



Over druiven en droesem

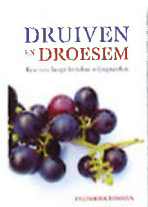
Griekenland is een van de oudste wijngebieden in de wereld. Toch stond het land jarenlang in de schaduw van populaire wijnlanden. Door de recente wijnrenaissance ontwikkelt het land van Dionysos zich tot een interessant wijngebied. Er zijn meer wijnproducenten, meer wijngaarden, en er is meer creativiteit. Inheemse rassen zijn herontdekt en worden verrassend gemengd met bekende druivensoorten.

Op aanraden van Nikos - meneer Velianitis - ga ik 's avonds eten in de hoofdstad van het eiland, Corfu - stad of Kerkyra. Volgens hem moet ik beslist naar het restaurant van de Corfu Sailing Club. Je kunt dit restaurant niet vinden als je niet van het bestaan weet, vertelt hij bijna glunderend. Je moet namelijk eerst naar het Nieuwe Fort, het Forteza Nueva, waarvan je denkt dat je er 's avonds niet in kunt, omdat dergelijke monumenten meestal alleen overdag open zijn voor een bezoek. Ik volg zijn instructies en loop via de grote poort dwars door het fort. Het complex is in de schemering veel mooier dan overdag, nu de witte bloesems oplichten tegen de ruwe, zestiende eeuwse, grijze muren. Net als ik begin te twifelen over de juistheid van zijn aanwijzingen, blijkt er een kleine doorgang te zijn in de grote muur, die naar de waterkant beneden leidt. Ik stuit op een kleine jachthaven die door de Corfioten Mandraki wordt genoemd. En daar, nadat ik langs de vele mooie jachten ben gelopen, vind ik het restaurant.

Ik kies om te beginnen een glas witte Notios van wijnhuis Gaia. Niet Ionisch, maar afkomstig van de Peloponnessos. De ober vertelt er een keurig begeleidend verhaal bij. De naam betekent 'hij die uit het zuiden komt' en de wijn is samengesteld uit twee druiven. De rozekleurige druif Roditis groeit in de Corinthische heuvels en geeft een elegante, lichte wijn met een citroenachtig aroma. De Moschofileros daarentegen groeit

op het Arcadisch plateau en geeft de wijn een wat voller, fruitiger karakter. Het gerecht dat ik neem is in tegenstelling tot de wijn wel Corfiotisch: bourdeto, een typisch Corfiotisch gerecht van vis in een tomatensaus met uien, knoflook en rode pepers. En daarbij serveert de ober de rode Notios van de typische Peloponnessische druif Agiorgitiko, een elegante zachte wijn met weinig overheersende tannine.

Van de ober leer ik dat er weliswaar op vele plaatsen op Corfu wijn wordt geproduceerd, maar dat geen enkel wijnhuis internationaal bekend is. De meeste wijnhuizen zijn in het bezit van families en maken wijn voor eigen gebruik, vrienden en bekenden. In het beste geval ook voor lokale restaurants en wijnhandels. Als ik vraag wat de reden is dat ze zich niet meer profileren, kijkt hij me lachend aan: 'op Corfu hebben we een gezegde dat luidt: vrouwen moeten, net als olijfbomen, worden geslagen. Maar op Corfu worden zowel de vrouwen als de olijfbomen niet geslagen, vanwege de enorme luiheid van iedereen!' •



Uit:

Druiven en Droesem

Een reis langs Griekse wijngaarden

Frederiek Lommen

Uitgeverij Tipi, € 22,95