

Toppers uit eigen Kelder

De Beurs Maaseik

11 januari 2019



Dagorde

11 januari 2019

Lokaal "de Beurs"
Markt - Maaseik

19.30u :

Nieuwjaarsreceptie

20.30u :

**Toppers uit
eigen kelder...**

**Vriendelijk doch dringend ver-
zoek je al-of-niet deelname te
melden via de link op de bij-
gaande mail.**

Vergeet je proefglazen niet !



Na de Nieuwjaarsreceptie, ook dit jaar weer aangeboden door Paul Van Dinter/Grapes - House of Wines, waarop jullie zijn uitgenodigd, zullen Guido Geeraerts, Ronny Lamberigts, Jean-Pierre Deckers, Joke Van den Heuvel en Claudio Pavoncelli hun toppertjes uit eigen kelder voorstellen. Jean Verlaak neemt de taak op zich om alles in goede banen te leiden zodat ook Paul eens een rustige proefavond kan meemaken. Allen op post dus... en aanmelden vanaf nu !

Inschrijven kan enkel via de [link](#) die in de mail aangegeven wordt en ook als je NIET kan komen, vragen we toch ons dit te melden zodat we zeker over voldoende hapjes en drank beschikken.

Namens het bestuur,
Relind, Paul, Marc, Jean, Guy en John

ONZE COÖRDINATEN

Verantwoordelijk uitgever:

Maaslandse Wijnvrienden vzw
p.a. Verloren Kost 86
3680 Maaseik
Ondernemingsnummer 0.830.695.924

E-mailadres: secretaris@wijnvrienden.be
Website: www.wijnvrienden.be



IBAN : BE31 9730 5665 9855
BIC : ARSPBE22

© 2019 MWV vzw

Toppers uit eigen Kelder

De Beurs Maaseik

Vrijdag 11 januari 2019



We hebben de feestdagen achter de rug en zijn 2019 binnen gestapt. Tijd dus voor onze traditionele Nieuwjaarsreceptie en aansluitende proeverij van Wijn uit eigen kelder. Grapes House of Wines heeft een andere traditie van Paul overgenomen en trakteerde ons op enkele heerlijke Bernard Remy-magnums begeleid door lekkere hapjes.





**Een gezond en gelukkig nieuw jaar
waarin we nog dikwijls samen het glas kunnen heffen!**





Bij afwezigheid van onze voorzitter Guy (herstellende van operatie) moest ondergetekende zijn taak overnemen. Na de allerbeste wensen vanwege het bestuur, werd even wat uitleg gegeven over de activiteiten die er nog staan aan te komen dit jaar:

- Het kapitteldiner ... in voorbereiding
- De Wijnreis naar Galicië (het programma ligt in grote lijnen vast. De vluchten zijn geboekt)
- De proeverij Galicië .. een voorsmaakje of een kennismaking voor de leden die niet mee op reis gaan.
- De zomeractiviteit ... nog zoekende
- En tenslotte ... de proeven voor het bekomen van de graad van gezelschap, meeste, grootmeester, commandeur en meester-commandeur. De kandidaten zijn bekend ... Dringend in te schrijven ... en aarzel niet om mee te doen.

Een dankwoordje voor Grapes House of Wines, voor de sponsoring van deze receptie. Tenslotte werd het glas geheven op een mooi jaar 2019 voor de Maaslandse Wijnvrienden.

Ondertussen stonden boven de flessen van onze leden klaar



Jean-Pierre	WD	MOSEL	GEWURZTRAMINER				
		Weingut Ludger Veit - Gewürztraminer	2016				
Claudio	RO	IGT RAVENNA (Emilia-Romagna)	SAVIGNON ROSSO				
		Tenuta La Sabbiona - Centisimino	2011				
Guido	RO	COTE DE GASCOGNE	MERLOT	SYRAH	CAB.SAUV.		
		Domaine D'Arton - La Croix d'Arton Reserve	2013				
Joke	RO	BARBERA D'ASTI	BARBERA				
		Elio Perrone Tasmorcan	2017				
Ronny	RO	EMPORDA - COSTA BRAVA	CABERNET SAUVIGNON	MERLOT	GRANATXA	CABERNET FRANC	SYRAH
		Perelada 5 Finques Reserva	2015				

Om deze proeverij wat meer schwung te geven hadden we een andere aanpak bedacht.

