

Cyprus: witte wijnen op ongeken­de hoogtes

22 maart 2024 · door Christoph De Loor

Zes Cypriotische wijnen van xynisteri, promara en spourtiko — tot 1.460 meter hoog — plus een commandaria, de oudste benoemde wijn ter wereld.

Wijngaarden tot 1.500 meter hoog, druivenrassen die nergens anders staan, en stokken die nooit door de druifluis zijn aangeraakt. Op 21 maart 2024 maakte Wijnclub Zottegem kennis met Cyprus: vijf droge witte wijnen van xynisteri, promara en spourtiko, en als afsluiter een commandaria — volgens het Guinness Book of World Records de oudste benoemde wijn ter wereld. Dit is het volledige infoblad van die avond. Alle wijnen die we ooit proefden staan in onze [wijncatalogus](#).

De geproefde wijnen

Wijnhuis	Wijn	Jaar	Cépage
Tsiakkas Winery	Xynisteri Skin Contact	2021 Xynisteri	
Tsiakkas Winery	Promara	2022 Promara	

Wijnhuis	Wijn	Jaar	Cépage
Vlassides Winery	Grifos 2	2022	Xynisteri, Sauvignon Blanc
Makarounas Vineyards	Aerides Xynisteri	2022	Xynisteri
Makarounas Vineyards	Spourtiko	2022	Spourtiko
Tsiakkas Winery	Commandaria	2019	Xynisteri

Een woordje van inleiding

Beste wijnvrienden,

Mogelijkerwijze wordt de proeverij van deze avond voor velen een eerste kennismaking met Cypriotische wijnen. Hoewel Cyprus een heel rijke geschiedenis heeft aan wijnbouw, is het areaal de laatste decennia flink gedaald. Zo zijn ze van ruim 16.000 hectaren aan wijnstokken in de jaren negentig geëvolueerd naar amper 7.000 hectaren vandaag, door onder andere het verlies van Europese subsidies. Heden bestaan er nog zo'n 200-tal wijnhuizen.

De 'silver lining' is wel dat met het teruggedrongen areaal er een grotere focus ligt op kwaliteit en innovatie. Zo waren droge Cypriotische wijnen tot voor kort niet zo interessant en veelal oxidatief van stijl. Daarin is echter verandering aan het komen dankzij een modernisering van de vinificatietechnieken.

Ook de aanplant krijgt meer aandacht dan voorheen, waarbij de wijnboeren zwaar focussen op de autochtone rassen, die ondertussen 90% van de totale aanplant omvatten.

Een ander typisch gegeven is dat de wijngaarden in Cyprus tot op zeer grote hoogte aangeplant zijn, om zo de warmte te ontlopen, met name op de flanken van het Troödosgebergte. De hoogste percelen liggen er op 1.500 meter boven zeeniveau, hoger dan die in Zwitserland en daarmee een record voor Europa.

Hoe zullen deze kenmerken en de heroriëntatie van de Cypriotische wijnbouw zich in het glas vertalen? Onbekend is onbemind... of volgt deze avond toch nog een liefdesverklaring voor de Cypriotische witte wijn?!

Op het menu vanavond een piepkuiken in een groene omkadering.

Alvast veel proefplezier!

Wijnbouw in Cyprus: een rijkelijk gevuld glas aan geschiedenis

De oudheid

De Cypriotische wijncultuur dateert al van 5.000 jaar geleden. Bovendien getuigen archeologische vondsten ervan dat Cyprus misschien wel de bakermat is van de wijnontwikkeling in het hele Middellandse Zeegebied, van Griekenland tot Italië en Frankrijk. Tegenwoordig vindt Cyprus

zichzelf opnieuw uit als een wijnproducerende natie, waarbij het geleidelijk afdrijft van de eeuwenoude tradities van zoete wijnen naar meer frisse, fruitige, terroirgedreven droge stijlen.

Een van de unieke kenmerken van de wijnbereiding op Cyprus is de overvloed aan oude bushwijnstokken. De phylloxera-luis, die de wijngaarden op het vasteland van Europa verwoestte, heeft het eiland nooit bereikt. Daarom groeit het merendeel van de wijnstokken hier op hun eigen, originele onderstammen. Met zeldzame inheemse druiven en oude wijntradities.

