GROEPSBLINDHEID

De Beurs Maaseik

21 oktober 2011

Maaseik, 12 oktober 2011.

Uitnodiging

Beste vrienden-wijngezellen,

Met het thema: **"Groepsblindheid"** komen we eens te meer verrassend uit de hoek.

We willen nu nog niet verklappen wat de bedoeling is, maar willen enkel kwijt dat het hier over een degustatie gaat van een aantal wijnen die "blind" geproefd gaan worden.

Er zit dus geen specifieke "rode draad" (druivensoort / jaargang / land) in deze proeverij, enkel dat het gaat over wijnen die u zeker zullen aanspreken met de herfst en het wildseizoen in het vooruitzicht…

De degustatie gaat door op

vrijdag 21 oktober 2011 om 20u
in ons lokaal "de Beurs" in Maaseik – 2de 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 17 oktober e.k. via de gekende kanalen:

Tel. 089-754695 Fax. 089-753345 of

e-mail aan paul@vandinter.be of johngolsteyn@euphonynet.be

Vergeet je proefglazen en vooral je goed humeur niet…

Heb je intussen ook nog gedacht aan:

- **Je lidgeld 2011-2012…**
- **De inschrijving voor de wijnreis…**
- **Je inschrijving voor de wijntoets van 30 maart 2012…**

Namens de Maaslandse Wijnvrienden VZW.

Relind, Guy, Marc, Paul en John

Wat deze proefavond zou inhouden was voor iedereen een vraagteken. Het bestuur deed geheimzinnig over het verloop en de te proeven wijnen. Vanzelfsprekend zeg je achteraf... Het geheel werd gezien als een soort blindproeverij. De leden werden door middel van een gekleurde kurk in een ploeg ondergebracht. Oorspronkelijk hadden we 6 ploegen van 3 personen, maar door afzeggingen op het laatste moment waren enkel 2 ploegen voltallig.

De wijnen werden twee aan twee blind geproefd en aan de hand van het vernieuwe proefsysteem werden de resultaten op een proeffiche genoteerd. Elke groep moest ook aan de hand van lottrekking verslag doen van hun bevindingen. Tenslotte was het na onderlinge bespreking in de groep de bedoeling een land of regio en een druivensoort kenbaar te maken.

Dat dit voor de meeste leden niet vanzelfsprekend was bleek achteraf uit de resultaten.

De algemene bespreking van de wijnen daarentegen gaf meer voldoening, al waren sommige leden soms minder gecharmeerd door de wijnkeuze. Niet iedereen zit op dezelfde lijn en hieruit blijkt eens te meer dat smaken verschillen.

De resultaten werden achteraf door jury-voorzitter Paul besproken en de flessen werden aan de leden voorgesteld.

<u>De besluiten uit deze degustatie:</u>

blindproeven is, gezien het enorme aanbod wijnen dat ons overspoelt, bijzonder moeilijk geworden.

er is zo een groot aanbod aan druivensoorten (en klonen) dat het soms moeilijk is de druif (bij monocépages) of hoofddruif (bij blends) te onderscheiden.

dat iedereen het erover eens was dat dit soort proeverij zeker voor herhaling vatbaar is. Het waren tenslotte de leden die nu eens niet moesten luisteren maar echt eens in kleine groepjes konden praten over de wijn.

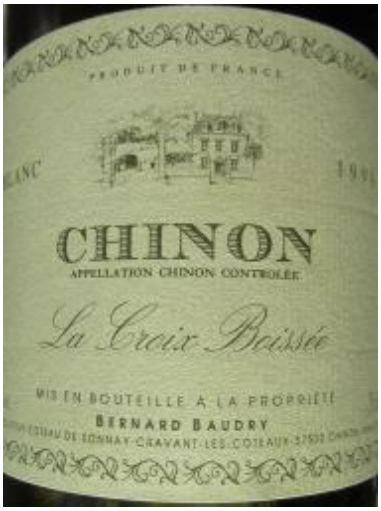
dat het mede door de opstelling van de proeftafels en samenstelling van de groepen afweken van de klassieke eerder gevormde “vriendenkringetjes” en dat je eens met andere medeleden van gedacht kon wisselen over de wijn.

dat deze degustatie zeker een vervolg gaat krijgen, al zullen we dan zeker rekening houden met de moeilijkheidsgraad die nu misschien iets te hoog lag.

