

VERSLAG VAN DEGUSTATIE “WIJNEN UIT PELOPONESSOS”

Zaterdag 10 OKTOBER 2020.

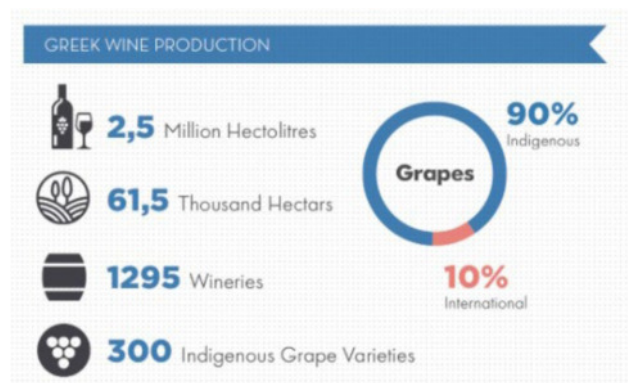
MODERATOR : Voorzitter Geert Huysentruyt

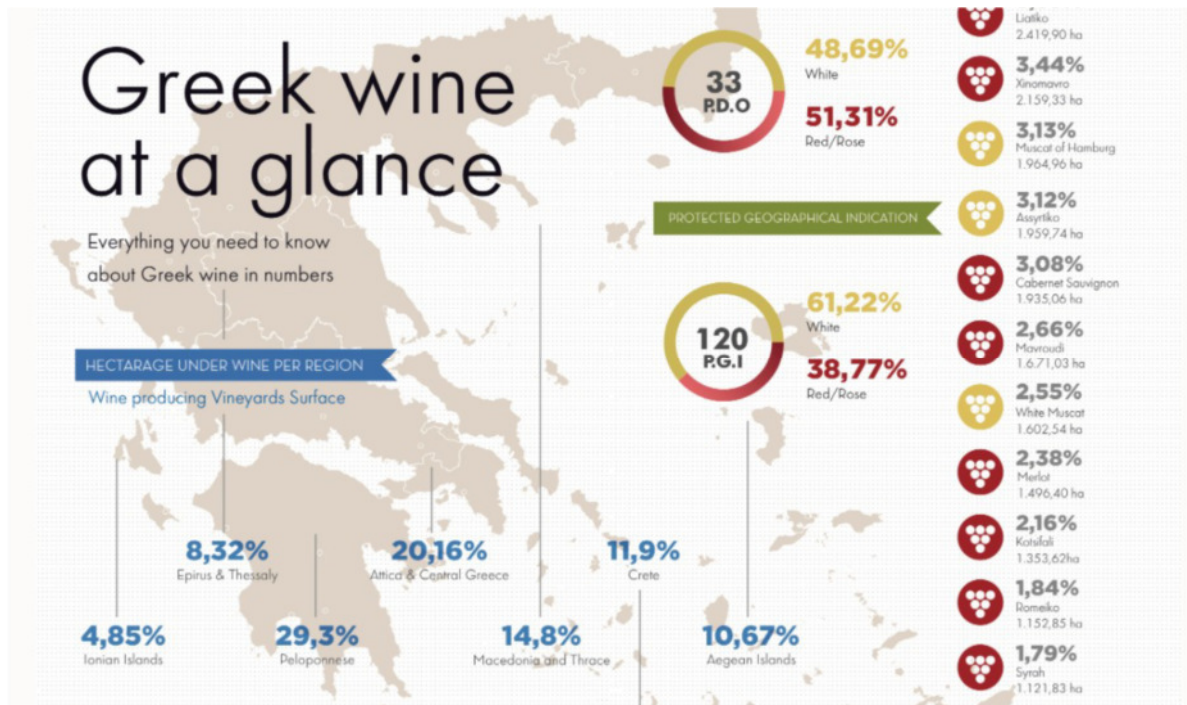


Het moet gezegd... sommige zaken lopen beter . De oproep vanuit het bestuur om vooraf jullie aanwezigheid te melden was nooit eerder zo correct opgevolgd.

