

WIJNCLUB ZOTTEGEM

Zes inheemse rode druiven op 41°-42° noorderbreedte: van de Douro tot Georgië

20 maart 2026 · door Jens De Cuyper



Zes rode wijnen van lokale druiven op dezelfde breedtegraad: Douro, Rioja, Corsica, Umbrië, Naoussa en Kakheti — geen chardonnay of merlot te bespeuren.

Eén breedtegraad, zes werelden, zes druiven die je bijna nergens anders vindt. Op 19 maart 2026 volgde Wijnclub Zottegem de 41e en 42e graad noorderbreedte van de Atlantische kust van Portugal tot de Kaukasus: niellucciu uit Corsica, xinomavro uit Griekenland, saperavi uit Georgië.

Dit is het volledige infoblad van die avond, uit de reeks *Van Breedte tot Barrique*. Alle wijnen die we ooit proefden staan in onze [wijncatalogus](#).

De geproefde wijnen

Wijn	Cuvée	Jaar	Druif	Streek
Niepoort	Redoma	2022 Blend		Pt, Douro
La Rioja Alta	Viña Alberdi	2020 Tempranillo	Sp, Rioja	
Antoine Arena	Morta Maio	2017 Nielluciu	Fr, Corsica	
Romanelli	Sagrantino	2015 Sagrantino	It, Umbria	
Kir-Yianni	Ramnista	2019 Xinomavro	Gr, Naoussa	
Pheasant's Tears	Saperavi	2021 Saperavi	Ge, Kakheti	

Woord vooraf

Vanavond trekken we naar een heel bijzondere gordel op onze wereldbol: de 41-42ste noorderbreedte. Het is een denkbeeldige wijnsnelweg die dwars door het hart van de oude wijnwereld loopt, van de ruige Atlantische kusten van Portugal en Spanje tot de mysterieuze bergen van de Kaukasus in Georgië.

We volgen deze gordel over duizenden kilometers om te ontdekken hoe zes totaal verschillende regio's, die we allemaal rond deze breedtegraad hebben geselecteerd, elk hun eigen verhaal vertellen. Het is een zone waar de zonkracht van het zuiden en de verkoeling van bergen, hoogte en oceaan elkaar voortdurend uitdagen. Het resultaat zijn wijnen met

karakter, diepgang en een heel eigen identiteit.

Vanavond proeven we zes rode wijnen, gemaakt van druiven die je vaak bijna nergens anders ter wereld vindt. Geen internationale rassen zoals Chardonnay of Merlot, maar lokale helden zoals de eigenzinnige Niellucciu uit Corsica, de krachtige Xinomavro uit Griekenland en de oeroude Saperavi uit Georgië.

Van de statige eiken vaten in Rioja en de steile leisteenterrassen in de Douro, over de kalkrijke bodems van Patrimonio, tot de ondergrondse amforen in Georgië, vanavond gaan we op zoek naar enkele fascinerende vragen:

- Hoe beïnvloedt de bodem (kalk, leisteen of klei) de smaak wanneer de breedtegraad hetzelfde blijft?
- Wat is de invloed van tijd: hoe proeft een jonge, frisse wijn naast een rijper exemplaar uit 2015 of 2017?
- En... proeven we de 8.000 jaar voorsprong die Georgië heeft op de rest van de wijnwereld?

Kortom: één breedtegraad, zes werelden, zes unieke druiven.

Laat de ontdekkingsreis beginnen.

Jens

Waar situeren we ons vandaag?

De 41ste en 42ste breedtegraad lopen dwars door Zuid-Europa en verder richting de Kaukasus. Opvallend veel historische wijngebieden liggen

precies op deze lijn. Van west naar oost vinden we:

- Douro – Portugal
- Rioja – Spanje
- Corsica – Frankrijk
- Umbrië – Italië
- Naoussa – Griekenland
- Kakheti – Georgië

Douro – Portugal

De Douro vallei in het noorden van Portugal behoort tot de oudste wijnregio's ter wereld. Al in de Romeinse tijd werd hier wijn geproduceerd, maar de internationale bekendheid van de streek nam vooral toe in de 17e en 18e eeuw, toen Engeland uitgroeide tot een belangrijke afzetmarkt voor Portugese wijnen.

Om de kwaliteit en herkomst van deze wijnen (met name van port) te beschermen, werd de regio in 1756 officieel afgebakend door de markies van Pombal. Daarmee werd de Douro een van de eerste gereguleerde wijngebieden ter wereld, zelfs vóór bekende appellaties zoals Bordeaux.

Gedurende eeuwen stond de regio vrijwel volledig in het teken van portwijn, de versterkte wijn die via de havenstad Porto naar Engeland en andere Europese landen werd geëxporteerd.

Pas vanaf de jaren 1990 begonnen wijnmakers het enorme potentieel van de Douro ook te benutten voor droge rode en witte wijnen. Dankzij vernieuwende producenten kreeg de regio steeds meer internationale

erkenning voor wijnen met karakter, finesse en een uitgesproken terroirexpressie.

Vandaag geniet de Douro wereldfaam, zowel om haar historische portwijnen als om haar moderne, terroirgedreven droge wijnen.

Klimaat

Het klimaat in de Douro is continentaal en extreem warm en droog.

Het Marão gebergte vormt een natuurlijke barrière die de regio grotendeels afschermt van de koele Atlantische invloeden. Hierdoor ontwikkelt zich in de Douro Valley een uitgesproken binnenlandklimaat. De zomers zijn er zeer heet en droog, terwijl de winters relatief koud kunnen zijn. Neerslag is beperkt en de temperatuurverschillen tussen dag en nacht zijn vaak groot. Deze combinatie van warmte, droogte en sterke dagelijkse temperatuurschommelingen speelt een belangrijke rol in de rijping van de druiven en draagt bij aan de concentratie en het karakter van de wijnen.

