

Proefavond 14 mei 2016 - Onder leiding van Bruno De Witte



De Assyrtiko is een witte druivensoort uit Griekenland. Uit recent DNA-onderzoek is gebleken dat het een kruising is tussen twee andere Griekse variëteiten, namelijk de Gaidoura en de Platani. Onze Voorzitter, een adept van de Griekse wijnen en wie weet wat nog meer, zal ons daar ongetwijfeld uitgebreid over vertellen. Hoewel de oorsprong van deze druivensoort op het Griekse eiland Thera in de Egeïsche Zee ligt komt zij inmiddels, vanwege haar kwaliteit om de zuurgraad te behouden, voor in grote delen van het land.

Aldus de aankondiging zomer 2015 in het overzicht voor het (toen) komende proefseizoen van onze Wijnkring. Uitgebreid voorbereid was het zeker, inclusief de paasvakantie 2016 ter plaatse doorgebracht, "proefondervindelijk" dus. En interessant en uitgebreid gebracht, zoals we van onze Voorzitter gewend zijn.

### *Assyrtiko & Santorini*

Santorini is een vulkanisch eiland van zowat 73 km<sup>2</sup> met een woelige (geografische) geschiedenis. Gelegen zowat halverwege Athene-Kreta. Assyrtiko, de druivensoort, heeft daar zijn basis. Die 2 zijn onlosmakelijk met elkaar verbonden.



## Geschiedenis

Ontstaan ongeveer 2.000.000 jaar geleden uit een reeks vulkaanuitbarstingen:

- Zowat 3.700 jaar geleden is het gekend als het *cirkelvormig eiland*: **strongili**
- De 1ste nederzettingen van wat later Akrotiri wordt, dateren van 4.000 jaar v.Chr.
- In 1.613 B.C. worden Strongili en de diverse eilanden in de omtrek vernietigd door een gigantische vulkaanuitbarsting. Meer dan 60 km<sup>3</sup> aan as, rotsblokken en puin gaan kilometers hoog de lucht in. Een tsunami treft Kreta (en verder). 1/3<sup>de</sup> van het eiland verdwijnt en de rest breekt in 3 stukken (Santorini, Thirasia & Aspronissi) en blijft achter onder 60 meter stof en gesteente. Wat het eiland zowat 300 jaar onleefbaar maakt.
- Meerdere studies melden gevolgen over het gehele noordelijk halfrond aan. Zoals afwijkende bomengroei in Californië, Ierland, Duitsland en Zweden; mislukte oogsten in China, zuurhoudende ijslaag in Groenland ...
- Diverse uitbarstingen door de eeuwen heen geven het eiland zijn huidige vorm. De laatste uitbarsting dateert van januari 1950 en duurde 22 dagen.
- Na het verval van de Minoïsche beschaving, kennen de Feniciërs het eiland als “**kaliste**” (= mooiste).
- De Lacedaemoniërs (Spartanen) noemen het **Thira** (naar hun leider Theras).
- Via de Romeinen komt er een christelijke invloed. De kruisvaarders (Ridders van Malta) hadden er een vestiging. En hun hoofdkerk was er gewijd aan **Aghia Irini** (= Santa Irene).
- Rond de 12<sup>de</sup> eeuw n.Chr. begint de (her)opbouw van de wijncultuur. Die had dan wel geen baat bij de Turkse bezetting vanaf de 16<sup>de</sup> eeuw, maar de diens handelsvloot gaf veel “internationale” contacten.
- Verzet tegen de Turken (1821) waarna Santorini de nieuw opgerichte staat Griekenland vervoegd (1830).
- De vulkaanuitbarsting van 1950 is een economische catastrofe. Vanaf de jaren 70 zal het toerisme voor het nodig herstel zorgen.

## Wijnbouw op Santorini

**bodem** : is vulkanisch en dat is een zegen !

- bestaat uit vooral zand, as, lava, puimsteen
- bevat geen organisch materiaal
- deze poreuze bodem houdt lang vocht vast
- dit eiland kende GEEN phylloxera en dus hebben we er originele wijnstokken!
- de wijnstokken worden er “vernieuwd” door “**katavoladi**”<sup>1</sup>!



**klimaat** :

- de Meltemi (= strakke noorderwind) geselt enerzijds de wijnstok (zand, zout, kracht), maar houdt anderzijds de ziektes weg.
  - warme, droge zomers, geen regenval.
- Het water komt er enkel van de nachtelijke nevel (zee) & dauw

---

<sup>1</sup> **Katavoladi** : methode waarbij de losse wijnrank naar beneden wordt geplooid en ingegraven in de grond om dan “wortel te schieten” en aldus vernieuwde plant/stok te leveren.

