

Bulgaarse wijnen

Proefavond 18/02/2016

1. De geproefde wijnen:

1. Bergulé Melnik 2013, Struma Valley, Villa Melnik
2. Bergulé Melnik & pinot noir 2013, Struma Valley, Villa Melnik
3. Bergulé Ruen 2013, Struma Valley, Villa Melnik
4. Aplauz Mavrud 2013, Struma Valley, Villa Melnik
5. Aplauz Cabernet Sauvignon premium reserve 2013, Struma Valley, Villa Melnik
6. Aplauz Melnik 55 2013, Struma Valley, Villa Melnik

2. Noot van een leerling van de wijnmeester:

Bulgarije is zonder twijfel een land dat nog niet veel bezocht is door velen onder jullie allen. Hierdoor is het idee ontstaan om jullie niet gekende wijnen en druiven te laten ontdekken.

Ik heb 6 wijnen uitgekozen van éénzelfde wijnhuis, nl Villa Melnik om zo de verschillen te kunnen waarnemen tussen de verschillende druivensoorten.



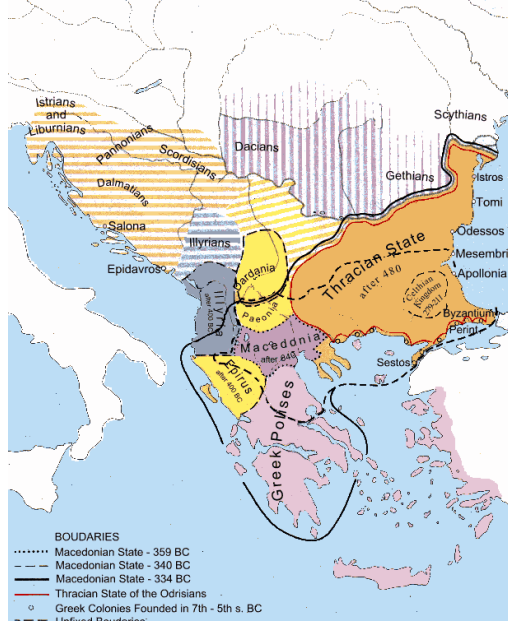
Villa Melnik

Vanavond zullen we niet gekende wijnen proeven, zoals Melnik, Ruen en Mavrud. Maar ook gekende druivenrassen zitten hierin verweven, zoals Pinot Noir en Carbernet Sauvignon.

Ik hoop dat deze proeverij jullie kan overtuigen dat ook Bulgarije een wijnland is en dat het een boeiende en vooral een leuke avond is.

Gwen Vermeir

3. Stukje geschiedenis



Bulgarije is voor West-Europa een vrij onbekend land, mede dankzij onze beperkte geschiedenis lessen tijdens het bestaan van het ijzeren gordijn. In onze scholen werd enkel aandacht besteed aan wat er aan de linkerkant van deze grens afspeelde. Maar velen onder ons weten niet dat ondermeer de computer (x86) processor werd uitgevonden in dit land, de airbag in uw wagen, het digitale uurwerk en raar maar waar, in dit land is de yoghurt niet alleen uitgevonden, maar dankt zijn bestaan af van een bacterie die enkel hier te vinden is. Inderdaad hier komt Danone zijn mosterd halen.

Maar veel belangrijker vandaag is de meer dan 3000 jaar wijn geschiedenis, welke begon voor **1000 VC** toen de Traciërs er zich gingen vestigen. Door de Grieken werden ze ook wel de barbaren genoemd omwille van hun chaotische manier van leven. Maar ze hadden hun eigen taal en waren héél ontwikkeld. Door de aanwezigheid van goudmijnen waren ze tevens ook rijk en moesten ze zeker niet onderdoen voor de Grieken.

Het waren de Traciërs die als eerste in Europa de methode van nu nl gefermenteerde druiven introduceerden. Volgens Pliny the Elder, een Romeins auteur die stierf in het jaar **79** tijdens een uitbarsting van de Vesivius, was de eerste vinoloog in Europa een Traciër genaamd Evmolp. Hij beschreef de wijn van toen als zwart & honing zoet, welke gedronken werd uit hoornen van dieren als ritueel. De inheemse druiven dewelke de Traciërs cultiveerden waren de Mavrud, de Pamid en de Gamza.

