

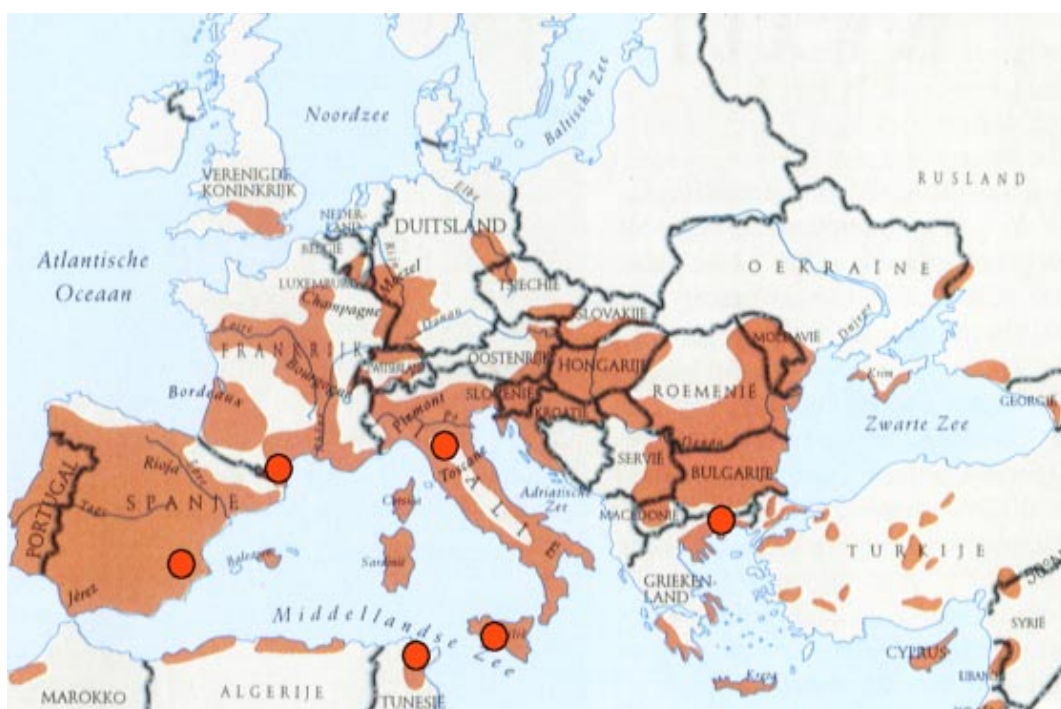
## Proefverslag Mediterrane wijnen (02/10/2003)

Op 2 oktober 2003 kwamen we voor de eerste maal samen om in naam van "Den Bloeyenden Wijngaerd" wijn te proeven. Onze wijnmeester had z'n uiterste best gedaan om een mooie selectie Mediterrane wijnen te maken met een gemiddelde prijs van 10 euro.

De Middellandse Zee wordt beschouwd als de bakermat van de wijnbouw, en daar is het uitstekende klimaat niet vreemd aan. Een wijndruif gedijt namelijk het beste in een klimaat met hete dagen en koele nachten. De zonneschijn overdag doet de druif rijpen, wat suiker vormt die dan door de gisting tot alcohol wordt omgezet. De frisse nacht houdt dan weer de zuurtegraad op peil, wat voorkomt dat een wijn vlak en saai wordt.

De wijnen werden stuk voor stuk blind geproefd en besproken. Na elke tweede wijn werden de flessen onthuld en van commentaar voorzien. Hieronder volgt een samenvatting van de wijnen, de punten die de proevers eraan toekenden, en proefcommentaar.