De regio wordt onderverdeeld in drie sub gebieden:

- **Baixo Corgo** – koeler en vochtiger
- **Cima Corgo** – het historische hart van de portproductie
- **Douro Superior** – het warmste en droogste deel, dicht bij Spanje

Ondergrond

De Douro bestaat bijna volledig uit schist (leisteen). Dit gesteente speelt een cruciale rol in de wijnbouw omdat het:

- warmte opslaat en zo de rijping bevordert
- gemakkelijk breekt, waardoor wortels diep kunnen doordringen
- wijnstokken helpt water te vinden in het droge klimaat

Sommige wijnstokken wortelen meer dan tien meter diep in de rotsen.

De wijngaarden zelf liggen op steile hellingen langs de rivier en zijn door de eeuwen heen omgevormd tot spectaculaire terrassen.

De Douro is uniek door een combinatie van factoren:

- extreme hellingen en terrassen
- zeer oude wijngaarden
- een enorme diversiteit aan druivenrassen

Veel wijngaarden zijn zogenaamde field blends, waarbij verschillende druivenrassen door elkaar groeien in één perceel. Traditioneel worden ze samen geoogst en gevinifieerd, wat wijnen oplevert met veel complexiteit.

De belangrijkste druiven zijn onder andere Touriga Nacional, Touriga Franca en Tinta Roriz.

Enkele leuke weetjes:

- De Dourovallei staat sinds 2001 op de UNESCO-werelderfgoedlijst vanwege haar unieke wijnlandschap.
- Door de extreem steile hellingen gebeurt een groot deel van het werk in de wijngaarden nog steeds met de hand.
- Vroeger werden portvaten naar Porto vervoerd met traditionele Rabelo-boten over de rivier de Douro.

Niepoort Redoma Tinto 2022

Dirk Niepoort behoort tot de meest invloedrijke en vernieuwende wijnmakers van Portugal. Zijn familie produceert al sinds de 19e eeuw wereldberoemde Portwijnen, maar Dirk was een van de eersten die aantoonde dat de Douro ook verfijnde, elegante droge wijnen van wereldklasse kan voortbrengen.

In een regio die lange tijd bekend stond om krachtige en geconcentreerde wijnen, koos Niepoort bewust voor een andere stijl: balans, frisheid en terroirexpressie.

De wijn Redoma werd voor het eerst uitgebracht in 1991 en was een van de eerste moderne Douro-wijnen die internationaal erkenning kreeg. Vandaag wordt hij beschouwd als een referentie voor de meer elegante stijl van de Douro.

De naam Redoma verwijst naar een glazen stolp. Voor Niepoort symboliseert de naam dat de wijn een zuivere en precieze expressie van het terroir moet zijn, welke tot stand is gekomen volgens eeuwen oude traditie, welke gekoesterd en bewaard moet worden.

Wijngaarden & terroir. De druiven voor Redoma komen uit zeer oude wijngaarden, vaak meer dan 70 jaar oud. Deze wijngaarden liggen op steile hellingen tussen 150 en 500 meter hoogte en zijn aangeplant op typische schistbodems (leisteën).

De wijngaarden bestaan vaak uit zogenaamde field blends, waarbij verschillende druivenrassen door elkaar groeien. De belangrijkste

druiven in Redoma zijn de Tinta Amarela, Touriga Franca, Tinta Roriz, Touriga Nacional & Tinto Cão.

De combinatie van oude wijnstokken, arme leisteenbodems en hoogte zorgt voor natuurlijke concentratie, frisse zuren en een uitgesproken mineraliteit.

Vinificatie & rijping. De vinificatie van Redoma combineert traditionele Douro-technieken met een moderne focus op finesse en precisie.

De druiven worden handmatig geoogst en vervolgens naar de kelder gebracht, waar ze zonder intensieve selectie worden verwerkt.

De fermentatie gebeurt in traditionele granieten lagares, ondiepe kuipen die typisch zijn voor de Douro. Hier worden de druiven met de voeten geplet, een eeuwenoude techniek die zorgt voor een zachte extractie van kleur en tannines. Een deel van de druiven wordt samen met ongeveer 50% steeltjes gefermenteerd, wat extra structuur en aromatische complexiteit geeft.

Na de alcoholische fermentatie ondergaat de wijn een malolactische fermentatie in oude houten vaten. Daar rijpt de wijn vervolgens ongeveer 22 maanden verder. Het gebruik van oudere vaten zorgt ervoor dat de wijn langzaam evolueert zonder uitgesproken houtaroma's te ontwikkelen. Het doel is steeds hetzelfde: een wijn maken die elegantie, frisheid en terroir centraal stelt.

Aroma. In het glas heeft de wijn een medium intense kleur met paarse tinten en heldere accenten. Het aroma opent met fruitige tonen van

zwarte bes, kers en aardbei, met een kruidige, peperige achtergrond. Het aromatische profiel is elegant en subtiel, met een duidelijke minerale signatuur.

Smaak. In de mond is de wijn levendig, fris en zeer elegant. De structuur wordt gekenmerkt door: sappig rood fruit, fijne goed geïntegreerde tannines, frisse zuren die de wijn energie geven.

Ondanks de warme Douro-regio behoudt de wijn een opvallende lichtheid. De afdronk is lang, mineraal en verfijnd, met een duidelijke expressie van het Douro-terroir (leistein).

Aan tafel. Redoma is een zeer gastronomische wijn. Hij past uitstekend bij: Gegrild rood vlees, eend (bijvoorbeeld de Portugese klassieker arroz de pato), wildgerechten, gerechten met paddenstoelen, gerijpte harde kazen.

Rioja

Rioja is zonder twijfel de meest iconische wijnregio van Spanje. Hoewel er al wijn werd gemaakt in de tijd van de Romeinen, kreeg de regio haar internationale reputatie pas echt in de 19e eeuw.

