Proeverij Griekse Wijnen – een inleiding

Waarom Griekse wijn?

Griekenland is een van de meest opwindende wijnlanden ter wereld – en tegelijk een van de meest miskende. Wie aan Griekse wijn denkt, denkt misschien aan retsina of aan goedkope tafelwijn van de vakantie. Maar dat beeld klopt al lang niet meer.

Griekenland speelde een **fundamentele rol in de verspreiding van wijnbouw over het hele Middellandse Zeegebied**. Tussen de 13e en 11e eeuw voor Christus was de Griekse wijnbouw al op haar hoogtepunt, toen de beroemde wijngebieden van Frankrijk, Italië en Spanje nog niet eens bestonden. Hippocrates, Homerus, Plato en Plinius schreven over Griekse wijnen. De Romeinen hielden Griekse wijnen in de hoogste achting.

Daarna volgde een lange periode van verval – eeuwenlange Ottomaanse bezetting, politieke instabiliteit, en een economische crisis die pas in de jaren 1980 begon te keren toen Griekenland toetrad tot de Europese Gemeenschap. Maar sindsdien is de opmars spectaculair. Jonge wijnmakers, moderne technieken, investeringen en – misschien wel het grootste troef – **honderden autochtone druivenrassen** die nergens anders ter wereld voorkomen.

"When this encyclopedia was first published in 1988, you could count the recommended wine producers in Greece on the fingers of one hand. Now it is one of Europe's most exciting wine-producing countries." – Tom Stevenson, The New Sotheby's Wine Encyclopedia

Vandaag proeven we **acht wijnen** van vier witte en vier rode autochtone druivenrassen. Wijnen die u nergens anders ter wereld kunt proeven. Dat is de kracht van Griekenland.

Geografische context

Griekenland bestaat uit een vasteland omgeven door meer dan 3.000 eilanden, waarvan 63 bewoond. De ruggengraat van het land is het **Pindosgebergte**. Het klimaat is overwegend mediterraan, maar door de grote hoogteverschillen en de ligging van de wijngaarden – van kustvlaktes tot berghellingen op 600 à 900 meter hoogte – is er een enorme diversiteit aan microklimaten.

Vandaag verkennen we drie grote zones:

- **Noord-Griekenland** (Macedonië, Drama, Epanomi): koeler, continentaler, hogere ligging
- **De Peloponnesos**: het grote schiereiland in het zuiden, warm maar met hoge-altitude zones
- **De eilanden**: Santorini en Paros (beide Cycladen)

WITTE WIJNEN

1. Alpha Estate Assyrtiko – Noord-Griekenland (Macedonië/Amynteon)

De druif: Assyrtiko

Assyrtiko is hét witte paradepaard van Griekenland. De druif staat bekend als een **echte vechter**: ze gedijt op voedselarme, vulkanische bodems, heeft geen problemen met intense hitte en wind, bloeit laat waardoor ze weinig last heeft van vorst, en heeft amper water nodig. Ze weerstaat omstandigheden waarbij internationale rassen als Chardonnay of Merlot het zouden opgeven.

De wortels van oude Assyrtiko-stokken banen zich een weg tot **tientallen meters diep** in de bodem op zoek naar voedingsstoffen. Op Santorini worden de stokken in een unieke korfvorm (*kouloura*) geteeld – de ranken worden gevlochten tot een soort nest, dicht bij de grond, om ze te beschermen tegen de intense winden.

Assyrtiko levert **droge witte wijnen met structuur, body en hoge zuren** – intens in hun mediterraan profiel, met een uitgesproken ziltigheid. Ze is ook een van de weinige witte druiven met serieus ouderingspotentieel.

Deze wijn: Noord-Griekenland vs. Santorini

Alpha Estate is gevestigd op het **Amynteon-plateau in Macedonië** (noordwest-Griekenland), op hoge altitude. Dit is hetzelfde domein dat ook de Xinomavro maakt die we later proeven. Wanneer Assyrtiko in het noorden geplant wordt, worden de wijnen **breder en fruitiger**, maar behouden ze hun kenmerkende frisheid en body. Ze worden hier vaker geblend dan op Santorini.

Wat verwachten? Citrus, grapefruit, minerale ondertonen, stevige zuren, een zekere volheid. Mogelijk iets toegankelijker dan de Santorini-versie.

