

*Proefavond 18 oktober 2008*



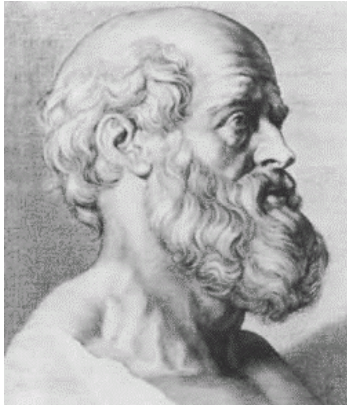
## **Rode Griekse Wijn** een greep uit de top

*O.l.v. Bruno De Witte*

De laatste 20 jaar is er een enorme evolutie aan de gang in het Griekse wijnlandschap. Waar vroeger de retsinawijn een monopoliepositie innam wordt hij tegenwoordig meer en meer verdrongen door een excellent gamma wijnen van gereputeerde Griekse wijnbedrijven en domeinen. Meer en meer behalen Griekse wijnen internationale prijzen en onderscheidingen. Wat volgt is een summiere - dus zeker geen volledige - introductie van een voor ons relatief onbekend wijngebied. Voor meer en vooral uitgebreidere informatie verwijzen we naar de gespecialiseerde wijnpers en naar het internet.

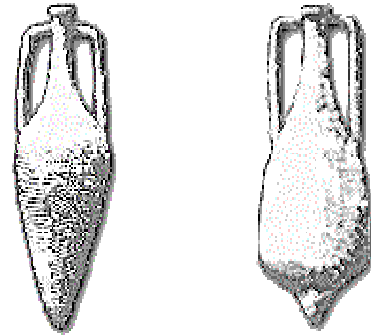
### *Een korte wandeling in het verleden*

Men neemt aan dat de introductie van wijn in Griekenland gebeurde ongeveer in 4000 v.C.. In het oude Griekenland beschouwde men wijn als een geschenk van de goden. Men aanbad als wijngod Dionysos, een schepsel met de geest van een man en de instincten van een dier. Feesten ter zijner ere werden gehouden gedurende de wintermaanden. Getuige hiervan zijn de vele beschilderde voorwerpen in klei, marmer en metaal die men heeft gevonden. Dionysos regelde het zo dat het land zowel in het noorden, het zuiden, het centrum als op de eilanden geschikt was voor de wijnbouw, zodat er een wijnkaart ontstond die praktisch alle regio's omvatte. Ten tijde van Homeros was de wijncultuur een wezenlijk onderdeel van de Griekse samenleving. Het was toen vanzelfsprekend dat zowel oud als jong wijn dronk. Traditionele verhalen zeggen dat Achilles, als kind, reeds wijn kreeg geschonken bij de maaltijden. En overwon Odysseus, tijdens zijn jarenlange zwerftocht op weg naar huis, niet de eenogige Polyphemus door hem eerst dronken te maken met wijn en hem daarna zijn oog uit te steken? Wijn werd als een teken van beschaving gezien, hoewel alleen mannen geacht werden er te drinken en dronkenschap scherp werd afgekeurd. In die tijd werd wijn vaak gemengd met kruiden en specerijen om smaak en houdbaarheid te verbeteren. Wijn werd ook als zeer heilzaam voor de gezondheid beschouwd. Dat had ongetwijfeld meer te maken met het feit dat er geen zuiver drinkbaar water beschikbaar was. Wijn, en andere alcoholische dranken, waren lange tijd de enige manier voor de mens om zonder al te groot gevaar voor de gezondheid zijn dorst te lessen. De Griekse grondlegger van de Westerse medische traditie, Hippokrates, ging verder. Zo schreef hij uitvoerig over het weldadige effect van wijn op onze spijsvertering. Wijn werd eveneens voorgeschreven om "het lichaam van wormen te reinigen" en werd verwerkt in wondverbanden en in zalf om zwellingen tegen te gaan. Wijn



werd zelfs heilzaam geacht voor de geestelijke gezondheid. Uit het oude Griekenland stamt de spreuk “in vino veritas” : de waarheid schuilt in de wijn. Wijn werd geprezen omdat hij mensen openhartiger en waarheidslievender maakte. De Griekse toneelschrijver Aeschylus schreef dat “brons het uiterlijk weerspiegelt, en wijn de ziel”.

De Grieken bewaarden en transporteerden hun wijn in amfora's. Zij gebruikten toen reeds een genre van “etikettering” dat zeer dicht staat bij wat wij nu kennen. Een amfora had twee oren waarop de stad van productie en handel, het jaar waarin de wijn gemaakt was, de zegel van de producent en de zegel van de handelaar kwam te staan. Het bewaren in amfora's liet ook toe om oude wijnen te bekomen. Ten tijde van de Romeinse bezetting introduceerden de Grieken de wijncultuur in Sicilië. Ook het maken van wijn evolueerde en verbeterde. Het is niet overdreven te stellen dat in die tijd Griekenland een rol van betekenis speelde zoals Frankrijk dat in de huidige tijden doet.



Het verval van de Griekse wijncultuur begon op het einde van het Byzantijnse Rijk en druivenstokken waren praktisch compleet verdwenen tijdens het Ottomaanse Rijk. Enkel nog in de buurt van kloosters trof men nog wijngaarden aan. Een lange periode brak aan van povere wijnen van een bedenkelijke kwaliteit en smaak. De Hellenen lieten zich in de loop der eeuwen overvleugelen door andere landen, niet alleen door de rampspoed allerhande die de geschiedenis voor hen in petto had, maar ook omdat ze op hun lauweren gingen rusten. Het resultaat was dat we zelfs in de jaren '60 in Griekenland niet meer vonden dan kleine vatwijnen van twijfelachtige kwaliteit en de onvermijdelijke harswijnen (retsina<sup>1</sup>). Het was pas in de jaren '70 dat er verandering kwam. Nadeel was nog wel dat de kwaliteit door het droge en warme klimaat niet altijd hoog lag: een hoog alcoholpercentage en een lage zuurtegraad kenmerkten de wijn. Bovendien waren ze vaak geoxideerd door een te lange vatlagering. Bij het begin van de jaren '80 gaf wijn professor Peynaud, de beroemde oenoloog uit Bordeaux, het advies om de voorouderlijke methodes van wijnbouw naar het museum te verbannen en nieuwe, moderne installaties aan te schaffen. Dankzij de technologische vooruitgang om tijdens de gisting de temperatuur te controleren en op die manier de invloed van de weersomstandigheden te reduceren, bekwam men vrij snel drogere, lichtere en beter uitgebalanceerde wijnen met bovendien een betere aciditeit. Daarna trad Griekenland toe tot de Europese Unie, waardoor de in Europa geldende regelgeving moest toegepast worden en een eerste generatie in Frankrijk opgeleide Griekse oenologen later de zaken in handen kon nemen. Tevens gingen ze meer en meer wijngaarden aanleggen op koelere plekken: dicht bij de zee, op grotere hoogte of op de noordflanken van de hellingen. Een tiental jaren later, in de jaren '90, konden zij verfijnde, goed uitgebalanceerde wijnen op de markt brengen, die toch hun eigenheid behielden. Het bleken cru's te zijn, die momenteel onderscheidingen winnen in internationale wedstrijden.

