



# 1 APRILVISJES

**De Beurs**  
**1 april 2011**



## Uitnodiging

Beste wijngesel,

1 april, een speciale datum...

Toch hebben wij voor deze dag gekozen om één en ander duidelijk te maken in verband met onze pas opgerichte vzw en willen wij uw eventuele vragen of opmerkingen graag verduidelijken.

Om echter niet te technisch en te saai over te komen hadden we gedacht dit te koppelen aan een proeverij van speciale (1-april) wijnen waarvan u achteraf gaat zeggen: blij dat ik er bij was en dat ik met deze kwaliteitswijnen kon kennismaken.

Het wordt dus een gezellige babbel met een goed glas wijn en een aangepast hapje om u alvast in stemming te brengen voor het Kapitteldiner.

Tevens maken wij van de gelegenheid gebruik om u officieel uit te nodigen op de eerste "Algemene Vergadering".

Met het thema:

## **1 april-visjes**

mag u zich dus aan een aantal verrassingen verwachten.

Deze degustatie/vergadering gaat door op vrijdag 1 april 2011 om 20u in ons lokaal "de Beurs" in Maaseik – 2<sup>de</sup> verdieping.

Wij stellen je aanwezigheid ten zeerste op prijs maar vragen wel om organisatorische redenen om je deelname te melden aan onze wijnmeester PAUL voor maandag 28 maart e.k. via de gekende kanalen:

Tel. 089-754695 Fax. 089-753345 of

e-mail aan [paul@vandinter.be](mailto:paul@vandinter.be)

of [johngolsteyn@euphony.net](mailto:johngolsteyn@euphony.net)

**Vergeet je proefglazen niet...en**

**lever ook je medaille in bij het bestuur**

Namens de Maaslandse Wijnvrienden VZW:

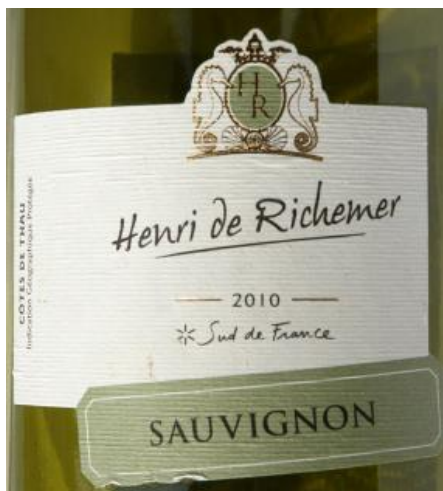
Relind, Guy, Marc, Paul en John



Wij hebben deze proefavond geprogrammeerd in functie van de oprichting van onze nieuwe VZW, enerzijds om onze leden wegwijs te maken in de vernieuwde werking van onze vereniging en om wat meer informatie te verstrekken omtrent onze statuten en reglement van inwendige orde - of anders gezegd het huishoudelijk reglement, en anderzijds om toch een volwaardige proefavond te presenteren, zij het dan met enkele al of niet verrassende wijnen.

We willen het in dit verslag hebben over het tweede deel van de avond: de blindproeverij van volgende - meer dan speciale - wijnen met natuurlijk het verborgen "aprilvisje":

## 1. Frankrijk - Richemer Sauvignon 2010



Met deze sauvignon blanc komt het perfecte aromatische van de druivensoort uit het glas springen. Mooie eerlijke fruitgeuren met hier en daar wat florale toetsen.

Lekker als aperitief maar ook als begeleider van visbereidingen en schaal- en schelpdieren.

Steunt in de smaak vooral op zijn zuren met toch een licht - doch niet storend - bittertje.

Hier op de proeftafel gezet als indrinkwijn. Kostprijs : € 6,00

## 2. Tunesië - Chateau Salambo "Grand Cru" 2008

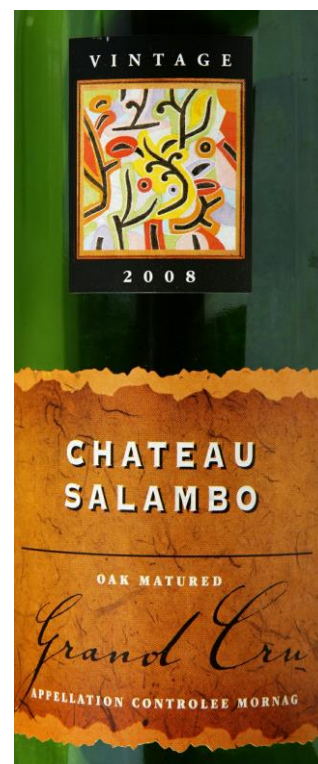
Dit was het eigenlijke "aprilvisje" bij deze proeverij.

Over het algemeen werd deze wijn niet als "slecht" ervaren. Vooral drijvend op zuren (niet echt storend) werd toch ook een zekere fruitigheid met caramel-toetsen ervaren. De geur zakt echter snel weg.

In deze wijn worden de druivensoorten merlot, carignon, syrah en cabernet gebruikt. Krachtige rode wijn met een dieprode kleur en cassis en bramen geuren. In de smaak een zekere kruidigheid - kruidnagel, laurier.

Korte afdronk. Kostprijs € 6,50

Goed om weten is nog dat de wijnmaker dezelfde man is die destijds de huiswijnen "domaine Virginie" van wijnhuis Van Dinter maakte.