Vragen die kunnen opkomen:

- **"Waarom smaakt dit anders dan de Santorini-versie?"** → Klimaat en bodem. Het noorden is koeler en continentaler. De vulkanische bodem van Santorini geeft een specifieke mineraliteit die hier ontbreekt.
- **"Kan je deze wijn bewaren?"** → Absoluut. Assyrtiko van goede producenten kan een decennium of meer rijpen. Ze heeft wel de neiging te oxideren en vraagt zorgvuldige vinificatie.

2. Santo Wines Santorini Assyrtiko 2024 – Santorini (Cycladen)

Het eiland Santorini

Santorini is de overblijfsel van een **massale vulkanische explosie** zo'n 3.500 jaar geleden – de Minoïsche Eruptie – die de Minoïsche beschaving op Kreta vernietigde. Velen geloven dat deze catastrofe de inspiratie vormde voor Plato's beschrijving van het verloren continent Atlantis. De caldera die achterbleef, vormt vandaag het centrale meer van het eiland.

De bodem van Santorini bestaat uit **zwarte vulkanische as en puimsteen** – extreem voedselarm, maar rijk aan mineralen. Er is nauwelijks water. En toch: Assyrtiko gedijt hier als nergens anders.

De wijngaarden op Santorini zijn **pre-phylloxera** – de druifluis die in de 19e eeuw Europa's wijngaarden verwoestte, kon hier niet overleven door de vulkanische

zandbodem. Sommige stokken zijn naar verluidt **500 jaar oud** (althans de wortels; de ranken worden jaarlijks gesnoeid).

Santo Wines is de coöperatieve van Santorini, maar zeker geen doorsnee coöperatieve. Ze staat bekend om haar kwaliteitswijnen en is een van de meest betrouwbare producenten op het eiland.

Wat verwachten? Strakker, mineraler en authentieker dan de Noord-Griekse versie. Hoge zuren, citroen en grapefruit, een uitgesproken ziltigheid die doet denken aan zeelucht, en een lange afdronk. Dit is de **meest iconische stijl van Assyrtiko**.

Vergelijking met wijn 1: Dit is het moment om de twee Assyrtiko's naast elkaar te zetten. Dezelfde druif, totaal verschillende expressie door terroir. Dit illustreert perfect het concept van **terroir** – de combinatie van bodem, klimaat en ligging die een wijn zijn karakter geeft.

Vragen die kunnen opkomen:

- **"Waarom is Santorini zo duur?"** → Kleine opbrengsten, handoogst op smalle terrassen, uniek terroir, stijgende vraag. En: toerisme maakt het lucratiever om wijngaarden te verkopen als bouwgrond. De oppervlakte aan wijngaarden op Santorini krimpt, wat de prijzen opdrijft.
- **"Is dit de beste Griekse witte wijn?"** → Veel kenners vinden van wel. Assyrtiko van Santorini wordt door sommigen vergeleken met de grote witte wijnen van de wereld.

3. Novus Optimum Moschofilero – Peloponnesos (Mantinia)

De druif: Moschofilero

Moschofilero is een **roze druif** – niet wit, niet rood, maar roze van kleur. Toch levert ze voornamelijk witte wijnen. Ze groeit op de **hoge vlakte van Mantinia** op de Peloponnesos, op een altitude van 600 tot 650 meter. Die hoogte is cruciaal: ze zorgt voor koele nachten die de frisheid en de aromatiek van de druif bewaren.

Moschofilero is **uitgesproken aromatisch**: bloemen (rozen, viooltjes), citrus, soms een lichte kruidigheid. De wijnen zijn elegant en delicaat, met een relatief laag alcoholgehalte (vaak rond 11%). Ze worden vergeleken met Vinho Verde als zomerse, frisse drinkwijnen.

Wat verwachten? Florale neus (rozen, viooltjes), lichte citrus, delicaat mondgevoel, fris en droog, lage alcohol. Dit is een wijn die **uitnodigt tot drinken** – toegankelijk en charmant.

Vragen die kunnen opkomen:

- **"Waarom is de druif roze maar de wijn wit?"** → Bij witte wijnbereiding worden de schillen (die de kleur bevatten) snel van het sap gescheiden. Als je de most langer op de schillen laat, krijg je een roze of oranje wijn. Sommige producenten doen dat inderdaad met Moschofilero.
- **"Waarbij past deze wijn?"** → Door zijn delicaatheid en frisheid past Moschofilero perfect bij lichte gerechten: zeevruchten, salades, vis, lichte kazen. Ook ideaal als aperitief.

- **"Hoe lang bewaren?"** → Moschofilero is een wijn om jong te drinken – bij voorkeur binnen 1 à 3 jaar na de oogst. De frisheid en het bloemige karakter vervagen met de tijd.

