

# Griekenland in het wit: assyrtiko, malagousia en een retsina die verrast

16 februari 2024

*Zes witte Grieken: assyrtiko van Santorini, de geredde malagousia, een bekroonde chardonnay en retsina op eik.*

Een land dat de bakermat van de Europese wijnbouw is, maar dat lang zijn eigen wijn opdronk. Op 15 februari 2024 proefde Wijnclub Zottegem zes witte Grieken: assyrtiko van de vulkanische bodems van Santorini, de van de ondergang geredde malagousia, een chardonnay die in Bordeaux tot beste ter wereld werd uitgeroepen, en een retsina die niets meer met terpentijn te maken heeft. Dit is het volledige infoblad van die avond. Alle wijnen die we ooit proefden staan in onze [wijncatalogus](#).

## De geproefde wijnen

| Wijnhuis     | Wijn          | Jaar | Druiven                 | Appellatie  |
|--------------|---------------|------|-------------------------|-------------|
| Moschopolis  | Moschopolis 6 | 2022 | Assyrtiko,<br>Xinomavro | PGI         |
| Gervassiliou | Malagousia    | 2023 | Malagousia              | PGI Epanomi |

| <b>Wijnhuis</b> | <b>Wijn</b>                 | <b>Jaar</b> | <b>Druiven</b>               | <b>Appellatie</b>           |
|-----------------|-----------------------------|-------------|------------------------------|-----------------------------|
| Gerovassiliou   | Chardonnay                  | 2020        | Chardonnay                   | PGI Epanomi                 |
| Kechris         | Tear of the Pine<br>Retsina | 2022        | Assyrtiko                    | Appellation by<br>Tradition |
| Santo Wines     | Santorini<br>Assyrtiko      | 2022        | Assyrtiko                    | PDO Santorini               |
| Santo Wines     | Nykteri Santorini           | 2020        | Assyrtiko, Athiri,<br>Aidani | PDO Santorini               |

## Woord vooraf

Lange tijd hielden de Grieken hun heerlijke wijnen voor zichzelf. Terwijl landen als Frankrijk en Italië de nationale trots graag exporteerden, werd alle Griekse wijn voornamelijk in eigen land opgedronken. Daar kunnen we ze geen ongelijk in geven, maar het heeft er wel voor gezorgd dat Griekse wijnen nog niet in hetzelfde rijtje worden genoemd als Spaans, Frans en Italiaans. Gelukkig timmeren de Grieken inmiddels aan de internationale weg. Tijd dus voor een spoedcursus Griekse wijn voor beginners.

Griekenland geldt zo'n beetje als de bakermat van de Europese wijnbouw. Van hieruit hebben de druif en de kunst van het wijnmaken zich geleidelijk aan verspreid langs de kusten van de Middellandse Zee. Naar Oenotria, het huidige Italië bijvoorbeeld. En naar Massilia, nu Marseille, in Zuid-Frankrijk.

Toch had Griekenland tot voor kort geen al te grote faam als wijnland. Veel wijnen hadden te lijden onder gebrekkig wijnmaken. Gelukkig is de Griekse wijnbouw aan zijn lang verwachte tweede jeugd begonnen. Behalve 'typisch' zijn veel wijnen nu ook lekker! Met uitzondering van de onherbergzame delen zijn wijngaarden verspreid over heel Griekenland te vinden. Op het vasteland, op de Peloponnesos en op de vele eilanden. Om te hoge temperaturen te vermijden zijn veel van die wijngaarden aangelegd op hellingen. Dat is geen probleem, want Griekenland is een uitgesproken bergachtig land.

De aanplant bestaat meestal uit traditionele druivenrassen die de wijnen een uitgesproken, heel eigen karakter geven. Mondiale soorten als cabernet en chardonnay hebben een vrij bescheiden aandeel. Dankzij toepassing van moderne kelderapparatuur produceert Griekenland tegenwoordig goede wijnen in alle typen. Vooral wit en rosé zijn hierdoor enorm verbeterd.

En wat kunnen we hier beter bij serveren dan een lekker stukje gebakken kabeljauw? Die zal zich als een vis in het water voelen bij deze witte frisse wijntjes.

## **Geschiedenis**

Op een zonnige dag héél lang geleden plantte halfgod Dionysos 's werelds eerste wijnrank. Van het sap maakte hij een godendrank waar iedereen direct dol op was. Zie hier de ontstaansgeschiedenis van wijn. Tenminste, wie de Griekse mythologie gelooft.

De wetenschap houdt het liever op minimaal 4000 jaar geleden. Toen legde Griekenland (en meer bepaald Kreta) de basis voor de wijncultuur in Europa. Vanuit Griekenland verspreidden de druivensoorten en kennis zich over landen rondom de Middellandse Zee en tot zelfs in Duitsland.

Duizenden jaren waren de Grieken heer en meester op het gebied van wijn. Ook de wijnbouw werd door de Grieken over de grens verspreid en Dionysos reisde mee. De Romeinen gaven hem de naam Bacchus.

Om aan de toenemende vraag in de wijnhandel te kunnen voldoen, ontwikkelden de oude Grieken nieuwe technieken om hun wijn op te slaan en over lange afstanden te kunnen vervoeren zonder dat deze zou bederven. Ze begonnen met het verzegelen van de wijnvaten met dennenhars. De hars zorgde ervoor dat de vaten luchtdicht werden. Bijkomstigheid was dat de hars een uitgesproken smaak aan de drank toevoegde. Deze onderscheidende smaak uit de oudheid leeft nog steeds voort in de welbekende retsina.