Het dient eveneens gezegd dat het al iets talrijker opgekomen publiek werd verwelkomd met een scheut ontsmettingsgel in plaats van een zoen van Trees. Niet bepaald een leuke start voor een boeiende degustatie maar ” het is wat het is “ ...citaat van ons Maggietje.

Het zal niemand verwonderd hebben wanneer onze voorzitter en gastspreker opent met een zorgvuldig en degelijk onderbouwde voorbereiding.



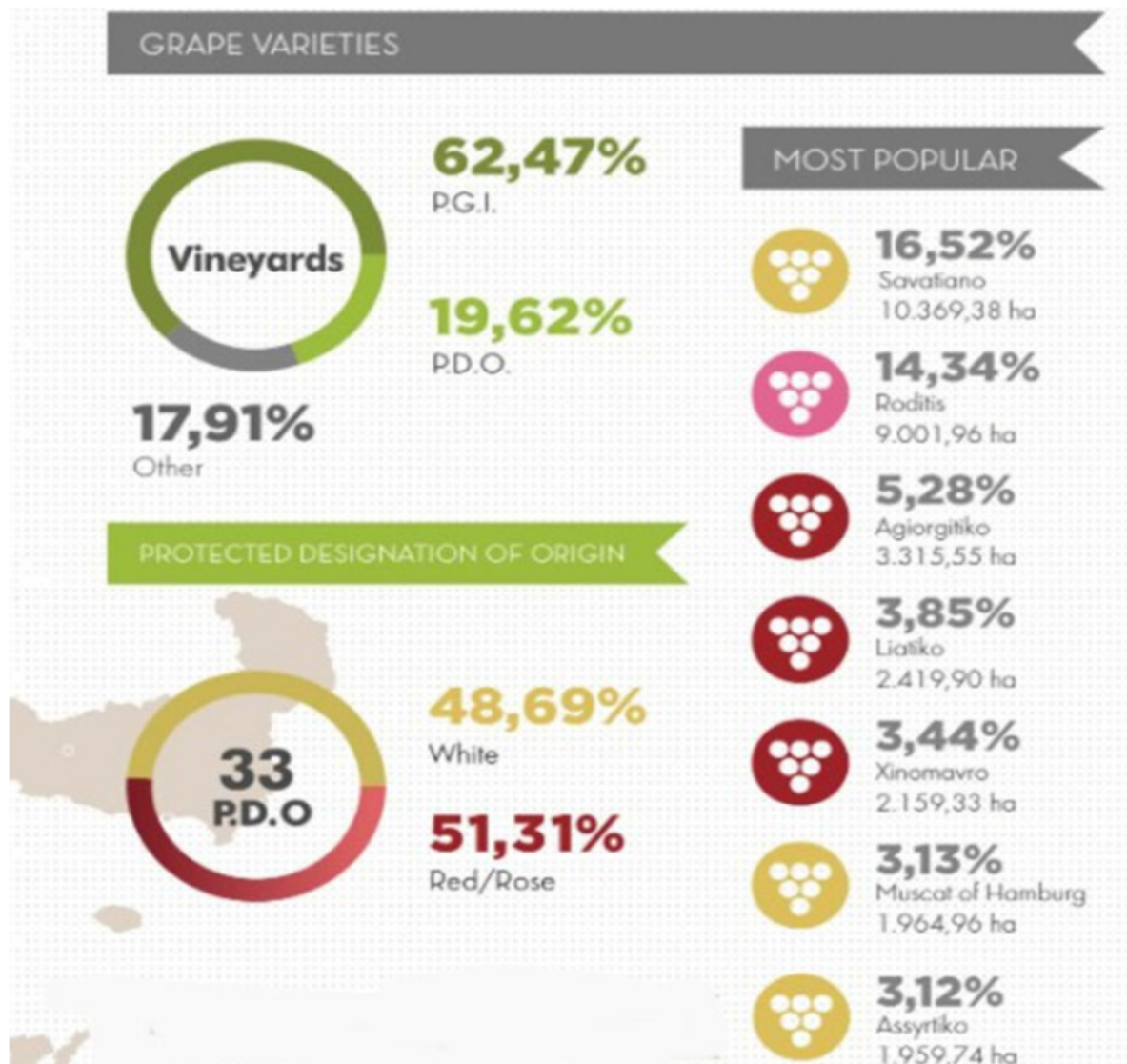


Wanneer het grootste schiereiland van Griekenland als wijnregio wordt besproken, kan je niet naast de elementen die als bron van eeuwenoude cultuur, deels onze cultus hielpen bepalen. Wanneer namen zoals Sparta, Nafplio, Mykenes, Epidaurus, Olympia enz...vermengd worden met Nemea en Patras, en met druivenrassen als Agiorgitiko, Moscofilero en Mavrotragano, dan weten we waar te beginnen maar niet waar te eindigen.

Deze smeltkroes van strijd, religie en agrio legden de basis van wat we op vandaag uit deze prachtige regio mogen verwachten.

Een landschap dat onder een zeer heet zomerklimaat (de dagtemperatuur ligt er in de zomermaanden tussen de 38° en 43° gemiddeld) toch heel veel aangename dingen aanbiedt, kan alleen door de aanwezigheid van talrijke bossen en heuvels. Ondanks de talloze kilometers kust, zijn het niet de Ionische zee, de golf van Korinthe of de Mirtoïsche zee, die een bepalende rol spelen in de wijnopvoeding. Neen, de frisse accenten vinden hun oorsprong in de bodemvaria en de hoogteliggingen. Peloponnesos telt meer dan 60 heuvels boven de 1000m en enkele zelfs tot 2000m. Ja, wees niet verwonderd als je in Vytina plots voor een skilift staat.





Door de selectie van wijnen die enkel uit mono-cepages bestonden trachtte Geert een idee te vormen hoe deze wijnen moesten worden benaderd. Een zeer goede insteek was het idee om te starten met een “opwarmer”, een 100% Roditis uit Ktima Mercoury. Deze cepage is een van de basisdruiven voor de alom bekende maar niet altijd geprezen RETSINA. Het maakte onze smaakpillen wakker.

