


Harold  Hamersma

DE 
GROTE
HAMERSMA

2015 



- Met 2625 wijnen uit alle prijsklassen
- Van supermarkt tot speciaalzaak
- Met uniek wijnwoordenregister
- En vele tip- en toplist

NWADAM

De 100 van Hamersma



25. Clos Landiras, 2010
Rood, Frankrijk, Graves,
47,50 euro **B**
Just Add Wine



**31. Domaine Font Sarade,
Les Hauts de La Ponche,
2011**
Rood, Frankrijk, Vacqueyras,
14,75 euro
Rhône Value Wines



**26. Comm. G.B. Burlotto,
Vigneto Cannubi, 2009**
Rood, Italië, Barolo, 44,20 euro
Goede Wijn



**32. Domaine Trotreau, Vin
Noble, 2012**
Wit, Frankrijk, Quincy, 14,25 euro
De Vier Heemskinderen



**27. Domaine Antoine
Jobard, En La Barre, 2011**
Wit, Frankrijk, Meursault,
45,00 euro
Janselijn Wijnen



**33. Gumphof, Praesulis
Sauvignon Blanc, 2012**
Wit, Italië, Alto Adige-Südtirol,
19,00 euro
Enoteca Sprezzatura



**28. Domaine Bott-Geyl,
Pinot Noir 'Galets
Oligocène', 2009**
Rood, Frankrijk, Alsace,
21,49 euro **B**
Farmer Wijnen



**34. Leclerc Briant, Les
Chèvres Pierreuses
Cumières Premier Cru Brut**
Wit, Frankrijk, Champagne,
45,00 euro **B M**
Bosman Wijnkopers



**29. Domaine Clos de
Caveau, Fruit Sauvage, 2010**
Rood, Frankrijk, Vacqueyras,
19,95 euro **B**
Bosman Wijnkopers



**35. Maison B. Ferraud,
Bourgogne Aligoté, 2012**
Wit, Frankrijk, Bourgogne,
13,50 euro **B**
Bolomey Wijnimport



**30. Domaine des Grottes,
2013**
Rood, Frankrijk, Vin de France,
13,50 euro **B**
Bolomey Wijnimport



**36. Marnete Prevostini,
Albareda, 2009**
Rood, Italië, Sforzato di Valtellina,
36,95 euro
ZekVinos



Top-50 beste internetwijnen

15. Alexandre Jouveaux, 011, 2011
Wit, Frankrijk, Vin de Table,
26,50 euro **B**
Just Add Wine



22. Clos du Jaugueyron, 2008
Rood, Frankrijk, Haut-Médoc,
19,90 euro **B**
Bolomey Wijnimport



**16. Casa Silva, Microterroir de Los
Lingues, 2007**
Rood, Chili, Colchagua Valley, 39,95 euro
Casa Silva



23. Clos Landiras, 2010
Rood, Frankrijk, Graves,
47,50 euro **B**
Just Add Wine



**17. Château Grange Cochard, Côte
du Puy, 2011**
Rood, Frankrijk, Morgon, 18,99 euro **B**
Farmer Wijnen



**24. Comm. G.B. Burlotto, Vigneto
Cannubi, 2009**
Rood, Italië, Barolo, 44,20 euro
Goede Wijn



**18. Château Jean Faux, Sainte-
Radegonde, 2010**
Rood, Frankrijk, Bordeaux Supérieur,
24,95 euro **B**
Bosman Wijnkopers



**25. Comm. G.B. Burlotto, Vigneto
Monvigliero, 2009**
Rood, Italië, Barolo, 39,50 euro
Goede Wijn



**19. Château Pech Redon, Les Cades,
2013**
Rood, Frankrijk, La Clape, Coteaux du
Languedoc, 10,95 euro **B**
Vinoblesse



**26. Domaine Antoine Jobard, En La
Barre, 2011**
Wit, Frankrijk, Meursault, 45,00 euro
Janselijn Wijnen



**20. Château Pech Redon, L'Épervier
rouge, 2011**
Rood, Frankrijk, La Clape, Coteaux du
Languedoc, 14,25 euro **B**
Vinoblesse