In de middeleeuwen kwam hier langzaam verandering in. De Fransen en Italianen meenden het kunstje wel te kennen en gingen de concurrentie met Griekse wijnen aan. Toen Griekenland halverwege de vijftiende eeuw in handen van de Ottomanen viel, was het definitief gedaan met de heerschappij. Tel daar eeuwen van bezetting, een paar oorlogen en de uitbraak van druifluis bij op en je snapt dat de Grieken wel iets anders aan hun hoofd hadden.

Pas sinds de jaren 50 pakt Griekenland de draad weer op. Zeker de laatste dertig jaar is er een ware revolutie gaande. Een nieuwe generatie

trotse Grieken kon het niet langer aanzien dat hun rijke wijngeschiedenis bijna verloren ging. Ze verlieten Griekenland om te studeren aan de beste opleidingen ter wereld. Met nieuwe kennis keerden de kersverse oenologen terug. Bij terugkomst werden vervolgens complete wijnhuizen voorzien van de nieuwste technologieën. Alles voor een rentree op het wereldwijde wijnpodium.

Anno 2024 is het de Grieken zeker gelukt om terug te keren aan de wereldtop. Met wijnen die geroemd worden om hun uitstekende kwaliteit en unieke karakter.

## **Waarom Griekse wijn drinken?**

Ik vermoed dat velen in de groep nog niet zo heel veel Griekse wijn hebben gedronken. Dat komt deels doordat slechts een heel klein deel van de export in ons land belandt. Ik moest ook uitwijken naar Nederland om een assortiment te kunnen verzamelen.

Dan zijn er nog de namen van de druivensoorten. Eerlijk is eerlijk: een chardonnay spreekt toch meer tot de verbeelding dan een agiorgitiko. Onbekend maakt tenslotte onbemind.

Toch ben ik zelf overtuigd geraakt en hoop ik dit gevoel op jullie te kunnen overdragen. Op de Griekse wijngaarden groeien namelijk ruim 300 inheemse soorten. Druiven als agiorgitiko, assyrtiko en malagousia komen nergens anders ter wereld voor. Daarnaast heeft Griekenland ontzettend veel verschillende microklimaten. Tussen wijngaard A en wijngaard B een paar honderd meter verderop kan een wereld van

verschil zitten. Het maakt de wijnen uit Griekenland stuk voor stuk uniek. En dat proef je! De Griekse wijnen belanden niet voor niets vaak op het podium bij veel competities.

Ook bekende druivenrassen als merlot en chardonnay zijn dol op de Griekse zon. Door het klimaat, de ligging en de grond krijgen ze een andere smaak dan op Franse of Italiaanse bodem. Ook dat gaan we eens toetsen in de proeverij.

## **Waarom is de prijs van een fles Griekse wijn iets hoger?**

Die vraag stelde ik me ook eerst wanneer ik online mijn zoektocht startte.

Dat komt dus omdat de Grieken er echt alles aan doen om de rest van de wereld fan van hun wijnen te maken. De modernste (vaak biologische) wijngaarden waar met de hand wordt geplukt en rijping in de beste eikenhouten vaten plaatsvindt. Liever kwaliteit dan kwantiteit. De oenologen hebben hun lat erg hoog gelegd. En dat proef je.

En eerlijk gezegd, sommige Griekse wijnen zouden veel duurder verkocht worden indien het etiket bijvoorbeeld Frans zou zijn... Alles is dus ook hier relatief.

## **Wijngebieden**

**Noord-Griekenland** staat bekend om zijn elegante, hartige rode wijnen en frisse en fruitige witte wijnen. Xinomavro uit Naoussa wordt vaak "de Barolo van Griekenland" genoemd vanwege zijn hoge tannine en zuurgraad. Assyrtiko, malagousia, debina (uit Zitsa) en zelfs sauvignon blanc zijn ook de moeite waard.

**Centraal-Griekenland.** Een warmer klimaat produceert zachtere xinomavro-dominante blends, waaronder die uit Rapsani, een regio op de hellingen van de berg Olympus. Savatiano biedt brutere witte wijnen, vergelijkbaar met chardonnay, en retsina, een traditionele witte gemaakt met aleppodennensap(!).

**Zuid-Griekenland.** Hete klimaten produceren fruitige rode wijnen, geparfumeerde witte wijnen en rijke dessertwijnen. De agiorgitiko uit Nemea kan worden vergeleken met een fruitige cabernet. Mantinia's moschofilero is als het drinken van parfum in een glas. Kefalonische mavrodaphne is typisch een rijke, zoete rode wijn. Kreta staat bekend om hun Griekse draai aan de GSM-blend.

**Egeïsche eilanden.** Het beroemdste wijneiland is Santorini, waar de belangrijkste witte wijn van Griekenland vandaan komt: assyrtiko. De andere eilanden hebben veel zeldzame vondsten. In Lemnos wordt een kruidachtige rode wijn genaamd limnio vermoedelijk al genoemd in de geschriften van Aristoteles.

## **Terroirs**

Griekenland is gezegend met een verbazingwekkende reeks kenmerkende en unieke terroirs. De afwisseling van bergen en de ontelbare kilometers kust creëren een gevarieerde combinatie van hoogtes, verschillende mesoklimaten, oriëntaties, hellingen, aspecten en bodems. Binnen één regio kunnen er verschillende terroirs beschikbaar zijn.