### 3. Frankrijk- Savigny-lès-Beaune 1er Cru Cuvée Fouquerand 2005

Dit is voor ons geen onbekende. Het is de derde keer dat deze wijn op onze proeftafel staat en het was meer de bedoeling te toetsen welke evolutie deze voortreffelijke wijn heeft doorgemaakt ten opzichte van de laatste keer dat hij geproefd werd (januari 2010) tijdens de proeverij "Hospices de Beaune" - zie verslag onder de rubriek "Archief 2009-2010"



De zuren zijn zeker nog aanwezig. Deze wijn heeft dus zeker nog potentieel. In de geur vooral zure kriek, kruiden en specerijen. Er is echter nog altijd geen sprake van een "rondeur" of evenwicht.

Deze wijn heeft 26 maanden rijping op 2- en 3 jarige eiken vaten achter de rug. 5 jaar op fles geven de wijn een zekere evolutie, maar hij is zeker nog niet op zijn "top". De mensen die geduldig afwachten zullen in de toekomst beloond worden. We zijn benieuwd wat deze wijn binnen een tweetal jaren te bieden heeft - vooropgesteld dat we nog de kans krijgen hem op de proeftafel te zetten.

De wijn werd destijds aangekocht voor € 18. Momenteel kan je hem op internet bvb. in de US vinden aan iets meer dan € 100!

### 4. Chili - Icono 2002 - Rapal Valley

Een wijn uit de nieuwe wereld met toch zeker al een respectabele ouderdom. De merlot en cabernet sauvignon geven aan deze wijn het potentieel en vooral de cabernet sauvignon tekent voor donkere geuren drop, koffie, leder en zwaardere kruiden. Zeer donkerrode kleur met minimale zichtbare verouderings-kenmerken.

De animale en stinkerige (putjes) geur bij het openen - sommigen zijn hier liefhebber van - verdwijnt als deze wijn genoeg de tijd krijgt om te "ademen". Het is een zeer ronde en evenwichtige wijn die alles in zich heeft om te behagen. Met een kostprijs van € 9,39 behoort hij zeker tot de top van de wijnen onder € 10 en is hij een echte aanrader.



## 5. Duitsland - Barrot D 2007 - 0,5 lit - Weingut Eugen Müller



Wat we reeds in een vorig verslag (zie Riesling) beweerden werd hier een eerste maal bewezen en op de proeftafel gebracht. Rode kwaliteitswijn uit Duitsland... het is mogelijk en zeker niet abnormaal.

We maakten toevallig via onze vriend en medelid Marc Vranken kennis met deze wijn, zij het dan een oudere uitgave (2005) en waren dadelijk onder de indruk. Hier zat er iets speciaals en onbekends in het glas.

De druivensoorten zijn dunkelfelder en cabernet. In eerste instantie ruik je verbrand gras en animale toetsen. In de smaak zoethout en vooral jeneverbes en vanille, afkomstig van de houtlagering. Donkerrode kleur, naar het zwart toe en geen zichtbare evolutie. Geuren van donkerrood fruit - zwarte pruimen, cassis - en hij steekt zeker zijn kruidigheid niet onder stoelen of banken. Mooi evenwichtig (nu al) en zeer lange afdronk. Een wijn om zomaar te genieten of als begeleider bij rijkere wildgerechten.

Op gebied van marketing gaat deze wijn naast Duitsland ook internationaal over de toonbank: Brazilië, US, Nieuw-Zeeland, Noorwegen en de Benelux wat toch wel bewijst dat deze wijn van topklasse is. De prijs liegt er dan ook niet om: € 16 voor een flesje van ½ liter!

Gesticht in 1935 is het nu aan de derde generatie om te bewijzen dat ook in Forst (Pfalz) schitterende wijnen gemaakt kunnen worden.

Dat het weer vooral de rieslingdruif is die hier de eerste viool speelt is niet verwonderlijk. Het is ook vooral met de witte wijnen dat het wijngoed zijn strepen verdient, al behoort dit rode juweeltje zeker tot de top.

## 6. Italië - Rocca dei Mori "Ujliesa Squinzano" Riserva 2000



Over deze wijn kunnen we kort zijn... effenaf een topper en hij steekt met kop en schouder boven de andere wijnen van het huis Rocca dei Mori uit.

Hij komt uit de regio Apulia / Italië op een klei-kalk bodem en bij het ruiken komen vooral (zwaardere) geuren van tabak, ceder en natuurlijk kruiden als het ware tot ontploffing. Zeer donker van kleur, samengesteld uit 70% negroamaro en 30% sangiovese. 24 maanden rijping op eiken vat, daarna nog 12 maanden op fles. Prijs € 15,50

Dit is een zeer aangename wijn met in de smaak zoettoetsen van geconfijt fruit (abrikoos). Een mooie begeleider van forse

vlees- en wildsoorten en een waardige afsluiter van onze wijnproefavond.

We hadden gekozen voor een aantal "verrassende" maar daarom niet minder waardevolle wijnen.

Bij sommige wijnen gingen de meesten de mist in, want dit hadden ze zeker niet verwacht.

Eens te meer een uitdaging voor onze leden om een aantal elementen te herkennen en daarmee een bepaalde richting te voorspellen. Dit bleek achteraf toch moeilijker dan gedacht.

Als bestuur heb je dan het voordeel dat je weet wat er in de fles zit -aan de andere kant spijtig dat je niet mee kan doen bij de zoektocht...