Toen de druifluis (phylloxera) de Franse wijngaarden verwoestte, trokken verschillende wijnmakers uit Bordeaux naar Rioja op zoek naar nieuwe wijngaarden. Zij introduceerden er moderne technieken zoals rijping in kleine eikenhouten vaten (barriques) en een meer gestructureerde vinificatie.

Sindsdien staat Rioja wereldwijd bekend om zijn lange rijping en elegantie. Het Spaanse classificatiesysteem – met termen zoals Crianza, Reserva en Gran Reserva – weerspiegelt die traditie van geduldige vat- en flesrijping.

Vandaag combineert Rioja traditionele wijnbouw met moderne interpretaties, waardoor de regio zowel klassieke als hedendaagse stijlen produceert.

Klimaat

Het klimaat van de Rioja is uniek door de ontmoeting van twee werelden: de koelte van de Atlantische Oceaan in het noorden en de warmte van de Middellandse Zee in het zuiden. Het imposante Cantabrisch gebergte fungeert hierbij als een natuurlijk schild tegen koude oceaankwinden, terwijl de Ebro-rivier de temperatuur in de vallei reguleert. Dit samenspel zorgt voor een perfect rijpingsseizoen met warme zomers en koele nachten, wat de druiven de tijd geeft om hun complexiteit en frisheid optimaal te ontwikkelen.

De regio wordt meestal onderverdeeld in drie zones:

- **Rioja Alta** – koeler, eleganter en vaak het meest klassiek
- **Rioja Alavesa** – hoger gelegen, verfijnde en frisse wijnen
- **Rioja Oriental (Rioja Baja)** – warmer, krachtigere stijl

Onze wijn komt uit Rioja Alta, een gebied dat bekend staat om zijn elegantie, frisheid en grote bewaarkracht.

Ondergrond

In de Rioja Alta vormt de bodem van kalkrijke klei (argilo-calcaire) het fundament voor kwaliteit. Deze specifieke samenstelling fungeert als een natuurlijke waterbuffer: de klei houdt de broodnodige vochtigheid vast tijdens de verzengende Spaanse zomers, terwijl de kalksteen zorgt voor een verfijnde frisheid en een sterke structuur in de wijn.

Deze bodem dwingt de druiven tot een langzame, gelijkmatige rijping. In combinatie met de hogere ligging van de wijngaarden krijgt de Tempranillo hier zijn kenmerkende profiel: een rafijne tanninestructuur, een loepzuivere aromatische precisie en een ongekend rijpingspotentieel.

Waarom is Rioja zo belangrijk?

Rioja combineert een rijke geschiedenis met een zeer herkenbare wijnstijl. De regio staat bekend om:

- de dominantie van Tempranillo
- de traditie van lange vatrijping
- een unieke balans tussen rijp fruit en elegantie

Rioja is bovendien een van de weinige regio's waar houtrijping een essentieel onderdeel van de stijl vormt.

Enkele leuke weetjes:

- Rioja was in 1991 de eerste regio in Spanje die de hoogste classificatie kreeg: DOCa (Denominación de Origen Calificada).

- Veel klassieke Rioja's worden gerijpt op Amerikaans eiken, wat de typische aroma's van vanille, kokos en dille geeft.

La Rioja Alta Viña Alberdi Reserva 2020

La Rioja Alta S.A. behoort tot de absolute aristocratie van Rioja. Het wijnhuis werd opgericht in 1890 en is sindsdien een van de belangrijkste verdedigers van de klassieke Rioja-stijl.

De bodega bevindt zich in de historische Barrio de la Estación in Haro, een wijk die in de 19e eeuw uitgroeide tot het centrum van de Rioja-wijnhandel dankzij de komst van de spoorlijn. Verschillende iconische wijnhuizen vestigden zich hier om hun wijnen gemakkelijker naar de rest van Europa te exporteren.

De wijn Viña Alberdi Reserva is een van de meest herkenbare wijnen van het huis. In tegenstelling tot veel andere Rioja's wordt deze wijn gemaakt van 100% Tempranillo, waardoor hij een zeer pure expressie geeft van zowel de druif als het terroir van Rioja Alta.

De stijl is klassiek Rioja: elegant, verfijnd en perfect in balans.

Wijngaarden & terroir. De druiven voor Viña Alberdi komen uit wijngaarden in Rodezno en Labastida (Rioja Alta), een van de koelste en meest prestigieuze subregio's van Rioja. De wijngaarden liggen op kalkrijke kleibodems die bijzonder geschikt zijn voor Tempranillo.

Vinificatie & rijping. Handmatige oogst in kisten, met trosselectie in de wijngaard. De druiven worden gekoeld naar de wijnmakerij vervoerd om hun kwaliteit te behouden. Na een strenge kwaliteitscontrole op optische

sorteertafels vinden de alcoholische en malolactische gisting op natuurlijke wijze plaats. Twee jaar rijping in onze eigen Amerikaanse eikenhouten vaten (nieuwe vaten in het eerste jaar en vier jaar oude vaten in het tweede jaar). We voeren vier traditionele overhevelingen uit bij kaarslicht (racking), van vat naar vat.

Na de vatrijping rust de wijn nog een lange periode op fles in de koele kelders van het domein. Deze extra rijping zorgt ervoor dat de wijn volledig in balans komt voordat hij op de markt wordt gebracht. Gebotteld in juni 2023.

Aroma. In de neus toont de wijn zich meteen als een klassieke Rioja. Intense en schitterende granaatkleur met een levendige robijnrode rand. In de neus valt de wijn op door zijn hoge intensiteit, met tonen van rood fruit – frambozen, wilde aardbeien en rode bessen – omhuld door een uitgesproken balsamico-aroma van karamel, vanille, toffee en gebrande koffie.