### typisch snoeiwerk :

- methode 1 : **kouloura** (giristi)
  - o 4-5 éénjarige losse ranken (8-10 knopen) worden verweven met oudere ranken tot een “mandje”.
  - o gebruikt bij veel wind, bijna overal op het eiland
  - o het weinige vocht wordt goed opgevangen



Links : een “wijngaard”

- methode 2 : **koulouri** (klada)
  - o 4-5 éénjarige losse ranken (8-10 knopen) worden tot een kleine cirkel geplooid VERTIKAAL t.o.v. de grond.
  - o zéér voorzichtig werk en daarom weinig gebruikt



## Griekse wijnwetgeving

aangepast aan EU (2010)

### 1) P.D.O.: Protected Designation of Origin o

29 verschillende

- o **PDO Santorini** droge witte wijn : minstens 75% Assyrtiko + Athiri <sup>2</sup> & Aidani
- o **PDO Santorini** zoete witte wijn (**VinSanto**) : minstens 51% Assyrtiko + Aidani en heel kleine hoeveelheden andere witte druiven toegestaan

<sup>2</sup> Athiri : a thiri = afkomstig van thiri – van Thira = Santorini. “Druif afkomstig van Santorini”

## 2) P.G.I.: Protected Geographical Indication

- a. **Regio** : 8 : PGI Aegean Sea, PGI Epirus, PGI Peloponnese, PGI Thrace, PGI Macedonia, PGI Central Greece, PGI Crete, PGI Thessalia.
- b. **District** : 37 verschillende bvb. PGI Cyclades<sup>3</sup>
- c. **Afgebakend gebied** : binnen één (of soms twee) district bvb. PGI Meteora
- d. **Traditionele appellaties** :
  - o *Retsina*: 12 met nog 3 onder c.
  - o *Verdea*: mag nu onder b.

## Assyrtiko

- Is de meest unieke, eigen witte druif van Griekenland
- Volgens het DNA: kruising tussen Gaidouria & Platani
- Het is een “*Spartaanse*” druif :
  - harde pel dus bestand tegen harde winden
  - kan goed tegen droogte
  - resistent tegen vele ziektes
- **Super kenmerk** : behoudt haar zuren bij rijpheid ! (dus nooit malolactische gisting)
- geeft frisse wijnen met finesse uitermate geschikt voor de gastronomie
- mooi rijpingspotentieel
- geschikt voor blending

Op Santorini is 80% van de aanplant wit, daarvan is 65% Assyrtiko.

In andere delen van Griekenland is er nu ook aanplant. De beste resultaten bekomt men in Noord-Griekenland. Met minder mineraliteit en een meer floraal aspect.

|                               | <u>vasteland</u> | <u>Santorini</u> |
|-------------------------------|------------------|------------------|
| <b>Aanplant</b> :             | 2000 ha          | 900 ha           |
| <b>Leeftijd</b> :             | 5 – 15           | 60 - 250         |
| <b>Opbrengst</b> :            | 45 – 65 hl/ha    | 28 hl/ha         |
| <b>Jaarlijkse productie</b> : | 1 100 000 hl     | 252 000 hl       |

Er is ondertussen ook interesse uit en aanplant in Australië en Californië.

Het succes heeft zowel voor- als nadelen:

De vraag stijgt snel en dus volgen langzaam aan de prijzen. Het toerisme nekt de wijngaarden, dus komt er tekort aan druiven en dat doet ook de prijzen stijgen. De kleine telers willen mee delen en dus ook hier stijgen de prijzen.

Echter zien we een aantal individuele wijndomeinen die er in de jaren 50-70 van vorige eeuw mee gestopt waren, nu opnieuw starten. En ook trekt deze Assyrtiko-hype interesse en samenwerking aan met topwijnbouwers (soms zelfs internationale).

---

<sup>3</sup> Andere wijnen dan Assyrtiko die van Santorini komen krijgen PGI Cyclades (bvb. Katsano)

## Ere wie ere ...

- Vermelden we eerst en vooral Sigalas die de Assyrtiko bekend gemaakt heeft en op de kaart gezet heeft in het buitenland.
- En dan heb je Boutari, de grote drankengigant van Griekenland die overal aanwezig is.
  - o 1<sup>ste</sup> die een privaat wijndomein met proeflokaal opent op Santorini (1989).
  - o 1<sup>ste</sup> die Assyrtiko van Santorini “exporteerde” naar het Griekse vasteland.
  - o gaat op Santorini veel jonge wijnbouwers opleiden.
  - o durfde de traditie te breken door het oogsten te vervroegen en komaf te maken met de overrijpe druiven die men gewoon was.

