



Wijnkoperij
Van Leerzem

*De erfenis van
Oom Jo*

*verslag van de voorjaarsproeverij
2008*

Twee euri-uitgeefspecialisten in Middelburg waren uitgenodigd om hun kennis van goede wijnen te tonen tijdens de über-exclusieve voorjaarsproeverij van Wijnkoperij Van Leerzem. Vanzelfsprekend werd er gretig op deze uitnodiging ingegaan. Niet alleen ziet de crème de la crème van goed-levend Middelburg je gezicht weer eens op de juiste plaats, je kan ook nog eens de smaakpapillen strelen én de zucht naar alcohol bevredigen. Kortom, een niet te missen kans. Eén van de twee heren had er zelfs die middag voor vrij genomen.

Omdat er ruim vijftig verschillende wijnen zouden worden uitgesteld, werd logischerwijs uitgeweken naar een andere locatie dan de gebruikelijke winkel. Het Zeeuws Archief is een ruimte waar je niets te zoeken hebt maar waar je wel graag wat te zoeken zou willen hebben. Het moderne uit glas opgetrokken pand staat verrassend goed tussen de oude gebouwen aan het Hofplein. Ook leuk voor op de trouwfoto. Maar hoe fotogeniek ook, daar kwamen deze genodigden niet voor.

Het onthaal was zeer bemoedigend. Een handig boekje met de beschrijving van de wijnen en een opschrijven werden uitgereikt, en daarbij een frisse prosecco, meteen nr. 1 van de lijst.

1. Prosecco Contarini 8,99

Vino Frizzante Veneto Italië

Heerlijk frisse "starter". De mousse is fijn parelend, de geur en smaak zijn verassend fruitig. Ideale begeleider voor amuses!

Nu is prosecco vooral trendy en goedkoper dan champagne, voor de rest heeft dit drankje weinig toegevoegde waarde. Ook na het aanbod van amuses, waaronder aspergemosse, eendenham en vrolijk versierde paling, werd nummer 1 van de lijst weggehoond als zijnde "te gewoontjes" door onze kenners.

Snel werd er richting de tafel gelopen waar de échte wijnen stonden te wachten op dorstige kelen. Zoals het een professional betaamt, werd er begonnen met de wat lichtere witte wijnen. Eén van de verkopers van Van Leerzem probeerde de heren van dit verhaal direct een dure fransoos in de maag te splitsen. Dat was nummer 5 van het lijstje.

5. 2006 Bourgogne Chardonnay haute Côte de Baune 15,99

Domaine Thomas-Moillard Nuit-Saint-Georges

Een zalige witte wijn met een volmaakt evenwichtig smaakpatroon. Sappig mondvollend, gul fruit van de Chardonnay druif. Een spoortje eikenhout en verrassend veel mineralen in de finale!

Het etiket is al een hele mond vol, maar wel een zure mond. Al snel ging de pen richting het boekje op dit zeer intellectueel kijkend te noteren. Ondertussen werd duidelijk dat het geavanceerde klimaatbeheersingssysteem van het Zeeuws Archief niet werkt in de ruimte waar de proeverij werd gehouden, wat zoveel betekende dat de temperatuur tot eenzame Sahara-hoogten aan het stijgen was. Gelukkig beschikt het gebouw ook over een buitenterras, dus genietend van het volgende wijntje settelden de kenners zich op een stoeltje in de frisse buitenlucht.

6. 2006 Grüner Veltliner Terrassen Federspiel 10,49

Domaine Wachau

Herkenbare kleur, met een zweem van licht groen. Volle geconcentreerde smaak, licht minerale tonen van vuursteen en een lange aromatische afdrank. Deze wijn is culinair breed inzetbaar!

Voor de laatste zin van deze omschrijving deed de heren nieuwsgierig opkijken. Volgens eigen zeggen zijn ze al jaren bezig om een goede wijn te vinden die bij een Mexicano met satésaus past. Tot voor zover zonder succes. Maar deze Oostenrijkse wijn komt aardig in de buurt; het eerste plusje werd kundig in het boekje geplaatst.