Volgens de legende werd Aphrodite, de Griekse godin van liefde en schoonheid, geboren aan de oevers van Paphos. In de oudheid kwamen pelgrims uit Griekenland naar Cyprus om de godin te aanbidden. Het is bekend dat ze Aphrodite vierden met een slokje Cypriotische wijn, die in de oudheid behoorlijk beroemd was.

De wijnbereiding op het eiland bloeide verder onder de Romeinse overheersing. De beroemde mozaïeken van Paphos, die dateren uit de 3e tot de 5e eeuw na Christus, beelden bijvoorbeeld zowel wijnmakers als wijndrinkers af. In het "Huis van Dionysos" toont een mozaïek koning Ikarios die de teugels vasthoudt van twee ossen die een kar vol wijn trekken. Interessant is dat Cyprioten geloven dat Ikarios, aangemoedigd door Dionysos, de eerste menselijke wijnmaker was.

Maar het oude Cyprus produceerde niet alleen wijn, het had zich ook gevestigd als een vast lid van de internationale wijnhandel. In 1999 werd voor de kust van Cyprus een scheepswrak ontdekt. Vermoedelijk was de

boot in de 23e eeuw voor Christus tijdens een storm gezonken. Het vervoerde ruim 2.500 amforen wijn vanuit Cyprus naar Egypte. Deze en verschillende andere ontdekkingen leidden ertoe dat een aantal wetenschappers suggereerden dat de eerste mediterrane wijnen op Cyprus werden gemaakt.

Van de middeleeuwen tot 1878

In 1191 werd Cyprus veroverd door koning Richard I van Engeland – een historisch curiosum, aangezien de verovering niet gepland was en het gevolg was van een ongeluk. De vloot van koning Richard bevond zich midden in een kruistocht, op weg naar de belegering van Akko. Drie van zijn schepen werden echter door een storm verstrooid en naar de kust van Cyprus gedreven. De schepen vergingen en zonken in het zicht van de haven van Limassol.

De schipbreukelingen werden gevangengenomen door Komnenos, de plaatselijke gouverneur. Toen een schip met de zus van koning Richard, Joan, en de bruid, Berengaria, de haven binnenkwam, weigerde Komnenos bovendien hun verzoek om van boord te gaan voor zoet water. Kort daarna arriveerden koning Richard en de rest van zijn vloot om Komnenos in de strijd te ontmoeten. De Cyprioten werden verslagen en koning Richard werd de nieuwe heerser van het eiland.

De Engelse koning was zo gecharmeerd van het schilderachtige eiland dat hij zelfs besloot zijn koninklijk huwelijk op Cyprus, in de stad Limassol, te houden. De gasten van het koninklijke feest werden getrakteerd op overvloedige lokale delicatessen en natuurlijk op de

lokale zoete wijn, commandaria. Tijdens de bruiloft verklaarde koning Richard de Cypriotische wijn "de wijn van koningen en de koning der wijnen".

Tegen het einde van de eeuw verkocht Richard het eiland aan de tempeliers, die het op hun beurt verkochten aan de Franse ridder Gwijde van Lusignan. En zo werd Cypriotische wijn echt beroemd in de Oude Wereld. In 1224 vond in Frankrijk de zogenaamde Slag om de Wijnen plaats. Dit koninklijke feest werd georganiseerd door de Franse koning Filips II Augustus. Het feest omvatte een uitgebreide wijnproeverij om de beste wijn te kiezen.

Tot ieders verbazing kozen de aanwezigen voor de Cypriotische wijn, commandaria, boven meer prominente wijnen uit Frankrijk, Spanje en de Moezelregio. Het gedicht genaamd "Bataille des Vins", geschreven door de Franse troubadour Henri d'Andeli, beschrijft hoe koning Filips II zelf de Cypriotische wijn tot "paus" kroonde.

In 1571 werd het eiland echter veroverd door de Ottomanen en raakte de wijnproductie in verval. De eerlijkheid gebiedt te zeggen dat sommigen misschien zeggen dat de Ottomaanse sultan Selim II ("Selim de Dronken") Cyprus veroverde alleen maar om onbeperkte toegang te krijgen tot lokale zoete wijn. Niettemin was het islamitische bewind niet in het voordeel van de wijnbouw en raakten de Cypriotische wijngaarden in verval.