# Wijnen & Domeinen

We starten eerst met 3 Assyrtiko's van het Griekse vasteland, om dan, na de pauze, over te stappen naar Santorini en aldus het verschil in stijl te kunnen ervaren.

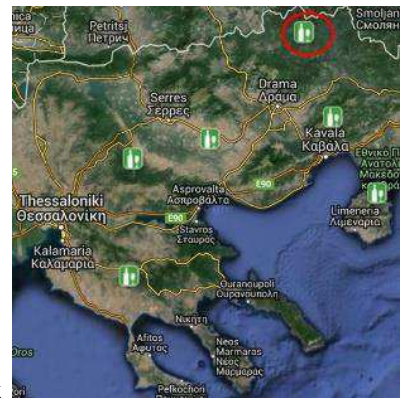
## Ktima Costa Lazaridi

Is gestart in 1992 met 10 ha en 1 reeks wijnen. In 2015 staan er op 200 ha zowel Griekse als internationale druiven en hebben ze 5 reeksen wijnen.

<http://www.domaine-lazaridi.gr/en/homepage>

## Château Julia - Assyrtiko 2013 - PGI Drama

100% Assyrtiko, druiven ontritst & gekneusd, vinificatie op lage T° in inox



*Voorkomen : Strogeel met groene tinten. Helder briljant en dikke trage benen.*

*Aroma's : Eerst mineraliteit (kalk?) Na walsen lychees, citrus,*

*pompelmoes, een ietsje floraal en appeltjes. Wat fumé, een zeste van pompelmoes en perzik. In de mond zacht exotisch wat rijper fruit en broodkorst.*

*Smaken : Een droge frisse wijn, waarbij na eerst wat molligheid een losstaande bepaalde mooie zurigheid overneemt.*

*Afdrank : 5 seconden, met een bittertje en sterfruit. Nog wat jong.*

## Wine Art Estate

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

In 1993 start burgerlijk ingenieur Yannis Papadopoulos een kleine wijngaard in Mikrochori. Hij gaat als hobby zelf vinifiëren. In 1995 voegt architect Yannis Kalaitzidis hem. Samen bouwen ze het wijndomein verder uit. Nu 16 ha en recentelijk nog 10 ha bij verworven.

In 1999 testen ze houtlagering en starten de reeks “Idisma Drios” (sweetly oaked/zwoel ge-eikt). Hiervan proeven we de Assyrtiko.



## Idisma Drios Assyrtiko 2012 - PGI Drama

100% Assyrtiko, pelmaceratie, vinificatie op nieuwe en 1-jarige Franse eiken vaten, 5 maand rijping sur lie.

*Voorkomen : Goudgeel, helder briljant en spiegeling OK. Trage benen.*

*Aroma's : Vanille hout, hout en hout. Een zoete impressie met appels, fruit en boterspekken. Wat sinaasappel en overrijpe banaan. In de mond ook kervel, rijpe banaan en honing en onder het hout ligt enige mineraliteit verscholen.*

*Smaken : Afgestompte zuren laten de moelleux wat doordringen.*

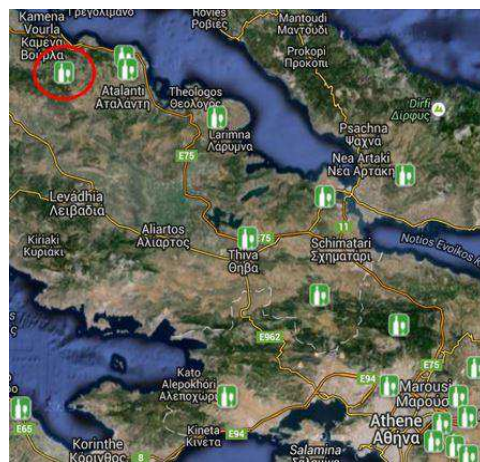
*Afdrank : 4-5 seconden, geschikt voor de Amerikaanse markt.*

## Ktima Karadimos

In 1998 1<sup>ste</sup> aanplant van Assyrtiko. Dimitris Karadimos, fysicus, studeert af als oenoloog in 2001. Gaat samen met broer Yiannis Karadimos, landbouwkundige, het wijndomein runnen. In 2016 hebben ze 6,5 ha wijngaard waarvan 1,7 ha Assyrtiko.