De revue bestond vervolgens uit 3 witte wijnen, een duel tussen 2 rode Agiorgitiko’s en nog eens 3 rode autochtone rassen.

DE WITTE

Witte druivenrassen ?

Roditis
Savatiano
Sideritis
Kydonitsa
Moschofilero
Mavrofilero
Assyrtico
Muscat
Malagouzia
Asproudes



1.MOSCOFILERO KTIMA SKOURAS 2019 12% alc. gelegen in ARGOS

Moschofilero 100%

Fermented in stainless steel vats. Short skin contact, no malolactic fermentation and short aging over fine lees. Flowery, crisp acidity, intense on aromas and flavors in the nose and mouth. White flowers, soft and fresh, honeysuckle, violets, rose petals, crisp acidity.



Een best leuke en lichtvoetige witte wijn die zeer licht goudgeel gekleurd is. Immobiel vrij open laat hij alle aspecten van floraliteit los. Witte bloemen-jasmijn-lemme...wat honingtoetsen en notengeur. De smaak stuurt de proever de andere kant op ...licht citrus, kruisbes..met een fijne gebalanceerde finale. Als foodpairing suggereerde Germain terecht een frisse zeevruchtenschotel.

Bron: Angelopoulos Brussel vanaf +/- 10.60 € (comm. Germain)

2.TINAKTOROGOS KTIMA BRINTZIKI 12,8% alc. gelegen in ILIA

Eigenaars zijn Dionysos 'Sakis' Brintzikien zijn echtgenote 'DionysiaNtatsopoulou', musici !

- Wijngaarden in familie sedert 1932
- Moderne winerygestart in 1994
- Oenoloog George Kotseridis(Chateau Magdeleine, Petrus, Calon-Segur)
- 2012: green winery(zero carbon footprint)
- Organisch gecertificeerd



Tinaktorogos, it's a Greek grapes variety old enough to being mentioned by Homer! This special variety produces a transparent white dry wine with opalescence green and yellow sparkles

Indigenous to area of Ancient Olympia is cultivated uniquely by Ktima Brintziki for the last 23 years.