4. Gerovassiliou Malagousia 2025 – Noord-Griekenland (Epanomi)

De druif: Malagousia

Malagousia is een van de meest fascinerende verhalen in de Griekse wijnwereld. Deze autochtone Griekse druif was **nagenoeg uitgestorven** en werd zo'n twintig jaar geleden opnieuw tot leven gewekt. De man die haar redde? **Vangelis Gerovassiliou** – de wijnmaker van dit domein.

Gerovassiliou werkte jarenlang als wijnmaker voor het beroemde Domaine Porto Carras voordat hij zijn eigen domein oprichtte in Epanomi, vlak bij Thessaloniki. Hij vond nog enkele oude Malagousia-stokken, vermenigvuldigde ze, en maakte er een van de meest geliefde Griekse witte wijnen van.

Malagousia heeft **aroma's van perzik, cactusvijg en jasmijn** – exotisch en uitnodigend. De wijn is aromatischer en voller dan Moschofilero, maar heeft ook een frisse zuurgraad die hem levendig houdt.

Wat verwachten? Uitbundig aromatisch: witte bloemen (jasmijn), rijp steenfruit (perzik, abrikoos), soms een vleugje exotisch fruit. In de mond voller dan de Moschofilero, met een aangename frisheid.

Vragen die kunnen opkomen:

- **"Is dit vergelijkbaar met Viognier?"** → Een goede vergelijking! Beide zijn uitgesproken aromatische witte druiven met bloemen en steenfruit. Malagousia is echter frisser en minder zwaar dan Viognier.
- **"Waarom was de druif bijna uitgestorven?"** → Door de modernisering van de landbouw in de 20e eeuw werden veel lokale rassen vervangen door productievere internationale variëteiten. Gelukkig zijn er wijnmakers zoals Gerovassiliou die de moeite namen om het erfgoed te bewaren.
- **"Waarbij past deze wijn?"** → Door zijn aromatiek past Malagousia goed bij geurige gerechten: geroerbakte groenten met kruiden, lichte currygerechten, aubergine met feta en munt, of als aperitief.

RODE WIJNEN

5. Lexis N – Agiorgitiko – Peloponnesos (Nemea)

De druif: Agiorgitiko

Agiorgitiko (uitgesproken: ay-yor-YEE-tee-ko) betekent letterlijk **"de druif van Sint-Joris"** – vernoemd naar de heilige beschermheilige. Het is de **meest aangeplante blauwe druif van Griekenland** en vindt haar thuis op de Peloponnesos, met Nemea als de meest prestigieuze appellatie.

Agiorgitiko is een **veelzijdige druif**: ze kan lichte, speelse rode wijnen produceren (in macération carbonique-stijl, vergelijkbaar met Beaujolais) maar ook tanninerijke, houtgelagerde blockbusters. Ze wordt soms vergeleken met Sangiovese vanwege haar veelzijdigheid en haar vriendelijkheid met eten.

Het is ook een druif die **hoge kwantiteiten** kan halen, wat haar financieel interessant maakt voor producenten. Maar de beste Agiorgitiko komt van wijngaarden op hogere altitude, waar beperkte opbrengsten zorgen voor meer concentratie en kwaliteit.

Wat verwachten? Rood en zwart fruit (kersen, bramen), een zachte tot matige tanninestructuur, levendige zuren, een vriendelijk en toegankelijk karakter. Dit is een wijn die **uitnodigt** – niet intimiderend, maar met karakter.

Vragen die kunnen opkomen:

- **"Waarom is Nemea zo beroemd?"** → Nemea is de bekendste rode wijnappellatie van Griekenland, gelegen op de Peloponnesos. De combinatie van het warme klimaat en de hoge-altitude wijngaarden geeft de wijnen een rijpheid met frisheid.
- **"Waarbij past Agiorgitiko?"** → Door zijn fruitigheid en zachte tannines is dit een veelzijdige tafelwijn: pasta met tomatensaus, gegrild vlees, moussaka, of gewoon als gezelschapswijn.

6. Lexis M – Mavrodaphne – Peloponnesos (Patras)

De druif: Mavrodaphne

Mavrodaphne betekent **"zwarte laurier"**. Dit is een van de meest bijzondere wijnen van vandaag – en wellicht de meest verrassende voor wie er nog niet mee kennis heeft gemaakt.