Na de 3e Macedonische oorlog **171-168 vc**, vielen de Traciërs onder Romeins bewind en werd Tracië een Romeinse provincie. Na 1546 jaar verdween de cultuur van de Traciërs in de Romeinse cultuur. Onder het Romeinse bewind werd de wijnbouw verder uitgebouwd en werd de regio aan de zwarte zee de belangrijkste voor de oude wereld. Onder keizer Pius werd de eerste wijngaard wet in de geschiedenis geschreven, dat instond voor het behoud van de wijngaarden in centraal en noord Bulgarije. Ieder die een wijnrank vernietigde werd gestraft met de dood. Maar Bulgarije viel snel ten prooi aan indringers en kwam pas tot rust toen de Romeinse stad Byzantium werd opgericht. Het land was een mix van verschillende

culturen en allen adopteerden ze de Traciërs wijn traditie. Het duurde tot het jaar **632 nc** vooraleer het eerste Bulgaarse keizerrijk onstond, onder Keizer Khan Krum the Fearsome "de angstaanjagende". Gedurende 500 tal jaar leefden ze in een haat-liefde relatie met het Byzantijnse rijk, ook wel het Oost-Romeinse rijk genoemd. De stad Byzantium, (Constantinopel) was lange tijd de buffer ter bescherming tegen de Arabische wereld, Seltsjoeken en Mongolen. Intussen zagen de Russen zich als wettelijke erfgenaam om het resterende gevallen Byzantijnse rijk (Bulgarije) omwille van de banden met de dynastie en de bescherming van het Orthodoxe Christendom. Maar ook de Grieken die tot 1821 gestreden hebben tegen de Turken voor onafhankelijkheid zagen zich als erfgenaam, en claimden wat nu Griekenland heet.

En toen kwamen de Ottomanen, veroverden de hoofdstad van Bulgarij Tarnovo in **1393**. Een ware ramp voor de wijn, want de Ottomanen waren Islamitisch en dus verboden ze alcohol. Het maken van wijn was ten strengste verboden, en de druiven mochten enkel nog geteeld worden om als fruit te eten.

Maar toen de Ottomanen zagen hoeveel geld ze er mee konden verdienen lieten ze de wijnbouw wel toe. In **1876** waren de Bulgaren het beu en startten ze een revolutie tegen de Islamitische overheersing van de Ottomanen. Opnieuw kwamen de Russen ter hulp gesneld om hun Orthodoxe vrienden te verlossen van de Ottomanen. Doch Bulgarije bleef na 2 jaar oorlog een Ottomaanse (zelfstandige) provincie. Maar uiteindelijk kwamen de Russen en de Hongaren opnieuw ter hulp in **1912-13** tijdens de balkan oorlog, en werd Bulgarije opnieuw een koninkrijk onder Tsaar Ferdinand. binnen de tien jaar werden de wijngaarden uitgebreid van 63 671 hectaren naar 114 823 hectaren onder zijn bewind.

In **1929** leefden 100 000 gezinnen van de wijnbouw. Coöperatieven zagen het daglicht en 10 jaar later exporteerden ze wijn naar Duitsland, Tjeschië en Oostenrijk. Zelfs Winston Churchill kocht 500 liter per jaar Bulgaarse wijn van de Melnik druif.

4. Communisme en nationalisering

Ondanks dat Bulgaria in WO I met de Duitser meededen, trachten ze neutraal te blijven tijdens WO II. Maar nadat Duitsland dreigde met een Blitzkrieg om naar Griekenland te gaan, gingen ze toch mee met de Duitsers in zee. Maar toen Roemenië zijn grenzen wagenwijd openzette voor de Russen in **1944**, keerden ze zich maar al te graag weer tegen de Duitsers. En voor de derde keer op rij kwamen de Russen de Bulgaren ter hulp. Met als resultaat: Communisme en nationalisering van de wijnindustrie. Wat opnieuw grote gevolgen had voor de status dewelke de Bulgaarse wijnen had opgebouwd. Onder het communisme was export héél belangrijk, en vooral om zoveel mogelijk geld te verdienen aan de wijnbouw.

In **1951** verklaarde de overheid dat de wijnindustrie de hoogste prioriteit kreeg. Ze trachten de stijl van de best verkopende wijnen van het Westen te imiteren, Cabernet, Merlot, Sauvignon Blanc en Chardonnay druiven werden aangeplant in grote getalen. Rkatzeli van Georgië werd ook aangeplant en werd hun voornaamste witte druifsoort.

