit dankzij de oude stokken (Vieilles Vignes), rond, niet te vol, fris, prachtig fruitig, vleugje gestoofd, doet in de geur iets aan Port denken, alles klopt, souplesse, kracht, ronding, frisheid, beetje bite. Licht koelen maakt hem nog wat compacter, eleganter.



Lacrima

Ook weer de naam van een druif, staat aangeplant in de Marche, zij aan zij met de Verdicchio-wijngaarden. Rosae van Casal Farneto 2017: nog nooit zoiets geproefd, heel veel jong fruit, waaronder blauwe bes, pietsje Muscat of iets kruidiger: Gewürztraminer, doet daarom denken aan vleugje lychee of wilde roos, daarnaast een pepertje en kruiden, mooi krachtig en intens, maar vooral ook soepel en fris. Licht koelen, dan staat alles beeldschoon naast elkaar in het gelid, deze wijn is ontdekken en genieten tegelijk.



Vermentino

Ook van Château de Cabriac en ook weer de naam van het druiveras waarvan deze wijn is gemaakt. Witte wijn die anders is dan gemiddeld, hier spreekt durf, eigenheid en kwaliteit. Geen uitbundig fris fruit, geen zoetje, geen groene blaadjes of gist, nee hier hebben we ingetogenheid, iets kruidigs, beetje kreupelhout, vleugje appel, tikje brem, klein bittertje, vulling, mineralen en lengte. Als je dit zo leest zou je denken: ach, toch maar niet, ik heb toch liever wat meer fruit en geen bittertjes. Zet deze Vermentino maar eens naast een gerecht dan wordt het allemaal anders. Nee, geen steak of haarwild, maar wit vlees? geen probleem, gevogelte? gaat prima, vis? kaas? groente? u raadt het al: allemaal goed. Deze wijn is in staat om bijna elk gerecht tot zijn recht te laten komen, hij is bescheiden genoeg om niet de overhand te nemen en laat de credits aan het gerecht, belicht aantrekkelijke aspecten en haalt smaken op, proeven is geloven, elke keer als ik deze wijn drink bij gerechten smaakt hij anders en boeiender dan zonder iets er bij en maakt hij de gerechten mooier en lekkerder. En dat is ook een grote kwaliteit. Niet voor niets is er een vaste en grote groep klanten die geregeld een doosje van deze wijn koopt.



Verdicchio

Eveneens de naam van een druif, eveneens van Casal Farneto, wit en rond, fris en vrij vol, bescheiden van geur, jong en levendig. Mooie, milde wijn, zeer zuiver, vleugje mineraal en kruidig, pietsje jeugdig fruit en gist, ook een klein bittertje. Zachte frisheid is wel een mooie karakterisering. Net als de Regent van Forster een Bio-wijn, ook beneden de negen euro. Iets minder verrassend, maar dat hoeft ook niet altijd.

[Mas de Ste Croix Douceur du Fruit 2015/6](#) € 7,95 / 8,30 / fles

[Mas de Ste Croix Passion d'une Terre 2015](#) € 10,75 / fles

[Bio Weingut Forster Regent 2015](#) € 8,75 / fles

[Ch. de Cabriac Carignan V.V. 2016](#) € 8,30 / fles

[Casal Farneto Rosae Lacrima 2017](#) € 9,80 / fles

[Ch. de Cabriac Vermentino 2016](#) € 8,10 / fles

[Casal Farneto Diego \(bio\) Verdicchio 2017](#) € 8,70 / fles

* alle prijzen excl. [verzendingkosten](#)

* achtergrondinformatie over de bovenstaande wijnen: [klik op de links](#)



(vlak na zonsondergang bij strakke noorderwind = nat strand)

P.S.:

Bent u liefhebber van mooie en bijzondere koffie?

Bezoek dan eens het [Koffiestation](#). Ik schreef er [deze nieuwsbrief](#) over.
In een wijnverzendoos passen wel een paar half pondjes van de mooiste koffie.

Ik stop ze graag bij uw bestelling, de koffie kan dan gratis* mee.
Bent u toe aan wijn, bestel dan ook wat koffie bij het Koffiestation,
dan regelen zij dat ik de koffie krijg en in de verzendoos kan doen.

* u betaalt natuurlijk wél de koffie, maar geen extra verzendkosten.

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 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