Van 1878 tot 1980

Het jaar 1878 markeerde de overdracht van het eiland van de Ottomaanse heerschappij aan het Britse rijk. Dit veroorzaakte een vonk in de wijnindustrie. Er werden verschillende grote wijnhuizen opgericht – en precies op tijd! Aan het einde van de 19e eeuw verwoestte de phylloxera-epidemie de Europese wijngaarden, waardoor Europa behoefte had aan wijn. Cyprus, een eiland met strikte quarantainecontroles, slaagde erin onaangetast te blijven. Bijgevolg resulteerde de vraag naar Cypriotische druiven en wijnen in een mini-boom voor de sector.

Verdere vraag in het begin van de 20e eeuw kwam van de lokale consumptie en van de regionale krachten van Groot-Brittannië en Frankrijk in het Midden-Oosten. In die tijd produceerde Cyprus echter voornamelijk goedkope wijn en sterkedrank, met name een zoete versterkte wijn die bekend stond als 'Cyprus sherry'. Deze goedkope wijnen werden enorm populair in Groot-Brittannië. In de jaren zestig consumeerde Groot-Brittannië 13,6 miljoen liter Cypriotische wijnen, de helft van de productie van het eiland, voornamelijk als zoete sherry.

Uiteindelijk begon de versterkte wijnmarkt te krimpen als gevolg van een verandering in de smaak van de consument. Als gevolg hiervan daalde de verkoop van Cypriotische sherry in Groot-Brittannië vanaf het hoogtepunt begin jaren zeventig met ongeveer 65 procent tegen het midden van de jaren tachtig. De genadeslag kwam toen de EG oordeelde dat alleen versterkte wijn uit Jerez de titel 'sherry' mocht aannemen.

Revival vanaf 1980

De wijnrevival van Cyprus begon in de jaren tachtig. Tegenwoordig beleeft de Cypriotische wijncultuur een renaissance, nu een nieuwe generatie wijnmakers inheemse druiven herontdekt en moderne technieken gebruikt om wijnen van wereldklasse te produceren die nog steeds het Cypriotische karakter behouden.

Moderne Cypriotische wijn is vergelijkbaar met die op Kreta of Sardinië, waarbij een rijpe Nieuwe Wereld-stijl steeds gebruikelijker wordt. Grote producenten hebben wijnmakers uit Australië en Zuid-Afrika aangetrokken die gewend zijn kwaliteitswijn te maken in een heet, droog klimaat. Tot het einde van de 20e eeuw werd de meeste lokale wijn gemaakt in de zuidelijke havensteden Paphos en Limassol. Dit betekende dat het fruit lange afstanden moest afleggen in de hitte van de Middellandse Zee en vaak in relatief primitief transport. De zaken zijn nu aan het veranderen, met een nieuwe groep Cypriotische wijnmakerijen die hun eigen druiven verbouwen.

Naar het voorbeeld van andere Europese landen werd in 2007 op Cyprus een systeem van oorsprongsbenaming ingevoerd. Wijnen met deze benaming ondergaan een strenge kwaliteitscontrole. Druiven moeten afkomstig zijn van geregistreerde wijngaarden met een hoogte boven 600 of 750 meter, afhankelijk van de locatie. Bovendien moeten de wijnstokken ouder zijn dan 5 jaar en zijn de opbrengsten beperkt. Voor de vinificatie en rijping gelden aanvullende regels.

Geografisch, klimatologisch en terroir

Het mediterrane klimaat van Cyprus is perfect voor de druiventeelt en wijnbereiding:

- De winters zijn mild, met gemiddelde temperaturen rond de 10 °C.
- De zomers zijn warm, met temperaturen die zelden boven de 30 °C komen.
- De regenval is gelijkmatig verdeeld over het jaar, met een lichte daling in de zomermaanden.
- De vulkanische bodem van Cyprus is rijk aan mineralen en elementen die essentieel zijn voor de druivengroei.
- Ongeveer 80% van het eiland is bedekt met kalksteen, dat voor een uitstekende afwatering zorgt en rijk is aan ijzer.
- De meeste wijngaarden bevinden zich in het zuidwesten van het eiland in de zuidelijke uitlopers van het Troödosgebergte op een hoogte van 250 tot 1.500 meter boven zeeniveau, waardoor ze tot de hoogste wijngaarden van Europa behoren.