De export van Griekse wijnen verliep vroeger in de meeste gevallen via geëmigreerde Grieken. Zij richtten hun pijlen te vaak op Griekse restaurants. Ook het feit dat deze Griekse wijnen vaak over een haast onuitspreekbare naam beschikten kwam hun verkoop niet echt ten goede. De laatste jaren trachten de producenten daar verandering in te brengen door met moderne, aantrekkelijkere en Engelstalige etiketten te werken. Een bijkomend handicap voor Griekse wijnbouwers is dat zij niet zoals hun Franse en Italiaanse collega's kunnen profiteren van het zogenaamde categorie-effect. De consument associeert de overige, bekende Griekse voedingsmiddelen, namelijk olijven en fetakaas, immers niet gauw met wijn.

---

<sup>1</sup> Retsina is een gearomatiseerde wijn die naar hars smaakt. Hij ontstond in het antieke Griekenland toen wijn nog getransporteerd werd in amforen van gebakken aarde. Om deze wijnen zo luchtdicht mogelijk af te sluiten, werd een mengsel van pleister en hars gebruikt. Dat gaf een aroma aan de wijn, en de Grieken dachten dat de wijn daardoor meer bewaarcapaciteit kreeg. Vandaar dat men hars begon toe te voegen als bewaarmiddel. Vandaag wordt retsina gemaakt zoals elke andere witte wijn, maar nog altijd worden kleine stukjes hars van de Aleppo-pijnboom toegevoegd aan het gistende druivensap.

## Huidige situatie

De totale oppervlakte besteed aan druiventeelt bedraagt momenteel ongeveer 130.000 hectare, waarvan de helft bestemd is voor de wijnproductie. De totale wijnproductie is goed voor ongeveer 3,5 miljoen hectoliters verdeeld over 70% wit, 22% rood en 8% resterende wijnen. Het klimaat is warm en mediterraan met korte winters en heel warme zomers. De zee brengt in de meeste gevallen echter afkoeling. De droogte bemoeilijkt eveneens de oogst. De bodem is over het algemeen arm met op het vasteland vooral kalk, leem, klei en zand, op de eilanden is de bodem hoofdzakelijk vulkanisch.

Griekenland bezit een rijkdom aan druivenrassen nl. ongeveer een 2000. Daarvan zijn er tot op heden ongeveer een driehonderd geïdentificeerd. De helft hiervan zijn wijndruiven: 112 autochtone, lokale soorten en 38 internationale soorten. Dat die lokale soorten potentieel hebben bewijst de top 10 van de meest gebruikte druivensoorten in Griekenland: daarin zitten 5 lokale en 5 internationale soorten. Van al de geproduceerde flessen wijn in Griekenland bevat 73% een lokale druivensoort. Meer nog: 56% der flessen is gemaakt van uitsluitend lokale druivenrassen. En daar ligt nu juist de eigenheid, de toekomst van Griekse wijnen.

Waarom dan nog dat niet onaardig aandeel internationale druivensoorten? Dat is uiteraard grotendeels te verklaren door de grote internationale vraag naar wijnen van dergelijke druiven. Zelfs de doorsnee Griek drinkt – hoe paradoxaal ook – liever wijn gemaakt met en van internationale druiven. Dus redeneert de Griekse wijnbouwer: waarom ze importeren uit het buitenland als ik ze ook zelf kan maken? Bijkomende reden: met dergelijke wijnen is het eenvoudiger om internationaal te scoren. Eens de interesse van de vakpers gewekt voor een Grieks domein zal dan de interesse voor de andere wijnen vanzelf volgen.

## Belangrijkste druivensoorten



a) Witte druiven

- assyrtiko veruit het beste Griekse witte druivenras; aangeplant op de vulkanische bodem van Santorini geeft dit wijnen met extractie, mineraliteit en aciditeit
- athiri is vrij zacht en rond en een ideale partner in assemblages met assyrtiko
- debina produceert zeer elegante witte wijnen in droge, halfdroge en parelende vorm
- malagousia zeldzame druif met een merkwaardig karakter; is intens, aromatisch, rijk en complex
- muscat traditioneel gebruikt voor de productie van zoete wijnen – natuurlijk of versterkt; houtgerijpte muscats kunnen zeer lang bewaren
- robola rijp geoogst geeft deze druif krachtige, rijke alcoholische wijnen; vroeger geoogst krijgen we eerder een slanker palet met aantrekkelijke citroenaroma's
- roditis blinkt uit op onvruchtbare bodems en op grote hoogte; geeft rijke wijnen met een geringe zuurtegraad
- savatiano meest aangeplant wit druivenras van Griekenland en historisch geassocieerd met retsina; mits veel zorg kan ze krachtige en aromatische wijnen geven
- vilana geeft florale tot rijp fruitige wijnen met een lage alcohol en lage aciditeit
- moschofilero geeft lichte wijnen met levendige zuren, florale aroma's en een zeer plezierige elegantie

b) Rode druiven

- kotsifali in staat om een hoog suikergehalte te bereiken met lage zuren; meestal gemengd met mandilaria en tegenwoordig syrah
- mandilaria geeft wijn met een intense kleur, lage alcohol, merkbare zuren en weinig fruit; veel gebruikt in assemblages
- limnio krachtige wijnen met veel alcohol
- mavrodaphne voornamelijk voor zoete, versterkte rode wijnen; diep gekleurd met intense aroma's
- aghiorgitiko edele druif die fruitige, kruidige wijnen geeft met een zachte textuur en mooie zuren; synoniem : Saint-George
- xynomavro de koning van de rode druivenrassen in Noord-Griekenland; kan wijnen produceren met een groot karakter, adembenemende complexiteit en een groot bewaarpotentieel; de naam betekent "zwarte zure"

Daarnaast zijn ook een aantal internationale ( lees : Franse ) druivensoorten aangeplant zoals cabernet sauvignon, merlot, syrah, chardonnay, ...

## Classificatie

Griekse wijnen worden geïnclassificeerd in drie grote groepen nl. :

### ➤ appellation d'origine ( A.O.-groep )

Voor niet-zoete wijnen – rode zegelband rond de flessenhals - gebruikt men de aanduiding :

**O.P.A.P.** → **Ονομασία Προελεύσεως Ανωτέρας Ποιότητας (Onomasía Proeléfseos Anotéras Piótítos)**

Voor zoete wijnen – blauwe zegelband rond de flessenhals - gebruikt men dan de aanduiding :

**O.P.E.** → **Ονομασία Προελεύσεως Ελεγχόμενη (Onomasía Proeléfseos Eleghómeni)**

Volgende omschrijvingen op het etiket lichten een veroudering toe :

- réserve ( wit ) : 2 jaar ( waarvan minstens 6 maanden op vat en 6 maanden op fles )
- réserve ( rood ) : 3 jaar ( waarvan minstens 6 maanden op vat en 6 maanden op fles )
- grande réserve ( wit ) : 3 jaar ( waarvan minimum 1 jaar op vat en 1 jaar op fles )
- grande réserve ( rood ) : 4 jaar ( waarvan minstens 2 jaar op vat en 2 op fles )

### ➤ landwijnen

Voor deze zogenaamde landwijnen wordt achter de benaming **Τοπικός Οίνος (Τοπικός Ϊνος)** de naam van het herkomstgebied vermeld.