Smaak. In de mond is de wijn zacht, rond en zijdezacht van structuur. De rijping op hout geeft de wijn een romige textuur, terwijl de kalkrijke bodems zorgen voor frisse zuren die het geheel levendig houden. De structuur wordt gekenmerkt door rijp rood fruit, volledig versmolten tannines en subtiele kruidige toetsen. De afdronk is lang en elegant, met een perfecte balans tussen fruit, frisheid en hout.

Aan tafel. Viña Alberdi Reserva is een zeer gastronomische wijn. Hij past uitstekend bij: gegrild rood vlees, lamsgerechten, Iberico-ham, geroosterde groenten en gerijpte harde kazen. Door zijn balans en

elegantie is het uiteraard ook een wijn die solo kan gedronken worden.

Patrimonio, Corsica - Frankrijk

Corsica, vaak het "Île de Beauté" (Eiland van de Schoonheid) genoemd, heeft een lange en bewogen wijngeschiedenis. De eerste wijnstokken werden hier al aangeplant door de Grieken rond 600 v.Chr., waarna ook de Romeinen de wijnbouw verder ontwikkelden.

Doorheen de eeuwen wisselde het eiland regelmatig van machthebber, onder andere Genua en later Frankrijk, wat een sterke invloed had op de wijncultuur.

De moderne wijnbouw op Corsica kreeg vorm in de 20e eeuw, maar lange tijd stond het eiland vooral bekend om eenvoudige bulkwijnen die naar het Franse vasteland werden geëxporteerd.

Een keerpunt kwam in 1968, toen Patrimonio de eerste AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) van Corsica werd. Dit markeerde het begin van een kwaliteitsrevolutie.

In de jaren '70 en '80 begonnen enkele vooruitstrevende wijnmakers opnieuw te focussen op inheemse druivenrassen en terroir. Eén van de belangrijkste pioniers was Antoine Arena, die met zijn biodynamische aanpak en respect voor de natuur een nieuwe standaard zette voor Corsicaanse wijn. Vandaag wordt Patrimonio beschouwd als de meest prestigieuze wijnregio van Corsica.

Klimaat

Het klimaat van Patrimonio is door en door mediterraan, gevormd door zijn unieke ligging tussen de azuurblauwe Middellandse Zee en de ruige bergen van Cap Corse. In de zomer koelen de wijngaarden 's nachts sterk af, wat een essentieel contrast vormt met de zonovergoten dagen. Deze dagelijkse temperatuurschommelingen zorgen ervoor dat de druiven hun volledige rijpheid bereiken zonder hun frisheid en aromatische finesse te verliezen.

Een constante zeebries fungeert bovendien als een natuurlijke airconditioning én een gezondheidswacht: de wind droogt de trossen na regen, waardoor ziektes geen kans krijgen en de wijnbouwer met minimale interventie de puurste kwaliteit kan oogsten.

Ondergrond

De bodem van Patrimonio is een fascinerend mozaïek, waarin kalksteen, klei en verweerd graniet de hoofdrol spelen. Vooral de kalkrijke percelen zijn bepalend voor de signatuur van de wijn; ze schenken de wijn een ragfijne minerale structuur, levendige zuren en opvallend elegante tannines.

Wat Patrimonio écht uniek maakt, is de interactie tussen deze bodem en de omliggende natuur. De wijngaarden zijn ingebed in de Maquis: een deken van wilde mediterrane vegetatie zoals tijm, rozemarijn en mirte. Dit terroir vertaalt zich direct naar het glas en verleent de wijnen hun uitgesproken aromatische en kruidige karakter.

Waarom is Corsica belangrijk?

Corsica neemt een fascinerende positie in als een culturele en oenologische brug tussen Frankrijk en Italië. Hoewel het eiland politiek tot Frankrijk behoort, ademt de wijnbouw een onmiskenbaar Italiaanse ziel. Dit komt nergens duidelijker naar voren dan in de Niellucciu, de koningsdruif van Patrimonio, die genetisch nauw verwant is aan de Toscaanse Sangiovese.

Wat Corsicaanse wijnen hun unieke karakter geeft, is het samenspel van mediterrane zonnekraft, de koelte van het ruige binnenland en de constante zuivering door de zeewind. In combinatie met eeuwenoude, lokale druivenrassen levert dit wijnen op die de kracht en kruidigheid van het zuiden verenigen met een verrassende, bijna aristocratische elegantie.

Enkele leuke weetjes:

- Corsica telt meer dan 200 verschillende inheemse druivenrassen.
- Veel wijnmakers werken vandaag biologisch of biodynamisch, dankzij het droge en winderige klimaat.
- De aromatische wilde planten van de maquis geven Corsicaanse wijnen vaak hun typische kruidige geur.

Antoine Arena Patrimonio Morta Maïo 2017

Antoine Arena wordt beschouwd als een van de grote pioniers van kwaliteitswijn op Corsica. In een periode waarin het eiland vooral bekend stond om eenvoudige bulkwijnen, koos Arena in de jaren '80 resoluut voor een andere aanpak: lage opbrengsten, respect voor het terroir en

een focus op inheemse druivenrassen. Zijn domein ligt in Patrimonio, de meest prestigieuze wijnregio van Corsica.

De wijn Morta Maïo behoort tot de meest karaktervolle cuvées van het domein. Hij wordt gemaakt van 100% Niellucciu. Het resultaat is een wijn die het Corsicaanse landschap perfect weerspiegelt: krachtig, kruidig en tegelijk verrassend elegant.

Wijngaarden & terroir. De wijngaarden van Antoine Arena liggen in Patrimonio, tussen de bergen van Cap Corse en de Middellandse Zee. De wijngaarden worden op een natuurlijke en biologische manier beheerd, met veel respect voor de biodiversiteit van het eiland.