Gelegen in de hogere hellingen van Knimida, zowat 4 km ten N-W van Megaplatanos ( Atalani). Merendeel rond de archeologische site van Vissa. Van bij aanvang werd er al biologisch gewerkt (Certification ÂBIO Hellas).

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



## Alba Vissa 2011 - PGI Plagion Knimides

100% Assyrtiko, vinificatie op inox, 12 maand sur lie

*Voorkomen : Licht goudgeel, een volle kleur. Helder schitterend en met dikke benen.*

*Aroma's : Veel geel fruit, ananassnoepjes, abrikoos. Bij walsen mineraliteit, overrijpe ananas, boenwas, honing, kruiden, koriander en amandel. Bij verder schudden, gedroogd geel fruit, passievrucht, witte rozijntjes gedroogde abrikoos en spätse. Zeer gevarieerd.*

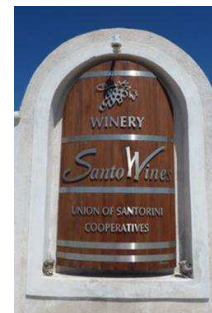
*Smaken : Scherpe zuren, maar ook een olieachtige vetheid, en een bittertje.*

*Afdrank : vrij gul met 7 seconden, een aangenaam bittertje en alcoholwarmte.*

## Santo Wines

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

Coöperatieve gesticht in 1947 in Pyrgos. Steunen alle landbouwproducenten. Nu 1/3<sup>de</sup> van alle wijngronden ter hunner beschikking. In 1971 verwerven ze de PDO Santorini voor hun wijnen. In 1992 investeren ze in volledig nieuwe winery met 5 niveaus om zonder pompen zuiver op gravitatie te kunnen werken. Sedert 2012 is de distributie van hun wijnen exclusief in handen van Tsantali Wineries.





*“proefondervindelijk” dus ...*



## Santorini Assyrtiko 2013 - PDO Santorini

100% Assyrtiko, wijngaarden in Pyrgos & Imerovigli, tot 450 m hoogte, stokken 20-60 jaar, 2.000 à 2.300 peds/ha, opbrengst 3.000 kg/ha, ontritsing, pelcontact 6 uur, inox aan 16-17°C°, restsuikers 2-3gr/l.

*Voorkomen : Vol strogeel. Helder schitterend met intense benen en geen evolutie. Gemiddeld tot hoog visceus.*

*Aroma's : Licht intens met mooie citrus, mineraliteit en wat groen fruit. Licht bloemig en met wat perzik. Een vrij gesloten wijn. In de mond wederom het fruit, met witte perzik, nectarines en ook komkommer en ook de mineraliteit.*

*Smaken : Een zuivere wijn, met een zachte aanzet en een mooie zoet/zuur balans. De zuren zijn minder prominent en fijner dan in de vorige wijn en er is ook sprake van een lichte vettigheid.*

*Afdronk : 6 seconden, met een licht bittertje. Geeft een licht oxidatieve indruk, maar is dat niet.*

## Ktima Argyros

Opgericht in 1903 door Georgios Argyros (2 ha) in Episkopi Gonia. In 1950 neemt zoon Matthew over en breidt uit naar uiteindelijk 6 ha. Kleinzoon Yiannis neemt in 1974 het roer over en breidt niet alleen uit naar 30 ha, maar moderniseert ondertussen ook met visie en respect voor de tradities, om aldus de kwaliteit te verhogen. Nu is de 4<sup>de</sup> generatie ( ook Matthew) aan de slag.

Ze hebben een paar van de oudste wijngaarden van het eiland (150 jaar). Oriëntatie oost en zuid-oost. Hoogtes 35m -150m boven zee. Rendementen 3.500-5.000 kg/ha.

PS : niet te verwarren met Art Space van Nikolaos Argyros, dat is een ander wijndomein.

