

Griekenland

NWG proeverij afd. Utrecht



Griekenland heet officieel
Elliniki Dimokratia =
Helleense Republiek (Hellás).
3x zo groot als Nederland.
Vaste land 80% bergen en
heuvels. Olympus 3.000 m.

Bekend om haar rijkdom aan
overblijfselen uit de historie, de
Olympische spelen.
Het land heeft een mediterraan
klimaat, droge zomers en milde,
regenrijke winters;
geschikt voor de wijnbouw.



Historie wijnland Griekenland

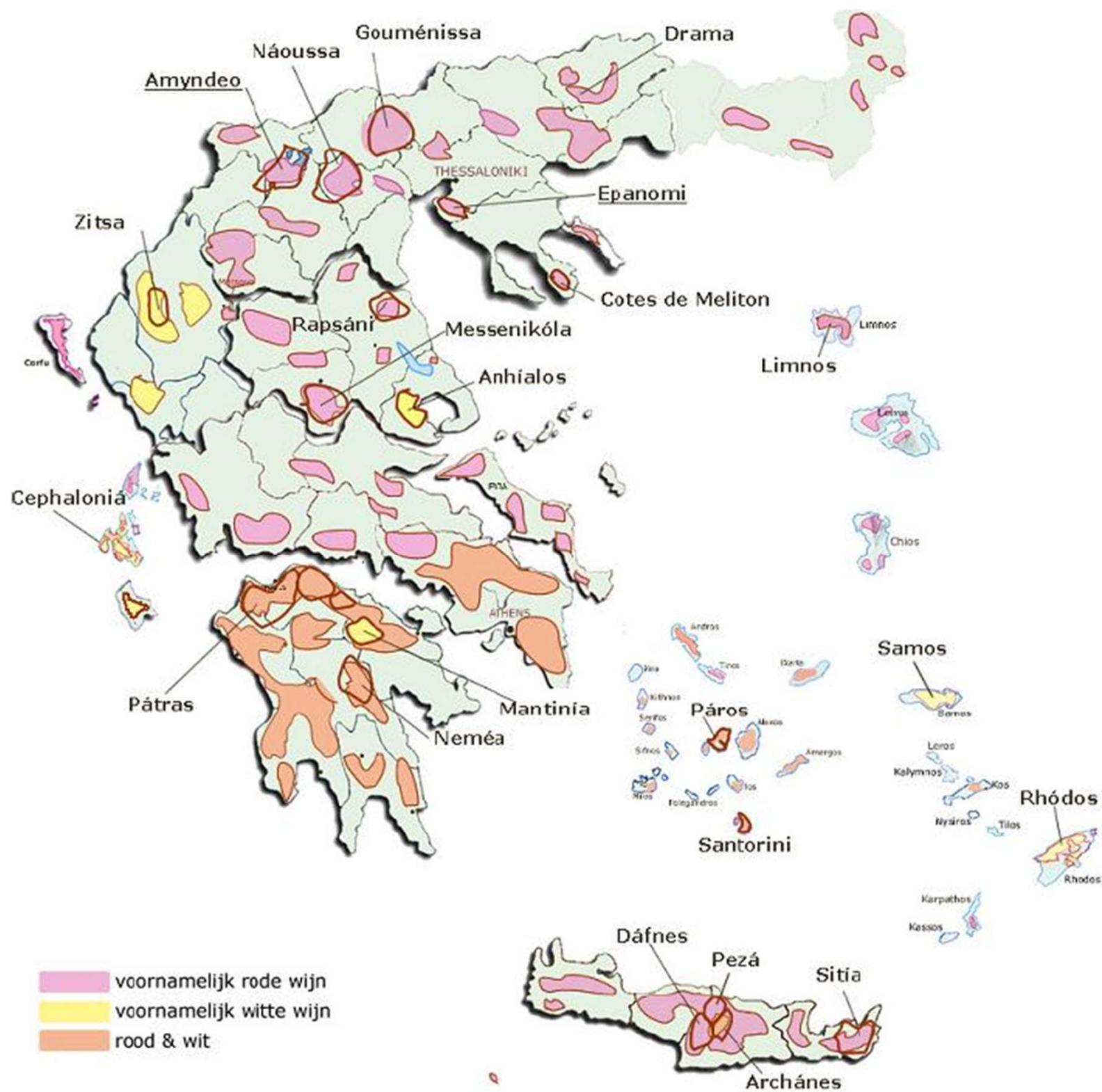
In het verre verleden speelde Griekenland een belangrijke rol in de ontwikkeling van de wijncultuur in Europa. Er wordt in Griekenland al **duizenden jaren wijn geproduceerd**. De buitenlandse overheersingen van Griekenland door de eeuwen heen heeft zijn tol geëist, maar toch zijn vele wijngebieden in Griekenland intact gebleven.

