



# Het einde!

Het gebeurt niet elke dag. Maar opeens is daar die wijn die je bijblijft. Een wijn die je raakt. Die opvallend lekker is. Een wijn die je móet delen. Wijn in de categorie must-drinks, wijn die niemand mag missen, om wat voor reden dan ook. Kortom: wijn die het einde is.



## KARIN VAN LEEUWENHOEK

Podere Forte, Petruccino 2015, DOC Orcia

Het leukste vind ik het als een wijn of wijnhuis waarover ik aanvankelijk sceptisch ben – bijvoorbeeld door het prijskaartje of de pretenties – mijn verwachtingen overtreft. Het prestigeproject Podere Forte ligt tussen Montalcino en Montepulciano in Toscane. Naast de topcuvées Petrucci (100% sangiovese) en Guardiavigna (cabernet franc, merlot en petit verdot) wordt de “instapwijn” Petruccino gemaakt, van de jongere stokken, in 2015 van 85% sangiovese en 15% merlot. Een van de meest verleidelijke Super Tuscans die ik in mijn leven heb geproefd – en dan is een consumentenprijs van € 60,- zo gek nog niet. Intens bessenfruit, rijpe zuren, zachte tannine en een buitengewoon lange, romige afdronk met wat fijne vanille en wierook van het Franse eikenhout (60% nieuw). Sinds 2015 zijn alle wijnen gecertificeerd biodynamisch. De topcuvées zijn nog wat complexer, maar de beste prijs-kwaliteit-plezierverhouding geldt voor deze kleine Petrucci, de Petruccino.

**Vinites, prijscategorie 10**

## FRANK JACOBS

Rémi Leroy, Champagne Blanc De Blancs Extra Brut 2011



Champagneproducent Rémi Leroy – oenoloog en landbouwkundig ingenieur – is gevestigd in het gehucht Meurville in het departement Aube en in het hart van de Côte des Bar. Daar, in het zuidelijkste deel van de Chagnagneregio, exploiteert hij het familiedomein van bijna 9 hectare. De chardonnaydruiven voor deze wijn groeiden op hellingen met arme bodems van klei en kalksteen die stammen uit het tijdperk jura. De vinificatie gebeurde voor 100% op eikenhout, inclusief een opvoeding op de fijne lie met regelmatige bâtonnage. De botteling vond plaats

in mei 2012 en het dégorgeement – met een dosage van slechts 1 gram – in februari 2017. De wijn rijpte dus bijna zes jaar sur lattes. Resultaat: een uitermate levendige champagne met aroma's van citrus, bloemen, boter, brioche en amandelen. De smaak is fris en soepel met mooie zuren, wat exotisch fruit – ananas, limoen – een vleugje honing en een uitgebalanceerde, krijtdroge finale.

**Brouzje, € 46,50**

## LARS DANIËLS

Hirsch, Riesling Reserve Zöbinger Heiligenstein 1. ÖTW 2013, Kamptal DAC

Soms heb je even tijd nodig om wijnen te gaan begrijpen. En waarderen. De wijnen van Weingut Hirsch, van Johannes en Sandra Hirsch, hoog gewaardeerd door vele kenners van Oostenrijkse wijn, begreep ik maar niet. Gesloten, reductief, (te) streng: het was alsof ze zich niet openstelden, alsof ze eisten dat ik beter mijn best zou doen om ze te doorgronden. En toen kwam deze Riesling op tafel. Het kwartje viel. En hoe! Dit is een van de mooiste Oostenrijkse Rieslings, misschien zelfs van alle Oostenrijkse witte wijnen, die ik ooit heb gedronken. Dit schreef ik eind augustus in de Taverne Grafenegg in Kamptal op: ‘Heel aards en nog zeker niet heel open; enorm compact, zoetzuur fruit, zeer intens, grote diepgang en enorme lengte; 18 pnt.’ Wereldklasse Riesling. *Ohne Zweifel*.

**Voor Nederland is er nog geen importeur (laat dat snel veranderen)**



## RONALD DE GROOT

Taylor's LBV 2013

Eind september waren we even in het dal van de Douro. Met als hoogtepunt een bezoek aan Quinta de Vargellas, een van de mooiste plekken – en als je geluk hebt, kun je er de oogst meemaken. En dat hadden we, zodat we het treden van de druiven in de lagares live konden meemaken (zie ook het filmpje op [www.perswijn.nl](http://www.perswijn.nl)). Het treden van de beste druiven levert het beste resultaat op; ze zijn in principe dan ook bestemd voor de vintage port van Taylor's. In het verleden werd een deel gebruikt voor de Late Bottled Vintage, maar moderne apparatuur kan dit tegenwoordig overnemen, zodat deze “alternatieve” vintage betaalbaar blijft. De nieuwste LBV, 2013, laat nog eens zien hóe goed deze port is. Hij is begin 2018 gebotteld, en na ruim vier jaar op vat is dit een vurige en intense port, nog jeugdig, fruitig en zwoel, maar, anders dan vintage port, helemaal drinkrijp. Geweldig.

**Kwast Wijnkopers, prijscategorie 7**

