

EERSTE KENNISMAKING MET GRIEKSE WIJNEN

Het Oude Griekenland

De meeste flessen zijn al op maar de oudste sporen van wijnproductie dateren van – 1600. Men neemt aan dat de wijn zijn weg naar het Griekse vasteland gevonden heeft via Kreta of via Klein Azië, men gelooft zelfs dat er honderd jaar later en dit onder impuls van de Myceneaanse cultuur (nog altijd 3500 jaar geleden) er al een zeer ruim wijnersenaal was aangebouwd in Griekenland en het toenmalige “Egeïsche gebied”.

Ze dronken met regelmaat hun amphora en leerden ondertussen op een voor ons verstaanbare wijze schrijven (het Semitische alfabet). Toen Homerus weer eens een roze olifant zag noemde hij deze **Dionysos**.

Gaandeweg gingen ze meer en meer olifanten zien (het waren polytheïsten) en de wijn werd een integraal element van de Griekse cultuur en een niet onbelangrijk exportproduct (met zelfs een eerste oorsprongserkenning)!. De Grieken exporteerden niet alleen deze goederen, ze waren ook geboren kolonisten en veroverden het gros van Klein Azië en Zuid-Europa. Zij stonden dan ook aan de wieg van de wijnproductie in wat wij vandaag de “traditionele” landen noemen...(denk maar aan de Agliacano's , de Grechetto's of Greco's, etc.

Men mag stellen dat Griekenland de wijncultuur beheerste gedurende 1500 jaar, slechts na de val van Athene in 86 hebben de Romeinen gaandeweg dit imperium kunnen ontmantelen.

Men mag en kan de invloed van Griekenland op ons modern wijndenken echter niet onderschatten. Zij lagen aan de basis van de aanvaarding van wijn in onze dagelijkse cultuur, hadden oog voor de oorsprongsbescherming, productiemethodes, opslag en transport en zagen als eerste de commerciële mogelijkheden van dit product.

Het moderne Griekenland

Tussen 86 en 1924 (stichting van de Griekse Republiek) valt er weinig te melden, de wijnbouw was duidelijk geen topprioriteit, eerder een marginaal en vooral lokaal gebeuren. Enkel grotere handelaars konden overleven, weinig of geen lokaal initiatief.

Slechts in 1934 werd een rudimentaire oorsprongsbenadering voor Samos uitgewerkt en werd een eerste coöperative opgericht.

Gedurende de jaren 60 werd Retsina dermate populair dat het ongeveer tot nationale wijn werd uitgeroepen. Daar waar de productie historisch beperkt was tot de regio van Attika stortten verschillende regio's zich onder impuls van de exportsuccessen op de productie van Retsina.

Verschillende verlichte wijnbouwers zagen het gevaar en begonnen te diversifiëren (de eerste cabernet sauvignon werd aangeplant in 1963) en gaandeweg groeide het besef dat de toekomst van Griekse wijn niet zozeer de massaproductie van Retsina was maar dat men diende te streven naar kwalitatief hoogstaande wijnen.

Men kan stellen dat 1971 een scharnierjaar was. Het Ministerie van Landbouw ging zich buigen over een wijnwetgeving waarbij de gebruikelijke criteria zoals druivenrassen, samenstelling van de bodem, ligging (hoogte!), rendementen per "stremma" (=1/10 van een ha), lagering, natuurlijk suikergehalte, etc, de basis vormden om tot een oorsprongsbescherming te komen.

Zij stelden daarbij enkele prioriteiten :

- Bescherming van inheemse druivenrassen
- Bevoordelen van grotere coöperatieven of grotere handelaars
- Kwaliteitscontrole cfr het Frans model (randvoorwaarde voor toetreding tot de EG)
- Men hecht veel belang aan de (hoogte)ligging van de wijngaarden

Dit heeft niet enkel geleid tot een economisch leefbare wijnindustrie (mede door de EG-subsidies), maar gaandeweg ontstond er ruimte voor meer privé-initiatief waardoor er steeds meer kwaliteitswijnen werden geproduceerd.