Griekse wijn is heel bijzonder en brengt je in gedachten naar de plaats van productie. Niet veel andere plaatsen ter wereld zijn in staat om de boodschap van terroir op zo'n transparante manier over te brengen.

### **Warme en droge (semi)bergachtige terroirs**

De bergachtige en semibergachtige terroirs komen het meest voor in Griekenland. Deze zijn het best bedeed door het warme en droge klimaat van het land. Over het algemeen komen de wijnen met een beschermde oorsprongsbenaming (PDO-wijnen) grotendeels uit deze gebieden waar het terrein ofwel glad (plateaus) ofwel hellend is. In het eerste geval zijn de wijngaarden aangeplant op diepe grond van alluviale oorsprong, terwijl in het tweede geval de grond ondiep en arm is.

In de bergachtige en semibergachtige terroirs dalen de gemiddelde dagtemperaturen met ongeveer 0,5 tot 0,9 °C per 100 m, waardoor verschillen in het klimaat ontstaan. Het resultaat zijn gelokaliseerde klimatologische omstandigheden (mesoklimaten) die gunstig zijn voor een succesvolle aanpassing van een groter aantal cultivars. Een andere belangrijke factor voor het welzijn van wijngaarden op hellingen is hun blootstelling aan de zon. In de klimatologische omstandigheden van

Griekenland worden zuidelijk georiënteerde hellingen normaal gezien vermeden omdat de druiven er oververhit kunnen raken.

Bergachtige en semibergachtige terroirs, vooral in warme klimaten, hebben het belangrijke voordeel van een meer vochtige omgeving, door een kleiner verlies (door verdamping en transpiratie) in bodemvocht en een hogere wolkenconcentratie en neerslag. Ze profiteren ook van middag- en nachtbriesjes uit de bergen en valleien die de wijnstokken nieuw leven inblazen en bijdragen aan hun normale groei. Dergelijke omstandigheden vergemakkelijken de rijping en de optimalisatie van het assortiment cultivars, en zorgen voor betere omstandigheden bij de behandeling van de druiven tijdens de fasen na de eerste oogst.

## **De vulkanische terroirs van Santorini**

Griekse vulkanische terroirs zijn vooral te vinden in de wijngaarden van Santorini, waar wijnstokken zijn geplant op een witte laag lava, as en puimsteen, waarvan de diepte varieert van 30 tot 50 meter. Die is daar afgezet door de opeenvolgende uitbarstingen van de vulkaan door de eeuwen heen. Als gevolg hiervan is de bodem van de wijnbouwgebieden op het eiland diep en zanderig met een volledige afwezigheid van organisch materiaal en dus niet gevoelig voor phylloxera.

Moeder aarde verrijkte de bodem met calcium, magnesium, ijzer en silicium, maar is arm aan kalium, wat de bijzonder hoge zuurgraad van de druiven tijdens hun rijpingspiek kan verklaren. De lage vruchtbaarheid en vochtcapaciteit van de bodem wordt gecompenseerd door het

vermogen van de wijnstokwortels om diep in de grond door te dringen door de losse samenstelling van de bodem. Aangezien de mandvormige wijnstokken (kouloures) ongeveer elke 80 jaar tot op de grond worden teruggesnoeid om de "mand" nieuw leven in te blazen, blijven de werkelijke leeftijd en de werkelijke diepte van de wortels van de Santoriniwijnstokken onbekend.

## **Zachte kustgebieden**

Al sinds de oudheid worden er wijngaarden aangeplant langs de eindeloze kustlijn in zowel continentale als eilandregio's van Griekenland. De gunstige invloed van de zee op de terroirs aan de kust is te danken aan de grote thermische inertie van zeewater, dat wil zeggen aan de aanzienlijke capaciteit om warmte op te slaan. De nabijheid van de zee in de wijngaarden dempt de temperatuurpieken overdag en creëert mesoklimaten die zachter zijn voor de wijnstokken dan die van continentale gebieden op dezelfde breedte- en hoogteligging. Bovendien verzachten de koele en vochtige zeebriesjes die tijdens de hete uren van de dag permanent door de kustgebieden waaien, de hitte waaraan de druiven worden blootgesteld en verbeteren ze het licht dat ze ontvangen, wat hun zachte rijping vergemakkelijkt. De gunstige invloed van deze winden kan gebieden bereiken die honderden kilometers van de kustlijn verwijderd zijn, als ze niet belemmerd worden door bergmassieven.

## **Continentale terroirs**

Over het algemeen is het klimaat van het Griekse geografische gebied typisch mediterraan. Toch heeft het klimaat in het binnenland van het Griekse vasteland, vooral in de delen die ver verwijderd zijn van de kustlijn en andere grote watermassa's, kenmerken die sterk continentaal zijn. Continentale terroirs krijgen weinig neerslag tijdens de zomer, waardoor irrigatie van de wijngaarden noodzakelijk wordt tijdens de cruciale maanden van rijping. De wijngaarden van de continentale terroirs zijn meestal aangeplant in diepe, vruchtbare grond op een vlak terrein. Het lange vegetatieseizoen op lage hoogtes begunstigt laat geoogste variëteiten, voornamelijk rode. Op grotere hoogten daarentegen zijn de lagere nachttemperaturen in het voordeel van de witte variëteiten, waardoor hun aromatische kenmerken intenser worden.

