

# De renaissance van de Griekse wijn



Tijdens mijn laatste bezoek aan Athene, eind maart van dit jaar, vertelde ik op een avond in een Grieks gezelschap van dertigers dat ik verzot was op retsina, en dat ik het betreunde dat de twee supermarkten bij mij in de buurt in Nederland de retsina afgelopen jaar uit hun assortiment hadden genomen. Hier in Athene genoot ik vele avonden op het balkon van mijn hotel nog van een fles Kourtaki-retsina, in de supermarkt te koop voor iets minder dan anderhalve euro.

Frederiek Lommen  
Foto's:  
Domaine Yerovasiliou

Ik werd een beetje meewarig aangekeken. 'Wij drinken tegenwoordig wijn, geen retsina. Dat doen alleen de boeren op het platteland nog.' De opmerking verbaasde mij. Retsina was in mijn beleving al decennialang volksdrank nummer 1. Goed, dacht ik, ik schaar mezelf met genoeg onder de boeren van het platteland. Toch wekte die lichtelijk pedante opmerking mijn nieuwsgierigheid. Wat wist ik zelf van Griekse wijn? Niet veel meer dan de gemiddelde vakantieganger waarschijnlijk. Mijn allereerste glas Griekse wijn dronk ik in een Grieks restaurant in Maastricht, in

1987. Het was een glas Samos, de zoete dessertwijn die wordt gemaakt van de muskaatdruif. Niet echt *my cup of tea*. Tijdens mijn vele reizen door het Griekse binnenland en de gebergtes in de jaren '90 leerde ik vooral retsina kennen en de *chima*, de jonge wijn die de plaatselijke boeren overal zelf maken. 'Ena kilo *chima*, *parakaló*', zijn woorden die ik vaak heb uitgesproken. Die jonge wijn was meestal goed te drinken, nooit fantastisch, en in sommige gevallen gewoonweg niet te zuipen. Toen ik gedurende mijn studententijd in een Grieks restaurant werkte, leerde ik ook de iets betere wijnen kennen. We dronken met het perso-



neel de witte en rode Demestica, de iets zoetere Imíglíkos, af en toe opende eigenaar Timos een fles Robola, de droge witte wijn van het eiland Kefaloniá, of schonk hij een glas van het wijngoed Carras. In de periode daarna bekwaamde ik me weliswaar in het drinken van betere wijnen, maar richtte ook mijn aandacht zich niet op de Griekse markt. Tijd om op onderzoek te gaan.

## Nieuwkomers

Er blijkt sinds een aantal jaren het een en ander veranderd in de Griekse wijnwereld. Tot in de jaren '60 bestond de Griekse wijn-

productie vooral uit retsina en middelmatige rode en vooral witte wijnen. De wijnindustrie werd lange tijd gedomineerd door de Grote Vier: Boutaris, Tsántalis, Kourtakis (mijn retsina-producent) en Achaía Clauss. Deze wijnproducenten waren al vele jaren bezig met hun bedrijf. Het wijngoed Achaía Clauss werd al in 1861 opgericht, en de families Boutaris, Tsántalis en Kourtakis zijn in het laatste decennium van de negentiende eeuw gestart met wijn produceren. De kwaliteit van deze wijnen was niet slecht, maar heel bijzonder waren ze ook niet te noemen. Deze eenzijdigheid van de markt veranderde langzaam vanaf de jaren '60. Met name de nieuwkomers op de wijnmarkt zorgden daarvoor.

Om te beginnen werden op kleine schaal internationale druivenrassen geïntroduceerd.

De eerste Cabernet Sauvignon-wijngaard werd in 1963 aangelegd. Dit gebeurde op het wijngoed van de Averoff's in Métsovo in de regio Epirus. Een andere voorloper op dit terrein was Domaine Carras: op het schiereiland Sithonía in Chalkidiki creëerde de voormalige scheepsmagnaat John Carras in 1966 zijn eigen wijngoed met een mengeling van buitenlandse en inheemse druivenrassen.

Het gebruik van bekende internationale druivenrassen bleek de manier om buiten de Griekse landsgrenzen aandacht te krijgen. Op de niet-Griekse markt is men begrijpelijkerwijs niet zo snel geneigd een wijn van de moeilijk uit te spreken en te onthouden Ayoritiko-druif te kopen of te drinken. Maar een Griekse Chardonnay klinkt daarentegen wel aantrekkelijk. Zoals wijnproducent Angelos Rouvalis het in een interview zei: 'We'd prefer to concentrate on our local grapes. But, we also want to be recognized by others outside of Greece. Making Chardonnay provides a benchmark for others to judge us.'

Carras zette ook een andere revolutionaire stap: hij haalde in de jaren '60 de Franse oenoloog Emile Peynaud naar Chalkidiki, om hem te ondersteunen bij het maken van kwaliteitswijnen (een oenoloog is een universitair geschoold vinoloog). Dit initiatief van Carras was destijds vrij uniek, maar zijn voorbeeld werd al snel door anderen gevolgd. Griekse wijnmakers riepen de hulp in van Franse oenologen en steeds meer Grieken vertrokken naar Frankrijk of Duitsland voor een universitaire wijnopleiding. Gelukkig keerden de meesten naar hun moederland terug om het geleerde daar in de praktijk te brengen. De inmiddels bekende Evángelos Yerovasiliou, Vasilis Tsaktsarlis en Yannis Paraskevópoulos vertrokken naar Bordeaux. Christos Anagnostou studeerde in Duitsland en Thanasis Papaioannou en George Skouras leerden hun vak in Dijon. Niet alleen de nieuwkomers op de markt, ook zonen van vermaarde wijnfamilies, die al decennialang wijn produceerden, ontdekten dat een impuls van Franse vakkennis op universitair niveau van grote waarde kon zijn.