Vinificatie & rijping. Bij Antoine Arena staat de vinificatie volledig in het teken van terroir en authenticiteit. De druiven worden met de hand geoogst en vervolgens zacht gevinifieerd om het pure karakter van de Niellucciu-druif te behouden. De fermentatie gebeurt met natuurlijke gisten, zonder overmatige interventie. Na de fermentatie rijpt de wijn in grote houten vaten (foudres). Deze grote vaten laten de wijn langzaam evolueren zonder uitgesproken houtaroma's toe te voegen. Het doel is een wijn die de druif en het terroir zo puur mogelijk laat spreken.

Aroma. Deze wijn toont een complexe, kruidige neus met een onmiskenbare mediterrane signatuur. Het aromatische palet reikt van fris rood fruit (kers, bes) tot de rijpere tonen van pruim. Het hart van de wijn wordt gevormd door florale accenten van viooltjes en de hartige geuren van wilde kruiden en laurier. Een diepere laag onthult aardse elementen van varens en bosbodem, terwijl een lichte rokerige toets de minerale

herkomst van de bodem verraadt.

Smaak. In de mond openbaart de wijn een prachtig evenwicht tussen kracht en finesse. De aanzet is gevuld met sappig rood en donker fruit, zoals rijpe kersen en pruimen, die direct worden ondersteund door een levendige aciditeit. Deze frisse zuren houden de wijn energiek en verfijnd. De structuur wordt gekenmerkt door zachte tannines die naadloos versmelten met kruidige en aardse nuances. Er is een voelbare minerale spanning aanwezig die de wijn diepgang geeft. De finale is indrukwekkend: een lange, elegante afdronk waarin het fruit, de kruiden en een subtiele, ziltige mineraliteit harmonieus samenkomen.

Aan tafel. Morta Maïo is een zeer gastronomische wijn die uitstekend past bij mediterrane gerechten. Hij combineert bijzonder goed met: gegrild lam, wildgerechten, stoofgerechten met kruiden, geroosterde groenten en harde kazen. De kruidige en aardse tonen van de wijn sluiten perfect aan bij gerechten met mediterrane kruiden en olijfolie.

Montefalco, Umbrië - Italië

Umbrië wordt vaak het "Groene Hart van Italië" genoemd. In tegenstelling tot veel andere Italiaanse wijnregio's ligt Umbrië volledig landinwaarts, zonder toegang tot de zee. Het landschap bestaat uit glooiende heuvels, middeleeuwse dorpen en een lange landbouwtraditie.

Rond het charmante stadje Montefalco wordt al wijn gemaakt sinds de middeleeuwen, toen monniken hier wijn produceerden voor religieuze ceremonies.

De lokale druif Sagrantino speelde daarin een centrale rol. Oorspronkelijk werd deze druif vooral gebruikt om zoete, passito-wijnen te maken die bij religieuze feesten werden gedronken. Vandaar ook de naam Sagrantino, vermoedelijk afgeleid van "Sacramentino", verwijzend naar het sacrament.

Pas in de tweede helft van de 20e eeuw begon men Sagrantino ook als droge rode wijn te produceren. De uitzonderlijke structuur en kracht van de druif bleek perfect geschikt voor lange rijping. In 1992 kreeg de regio haar hoogste kwaliteitsstatus: Montefalco Sagrantino DOCG, waarmee ze officieel werd erkend als een van de grote rode wijnen van Italië.

Klimaat

Het klimaat in Montefalco is overwegend continentaal, maar wordt verzacht door mediterrane invloeden. De wijngaarden sieren de heuvels op een hoogte tussen de 220 en 450 meter; een strategische ligging die zorgt voor natuurlijke ventilatie en gunstige temperatuurverschillen.

Met warme, zonovergoten zomers en milde winters beschikt de regio over voldoende zonuren om zelfs de veeleisende Sagrantino-druif tot volledige rijpheid te brengen. Deze druif heeft die warmte hard nodig voor de ontwikkeling van zijn dikke schil. Tegelijkertijd waken de hoogte en de koele nachten over de frisheid en de aromatische complexiteit, waardoor de wijn zijn balans behoudt.

Ondergrond

De heuvels rond Montefalco bestaan uit een rijke mix van: klei, kalksteen, zand en grind. Deze combinatie speelt een belangrijke rol in de stijl van de wijn.

- **Klei** — houdt vocht vast tijdens de droge zomers; geeft de wijn kracht, kleur en structuur
- **Kalksteen en zand** — zorgen voor drainage en finesse; dragen bij aan aromatische complexiteit

Dankzij deze bodems kan Sagrantino zijn enorme kracht ontwikkelen zonder zijn balans te verliezen.

Waarom is Montefalco zo belangrijk?

De druif Sagrantino is een van de meest unieke druiven ter wereld.

Ze staat bekend om haar uitzonderlijk hoge concentratie aan tannines en polyfenolen. Dat geeft de wijn een diepe kleur, een krachtige structuur en een uitzonderlijk bewaarpotentieel.

Maar het maakt de wijn ook uitdagend: jonge Sagrantino kan zeer krachtig en streng zijn. Met voldoende rijping ontwikkelt hij echter een indrukwekkende complexiteit en diepgang.

Enkele weetjes:

- Sagrantino heeft een van de dikste druivenschillen ter wereld, wat zorgt voor zijn intense kleur en tannines.
- Montefalco wordt vaak het "Balkon van Umbrië" genoemd vanwege het panoramische uitzicht over de regio.

- Veel producenten laten Sagrantino lang rijpen op vat én fles, omdat de wijn tijd nodig heeft om zijn structuur te verzachten.

Romanelli Montefalco Sagrantino 2015

Het domein Romanelli is een traditioneel familiebedrijf in het hart van Montefalco. De wijn Montefalco Sagrantino 2015 van Romanelli is een klassieke interpretatie van deze druif: krachtig, diep en gestructureerd, maar met voldoende finesse om de enorme kracht van Sagrantino in balans te houden.