**27. Domaine Bott-Geyl, Pinot Noir
'Galets Oligocène', 2009**
Rood, Frankrijk, Alsace, 21,49 euro **B**
Farmer Wijnen



**31. Clemens Busch, Marienburg
Falkenlay Riesling, 2010**
Wit, Duitsland, Mosel, 25,95 euro **B**
Winterberg Wijnen



**28. Domaine Clos de Caveau, Fruit
Sauvage, 2010**
Rood, Frankrijk, Vacqueyras,
19,95 euro **B**
Bosman Wijnkopers



ROOD FRANKRIJK

Goede Wijn

FRANKRIJK

8,5 **Château Labadie**, 2010
 druif: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
 regio: Médoc
 prijs: **12,20 euro** Vol

Is de eerste wijn van dit domein. De tweede mag als Château Bouchet Inspired by 'Labadie' door het leven. Prima Médocs. Nummer twee huisvest één druif, merlot. Nummer één het gebruikelijke Bordeaux-kwartet. Cassis, sappige bramen, iets laurier, lichte zuren, beschaafde bittertjes. Leuke wijn-spijstip: drinken met lamproie à la bordelaise. Dat zie je niet vaak op een achteretiket staan. Beter gezegd: nooit. In Bordeaux gaat lamproie à la bordelaise, lamprei in rode wijn, als een klassieker door het leven. Nu heb ik dat weleens gegeten, maar eerlijk gezegd vond ik zowel het visgerecht als de combinatie eerder curieus dan lekker. Uit beleefdheid heb ik destijds mijn bordje leggegeven om daarna snel de rest van de fles Chasse-Spleen, een pico Mouls, soldaat te maken. Ook in dit geval zou ik er niet aan beginnen en mij richten op het andere advies: 'accompagnera agréablement vos viandes rouges'. Ofwel: lekker bij rood vlees.

8+ **Château Rouchet**, 2010
Inspired by Labadie
 druif: Merlot
 regio: Médoc
 prijs: **10,65 euro** Vol

Médoc. Maar niet médiocre zoals zo vele. Ruimhartig materiaal voor een lichte. De juiste kracht en donkerte. Cassis, bramen en pruimen. Smeuïge tannines en links en rechts nog wat prettige houvast.

7,5 **Domaine de Cabriac**, 2013
Cabernet Sauvignon
 druif: Cabernet Sauvignon
 regio: Pays d'Oc
 prijs: **6,90 euro** Vol

Wat gaat cabernet sauvignon doen als-ie een beetje zon krijgt? Vriendelijk rood fruit presenteren. Kersen, niet pruilende pruimen, zweempje zuidspeerij.

8+ **Domaine de Cabriac**, 2012
Carignan 'Vieilles Vignes'
 druif: Carignan
 regio: Vin de France
 prijs: **6,90 euro** Vol

Volle, fijne vieilles vignes. Recht-voor-zijn-raap-Carignan. En daarom zonder plichtplegingen frambozen, kersen, roze peperjes. Soepel, sappig en zonnig.

8 **Domaine de Cabriac**, 2008
Prieuré Saint Martin
 druif: Carignan, Mourvèdre, Syrah
 regio: Corbières
 prijs: **12,40 euro** Vol

Volledig rijpe Corbières. Weldadig gevuld. Ker-senleukeur. Kersenbonbons. Zon en peper.

ITALIË

9- **Comm. G.B. Burlotto**, 2009
Acclivi
 druif: Nebbiolo
 regio: Barolo
 prijs: **37,00 euro** Vol