## Griekse druivenrassen

Een derde aspect van de veranderingen betrof de herwaardering van de Griekse druivenrassen. Daar waar men in eerste instantie probeerde de internationale rassen in Griekenland te laten floeren, probeerde men na verloop van tijd mooie wijnen te maken



**'Merlot-Xinómavro stelt klanten op hun gemak. Als ze alleen het woord Xinómavro zouden zien, zouden ze de wijn misschien niet eens proberen.'**

van combinaties tussen de traditionele druiven en de naar Griekenland overgebrachte internationale soorten. De inheemse soorten werden als het ware herontdekt.

Eén van de succesvolle voorbeelden van een wijnboer die dergelijke nieuwe combinaties ontwikkelt, is Yannis Boutaris, kleinzoon van de beroemde wijnfamilie Boutaris. In de regio Náoussa in het westelijk deel van Macedonië runt hij samen met zijn zonen Michalis en Stelios het wijngoed Kyr Yannis. Yannis Boutaris was één van de eersten die Merlot combineerden met de bekende Griekse druif *Xinómavro*. Inmiddels heeft Kyr Yannis naast de Merlot, ook rassen als Chardonnay, Gewürztraminer en Sauvignon Blanc aangeplant, en daarnaast de Griekse druiven *Roditis* en de *Xinómavro*. Uiteraard gaat het daarbij in eerste instantie om het creëren van een mooie wijn, maar het aanboren

van een internationale markt is een bijkomend voordeel van deze combinatiewijnen. Over zijn *Merlot-Xinómavro* zegt Boutaris zelf: 'Om te beginnen stelt het klanten op hun gemak. Als ze alleen het woord *Xinómavro* zouden zien, zouden ze de wijn misschien niet proberen. Maar *Merlot* vinden ze lekker, dus ze geven het een kans. En dan hopen we dat ze nieuwsgierig worden naar de *Xinómavro* en de volgende keer wat meer durven.'

Al deze veranderingen, die vanaf de jaren '60 door een enkeling zijn ingezet, met name in de jaren '80 en '90 volop tot ontwikkeling kwamen en tot een professionalisering van de industrie hebben geleid, lijken zich nu pas daadwerkelijk te openbaren. Er kan gerust worden gesproken van een vinologische renaissance. Steeds meer Griekse wijnproducenten leveren kwaliteitswijnen en in het buitenland krijgt men dit ook in de gaten. Griekse wijnen vallen de laatste paar jaar steeds vaker in de prijzen op internationale beurzen.

Eén van de meest interessante wijnmakers en winnaar van vele prijzen is Evángelos Yerovasiliou. Tot eind jaren '80 werkte ook hij bij Domaine Carras, samen met de eerder genoemde Emile Peynaud. Na zijn vertrek daar richtte hij zijn eigen wijngoed op in Epanomí, iets ten zuiden van Thessalonikí. Yerovasiliou is degene die de *Malagousiá*-druif nieuw leven heeft ingeblazen. Deze druif is oorspronkelijk afkomstig van Náfpaktos in het westen van Griekenland en werd in feite nog amper benut. Nu levert deze druivensoort wijn die al vele malen in de prijzen is gevallen. Zo won de *Malagousiá* 2007 vorig jaar in Nederland nog de Prix du Sommelier Blanc. Niet alleen de *Malagousiá* is de moeite waard: op de website van Domaine Yerovasiliou vinden we een opsomming van alle internationale prijzen die zijn wijnen inmiddels in de wacht hebben gesleept; een lange lijst van gouden en zilveren medailles.

## Retsina

Blijft er nog één vraag voor mij persoonlijk: wordt er door deze nieuwe lichter wijnboeren ook nog retsina gemaakt? Of wordt de door mij geliefde harswijn binnenkort *persona non grata* in de wijnwereld?

Martin van der Heijden, die sinds kort een importzaak van Griekse kwaliteitswijnen runt, stelt mij gerust. Wijngoed Gaia maakt sinds kort een Retsinis Nobilis. De meeste retsina werd tot nu toe gemaakt van middelmatige wijn, aangevuld met een fikse hoeveelheid hars van pijnbomen. De in Bordeaux opgeleide Yannis Paraskevópoulos van Gaia pakt het anders aan: hij gebruikt als basis de *Roditis*-druif, oorspronkelijk afkomstig van de Ionische eilanden. De wijn die hij van deze druif maakt, is op zichzelf al van een hoge kwaliteit. Vervolgens wordt er een beperkte hoeveelheid hars bijgevoegd. Net genoeg om wel de typische harsmaak van retsina te bewerkstelligen, maar niet overdadig. Daarmee kunnen ook Atheners die tegenwoordig alleen nog wijn drinken, gerust aan de retsina. 🍷

*Een reis naar Griekenland is niet nodig om deze wijnen te proeven. De meeste in dit artikel genoemde wijnen zijn te koop via de website van Martin van der Heijden, [www.grieksewijnen.com](http://www.grieksewijnen.com). Zie ook: [www.andergriekenland.web-log.nl](http://www.andergriekenland.web-log.nl)*