A unique characteristic of this variety is that during the flowering period casts many flowers and carries a green harvest.

From this unique feature, derives its name.

It is a wine with impressive acidity, and such style, that it will definitely charm those who love round white wines with delicate aromas.

Lemon Flowers and tropical fruits with a long lasting aftertaste.

It goes well with poultry, salads and white cheese.

Best to be Served at 10-12° C.

Een mooie helderheid met de iets goudgele tint geeft het glas een glamoureuze etiket. Met een zeer open neus laat deze wijn zelfs immobiel een breed palet los. De lichte molligheid ondersteunt enerzijds zoete geuren als zoethout-laurier-karamel-munt-venkel en zelfs anijs. De smaak echter gaat eerder de licht minerale toer op met een mooie aciditeit en een lange afdrank. Is een van de zogenaamde ASPROUDES , druiven waar de oorsprong nog niet bekend is . Aspro = wit in het Grieks. Mag gerust bij gevogelte worden geserveerd.

Bron: webwinkel 15.80 € (comm. vox publica)

3.MOSCOFILERO BLANC DE GRIS KTIMA TSELEPOS 2018 12.5 % gelegen bij TRIPOLI

Cyprioot van afkomst
Gesticht in 1989 met echtgenote Amalia
1994: nieuwe winery
2008: eerste maal Blanc de Gris
Oostelijk van Mount Parnon
Arcadia-plateau 750m hoogte



- 1/3 inox – 1/3 amforen – 1/3 foudres
- 4 maand sur lies



Single Vineyard

Perpatiara



- Variety: 100% Moschofilero
- Soils: Gravelly clay / loam clay
- Altitude: 680m.
- Yield: 11 t/ha

Met zijn nogal ongebruikelijke opvoeding vertoont de wijn in het glas een zachte oud roze tint die de naam Blanc de gris duid. Een zeer aromatisch en helder geheel rijgt naar muskaattoetsen gecombineerd met zachtere zuren. Daardoor krijgt de wijn een hele mooie rondeur met fijne aciditeit . De rijpe pompelmoes zorgt voor een aangenaam bittertje en een lange afdrank.

Bron: webwinkel 13.43 € (comm. Dominique C.)

DE RODE BRIGADE

Rode druivenrassen ?

Agiorgitiko(Saint George)

Mavrodaphne

Mavrokalavritino

Mavroudi

Tsigello

Avgoustiatis



4. AGIORGITIKO KTIMA GAIA 2017 14 % gelegen NEMEA

5. AGIORGITIKO KTIMA PALIVOU 2017 15% gelegen NEMEA

Deze beide monocépage-wijnen werden naast elkaar geproefd uit hetzelfde oogstjaar en dezelfde regio. Heel wat gezamenlijke bouwstenen dus, die een volstrekt verschillend resultaat geven. Of hoe wijn en het proeven eindeloos boeiend kan zijn.

4. AGIORGITIKO KTIMA GAIA 2017 14 % gelegen NEMEA



- Verwar niet met Angelo Gaja(Piemonte)
- Yiannis Paraskevopoulos & Leon Karatsalos
- Koutsidorp = cru in Nemea(1997 –550m)
- kalksteenbodem
- 9 ha in Nemea(ook op Santorini)
- Gecombineerd 400 000 flessen
- 67% export naar 28 landen

- 100% agiorgitiko
- Lage opbrengst
- Eerste klasse terroir(Koutsi)
- 6-8 maand hout, Franse eik
- 3-6 maand op fles
- €13,3

Een gemiddeld intense kleur, eerder kardinaalrood met nog veel jeugd op de glasrand. Deze heldere wijn bezit een mooie viscositeit en opent zich primair met toetsen van rood fruit (framboos-granaatappel) samen met een vleug vanille en een segment donker fruit (vlierbes). Secundair zijn er wat aardse geuren te detecteren (champignon). Een gemiddelde afdrank met een licht zoete finale.