Dionysos is de god van de wijn in de Griekse mythologie (zoon van Zeus).

Helaas is in de jaren 60 de bekende Retsina alle associaties met Griekse wijnen gaan domineren, maar Retsina was alleen maar een klein deel van het verhaal van de Griekse wijnen.

De laatste veertig jaar heeft Griekenland geprobeerd haar goede naam en plek weer terug te winnen op het gebied van wijn. Geografisch gezien, bestaat er geen stukje Griekenland dat niet minstens één wijn cultiveert.

Tegenwoordig kan Griekenland trots zijn op de overvloedig aanwezige druiventelers, het ideale klimaat om druiven te telen, de unieke “inheemse” druivenvariëteiten (300x) die op de Griekse grond gedijen.



Druivenrassen

- Griekenland is rijk aan meer dan 300 inheemse druivensoorten, waarvan sommige al sinds de oudheid in gebruik zijn. Internationaal wordt dit gezien als de troefkaart van de Griekse wijnmarketing. Gelukkig is er een trend om meer inheemse soorten te planten. Maar ook wordt veel gebruik gemaakt van internationale rassen, vaak in blends met eigen rassen.
- Om de concurrentie met het buitenland aan te kunnen ontbreken grote namen als Chardonnay, Sauvignon Blanc en Cabernet Sauvignon, Mourvèdre of Syrah niet ontbreken, maar de echte spannende wijnen worden gemaakt van eeuwenoude Griekse druiven zoals Roditis, Assyrtiko, Malagousia, Agiorgitiko of Xynomavro. Die groeien nergens anders

