

# *Verlag Wijnproefavond Bulgarije aan de Zwarte Zee 19/10/2018*

Een boeiende interessante verrassing...



## 1. Wat historie

Na de 2<sup>de</sup> Wereldoorlog, waarbij de wijnindustrie, tijdens het communisme fungeerde als staatsmonopolie, werd Bulgarije een megavolume-producent : 5<sup>de</sup> op wereldvlak!

Massaal goedkope en kwalitatief minderwaardige Merlots, Chardonnays en Cabernet- Sauvignons werden vooral naar de Sovjetunie geëxporteerd.

Ook na de privatisering in 1990 maakten de meeste wijnboeren zelf geen wijn. Hun enige betrachting was om zoveel mogelijk druiven te produceren en hiervoor zo vlug mogelijk geld te incasseren. Kwaliteit kwam weinig ter sprake.

Buitenlandse investeringen en bekwame oenologen zorgen echter de laatste jaren voor een **WEDERGEBOORTE!** Wijnmakers gaan nu voor **KWALITEIT** en hebben nu allemaal eigen wijngaarden, die grotendeels echter zeer jonge aanplant hebben.

Toch heeft men vandaag nog altijd 80 grote “industriële” wijndomeinen, met een productie van 1000 tot 60.000 hl., dit alles aangeplant op zo’n 67000ha.!

## 2. Klimaat

Continentaal met zeer warme zomers en vrij strenge winters, beheerst door de Zwarte Zee en bergketens :o.a.Balkan van west naar oost en Rodopen in ’t zuiden.

## 3. Wijnregio’s

1. Donauvlakte (noord) 35% van wijnoppervlakte – Pleven en Vidin als subregio’s.
2. Strumavallei (zw) 6% - warmste regio: rode best!
3. Rozenvallei (centraal) 7% - subregio Sliven.
4. Thracische laagvlakte 22% : betere rode.
5. Zwarte Zee regio 30% : wit belangrijkste!

#### 4. Wijnwetgeving (sedert 2007 bij Europa)

- **Trapezno Vino** = Tafelwijn

- **Declared Geographical Origin** = IGP met de naam van de subregio, zone of gemeente.

- **VGCP Vinos Garantirano I Controlirano Naimenovanie za Proizhod** = AOP met strengere regels.

#### 5. Druivenrassen

Opzet van de proefavond, deskundig geleid door onze Voorzitter Geert en onze Wijnmeester Jos, van ons kennis te laten maken met de interessante **autochtone rassen** i.p.v de vele internationale rassen! Voor **wit** : Uitzonderlijke Witte Mavrud en Dimiat in monocepage (afkomstig van een kruising met Gouais blanc). Verder zijn er nog de aromatische Misket, (kruising van Riesling x Dimiat en Rkatsi) Voor **rood** : Mavrud, Melnik (Bread leaved en Early Menik grape), Gamza, Ruen (uiterst zeldzame kruising van Melnik Bread leaved x C.S.) en Rubin (kruising van Nebbiolo x Syrah).

### De geproefde DGO wijnen



#### 1. *Tiara White Mavrud 2017* Zagreus Winery bio 13% vol. alc.

Clément Castelli : een weinig gekleurde witte wijn-matig intense geur in de immobiele fase – na walsen biedt de neus fraîcheur van lychee en citrus- droge aanzet met een mineralige lichte smaak en een bittertje in de afdronk. Deze wijn komt echter uit de warme vlakke regio van de Thracische laagvlakte.

8.95€



2. *Dimyat 2016* Zagreus Winery 13% -2m. rijping op Bulgaarse eik- Thracische laagvlakte

Jeroom Debaere : iets meer intensiteit in kleur (lichtgeel)- in de neus bespeur ik houtaccenten en licht zwavel, doet denken aan riesling, acasiahoning- in de smaak zijn de zuren(pompelmoes) mooi present, zonder agressief te zijn- de wijn heeft een mooie en betere finale, dan de eerste- de wijn is op een goede t° geserveerd-een frisse witte wijn met een lichte houttoets. 8.95€



3. *Melnik Bread Leaved Shiroka melnishka Loza 2016* Logodaj Winery 13% Strumavallei-zandsteen

Dominique Crombé : robijnrode kleur-matige waterrand- de neus is vrij open : gebrande toetsen- rijpe pruimen-mooi gestoofd bosfruit- zoethout- leder en truffels : complex- in de mond missen we echter het fruit, we merken wat rondeur en een beetje stofferigheid- de wijn eindigt met wat onrijpe accenten: groene bitters(geen houtopvoeding en de druif komt laat tot rijping!). 7.95€





4. Mavrud "Reserve" 2016 Zagreus Winery 13,5% Thracische laagvlakte 12m. rijping op Bulgaarse eik.

Clément Castelli : de glasrand bezit mooie gekleurde tranen (benen)- in de neus, merken we rood fruit, donkere kersen, verwarmde veenbessen, cacao-poeder en gebrande toetsen (vatlagering?) en een kruidigheid- na een zachte aanzet proeven we wat onzuiverheden en wat bittere tannines : de wijn lijkt nog niet gepolijst...wordt misschien 2jaar te vroeg gedronken?-heeft dit iets te maken met de leeftijd van de druivenstokken? 9.90€



5. Kotta 299 Gamza 2013 Lovic Suhindol (Nieuwe wereld stijl) 14.5% -

Donauvlakte naar Romeinse grens toe, vulkanisch, 8m.rijping in nieuwe Franse en Amerikaanse eik- Gamza = grillige, onvoorspelbare, wispelturige druif : moeilijk te kweken!- ongefilterd. 299 verwijst naar de hoogte van de wijngaard, de Suhindol peak is 480m. hoog !