Wijngaarden & terroir. De wijngaarden van Romanelli liggen op de glooiende heuvels rond Montefalco, op hoogtes tussen ongeveer 220 en 400 meter.

Vinificatie & rijping. Sagrantino is een druif met een zeer dikke schil en een extreem hoge concentratie aan tannines. Daarom vereist de vinificatie veel aandacht en geduld.

De druiven worden met de hand geoogst en vervolgens gefermenteerd met een relatief lange maceratie, zodat kleur, structuur en aromatische intensiteit optimaal worden geëxtraheerd. Na de fermentatie rijpt de wijn in eikenhouten vaten, waar hij geleidelijk zijn krachtige tannines verzacht en complexiteit ontwikkelt.

Daarna volgt een verdere rijping op fles voordat de wijn op de markt wordt gebracht. Deze lange rijping is essentieel om de natuurlijke kracht van de druif te transformeren in een wijn met diepgang, balans en complexiteit.

Aroma. De neus is diep, warm en gelaagd. Het begint met een kern van geconcentreerd zwart fruit (bramen, zwarte kersen) en een hint van vlierbessenconfituur. Na beluchting ontvouwt zich een rijk palet aan specerijen zoals zwarte peper en kruidnagel, gevolgd door de typische Umbrische handtekening: pure chocolade, gebrande koffie en leder. Op de achtergrond sluimeren aardse tonen van zwarte truffel en grafiet.

Smaak. In de mond toont de wijn een indrukwekkende structuur. De tannines zijn krachtig en aanwezig, maar door de jaren flesrijping mooi afgerond en zijdezacht geworden. De wijn combineert een hoge concentratie met een verrassende frisheid, waardoor hij ondanks zijn kracht in balans blijft. In het middenpalet domineren smaken van donker bosfruit, aangevuld met toetsen van tabak en cacao, gedragen door een volle en krachtige body.

De afdronk is bijzonder lang en blijft nog lang nazinderen. Hartige indrukken van gedroogde kruiden en een subtiele minerale spanning geven de finale extra diepte. Het is een wijn die niet alleen gedronken wordt, maar echt beleefd.

Aan tafel. Montefalco Sagrantino is een wijn die vraagt om krachtige gerechten. Hij past uitstekend bij gegrild rundvlees, wildgerechten, stoofpotten, lamsvlees en gerijpte harde kazen.

Naoussa, Macedonië - Griekenland

In het noorden van Griekenland, in de regio Macedonië, ligt het wijngebied Naoussa, aan de flanken van het Vermio-gebergte. Deze regio

wordt beschouwd als de historische bakermat van de druif Xinomavro, een van de belangrijkste en meest karaktervolle druivenrassen van Griekenland.

De wijnbouw in deze streek gaat terug tot de oude Griekse en Byzantijnse periode, maar kreeg pas internationale aandacht in de moderne tijd.

In 1971 werd Naoussa de eerste regio in Griekenland die een officiële oorsprongsbenaming kreeg: PDO Naoussa (Protected Designation of Origin). Dit bevestigde de unieke identiteit van de Xinomavro-wijnen uit deze streek.

Gedurende lange tijd werd Griekse wijn internationaal vooral geassocieerd met eenvoudige tafelwijnen en retsina. Vanaf de jaren '70 en '80 begon een nieuwe generatie wijnmakers echter te investeren in kwaliteit en terroir.

Producenten zoals Kir-Yianni en Boutari speelden een belangrijke rol in het herontdekken van Xinomavro en het tonen van zijn enorme potentieel.

Vandaag wordt Xinomavro vaak vergeleken met Nebbiolo uit Barolo, vanwege zijn combinatie van krachtige tannines, hoge zuren en indrukwekkend bewaarpotentieel.

Klimaat

Het klimaat van Naoussa is overwegend continentaal, maar staat ook onder invloed van mediterrane luchtstromen. De wijngaarden liggen op

de hellingen van het Vermio-gebergte, op hoogtes tussen ongeveer 150 en 400 meter. Die ligging zorgt voor een goede natuurlijke ventilatie en duidelijke temperatuurverschillen tussen dag en nacht.

De zomers zijn warm en zonnig, terwijl de nachten dankzij de berginvloed merkbaar afkoelen. De winters kunnen er vrij koud zijn en de druiven profiteren van een lange en geleidelijke rijpingsperiode. Het Vermio-gebergte beschermt de wijngaarden bovendien tegen extreme hitte en zorgt voor verkoelende luchtstromen.

Deze omstandigheden zijn bijzonder gunstig voor Xinomavro, een druif die tijd nodig heeft om volledig te rijpen. Dankzij het evenwicht tussen warmte en verkoeling kan de druif zijn complexe aroma's ontwikkelen terwijl hij zijn kenmerkende hoge zuurgraad behoudt.

Ondergrond

De bodems van Naoussa bestaan uit een complex mozaïek van verschillende bodemtypes. De beste wijngaarden liggen vaak op bodems met een combinatie van kalksteen, klei en zand.

- **Kalksteen** — zorgt voor frisse zuren en elegantie; draagt bij aan de minerale structuur van de wijn
- **Klei** — houdt water vast tijdens droge periodes; geeft de wijn kracht en structuur
- **Zand** — zorgt voor goede drainage; dwingt de wijnstokken om diep te wortelen

Dit terroir helpt om de natuurlijke kracht van Xinomavro in balans te houden.

Waarom is Naoussa zo belangrijk?

De druif Xinomavro wordt beschouwd als een van de meest karaktervolle en unieke druivenrassen van Europa. De naam betekent letterlijk "zuur en zwart", een treffende omschrijving van het profiel van de wijn.