Inheemse druivenrassen wit

- **Aidani:** De Aidini zijn voornamelijk te vinden op de Cycladen, een groep van 56 vulkanische eilanden in de Egeïsche Zee. De groep waartoe ook Santorini behoort. De vruchtbare grond, de vele zonuren en de ligging aan zee leveren wijnen op met een aangenaam aroma en een iets zachtere smaak. De druif combineert ook goed met andere variëteiten, zoals assyrtiko en athiri.
- **Assyrtiko:** Iedereen die ooit het vulkanische Santorini heeft bezocht, heeft ongetwijfeld van deze nobele druif gehoord. Maar deze populaire witte wijnsoort groeit net zo goed in de noordelijke en centrale delen van Griekenland. Kenmerkend voor deze wijnen is een relatief hoge zuurgraad.
- **Athiri:** Een van de meest populaire druiven op de eilanden in de zuidelijke Egeïsche Zee en Chaldikiki. Kenmerkend: fruitig met limoenaroma en niet te zuur. Deze wijnsoort wordt in sommige delen van Griekenland ook gebruikt om de typisch Griekse retsina te maken. Bij ons vind je het in combinatie met Aidani; in de vorm van een bijzonder frisse dessertwijn.
- **Malagousia:** deze druif was vrijwel uitgestorven maar werd herontdekt*. De druif is zeer aromatisch en heeft het potentieel om zachte, elegante wijnen te produceren en is nu een van de populairste Griekse wijnen. Kenmerkend voor deze wijnen: vol, aromatisch, fris en een matig hoog alcoholpercentage.
- **Moschofilero:** Deze roze gekleurde druif vol aroma groeit voornamelijk op de Peloponnesos, het grootste schiereiland van Griekenland. De opvallende kleur zorgt ervoor dat de wijnen bovendien een lichtroze gloed hebben. De wijn is over het algemeen bloemig en kruidig, maar bovenal heerlijk fris.
- **Roditis:** de op een na meest aangeplante witte druif en heeft een licht rode kleur. Deze wijnen kunnen gezien worden als “the best value for money”. Ze hebben een heldere, rosé-achtige kleur en citroenachtige of –afhankelijk van de regio – minerale aroma’s, een lichte tot medium body en verfrissende zuurgraad.
- **Savatiano:** De meest voorkomende wijndruif van Griekenland. Ze zijn lichtgekleurd, met uitzonderlijk goede droogteresistentie en zijn het meest voorkomende ingrediënt in retsina, hoewel roditis en assyrtiko vaak worden toegevoegd om de van nature lage zuurgraad van Savatiano te compenseren. Op bijzonder geschikte locaties kan Savatiano goed uitgebalanceerde droge witte wijnen produceren.
- **Vidiano:** de vidiano druif was 25 jaar geleden bijna uitgestorven, maar herleeft nu. De soort groeit vooral op Kreta, maar ook in andere Griekse streken zoals Macedonië worden de druiven verwerkt tot heerlijke wijnen. Typische vidiano: vol, een opvallend frisse zuurgraad en diverse fruitige aroma's.

* door professor in de oenologie Vassilis Logothetis. Eén van zijn studenten, Vangelis Gerovassiliou, maakte hier wijn van op zijn eigen landgoed en dit werd een groot succes.

Santorini



Inheemse druivenrassen rood

- **Agiorghitiko of Agiorgitiko:** Deze Griekse druivensoort groeit voornamelijk in het wijngebied Nemea, in het zuiden van Griekenland. De blauwe druiven groeien zowel op een vlakte als op hellingen en leveren daardoor verschillende soorten wijn op. De wijnen zijn te herkennen aan hun diepe kleur, kracht en complexiteit, zachte tannines en een evenwichtige zuurgraad. Over het algemeen zijn ze jarenlang houdbaar.
- **Limnio:** Dit duizenden jaren oude blauwe druivenras is vernoemd naar het eiland Limnos (of Lemnos). Het lijkt erop dat Aristoteles al limniowijn dronk. In blends geeft deze variant net dat beetje meer kruidigheid, stevigheid en zuurgraad.
- **Mavrotragano:** Omdat Santorini steeds meer toeristen trok, moesten de wijngaarden van Mavrotragano plaats maken voor hotels en appartementen. Ook wijnbouwers kozen om financiële redenen steeds vaker voor andere rassen, zoals assyrtiko. Tot het moment dat deze variëteit slechts 2 procent van de wijngaarden besloeg. Gelukkig is deze kleine druivensoort met dikke schillen sinds eind jaren negentig terrein aan het winnen. Mavrotragano produceert helderrode wijnen met rijke, maar zachte tannines. In blends voegt deze soort aroma's toe van onder meer kruiden, gestoofd fruit en mineralen.
- **Mavrodaphne:** dit ras met een donkere schil, wordt vooral geteeld rond Pátras in de Peloponnesos, waar het de basis vormt van een portachtige dessertwijn, Mavrodaphne van Pátras, die goed reageert op langdurige rijping op vat. Deze aromatische, krachtige variëteit, die ook in veel beperktere mate op het eiland Kefalonia wordt geteeld, wordt af en toe droog gevinifieerd, maar alleen voor gebruik in blends.
- **Mavroudi:** Laat je niet misleiden door de betekenis van mavroudi: “kleine zwarte”. Want deze variëteit barst van de aroma's van bosvruchten en kruiden. En brengt een hoge zuurgraad, robuuste tannines en een lange afdronk met zich mee. Kortom: klein, maar krachtig. In blends geeft mavroudi net wat meer pit aan de wijn.
- **Xinomavro:** Eén van de belangrijkste Griekse wijnsoorten. Deze “zure zwarten” zijn vooral te vinden op de Noord-Griekse wijngaarden in de hooglanden. Het heeft zijn naam niet voor niets, want de Xinomavro heeft een opmerkelijke zuurgraad. Door hun kruidige karakter zijn de druiven goed geschikt voor houtrijping en produceren ze witte en rode wijnen die karakter krijgen als ze buiten beschouwing worden gelaten. Maar ook van deze druif worden zeer aromatische rosés gemaakt.