## **De belangrijkste druiven voor witte wijnen**

Griekenland heeft meer dan 300 inheemse druivensoorten, waarvan sommige al sinds de oudheid worden verbouwd. Gelukkig is er een trend om meer inheemse variëteiten aan te planten maar er wordt ook veel gebruik gemaakt van internationale druiven, vaak in blends met de lokale variëteiten. Ik focus hieronder op de belangrijkste inheemse witte druiven die we ook vanavond zullen proeven.

**Aidani.** De aidani 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 bodem, vele uren zon 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 gehoord van deze nobele druif. Maar deze populaire witte wijnvariëteit groeit net zo goed in het noorden en midden van Griekenland. Een relatief hoge zuurgraad is typisch voor deze wijnen.

**Athiri.** Een van de populairste druivensoorten op de eilanden van de zuidelijke Egeïsche Zee en Chalkidiki. De smaak is fruitig met limoenaroma en niet te zuur. Deze wijnsoort wordt in sommige delen van Griekenland ook gebruikt om de typische Griekse retsina te maken. Internationaal vind je hem veelal in combinatie met aidani, in de vorm van een bijzonder frisse dessertwijn.

**Malagousia.** Blij dat de malagousia herontdekt is. Aan het einde van de vorige eeuw redde wijnmaker Gerovassiliou deze witte kwaliteitsdruif van de ondergang en sindsdien is malagousia uitgegroeid tot een van de populairste Griekse wijnen. Kenmerkend voor deze wijnen: vol, aromatisch, fris en een matig hoog alcoholpercentage. Favoriet bij wijnkenners wereldwijd.

**Savatiano.** De witte savatiano-druif is het werkpaard onder de Griekse druiven. De meest aangeplante druif van het land. Hij geeft vrij neutrale wijnen zonder pittige zuren. Alleen in de handen van een talentvolle en toegewijde Griekse wijnmaker kan er een fraaie wijn van de savatiano in je glas rollen. Maar de meeste savatiano-druiven zijn een ander lot beschoren. Veel sneuvelen er voor het destilleren van Griekse brandewijn. De savatiano is bovendien het belangrijkste ingrediënt van

de in Griekenland o zo populaire retsina — de witte wijn met de milde harssmaak, die de wenkbrauwen van menig toerist doet fronsen.

**Xinomavro.** Een van de belangrijkste Griekse wijnvariëteiten. Deze "zure zwarte" of "Barolo van Griekenland" is vooral te vinden op de Noord-Griekse wijngaarden in de hooglanden. Hij heeft zijn naam niet voor niets, want de xinomavro heeft een opmerkelijke zuurgraad. Door hun kruidige karakter zijn de druiven zeer geschikt voor houtrijping en produceren ze witte en rode wijnen die aan karakter winnen als ze opzij worden gelegd. Maar er worden ook zeer aromatische rosés gemaakt van deze druif.

## Unieke wijnbouwtechnieken

Naarmate de tijd verstreek, werden unieke wijnbouwpraktijken ontwikkeld op basis van de eigenaardigheden van de Griekse wijngaarden. De volgende factoren speelden een belangrijke rol bij hun ontstaan:

- De teelt van talloze inheemse variëteiten, een praktijk die niet vaak voorkomt in andere landen.
- Het bestaan van geïsoleerde maar talrijke kleine wijnbouwzones op de eilanden en op het vasteland.
- Het ontoegankelijke en afgelegen terrein belemmert de toepassing van wijnbouwpraktijken die mogelijk zijn op grote vlakke terroirs.

Een aantal van deze unieke wijnbouwpraktijken omvatten handmatige teeltwerkzaamheden die wijnboeren nog steeds uitvoeren met betrekking tot druiven voor vinificatie. De meest voorkomende zijn het plukken van de druiven, het snoeien (vooral in een mand of kouloura op Santorini en bekervormen) en het planten op trapsgewijs aangelegde stenen terrassen.

Het is niet ongewoon om in het Griekenland van de 21e eeuw unieke wijnbouwpraktijken tegen te komen die door de tijd lijken te zijn gereisd: een wijnbouwer die zijn wijnstokken terugsnoeit tot mandvormen; een ander die in de dorre grond van zijn wijngaard graaft met een rooischoffel; een wijngaard in de bergen die wordt bewerkt met een door paarden getrokken ploeg; of een ezel die grote, gevlochten manden draagt die vol zitten met versgeplukte druiven. En daardoor komen er prachtige druivenoogsten van unieke en "oude" terroirs die de mechanische wijnbouw nooit zal kunnen bereiken.

## **Retsina herleeft**

Slechte vinificatiepraktijken in de afgelopen 50 jaar hebben bijgedragen aan de slechte reputatie van de typische Griekse wijn, retsina. Maar dankzij een nieuwe golf van getalenteerde wijnmakers maakt de traditionele wijn van het land een comeback. Retsina smaakt niet langer naar terpentijn; het is niet langer de goedkoopste wijn van het land; dennenhars wordt niet langer gebruikt om slechte wijnsmaken te maskeren.

De moderne retsina wordt gemaakt volgens dezelfde vinificatietechnieken als witte wijn (of soms rosé), maar met toevoeging van kleine stukjes aleppodennenhars tijdens de gisting, waardoor de wijn zijn kenmerkende dennenachtige, limoenachtige, zoute smaken krijgt.

De pijnboomhars werd eerst gebruikt om terracotta amforen te vullen en te verzegelen, en werd een methode om de wijn te bewaren en zo verder te kunnen exporteren. Toen kregen de oude Grieken de smaak ervan te pakken.