Een welgemeende proficiat voor de behaalde resultaten aan al de leden.

Op de proeftafel stonden volgende witte wijnen:

De Rully 2009 (100% chardonnay) ontwikkelt aroma's van verse vruchten met wit vruchtvlees en lichte vanilletoetsen. Diep en intens, maar ook fris en mineralig. Grapefruit, hazelnoot, hooi, boter en nog veel meer.

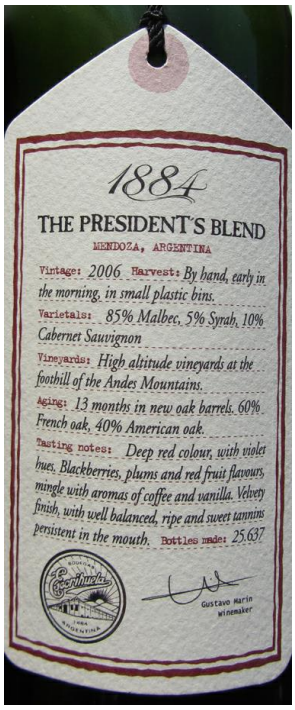


De 1998 Chinon (La Croix Boissée Blanc) behoort als cuvée tot de top. Een mooie diepe kleur,stijlvol en een volwassen Chinon neus: rokerige tabak. Lange boterachtige afdronk. Geuren van fruit (ananas, perzik), een wijn gemaakt van oudere chenin blanc wijnstokken .

Deze Vigna dei Ciliegi Rosso 2005 is een wijn uit het Veneto gebied. Hij is gemaakt van een blend van 60% merlot, 20% cabernet franc en 20% cabernet sauvignon. Maximale opbrengst van 1,5kg per wijnstok. Rijpt op 18 maanden op hout. Kleur is intens robijnrood. Complexe en intense neus met tonen van kaneel en peper, gevolgd door delicate gevoelens van leer en tabak. Hints van jam en vanille samen met een geroosterde rand, eindegend op een balsamico noot. Dien deze wijn op in grote glazen, dit komt vooral zijn geuraspect ten goede.

De Grand Barossa Shiraz 2008 is een telg van het befaamde Château Tanunda, Australië. Dat men hier weet wat wijn maken is bewijst dit exemplaar. Het bedrijf werd reeds opgericht in 1890. In de neus vooral donker rijp fruit (zwarte gedroogde pruimen) zwarte peper en kruidige donhere bessen. Opgevoed op franse en amerikaanse eik en door de zeer warme omgeving kunnen de druiven een uitzonderlijke rijping krijgen. Vandaar ook de 14,5% alcohol. Zeer vettig in de mond, op het likeurachtige af.

De Madiran 2003 Domaine Berthoumieu Cuvée Charles de Batz wordt gemaakt van 90% tannat en 10% cabernet sauvignon om hem wat meer "ronding" te geven. 18 maanden houtlagering waarvan 12 maanden op nieuwe eiken vaten. De schillen blijven 3 weken in contact met de most en de zesde generatie Barré wijnmakers maken momenteel de beste madiran. De cabernet wordt apart gevinifieerd. 30 dagen voor de madiran, 15 dagen voor de cabernet. De tweede malolactische gisting gebeurt in vaten van franse eik. Zeer dieprode kleur, opmerkelijke aardse geuren, drop , bosgeuren en kruiden (peper, tabak, leder...) wisselen elkaar af. Kan zonder probleem de kaap van 15 jaar halen.



De Argentijnse Candela "The President's Blend' is één van de top producten van het Candela huis. Het is een blend van 85% malbec, 10% cabernet sauvignon en 5% syrah. De wijnstokken zijn gemiddeld 30 jaar oud en de wijn ligt 12 maanden op eiken vaten. De wijn is donkerpaars van kleur met intense aroma's van gedroogde zwarte pruimen, cassis en bosvruchten. Kruidigheid en fruitigheid wisselen elkaar af. Een stevige wijn met een welderige fruitige smaak en zachte tannines. Heeft bewaarpotentieel.

Nog enkele sfeerbeelden van deze proefavond.