Wijnproductie Griekenland

- Wijngaarden: 96.000 ha, 20^e in de wereld (iets minder dan Duitsland)
- Volume wijnproductie: 2,1 mln hl, 19^e in de wereld (iets minder dan Oostenrijk)
- Wat betreft export staat Griekenland op de 20^e plaats
- De belangrijkste bestemming van de wijnexport vanuit Griekenland zijn: Duitsland (€ 62,6 miljoen), Verenigde Staten (€ 15,5 miljoen), Canada (€ 13,3 miljoen), Verenigd Koninkrijk (€ 10,8 miljoen) en Cyprus (€ 10,6 miljoen).

Wijnen proeverij

1.	Papagiannakos Savatiano	€ 11,50
2.	Alpha Malagousia	€ 12,50
3.	Atlantis Wit	€ 13,95
4.	Papagiannakos Savatiano 'Vareli'	€ 16,50
5.	Argyros Assyrtiko	€ 23,95
6.	Alpha Axia Rood	€ 11,50
7.	Palivou Nemea	€ 12,95
8.	Atlantis Rood	€ 14,50
9.	Kir Yianni Ramnista	€ 17,95
10.	Alpha Estate Xinomavro VV	€ 22,95
11.	Gerovassiliou Avaton	€ 27,50
12.	Loukatos Mavrodaphne	€ 8,95



1. PAPAGIANNAKOS SAVATIANO

Athene

- Druif: Savatiano 100%
- 50 jaar oude wijnstokken. Savatiano werd in het verleden gebruikt om Retsina van te maken.
- Papagiannakos was de eerste die er een droge witte wtjn van heeft gemaakt.
- RVS, geen hout gebruikt

2. ALPHA MALAGOUSIA

Alpha Estate, Amyndeon, NW Griekenland

- Malagousia 100%
- RVS, gebruikt
- Malagousia (klemtoon op sia) was een verloren gewaand druivenras onder de Turkse overheersing. Herontdekt door wijnmaker Vangelis Gerovassiliou en inmiddels in heel Griekenland aangeplant. Houdt niet van hitte, daardoor de beste resultaten in koelere regio's zoals bij Alpha.
- Wijngaard ligt op 700 m. hoogte. Klimaat is daar vergelijkbaar met Bourgogne.

3. ATLANTIS WIT

Argyros Estate, Santorini

- 90% Assyrtiko, 5% Aidani, 5% Athiri
- De wijnstokken voor deze wijn zijn ongeveer 50 jaar.
- RVS, geen hout gebruikt
- Santorini is een vulkanisch eiland. De bovenste anderhalve meter van de grond bestaat uit gestolde lava. De wortels van de druif gaan tientallen meters diep, op zoek naar vocht.
- Phylloxera heeft Santorini overgeslagen. De oudste druivenstokken zijn meer dan 200 jaar oud.
- De legende wil dat Santorini het vroegere Atlantís was, vandaar de naam van de wijn.

4. PAPAGIANNAKOS SAVATIANO 'VARELI'

Papagiannakos Winery, Markopoulo, Athene

- 100% Savatiano
- RVS met schil-contact, daarna 6 mnd op nieuw Frans eiken. (Vareli betekent houtgerijpt).
- Savatiano kan, zeker na houtrijping met gemak 1.0-1,5 jaar ouderen.