De appellaties

De 'Cyprus Wine Products Council' baseert het wijnbenamingssysteem van zijn land op de wetgeving van de Europese Unie. Er zijn zeven beschermde oorsprongsbenamingen (Protected Designations of Origin, PDO) en vier beschermde geografische aanduidingen (Protected Geographical Indications, PGI).

De PGI's weerspiegelen de grotere wijnproducerende districten van Cyprus: Lefkosia (Nicosia), Lemesos (Limassol), Larnaka (Larnaca) en Pafos (Paphos). Om wijnen met de PGI te kunnen vermelden, moet 85% van de gebruikte druiven afkomstig zijn van de geografische aanduiding. De wijnstokken moeten minimaal vier jaar oud zijn en de opbrengsten mogen, afhankelijk van de druivensoort, niet hoger zijn dan 55 tot 70 hectoliter per hectare. Rode wijnen moeten een alcoholpercentage van minimaal 11% hebben en witte wijnen 10%.

De zeven PDO's zijn Commandaria, Krasochoria Lemesou, Krasochoria Lemesou-Afames, Krasochoria Lemesou-Laona, Laona-Akama, Vouni Panayia-Ampelitis en Pitsilia. Elke PDO hanteert strikte hoogte-eisen die variëren van 400 tot 1.400 meter. Wijnstokken moeten minimaal vijf jaar oud zijn, de opbrengsten mogen niet hoger zijn dan 36 tot 45 hectoliter per hectare, afhankelijk van de variëteit, en het alcoholgehalte moet hoger zijn dan 12% voor rode wijnen en 11% voor witte wijnen.

De autochtone Cypriotische druiven van dienst

Xynisteri

De meest verbouwde druivenvariëteit op Cyprus, goed voor 1/3 van de aanplant. Tot voor kort werd xynisteri echter vooral gebruikt als onderdeel van commandaria – de beroemde dessertwijn uit Cyprus. Voor deze wijn wordt xynisteri gemengd met mavro, een andere lokale druif.

Tegenwoordig komt xynisteri uit de schaduw als een op zichzelf staande variëteit, die in staat is elegante droge witte wijnen te maken.

De betere xynisteri-wijnen komen van hoger gelegen wijngaarden. Deze wijnen vertonen een levendige zuurgraad en uitgesproken minerale aroma's. Deze kenmerken zorgen ervoor dat xynisteri-wijn qua stijl enigszins lijkt op chablis. Een droge vinificatie is elegant, licht en pittig. Het opent in het glas met delicate fruitaroma's — citroenen, groene appels, perziken en abrikozen, gevolgd door charmante bloemige tonen.

Promara

Promara – de naam verwijst naar de vroege rijping – heeft de afgelopen vijftien jaar een heropleving meegemaakt.

Het doet het goed als een frisse, naar perzik geurende, drinkbare wijn, maar kan ook goed tot uiting komen bij oxidatie en langdurig contact met de huid. Promara komt uit het koelere, nattere westen van Cyprus, maar de aanplantingen zijn ook succesvol geweest in de hooggelegen wijngaarden van het Troödosgebergte, in het zuiden.

Heden zijn er ongeveer 28 hectaren aangeplant met deze variëteit.

Bespreking van de domeinen

Tsiakkas Winery

De wijnmakerij Tsiakkas werd in 1988 opgericht net buiten het dorp Pelendri in het Troödosgebergte, in de omgeving van Pitsilia, ongeveer

30 km ten noorden van Limassol. De productie van het eerste jaar bedroeg 500 flessen rode wijn genaamd Thyrsos. Geleidelijk ontstonden er nieuwe wijnen met de toevoeging van een witte en een roséwijn.