De vijf wijnen werden één voor één geproefd aan de vijf tafels, waarna we telkens van één tafel de proefnotities te horen kregen (evt. aangevuld met opmerkingen van anderen).

Uitgaande van die notities zou het mogelijk moeten zijn om te bepalen van welke druif/druiven de wijn gemaakt is, van welk land hij komt, welk jaar en tenslotte, ken je je medeleden zo goed dat je weet welke wijn zij kozen.

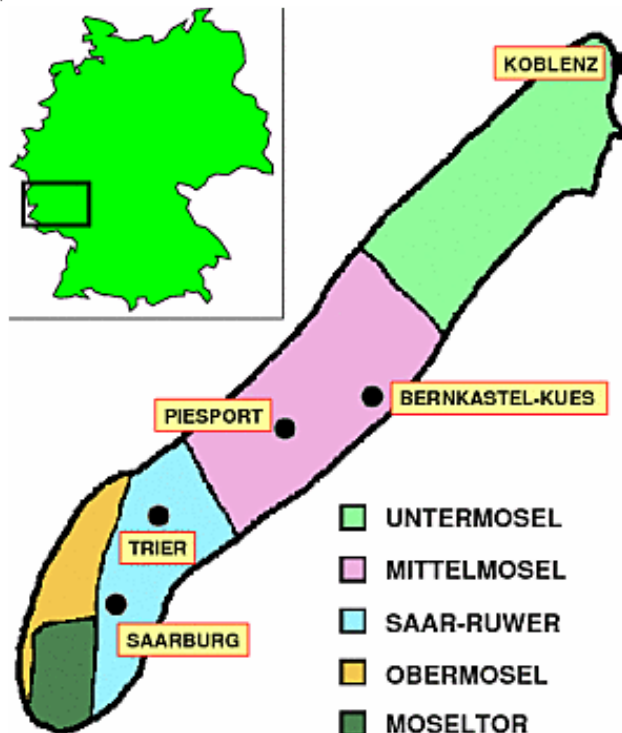
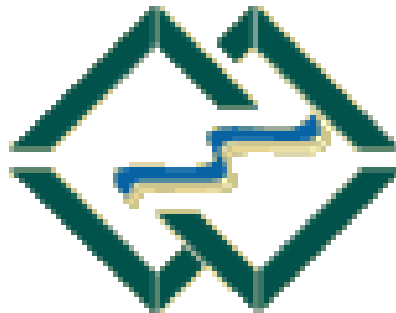
Bij elke wijn werden 3 meerkeuzevragen gesteld die per tafel werden beantwoord, na een bedenktijd van ongeveer één minuut. Is je eerste gedacht niet altijd het beste?



De vragen en antwoorden:

		A	B	C
1	a Welke druif	RIESLING	GEWURZTRAMINER	PINOT GRIS
	b Welk land	DUITSLAND	OOSTENRIJK	FRANKRIJK
	b Wie	Joke	Guido	Jean-Pierre
2	a Welke druif	SAUVIGNON GRIS	SAVIGNON ROSSO	SAVIGNIN
	b Welk land	ITALIE	FRANKRIJK	SPANJE
	b Wie	Claudio	Ronny	Guido
3	a Welke blend	MERLOT-SYRAH-CAB.SAUV.	MERLOT-CAB.SAUV.-CAB.FR.	SYRAH-GRENACHE
	b Welk land	FRANKRIJK	USA	AUSTRALIE
	b Wie	Guido	Joke	Ronny
4	a Welke druif	TEMPRANILLO	SANGIOVESE	BARBERA
	b Welk land	SPANJE	ITALIE	USA
	b Welk Jaar	2009	2015	2017
5	a Welke druif bij CAB/MERLOT	GARNACHA	PRIMITIVO	SANGIOVESE
	b Welk land	FRANKRIJK	SPANJE	ITALIE
	b Welk jaar	2017	2011	2015