In de **jaren 60** werden de eerste machines geïmporteerd van de USSR en Frankrijk, wat een industriële revolutie teweeg bracht in Bulgarije. Oceanen vol Bulgaarse wijn

werd geëxporteerd, en in volume was Bulgarije één van de grootste wijn exportuur ter wereld. Aangezien dat het ijzeren gordijn tot **1989** dicht bleef was deze export vooral voor het oude USSR. Er werden goede wijnen gemaakt en de beste werden verkocht naar Engeland en de Verenigde Staten waar ze onder het label Trakia verkocht werden. De "niet-zo-goede wijnen" werden naar de Sovjet Unie verkocht, waar het massaal gedronken werd.

Vanaf **1970** zijn er twee scenario's beschreven van hoe California begon met het helpen van communistisch Bulgarije met hun wijnen:

- Scenario één was dat sommige Californische oenologen werden benaderd door VinProm (het communistische onderdeel dat verantwoordelijk was voor de wijn) met de vraag hun te helpen om hun wijnen op niveau te brengen van de internationale markt.
- Een tweede scenario is dat het een ruil was, Pepsico mocht hun concentraat importeren in Bulgarije en in ruil kregen ze hulp van de Universiteit van California, Davis. Vanaf dit moment werden de nieuwe methodes om wijn te verbouwen toegepast. In plaats van de oude struikgewas manier, werden de stronken verder uit elkaar gezet en op ranken zoals wij dit kennen.

Eind jaren **70'** en begin jaren **80'** waren de topjaren van de Bulgaarse wijnen en hun verkoop. Vooral de Cabernet Sauvignon en de Merlot waren erg in trek. Maar toen kwam er de grote drooglegging in **1987** opgelegd door de Sovjet Unie. De prijzen van alcohol vlogen de hoogte in en dronkenschap werd zwaar bestraft. Opnieuw een zware opdoffer voor de Bulgaarse wijn productie.

In **1989** viel het communisme onder bewind van Todor Zhivkov.

Het succes duurde voor de Bulgaarse wijn in Engeland en Amerika tot 1991, tot Vinprom werd ontbonden. Vanaf dan ging het met de kwaliteit van de wijn sterk achteruit, interesses van de markt gingen naar Australische en Chileense wijnen.

Na de val van het communisme werden alle wijngaarden terug gegeven aan hun oorspronkelijke eigenaars. Dus als uw grootvader een wijngaard bezat in 1944, kreeg je plots in **1991** een wijngaard in je bezit. Sommigen hadden nog nooit een wijnrank van dichtbij gezien. De meeste die begonnen faalden dan ook, maar er waren een paar die er een succes van wisten te maken. De meeste wijngaarden van toen werden echter verwaarloosd en gingen verloren.

Maar in **1999** kwam de heropbouw, de oude wijngaarden werden nieuw leven ingeblazen en begin 2000 was het jaar van de comeback. In **2005** tekenden zowel Roemenië als Bulgarije een verdrag om toe te treden tot de Europese Unie, en velen begonnen gebruik te maken van de EU subsidie programma's. Dit betekende de zoveelste revolutie om de Bulgaarse wijn terug op de kaart te brengen. De Europese gelden werden gebruikt om hyper moderne infrastructuur te installeren en bezorgde een boost in de kwaliteit van de Bulgaarse wijn.

5. Bespreking van de regio



Overall in het land zijn er wijngaarden aangelegd, behalve rond de hoofdstad Sofia. De beste wijnen komen van de hellingen aan de vele bergketens van het land, terwijl de massa bulkwijnen afkomstig zijn van de vruchtbare valleien. Ook al hebben ze al een 3000 tal wijn geschiedenis, het is pas recent dat ze intensief bezig zijn met het ontdekken en testen van hun eigen gronden. Dit kwam vooral om dat de Bulgaren nu pas zelf het potentieel zagen van hun eigen product dewelke ze met de Europese gelden nu ten volle kunnen uitbouwen. Ze experimenteerden ten volle met verschillende gronden, microclimaten en druiven om tot de beste resultaten te komen. Gronden in overvloed en gelden stroomden binnen uit Europa ter ontwikkeling.

Het Balkan gebergte splitst het land horizontaal doormidden, het loopt van oost naar west, waarbij een noord en zuid regio ontstaat. Qua klimaat heeft het land een extreem continentaal karakter, met koude dauw nachten en zwoelig heet tijdens de dag. Enkel aan de kust en de Griekse grens is het klimaat iets minder intens.