Typisch wordt retsina gemaakt met savatiano, de meest aangeplante druivensoort in Griekenland. De betere retsina heeft het karakteristieke balsamico-aroma van pijnbomen dat echter de druivenaroma's niet hindert. Het onmerkbare gevoel van bitterheid laat een verfrissende nasmaak achter die lijkt op die van een koolzuurhoudende verfrissing, en maakt van retsina de ideale begeleider van de smaakvolle gerechten uit de traditionele Griekse keuken.

Enkel retsina geproduceerd in (Centraal-)Griekenland mag de vermelding "Traditional Designation" dragen.

## **De nachtelijke nychteri**

Het eiland Santorini heeft een lange geschiedenis in de productie van traditionele wijnen. Een van de interessantste die vandaag de dag nog steeds wordt geproduceerd is nychteri, een droge witte wijn met een eigen karakter. Traditioneel werd hij gemaakt van een blend van assyrtiko, athiri en aidani en de druiven bleven tijdens de gisting op hun

eigen trossen, wat resulteerde in een wijn met een hoog alcoholpercentage.

Druiven bestemd voor nychteri werden 's nachts geperst na de oogst, vandaar de naam die is afgeleid van het Griekse woord voor "nacht" ("nychta"). De oogst zelf begon in de vroege ochtenduren, zodat het grootste deel van de oogst plaatsvond terwijl de ochtenddauw de temperatuur laag hield. Met andere woorden, door hard te werken bleven de druiven zo kort mogelijk in de pers voordat ze geperst werden, terwijl de schade door kneuzingen geminimaliseerd werd omdat de temperaturen lager waren. Nychteri was dus een van de fijnere wijnen omdat de druivenmost niet geoxideerd was en de fenolen van de druiven niet gemacereerd werden.

De productie van nychteri gaat vandaag de dag nog steeds door, maar maakt gebruik van moderne vinificatiemethoden. In essentie zijn de rassensamenstelling, het ecosysteem en het organoleptische karakter van de aparte en complexe nychteri uit het verleden geëvolueerd tot een moderne PDO Santorini-wijn met een hoog alcoholgehalte, geproduceerd van goed gerijpte druiven en met rijping op eik.

## **Authenticiteit gegarandeerd: PDO en PGI**

Griekenland is een van de eerste landen in de Europese Unie die wijnwetten invoerde om de identiteit en de reputatie van zijn wijnbouwgebieden te beschermen. Maar zelfs lang daarvoor zien we dat de Grieken hun beroemdste wijnen al sinds de oudheid beschermden.

Hier kunnen we de vroegere vormen van wijnbescherming en wijnwetten terugvinden.

## **Protected Designation of Origin**

De 33 PDO-indicaties omvatten de Griekse AOQS- en AOC-wijncategorieën.

De gebieden waar AOQS-wijnen ("Designation of Origin of Superior Quality") worden geproduceerd zijn in essentie de historische wijnbouw- en wijnbereidingsgebieden van Griekenland. In deze gebieden zijn wijnbouwzones vastgesteld op basis van de grenzen van de gemeenten, samen met bepaalde beperkingen met betrekking tot hoogtes of natuurlijke en kunstmatige grenzen. Niet alleen de druiven moeten afkomstig zijn uit een bepaalde zone: ook de wijnhuizen die ze vinifiëren moeten in die zone gevestigd zijn.

De AOC-wijnzones ("Controlled Appellation of Origin") zijn historisch en geografisch bepaalde wijnbouwgebieden. AOC-wijnen moeten voldoen aan alle voorwaarden van AOQS-wijnen en hebben bovendien hogere specificaties wat betreft hun suikergehalte. Het zijn uitsluitend zoete wijnen die op de volgende twee manieren worden geproduceerd:

- **vin doux naturel:** door toevoeging van alcohol afkomstig van versterkte wijnen of likeurwijnen.
- **vin naturellement doux:** door concentratie van de druiveninhoud via verschillende natuurlijke technieken: overrijping op de wijnstok, zongedroogde druiven of drogen aan

de lucht na de oogst.

## **Protected Geographical Indication**

De 114 PGI-benamingen omvatten de Griekse categorie "Local Wines" (of landwijnen) en sommige wijnen van de "Traditional Appellation". De introductie van de aanduiding PGI Wijnen van Griekenland was bedoeld om de concepten van authenticiteit en typischheid te versterken. Er worden specifieke geografische grenzen en druivensamenstellingen vastgelegd en producenten kunnen wijnjaren weergeven. Afhankelijk van hun geografische spreiding zijn de PGI-zones onderverdeeld in drie niveaus: PGI regionale wijnen, PGI districtwijnen en PGI regiowijnen.

## **Bespreking van de geproefde wijnen**

### **Moschopolis 6 2022**

De Moschopolis Winery werd opgericht dankzij de jarenlange inspanningen van dr. Georgios Germanis, chemisch bodemwetenschapper met meer dan 30 jaar ervaring in wijnbouw en wijnbereiding. Hij heeft zijn stempel gedrukt op de bloei van de Griekse wijnbouw en wijnbereiding in de afgelopen decennia als adviseur in wijnmakerijen en met gespecialiseerde artikelen in verschillende wetenschappelijke en niet-wetenschappelijke tijdschriften over inheemse druivensoorten.

Alice Germanis, Dimitris Paralidis en Theodore Germanis, de nieuwe en veelbelovende generatie van het wijnhuis, volgen hem helemaal, van de

wijngaard tot het vat.

