

Mr. Monastrell

Marco F.R. Meeuwsen van wijnhandel La Gironde in Rotterdam neemt zoals hijzelf zegt nooit de makkelijkste weg. La Gironde is de exclusieve agent van Castaño dat in Yecla (Murcia) ligt. Omdat Castaño ook Dulce Monastrell verkoopt heeft men een stand op Vinoble en was Marco speciaal overgekomen om de Nederlandse bezoekers te woord te staan.



De passie en werkwijze van Marco zijn bijzonder. Hij gaat op zoek naar wijnen met een bijzondere expressie en sterke prijs-kwaliteitverhouding. 9 jaar geleden bezocht hij de stand van Castaño op de Vinexpo en was onder de indruk van wijnen die van de druif monastrell worden gemaakt. Hoewel het maken van monastrell-wijnen toen in de kinderschoenen stond, siert het deze vakman dat hij de potentie van monastrell op zijn merites wist te beoordelen. Het 'commitment' met monastrell gaat ver. Marco bezoekt namelijk niet alleen zijn producent, maar helpt zelf ook mee met de oogst en is nauw betrokken bij de wijnbereiding. Hij stelt zelf samen met de wijnmaker de blends samen. De aanpak van Marco werd eerst met scepsis ontvangen, maar na 9 jaar samenwerking heeft hij een bijzondere relatie met zijn producent Castaño opgebouwd.

De basiswijnen van Castaño worden de naam Dominio Espinal verkocht. De wijn wordt in wit, rood en rosé gemaakt.

Een stapje hoger op de kwaliteitsladder is Hécula. Alleen in rood en gemaakt van monastrell. De Castaño Hécula 2002 is bedoeld voor een breed publiek, heeft een vrij diepe kleur, zachte fruitexpressie, forse aanzet, goed geconcentreerd.

Weer een stapje hoger is de Pozuelo genoemd naar de wijngaard. Pozuelo Reserva 2000: rijpe expressie, mooi fruit, heel elegant, intense smaak, lengte, elegante wijn. Voor Euro 8,95 een prachtig glas wijn.

De top van Castaño is de Colección. De rode wijn wordt voor 90% van monastrell en voor 10% van cabernet sauvignon gemaakt. Ik proefde de Castaño Colección 2002 Yecla. Mooie, rijpe expressie, goed geconcentreerd, kan nog wat flesontwikkeling gebruiken.

Castaño Casa Cisca 2002 is een heel nieuwe wijn van Castaño. Het is volgens Marco het meest extreme dat je van monastrell kan maken. Inderdaad, een overweldigende smaak, heftig, intens, een absolute topwijn die in de gastronomie zal aanslaan.

Dulce Monastrell 2000 (195 gr. restsuiker per liter). De druiven voor deze wijn zijn zeer laat geoogst. Haast een portachtige neus met een volle zoete smaak. Daarna volgde de Dulce Monastrell 2001 (173 gr. restsuiker). Weer die portachtige neus en volle, rijke, zoete smaak. Mijn voorkeur gaat uit naar de 2001. De 2000 is trouwens uitverkocht.

Onze correspondent Emilio Saez van Eerd berichtte al eerder over Marco tijdens de Alimentaria in Barcelona. Zijn nieuwe rode blend 'M' is nu ook door Peter Bruins van Restaurant De Bokkedoorns (2 michelinsterren) in Overveen op de kaart gezet. Een erkenning voor het vakmanschap van Marco Meeuwsen en een stimulans om door te gaan met het zoeken naar wijnen met een bijzondere expressie. Als je niet de keuze maakt voor de makkelijke weg, slaag je uiteindelijk erin bijzondere wijnen vinden. Die heeft La Gironde.

