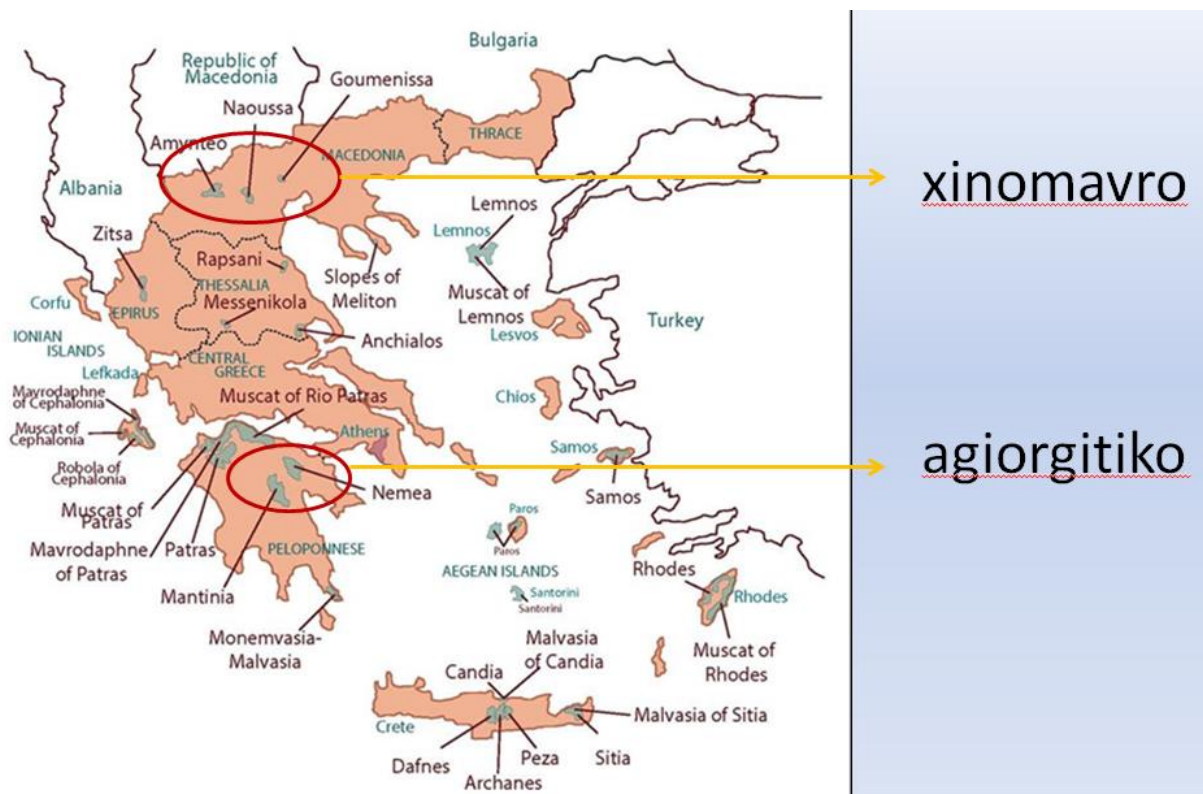




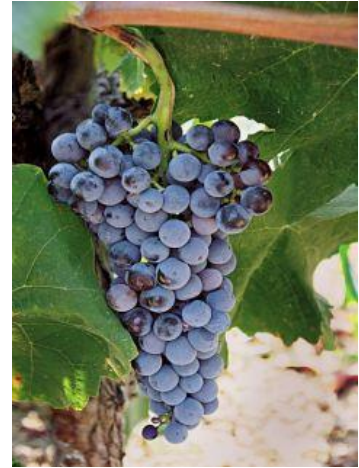
Wie liefhebber is van originele en authentieke druiven zal zijn gading vinden in Griekenland, een land met meer dan 300 authentieke druivensoorten waarvan de meeste zelfs nog niet volledig in kaart gebracht zijn. Een groot deel hiervan zal wegvallen wegens niet echt geschikt voor wijn of omdat ze eigenlijk identiek zijn aan een bekende, al geregistreerde druif. Hoe dan ook, op dit moment zijn er een kleine honderd bekende eigen druivensoorten die voor speciale wijnen met een eigen smaak zorgen. En één van die druiven voor rode wijn is xinomavro.

De twee belangrijkste en dus meest bekende inheemse rode druiven van Griekenland zijn xinomavro en agiorgitiko. Zoals je kan verwachten geven deze twee druiven twee verschillende types rode wijn. Welke van de twee als “beste rode wijn” van Griekenland kan bestempeld worden is een gelijkaardig subjectief oordeel zoals je bv. ook in Frankrijk hebt tussen Bordeaux en Bourgogne. Het kruidt ook in Griekenland menig artikel of discussie over wijn.

Agiorgitiko heeft zijn heimat gevonden op het schiereiland Peloponessos terwijl xinomavro de lakens uitdeelt in het noorden van Griekenland, in Macedonië.