Mavrodaphne van Patras is een **rijke, zoete, rode likeurwijn** – vergelijkbaar in stijl met een Recioto della Valpolicella of een tawny port. De vergisting wordt gestopt door toevoeging van alcohol (gefortificeerd), waardoor een deel van de druivensuiker overblijft. Het resultaat is een wijn met een **fluweelzachte, zoete afdronk met tonen van rozijnen, gedroogde kersen en een licht oxidatief karakter**.

Tom Stevenson schrijft: *"Often compared to a Recioto della Valpolicella, a good Mavrodaphne is in my opinion far better."*

Wat verwachten? Donkere kleur, geur van gedroogd fruit (rozijnen, vijgen, pruimen), een vleugje noten en karamel, zoet maar niet plakkerig door de balancerende zuren en alcohol. Dit is een **meditatiewijn** – iets om langzaam van te genieten.

Vragen die kunnen opkomen:

- **"Is dit een dessertwijn?"** → Traditioneel wel, maar het kan ook als aperitief of bij kaas. Probeer het bij blauwe kaas of bij gedroogd fruit en noten.
- **"Waarom is het gefortificeerd?"** → Historisch gezien was fortificatie een manier om wijn te bewaren tijdens transport. Vandaag is het een bewuste stijlkeuze die de zoetheid en de complexiteit van de wijn bepaalt.
- **"Hoe lang kan je dit bewaren?"** → Gefortificeerde wijnen zijn uitstekend houdbaar – jaren tot decennia.

7. Amyntaion Reserve – Xinomavro – Noord-Griekenland (Amynteon)

De druif: Xinomavro

Xinomavro (uitgesproken: skee-NO-mah-vro) betekent letterlijk **"zuur-zwart"** – en dat zegt alles. Dit is de meest uitdagende, maar ook de meest fascinerende rode druif van Griekenland.

Xinomavro heeft:

- **Hoge natuurlijke zuurgraad** (vergelijkbaar met Nebbiolo of Sangiovese)
- **Veel tannines** – stevig en assertief
- **Late rijping** – ze heeft een voorkeur voor zanderige bodems en een mediterraan klimaat
- **Uitgesproken aroma's** van gedroogde tijm, rijpe wilde aardbeien, olijven, tomaten

Xinomavro wordt door kenners **in één adem genoemd met Pinot Noir en Nebbiolo** – de grote, elegante, moeilijke druiven van de wijnwereld. Net als Barolo (van Nebbiolo) vraagt Xinomavro tijd: jonge wijnen kunnen ruw en tannineus zijn, maar met leeftijd ontwikkelen ze een complexiteit die adembenemend kan zijn.

Amynteon is een van de meest opwindende appellations van Noord-Griekenland – een hoog plateau op 600-700 meter hoogte, met een continentaal klimaat. Dezelfde streek als de Alpha Estate Assyrtiko die we eerder proefden.

Wat verwachten? Donkere kleur, geur van donker fruit (kersen, bramen), maar ook kruiden (tijm, oregano), leer, soms een vleugje olijf of tomaat. In de mond: stevige tannines, hoge zuren, een lange en complexe afdronk. Dit is een **serieuze wijn** die tijd nodig heeft in het glas.

Praktische tip: Decanteer deze wijn minstens een uur voor het serveren. De tannines openen zich dan en de complexiteit komt beter tot zijn recht.

Vragen die kunnen opkomen:

- **"Dit lijkt op Barolo!"** → Inderdaad, de vergelijking is niet toevallig. Beide druiven (Xinomavro en Nebbiolo) hebben hoge tannines, hoge zuren, een lichte kleur voor een rode wijn, en een enorm ouderingspotentieel.
- **"Waarbij past Xinomavro?"** → Bij krachtige gerechten: gegrild vlees, wild, stoofschotels, gerijpte kazen. De tannines hebben proteïnen nodig om te verzachten.
- **"Hoe lang bewaren?"** → Goede Xinomavro kan 10 tot 20 jaar rijpen. Zelfs goedkopere versies blijven 5 tot 8 jaar goed.

8. Paros Reserve – Mandilaria & Monemvassia – Eiland Paros (Cycladen)

Het eiland Paros

Paros is een van de Cycladen, dezelfde eilandengroep als Santorini. Het eiland staat meer bekend om zijn witte marmeren stranden en toerisme dan om wijn – maar er is een eeuwenoude wijntraditie.

De druiven: Mandilaria en Monemvassia

Dit is een **assemblage** van twee autochtone druiven:

Mandilaria is een rode druif die ook op andere Griekse eilanden voorkomt (Rhodos, Kreta). Ze geeft **diepe, donkere kleuren** maar is relatief licht van body – een paradox die haar interessant maakt voor blends. Tom Stevenson beschrijft de smaak als "very strange, but difficult to describe" – wat de nieuwsgierigheid alleen maar aanwakkert.