1. MOSEL – WEINGUT LUDGER VEIT - GEWÜRZTRAMINER



Jaargang : 2016

Type : wit droog

Druiven : 100 % Gewürztraminer

Alcoholpercentage : 14 %

Visueel : Lichtgele kleur – er zitten luchtbelletjes in

Geur : krachtig

- Fruit: lychee, abrikoos, ananas, pompelmoes, groene appel, citrus

- Floraal: rozen

- Mineraal

- Kruidig: nootmuskaat

Smaak : Zo – (Zu) - Bi

Besluit : Een aromatische wijn, passend bij o.a. Oosterse gerechten

Prijs: 9,50 €

Jean-Pierre

Gewürztraminer trocken van Weingut Ludger Veit

Norianderweg 16, D - 54518 Osan - Monzel. * Tel.: 06535 7700 * Fax: 06535 7343 * www.veit-weine.de * weingut@ludgerweit.de.

Volgens de info van Ludger Veit heeft deze typische, intensieve gewürztraminer van 2016, uitgesproken tonen van rozen en exotisch fruit. Kruidige nootmuskaat- en kaneelaroma's geven complexiteit. Bij eten wordt hij geschonken bij visgerechten, Aziatische gerechten en sterke kazen.

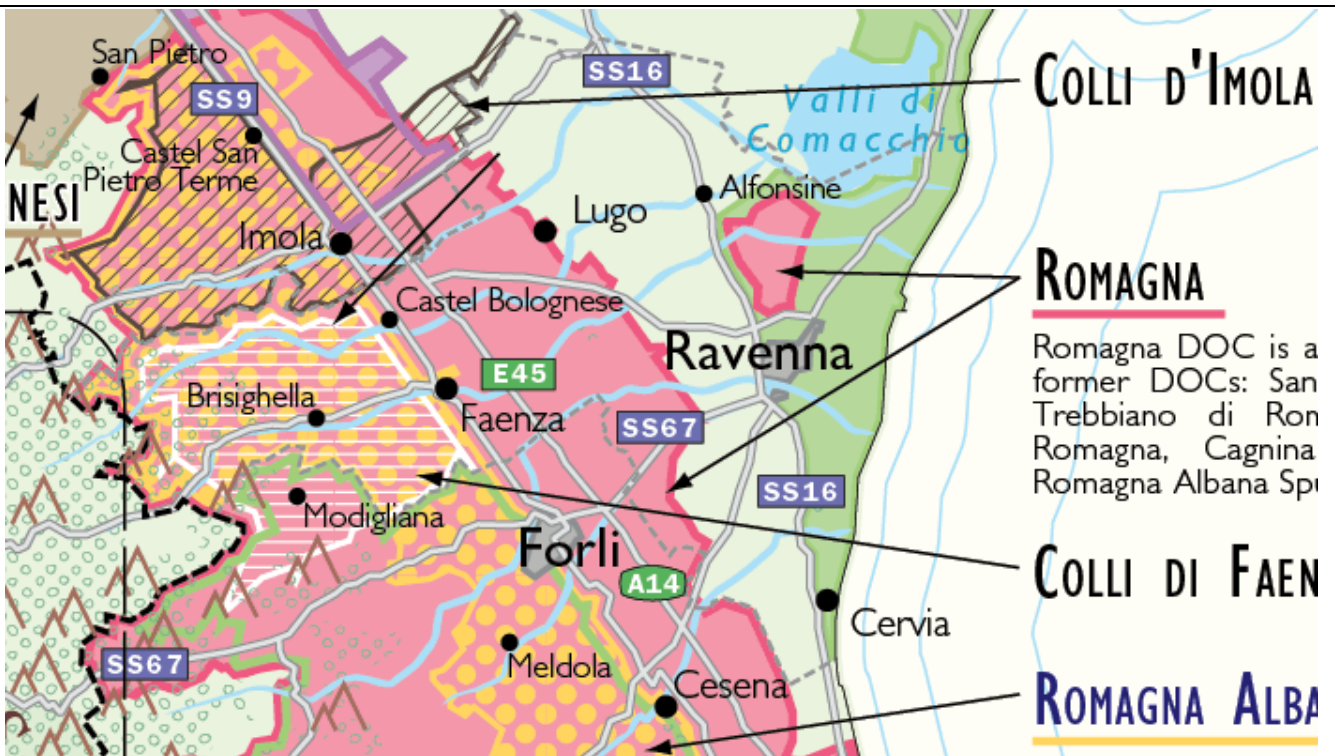
Suiker: 7,3 gr./liter

Zuren: 5,2 gr./liter

Alcohol: 14%



2. RAVENNA – TENUTA LA SABBIONA – CENTISIMINO



COLLI D'IMOLA

ROMAGNA

Romagna DOC is a former DOCs: San
Trevbiano di Ron
Romagna, Cagnina
Romagna Albana Spi

COLLI DI FAEN

ROMAGNA ALBA

Jaargang: 2011

Type : rood

Druiven : 100 % Savignon Rosso (Centisimino)

Alcoholpercentage : 14,5 %

Visueel : rood (beetje oranje) - evolutie

Geur : een licht stinkertje in het begin

- Fruit: zwart fruit, kriecken

- Kruidig: drop, kruidnagel

- Branderig: koffie, chocolade, jeneverbes

Smaak : heeft nog zuren, aangename tannines

Besluit : lekkere wijn, niet te lang meer bewaren

Prijs: 9,17 €

Claudio

Tenuta La Sabbiona – Centisimino

