

Wijnproeverij

Leusden, 9 februari 2015

Na de ALV hebben we een bescheiden wijnproeverij. We gaan op reis en 8 wijnen proeven, 4 witte en 4 rode wijnen, waarbij de nadruk ligt op diversiteit. Zoals ook een trend in het bedrijfsleven is ook diversiteit in het genieten een vaardigheid die nastrevenswaardig is.

De witte wijnen zijn alle vier heel verschillend. We gaan naar drie Europese landen, starten in Duitsland en zakken dan via Oostenrijk af naar het zuiden, Italië. Daar blijft het dan bij. Het Afrikaanse continent houden we qua wijn voor een volgende keer.

Onze reis start in het zuiden van Rheinland-Pfalz waar wij in het dorpje Langenlonsheim het huis Zwolberich vinden. Hier worden wel heel mooie wijnen gemaakt: er zijn diverse Europese prijzen gewonnen. Voor geïnteresseerden www.zwoelberich.de. Daar proeven wij de Weisburgunder en de Grauburgunder, bij ons beter bekend als de pinot blanc en de pinot gris. Al snel gaan we door naar het huis Rabl in Oostenrijk. Oostenrijk heeft na het antivriesschandaal een enorme kwaliteitsverbetering in zijn wijnen laten zien. Wij proeven de frisse Grune Veltliner (Oostenrijkse nationale trots naast de rode Blauwe Zweigelt).

En tot slot gaan we door naar het zonnige Lombardije, waar wij op onze eerst stop bij de familie Olivini (we komen er nog terug) de witte Lugana Demesse Vecchie proeven. Een prachtig uitgebalanceerde wijn (100% Trebbiano) met "vruchtige aroma's en fijne nuances van citrusvruchten".

En dan over de rooie. Nu we toch al in het zuiden zijn gaan we eerst maar even door naar Sicilië en proeven we als start de Nero d'Alvola van Stemmari (Geur: Heerlijke aroma's van zwarte bessen, chocolade en hazelnoot; Smaak: een goede evenwichtige en fruitige smaak gevolgd door een intensieve en goed gestructureerde afdrank - m.a.w. lekker).

Vervolgens een uitstapje naar Argentinië, waar we op bezoek gaan bij de Familia Schroeder en de karakteristieke Malbec proeven van het huis Puesterso. Ze hebben ook een fantastisch zachte Pinot Noir, maar die laten we nu even (www.familiaschroeder.com).

Natuurlijk missen we al snel het culinair onovertroffen Italië en we hadden nog een uitnodiging staan van de familie Olivini uit Lombardije om ook de rode trots van de familie te proeven: de Garda Classica Rosso gemaakt van een mix van 4 druiven: Marzemino, Gropello, Sangiovese, Barbera. Zo prachtig mooi vol op de tong, bijna net zo goed als onze late wijn. Want tot slot mixen we de oude met de nieuwe wereld en bezoeken we een geëmigreerde Italiaanse familie in Alexander Valley, California, USA. Samen met de Godfather genieten we van Francis Ford Coppola Rosso Shiraz (100% Shiraz). Ook producent van de Directors Cut (100% Chardonnay), maar we waren nu bezig met de rode (www.francisfordcoppolawinery.com).

De FF Coppola Rosso Shiraz is het komende jaar overigens ook de wijn voor onze BRUG-sprekers. Dus als de smaak je bevalt....

Graag tot 9 februari!

Jos van der Ven