Xinomavro staat bekend om zijn hoge natuurlijke zuurgraad, stevige tannines en een groot bewaarpotentieel, waardoor de wijnen vaak uitstekend kunnen rijpen.

Met de jaren ontwikkelen ze een complex aromatisch palet, met tonen van gedroogde tomaat, zwarte olijf, rozen en tabak. Door deze combinatie van krachtige structuur, frisse zuren en aromatische complexiteit wordt Xinomavro vaak vergeleken met Nebbiolo en soms zelfs het Griekse antwoord op Barolo genoemd.

Enkele leuke weetjes:

- Xinomavro behoort tot de best bewaarbare druiven van Europa.
- De wijn kan met rijping aroma's ontwikkelen die doen denken aan truffel en gedroogde kruiden.
- Naoussa wordt soms het "Barolo van Griekenland" genoemd.

Kir-Yianni Ramnista 2019

Het domein Kir-Yianni werd opgericht in 1997 door Yiannis Boutaris, een van de belangrijkste vernieuwers van de moderne Griekse wijnbouw. Na

decennia actief te zijn geweest in het historische wijnhuis Boutari besloot hij zijn eigen project te starten, met als doel het enorme potentieel van Griekse druivenrassen en terroirs beter tot uiting te brengen.

Het domein is gevestigd in Naoussa, in het noorden van Griekenland, een regio die wereldwijd bekend staat als de bakermat van de druif Xinomavro.

De wijn Ramnista is een van de meest iconische cuvées van het huis en wordt beschouwd als een referentie voor moderne Xinomavro uit Naoussa. De naam verwijst naar een historisch wijngaardgebied rond Naoussa dat bekend staat om zijn uitzonderlijke terroir.

De stijl van de wijn combineert kracht, structuur en complexiteit met een opvallende frisheid en elegantie.

Wijngaarden & terroir. De wijngaarden van Kir-Yianni liggen op de hellingen van het Vermio-gebergte, op hoogtes tussen ongeveer 150 en 350 meter.

Vinificatie & rijping. De druiven worden met de hand geoogst om een optimale selectie te garanderen. Na de fermentatie rijpt de wijn in Franse eikenhouten vaten, waar hij geleidelijk structuur en complexiteit ontwikkelt. De rijping op hout helpt om de stevige tannines van Xinomavro te verzachten, terwijl het fruit en de aromatische complexiteit behouden blijven. Deze vinificatie resulteert in een wijn die zowel de kracht van de druif als de elegantie van het terroir weerspiegelt.

Aroma. De neus van de Ramnista is gelaagd en uiterst karaktervol. Het aromatische profiel opent met een levendig boeket van fris rood fruit, waarin vooral zure kersen, rode bessen, aardbei en granaatappel naar voren komen.

Naarmate de wijn zuurstof krijgt, onthult hij zijn ware Xinomavro-identiteit: een hartig samenspel van zongedroogde tomaat, zwarte olijf en fijne tabak, aangevuld met gedroogde kruiden. De verfijning wordt gecompliceerd door florale toetsen van gedroogde rozen—een aroma dat deze Griekse klassieker deelt met de grote Nebbiolo's uit de Piëmonte.

Smaak. In de mond openbaart de wijn een indrukwekkende, bijna monumentale structuur. De aanzet is onmiddellijk fris en levendig dankzij de hoge natuurlijke zuren die typerend zijn voor de Xinomavro-druif. Deze zuren worden geflankeerd door stevige, rafijn geweven tannines die de wijn een lange en uiterst precieze ruggengraat geven.

Dit samenspel tussen aciditeit en tannine verleent de wijn niet alleen een uitgesproken gastronomisch karakter, maar garandeert ook een groot bewaarpotentieel. De finale is lang, droog en kruidig, met een schitterende balans tussen het rode fruit, de krachtige structuur en een verfijnde mineraliteit.

Aan tafel. Ramnista is een wijn die uitstekend combineert met aromatische en hartige gerechten. Hij past bijzonder goed bij lamsgerechten, gegrild rood vlees, stoofgerechten met kruiden, mediterrane gerechten met tomaat en olijfolie en gerijpte kazen.

Door zijn frisse zuren kan hij ook verrassend goed samengaan met gerechten uit de Griekse keuken, zoals moussaka of gegrilde aubergine.

Kakheti, Georgië

Georgië wordt vaak beschouwd als de bakermat van de wijnbouw. Archeologische vondsten tonen aan dat hier al meer dan 8.000 jaar geleden wijn werd gemaakt, lang voordat wijnculturen in Europa of het Midden-Oosten zich ontwikkelden.

In tegenstelling tot veel andere wijnlanden heeft Georgië zijn oude wijntradities altijd behouden. De meest opvallende daarvan is het gebruik van qvevri: grote aardewerken amforen die tot aan de hals in de grond worden ingegraven. In deze vaten worden druiven samen met hun schillen, pitten en soms zelfs steeltjes vergist en gerijpt. Dit proces kan maanden duren en geeft de wijnen hun karakteristieke structuur, extractie en aardse complexiteit.

Deze eeuwenoude techniek werd in 2013 door UNESCO erkend als immaterieel cultureel erfgoed, wat de unieke rol van Georgië in de geschiedenis van wijn onderstreept.

De belangrijkste wijnregio van het land is Kakheti, gelegen in het oosten van Georgië. Vandaag wordt hier ongeveer 70% van alle Georgische wijn geproduceerd.

Klimaat

Het klimaat van Kakheti is uitgesproken continentaal, met subtiele mediterrane invloeden die de scherpe kantjes verzachten. De wijngaarden liggen genesteld in de vruchtbare Alazani-vallei, beschermd door de imposante Kaukasus in het noorden en de Gombori-bergen in het zuiden.