De wijn is een 'Savignon Rosso' van de Tenuta La Sabbiona.

(is ook een Agriturismo <http://www.lasabbiona.it/>)

Het is een IGT Ravenna uit Faenza van 2011. (hopelijk is hij dus nog goed).

Deze wijn kocht ik na een wijnproeverij door een vriend die een wijnhandel heeft in Grimbergen, The Secret Wine Garden: <https://www.theseecretwinegarden.be>

De wijn zelf verkoopt hij echter niet meer, dit was de laatste doos die er nog was.

En gezien de vrij kleine beschikbaarheid van deze wijnsoort, vrees ik dat hij niet zo snel nog deze wijn in voorraad zal hebben, zeker omdat het wijnjaar 2011 vrij problematisch was in Italië (kleinere opbrengsten).

De wijn komt uit Italië, uit Emila-Romagna en wat deze wijn zo uniek maakt, is de druivensoort, nl. 'Savignon Rosso' (ook wel Centisimino genoemd).

Dit is een eeuwenoude druivensoort waarvan men dacht dat deze door de druifluis volledig van de aardbol was verdwenen maar ergens in de jaren 40 vond men op een klein ommuurd domein, enkele van deze druivenstokken terug. Het domein behoorde toe aan Pietro Pianari wiens bijnaam 'Centisimino' was, vandaar de naam van deze druif.

Dit is één van de weinige niet-geënte druivenrassen in de wereld en alle domeinen dewelke deze druif nog hebben zijn gebaseerd op de wijnstokken afkomstig van dit domein. Er is trouwens maar zo'n 40 are van aangeplant.

Julie kunnen hier meer over vinden. <https://www.wine-searcher.com/grape-2128-centesimino-savignon-rosso>

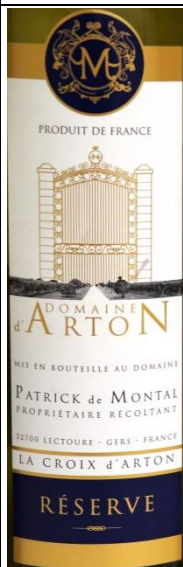
en ook hier een beetje geschiedenis van de druif: <https://www.poderimorini.com/en/savignon-rosso/>

De smaaknotities staan op de fles want voor het overige is er vrij weinig bekend over deze wijn.