Siska Buyschaert : in het glas een mooie dakpannenrode wijn met mooie niet gekleurde tranen, licht wazig- de neus is intens en complex, alcoholisch met aardse toetsen van herfstchampignons, bosgrond, peper en andere specerijen- in de mond krijgen we een zachte aanzet met zoete toetsen die eindigen op een lange afdronk met een bittertje. -een hoger niveau van rode wijn- geen moeilijke wijn,(lees vrouw) die graag gedecanteerd wordt. (lees : je moet er mee bezig zijn en goed verzorgen op 't voorhand!)-food-paring : een côte à l'os met champignons en wilde veenbessen. 9.85€



6. *Melnik55 Early Melnik Grape 2016* Logodaj Winery 14% 12m. nieuwe Franse en Amerikaanse eik- Strumavallei (vroegrijpende clone selectie).

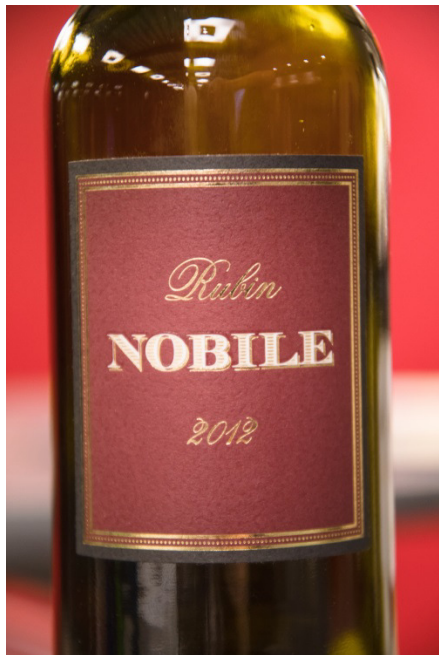
Nicolay Pentchev : lievelingswijn : verschillende jaargangen rusten in mijn kelder!-in het glas tovert de wijn dikke vette tranen met een donkerrode robijnrode schijn- na walsen stuiven de complexe geuren uit het glas : kers, bosbessen, zoethout, vanille, gedroogd gras, kruiden en tabak- na een zachte aanzet komen dezelfde smaken terug zoals in de neus, met een mooie lengte in afdronk.- food-paring : geroosterd schaap, samen met vrienden smaakt hij dubbel zo lekker- opmerking van de Voorzitter : Melnik moet houtlagering krijgen voor goed te smaken! 12.60€



7. *Uniqato Ruen 2013* Damjanitza 13.5% komt voor enkel in Bulgarije -9m. Franse en Bulgaarse eik-Thracische laagvlakte.

Dominique Crombé : hier gaan we een stapje verder...een mooie fruitige neus, vol aroma's van bramen, bosbessen, confituurtoetsen van rood fruit ,complex kruidig, peper, humus, kreupelhout, en tabak- in de mond bezit hij een frisse aanzet met de nodige frisse zuren, harmonisch, prachtig-complex met mooie geïntegreerde tannines, speels, elegant en jeudig. De wijn heeft een 8-tal caudalies als afdronk en is zeker nog niet op zijn retour!!

13.95€



8. *Rubin Nobile 2012* Logodaj Winery 14.5% 12 m. Franse eik – Thracische laagvlakte.

Clément Castelli : roodkleurige tranen – in de geur reeds tertiaire aroma's ,leder, tabak, animale,de smaak is droog en niet versmolten, mist bakken fruit- vindt de wijn minder geslaagd.

14.50€





9. *Vinica Mavrud 2013* Zagreus Winery 14.5% 15m. selectie van nieuwe Bulgarse eik-Thracische laagvlakte.

Johan Vandamme : een zeer intense robijnrode kleur, aangenaam om zien- in de neus zware zwoele aroma's van zwarte en rode vruchten, (amarone-type), ook gedroogde vruchten en gebrande toetsen komen vrij na walsen- de smaak is krachtig en intens, vol en genereus, evenwichtig en harmonisch met nobele tannines- de afdronk is lang : dit is een Bulgarse wijn met klasse en bewaarpotentieel!! 14.90€



10. *Nobile Mavrud 2012* Zagreus Winery 14% bio VDN Thracische laagvlakte.

De alcoholische gisting ,werd vroegtijdig stilgelegd door toevoeging van neutrale alcohol: aldus blijven de natuurlijke restsuikers over. Deze extra- restsuikers worden bekomen door de druiven 2 à 3 maanden buiten te drogen, vooraleer het persen. Deze wijn heeft een typisch pruimen en vijgenaroma, ideaal bij een chocoladedessert!



Jerom Debaere besluit:

Er is nog een weg af te leggen voor verdere kwalitatieve originele wijnen te produceren in Bulgarije!

Zal het brede drinkende wijnpubliek de autochtone rassen waarderen en kopen, of zal men blijven bij de commerciële internationale bulkwijnen? Bekwame kleinere wijnbedrijven en een gunstige politieke wind, zullen in de toekomst daarin een cruciale rol spelen!



Deze intens beleefde avond met 10 wijnen te proeven, was voor velen wellicht een openbaring. Deze avond hebben we iets origineels geproefd, dank zij een grote inspanning van Geert Huysentruyt onze Voorzitter en Jos Leplae onze Wijnmeester : opnieuw een geslaagde avond!



Gelegenheids- verslaggever  
Jos. Daenekindt Erevoorzitter

Foto's : Inez vandenbroucke