Deze unieke ligging creëert een ideaal microklimaat: de bergen fungeren als een natuurlijk schild tegen extreme weersomstandigheden, terwijl de warme zomers en koude winters de stokken de nodige rust en kracht geven. De grote temperatuurverschillen tussen dag en nacht zijn hierbij de sleutel; ze zorgen voor een volledige rijping van de druiven, terwijl de kostbare natuurlijke zuren en aromatische frisheid perfect behouden blijven.

Ondergrond

De bodem van Kakheti is even uniek als haar geschiedenis. De ondergrond bestaat uit een rijke mix van alluviale klei, leem en kalkrijke sedimenten, die door hun karakteristieke roodbruine kleur ook wel 'cinnamonic soils' worden genoemd.

Deze vruchtbare bodems vormen de basis voor de indrukwekkende concentratie in de wijn. Waar de klei fungeert als een essentieel waterreservoir tijdens droge periodes en zorgt voor een diepe, intense kleur, voegen de leem en kalk daar een verfijnde structuur en minerale complexiteit aan toe. Het is precies dit samenspel dat een krachtige druif als de Saperavi in staat stelt om zijn enorme kracht te combineren met

een verrassende balans en frisheid.

Waarom is Kakheti zo belangrijk?

Kakheti is het kloppende hart van de Georgische wijnbouw, met de Saperavi als onbetwiste ster. Deze druif is een zeldzaamheid in de natuur: het is een teinturier, wat betekent dat niet alleen de schil, maar ook het vruchtvlees zelf dieprood gekleurd is. Dit unieke kenmerk schenkt de wijn een bijna ondoorzichtige kleur en een ongekennde concentratie van fruit.

Wanneer dit krachtige basismateriaal wordt gecombineerd met de eeuwenoude qvevri-methode — waarbij de wijn maandenlang in amfora's onder de grond rijpt in contact met de schillen en pitten (de chacha) — ontstaat er een wijn van een zeldzame puurheid. Het resultaat is een monumentale wijn: extreem krachtig, diep gestructureerd en barstensvol karakter.

Enkele leuke weetjes:

- Georgië telt meer dan 500 inheemse druivenrassen, een van de grootste diversiteiten ter wereld.
- Veel qvevri-amforen kunnen tot 3.000 liter wijn bevatten.
- Traditioneel wordt Georgische wijn vaak gedronken tijdens supra's, uitgebreide feestmaaltijden waarbij wijn een centrale rol speelt.

Pheasant's Tears Saperavi 2021

Pheasant's Tears staat symbool voor de moderne Georgische wijnrenaissance. Het domein werd opgericht door de Amerikaanse kunstenaar en wijnliefhebber John Wurdeman en de Georgische wijnmaker Gela Patalishvili.

Hun missie is duidelijk: het herstellen en behouden van de oeroude Georgische wijntradities, met respect voor lokale druivenrassen, natuurlijke fermentatie en traditionele vinificatiemethoden.

Het domein bevindt zich in Kakheti, de belangrijkste wijnregio van Georgië en het historische centrum van de Georgische wijncultuur. De wijn Saperavi 2021 is gemaakt van een van de meest karakteristieke druiven van het land. Saperavi staat bekend om zijn diepe kleur, krachtige structuur en intense aromatische expressie.

De naam Pheasant's Tears verwijst naar een Georgisch gezegde: "Een wijn is pas echt goed wanneer hij zo lekker is dat zelfs een fazant ervan zou huilen."

Wijngaarden & terroir. De wijngaarden liggen in de Alazani-vallei in Kakheti, tussen de indrukwekkende Kaukasusbergen in het noorden en de Gombori-heuvels in het zuiden. Deze ligging zorgt voor een bijzonder terroir.

Vinificatie & rijping. Pheasant's Tears werkt volgens een traditionele Georgische vinificatiemethode die al duizenden jaren wordt toegepast. Na de handmatige oogst worden de druiven gefermenteerd met natuurlijke gisten. De fermentatie en rijping vinden plaats in qvevri, grote aardewerken amforen die tot aan de hals in de grond zijn ingegraven.

In deze vaten blijft de wijn langdurig in contact met de schillen, pitten en soms steeltjes – een mengsel dat in Georgië chacha wordt genoemd.

Deze methode zorgt voor:

- diepe kleur
- krachtige structuur
- een uitgesproken aromatische complexiteit

Het resultaat is een wijn die puur, intens en zeer terroirgedreven is.

Aroma. In de neus toont deze wijn een indrukwekkende diepgang. De eerste indruk is een explosie van donker fruit, met prominente tonen van vlierbes en zwarte bes. Dit fruitige fundament wordt aangevuld met de karakteristieke zuren van granaatappel en een robuuste kruidigheid.

Wat deze wijn echt typeert, is zijn aardse en licht rokerige aromatiek. Deze 'wilde' nuances zijn onlosmakelijk verbonden met de eeuwenoude Georgische wijntraditie en geven de Saperavi een uniek, bijna oeroud profiel dat in het glas blijft evolueren.

Smaak. In de mond openbaart de wijn een enorme kracht en concentratie. De structuur is monumentaal en wordt gekenmerkt door een diepe fruitintensiteit en stevige, robuuste tannines die typerend zijn voor het schilcontact in de qvevri.

Ondanks deze imposante bouw blijft de wijn verrassend harmonieus; de natuurlijke zuren van de Saperavi-druif zorgen voor een essentieel tegenwicht en houden het geheel levendig. De finale is indrukwekkend lang en complex, met een aards karakter dat nog lang blijft nazinderen.

Aan tafel. Saperavi is een wijn die uitstekend combineert met rijke en kruidige gerechten. Hij past bijzonder goed bij gegrild rood vlees, wildgerechten, kruidige stoofpotten, barbecue en gerechten met paddenstoelen. Door zijn krachtige structuur kan hij ook goed samengaan met intens gekruide gerechten.