Voor de wijnliefhebber blijft de aandacht voor het behoud van de inheemse druivenrassen evenwel de belangrijkste verwezenlijking waardoor we vandaag een aantal hoogst originele wijnen kunnen proeven.

De appellaties

O.P.A.P. (Onomasia Proeléfseos Anotéras Piotitis) – Oorsprongsbenaming met superieure kwaliteit

Er zijn vandaag een 20-tal OPAP's van Amyndaio tot Sitia met een aantal "bekendere" namen als Mantinia, Naoussa, Nemea, Rodos of Santorini.

Indien men dieper ingaat op de samenstelling van de druivenrassen valt op dat het doorgaans om droge wijnen gaat.

O.P.E. (Onomasia Proeléfseos Eleghoméni) - Gecontroleerde oorsprongsbenaming

Het betreft uitsluitend zoete wijn! Naast de **Mavrodafni** van Kelafonia en Patra, vindt men de **Muscat** van Kelafonia, Limnos, Rhodes, Patra, Rio Patra en "uiteraard" Samos.

Zowel de OPAP'en als de Ope'en hebben de optie op de term "Reserve" :

- twee jaar lagering waarvan minstens 6 maanden op vat en 6 maanden op fles voor witte wijn
- drie jaar lagering waarvan minstens 6 maanden op vat en 6 maanden op fles voor rode wijn

of "Grand Reserve" :

- drie jaar lagering waarvan minstens 12 maanden op vat en 12 maanden op fles voor witte wijn
- vier jaar lagering waarvan minstens 24 maanden op vat en 24 maanden op fles voor rode wijn

Topikos Inos – landwijn

Men kan op liefst 139 plaatsen in Griekenland een landwijn maken. Dit is een niet onbelangrijk gegeven gezien men daardoor het privé-initiatief fel heeft aangemoedigd. Vele kleinere wijnbouwers worden gedreven door het feit dat ze door een kwalitatief product ooit op een dag een OPE of een OPAP zullen behalen. Binnen deze ruime categorie heeft men nog een “appellatie omwille van de traditie” behouden om de aloude Retsina en Verdea om de kwaliteit maar vooral de overleving van deze wijnen te verzekeren.

Epitrapezeios Inos – tafelwijn

Zoals in vele landen de grootste broel of soms de allerbeste kwaliteit. Ook in Griekenland wensen een aantal wijnboeren niet altijd strict de reglementering te volgen en combineren soms graag de inheemse druivensoorten met een meer klassieke cépage. Dit herleidt het product tot tafelwijn maar betekent uiteraard niet dat het een inferieure wijn betreft.

Griekenland vandaag

De Grieken hebben vandaag de uitdaging aangegaan om de wereld te overtuigen van hun kunnen op basis van een vergelijkbare standaard. Zij hebben traditionele cabernet sauvignons en andere Syrah's, net als Rieslings en Sauvignon Blancs aangeplant opdat men zou beseffen dat zij in staat zijn met eenieder te wedijveren op kwalitatief vlak.

Echter, de hoofdbedoeling blijft om de wijnliefhebber, eens overtuigd van hun kunnen op kwalitatief vlak te leiden naar de inheemse druivenrassen. “Nu u onze cabernet sauvignon lekker vindt, wat denkt u van onze Agiorgitiko?” Zij vormen bijgevolg een bekende locomotief voor een veelvoud aan lokale wagons.

Het antwoord vindt u in het glas.

Cépages

Er wordt gewag gemaakt van 300 verschillende soorten, verder genetisch onderzoek zal moeten uitwijzen of dit een fel overdreven dan wel onderschat aantal is.

De hoofdcépages voor rode wijn zijn **Agiorgitiko** en **Xynomavro**. **Mavrodafni** heeft Griekenland gedurende de laatste 150 jaar enige weerklank bezorgd op het vlak van verstrekte rode wijn.