Buiten relaxend, vond de directeur van het Zeeuws Archief het nodig om zijn eigen tent aan te prijzen onder het publiek wat alleen zuipen interessant vind. Een ellenlange, doodvermoeiende speech was het gevolg. Zachtjes hoorde je al van het terras schreeuwen dat men hoopte dat deze man geen leraar is geweest. Wat wél aandacht trok was een jong vrouwtje die wit aangelopen en half bewusteloos naar buiten werd gedragen. Flauw gevallen van de warmte, een beschimmelde paling of teveel prosecco? In ieder geval werd ze reeds gniffelend aangekeken als zijnde een echte alcoholist. Haar vriendje in een roze-paars-zwart-gestreepte gebreide trui trok op een andere manier negatief de aandacht.

Nadat de speech klaar was werd natuurlijk weer naar de tafels gesnel.

7. 2006 Soleira Albariño 8,49

Rias-Baixas Cambados-Pontevedra-Galicia

Topwijn uit het Spaanse Galicia, gemaakt van de Albariño druif; deze witte wijn wordt beschouwd als Spanje's beste witte wijn! Heerlijk bij vis en schaaldieren

Vis en schaaldieren werden er niet bij genuttigd, dus misschien kwam deze wijn niet helemaal goed uit de verf. Onderwijl de discussie dat wijn sowieso het enige goede is dat uit Spanje komt, werd deze fleurige fles bestempeld als “voor de prijs wel ok”. De slokjes die werden geproefd waren schijnbaar nog erg matig qua hoeveelheid, want enthousiasme was nog nergens te bekennen. Integendeel, de heren bleven zeer kritisch het gebodene bestuderen. Terwijl de schalen vleeswaren veelvuldig langs de gasten werden gedragen, gingen de proevers verder.



8. 2006 Marquès de Vitoria Blanco 8,49

D.O.C. Rioja Oyon-España

Deze wijn heeft een heerlijk zuivere neus. De zeer fijne citrustonen geven deze wijn een levendig fris mondgevoel. Heerlijk bij gegrilde wit vlees gerechten.

Op een halve kilo ham kauwend, werd deze wijn al door één van de heren gekozen tot beste witte wijn ooit. Blijkbaar begon de alcohol in de wijn toch langzaam maar zeker zijn werk te doen. Het Rioja-gebied staat inmiddels garant voor een vaak overdreven lekkere wijn. Toch wisten ze de geestdrift enigszins te temperen en er werd een anderhalf plusje genoteerd. Dat gold niet voor het andere gezelschap aanwezig deze middag. Zoals verwacht, waren er veel mensen aanwezig die zich kleedden alsof ze geld te spenderen hebben, maar uiteindelijk toch bij de Aldi hun boodschappen doen. Ook werden er echte genuïne kampers gesignaleerd, echter wel van het soort met dure gouden horloges om. Ook homo's waren van de partij; jammer genoeg waren ze vergeten hun butt-plug uit te doen. Voordat ze zich konden ergeren, gingen ze van Spanje naar Italië:

9. 2006 Montresor Bianca di Custoza 12,49

D.O.C. Fatorria Line Monte Fiera Verona-Italië

Zeer lichte bleke kleur, bidet in de aanzet het mondgevoel van een fijne Champagne, subtiel ingetogen fruittonen een heerlijk fris droog, aperitiefwijn bij uitstek.

“Zonder mee goed” werd er al snel opgeschreven. Maar de afdrank deed nog even op zich wachten, en die deed de bek van de heren vertrekken. Iets te overweldigend misschien? Snel werd de mond gespoeld met water - iets wat na iedere wijn overigens werd gedaan - en sloegen de connaisseurs de volgende Italiaan over. In Chili wordt steeds vaker goede wijn geproduceerd, maar helaas wordt het in olietankers geëxporteerd naar Europa, waardoor er een stukje exclusiviteit mist. De navolgende wijn was desalniettemin de eerste waarbij er twee plusjes genoteerd werden.