De vermelding “cava” ( niet te verwarren met de Spaanse benaming voor schuimwijn ) mag gebruikt worden voor witte wijnen die 2 jaar (waarvan minstens 6 maanden op vat en 6 maanden op fles) en rode wijnen die 3 jaar (waarvan minimum 6 maanden in nieuwe eik of 1 jaar in oude eiken vaten en 2 jaar op fles) werden bewaard.

### ➤ tafelwijnen

Hieronder vallen :

- de traditionele wijnen **Ονομασία κατά Παράδοση (Onomasia Kata paradosi)** zoals retsina, verdea en marouvas
- de echte tafelwijnen **Επιτραπέζιος Οίνος (Epitrapézios Ϊνος)**.

Net zoals in Frankrijk en Italië kan je onder deze laatste categorie wijnen van superieure kwaliteit vinden die niet in de A.O.-groep willen geplaatst worden.

## Etiketwijzer

Het lezen van een Grieks wijnetiket is geen sinecure. Gelukkig wordt de laatste jaren meer en meer gekozen voor gemakkelijker verstaanbare Engelstalige of Duitstalige etiketten. We proberen u een beetje wegwijs te maken in het Griekse etiketlandschap.



## 1. De naam van de wijn

De naam van de wijn kan een merk zijn, zoals "Amethystos" of "Mirabelo". Het is ook mogelijk dat de wijn de naam van het wijndomein draagt zoals bv. "Estate Evharis" ( van de gelijknamige wijnmaker ). Het komt ook voor dat de wijn genoemd is naar het wijngebied waar de wijn vandaan komt, bijvoorbeeld een "Naoussa" of een "Santorini". Dat zijn altijd wijnen met een gecontroleerde herkomstaanduiding.

## 2. Classificatie

De herkomstaanduiding verwijst naar een wijngebied waarin volgens strikte regels wijnen worden gemaakt. Op het etiket van een griekse wijn treft men de volgende herkomstaanduidingen:

\* **Όνομασία Προελεύσεως Ανωτέρας Ποιότητας (Όνομασία Προελέψεως Ανωτέρας Ποιότητας)**

aanduiding voor de hoogste kwaliteit voor de niet-zoete wijnen

\* **Όνομασία Προελεύσεως Ελεγχόμενης (Όνομασία Προελέψεως Ελεγχόμενης)**  
idem maar voor de zoete wijnen

\* **Τοπικός Οίνος + wijngebied (Τοπικός Ίνος)**

voor de zgn. landwijnen

\* **Επιτραπέζιος Οίνος (Επιτραπέζιος Ίνος)**  
voor de tafelwijnen

\* **Οίνος Φυσικός Γλυκός (Ίνος φυσικός γλικός)**

Vin Naturellement Doux

\* **Οίνος Γλυκός Φυσικός (Ίνος γλικός φυσικός)**

Vin Doux Naturel

## 3. Andere kwaliteitsaanduidingen

In de Griekse wijnwetgeving is een aantal extra classificaties vastgesteld welke door de wijnmakers kan worden gebruikt indien er bepaalde procedures of productiewijzen worden nageleefd. De belangrijkste classificaties hiervan zijn:

\* **Οίνος Γλυκός Παλαιός (Ίνος γλικός paleός):** Vin de Liqueur

\* **Επιλεγμένος (Επιλεγμένος):** Réserve

\* **Ειδικά Επιλεγμένος (Ιδικά Επιλεγμένος):** Grand Réserve

\* **Κάβα (Κάβα)** zie classificatie

\* **Όνομασία κατά Παράδοση (Όνομασία κατά παράδοσι):** traditionele wijn





#### 4. Soort wijn

Dat is een algemene omschrijving van de wijn. Het gaat om omschrijvingen als “Droge witte wijn”. Onderstaande termen worden gebruikt:

**Λευκός** (lefkos) = Wit

**Ερυθρός** (eritros) = Rood

**Ροζέ** = Rosé

**Ξηρός** (xiros) = Droog

**Ημίξηρος** (imixiros) = Halfdroog

**Ημίγλυκος** (imiglikos) = Halfzoet

**Γλυκός** (glikos) = Zoet

#### 5. Wijnjaar

##### 6. Nummer op de fles

Sommige wijnen worden jaarlijks genummerd. De nummering betreft dan enkel dat oogstjaar waarvan de wijn afkomstig is. Het nummeren van een wijn geeft aan dat elke fles met zorg is behandeld en brengt een gevoel van exclusiviteit en bijzonderheid met zich mee voor de eigenaar van de fles.

##### 7. Producent / Bottelaar

Het is verplicht de naam en vestigingsplaats van degene die de wijn heeft gebotteld te vermelden op het etiket. Vaak staat er ook waar de wijn precies gebotteld is. Dit garandeert dat er geen wijnen van anderen door gemengd kunnen zijn. Hoe preciezer de aanduiding hoe beter de wijn exact te traceren is.

**Παραγωγή** (Paragógi) = Productie

**Εμφιάλωση** (Emfiálosie) = Botteling

**Παραγωγή και Εμφιάλωση** = Productie en Botteling

**Παράγεται από** (Parágete από) = Geproduceerd door

**Εμφιαλώνεται από** (Emfiálonete από) = Gebotteld door

**Παράγεται και Εμφιαλώνεται από** = Geproduceerd en gebotteld door

##### 8. Inhoud

Aangegeven in milliliter (ml) of centiliter (cl). Dit moet verplicht op het etiket worden vermeld.