Witte wijn werd zeer lang als minderwaardig beschouwd (lees : waren enkel geïnteresseerd in rendement) en kan slechts recent op enige bijval rekenen. De voornaamste druivensoorten zijn de **Savatiano** (voornamelijk gebruikt voor Retsina maar sinds kort ook oog voor beperktere rendementen), **Assyrtico** en **Vilana**. Vermeldenswaardig is eveneens de “Witte Muscat” gezien de niet onbelangrijke productie van zoete muskaatwijnen.

Voor onze degustatie voegen we daar nog de **Mavrotragano**, **Negosca** (rood) en de populaire **Moschofilero** (wit) aan toe

Naoussa

Het stadje Naoussa (25.000 inwoners) ligt op de oostelijke hellingen van het Vermiongebergte op 90 km ten westen van Thessaloniki. De naam verwijst naar een waterrijke regio met veel bronnen. Het is zowat het middelpunt van de provincie Macedonië, het noorden van Griekenland.

Ten tijde van het oude Griekenland (3000 V.C.) was hier al heuse wijnbouw. Het hedendaagse Naoussa is gesticht in de late 13de eeuw. In de 19de eeuw genoot het een wereldse bekendheid en voerde men wijnen uit naar Oostenrijkse en Hongaarse keizers, de Duitse staten, Rusland en Egypte. Het waren de Fransen die in 1826, Naoussawijnen zelfs vergeleken met hun eigen grote Bourgognes. Begin 1900 was Naoussa vooral bekend voor zijn textiel. Het wijngebied is zéér klein met maar goed 70 ha wijngaarden, verdeeld over 16 grote - en enkele kleinere wijndomeinen.

Het klimaat in Naoussa is het warmste van heel Macedonië en staat onder een sterke mediterrane invloed. Door de open vlakte die tot in Thessaloniki (90 km) reikt, kan de warmte van de kust, aangevoerd door de oostenwind, een positieve invloed geven. De rol van het Vermiongebergte, met koele nachten, is echter even sterk en men spreekt hierdoor ter plaatse van een hoofdzakelijk landklimaat.

In het Vermiongebergte, met toppen tot 2000 meter, kan men ieder jaar skiën, wat wijst op koude winters. Er valt veel regen met een gemiddelde van 900 mm per jaar, waardoor het een groen gebied is. Het voorjaar durft wel eens nachtvorst geven, wat dan voor problemen zorgt bij de late bloei (eind maart) van de Xinomavrodruiven. In de zomer is het warm en droog, maar niet extreem. Toch is irrigatie soms noodzakelijk in de zomerperiode, dit om waterstress te voorkomen. Er staat altijd een lichte bries, die na de regen alles weer snel opdroogt en op die manier veel ziektes vermijdt.

De meeste wijngaarden liggen tussen 300 en 400 meter, op een zuid tot zuidoost helling. De oogst start meestal vanaf half september tot de eerste week van oktober. Regen durft dan wel eens roet in het eten te strooien.

Het wijngebied wordt in het noorden en het westen beschermd door het Vermiongebergte, dat de slechte weersinvloeden tegenhoudt. Het klimaat kun je daarom algemeen omschrijven als een gematigde, warme regio.

Het wijngebied heeft diverse terroirs met verschillende bodemsoorten. Het best kan je de regio samenvatten in 3 belangrijke kwaliteitsgebieden:

- Trilofos is het laagst gelegen gebied (80-100 meter) aan de voet van het Vermion gebergte. De bodem is een zand - klei combinatie. De wijnen van hier hebben een hoger alcoholgehalte maar minder kleur. Je herkent ze aan een bloemig aroma vermengd met kersen.
- Fytia (300-400 meter) is nogal sterk jaarafhankelijk. De wijnen hebben een opmerkelijk bewaarpotentieel. Ze worden in goede jaren tot de beste gerekend.
- Yanakohori, Marina, Polla Nera geven echte wijnkarakters. De leesteen en kalk-leembodems geven wijnen met stevige tannines, maar ook veel rood fruit, vermengd met leder en chocolade. Het zijn dikwijls de meest complexe wijnen.