5. AGIORGITIKO KTIMA PALIVOU 2017 15% gelegen NEMEA



Reserve ?
Minstens 12
maand
houtlagering én 6
maand op fles

Deze diepgekleurde Agiorgitiko met een zeer open neus laat na het opwalsen intens dikke gekleurde tranen op het glas. Wijst op de concentratie van de extractie. Een licht “putje” accent met weer de vlierbessiroop en vanille delen het eerder zoete segment. De afdrank laat zeker nog wat aangename tannines na.

Bron: Webwinkel en Euragora (comm. vox publica) €16.60

6. APOCALYPSIS KTIMA BARAFAKAS 2014 13.5% gelegen NEMEA



- Familiaal bedrijf, ontstaan rond 1920
- 2002 –ChristosBarafakas
- 2004 eerste botteling
- 80 ha => 140 ha
- 150 000 flessen per jaar
- Apocalypsis(archetypicaexpression)
- Premium Vineyard selection

Een opkomende ster aan de wijnhemel opent zeer expressief . Viscoos, helder en kardinaal-robijnrood bied kruidigheid (laurier), Luikse siroop en drop. Een licht animale toets zorgt voor een mooie elegantie en evenwicht. De, met veel zorg gemaakte en uit een “premium selected vineyard” komende wijn, is nu op dronk en zou zeker niet mis staan bij een wildshotel.

Bron : webwinkel tss 14.50 en 17.50 € (comm. Jos Leplae)

7. GRAND CAVE MEGA SPELEO 2013 13.5% gelegen VOURAIKOS



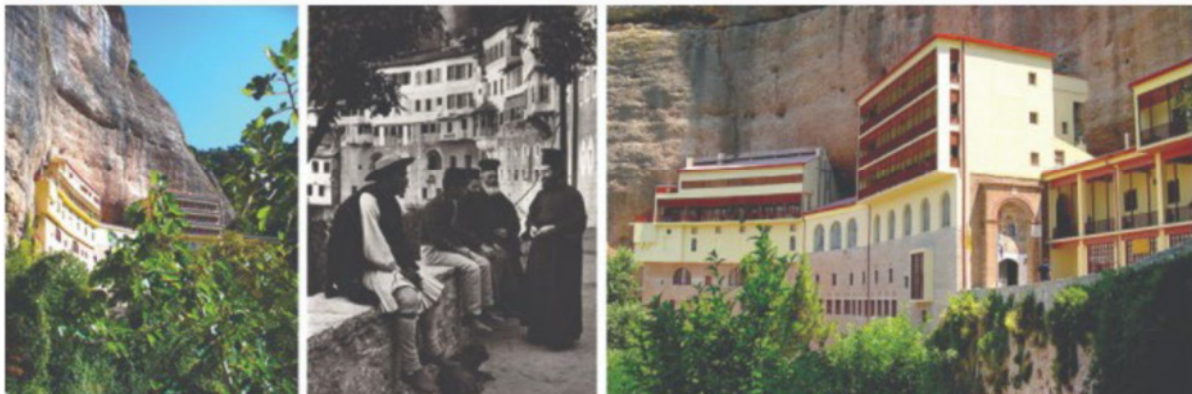
Cavino Domain Mega Spileo Red
Peloponnese, Greece

USER RATING: 4.5 / 5
STYLE - RED: Savory and Classic

Wijnmarkt.nl

Domaine Mega Spileo

De wijngaarden van het Mega Spileo (Grote Grot) klooster (362 n.Chr.) bestaan al sinds 1550 en zijn gelegen op een plateau, boven de Vouraikos kloof en gelijknamige rivier, op 800 meter hoogte. Alleen bossen, rotsen en wilde dieren omringen deze adembenemende wijngaard die wordt verbouwd met zeer lage opbrengsten als doel, resulterend in dichte, geconcentreerde, krachtige wijnen met karakter, geschikt voor lange veroudering. De grote hoogte van de wijngaard biedt de druiven een natuurlijk hoge zuurgraad die finesse en een lang leven geven.