Voor Moschopolis 6 groeit en rijpt de assyrtiko in de droge, kustwijngaard van de familie en wordt het op het juiste moment met de hand geplukt. Alleen de beste druiven worden opgenomen en aangevuld met 10% xinomavro, die wordt gevinifieerd door de blanc de noir-methode. Dit geeft een zeer interessant botanisch karakter aan de wijn. Daarna wordt de wijn gefermenteerd met inheemse gisten (om het terroir beter uit te drukken) in Franse eikenhouten vaten. Het rijpt daar 6 maanden en zo kreeg hij zijn naam, 6. Deze rijke, intense wijn kan zelfs vleesgerechten begeleiden!

De wijn wordt ongefilterd gebotteld en is bedoeld voor langdurige rijping omdat hij alles heeft wat hij nodig heeft om een lange weg te gaan: indrukwekkende fruitconcentratie, scherpe zuurgraad en dichte structuur! Natuurlijk zal het over 5 jaar nog verbazingwekkender zijn geworden, maar wij gaan er alvast niet op wachten.

Het glas toont een matige gele citroenkleur met groene highlights. In de neus hebben we intense aroma's van gekonfijte citroenschil, vanille, toast, perzik, boter, citroenbloesem, grapefruit en natte steen. Bloemige geuren zijn ook direct herkenbaar. De honing en rook op de achtergrond wijzen op de rijping op eikenvaten.

De mond is vol, droog en vettig met een verfrissende zuurgraad en een zeer lange afdronk, terwijl de citrus opvalt. De afdronk laat een fruitig gevoel achter.

|             |                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|             | biologisch geteeld. Kustgebied met arme rode bodem met een zeer hoog gehalte aan stenen. De slechte samenstelling van de bodem in combinatie met de oriëntatie, die maximale blootstelling aan de zomerzon geeft, geeft de druif de verbazingwekkende eigenschappen van de variëteit |
| Terroir     |                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Assemblage  | 90% Assyrtiko en 10% Xinomavro                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Vinificatie | op lage temperatuur in rvs-tanks en 6 maanden rijping op Franse eik van 225 liter (licht gebrand) van 1ste en 2de gebruik. Enkel natuurlijke wilde gisten. Ongefilterd gebotteld                                                                                                     |
| Alcohol     | 13,5%                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Oplage      | 3.500 flessen                                                                                                                                                                                                                                                                        |

### **Gerovassiliou Malagousia 2023**

Ktima Gerovassiliou is het geesteskind van Vangelis Gerovassiliou. In 1981 begon hij met het nieuw leven inblazen van de familiewijngaard van 2,5 hectare in de regio Papamola in Epanomi, ongeveer 25 km ten zuidoosten van Thessaloniki. In dit unieke ecosysteem plantte hij voornamelijk Griekse, maar ook buitenlandse druivenrassen.

Na zijn studie aan de landbouwschool van de Aristoteles-universiteit van Thessaloniki specialiseerde hij zich in oenologie, wijnbouw, wijnproeverijen en de technologie van wijnbereidingsapparatuur aan de Universiteit van Bordeaux in Frankrijk.

Van 1976 tot begin 1999 werkte hij als oenoloog op Domaine Porto Carras, waar enkele van de meest gerenommeerde wijnen van Griekenland werden geproduceerd. Het was daar dat hij voor het eerst de lang vergeten Griekse variëteit van malagousia vinifieerde, nieuw leven inblies en van de vergetelheid redde. Deze 'Assepoester van de Griekse druiven' wordt sindsdien op vele plaatsen opnieuw aangeplant. Uiteraard kon deze malagousia dan ook niet ontbreken in het gamma van zijn eigen concept.

Ktima Gerovassiliou is een enkele particuliere wijngaard die zich uitstrekt over 95 hectare. Het klimaat in de regio Epanomi is mediterraan met milde winters en hete zomers, getemperd door een zeebries. De wijngaard is aan drie kanten omgeven door de zee, die op vier kilometer afstand ligt, terwijl de westkant uitkijkt op de Thermaïsche Golf en de berg Olympus, en de stranden van Pieria.

Na de schilextractie in rvs-tanks (om de aroma's beter te accentueren) wordt ongeveer 20% gerijpt in Franse eikenhouten vaten. De rest blijft een paar maanden rusten op de droesem (of 'lees') waardoor hij meer diepte krijgt in smaak en florale aroma's.

De wijn heeft een schitterende strogele kleur met groenige tinten en een elegante neus met aroma's van citroen, onrijpe ananas, onrijpe abrikoos, limoen, grapefruit en citroenbloesems. Discrete hints van deeg en munt maken de set compleet. In de mond heeft hij een matige body en verfrissende zuurgraad. Groene appel, perzik, citroen, citrus, munt en kamperfoelie vullen de mond.

|             |                                                                                                                                              |
|-------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Appellatie  | PGI Epanomi                                                                                                                                  |
| Terroir     | zand met kleiachtige substraten en kalkhoudende rotsen.<br>Rijk aan zeefossielen                                                             |
| Assemblage  | 100% Malagousia                                                                                                                              |
| Vinificatie | koude schilextractie in rvs-tanks bij 18 °C. Deels gerijpt op<br>Franse eikenhouten vaten. Rust maanden op droesem voor<br>structuur en body |
| Alcohol     | 13,5%                                                                                                                                        |

### **Gerovassiliou Chardonnay 2020**

Ktima Gerovassiliou kennen we reeds van de malagousia hierboven. Naast inheemse druiven heeft dit wijnhuis ook internationale aanplant. Bijvoorbeeld deze wijn gemaakt van chardonnay die in 1983 op het domein werd aangeplant.