5. ARGYROS ASSYRTIKO

Argyros Estate, Santorini

- 100% Assyrtiko
- RVS met schil-contact. Geen hout gebruikt.
- Kan onder ideale omstandigheden zeker 15 jaar ouderen. Gemaakt van 100 jaar oude wijnstokken.
- Gelegen op de hellingen van de krater. 1500 vChr barstte de vulkaan uit waarna het eiland in 2 delen brak. DeTsunami's reikten tot ver in Noord-Afrika en hebben onderweg de hele Minoische beschaving op Kreta volledig weg gevaagd.
- In het plaatsje Akrothiri op Santorini is men bezig met het opgraven van de restanten van het dorpje van voor de uitbarsting. Duidelijk is wel dat de beschaving op Santorini toen al van ongekend hoog niveau was.

6. ALPHA AXIA ROOD

AMYNDEON NW GRIEKENLAND

- 50% Syrah, 50% Xinomavro (klemtoon op no)
- RVS met schil-contact
- Xino betekent zuur, Mavro zwart.
- Er wordt wel gesuggereerd dat Xinomavro een kloon is van de Nebbiolo, maar DNA onderzoek heeft aangetoond dat dit niet klopt.
- In de regio staan nog percelen met oude stokken (100 jaar of ouder) die bijzonder zwarte en tannine rijke wijnen geven, die lijken op Tannat en/of Nebbiolo.
- Xinomavro's kunnen met gemak 25 of 30 jaar ouderen.

7. PALIVOU NEMEA

Palivou Winery, Nemea, Pelopponisos

- Agiorgitiko 12 maanden nieuw en gebruikt Frans eiken
- Agiorgitiko (Aa-jor-gie-tie-ko) is vernoemd naar de monnik die de druif heeft ontdekt.
- Een monnik is een heilige, in het Grieks is dat Agios, en de naam van de monnik was Jorgos. De naam werd dus Agios Jorgos, wat verbasterd is tot Agiorgitiko.

8. ATLANTIS ROOD, Argyros Estate, Santorini

- 50% Mavroudi (klemtoon op vrou) en 50% Mavrotragano (klemtoon op tra)
- RVS, met schil-contact
- Rode wijn van Santorini werd lang niet voor mogelijk gehouden omdat het te droog en te winderig is op het eiland. Irrigatie was niet mogelijk vanwege de keiharde ondergrond van gestolde lava en het feit dat het op Santorini zelden regent.
- Wijnmaker Paris Sigalas was de eerste die het probeerde met irrigatie door zeewater te koken en daarna te gebruiken als voeding voor de wijn. Hij slaagde waarna anderen zijn voorbeeld volgden.
- Vandaag de dag wordt heel Santorini voorzien van gekookt zeewater, wat gebruikt wordt voor douche en kraanwater.

9. RAMNISTA NAOUSA

Kir Yianni Boutari, Naousa, N. Griekenland

- 100% Xinomavro
- 16 mnd in nieuw en gebruikt Frans en Amerikaans eiken. 80% in 500 l. vaten en 20% in 225 l. vaten.
- Boutari is het oudste wijnhuis van Griekenland en grossiert in relatief goedkope bulkwijnen.
- Yiannis Boutari wilde echter een andere weg gaan en koos ervoor zich af te scheiden en te focussen op kwaliteit. Het maakte hem buiten Griekenland en in Griekenland eerst niet zo populair. Pas toen de wijnrevolutie in de jaren 90 van de vorige eeuw een feit werd door de nieuwe lichter wijnmakers, zoals Alpha en Gerovassiliou, werd ook Yiannis Boutari veel meer gewaardeerd in Griekenland.
- Op latere leeftijd werd hij gekozen tot burgemeester van Thessaloniki en heeft zijn zoon Stelios het overgenomen.
- Uit eerbetoon aan zijn vader, inmiddels 81, werd het wijnhuis omgedoopt tot Kir Yianni, wat zoveel betekent als "mijnheer Yiannis".
- Als activist en dierenliefhebber heeft Yiannis in het bergdorpje Nymphaio een berenreservaat opgezet waar oude circus beren van hun pensioen konden genieten. Vandaag de dag worden daar zo'n 25 beren opgevangen, volledig gefinancierd door Kir Yianni.