Xinomavro – de naam betekent zuur (xino) en zwart (mavro) – is een druif die een donker gekleurde wijn geeft met een stevige aciditeit en zéér presente tannines. In de wijnliteratuur vindt je steevast de vergelijking met oude grenache noir, met pinot noir of met nebbiolo. Gebaseerd op mijn proefervaringen met wijnen gemaakt van xinomavro is, als er dan toch überhaupt een vergelijking dient gezocht te worden, de beste vergelijking die met nebbiolo: fijne zuren, een grote bewaarcapaciteit en dikwijls een vroegtijdige verkleuring.



Xinomavro is een moeilijke, wispelturige druif die ingetoomd moet worden zodat ze minder genereus is. Een strikt rendement, een gepaste bodem en een gepast klimaat zijn absoluut nodig om tot een volle rijpheid te kunnen komen.

Gekoppeld aan de juiste vakkennis van de wijnbouwer is deze druif in staat om prachtige, fijne rode wijnen te geven met de langste bewaarcapaciteit van alle Griekse rode wijnen. Xinomavro is ook veelzijdig: ze kan gevinifieerd worden tot droge witte wijn, tot rosé, tot rode wijn en eveneens tot schuimwijn.

De aanpak van xinomavro zorgt – en zo krijg je opnieuw een link met nebbiolo – voor een weliswaar grove opsplitsing in wijnbouwers die geloven in de traditionele aanpak en in wijnbouwers die geloven in een modernere aanpak. Beide stijlen leveren, afhankelijk van terroir en gewenste stijl, twee soorten rode wijnen:

- bewaarwijnen: wijnen met een diepe kleur, stevige tannines & hoge aciditeit
- lichtere wijnen: fruitigere, elegantere wijnen met minder presente tannines en aciditeit

Classificaties met xinomavro

In **PDO Naoussa** en **PDO Amynteo** mag xinomavro enkel als monocépage gebruikt worden.

De **PDO Goumenissa** moet uit minstens 50% xinomavro bestaan aangevuld met negoska.

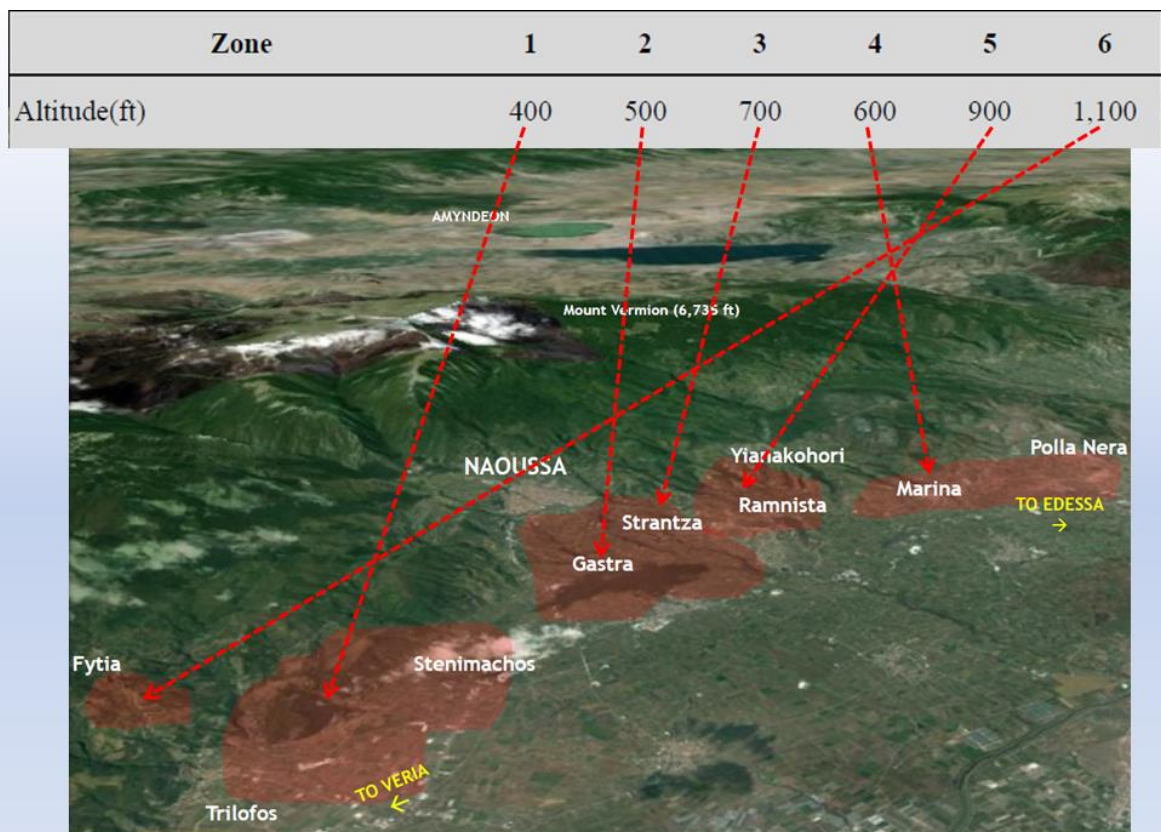
In de **PDO Rapsani** wordt xinomavro traditioneel geblend met stavroto en krassato. Bij de wijnproducent Tsantali, die ongeveer 90% in handen heeft, bestaat die blend uit gelijke delen.