Na contact met de schil wordt hij gefermenteerd in Franse eiken vaten en blijft dan 5-6 maanden in contact met de droesem van de primaire gist, waardoor hij romigheid en een uitstekende expressie krijgt.

Heldere goudgele kleur met intense aroma's van honing en getoast brood, gevolgd door citrusachtige geuren met gerookte tonen en gedroogde noten. Een zeer complexe neus die wordt bevestigd door een rijk mondgevoel. Dit is een complexere witte wijn die door zijn kracht en karakter nog enkele jaren kan rijpen.

Maar we gingen ons toch richten op inheemse druivenrassen? Dus waarom dan deze chardonnay in de line-up? Wel, ik heb me laten leiden

door de lovende reviews en medailles die Geroassiliou mocht ontvangen. Benieuwd of deze bevestigd worden in jullie proefnotities.

"De beste chardonnay ter wereld", dat was de mening van een onafhankelijke vakjury in Bordeaux(!) over jaargang 2008. Gemaakt door een van de beste wijnmakers van Griekenland, die mondiaal bij de beste 10 wijnmakers ter wereld staat! De 2009 werd onderscheiden met 90/100 punten door het toonaangevende magazine Wine Spectator. 2010 kreeg ook alweer een zilveren medaille bij de Decanter Awards.

Deze chardonnay doet dan ook denken aan een mooie, krachtige Meursault uit de Bourgogne.

Appellatie PGI Epanomi

Terroir zand met kleiachtige substraten en kalkhoudende rotsen.  
Rijk aan zeefossielen

Assemblage 100% Chardonnay

Vinificatie schilcontact in rvs-tanks en gisting op Franse eik. Rijping op droesem

Alcohol 13,5%

### **Kechris Tear of the Pine Retsina 2022**

Stelios Kechris is een van de eerste Griekse wijnmakers die in retsina geloofde en werkte om de kwalitatieve heropleving ervan te verzekeren. In het begin van de jaren 1980, na het einde van zijn studie oenologie in Dijon en in een tijd waarin retsina werd beschouwd als een verouderde wijn van lage kwaliteit, bedacht Stelios Kechris de visie die vanaf dat

moment zijn koers kenmerkte.

In tegenstelling tot de trend van die tijd, besloot hij te investeren in het potentieel van Kechribari, die sinds 1939 door zijn familie wordt geproduceerd, om te bewijzen dat retsina een wijn kan zijn met een moderne stijl en hoge kwaliteit. Door methodisch werk en dankzij de meest eigentijdse vinificatiemethoden van die tijd, werd Kechribari de eerste retsina die werd bekroond op een internationale wijnwedstrijd in de late jaren 1990.

Met de substantiële bijdrage van zijn dochter, Eleni Kechri, die was teruggekeerd van haar studie in Bordeaux, werd de 'Tear of the Pine' gecreëerd. De eerste retsina gemaakt van assyrtiko, die wordt gevinifieerd in eikenhouten vaten en de enige retsina is die het potentieel heeft om te rijpen.

De witte variëteiten profiteerden van het gebrek aan regen en de lange hittegolf tijdens de zomer, wat resulteerde in de productie van fruit van hoge kwaliteit. Assyrtiko produceerde dan ook prachtige wijnen dankzij de uitstekende balans tussen de zuren en suikers in de druiven. Het vinificatieproces begint met maceratie vóór de gisting. De alcoholische gisting vindt plaats in nieuwe eiken vaten van verschillende herkomst en type, en wordt gevolgd door een rijping van 6 maanden op de droesem met regelmatige bâtonnage.

De gecontroleerde concentratie van verse dennenhars, vermengd met vanille- en boteraroma's, vormen een unieke achtergrond voor het geurige assyrtiko-palet. Citrusvruchten worden harmonieus

gecombineerd met rozemarijn, tijm, gember en geuren van mastiek uit Chios, wat een explosief en indrukwekkend smakelijk resultaat oplevert met een rijke, lange nasmaak.

Als je de onderscheidingen van Tear of the Pine van Kechris Winery ziet, zul je echt onder de indruk zijn. De talloze gouden medailles en de hoogste onderscheidingen op grote internationale concoursen vullen talloze pagina's. De wijnkaarten waaraan het wereldwijd deelneemt, zullen je duizelig maken. En ja, het is een retsina maar geen gewone retsina!

Appellatie    Appellation by Tradition (Goumenissa)

Terroir        glooiende heuvels met vruchtbare grond op 450 m hoogte.  
                  Continentaal

Assemblage 100% Assyrtiko

                  macerasie vóór de gisting. Alcoholische gisting in nieuwe  
Vinificatie    eikenhouten vaten van verschillende oorsprong en types. 6  
                  maanden rijping op de droesem met regelmatige bâtonnage

Alcohol        13%

### **Santo Wines Santorini Assyrtiko 2022**

De Unie van Santorini Coöperaties - Santo Wines werd in haar oorspronkelijke vorm opgericht in 1911, als "Santorini Vine & Wine Protection Fund". Tegenwoordig bestaat het uit de grootste organisatie van het eiland die alle telers vertegenwoordigt en 1.200 actieve leden telt. Santo Wines zet zich in voor het behoud van de lokale traditionele

teelten, het produceren van Santorini-wijnen en voedingsproducten met een beschermde oorsprongsbenaming (PDO) van de hoogste kwaliteit en het bevorderen van duurzame landbouwontwikkeling.