Ik betaalde 9,17 EUR per fles. (maar zoals ik al zei, denk ik niet dat hij nog ergens in België beschikbaar is).



3. COTES DE GASCOGNE – DOMAINE D'ARTON – LA CROIX D'ARTON RESERVE



Côtes de
Gascogne



Jaargang: 2013

Type : wit droog

Druiven : Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon

Alcoholpercentage : 12,5 %

Visueel : donkerrood, nog maar weinig evolutie

Geur :

- Fruit: kers

- Chemisch: mazout

- Dierlijk: leder

- Plantaardig: natte bladeren, humus

Smaak : nog tannines

Besluit : lekkere wijn, heel goede prijs/kwaliteitsverhouding

Prijs: 8 €

La Croix d'Arton, réserve, 2013, Domaine d'Arton, Lectoure, Côtes de Gascogne IGP.

Prijs: op het domein gekocht (2016), 8 euro per fles; op internet in houten kist, per 6, nu 15,5 per fles (mooie belegging 😊).

Info over de wijn (website):

"Deze granaatrode wijn is gemaakt van een mix van Merlot, Syrah en Cabernet Sauvignon druiven. Zwart en rijp rood fruit, versterkt met een pepertoets, domineren. Mooie tannines ondersteunen een vol en rond palet".

Info over het domein: (website):

"In het hart van de Gascogne, op het plateau van Lectoure, strekt Domaine d'Arton zich uit over 50 hectares. Het domein produceert kwaliteitswijnen en een zeldzame eau-de-vie van de appellation Haut Armagnac contrôlée."

Info over Côtes de Gascogne:

"Lange tijd waren de wijnen van de Côtes de Gascogne Vin de Pays, droge en moelleux witte, rosé en rood. Sinds 2009 zijn zij IGP, "Beschermd geografische aanduiding". Deze entiteit dekt bijna 12.000 hectare op dezelfde bodem en hetzelfde grondgebied als de Armagnac. In dit groot gebied is de wijngaard op het gebied van Arton slechts 30 hectare, 2/3 wit en 1/3 rood. De percelen zijn zuidgeoriënteerd, met uitzondering van twee wijngaarden Zuid-Oost. Zoals in een groot deel van Frankrijk bestaan de bodems uit klei-kalksteen. Het plateau van Lectoure tekent de identiteit van de bodem met een sterk kalkhoudend karakter. De kalksteen filtert en is geschikt voor de ontwikkeling van de wijnen, maar ook van de Armagnac.

Info Wikipedia over de Gers:

De Gers wordt vaak genoemd als een van de dunst bevolkte en meest landelijke gebieden van West-Europa. Net als de Hautes-Pyrénées en de Lot-et-Garonne wordt Gers doorkruist door de rivier de Gers. De rivier de Gimone loopt ook door Gers. In Gers liggen drie arrondissementen, te weten Auch, Condom en Mirande. Deze omvatten 31 kantons en 463 gemeenten.

De Gers wordt omringd door de departementen Hautes-Pyrénées, Haute-Garonne, Tarn-et-Garonne, Lot-et-Garonne, Landes en Pyrénées-Atlantiques. Het departement behoort tot de regio Occitanie.

De jaarlijkse neerslag varieert van meer dan 900 mm in het zuidwesten van het departement, tot minder dan 700 mm in het noordoosten (Auch, Condom en Lectoure).

De zomers zijn zeer warm en droog, de temperaturen overschrijden vaak de 35°. De winters variëren, vaak met vorst, maar het klimaat blijft toch zacht en droog. Het departement registreert de meeste zonnige dagen van Frankrijk. Auch is met Toulouse en Millau één van de warmste steden van Frankrijk, met vaak meer dan 300 zonnige dagen in het jaar.

Verder wist Guido nog een heel verhaal over de wijn te vertellen gaande van d'Artagnan tot Maastricht.