Barolo. De grootste Italiaanse rode. Dat wil echter nog niet zeggen dat een geruststellend kostbaar prijskaartje ook geruststellend is voor de smaakpapillen en de belendende percelen. Onlangs nog heb ik een liefhebber moeten teleurstellen. Na jaren geduld had hij speciaal een van zijn maagdelijke kisten Barolo 1992 opengewerkt om mij er een fles uit te laten proeven. 'Maar', waarschuwde hij mij al, volgens hem was de rode Piemonteëts duidelijk 'nog te jong'. Toen hij tijdens een proeverij de huidige editie van deze wijn geschenken had gekregen, had de verkoper trouwens ook al voorspeld dat deze 'grootste rode wijn van Italië' een ongekend ouderingspotentieel kende. En dat het destijds zo nadrukkelijk grimmige en zure na fiks wat jaren eenzame opsluiting in een donkere kelder plaats zou maken voor ver-fijnde geur- en smaaknuances. De liefhebber vloeg zijn Moleksine-kelderlogboekje er nog eens op na: 'Drinken vanaf 2010, op zijn top 2030' stond erin gekrabbeld. Onder een bedrag waarvan ik ook dacht dat het een jaartal was. 'Misschien had ik 'm in een karaf moeten overschenken. Dan was-ie wat meer losgekomen,' zei de gulle schenker bijna verontschuldigend. Nu gebeurde dat met mijn tandvles en knauwde zijn Barolo ook bitter op de tong. Korzelig monkelde hij langs de wangen. Wrang wrong hij zich langs de huig. 'Wanneer denk jij dat-ie op dronk komt?' En terwijl ik mijn mond weer in de plooi trachtte te krijgen, gaf ik hem het antwoord dat hij niet had willen horen: 'Nooit.' Al is het maar omdat 1992 voor Piemonte de boeken in ging als een dramatisch jaar voor de gebruikte nebbioldruif. Overigens, voor wie zich niet wil verdiepen in de vogstkwaltiteiten per druif of per streek is er een

ITALIË ROOD

Goede Wijn

veel eenvoudiger beoordelingsregeltje: 'Jong vies? Oud vies.' Nu zijn er helaas veel Barolo's in omloop die behalve onbetaalbaar ook overpriced zijn. En dat zal nog wel erger worden: de nieuwe rijken van de BRIC-landen beginnen Barolo ook te ontdekken. Andere zijn weliswaar schier onbetaalbaar, maar de ware liefhebber zal deze iedere euro waard vinden. Ooit dronk ik er zo eenjje (Falletto 2001 van Bruno Giacosa) in Osteria del Borgo in Carrù bij bolito, een eeuwenoud, traditioneel Piemonteëts gerecht dat zich het best laat uitleggen als gekookte koe waar slechts de hoeven van verwijderd zijn. Onvergetelijke ervaring, en bepaald niet dankzij in de inbreng van het rund. Maar bestaat er ook iets tussen overpriced en onbetaalbaar? Of belanden we dan in Noord-Italiaans niemandsland? Beslist niet. Neem deze van Burlotto. Toch een van de heel grote menieren ter plekke. En uit een bijzonder goed jaar. Precies gemaakt. De geur van een boek met verse rozen langs de kant van een net geteerd weggetje. Dat onvergetelijke donkere fruit. Die perfecte zuren. De verfijnde bitters. En dan hebben we hier nog maar te maken met Burlotto's instapmodelletje. Naar verluidt laat hij de druiven voor zijn Monvigliero en Cannubi nog met de voet persen. Lijkt mij een verademing als je net over een zojuist geasfalteerde weg hebt gelopen.

8,5 **Comm. G.B. Burlotto**, 2012
Aves
 druif: Barbera
 regio: Barbera d'Alba, Piemonte
 prijs: **18,00 euro** Vol

Het ruigt. Het juicht. Het snuift. Het kruidenfruit. Het glimbittert. Het zuurgluurt. Het soepelzoo. Het donkert en klaart op.

ROOD ITALIË

Goede Wijn

8,5 **Comm. G.B. Burlotto, 2011**
Mores
druif: Barbera, Nebbiolo
regio: Langhe, Piemonte
prijs: **18,40 euro** Vol

Ten opzichte van de Aves, gemaakt van louter barbera, helpt de nebbiolo een handje om wat meer verfijning en mysterie op te bouwen. Donker fruit. Lichtpuntje in Noord-Italië. Grote wijn. Mini-Barolo.

9+ **Comm. G.B. Burlotto, 2009**
Vigneto Cannubi
druif: Nebbiolo
regio: Barolo
prijs: **44,20 euro** Vol

Ach jawel, zie ook Burlotto's Acclivi en Monvigliero. En sluit de avond dan vooral af met deze. Als u die diepgang dan nog aankunt. Het geld speelt dan al geen rol meer.

9+ **Comm. G.B. Burlotto, 2009**
Vigneto Monvigliero
druif: Nebbiolo
regio: Barolo
prijs: **39,50 euro** Vol

Wijn persen is hier bepaald geen handwerk. Dit is een van de twee Barolo's van dit domein dat met voeten wordt getreden. En dat moeten babyvoetjes zijn. Of anders van lichtvoetige ballerina's. Schoongewassen. Licht besproeid met rozenwater. Net bij de pedicure geweest. Kalknagels kansloos. Hoe kan een heftige wijn zo fijn zijn.