Land - Streek	Wijn	Prijs	Leverancier
1 Italië – Chianti Classico	Le Fonti Chianti Classico 2000	€ 13,54	Wijnen De Kok Lier
2 Tunesië - Sidi Salem	Selian "Carignan" Sidi Salem 2000	€ 11,07	Wijnhuis Antwerpen
3 Italië – Sicilië	Morgante Nero d'Avola 2000	€ 10,26	Artevino Halle-Zoersel
4 Spanje - Jumilla	Casa Castillo Monastrell 1999	€ 8,55	Colruyt
5 Frankrijk – Côtes du Rousillon	Château Mossé Temporis 2000	€ 10,58	Wijnen De Kok Lier
6 Griekenland - Halkidikis	Metoxi Chromista 1998	€ 11,60	Spar Lier



## De punten

nr	Wijn	Jaar	Gemiddelde	Min	Max
1	Chianti Classico	2000	12,4	11	15
2	Selian "Carignan"	2000	11,9	6	14
3	Nero d'Avola	2000	11,4	9	14
4	Monastrell	1999	12,8	11	16
5	Temporis	2000	14,4	11	17
6	Chromista	1998	15,1	13	16



## De wijnen

1 Le Fonti, Chianti Classico 2000	
Land	Italië
Streek	Toscane – Chianti Classico (tussen Florence en Sienna)
Wijnhuis	Fattoria Le Fonti ( <a href="http://www.fattorialefonti.it">http://www.fattorialefonti.it</a> )
Wijn	Chianti Classico 2000
Druivensoort	95% Sangiovese, 5% Canaiolo
Houtlagering	30% rijpt 11 maanden in barriques
Vinificatie	
Proefcommentaren	De eerste wijn is altijd een richtpunt. Zeker deze stevige Italiaan is



## Den Bloeyenden Wijngaerd

	<p>geen gemakkelijk vertrek: een voor Chianti zeer donkere kleur, fruitige neus met verse zwarte vruchten, mooie nog niet helemaal versmolten tannines en een zuurtegraad om "u" tegen te zeggen. Sommigen merkten de lichte houttoets op, anderen merkten vooral de duidelijke kriekensmaak en het hoge alcoholgehalte in deze wijn op.</p> <p>Dit is duidelijk geen allemanswijntje: de punten variëren dan ook tussen 11 en 15.</p>
--	--

2 Accademia del Sole, Sidi Salem, Carignan 2000	
<i>Land</i>	Tunesië
<i>Streek</i>	Sidi Salem (30km ten zuiden van Tunis)
<i>Wijnhuis</i>	Familia Zarrouk
<i>Wijn</i>	Carignan 2000
<i>Druivensoort</i>	100% Carignan
<i>Houtlagering</i>	
<i>Vinificatie</i>	
<i>Proefcommentaren</i>	<p>Deze meest controversiële wijn van de degustatie (punten tussen 6 en 14!) is duidelijk donkerder dan de eerste, met gestoofd zwart fruit in de neus. In de mond merk je een zachte en brede evolutie naar een tamelijk korte, maar aangename afdronk. Minder zuren en minder tannine dan de eerste.</p> <p>Sommige proevers merkten op dat het middenstuk wat wegvalt: tussen de aanzet en de afdronk is er weinig smaak te beleven. Dat is te verklaren doordat dit een monocépage van Carignan is.</p> <p>Kudos dan weer voor de wijnmaker die met Carignan zulke diepe en smaakvolle wijn weet te produceren!</p>

3 Morgante, Nero d'Avola 2000	
<i>Land</i>	Italië
<i>Streek</i>	Zuid Sicilië - Agrigento
<i>Wijnhuis</i>	Morgante ( <a href="http://www.morgante-vini.it">http://www.morgante-vini.it</a> )
<i>Wijn</i>	Nero d'Avola 2000
<i>Druivensoort</i>	100 % nero d'avola
<i>Houtlagering</i>	4 maanden
<i>Vinificatie</i>	Skin contact for 18 days in stainless steel tanks. Malolactic fermentation in stainless steel tanks.
<i>Proefcommentaren</i>	<p>Weinigen zullen ooit een Siciliaanse wijn in deze prijsklasse gedronken hebben, nog minder liefhebbers zullen ooit Nero d'Avola geproefd hebben.</p> <p>We krijgen een zwarte, zeer gestoofde en alcoholische wijn die wat naar boerenjongens ruikt. In de mond een vrij zachte wijn met laat grijpende tannines. Aan alles is te merken dat dit een wijn is uit het warmste klimaat rond de Middellandse Zee.</p> <p>De commentaren omvatten dan ook alle soorten gestoofde</p>