Monemvassia is een witte druif met een bijzondere historische achtergrond. In de Middeleeuwen werden de beroemde **Malvasia-wijnen** verhandeld door Venetiaanse galeien – wijnen die gemaakt werden in de Peloponnesische havenstad Monemvasia en op de eilanden Kreta, Rhodos en Paros. Het Italiaanse woord "Malvasia" is een verbastering van "Monemvasia". Recente DNA-analyse toont echter aan dat de moderne Malvasia-variëteiten niet nauw verwant zijn aan de originele Monemvassia – wat de historische puzzel nog ingewikkelder maakt.

Wat verwachten? Een wijn die moeilijk te categoriseren is – dat is precies de charme. De Mandilaria geeft kleur en structuur, de Monemvassia voegt aromatische complexiteit toe. Verwacht een wijn met karakter, misschien iets rustiek, maar authentiek en uniek.

Vragen die kunnen opkomen:

- **"Wat is Malvasia?"** → Een grote familie van druiven die verspreid is over heel de Middellandse Zee. De naam komt van Monemvasia. Er zijn tientallen variëteiten die "Malvasia" heten maar nauwelijks verwant zijn.
- **"Is dit een eilandwijn anders dan Santorini?"** → Absoluut. Paros heeft een ander microklimaat, andere bodems (geen vulkanisch gesteente), en andere druiven. Eilandwijnen hebben gemeen dat ze vaak een ziltige, minerale ondertoon hebben door de nabijheid van de zee.

Overkoepelende thema's voor discussie

Autochtone druiven: troef of uitdaging?

Griekenland heeft naar schatting **meer dan 300 ongeteste autochtone druivenrassen** in haar kwekerijen. Dat is zowel een enorme rijkdom als een uitdaging: consumenten zijn niet vertrouwd met de namen, de etiketten zijn moeilijk leesbaar, en de distributie is beperkt. Maar precies die uniciteit is de toekomst van Griekse wijn.

Klimaatopwarming: Griekenland als winnaar?

Paradoxaal genoeg profiteert Griekenland van de klimaatopwarming. Druiven zoals Assyrtiko, die van nature bestand zijn tegen hitte en droogte en toch hoge zuren bewaren, worden steeds interessanter voor wijnmakers wereldwijd. Er zijn al **proefaanplantingen van Assyrtiko in Alto Adige, Médoc, Clare Valley, Napa Valley en Swartland**. Griekenland exporteert haar genetisch erfgoed naar de wereld.

Prijs-kwaliteit: de beste koopjes in de wijnwereld?

Griekse wijnen bieden nog steeds een **uitzonderlijke prijs-kwaliteitverhouding**. Terwijl vergelijkbare kwaliteit uit Bourgogne of Barolo honderden euro's kost, zijn de meeste topwijnen uit Griekenland te vinden onder de 30 à 50 euro. Dat zal niet eeuwig duren – de reputatie groeit, en de prijzen volgen.

Praktische proeftips

Wijn	Serveertemperatuur	Decantatie	Bewaarpotentieel
Assyrtiko Noord-GR	10-12°C	Nee	5-10 jaar
Assyrtiko Santorini	10-12°C	Nee	10+ jaar
Moschofilero	8-10°C	Nee	1-3 jaar
Malagousia	10-12°C	Nee	3-5 jaar
Agiorgitiko	16-18°C	Optioneel	5-10 jaar
Mavrodaphne	14-16°C	Nee	10-20 jaar
Xinomavro Reserve	16-18°C	Ja, 1 uur	10-20 jaar
Paros Reserve	16-18°C	Optioneel	5-10 jaar

Afsluiting

Griekenland is het wijnland van de toekomst – en van het verleden. Nergens ter wereld vind je zo'n **combinatie van historische diepte, autochtone diversiteit en moderne kwaliteit** aan zo'n toegankelijke prijs. De wijnen die u vandaag hebt geproefd, bestaan nergens anders. Dat is de essentie van wat wijn bijzonder maakt: een plek, een druif, een cultuur – in een glas.

Bronnen: De wijn-spijsbijbel (Victoria Moore, 2017), De druif (Gianluca Di Taranto, 2023), The New Sotheby's Wine Encyclopedia (Tom Stevenson, 2005), Parker's Wine Bargains (Robert Parker, 2009), The Concise Guide to Wine and Blind Tasting (Neel Burton, 2018), Wine A Tasting Course (Marnie Old, 2021)