8+ **Muri-Gries, 2012**
Lagrein
druif: Lagrein
regio: Südtirol-Alto Adige
prijs: **12,85 euro** Medium

Lagrein zonder chagrijn. Maar wel wat lekkere donkere kantjes. Zwarte kersen, bittertes en sap. Licht gekoeld lekker bij een carpaccio van rundvlees.

PORTUGAL

8,5 **Monte da Ravasqueira, 2011**
druif: Alicante Bouschet, Aragonez, Petit Verdot, Syrah, Touriga Franca, Touriga Nacional, Trincadeira
regio: Alentejo
prijs: **8,50 euro** Vol

Kleine vaten. Veel druiven. Duwen en dringen geblazen. Ook rondom de smaakpapillen. Pruim wil eerst. Dan braam en cassis. Kersen en een spatje espresso. Gebakken paddenstoeltjes. Nog maar eens proberen.

8,5 **Monte da Ravasqueira, 2011**
Vinha das Romãs
druif: Syrah, Touriga Franca
regio: Alentejo
prijs: **20,50 euro** Vol

Fors geschut. Maar zorgt wel voor een Preciesiebombardement. Bramen, cassis, zoethout, mooie zuren, fijne bitter. Dekking zoeken niet aanbevelen. Dergelijke voltreffers ervaren we graag.

9- **Quinta do Javali, 2010**
Old Vines
druif: Tinta Cao, Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional
regio: Douro
prijs: **29,50 euro** Vol

De afgelopen jaren is er flink geïnvesteerd in nieuwe technieken om wijn te maken. En dat gaat gepaard met het afscheid nemen van oude, zoals die van het lagares-systeem. Daarbij worden in open granielen fermentatiekuipen de druiven nog met de voeten gekneusd om te voorkomen dat de pitten stukgaan met als uiteindelijk resultaat een wijn met minder bitter. De familie Symington, een van de belangrijkste Port-producenten, was de eerste om met robot-lagares te gaan werken. De mensenvoet is daarin vervangen door een siliconenversie. 'Voordeliger en ook beter' luidt de motivatie. Bij Quinta do Javali vinden ze echter niet dat ledere verandering een vooruitgang is. Het kneuzen van hun druiven is hier nog ouderwets voetenwerk. De inspanning wordt beloofd met stijlvol, ouderwets smakelijk rood. Met het zwart van zwarte bessen. Het donkerste van bramen. Het opgewekte van rijpe kersen. De zonnige kant van pruimen. De zuren van cranberry's. Het laurier in dure drop. En de speerijen van Sinterklaas. Een wijn rui, zwoel en poederig. Bovendien puur, natuur en... Siliconenvrij. Kom om dat laatste tegenwoordig nog maar eens.

8,5 **Quinta do Javali, 2010**
Reserva
druif: Tinta Roriz, Tinto Cão, Touriga Franca, Touriga Nacional
regio: Douro
prijs: **18,50 euro** Vol

Wel een kwartet druiven. Verder is er niets aan toegevoegd. Geen gecultiveerde gisten, geen enzymen, geen antioxidanten. Puur natuur

PORTUGAL ROOD

Goede Wijn

Douro. Nergens zwaar op de hand. Niet gewichtig doend. Bijna koket rood fruit. Lichte zuren. Flanerende tannines. Schoolvoorbeeld van Douro nieuwe stijl. Zie vooral ook hun TN, van honderd procent touriga nacional.

9- **Quinta do Javali, 2011**
TN
druif: Touriga Nacional
regio: Douro
prijs: **36,50 euro** Vol

Touriga nacional. De nationale druif van Portugal. Eerst Port-klant. Mag nu ook onversterkt aan de slag. Doet hij met verve bij een Quinta die de puur-natuurbeginselen aanhangt. Prachtige vondst van een importeur die 'eerlijk, betaalbaar, heerlijk' als slagzin hanteert. En die gaat in dit geval maar voor tweedee op. Eerlijk pittig fruit. Kersen en frambozen. Zo ook rozemarijn, viooltjes en bergamot, voor wie weet hoe dat ruikt. Heerlijk? Zeker. Maar 'betaalbaar'? Ach, ik zeg altijd maar: 'Weet je wat duur is? Goedkope wijn die vies smaakt.'