##### 9. Product van Griekenland

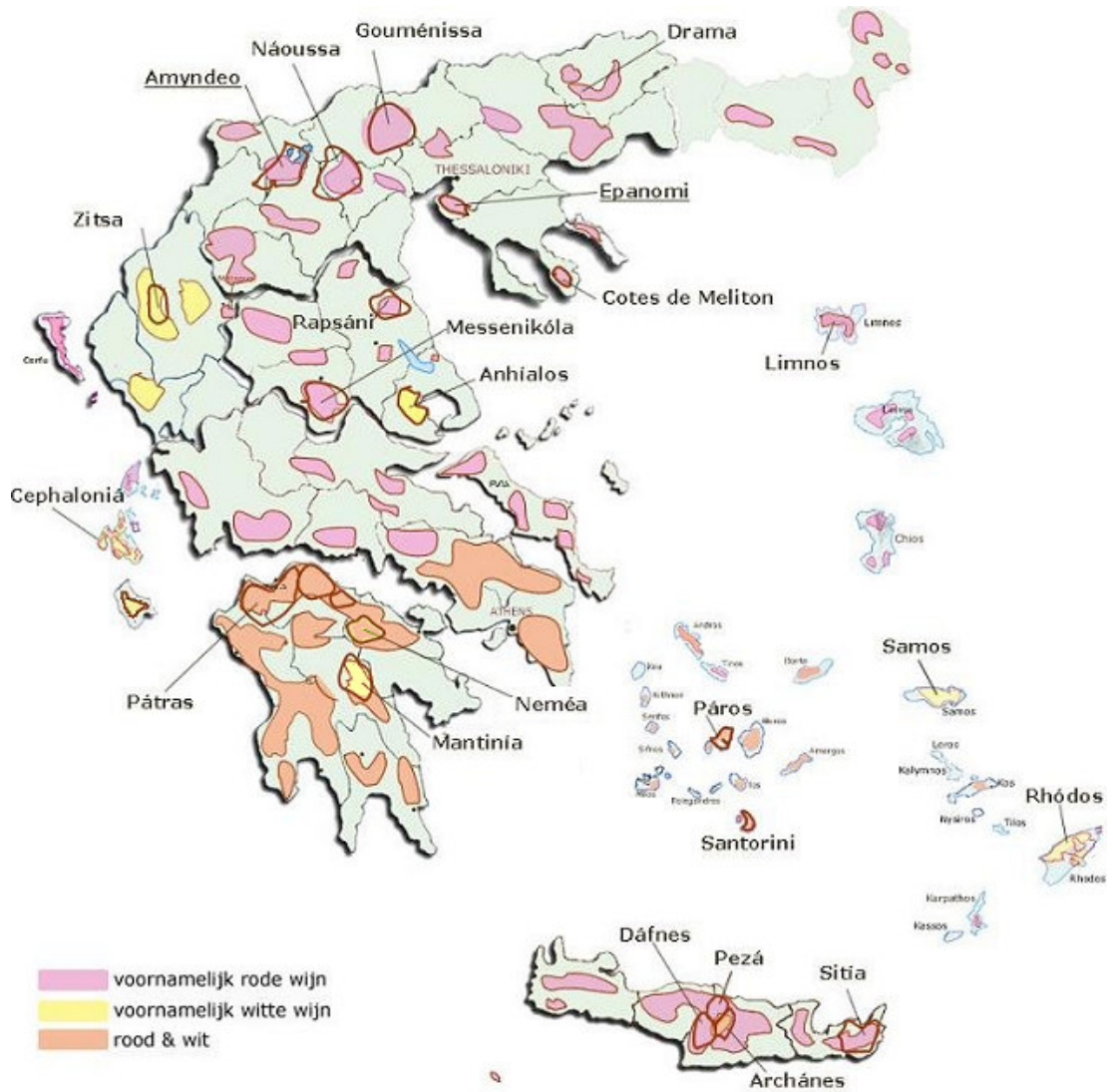
Bij export buiten Griekenland wordt het land van herkomst verplicht vermeld op het etiket. Dat staat bijna altijd in het Engels, Duits of Frans. Het komt echter voor dat u een fles in Griekenland heeft gekocht. In dat geval staat er “**Ελληνικό Προϊόν**” (ellinikó proiόν), hetgeen “Product van Griekenland” betekent.

##### 10. Alcoholgehalte

Dit is het alcoholpercentage van de wijn in %. Deze informatie moet verplicht vermeld worden op het etiket. Hoe meer alcohol hoe zwaarder de wijn.

## De wijnregio's en de OPAP-gebieden

De Griekse wijnkaart toont een zeer verspreid beeld. Als voordeel heeft dit natuurlijk de grote verscheidenheid aan wijnen, nadeel hiervan is dat de Griekse wijnbouwers op dit moment allesbehalve een homogeen team vormen.





## 1) Macedonië & Thracië

Meest noordelijk gelegen wijnregio van Griekenland.

**Thracië** is een kleine provincie in het noordoosten van Griekenland en een relatief nieuwe wijnregio. De wijnproductie is bescheiden en dient doorgaans voor eigen consumptie. Voornamelijk gebruik van xynomavro en assyrtiko. Ongeveer 10 jaar geleden werd de regio ontdekt door producenten uit Macedonië.

Het potentieel voor de productie van top kwaliteitswijnen is enorm en nu al worden enkele verbazingwekkende wijnen geproduceerd.



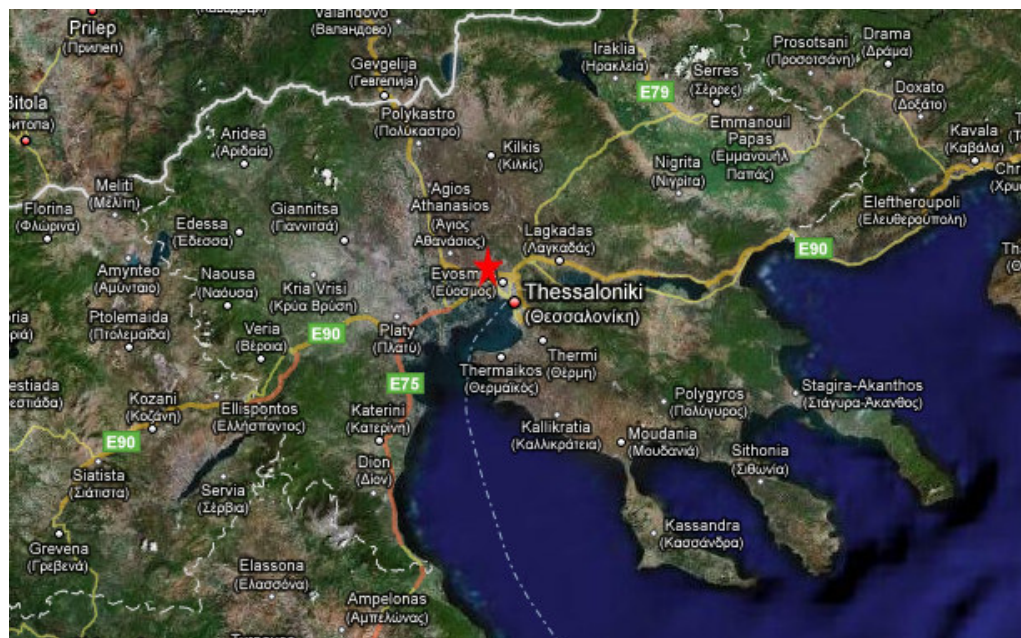
**Macedonië** is de grootste provincie van Griekenland. De vruchtbare bodem en het gematigd klimaat zorgen voor een ideaal wijngebied van voornamelijk rode wijn. De belangrijkste en meest bekende wijnen worden gemaakt van xynomavro. Drama en Kavala zijn 2 gebieden die nu enorm opkomen en hoge ogen gooien. De jong aangeplante wijngaarden van syrah, viognier en chardonnay zijn de moeite om te volgen.