Wijnbedrijven die in alle regio's wijngaarden hebben liggen, zijn in het voordeel omdat ze jaarlijks een andere assemblage kunnen maken.

Naoussa, Xinomavro

Rood is de belangrijkste wijn met de Xinomavro druif als absolute ster. Een OPAP Naoussa wijn moet dan ook gemaakt zijn van 100% Xinomavrodruiven en moet een minimum vatlagering van 1 jaar hebben. Letterlijk vertaald betekent Xinomavro 'zure-zwarte'. Het is een laat rijpende soort met een dikke schil en veel anthocyanen (rode kleurstoffen). Vroeger waren het donkere wijnen met veel tannines en een hoog zuurgehalte. Wijnen die dus een enorm bewaarpotentieel hadden. Door de wijn een lange maceratie en een trage alcoholische gisting te geven kwam veel kleur (bijna zwarte wijnen) maar ook veel tannine vrij. Omdat te

tanninerijke wijnen niet meer zo populair zijn, probeert men van deze druiven toch een aangename wijn te maken. Het gevolg is dat de druiven nog steeds rijp geoogst worden, maar dat de maceratie sterk verkort wordt. Nu typeren de wijnen zich door een lichte kleur. De aroma's gaan van kersen, olijven, tomaten tot kruidige toetsen. Hij wordt graag vergeleken met Pinot Noir of Nebiolo, wijnen die van nature weinig kleurstoffen (anthocyanen) bevatten. De structuur en de zuren blijven behouden en de stevige, doch aanvaardbare tannines zijn eveneens nog steeds een herkenningspunt. Het blijven wijnen die tijd vragen en dit karakter mag men hen ook niet afnemen. Op hun best zijn ze tussen het 5de en 10de jaar. Het zijn dan zéér complexe wijnen met een zijdeachtige smaak. Ook hier wordt dan terecht de vergelijking met grote Bourgognes of Barolo's gemaakt.

Yiannis Dalamaras

De Dalamarasfamilie heeft een rijke traditie, die teruggaat tot in 1840. De voorouders van Yiannis kochten toen enkele van de beste wijngaarden in Polla Nera, aangeplant met Xinomavro. Kort erna bouwden ze een boerderij die als wijnkelder, distilleerderij en stal dienst deed. In 1874 werkten ze meer als handelaar (doorverkoop van verschillende wijnen) en had men zich een sterke naam opgebouwd als distilleerder. De wijngaarden zijn steeds in het bezit van de familie gebleven en steeds herplant met klonen (takjes afsnijden en enten) van bestaande oude Xinomavro stokken. Yiannis Dalamaras runt nu het bedrijf samen met zijn vrouw Katarina.