11. 2007 Montes Reserva Sauvignon-Blanc 8,49

Licht geel groen van kleur, zuiver knisperende fruitige wijn. Complex met tropisch fruit met zuivere citrus tonen. Te serveren bij gerookte vissoorten of salades.

Aan de laatste zin van de omschrijving moest volgens één “ook geschikt voor barbecues” toegevoegd worden. In ieder geval is het Montes er eentje om in de gaten te houden. Intussen werd het duidelijk dat de andere genodigden zich nogal asociaal gedroegen op deze proeverij, iets wat door enige twee met een certificaat van Willem Duisenberg met argusogen werd bekeken. Bij een proeverij schenk je normaal gesproken niet je glas vol tot de rand en prop je niet een halve salami in je bakkes terwijl je een gesprek voert met de aller-aardige eigenaar van Wijnkoperij Van Leerzem. Toch waren er figuren aanwezig die dit presteerden. Gelukkig waren de mannen die in alle objectiviteit de lekkerste wijnen aan het beoordelen waren, zich bewust van deze absurde vorm van decadentie.

13. 2006 Nautilus Sauvignon-Blanc 14,99

Malborough New-Zeeland

Helder fris witte kleur, met het stuivende aroma van buxus, kruisbessen, meloen en passievrucht. De smaak is crispy met een prachtige balans.

Dat er ook in Nieuw-Zeeland lekkere wijnen worden gemaakt, mag geen geheim meer zijn. Werden vroeger wijnen met schroefdoppen nog afgeschilderd als “iets voor Aldi-mensen”, wordt het vandaag de dag toegejuicht vanwege het gemak en het uitblijven van kurksmaak. En deze wijn was daarop geen uitzondering. Dat ook subtiliteit wordt gewaardeerd, bleek uit de twee en een halve plus die deze wijn als waardering kreeg, de hoogste tot nu toe. Aan de tafels was het inmiddels drommen, ondanks het feit dat er eerder met verbazing het lage aantal deelnemers was geteld. De menigte bij de tafels ging steeds meer lijken op een stormloop ten tijde van de Vikingen. Hierdoor werd er steeds misgepakt met het water, iets wat overigens slecht aangevuld werd.

16. 2006 Domaine du Cagueloup Cuvée Minette Rosé 8,99

A.O.C. Coté de Provence Frankrijk

De kleur is zeer licht zalmroze, in de mond impressies van aardbei en witte bloemen. De afdrank is boeiend, lang met fijne kruiden van de mourverdre druif.

Het was nu de beurt aan de rosé, en aangezien nummer 15 niet aanwezig was, werd er - zwijmelend van een wijnvakantie in de Provence - met bovenstaande begonnen. De eerste impressie is goed en lekker, maar de bijzondere “mond impressies” die in de omschrijving genoemd worden, werden terdege gemist. Niet

bijzonder genoeg, was het oordeel. Maar ook: uitstekend geschikt voor Formule-1 zondagmiddagen.

Het zonnetje op het buitenterras deed zijn werk; een frisse rosé past daar natuurlijk uitstekend bij. Vol goede moed werd de volgende wijn van de lijst uitvoerig bestudeerd.

17. 2006 Marqués de Vitoria Rosado Tempranillo 8,49

D.O.C. Rioja Oyon-España

Kleur is helder fonkelend frambozen rood. Een kristal zuivere smaak van frambozen en aardbeien.

Wederom een Rioja die goed in de smaak valt. Deze wijn is bij onze kenners inmiddels geen onbekende meer. Reeds meerdere malen werd deze fles uit de schappen van Van Leerzem gehaald om te fungeren als een feestelijke gangmaker op gezellige middagen en/of avonden. Twee dikke plussen werden aangetekend op de papieren lijst.