De heropleving van kwaliteitswijnen in Griekenland kreeg vorm op de 3 schiereilanden van Halkidiki nl. – zie kaartje hieronder - rechts Athos, in het midden Playies Melitona ( Côtes de Meliton ) en links Epanomi ( waar het bekende domein Gerovassiliou gevestigd is ). Cabernet sauvignon, syrah, merlot en limnio geven er wijnen met een groot bewaarpotentieel. Assyrtiko, athiri en malagousia produceren droge, witte wijnen met een uitgesproken regionaal karakter.



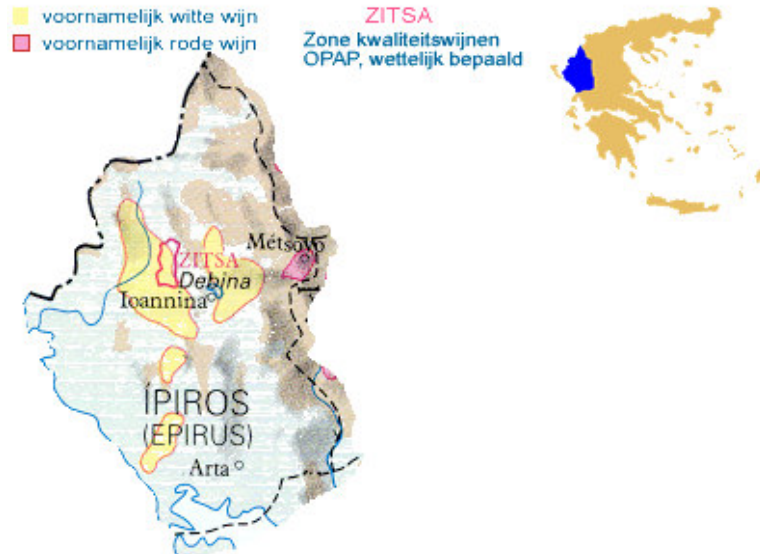
Macedonië bevat volgende belangrijke OPAP-gebieden :

- **Naoussa** : in het begin van de 19<sup>e</sup> eeuw een bekend wijngedebied tot de phylloxera passeerde. Pas sinds 1971 terug op niveau met de toetreding tot de A.O.-groep. Op de ongeveer 7000 ha is vooral xynomavro aangeplant welke hier stevige wijnen levert.
- **Goumenissa** : gelegen ten noorden van Naoussa. Xynomavro geeft hier elegante wijnen met een groot bewaarpotentieel.
- **Amyndeio** : een hoger gelegen gebiedje ( 550 ha ) ten westen van Naoussa met hoofdzakelijk xynomavro ; de wijnen zijn complex.
- **Côtes de Meliton** : volledig ingenomen door het domein Carras dat met 450 ha één der grootste wijndomeinen van Europa is; naast vooral roditis en limnio vinden we ook Franse soorten zoals merlot, grenache, cabernet sauvignon en syrah terug.



## 2) Epirus

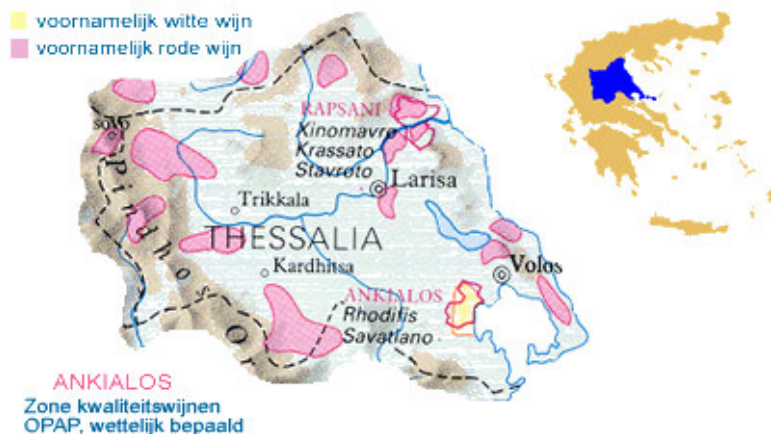
Het kleinste en dunst bevolkte wijngebied van Griekenland. Bestaat voor 80% uit heuvels en bergen. De laatste 30 jaren werd vooral rond de stad Metsovo veel cabernet sauvignon en merlot aangeplant ( op een hoogte van 1000 m ). Bevat slecht één OPAP-gebied nl. Zitsa waar de unieke druif debina regeert, welke florale, licht fruitige wijnen geeft. Deze druif wordt soms ook samen met andere rode soorten tot een droge, sprankelende roséwijn gevinifieerd.



## 3) Thessalië

Hoofdzakelijk uitgestrekte, vruchtbare vlaktes maar ook de hoogste berg van Griekenland, de Olympus. Het landschap en het klimaat is echter niet overal geschikt voor wijnbouw. Er wordt voornamelijk rode wijn gemaakt. Het gebied rond Anhiolos is de enige streek waar voornamelijk witte wijn wordt geproduceerd. De OPAP-gebieden zijn :

- **Rapsani** : ten noorden van Larissa, hier vinden we voornamelijk xynomavro, krasato en stavrato welke versneden worden tot genereuze, tanninerijke maar volle rode wijnen
- **Anhiolos** : minder bekend dan Rapsani; produceert fijne, witte wijnen van savatiano en roditis
- **Messenicola** : klein wijngebiedje vlakbij Karditsa; de lokale zwarte druif messenicola wordt vermengd met carignan en syrah



#### 4) Centraal Griekenland

Goed voor een derde van de wijnproductie van Griekenland. Men verwacht hier misschien een grote verscheidenheid aan druiven maar, door het droge en warme klimaat en de totale vernietiging van de wijngaarden door de druifluus in het begin van de 20<sup>e</sup> eeuw, is het vooral de witte savatiano en de “pinky” roditis die we hier terugvinden. Centraal Griekenland en de savatiano-druif zijn voornamelijk bekend vanwege de retsina, de harswijn die eerder een negatief dan een positief imago gaf aan Griekse wijnen (en dan hoofdzakelijk door de productie van ordinaire retsina!). De afwezigheid van OPAP-gebieden en de matige kwaliteit van het gros der wijnen wekt de indruk dat deze regio weinig te bieden heeft. Een aantal producenten (vooral rond Athene) vormt hierop de grote uitzondering want zij bieden wel mooie wijnen. In Attica domineren witte wijnen, in het noorden zijn Thiva en Atalanti de belangrijkste regio's waar rode druiven mooie resultaten geven



#### 5) Peloponessos

Dit gebied lijkt zeer goed op een schaalverkleining van Griekenland. Het grootste aandeel in de productie is geconcentreerd in het noorden (Patras). De productie in de andere twee deelgebieden is in stijgende lijn. De Peloponessos is verantwoordelijk voor een kwart van de totale Griekse wijnproductie.