8 **Quinta dos Lobatos, 2012**
druif: Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional
regio: Douro
prijs: **10,90 euro** Vol

Het instapwood van het elders in deze DGH bejubelde Quinta do Javali. Onbezorgd materiaal. Bittere kersen. Cassis en pruim. Een sappig bitterte. Stap niet uit en drink nog een glas: u wordt immers gereden.

ROSÉ FRANKRIJK

Goede Wijn

FRANKRIJK

8,5

Domaine des Homs,
2012
Tersande
druif: Cinsault, Grenache,
Syrah
regio: Pays d'Oc
prijs: **7,40 euro**  Medium

Van een grotere beschaving dan zijn prijskaartje doet vermoeden. Beschaafd 'klein' rood fruit, beheerste kruidigheid, fijn fris-bittere afdronk. Van een importeur die zich Goede Wijn noemt. Belofte maakt schuld. En mevrouw Hamersma maakte bij deze wijn haar beroemde groene sla met uitgebakken spekjes, kwartelei en haar geheime dressing. En daarbij smaakte deze rosé nog beter.

ITALIË WIT

Goede Wijn

FRANKRIJK

7,5

Domaine de Cabriac,
2013
Vermentino
druif: Vermentino
regio: Pays d'Oc
prijs: **7,40 euro**  Medium

Stevige, stoere, sappig-appelgje vermentino. Lekkere zuren. Dito kruidrij. Eet er een pasta met pesto bij. En niet alleen maar omdat dit half rijmt.

8,5

Domaine des Homs,
2012
Le Viognier
druif: Viognier
regio: Pays d'Oc
prijs: **10,40 euro**  Medium

We hebben *De Bank* gehad waarmee ABN-AMRO zich ooit eens afficheerde... tja, als wat eigenlijk... als *De Bank*? Alleen bleek deze uiteindelijk toch niet helemaal je van *Het*. Maar enfin, dit geheel ter zijde. Misschien is *Le Restaurant* van chef-kok Jan de Wit daarom een wat beter vergelijk. Dit huiskamerrestaurant in de Amsterdamse wijk *De Pijp* is de pleisterplaats van culibelijders die graag een Michelinster naast, en vooral ook op hun bord hebben. Bovendien functioneert deze eetgelegenheden nog volstrekt zonder staatsbemoedeningen. Daarbij zou deze *Le Viognier* bij *Le Restaurant* niet misstaan op de wijnkaart. De Wit zou dan namelijk een fraaie, luxe aandoende blanc schenken. Noordelijke Rhône-achtige verfijning. Discreet in de perzik, aangenaam in de abrikoos, een aanzet tot ananas, mooie, ingetogen presentatie. Fraai fris en bio bovendien.

ITALIË

9-

Vicentini Agostino,
2012
Il Casale
druif: Garganega
regio: Soave Classico
prijs: **16,60 euro**  Medium

Vicentini Agostino's 'gewone' Soave: vrolijk fluitend en onbekommerd. Dit is serieuzer materiaal. Pure garganega. Voor de veel eenvoudiger trebbiano was geen plek. Iets meloen en peer, goudrenetbitters, aandacht voor anjís, een Facetje venkel, milde zuren en diep-droog.

8+

Vicentini Agostino,
2013
Vigneto Terre Lunghe
druif: Garganega, Trebbiano di Soave
regio: Soave
prijs: **8,60 euro**  Licht

Krakend-contente Soave. Pronte peer, sappige meloen, rondspetterend citrusfruit. Antipasti zijn pro.

WIT OOSTENRIJK

Goede Wijn

OOSTENRIJK

8,5

Weingut Alexander
Koppitsch, 2013

WB

druif: Weissburgunder

regio: Burgenland

prijs: 8,45 euro Medium

Tatoeage-etiket. Hart met gouden kroon op zijn hoofd. Banier eromheen gedrapeerd met naam van de wijnmaker erop. Van linker- en rechterkant zijn twee vogeltjes in een duikvlucht beland. Mislukte moderniteit. Maar daarentegen wel een buitengewoon geslaagde wijn. Koppitsch weet van Weisser. Maakt er wit vol pit mee. Meloen, peer, rijpe appel, frisheid. Zeer geslaagd.