Origineel zijn er 5 wijnregio's: Danubian Plains, Black Sea Coast, Tracian Valley, Rose Valley & Struma Valley. Tegenwoordig wordt er vooral gesproken over de Donau vlakte bestaande uit Danubian Plains en een deel van de Black Sea en de Tracian Lowlands bestaande uit de drie valleien, de Rozen, Tracian en Struma, waarbij het Balkan gebergte de grens is tussen beiden. De 5 wijnregio's zijn gebaseerd op hun grond en klimaat, en naast de vermelding van "Product of Bulgaria" wordt er ook de wijnregio uitdrukkelijk vermeld. Tenzij het over een blend gaat tussen regio's.

Struma Valley

Struma Valley heeft zijn naam te danken aan de rivier die er door stroomt, met ten westen Macedonië en ten zuiden Griekenland. Ondanks zo ver naar het westen te zijn gelegen, heeft het mediteraans klimaat toch nog een sterke invloed. Door het warme klimaat zijn de Cabernet en de Merlot hier op zijn best.

Het dorpje Melnik, het oudste nog bewoonde dorp van Bulgarije en genoemd naar de inheemse druif waarvoor de regio gekend is, ligt op een paar kilometer van de Bulgaarse grens met Griekenland.

Klimaat in Struma Valley: het is een lange hete droge zomer met milde winters, zodoende zijn onze wijnen zuiderse van karakter. Vollere body, rijp fruit en hoog alcoholpercentage. (veelal 14-15% alcohol). Villa Melnik is omgeven door 3 bergketens (Pirin, Belasitza, Slavyanka). Hierdoor is er altijd een koele bries waardoor dat de luchtvochtigheid niet neerslaat op de druiven, waardoor dat ze niet onderhevig zijn aan schimmels of andere ziekten. Door de vegetatieperiode van 224 dagen met een gemiddelde temperatuur van 19,5°C overdag, hierdoor rijpen alle druiven heel goed vooral voor de mavrud en de Melnik is dit belangrijk want die zijn pas rijp midden oktober. De oogst loopt van midden augustus tem midden oktober. De wijngaarden zijn aangepland met ZW ligging op de hellingen van de bergketens.

De zanderige bodem is rijk aan mineralen en kalk. Dit wil zeggen dat de wortels van de wijnranken diep op zoek moeten gaan naar water. Dit resulteert in een gelimiteerde fruitopbrengst, maar wel heel geconcentreerd. De bodem is tevens ook verrijkt met residu's van vulkanische as van een uitgestorven vulkaan in de buurt. Dit geeft het typische karakter van onze wijn.

De luchtkwaliteit is uitmuntend doordat er nergens vervuilende industrie rondom de wijngaard is. Officieel niet bio/organisch erkent maar de hoeveelheid pesticiden is minimal tov van de wetgeving.



Melnik

De wijngaard Villa Melnik bestaat uit 25 hectaren uit druiven voor rode wijn en 5 hectaren voor witte wijn.

2/3 van hun aanplanting bestaat uit Carbernet Sauvignon, Merlot en Syrah. En een klein gedeelte Pinot Noir en Sangiovese.

1/3 zijn lokale variëteiten: Melnik, Melnik 55, Melnik 1300, Mavrud en Ruen.**6.**

6. Bespreking van de druiven

Melnik

Shikroka Melishka Losa, wat zich vertaalt in "broadleaved vine of Melnik" of gewoon Melnik, is een rode druifsoort welke voornamelijk voorkomt in de Struma Valley. De druif kenmerkt zich door het tabak aroma, stevig van structuur en soms zoet. Net zoals de Mavrud zijn er veel taninnes aanwezig en vraagt de druif naar wat tijd in eiken vaten.

De wijnen gemaakt van deze druivensoort staan bekend om hun kwaliteit en bewaar potentieel. Het zijn vaak kwaliteitswijnen met veel potentie waarbij een houtopvoeding vaak voorkomt.

Krachtige en stevige rode wijnen met veel kleur extractie. Rijpe fruittonen en complexe kruidigheid van specerijen, koffie en chocola. In zijn jeugd domineren kersen in geur en smaak. Na flesrijping ontwikkelen zich tonen van tabak en leer.

Melnik 55

Melnik 55 is een mix die in 1963 werd gemaakt van het stuifmeel van Valdiguié, Durif, Jurançon en Cabernet Sauvignon op de Melnik. Pas in 1999 werd de Melnik 55 voor het eerst professioneel gefermenteerd.