[www.estate-argyros.com](http://www.estate-argyros.com)



## Santorini Argyros - Assyrtiko 2012 - PDO Santorini

100% Assyrtiko, 60 jaar oude stokken, inox

*Voorkomen : Licht strogeel, mooi schitterend, goed doorschijnend. Veel glycerol / vettigheid.*

*Aroma's : Erg gesloten, met een lichte kalkimpressie. Groene citrus bij walsen, ook prei, licht floraal met zomerbloemen, ananas en pompelmoes. Een discrete mineraliteit vult dit aan.*

*Smaken : De zoet/zuur balans is iets spritziger en draagt een licht molligheid en wat mineraliteit. Finesse heeft ie wel.*

*Afdronk : 6 seconden,*

## Domaine Sigalas [www.sigalas-wine.com](http://www.sigalas-wine.com)

Paris Sigalas, wiskundeleraar, maakte thuis Assyrtiko-wijn. Gezien het succes start hij in 1991 "Sigalas Winery Ltd.". In 1998 wordt er voorzien in nieuwe gebouwen voor productie, botteling en opslag. Verdere investeringen en uitbreidingen geven nu een capaciteit van 300.000 flessen/jaar. In 2003, bij uitbreiding van het aandeelhouderschap, omgevormd tot "Domaine Sigalas".

In 2009 stapt Kir Yianni (Boutari) in de zaak voor 42%. Nu 27 ha.



*alweer "proefondervindelijk"*

## Sigalis - Assyrtiko 2013 - PDO Santorini

100% Assyrtiko, inox, T° gecontroleerd

*Voorkomen : Strogeel, schitterend en met fijne trage benen.*

*Aroma's : Heel gesloten aanzet. Dan citrus, ananas, lychees en sterfruit. Mineraliteit, vuursteen, wat bloemen en wat later passievrucht.*

*Smaken : Een mooie zoet/zuur balans in het frisse register, waarbij nog wat ziltigheid en een tikje sulfen.*

*Afdronk : 7 seconden, met een uitgesproken pompelmoesbittertje.*

## Sigalis - Kavalieros 2013 - PDO Santorini

100% Assyrtiko, 90 jaar oude stokken op apart perceel (in bruikleen van een oude wijnboer), 18 maand sur lie in inox, in feite een test tot "Premier Cru" (met parcellaire wijn)

*Voorkomen : Strogeel, groene tinten, iets lichter dan de vorige wijn. Helder, gemiddeld visceus.*

*Aroma's : Gesloten, maar dan veel mineraliteit, vulkaansteen, lava, vuursteen, frisse aroma's van citrus, perzik en geel fruit.*

*Smaken : Volume en fijnheid waar de fruitzuren de mineraliteit bevestigen, complex, ziltig en bijzonder speels.*

*Afdrank : 8 seconden, met een uitgesproken bittertje.*

## Ktima Hatzidakis

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

Hatzidakis is geboren op Kreta. Studeert oenologie in Athene en gaat dan aan de slag op zowel Kreta als Santorini. In 1996 herplant Haridimos Hatzidakis een sedert de aardbeving van 1956 verlaten wijngaard ( ½ ha ). Ligt in Pyrgos Kallistis op zowat 330 m zee-hoogte.

Een "Kanava" wordt er in 1997 ingericht en de 1<sup>ste</sup> wijnen gereleased in mei 1999. Nu zowat 10 ha aan diverse percelen. Opbrengsten van hooguit 20 hl/ha en "organic farming".

## Hatzidakis Nychteri 2013 - PDO Santorini

100% Assyrtiko, laat geplukte overrijpe druiven van geselecteerde percelen, pelcontact 12 uur, fermentatie & maturatie in eiken vaten van verschillende maten gedurende minstens 12 maand. Botteling ongefilterd.

*Voorkomen : Medium geel. Helderheid en schittering OK. Meer tranend.*

*Aroma's : Na een gesloten start, fijne vanille, agrumes, citroen, limoen, geconfijte rozijntjes, kruidige acaciabloesem, hazelnootjes, meidoornpitjes dan boenwas, curry en mineraliteit. In de mond ook abrikoos, zeste, honing en geconfijt fruit.*

*Smaken : Behoorlijk zachte aanzet met een mooie harmonie en een gelijkheid aan zoet en zuur, maar zonder restsuiker.*

*Afdrank : 7 seconden. Jong !*

**Nvdr. :** Nog in het bijzonder te vermelden is dat ons lid **Makis** (& C°) ons na de pauze voorzien heeft van 4 "bijpassende hapjes". Deze om uit te testen versus de wijnen.

Dit initiatief werd zeer gesmaakt. In de wijnbesprekingen is dan ook herhaaldelijk gesproken over wat er wel/niet bij wat past. Maar om dit artikel leesbaar te houden hebben we deze commentaren hier niet overgenomen. Niettemin is een welgemeende dankbetuiging aan het voltallige gezelschap hier zeker op zijn plaats.



### Bronnen :

- de diverse websites van de domeinen zoals telkens vermeld
- <https://www.youtube.com/watch?v=ag18yf9u7e4>
- Wikipedia : diverse items