Momenteel bezitten ze 3 ha wijngaarden met stokken tussen 40 en 60 jaar. Nogmaals 3 ha worden onder hun streng toezicht oog bewerkt en deze druiven worden jaarlijks gekocht. Sinds 1969 werkten de ouders van Yiannis al volledig biologisch. Zoals zoveel echte wijnboeren is het voor hen een vanzelfsprekendheid om bio te werken. Onlangs zijn ze uit het bio-label gestapt, omdat ze zich niet konden vinden met de wetgeving, die in hun ogen niet streng genoeg is. Geen bio-label uit commercieel oogpunt is hun standpunt. Binnenkort hopen ze onder een nieuw, strenger label te kunnen werken. De visie van Yiannis op wijn maken is simpel en artisaanaal. Lage rendementen in de wijngaard en rijpe druiven met de hand oogsten zijn de basis. De Xinomavro is uiteraard de hoofddruif, die thuishoort in Naoussa, maar ook de Cinsault staat reeds 150 jaar aangeplant in hun wijngaarden. De vinificatie gebeurt natuurlijk, de eigen gisten starten de alcoholische gisting in grote houten vaten. Daarna worden natuurlijke, geselecteerde gisten toegevoegd. Het grote struikelblok voor Yiannis is het houtgebruik, dat minimum 1 jaar verplicht is om de appellatie naam Naoussa te mogen gebruiken. Zijn keuze gaat uit naar vaten van 225, 300 en 500 liter en dit verdeeld over Frans en Hongaars eikenhout. '1 Jaar houtlagering in nieuwe vaten is in sommige jaren zelfs teveel' vertelt hij ons. Daarom koopt hij jaarlijks weinig nieuwe vaten en werkt hij met vaten tot 7 jaar oud. Ieder jaar is anders en het houtgebruik wordt aangepast aan de oogst van dat jaar. Het is belangrijk dat je de subtiele vrucht van de Xinomavro niet kwijtspeelt, is zijn mening.

Momenteel maakt hij 2 rode wijnen. Zijn instapwijn Ambelonas is een assemblage van 80% Xinomavro en 20% Cinsaut. Zijn topwijn is de Naoussa (100% Xinomavro).. Naar onze mening zijn dit bijzondere wijnen en niet de grote 'allemandsvriendjes'. Je kan ze niet als modern omschrijven, maar eerder artisaanaal tot rustiek. De liefhebbers van grote Bourgognes of Barolo's zullen een boontje hebben voor de wijnen van Dalamaras, zeker als ze de prijs gaan vergelijken. De Noaussawijn is een wijn die je enkele jaren moet vergeten, al is hij, zoals het elke topwijn betaamt, nu ook al verleidelijk lekker. Hij hoort thuis bij de beste bereidingen van rood vlees of pluimwild.

Santorini

Santorini is een klein vulkanisch eiland in de Egeïsche zee op de 34ste breedtegraad. De naam is steeds omringd geweest met mythen en historie. Het eiland zou zijn oorspronkelijke vorm gekregen hebben na een zware vulkaanuitbarsting ergens 1600 V.C.. Het mythische Atlantis zou in dezelfde periode zijn vergaan en er zou dus een verband bestaan. Het hele eiland bestaat uit vulkanische bodems. Door de duizenden jaren van zijn bestaan en de talloze vulkaanuitbarstingen tref je er verscheidene kleuren versteende lava aan, gaande van

zwart naar rood, over groen en wit. Op sommige plaatsen zijn de lavalagen tot 300 meter dik. Je kan spreken van een warm en droog mediterrane klimaat. De gemiddelde regenval is nauwelijks 350 mm per jaar (dit valt bij ons soms op één dag). Normaal mag je zeggen dat het eiland niet geschikt is voor kwaliteitswijnbouw door de hoge temperaturen en de droogte. Maar de zegen komt van de wind, die er altijd waait en een goede afkoelende invloed geeft. Water is en blijft het grote probleem. Door een apart snoeisysteem probeert men de vochtigheid te behouden en overleven de wijnstokken zonder irrigatie. Er is altijd wijnbouw geweest en de kwaliteit werd steeds hoog ingeschat. Na een zware aardbeving in 1957 keerden echter veel wijnmakers de wijnbouw de rug toe. Waarschijnlijk speelden economische redenen eveneens een rol. Een zéér interessant verschijnsel is het feit dat er nooit een druifluitsplaag (phylloxera) is geweest en hierdoor de meeste stokken nog op de originele onderstok staan, wat de kwaliteit en het bijzondere karakter zeker ten goede komt. De +/- 12.000 koppige bevolking kan er enkel leven van toerisme en wijnbouw. Een eveneens bekend landbouwproduct zijn de kleine, zoete tomaatjes, die bijna helemaal ter plaatse door de toeristen worden verorberd.