Vanuit Athene is Korinthia het eerste departement van de Peloponessos waar je langs komt. De geur van de zee, de bergen, de oogst van de druiven en bessen omgeven je, vergezeld van het gezoem van de bijen bij het drogen van de bessen. Hier herontdek je de oude Griekse mythen, leer je dat de wijn van Nemea "het bloed van Herakles" wordt genoemd en dat de retsina van de tranen van een zekere bosnymf zou worden gemaakt.

Deze regio staat bekend voor de productie van zeer karakteristieke Griekse wijnen. De witte wijnen domineren in het noorden met roditis als belangrijkste druivenras.

Hier enkele belangrijke OPAP-gebieden nl. :

- **Nemea** : het hart van de Griekse wijnproductie, deelgebied dat topkwaliteit levert. Dominante druif is hier de agiorgitiko, één der beste inheemse druivensoorten.
- **Mantinia** : 70% van de 500 ha is beplant met moschofilero die muskaatachtige wijnen voortbrengt die jong gedronken worden. De meeste wijngaarden liggen op een hoogte van 600 m., in de nabijheid van de stad Tripoli
- **Patras** : 4000 ha in het noorden van de Peloponessos verbonden met één van de beste Griekse druiven voor zoete wijnen, de mavrodaphne. Deze kan ook aromatische en volle rode wijnen produceren. Zoete versterkte muscats uit Patras of uit het nabijgelegen Rio kunnen indrukwekkend zijn. Zeer bekend is het huis Achaia-Claus en de coöperatieve van Patras.



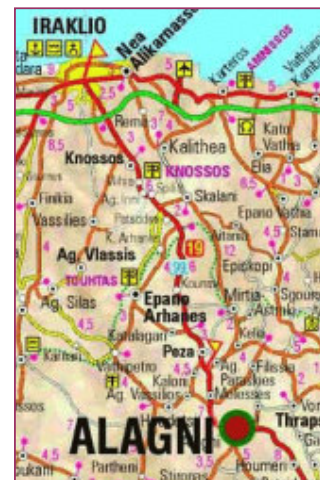
## 6) Kreta

Kreta is het grootste van alle Griekse eilanden en is gekenmerkt door een zeer gevarieerd landschap, vol met contrasten. Het eiland wordt gedomineerd door een enorme bergketen die loopt van West naar Oost, met als hoogste top de 3000 meter hoge Psiloritis. Tussen al die bergen vind je dan vruchtbare valleien.

Alhoewel Kreta verantwoordelijk is voor 20% van de Griekse wijnproductie heeft het eiland tijdens de Griekse wijnrevolutie van de jaren '80 en '90 de boot gemist. Dit is grotendeels te wijten aan de dominante positie van de wijncööperaties op Kreta. Op uitzonderingen na staan de coöperaties van Griekenland niet echt bekend om hun "lage-rendementen-politiek" en hun opening naar de moderne Westerse wijnwereld. Vele leden wijnbouwers zijn voor hun – bijna enige – inkomsten sterk afhankelijk van deze coöperaties. En terwijl de rest van Griekenland zachtjes aan wakker werd en koos voor kwaliteit bleef Kreta rustig slapen. Een bijkomende factor is het bestaan van een aantal grote wijnbedrijven op Kreta waardoor jonge, ondernemende kandidaat-wijnbouwers meestal schrik hebben om tegen hen op te boksen.

Begin de jaren '70 kreeg Kreta te maken met de druifluis phylloxera, een ziekte die tot op heden nog voor problemen zorgt. Eén der meest schadelijke gevolgen hiervan is het verlies van oude wijnstokken van de kotsifalidruif ( waarvan een zeer degelijke wijn gemaakt werd ). Waar men in vele, andere Europese wijngebieden als reactie een massale heraanplant zag met bijna uitsluitend bekende, internationale druivensoorten, gebeurde dat op Kreta veel bescheidener. Men bleef respect hebben voor de lokale druivensoorten en voor hun potentieel!

Gelukkig waren er op Kreta ook een aantal wijnbouwers die oog hadden voor de veranderingen op wijng gebied op de Europese markt. De onmiskenbare leider op Kreta is zonder twijfel het wijndomein Lyrarakis in Alagni ( ten zuiden van de hoofdstad Heraklion ). Zij waren veruit de enige op Kreta die mee op de kar sprongen van de kwaliteitsrevolutie tijdens de jaren '80 en '90. Zij produceren van zowel internationale als van lokale druiven alom geprezen wijnen. Als enige van Kreta beschikken zij nog over aanplantingen van de ptyodruif, een druivenras van



Fantaxometocho



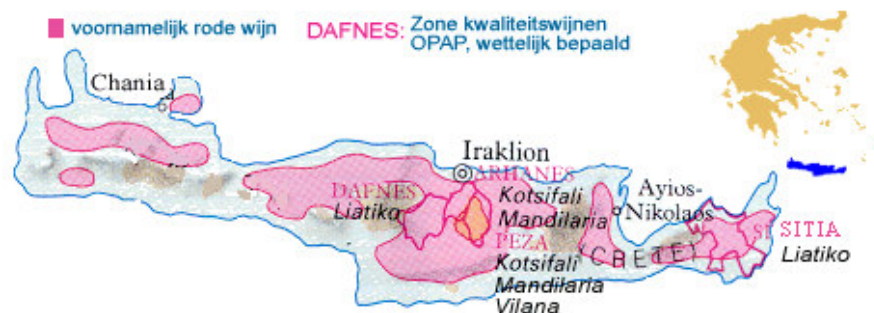
voor het begin van onze jaartelling. Ook de Boutarigroep, bekend voor zijn gewone tafelwijnen uit Griekenland, ziet het potentieel in van Kreta en richtte eind jaren '90 een zeer modern wijncomplex op in Kato Arhanes, het Fantaxometocho-domein. De rondleiding en de uitleg over het domein gebeurt er op een zeer moderne, hedendaagse manier.

De laatste jaren beginnen nu ook andere wijnbouwers en zelfs de coöperaties in te zien dat Kreta meer mogelijkheden heeft dan tot nu toe werd getoond. Het behalen van internationale prijzen en de daarmee gepaard gaande internationale waardering zal daar uiteraard niet vreemd aan zijn. De toekomst van de Kretenzische wijnbouw ziet er goed op voorwaarde dat men niet


begint te zweven en men blijft oog hebben voor de verbeterde wijntechnieken. Ook het geloof in de eigen, authentieke druivensoorten dient behouden te blijven. Mits gebruik van moderne wijntechnieken en wat meer aangepast aan de internationale smaak zullen deze wijnen goed blijven scoren. Lyrarakis zette de toon, Boutari is reeds gevolgd op Kreta en onlangs proefde ik zelfs een ronduit schitterende wijn gemaakt van de lokale vilanadruif. Vroeger kwamen wijnen van de vilanadruif nogal zwak over door een gemis aan ondersteunende zuren, de wijn van Dourakis die ik nu proefde verraste en pleziede mij enorm net door de aanwezigheid van verfrissende zuren. Zeker te volgen.