Hierdoor kon deze druif vroeger geoogst worden en toch dezelfde karakteristieken behouden van de Melnik druif op zich.

Mavrud

De Mavrud druif is klein, heeft een relatief kleine opbrenst en rijpt laat, maar het is de meest verkochte wijn in Bulgarije zelf. Het is inktkleurig, veel tanines, gekruid en brengt veelal veel tijd door in het eiken vat. Zijn smaak kenmerkt zich door de kruiden en fruitige toets. De Mavrud druif wordt enkel in een klein gebied rond Assenovgrad geteeld, ten noorden van de Rhodope bergen.

Ruen

De Ruen is een uiterst zeldzame kruising tussen de Melnik (Broad Leaved Melnik Vine) en Cabernet Sauvignon, en werd erkend als een apart druivenras in 1964. De Ruen, wordt alleen geteeld in vrij kleine gebieden in de regio van Struma River Valley. De druif levert een stevige donkerrode wijn met een geur van zwart fruit.

7. Bespreking van de geproefde wijnen

→ *Bergulé Melnik*

Gefermenteerd in inox vaten, erna 12 maanden gerijpt in Bulgaarse eiken vaten.

Mooie kersen kleur, steenrood en helder, in de neus vooral de geur van aardbei, doet denken aan geroosterde rode vruchten, zure kersen, aardbei, pikante kruiden, peper en leer. Een body met een goede structuur en merkbare tanines. Elegante en gerookte afdronk met een zekere bitterheid.

→ *Bergulé Melnik & Pinot Noir*

Gefermenteerd in inox vaten, een blend van 52% Melnik druif en 48% Pinot Noir.

Mooie helder en steenrood van kleur. Voller van smaak, bevat meer zuren en frisheid in de mond. In de afdronk is de bitterheid meer afwezig dan bij de Bergulé Melnik.

→ *Bergulé Ruen*

Gefermenteerd in inox vaten, niet met eiken vaten in contact geweest.

Mooie robijn kleur, gemiddelde body met aromas van rijpe moerbijen, kruisbes, krieken en zwarte thee typeren deze wijn. De jonge levendige verse kersen smaak, zachte tanines en pure fruitige Pinot noir karakter. Lang talmende afdronk.

→ *Aplauz Mavrud*

De wijn is gemaakt van dubbel gecontroleerde Mavrud druiven welke groeien op de hellingen van de Rodopa bergen in Vinogradi, vlakbij Melnik. Met een opbrengst van 8 ton per hectare is deze Mavrud perfect gerijpt om zijn aromes en typische smaak van de regio te vertegenwoordigen. De oogst werd midden oktober 2013 gedaan en 4 weken gefermenteerd in inox vaten op een temperatuur van 22 C°, daarna werd de wijn 15 maanden gerijpt in Bulgaarse en Amerikaanse eiken vaten. Deze wijn kan 10 jaar bewaard worden.

De Mavrud druif is klein, heeft een relatief kleine opbrengst en rijpt laat, maar het is de meest verkochte wijn in Bulgarije zelf.

Het is inktkleurig, veel tanines, gekruid en brengt veelal veel tijd door in het eiken vat. Zijn smaak kenmerkt zich door de kruiden en fruitige toets, maar ook koffie en karamel. Aroma's van vanilla, koffie, boter, toast, leder en kruidig. Een evenwichtige wijn met een mooie afdronk.

➔ *Aplauz Cabernet Sauvignon Reserve*

De wijn is gemaakt van zorgvuldig geselecteerde Cabernet Sauvignon druiven na fermentatie in Inox vaten, 15 maanden gerijpt in Bulgaarse eiken vaten.

Diepe, verzadigde robijnrode kleur. Complex in de neus en mooi aroma van zwarte woud fruit, bosbessen, braambessen, zwarte peper en vanille. Uitgebalanceerde body met zachte, fluwelen taninnes met een lange elegante afdronk.

➔ *Aplauz Melnik 55*

De wijn is gemaakt van zorgvuldig geselecteerde Melnik 55 druiven na fermentatie in Inox vaten, 14 maanden gerijpt in Bulgaarse eiken vaten.

Diepe, verzadigde robijnrode kleur. Intens aroma van rijpe zwarte kersen, geroosterde pruimen met kaneel, kruidnagel en aarde tonen. Strak lichaam met een goede tannine structuur en volle body, waardoor herinneringen aan droge vruchten, leder en kruidnagel naar boven komen. Zeer zacht van smaak!