4. BARBERA D'ASTI – ELIO PERRONE - TASMORCAN



Jaargang: 2017

Type : rood

Druiven : 100 % Barbera

Alcoholpercentage : 14,5 %

Visueel : donkerrood, nog redelijk hoge viscositeit, kleine waterrand

Geur : in het begin gesloten

- Fruit

- Floraal: bloemen

- Kruidig

- Hout: vanille

- Ziltig

Smaak : Uitgesproken Zoet bij het begin, maar ook zuren, mooie afdrank

Besluit : Mooie ronde, lekkere wijn

Prijs: 14 €

DOMEIN ELIO PERRONE

Elio is de naam van de vader van Stefano Perrone die hij domein nu beheert.

De wijze van werken wordt door hun "Enological Tailoring" genoemd, omwille van de aandacht die ze besteden aan details: in de interpretatie van elke oogst, elke wijn, elk label.

TASMORCAN

Barbera d'Asti

Wijn van de Barbera: vrij, expressief en glimlachend, zonder enige verplichting om hulde te brengen aan de clichés van deze wijnstok. Tasmorcan is synoniem aan plezier, levensvreugde, lof voor de natuur en druiven, allemaal gekleed met aandacht voor het esthetische gevoel en evenwicht.

DOCG

100% Barbera geïmplanteerd door de jaren heen.

Oorsprong van de druiven

Ze komen van wijngaarden in de gemeente Isola d'Asti in het Mongovone-district, met planten gebouwd in 2001, 2003, 2004.

De Barbera-druif wordt met de hand geoogst in de eerste week van oktober, waarbij de integriteit van elke bes wordt bewaard.

Na het pletten van de mostfermenten in stalen tanks op een gecontroleerde temperatuur. De wijn rijpt 4 maanden in eikenhouten vaten van 25 hectoliter en 30% in eikenhouten vaten van 225 liter, tot botteling die plaatsvindt in maart volgend op de oogst.

Alcoholgehalte: 14.50% Volume effectieve alcohol.

Wijn ontworpen om de fruitige en uitbundige tonen van Barbera te versterken. Gedronken binnen 5 jaar na de oogst om de volle vitaliteit van deze wijn te vangen.

Geschikt voor aperitieven met kaas en vleeswaren, het is perfect voor pasta met gevulde pasta of belangrijke kruiden (ragù). Uitstekend ook met pittig vlees of met jus.

Serveertemperatuur: 17 ° C.



5. EMPORDA-COSTA BRAVA – PERELADA 5 FINQUES RESERVA



EMPORDÀ
DENOMINACIÓ D'ORIGEN



Jaargang: 2008

Type : rood

Druiven : 24% Cabernet Sauvignon, 16 % Syrah, 21% Merlot, 26 % Granatxa, 9% Samsó, 3% Monastrell, 1 % Cabernet Franc

Alcoholpercentage : 14 %

Visueel : rood, kleine evolutie, grote viscositeit, groot hart

Geur :

- Fruit: rood fruit

- Kruidig: peper,

- Plantaardig: eucalyptus, tabak

- Hout: ceder, vanille

- Dierlijk: leder

- Branderig: koffie, sigaar

Smaak : uitdrogende tannines, nog potentieel

Besluit : Mooie, stevige wijn met potentieel. Best bij een gerecht drinken

Prijs: 14,16 € (voor goed doel)

Perelada - 5 Finques Reserva 2015 - D.O. Emporda

Wijngebied Emporda ligt in binnenland van de Noordelijke Costa Brava

Castillo Perelada heeft in de Emporda 5 wijngaarden:

-Finca "Pont de Molins" levert Merlot en Cabernet Sauvignon. Wijnstokken tussen 15 en 20 jaar oud.

-Finca "La Ganiga" : hier staan de oudste wijnstokken van Castillo Perelada. Garnatxa stokken van meer dan 50 jaar oud. Deze druif zorgt voor typische aroma's van rood fruit in deze wijn. Zit ook wat Syrah uit deze wijngaard in deze blend.