In de jaren negentig, toen het bedrijf aan zijn tweede ontwikkelingsfase begon, werden de internationale wijnen chardonnay, sauvignon blanc, cabernet en merlot beschouwd als de meest populaire keuzes voor wijnproducenten en consumenten. De wijnmakerij beschikt nu over ruim 18 hectare aan wijngaarden in particuliere en coöperatieve handen, die jaarlijks meer dan 200.000 flessen produceren.

Momenteel leidt de tweede generatie wijnmakers het bedrijf. Ze hebben zich meer toegelegd op het behouden en bestuderen van lang vergeten variëteiten zoals yiannoudi en promara en het upgraden van bekende variëteiten zoals xynisteri en vamvakada.

Vlassides Winery

Sofoklis Vlassides is de derde generatie wijnmaker van het wijnhuis Vlassides. In tegenstelling tot veel van zijn collega's die ervoor kozen om wijn te studeren in Frankrijk, besloot Sofoklis echter zijn postdoctorale graad te behalen aan de Universiteit van Californië, UC Davis, om daar kennis te maken met alle onconventionele, moderne en alternatieve vinificatieprocessen. Sofoklis keerde in 1998 terug uit de Verenigde Staten en begon te werken in Cypriotische wijngaarden, waar hij inheemse en internationale variëteiten verbouwde. In 2003 vond Sofoklis wat hij zocht: een wijngaard net buiten het dorp Koilani, in het district Limassol.

Een groot deel van de winery ligt letterlijk diep in de heuvel begraven, terwijl de rest van het gebouw geleidelijk in zicht komt omdat het de contouren van het land volgt. De opslagruimtes bevinden zich ondergronds. Dit zorgt voor een natuurlijke temperatuurregeling voor de rijping van wijnen.

De wijngaarden van Vlassides beslaan 21 hectare en herbergen zowel inheemse als internationale variëteiten. Tot de rode druiven behoren shiraz, cabernet sauvignon, merlot, yiannoudi, agiorgitiko en maratheftiko. Wat de witte wijnen betreft, deze omvatten xynisteri, sauvignon blanc, chardonnay, assyrtiko en promara. De wijnstokken groeien op een hoogte tussen 700 en 1100 meter, wat cruciaal is voor het verkrijgen van een goede kwaliteit druiven in het hete Cypriotische klimaat. Het gebied rond Koilani heeft veel zon tijdens het zomerseizoen en milde winters, zonder extreem lage temperaturen.

Dit microklimaat zorgt ervoor dat de druiven perfect rijpen. Tegelijkertijd zorgen zandige kleigronden bovenop een kalkhoudend gesteente ervoor dat de wijnstokken voldoende vocht behouden. Bovendien is de bodem hier arm, waardoor de opbrengsten van nature laag zijn. De wijngaarden worden op een zeer zorgvuldige manier geïrrigeerd, afhankelijk van de waterbehoefte van elke wijngaard.

Makarounas Winery

Makarounas Winery is een familiale wijnmakerij gelegen in het dorp Letymbou, in een regio met een lange traditie in de wijnbouw. Letymbou ligt 14 kilometer ten oosten van de stad Paphos, aan de westkust van

Cyprus. De familie Makarounas heeft een wijnbouwgeschiedenis die vier generaties teruggaat in de regio.

Theodoros Makarounas startte de wijnmakerij in 2016, na het voltooien van zijn studies oenologie en wijnbouw aan UC Davis, met de steun van zijn ouders Kostas en Eleni, en zijn twee broers Dimitris en Stelios. De wijngaarden beslaan 25 hectare land, waar elk jaar nieuwe aanplantingen bijkomen. Ze bevinden zich voor het merendeel op een hoogte van 400-600 meter boven zeeniveau. Er is hier een sterke mediterrane invloed, evenals aanzienlijke regenval. De combinatie van omliggende heuvels, kalksteen en kwartsrijke bodems, samen met de ononderbroken blootstelling aan de wind van de vallei, zijn matigende factoren in het lokale mesoklimaat.

Het is ook de enige wijnmakerij op Cyprus die uitsluitend druiven uit hun particuliere wijngaarden haalt.