De 4 belangrijkste OPAP-gebieden worden door de bergen beschermd tegen de warme zuiderwinden terwijl het smeltwater in de zomer voor het nodige water zorgt. Producent Lyrarakis brengt sinds onlangs 2 witte wijnen op de markt van de authentieke, lokale druiven plyto en dafnes die in de regio per toeval werden terug gevonden.

- **Arhanes** : 500 ha bijna volledig beplant met kotsifali en mandalaria voor rode wijn en vilana voor witte wijn;
- **Daphnes** : 400 ha in centraal Kreta vooral beplant met liatiko
- **Peza** : 800 ha beplant met kotsifali, mandalaria en vilana
- **Sitia** : 700 ha met vooral liatiko ; klein gebied waar de kwaliteit de laatste jaren sterk verbeterd is



## 7) De OPAP-gebieden op de eilanden

- **Santorini** : zeer vruchtbare, vulkanische grond. Aanplant vooral van assyrtiko, athiri en aidani. De ondergrond zorgt voor een mineralige toets in de wijnen. Assyrtiko produceert hier magnifieke witte wijnen, dikwijls versneden met athiri en aidani. Zoete Vinsanto, gemaakt van zongedroogde druiven, is een delicatessen terwyl de zeldzame zoete zongedroogde mavrathiro ( vergelijkbaar met madeira ) en de houtgerijpte mavrotragano bewijzen dat Santorini bijzonder getalenteerd is. 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 stofwolven. 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. Nieuwe aanplant wordt nu op een moderne manier gedaan met een irrigatiesysteem. Het voordeel is dat nu tot 6000 stokken per ha kan aangeplant worden en dit in het makkelijker te bewerken 'double guyot' systeem.
- 
- **Paros** : ook hier geen druifluis; 33% mandilaria en 66% monemvasia. Door de krachtige winden kan de wijnplant niet in de hoogte groeien. Zij wordt daarom gecultiveerd als kruipplant ( applotaries ) die wel een lengte van 4 meter kan hebben. Enige regio in Griekenland waar blauwe en witte druiven samen mogen gevinifieerd worden.
  - **Limnos** : 1000 ha met o.a. limnio en muscat d'Alexandrie
  - **Rhodos** : door zijn zachter en vochtiger klimaat het best geschikt voor wijnbouw ( nooit druifluis gehad! ); 1100 ha beplant met athiri en 600 ha met mandilaria welke zorgen voor levendige droge wijnen.
  - **Cephalonia** : OPAP-gebied voor witte wijn van de roboladruif; de wijnen zijn elegant, floraal en complex

## Overzicht der A.O.-gebieden

### OPAP-groep

20

#### **Macedonië**

Amyndeo  
Goumenissa  
Naoussa  
Côtes de Meliton

#### **Thessalië**

Rapsani  
Messenikola  
Anhialos

#### **Epirus**

Zitsa

#### **Peloponnesos**

Mantinia  
Nemea  
Patras

#### **Ionische Eilanden**

Robola of Cephalonia

#### **Egeïsche Eilanden**

Limnos

#### **Cycladen**

Paros  
Santorini

#### **Dodecanese**

Rhodos

#### **Kreta**

Arhanes  
Daphnes  
Peza  
Sitia

### OPE-groep

8

#### **Ionische Eilanden**

Muscat of Cephalonia  
Mavrodaphne of Cephalonia

#### **Peloponnesos**

Muscat of Patras  
Muscat of Rio of Patras  
Mavrodaphne of Patras

#### **Egeïsche Eilanden**

Muscat of Limnos

#### **Dodecanese**

Muscat of Samos  
Muscat of Rhodos

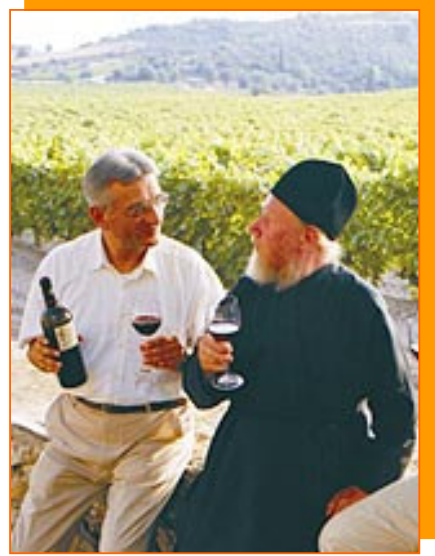


## Overzicht der geselecteerde domeinen

### 1° Tsantali

[www.tsantali.gr](http://www.tsantali.gr)

Het bedrijf Tsantali begon in 1890 met de verkoop van wijn, ouzo en tsipouro. Het is pas in 1970 dat een eerste eigen wijndomein werd aangekocht in de Naoussaregio, Macedonië. Tijdens een wandeling van de huidige eigenaar (3<sup>e</sup> generatie) in het autonome orthodoxe gebied Agios Oros (Mount Athos) wordt hij overvallen door een enorm onweer. Hij zoekt een schuilplaats door aan te kloppen bij een klooster. Tijdens het schuilen in dat klooster bemerkt Tsantali de verwaarloosde wijngaarden verbonden aan het klooster. Als dan k voor het schuilen stelt hij voor om met zijn equipe de wijngaarden te renoveren en wijn te maken voor de monniken, op voorwaarde dat hij een deel van de oogst mag commercialiseren. Dit wordt hem toegestaan en in 1975 komt de eerste wijn daarvan op de markt onder de benaming Agioritikos (regionale wijn). Verdere uitbreiding komt er in 1992 met de aankoop van de Rapsaniwijngaard (Thessalië) en de Maroniawijngaard (Thracië). In deze laatste wijngaard experimenteert Tsantali met verscheidene druivensoorten.



Maronia is een stad die gesticht werd in de 7<sup>e</sup> eeuw voor onze jaartelling. Volgens de Ilias van Homerus was dit de eerste halte van Odysseus, koning van Ithaka, in zijn 10-jarige zwerftocht na de Trojaanse oorlog. Odysseus begon Maronia te plunderen omdat de inwoners de Trojanen voorzagen van wijn en olijfolie. Om Odysseus woede te kalmeren bood de Appollonische priester Maron goud en 12 amforen rode wijn aan. Deze lokale wijn was “zo zoet, zo puur, zo sterk en zo goddelijk dat je hem eerst moest mengen met 20 delen water alvorens hij gedronken kon worden”. Het is dankzij deze wijn dat later Odysseus kon ontsnappen aan de eenogige cycloop Polyphemos.



De Rapsaniwijngaard ligt aan de voet van de berg Olympus. Al in de 19<sup>e</sup> eeuw behoorde deze wijn tot het beste van Griekenland. Als eerste bekwam men hier in 1932 een appellatiestatus en in 1971 werden zij officieel de eerste OPAP-wijn van Griekenland. Enkel hier zal je de unieke druivensoorten krassato en stavrota vinden.