## Den Bloeyenden Wijngaerd

	vruchten tot en met konfituur en zelfs wat kruiden (kruidnagel?) Dit is aangenaam in het begin, maar zoals een proever opmerkt, de geur en smaak begint snel te vervelen.
--	---

4 Casa Castillo, Monastrell 1999	
<i>Land</i>	Spanje
<i>Streek</i>	Jumilla (zuid-Oost Spanje, 100 km ten westen Alicante)
<i>Wijnhuis</i>	Casa Castillo
<i>Wijn</i>	Monastrell '99
<i>Druivensoort</i>	85 % monastrell (mourvèdre) en 15 % syrah
<i>Houtlagering</i>	paar maanden in franse en Amerikaanse eik
<i>Vinificatie</i>	
<i>Proefcommentaren</i>	Kan het nog donkerder? Deze Spaanse wijn is daar een bewijs van! Een bijna zwarte wijn die nog zeer gesloten is, een stevige structuur die typisch is voor Mourvèdre op laag rendement, met aroma's van kruiden en bessenfruit. Mooi in balans en met een aangename afdronk die door tannine ondersteund wordt. Een wijn met potentieel, maar nu nog potdicht.

5 Château Mossé, Temporis 2000	
<i>Land</i>	Frankrijk
<i>Streek</i>	Côtes du Roussillon (net ten noord-oosten van de Pyreneeën, aan de Middellandse Zee)
<i>Wijnhuis</i>	Château Mossé
<i>Wijn</i>	Temporis 2000
<i>Druivensoort</i>	80% syrah, 10% grenache noir, 10% carignan
<i>Houtlagering</i>	12 maanden
<i>Vinificatie</i>	'Vinification traditionnelle avec contrôle des températures, Longue cuvaison de 25 jours'
<i>Proefcommentaren</i>	De meeste proevers dachten hier met de Griek te doen te hebben, maar we krijgen dus wel degelijk een Fransman en wel van Jacques Mossé, volgens wijncritici een toekomstig topwijnmaker uit de Roussillon. Dit is dan ook een klassieke, maar goedgemaakte Côtes du Roussillon met een donkere kleur, nog donkerder dan alle vorige, een kruidige geur met animale toetsen (salami?) en zwart fruit. Sommigen noteerden "Syrah" en dat is het ook: je merkt dat aan de tijd-geur.

6 Tsantali, Metoxi 1998	
<i>Land</i>	Griekenland
<i>Streek</i>	Oost Macedonië - Halkidiki - Mount Athos
<i>Wijnhuis</i>	Tsantali ( <a href="http://www.tsantali.gr">http://www.tsantali.gr</a> )
<i>Wijn</i>	Metoxi 1998
<i>Druivensoort</i>	80% Cabernet Sauvignon, 20% Limnio
<i>Houtlagering</i>	8 maanden in vaten van nieuwe franse eik



## Den Bloeyenden Wijngaerd

<i>Vinificatie</i>	Fermentation: the juice remained in contact with the skins for 15 days to extract plenty of colour, body and flavour. Malolactic fermentation <a href="http://www.greekwinemakers.com/czone/winemakers/Tsantalis.shtml">http://www.greekwinemakers.com/czone/winemakers/Tsantalis.shtml</a>
<i>Proefcommentaren</i>	Bijna alle blindproevers lieten zich misleiden door deze modern gemaakte Griek. De neus wordt gedomineerd door peper, hout en vanille. In de mond een opvallend zachte wijn, lekker maar iets te mager in vergelijking met wat de neus belooft. Secundair aroma's van koffie en zoethout. Mooi werk!