Bespreking van de wijnen

Tsiakkas Xynisteri Skin Contact 2021

De zestig jaar oude wijnstokken van de xynisteri-druiven van deze PGI Lemesos staan in terrassen aangeplant op een zanderige vulkanische bodem, op een hoogte tussen 800 m en 1.200 m in de regio Agios Mamas en Ayios Ioannis.

De geplukte druiven ondergaan een schilmaceratie van maar liefst 40 dagen in grote open eiken vaten van 300 liter. Een zeer lange maceratie

dus, waarnaar de benaming 'skin contact' dan ook refereert.

Er wordt ook enkel gebruikgemaakt van de autochtone gisten. Tijdens de fermentatie wordt ook de techniek van pigéage toegepast, waarbij de 'hoed' van schilletjes terug naar de bodem van het vat geduwd wordt, om zo maximaal smaak en aroma's te kunnen onttrekken.

De wijnmaker van dienst is de gereputeerde Pambos Charalambous, die wordt bijgestaan door de oenologen Orestis Tsiakkas en Kostas Ntanos. Op het etiket staan ook de vingerafdrukken van de 3 kunstenaars van dienst. De jaarlijkse productie bedraagt zo'n 1.300 flessen.

Cépage 100% Xynisteri

In de neus rijpe bergamot, kweepeer, citrus zeste, floraal

In de mond weerspiegeling van de aroma's, een volle structuur met frisse zuren

Alcohol 13,5%

Food pairing bij vette vis, curries, gefrituurde calamares, Indische gerechten, licht gevogelte, harde kazen

Tsiakkas Promara 2022

Deze promara-druiven zijn in terrassen aangeplant op de zuidelijke hellingen van de berg Troödos, in de regio Pitsilia en Paphos, op een hoogte van maar liefst 1.460 meter.

Na de pluk volgt een koude maceratie, om zo de focus te houden op het fruit, waarna de alcoholische gisting volgt met geselecteerde gisten.

Daarna volgt een verdere opvoeding in inox vaten, waar de wijn nog gedurende minimum 9 maanden 'sur lie' zal rusten om zo een voller karakter te bekomen.

Het resultaat is een mooi gestructureerde droge witte wijn met een bleke citroenkleur en groene tinten.

De afgebeelde vogelsoort op het etiket is eigen aan het eiland, vooral op grotere hoogten. De kunststijl weerspiegelt tekeningen op aardewerk uit de ijzertijd (1050-750 v.Chr.), beïnvloed door de toevloed van Fenicische kunst en cultuur in die tijd. De jaarlijkse productie bedraagt ongeveer 1.100 flessen.

Cépage 100% Promara

In de
neus meloen, peer, groene appel, bloemen en citrus

In de
mond een strakke en toch ook volle, wat olieachtige inzet, mooie ondersteunende zuren en een aanhoudende afdronk

Alcohol 12,5%

Food
pairing romige pasta's, salades en gebraden kip

Vlassides Grifos 2 2022

De naam van de wijn, Grifos 2, is geïnspireerd op het oude tijdperk en de geometrie, twee concepten die rechtstreeks verband houden met het maken van wijn.

Hier hebben we een blend van xynisteri en sauvignon blanc, een keuze van de wijnmaker, net omdat deze laatste variëteit die extra aciditeit geeft, waaraan het bij xynisteri soms wat kan ontbreken.

De oogst van de sauvignon blanc vindt plaats in augustus en xynisteri volgt rond half september. Jaarlijks vinden er na het einde van de gisting meerdere combinaties van de twee variëteiten plaats om tot de meest heerlijk uitgebalanceerde blend te komen. Daarna wordt Grifos 2 in totaal 3 tot 6 maanden met zijn droesem bewaard voordat hij wordt gebotteld. De wijn wordt traditioneel vlak voor Kerstmis gebotteld.

Het resultaat is een wijn met intense aroma's en fruitige smaken en die boeit met zijn veelzijdige karakter en aanhoudende afdronk.

Cépage	82% Xynisteri en 18% Sauvignon Blanc
In de neus	citrus, witte perziken, kiwi en een hint van vers gemaaid gras
In de mond	uitgesproken fruitige en florale smaken met een frisse zuurgraad
Alcohol	13%
Food pairing	eenvoudige visgerechten en zeevruchten

Makarounas Aerides Xynisteri 2022

De wijnstokken van de xynisteri-druif zijn gemiddeld 40 jaar oud, en zijn geworteld op kleirijke zandgronden aan de voet van de berg. De oogst vindt normaal gesproken begin oktober plaats.