Als gevolg van een van de grootste vulkaanuitbarstingen aller tijden, is de sterke landbouwtraditie van Santorini letterlijk en figuurlijk geworteld in de bodem met een unieke textuur van lava, vulkanische as en puimsteen. Deze speciale samenstelling levert producten op met een onderscheidend profiel en werkt als een natuurlijk schild tegen ziekten.

De wijngaarden in Santorini hebben nog de oorspronkelijke wortels omdat ze nooit zijn aangetast door phylloxera, en zijn een van de oudste ter wereld met een geschiedenis van 3.500 jaar.

Planten op Santorini worden niet kunstmatig geïrrigeerd en regenval is zeldzaam. Daarom komt de bewatering van de natuurlijke vochtigheid en de zeemist die wordt opgenomen door de vulkanische grond. Deze methode, bekend als droge landbouw, resulteert in een productie met een lage opbrengst die unieke, smaakvolle en geconcentreerde druiven creëert.

Van zaaien en snoeien tot oogsten, al het werk op het land wordt met de hand gedaan. In de wijngaarden hebben de wijnboeren een aparte manier bedacht om de wijnstokken te leiden, genaamd "kouloura". De wijnstokken worden dicht bij de grond gehouden en krijgen een spiraalvormige, mandvorm die de druiven verankert en beschermt tegen de harde wind. Elke 80 jaar worden deze volledig teruggesnoeid om nieuwe groei uit de oude wortels te stimuleren. Loten worden afgelegd

om de planten te vermenigvuldigen.

Deze wijn is een klassieke referentie voor de variëteit en zijn thuisland. Een citroengele, levendige aromatische cocktail van zeebriesfrisheid, citrusfruit en witte perzik. Kurkdroog, helder zuur met een minerale rokerigheid en een smakelijke afdronk.

|             |                                                                                                                                                                            |
|-------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Appellatie  | PDO Santorini (Pyrgos en Imerovigli)                                                                                                                                       |
|             | wijnstokken van 60-80 jaar op vulkanische bodem met                                                                                                                        |
| Terroir     | "kouloura" (mandvormige) snoeimethode op 400 meter<br>hoogte                                                                                                               |
| Assemblage  | 100% Assyrtiko                                                                                                                                                             |
|             | klassieke witte vinificatie. Ontsteeld schilcontact gedurende                                                                                                              |
| Vinificatie | 6 uur bij lage temperatuur (5-6 °C). Zachte pneumatische<br>persing. Fermentatie op 16-17 °C. Conservering in<br>roestvrijstalen tanks. Stabilisatie, filteren en bottelen |
| Alcohol     | 13%                                                                                                                                                                        |

### **Santo Wines Nykteri Santorini 2020**

Traditioneel worden assyrtiko en een beetje aidani en athiri geperst de nacht na de oogst om de beroemde nykteri te maken. Deze traditionele term (die "all-nighter" betekent) verwees naar de gewoonte om de rijpste druiven voor zonsopgang te plukken, gevolgd door een lang verblijf in het vat, wat moest leiden tot eersteklas wijn.

Vandaag de dag zijn de wettelijke vereisten voor de term echter gewoon 3 maanden in het vat en een minimum alcoholpercentage van 13,5%.

Gedurende het grootste deel van de afgelopen twintig jaar leek er een losse tendens te zijn dat nykteri zwaardere, vollere wijnen betekende, die flirten met off-dry, maar dit is snel aan het veranderen.

Nykteri zou volgens een andere interpretatie verwijzen naar wijnen die met meer aandacht voor detail zouden zijn gemaakt en dus schoner zouden zijn en, in een tijdperk waarin wijnfouten nauwelijks als zodanig worden geregistreerd, het minst geoxideerd. Nikolaos Varvarigos, de wijnmaker van Santo Wines, lijkt ook in deze richting te denken. Santo Wines hanteert een hout-eerst stijl, en hun toekomstige releases zullen nog lichter worden.

Met zoveel stijlen op de markt is het echter de grote vraag of de term nog iets betekent, behalve een vage knipoog naar een historisch stukje trivia. Niettegenstaande wou ik toch deze gekende wijnsoort in onze proeverij opnemen.

In het glas zien we een heldere citroenkleur van gemiddelde intensiteit. Expressieve bloemige aroma's van jasmijn in de neus, samen met citrusvruchten en groen fruit, zoals groene appel en peer op een vanilleachtergrond. In de mond is hij droog, met knapperig verfrissende zuren, die goed in balans zijn met de delicate bloemen- en fruitsmaken. Een elegante toets van eikenhout draagt bij aan de algehele balans. Lange en aangename afdronk.

Appellatie   PDO Santorini — vegan

|             |                                                                                                                                                                                                               |
|-------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|             | wijnstokken van 50 jaar op vulkanische bodem met                                                                                                                                                              |
| Terroir     | "kouloura" (mandvormige) snoeimethode op 400 meter<br>hoogte                                                                                                                                                  |
| Assemblage  | 85% Assyrtiko, 10% Athiri en 5% Aidani                                                                                                                                                                        |
| Vinificatie | handgeplukt tussen 10 en 20 augustus. Klassieke witte<br>vinificatie. Ontstelen, huidcontact gedurende 6 uur. Zachte<br>pneumatische persing. Gisting op 16-17 °C. 6 maanden<br>rijping in Franse eiken vaten |
| Alcohol     | 14,5%                                                                                                                                                                                                         |