-Finca " Espolla " : Cabernet Sauvignon : beperkte productie van deze druif op deze wijngaard voor wijnen met meer karakter en hogere kwaliteit;

-Finca " Malaveina " : Cabernet Franc en een deel van Garnatxa komen hiervan. Zij geven de wijn een opvallende elegantie en finesse.

-Finca " Garbet " : is kroonjuweel van Castillo Perelada: heeft een optimaal klimaat en de optimale bodemcondities van deze wijngaard. Intens aromatische Garnatxa en Merlot druiven voor deze blend.

Wijn heeft 18 maanden gerijpt op Franse (50%) en Amerikaanse (50%) eiken vaten. Neus royaal fruit , toast en vanille, mond vol en krachtig met ronde tannines en kruidige lange afdronk.

Druiven in deze wijn: 24 % Cabernet Sauvignon, 16% Syrah, 21% Merlot, 26% Garnatxa , 9 % Samsó (Carenina) ,3% Monastrell en 1 % Cabernet Franc.

Ik heb deze wijn via mijn jongste broer reeds enkele jaren leren kennen.

Hij zit in een service club Lions in Diest. Zij investeren al meer dan 30 jaar lang in VZW "De Bremberg " Is een soort BUSO school voor mentaal en fysisch gehandicapte kinderen met voor- en naschoolse opvang. Bestaat uit verschillende Vzw's die overkoepeld worden. Hebben ook huizen voor begeleid wonen, ... Soort MPI. Onlangs hebben ze nog een kerkje gekocht met een renteloze lening wat ze gaan renoveren voor opvang van kinderen, Elk jaar verkopen ze wijnen ten voordele van deze VZW. Wijn kost 85 € voor 6 flessen: per fles 14,16 €.



Tijd voor de resultaten:

De Gele Tafel van Ronny en de Blauwe Tafel van Guido maakten maar één foutje (14 op 15), maar ook de andere tafels waren “geslaagd” (8/15 en 10/15).

De wijn van Guido mogen we dan weer als de meest verrassende bekronen. Slechts 6/15 juiste antwoorden werden gegeven.

	TAFEL 1	TAFEL 2	TAFEL 3	TAFEL 4	TAFEL 5	Totaal Wijn
	Groen	Geel	Oranje	Blauw	Rood	
	Jean-Pierre	Ronny	Claudio	Guido	Joke	
WIJN 1 (Jean-Pierre)	1 1 1	1 1 1	1 0 0	1 1 1	1 0 0	11
WIJN 2 (Claudio)	1 1 1	1 1 1	1 1 1	1 1 1	0 1 1	14
WIJN 3 (Guido)	0 0 0	1 1 1	0 0 0	0 1 1	1 0 0	6
WIJN 4 (Joke)	1 1 0	1 1 0	1 1 0	1 1 1	1 1 1	12
WIJN 5 (Ronny)	0 1 1	1 1 1	0 1 1	1 1 1	1 1 1	13
TOTAAL TAFEL	10	14	8	14	10	



Ondertussen werd een mooi kaas- en charcuteriebuffet binnen gebracht en werd nog nagepraat bij een glaasje van de gepresenteerde wijnen



Conclusie: Schitterende avond. Iedereen heeft vol enthousiasme meegedaan.

En opnieuw wat we al wisten: onze clubleden weten wat een goede wijn is!

Voor herhaling vatbaar. Wie doet het volgend jaar?

Met dank aan Grapes House of Wines en Paul voor de verzorgde receptie, John voor de foto's en de jurering, Relind voor de taferversiering en aan Joke, Jean-Pierre, Guido, Ronny en Claudio voor het aanbrengen van deze kelderjuweeltjes.

Tot de volgende activiteit

... vrijdag 22 februari 2019, 19.30 uur – Proeven voor hogere graad ... op te geven voor 25 januari 2019

... vrijdag 22 maart 2019 – Kapitteldiner – details volgen ...