Na de pluk worden de druiven direct geperst, en volgt een spontane gisting, enkel gebruikmakend van autochtone gisten, in roestvrijstalen tanks. Nadien rijpt de wijn verder 'sur lie', gedurende 3-6 maanden, waarbij tweemaal per week een bâtonnage wordt toegepast, wat zal bijdragen aan de volle structuur.

Deze biowijn werd bekroond met een zilveren medaille tijdens de Decanter World Wine Awards 2022.

Cépage 100% Xynisteri

In de
neus rijpe appel, floraal, kweeper, limoen

Alcohol 12,5%

Food
pairing rijkere en meer vette groente- en gevogeltegerechten, maar ook gefrituurde calamares en dergelijke

Makarounas Spourtiko 2022

De 15 jaar oude wijnstokken van deze PGI Paphos-wijn staan aangeplant op een hoogte van 450-500 m in het gebied Vournes in Paphos. De bodem bestaat voornamelijk uit kalksteen, kristalgips en klei, een complex geheel, geïdentificeerd als Mamonia.

De hoogte neemt snel toe vanaf de westkust. De heuvels helpen de wijnstokken te beschermen tegen de hitte van de Middellandse Zee. De koelere nachttemperaturen zijn ook gunstig voor het behoud van de zuurgraad van de wijnen, wat zeer merkbaar is bij het proeven. Het bevoorrechte klimaat in Cyprus in het algemeen is perfect voor

biologische landbouw. Wijnbouwers hebben geen meststoffen of pesticiden nodig. Irrigatie wordt alleen gebruikt om de ontwikkeling van jonge planten te garanderen.

De druiven worden in september geoogst. Na de pluk volgt direct een zachte persing van de hele trossen, een koude maceratie, gevolgd door een spontane gisting in temperatuurgereguleerde roestvrijstalen tanks gedurende 11 dagen, waarbij enkel autochtone gisten worden gebruikt. Daarna wordt de wijn gedurende 7 maanden verder gerijpt op de droesem in die tanks, waarbij tweemaal per week een bâtonnage plaatsvindt.

Deze biowijn werd bekroond met een gouden medaille tijdens de Decanter World Wine Awards 2022.

Cépage 100% Spourtiko

In de neus witte nectarine, groene appel, floraal, pomelo

In de mond reflectie van de aroma's, lichte body, mineraliteit met mooie zuurgraad

Alcohol 11%

Food rauwkostsalades, vette vis, mediterrane of Aziatische
pairing keuken

Tsiakkas Commandaria 2019

Commandaria-wijn uit Cyprus wordt door het Guinness Book of World Records erkend als de oudste benoemde wijn ter wereld.

Traditioneel wordt commandaria gemaakt van 80% xynisteri en 20% mavro, maar deze commandaria is een 100% xynisteri, afkomstig van een 'single vineyard' in de regio Agios Mamas, een van de 14 dorpen waar de commandaria geproduceerd mag worden, aan de voet van het Troödosgebergte, ongeveer 30 km ten noorden van Limassol. De bodem bestaat voornamelijk uit leisteen en de wijnstokken staan op 800 m hoogte.

De druiven worden in meerdere keren met de hand geplukt, en drogen dan in de zon gedurende minstens 10 dagen. Geselecteerde gisten worden toegevoegd voor de alcoholische gisting, waarna de wijn gedurende minstens een jaar verder rijpt op Franse en Amerikaanse eiken vaten.

Het resultaat is een onversterkte 'vin liquoreux', met 177 gram restsuikers, die gerust tientallen jaren kan bewaard worden. De jaarlijkse productie bedraagt ongeveer 2.000 flessen.

Cépage 100% Xynisteri

In de neus bergamot, vijgen, honing en kweepeer

In de mond fruitige en honingtoetsen, een beetje noterig met karamel

Alcohol 13,5%

Food blauwe schimmelkazen, desserts op basis van chocolade en
pairing citrus