Buiten deze 4 PDO zones vind je xinomavro veel terug in blends met vnl. syrah en merlot. Volgens de Griekse wijnwetgeving vallen deze wijnen dan in de PGI categorie (bv. PGI Florina).

a) PDO Naoussa

Gelegen op de flanken van de berg Vernion, op een hoogte tussen 130m en 500m. Het gebied heeft een mediterraan klimaat met continentale invloeden. De berg Vernion biedt een natuurlijke bescherming tegen de koude noordelijke winden. Deze PDO omvat ongeveer 600 ha verspreid over een twintigtal wijndomeinen. 80% is aangeplant met xinomavro, de rest met o.a. syrah, merlot, roditis, preknariako, ... Aangezien de zomers zeer warm kunnen zijn is ongeveer 90% van de aanplant voorzien van de mogelijkheid tot irrigatie om waterstress van de wijnstok tegen te gaan. Ongeveer een vijfde van de domeinen werkt biologisch.

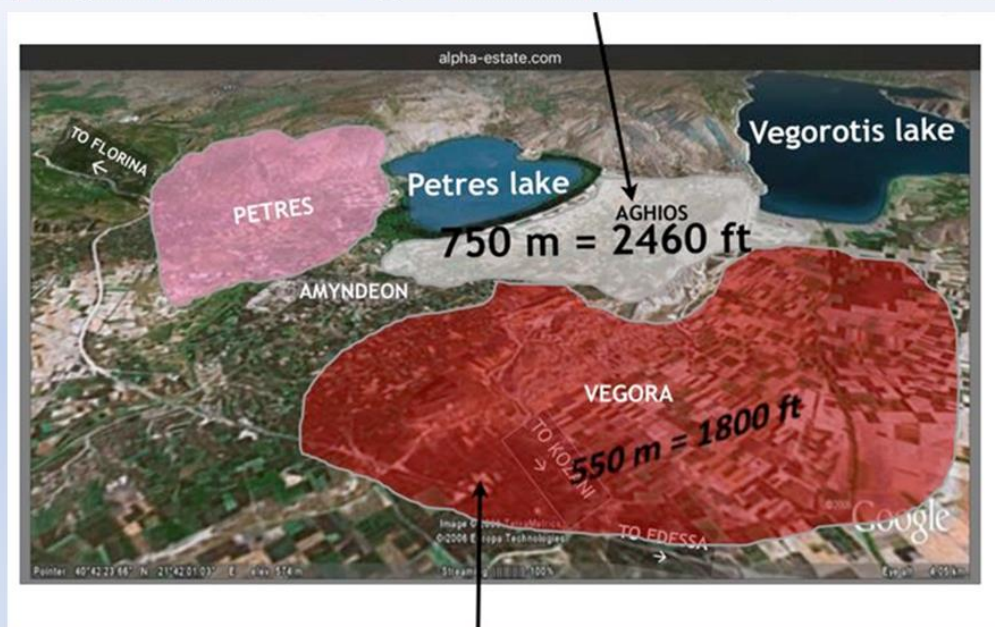


Beste bodem = kalkachtige klei → 2 3 5

b) PDO Amyndeo

Amyndeo is het koelste wijngebied van Griekenland. De wijngaarden liggen op een hoogte tussen 600m en 850m. De nabijheid van de meren Petres en Vigoritis zorgen voor een microklimaat vergelijkbaar met Barolo. De hogere hoogte zorgt voor een koelere en drogere zomer dan Naoussa. Een twintigtal domeinen verdelen de 650 ha wijngronden. Hiervan is ongeveer 400 ha aangeplant met xinomavro, de rest met syrah, merlot, roditis, malagouzia, sauvignon, chardonnay, gewurztraminer, ... Niet onbelangrijk: je vindt hier nog oude pre-phylloxera wijngaarden. Slechts een beperkt aantal domeinen voorziet irrigatie van de wijngaarden.

Arme bodem, weinig waterreserve, vroege rijping →
fruitige, elegante wijnen met lagere aciditeit en tannines, vlotter drinkbaar



Betere bodem (vruchtbaarder), latere rijping →
gestructureerdere wijnen, donkerder, rijpere tannines, grote bewaarcapaciteit

De wijndomeinen

- Karanika: www.karanika.com
- Boutari: www.boutari.gr
- Kir Yianni: www.kiryianni.gr
- Argatia: www.argatia.gr
- Thymiopoulos: www.thymiopoulosvineyards.gr
- Alpha: www.alpha-estate.com
- Karydas: www.newwinesofgreece.com/ellinika_oinopoieia/en_karydas_estate.html
- Pegasus: www.markovitiswinery.gr