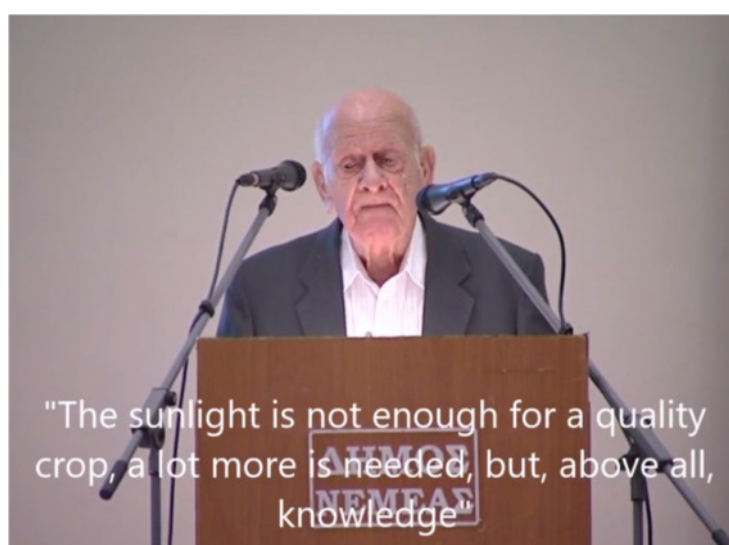


Uit een voormalig klooster ontstaan, geniet dit domein van uitzonderlijke natuurelementen. Zowel temperatuur, hoogteligging als humiditeit zorgen voor hoogwaardige wijnen. De enige niet mono-cépage wijn van de avond bestaat uit 60% Mavrodaphne en 40% Mavrokavritini.

Immobiel al een zeer warme zuiderse neus met lichte evolutie op de glasrand. Kruidigheid (wilde tijm-salie) gecombineerd met toetsen van vanille, cacao, ceder in het zoete segment , leder in de animale strook en daarnaast een licht gebrande BBQ zorgt voor een zeer stoer gemaakte donkerrode wijn. Met een bewaartijd tot 15 jaar kan er nog volop van genoten worden bij rood vlees en sterke kazen.

Bron: Euragora prijs : 17.40 € (comm. Jean De Crits / Chris Duthoo)

7. MICROCLIMA KTIMA PAPAIAONNOU 2006 14% gelegen NEMEA



Deze bio 100% Agiorgitiko wijn, uit zich in de stille fase al met een breed palet. Zuiderse bergkruiden met wat vanille en tabak typeren de regio. Veel aroma's van bessen (bosbes-moerbeij) en kersen zorgen voor veel harmonie in de smaak. Alcohol verstoort deze APOCALIPSE zeker niet. Misschien heeft de leeftijd al een ietsje de afdrank van de wijn getemperd. Ook hier terug een ideale partner bij complexere gerechten.

Bron: webwinkel prijs: 36.10€ (Dominique C.)

SYNTHESE



Wanneer Dominique even het woord vraagt valt er een aangename stilte in de zaal. Met haar charme, talent, kennis en zeer goed taalgebruik bedankte zij de voorzitter en tevens de presentator van de avond. Ondanks de moeilijke werkomstandigheden waarin Geert nu zijn job moet uitoefenen was alles weer piccobello uitgetekend.

Wat de wijnen betreft:

Alle wijnen vielen goed in de smaak. Het programma was zowel in wit, met veel charme en frisheid, als in rood, met stoerheid en warmte, zeer divers waar beheersing van alcohol en puurheid uitdagende hindernissen zijn voor de wijnmaker. Alleen spijtig dat de avondklok het afsluitend babbeltje verhinderde. Maar deze avond hadden we toch alweer kunnen meepikken.

In vino veritas

Verslag: Jeroom Debaere met dankbaar gebruik van de slides van Geert Huysentruyt

Foto's : Inez Vandenbroucke