Omdat één van de bezoekers voor aanvang van de proeverij nog even moest douchen, was de binnenkomst aan de late kant. Hierdoor begon nu toch wel aardig de tijd te dringen; over een half uur zou het Zeeuws Archief haar deuren sluiten en ze waren nog niet eens aan de rode wijn begonnen. Tijd dus, om het tempo op te schroeven.

24. 2005 Châteaux Lousteauneuf 14,55

Cru Bourgeois Médoc A.C.

De kleur is diep donkerrood, de neus heeft tonen van mokka, mineralen en rood fruit. In de mond wederom rood fruit verpakt in een stevige tannine. De afdronk is lang en drogend. Opleggen kan tot ca. 2015 (wel decanteren!).

Vroeger dronk je gewoon bier, en narmate je ouder wordt ga je toch wel eens een slobberwijnje proberen. Langzamerhand ontwikkelt je smaak zich steeds beter en ga je complexe, zwaardere wijnen waarderen. En dan is er geen stap meer terug. Je bent verwend, en goedkope, simpele wijntjes worden weggewuifd.

Bovenstaande wijn is één waarbij je geen trede lager meer wilt gaan. Je klasse van de Franse bourgeois straalt ervan af. Zonder meer bewijst deze fles weer dat de beste wijnen nog steeds uit Frankrijk komen. Ondanks het feit dat deze wijn nog verre op zijn top is, werd er volop genoten van een proefmonstertje. Grootste potentie in dit glas. Er werden drie plusjes genoteerd, en snel naar de volgende gegraaid.

25. 2005 Châteaux Clos Chaumont 17,75

Première Côte de Bordeaux A.C.

Donker rode kleur. Het parfum is vol met tonen van kersen, zwart fruit en hout. De smaak is imponerend en verfijnd. Gemaakt van een klassieke Bordeaux blend. Opleggen kan tot 2015.

Wederom een wijn die zich nog volop kan ontwikkelen, maar waarin de potentie al geproefd kan worden. Bordeaux is de streek bij uitstek waar klassieke rode wijnen gehaald kunnen worden. Ook deze werd door onze experts de hemel in geprezen.

Omdat de smaak erg droog was kreeg deze stevige, geestverruimende wijn toch een kwart plusje minder dan de vorige.

Op tafel stond ook nog een bijzondere wijn van de César druif. De legende vertelt dat Julius Ceasar overal waar hij kwam de César druif liet planten. Vandaag de dag wordt deze druif vooral als toevoeging gebruikt om de wijnen meer body en tanine te geven. Pure César wijnen komen daarom zelden voor. Toch was er hier eentje aanwezig. Maar ondanks aandringen van de kersverse eigenaar van Van Leerzem, moesten onze specialisten deze wijn door tijdgebrek aan zich voorbij laten gaan. Maar hadden ze toch nog wat interessants te vertellen thuis.



28. 2006 Marquès de Vitoria 'ECCO' 9,49

D.O.C. Rioja Oyón España

'Ecco' staat voor: biologisch. In deze Rioja wijngaarden worden geen chemicaliën gebruikt, en de vinificatie vindt op biologische wijze plaats. Deze diep robijnrode wijn heeft natuurlijke aroma's en een volfruitige geur. De smaak is verfijnd en elegant.

Biologisch wordt nog al eens geassocieerd met hippieachtige Greenpeace activisten die zich nooit wassen en overal een grote smoel over hebben. Helaas voor deze wijn was het niet mogelijk voor de heren om dit vooroordeel helemaal aan de kant te schuiven. Hieruit bleek wederom dat de hoofdpersonen uit dit verslag te allen

tijde kritisch bleven, ondanks dat de alcohol nu toch wel behoorlijk naar het hoofd aan het stijgen was. Het was na zoveel verschillende wijnen erg moeilijk om er de vinger op te leggen wat nu precies ontbrak aan deze wijn, dus hielden de heren het maar op “smaak” en gaven ze - tegen de lijn in - anderhalf plusje aan deze Rioja.