## 2°) Mercuri estate [www.mercouri.gr](http://www.mercouri.gr)

Het domein van 80 ha is gelegen niet ver van de stad Olympia in West-Peloponnesos, op het plateau van het Ichthis schiereiland, nabij het dorpje “Korakochori”, wat vrij vertaald betekent: “de plaats van de kraai”. Het oude, Griekse, landgoed is in familie-eigendom en heeft een 150 jaar lange geschiedenis in de productie van wijnen, olijfolie en krenten. Zoals bekend, is het woord “krent” afgeleid van de nabij gelegen Griekse haven Korinthe, van waaruit de krenten werden verscheept.



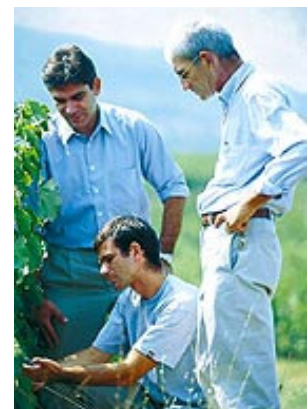
In 1870 importeerde Theodoros Mercuri stekjes van de Refoscovariëteit uit Friuli in Noord-Italië en begon de eerste wijngaarden. Geleidelijk aan kreeg de eerste wijngaard van het landgoed naam en faam in de regio en werd bekend onder de familienaam “Mercuri”.

In de jaren dertig van de vorige eeuw legde Leonidas Mercuri een moderne wijngaard aan met ondergrondse wijntanks. Deze was operationeel tot 1955. Bijna vijfendertig jaar daarna, in 1989, namen de derde en vierde generatie van de Mercourifamilie het initiatief om de wijntraditie van dit historische landgoed uit te bouwen tot de productie en distributie van een gamma van merkwijnen. De installaties werden ingrijpend gemoderniseerd en de wijngaard uitgebreid tot 10 hectare. De zorgvuldig onderhouden wijngaarden liggen om de installaties en om de 19<sup>e</sup>-eeuws neoklassieke villa heen. De druivenranken zijn daar geplant waar het mesoklimaat het meest gunstig is voor de productie van rode kwaliteitswijn. In totaal zijn er twee variëteiten: de historische refosco, die te vergelijken is met de “mondeuse noire de Savoie”, en de Griekse “mavrodaphne”. Beide variëteiten worden voor de regio Ilias aanbevolen. Maar daarnaast werden veertien andere variëteiten, zowel Grieks als internationaal, geplant om hun geschiktheid uit te proberen om zo uiteindelijk een nieuwe reeks wijnen te produceren.

## 3°) Kir Yianni Boutari [www.kiryianni.gr](http://www.kiryianni.gr)

De Boutarigroep is alom bekend in Griekenland en is daar de grootste drankenhandel. Het is kleinzoon Yiannis die als één van de grondleggers van de moderne Griekse wijnbouw beschouwd kan worden. In 1997 verlaat hij het Boutariconcern om zich volledig te kunnen oriënteren op het wijnmaken binnen 2 wijngaarden van de groep in Macedonië., nl. in Naoussa en in Amyndeo. Hij is een groot voorstander en pleitbezorger van de xynomavro, een druif die hij als geen ander kent.

Yiannis Boutaris (rechts) met de 2 zonen, Stelios (links) en Michalis (neergehurkt)



## 4°) Tselepos

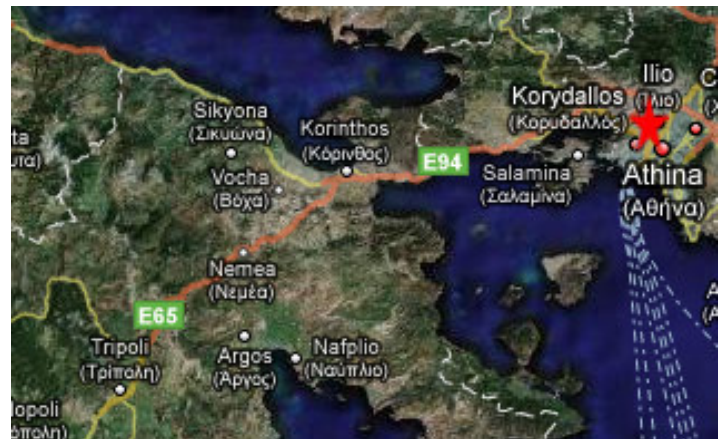
[www.tselepos.gr](http://www.tselepos.gr)

Yiannis Tselepos werd geboren in Cyprus. Zijn studies deed hij in Dijon (Bourgogne) waar hij afstudeerde als geografeerde 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 zandleembodem, de chardonnay op de kalkrijkste plaatsen, de gewürztraminer op een schitterende leesteenlaag. 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 (ktima driopi). 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 inox-vaten, waarna de rode wijnen in Franse barriques worden gelagerd. Yiannis is gelukkig ook de persoon die hout tot een minimum beperkt en het fruit de hoofdrol laat spelen.



## 5°) Gaia Estate

[www.gaia-wines.gr](http://www.gaia-wines.gr)

In 1994 begonnen Leon Karatsalos en Yiannis Paraskevopoulos met een wijngaard op Santorini waar hoofdzakelijk witte wijn van de assyrtikodruij werd gemaakt. In 1996 bekwamen zij een wijngaard in de Koutsiregio in Nemea, Peloponnesos. Op zeer korte tijd werden zij toonaangevend in Griekenland en tegenwoordig wordt hun Nemeawijn van de agiorgitikodruij beschouwd als de absolute top binnen Nemea!

## 6°) Alpha Estate

[www.alpha-estate.gr](http://www.alpha-estate.gr)

In Ampelia, in het hart van de Amyndeoregio van Macedonië, kocht Angelos Iatridis, wijnmaker opgeleid in Bordeaux eind jaren '90, 39 ha op gem. 650m hoogte. Via wetenschappelijk onderzoek probeert men tot de best mogelijke expressie van het terroir te komen. Dit domein is een schoolvoorbeeld in Griekenland van de combinatie tussen klassieke traditie en moderne innovatie.



## 7°) Ktima Evharis

[www.evharis.gr](http://www.evharis.gr)

De naam Evharis is een samensmelting van Eva-Maria Boehme en Haris Antoniou. Zij is een Duitse afkomstig van wijnbouwersfamilie uit het Rijngebied. Haar invloed maakt dat het in 1988 aangekochte wijndomein van 20 ha, gelegen in het Geraniagebergte ten westen van Athene, geleid wordt volgens een Duits management. Dat die Duitse invloed heeft geleid tot de eerste botrytiswijn van Griekenland, hoeft dan ook geen betoog! Ondertussen is het wijngaardareaal uitgebreid tot ongeveer 40 ha.



Bronnen:

- [www.pasqualinno.be](http://www.pasqualinno.be)
- [www.greekwinemakers.com](http://www.greekwinemakers.com)
- [www.greekwine.com](http://www.greekwine.com)
- [www.allaboutgreekwine.com/](http://www.allaboutgreekwine.com/)
- The Illustrated Greek Wine book – Nico Manassis
- Vele contacten tijdens proefsessies Griekse wijnen in België waarbij o.a. de Griekse wijnjournalist Constantine Stergides