10. ALPHA ESTATE XINOMAVRO

Amyndeon, N. Griekenland

- 100% Xinomavro
- Schil-contact, daarna 24 mnd. in nieuw Frans eiken
- Wordt gemaakt van 100 jaar oude stokken.
- Naousa en Amyndeon zijn de twee "hofleveranciers" van Xinomavro. De oudste stokken staan in Amyndeon, de meeste in Naousa (klemtoon op na).
- De verschillen in beide streken zijn groot, qua bodem structuur en klimaat. Amyndeon is veel kouder. Dat geeft veel verschil in o.a. tannines

11.GEROVASSILIOU AVATON

Dom. Gerovassiliou Thessaloniki

- 1/3 Limnio, 1/3 Mavroudi, 1/3 Mavrotragano
- 24 maanden in gebruikte foeders
- Avaton (klemtoon op Ava) is oud Grieks voor "nog nooit bewandeld" en verwijst naar de unieke blend qua druivenrassen. Limnio is het oudste Griekse druivenras voor zover bekend. Homerus noemt hem al in de Ilias.
- Mavroudi komt oorspronkelijk van Kreta en Mavrotragano van diverse eilanden van de Cycladen. Mavro betekent zwart en tragano strak. De druif heeft veel smaak van o.a. kersen maar heeft ook veel tannines.
- Als 'founding-father' van de nieuwe Griekse wijncultuur is Vangelis Gerovassiliou, inmiddels gepensioneerd, de drijvende kracht achter de authentieke Griekse druiven. Als nieuwkomer bij het voormalig topwijnhuis Chateau Porto Carras slaagde hij erin om in de jaren 80 een Bordeaux look-a-like te maken die tijdens de Mundus-Vini alle Grand Crus Classées achter zich liet.
- Zijn 'Cote de Meliton' eindigde als 1^e. Zijn passie was echter niet de Bordeaux, maar de authentieke Griekse druivenrassen. Hij werd wereldberoemd met zijn Malagousia en Assyrtiko maar echt tot de wereldtop kwam hij toen hij bij Ernest Guigal kwam en zijn Condrieu proefde. Hij kocht Viognier stokken bij Guigal en beloofde hem dat hij een Griekse Condrieu zou gaan maken.
- Toen jaren later Guigal op bezoek kwam bij Gerovassiliou heeft hij een aantekening laten inlijsten die Gerovassiliou pas mocht bekijken na het vertrek van Guigal. Ingelijst was de opmerking : 'Gerovassíliou Viognier, de leerling overtreft de meester'.



12. LOUKAIÏOS MAVRODAPHNE

Loukatos Estate, Pelopponisos

- 100% Mavrodaphne (klemtoon op daphne)
- 12 mnd gebruikt Frans en Amerikaans eiken
- Mavrodaphne, Mavro is zwart en Daphne betekent laurier, werd door de jaren heen gebruikt als miswijn in de Orthodoxe kerk in Griekenland.
- Het werd nooit gezien als kwaliteitswijn, totdat de Duitser Gustav Clauss in de 19e eeuw de Mavrodaphne als versterkte zoete, portachtige wijn ging produceren. De wijn werd populair vooral omdat hij goedkoop is, en als Griekse port wordt gezien.
- Tijdens de Olympische Spelen in 2004 in Athene werd tijdens het afscheidsdiner een 'port' van Achaia Clauss van 100 jaar oud gedronken!
- Vandaag de dag wordt steeds vaker gekozen voor een natuurlijk zoete Mavrodaphne van maximaal 15% alcohol, zoals ook deze van Loukatos.