29. 2005 Braida Montebruna 19,99

Barbera D’Asti-D.O.C.

Deze wijn wordt door één van de invloedrijkste wijnmaker uit de Piemonte streek gemaakt, wat zich in deze wijn uitdrukt in een diepe volle wijn met impressies van rijpe kersen en rode bessen in de neus. De smaak is diep en vol met een amandel getinte afdronk.

Op aandringen van één van de medewerkers van Van Leerzem, werd het glas gevuld met deze op één na duurste wijn van de tafel vandaag. Inderdaad, de heren prezen de volle smaak maar vonden de wijn toch wel erg droog. Van al dat proeven hadden ze toch wel een droge mond gekregen. Eén van de andere gasten had dat blijkbaar ook. Een zwerverig type met een knalrode kop schonk nog maar eens een glas vol van de duurste fles van € 22,99, een Italiaan uit 2004. Moet kunnen. Ook deze wijn moesten onze inmiddels welbespraakte gasten aan zich voorbij laten gaan, omdat er nog enkele andere wijnen op hun bedenkingen stonden te wachten.

33. 2006 Montes Carbernet-Sauvignon / Carmérère 11,49

Limited Selection Valle de Colchagua Chili

Deze wijn bestaat voor 70% uit Carbernet-Sauvignon en voor 30% uit Carmérère. De kleur is diep robijnrood, karakteristieke geur van een subtiele samensmelting van kruiden en vanille door de lagering op Franseiken vaten. Stevige volle ronde smaak.

Al bij de witte wijnen werd er opgemerkt dat de Montes-wijnen in de gaten gehouden moesten worden. Vandaar dat er voor gekozen werd om deze rode nu eens te beoordelen. De meeste gasten waren inmiddels richting uitgang vertrokken, wat noopte tot tempodrinken. Of dit en het lichte gevoel in hun hoofd de evaluatie heeft beïnvloed, zullen we pas weten wanneer deze wijn zonder deze elementen wordt genoten. Feit was wel, dat deze een halve plus meer kreeg dan de witte Montes, twee en een half dus. Snel naar de volgende, de klok sloeg inmiddels 5 uur, sluitingstijd...

35. 2004 Don David Malbec Reserve 10,99

Cafayate Valley Argentina

Deze Argentijnse topper wordt verbouwd op een hoogte van 1700 mtr. In combinatie met de Malbec druif levert dit een wijn op met een eigen karakter. Sap en frisheid, lengte, elegantie, kersen en bessen fruit, mooi in balans, een toontje van zoethout, met fraaie tannine.

De omschrijving sloeg bij deze wijn de spijker op zijn kop. Niet dat de heren nog in staat waren om nog veel te discussiëren over de diverse smaakexplosies die ze te verwerken kregen, maar ze knikten instemmend naar Gert-Jan toen ze de wijnen van Van Leerzem afsloten. Er waren echter nóg meer tafels, waarop andere wijnhandelaren hun graantje meepikten. Eén daarvan was Marco Meeuwssen, een Nederlander die zijn eigen wijn verbouwd in Spanje. Ook bekend van de Mmmmm

Rosé. Vandaag had hij onder meer een 10 jaar oude Marsala staan, en dit leek de proevers ideaal om mee te eindigen.

10. Martinez Marsala Soleras 18,99
D.O.C. Stravecchio 10 anni Italië

Terwijl de dozen al werden ingepakt en onze experts de laatste overgebleven proevers waren, werd nog even deze traditionele Siciliaanse wijn geproefd. Erg zoet, en wordt dan ook vaak gedronken als likeur. Ook uitstekend geschikt op diverse gerechten mee op smaak te brengen of om af te blussen, wist één van hen te vertellen.

Al met al was de middag zeer geslaagd en deed menigeen verlangen naar een bezoekje aan de winkel... Maar eerst naar sev voor een biertje.