Domaine Sigalas

We ontmoeten Paris Sigalas (°1947) op zijn wijndomein in het wondermooie Ia, een stadje dat tegen een klif hangt en wereldberoemd is om zijn schitterende zonsondergang. Het is de meest noordelijke en tevens koelste kant van het eiland. Het kleine gebouw heeft een gezellige wijnshop, waar men zijn wijnen kan proeven en kopen. Van origine was Paris een wiskundeleraar. Zijn eerste wijn, noem het hobbywijn, maakte hij in 1976. Hij werd door zijn vrienden erg geapprecieerd en sindsdien maakte hij ieder jaar een beperkte hoeveelheid, waarnaar steeds meer vraag kwam. In 1991 werd dan beslist om het wijnmaken professioneel aan te pakken, zij het naast zijn job als leraar. Al snel groeide hij uit tot de beste wijnmaker van het eiland. Ieder zich zelf respecterend restaurant op Santorini heeft zijn wijnen op de kaart. Ook internationaal begint men interesse te vertonen voor zijn wijnen. Momenteel is er een productie van ongeveer 350.000 flessen per jaar, verdeeld over 7 verschillende wijnen. Deze zijn afkomstig van 24 ha wijngaarden.

Paris is een terroirmens en hij nodigt ons dan ook uit om de wijngaarden te bezoeken. We stappen in een klein vuil en versleten 'Fiatje', dat in België gegarandeerd niet door de keuring zou geraken. We rijden hobbelen door een schitterend wijnlandschap. De hellingen liggen noordelijk georiënteerd om de grote hitte te vermijden en staan steeds onder invloed van een koele noordenwind. Opvallend is dat de wijngaarden grotendeels in de vlakke staan. Stokoude terrassen liggen er verlaten bij. Paris vertelt ons dat hij momenteel bezig is met het aankopen en herstellen van de terrassen, omdat de kwaliteit daar nog beter zal zijn. Met wat verbeelding denken we ons in, hoe het uitzicht zou zijn als al deze terrassen terug bewerkt zouden worden. Dit zou dan wel eens de mooiste wijngaard ter wereld kunnen worden. Sigalas houdt van de typische druivensoorten. De aanplant bestaat uit de witte soorten Asirtiko, Athiri en Aidani. Bijzonder trots is hij op een plaatselijke rode druivensoort Mavrotragano. De andere rode soorten zijn Mandilaria en Agiorgitiko. De wijnbouwers van Santorini hebben door de eeuwen een speciaal snoeisysteem ontwikkeld, dat bescherming moest bieden tegen het veeleisende klimaat (wind en droogte). De stok wordt rond zijn eigen middelpunt geleid zodat men een soort mand of nest krijgt dat op de grond ligt. De druiven hangen langs de binnenzijde in dit nest. Op die manier heeft men een bescherming tegen de wind en de stofwolken. Een ander bijkomend voordeel is dat de vochtigheid die 's morgen over de bodem hangt, behouden blijft en de wijnstok iedere dag weer van wat water voorziet. Men mag er niet te diep ploegen om de bovenste wortelstokjes, die levensnoodzakelijk zijn om het bodemvocht op te nemen, te beschermen. De oude wijngaarden hebben geen irrigatiesysteem en er staan dan slechts 2000 tot 3000 stokken per ha. De opbrengsten zijn van nature laag. Er is geen groene oogst nodig omdat de eeuwige wind een strenge selectie maakt. De opbrengst is meestal rond de 10 trossen per stok. Paris is een berekend man en heeft uiteraard nagedacht over het oude systeem. Nieuwe aanplant wordt nu op een moderne manier gedaan met een irrigatiesysteem. Het voordeel is dat hij nu tot 6000 stokken per ha kan aanplanten en dit in het makkelijker te bewerken 'double guyot' systeem. De wijnen van Sigalas zijn bio. Er wordt geen gebruik gemaakt van pesticiden of herbiciden.

Dit vergt echter geen extra inspanningen, omdat er totaal geen ziektes voorkomen. Zodoende mag je besluiten dat vele wijnmakers in Santorini bio wijnmakers zijn zonder dat ze er weet van hebben. Toch vertrouwt Sigalas ons toe dat meer en meer wijnboeren massaal gebruik maken van onkruidbestrijders.

Vanwege het zonnige en warme klimaat zijn de druiven ergens medio augustus rijp. De oogst gebeurt volledig met de hand in kleine manden. Het is hard labeur omdat men de druiven op de grond moet zoeken. Men loopt van struik naar struik en om geen struiken te vergeten wordt aan een geplukte struik een witgeverfde steen gelegd.

Als men het kleine domein betreedt en men gaat naar de kelder is dit een verrassing. Zo klein als het boven lijkt, des te groter is het in de kelder. Een mooie verzameling inoxvaten geven aan dat de vinificatie modern kan gebeuren. De temperatuur tijdens de gisting is volledig onder controle. In een kleinere kelder staan de barriques. Er wordt enkel gewerkt met Frans eikenhout. Ieder jaar koopt hij 20% nieuwe vaten en deze worden dan gedurende 5 jaargangen gebruikt.

De gisting start met autochtone gistcellen, maar wordt ondersteund door plaatselijk geselecteerde gisten. De witte wijnen zijn het belangrijkste op Santorini met vooral de Asirtikodruif. Dit is een druif met een verrassend hoog zuurgehalte. Door de vulkanische bodem zijn de wijnen sterk mineralig, de warmte zorgt voor een uitstekende rijping. Het geheel van de wijnen doet wat denken aan een Riesling maar dan met een hoger alcoholgehalte.

Een specialiteit van Santorini is zeker de Vin Santo. Velen zullen denken dat het hier toch om een typisch Italiaans product gaat. Santorini is echter de bakermat van Vin Santo. Het is een zoete wijn gemaakt van gedroogde witte druiven. Paris maakt ook in dit soort één van de beste die je kan vinden. De wijn heeft een zalige frisheid vermengd met hele rijpe, zoete toetsen.

Zelf zullen we Sigalas maar als een geheimetip bestempelen. Gezien zijn kleinschaligheid is het te hopen dat de wereld hem niet gaat ontdekken. Vertel het dan ook niet verder en geniet in stilte van deze gezonde wijnen met een wel héél apart, mineralig karakter.

Peleponessos

Ons eerste bezoek aan Griekenland leidde ons naar de Peleponessos, een wijngebied van +/- 60.000 ha. Hier werd al 5000 jaar V.C. wijn gemaakt.

Klimatologisch treffen we grote verschillen aan op korte afstand. Aan de kusten is het veelal droog en warm tot heet, wat goede wijn maken bemoeilijkt. Enkel de west- en noordkust met regelmatig een bui en koele Ionische zeewind geeft goede tot zéér goede mogelijkheden. Al snel gaat de kuststrook over in hoge bergen tot 1200 meter en treft men 20 – 30 km van de kust al een landklimaat aan, wat meteen onze interesse wekte.

Er valt regelmatig regen en de gemiddelde dagtemperaturen in de zomer zitten er rond 26°C. In de nachten koelt het dan weer sterk af tot 12°C en minder. Een ideaal klimaat om de druiven traag te laten rijpen en intussen weten we dat dit de meest elegante wijnen kan opleveren.

Een bodemstudie vertelde dat men in het binnenland veel leisteen en kalk – leembodems aantreft. Vooral de rode leem, die ijzerhoudend is, belooft veel. Kortom veel troeven om goede wijn te maken.

Onze voorkeur voor autochtone druivenrassen leidde ons naar de rode Agiorgitiko, die vooral in de appellatie Nemea zijn beste niveau haalt en de witte Moschofilero, die in de koele appellatie Mantinia op zijn best is.

Yiannis Tselepos verwelkomde ons met de typische Griekse hartelijkheid. Een verweerd gezicht met fonkelende oogjes, een ruige snor en grote grove handen gaven dadelijk aan dat hij een terroirmens is. Yiannis werd geboren in Cyprus. Zijn studies deed hij in Dijon (Bourgogne) waar hij afstudeerde als gegradueerde in oenologie. Hij arriveerde in 1981 in Mantinia, waar hij de kost verdiende bij verschillende handelaars. Zijn aandacht ging vooral uit naar de Moschofilero-druif, die hij uitgebreid bestudeerde. Een studie van de bodems, topografie en verschillende microklimaten bracht hem naar Rizes waar hij in 1989 een eigen domein bouwde.

De prachtige wijngaarden, die intussen al 25 ha groot zijn, liggen op een hoogte tussen 700 en 870 meter. Hiermee behoort hij tot de hoogst gelegen wijnmakers van Europa. Zijn

bodem- en klimaatstudies deden hem kiezen voor 5 diverse druivensoorten. De Moschofilero staat op een kalkrijke zand-leembodem, de Chardonnay op de kalkrijkste plaatsen, de Gewürztraminer op een schitterende leisteenlaag. Merlot en Cabernet Sauvignon zijn aangeplant op een ware topbodem van rode, ijzerhoudende klei met veel kwartsgesteente, plaatselijk 'kokkinomylos' genoemd. Op de vraag waarom zo weinig typische Griekse druiven, was het antwoord simpel. Het klimaat in Rizes is te koud voor de Griekse soorten. 60 km noordwaarts heeft hij wel 3 ha wijngaarden onder contract in de lager gelegen appellatie Nemea. Hier staat één van de beste rode Griekse druivensoorten de 'Agiorgitiko' op een kalk-leembodem. Het apart microklimaat heeft er hogere temperaturen dan in Rizes. De druiven worden er geoogst en gevinifieerd, waarna de wijn in barrique wordt gedaan en vervoerd wordt naar het domein in Rizes.

De oogst gebeurt overal met de hand in mandjes van 20 kg. In de kelder staat een moderne pers. Daarna worden de druiven gevinifieerd in inoxvaten, waarna de rode wijnen gelagerd worden in Franse barriques. Yiannis is gelukkig ook de persoon die hout tot een minimum beperkt en het fruit de hoofdrol laat spelen.

Where is Greek wine today? By Jancis Robinson

Good Greek wine will never be cheap however because most producers are small-scale. Vineyards, the great majority of which are still in the hands of farmers rather than wine producers, yield only half as much wine per acre on average as those in France and Italy, thanks to the low rainfall and rarity of irrigation. Most of these vineyards are small, uneconomic, hand-tended plots, often on hillsides, many at unusually high altitudes. And the overall cost of land and materials in Greece is relatively high.

For us foreign wine drinkers it is Greece's hundreds of native vine varieties that represent Greek wine's real current attraction and future potential.

Many of the reds among the 150-plus Greek wines I have tasted recently in London and Athens seemed curiously rustic and old-fashioned, even though some of them are quite expensive and highly regarded within Greece. Alcohol levels are generally between 12 and 13 per cent and even I, an alcoholphobe, cannot help wondering whether later picking would result in more flavour.

Notable exceptions to this include the wines of the highly promising Alpha Estate or Ktima Alfa (Ktima is Greek for estate or domaine) in the obscure Amynteon appellation in the far north whose vines are still quite young; Mercouri's Antaris 1999, a blend of Cycladean (now Ionian) Avgoustiatis grapes with French Mourvèdre which does taste a bit southern Rhône-like but has real meat in the middle; Château Nico Lazaridi 2001, a blend of Bordeaux grapes with 20 per cent ancient Limnio; Sigalas' experimental bottling of the Santorini grape Mavrotragano; Gaia Estate's model, though expensive, Nemea made from Agiorgitiko grapes; and Tselepos's reds are certainly competent in an international style.