

1. De geproefde wijnen:

- Wente Morning Fog Chardonnay 2023 – Livermore Valley - Californië
- J. Lohr Riverstone Chardonnay 2023 – Arroyo Seco Valley - Californië
- Domaine Valsangiacomo Ulisses Chardonnay 2023 – Valencia - Spanje
- Planeta Chardonnay Menfi DOC 2023 – Agrigento - Sicilië
- Domaine Skouras Armyra 2023 – Nemea - Griekenland
- Lucien Arkas Baglari Consensus Chardonnay 2021 – Izmir - Turkije

2. Introductie:

Ja hoor, ook deze proefavond verkennen we wijngebieden die op dezelfde breedtegraad gelegen zijn. Deze avond situeren we ons op 37 – 38° Noorderbreedte met wijn van Californië, Spanje, Sicilië, Griekenland en Turkije, alweer een zeer gevarieerde proeftafel ... Toch wat afkomst betreft, want het zijn allemaal wijnen gemaakt van Chardonnay. Merken we het verschil in het glas, of toch niet?

Het gebied tussen 37° en 38° noorderbreedte is een van de meest ideale zones ter wereld voor wijnbouw, omdat het:

- *binnen de optimale wijnbouwgordeel ligt (30–50° NB)*
- *een warm maar gebalanceerd klimaat heeft*
- *profiteert van verkoelende invloeden (zee, hoogte, wind)*
- *een enorme diversiteit aan druiven en stijlen toelaat*
- *wijnen oplevert met rijp fruit, structuur en complexiteit*

Het is een breedtegraad die zowel klassieke mediterrane wijnen als moderne internationale stijlen voortbrengt.

Moet ik jullie de Chardonnay eigenlijk nog voorstellen ...? Deze werelddruif scoort op bijna alle continenten, in de oude en de nieuwe wijnwereld. Wie heeft nog nooit een Chardonnay gedronken ???

Haar veelzijdigheid en haar aanpassingsvermogen maken haar zonder meer gegeerd. Terwijl Chardonnay in de Champagne garant staat voor de elegantie, maakt haar volheid indruk in de mooiste witte Bourgognes en verrast haar frisheid en mineraliteit in sommige nieuwe wereld wijnen waar de druif niet op hout werd opgevoed.

Weet je dat Wente in Californië beroemd is om het klonen van Chardonnay uit Bourgondië in 1912. Die kloon (de Wente-kloon genoemd) is tegenwoordig het bronmateriaal voor bijna 80% van de Amerikaanse Chardonnay-aanplantingen.

Op het menu staat een klassieker: een romige kalfsblanquette (al was het maar om te bewijzen dat witte wijn en vleesgerechten ook een perfecte match kunnen zijn 😊).

Alvast een fijne proefavond gewenst.

Gentil

3. Een korte introductie over de 43° - 44° Noorderbreedte:

Het gebied tussen 37° en 38° NB ligt binnen de klassieke wijnbouwgordeel van het noordelijk halfrond waarbij de optimale zone voor wijnbouw zich tussen 30° en 50° NB situeert.



Deze regio is dus zonder meer uitermate geschikt waarbij er over het algemeen voldoende warmte is voor rijping meten tegelijkertijd ook voldoende verkoeling om zuren en aromatische frisheid te behouden. In dit gebied heerst meestal een warm mediterraan of warm gematigd klimaat met warme droge zomers, milde winters, veel zonuren en lange groeiseizoenen. Het warm klimaat zorgt o.a. voor een hogere suikeropbouw.

De hoeveelheid zon is er hoog met gemiddeld 2.500 tot 3.000 u zon per jaar. De gemiddelde temperatuur tijdens het groeiseizoen ligt doorgaans tussen 18 en 22°C, met jaarlijkse neerslag van 200 tot 600 mm, meestal geconcentreerd buiten het groeiseizoen.

Gelukkig zijn er ook verkoelende factoren: invloeden van de zee ((Middellandse Zee, Atlantische Oceaan, Stille Oceaan), bergen (Helan Mountains, Sierra Nevada, Etna) en voldoende winden (zeebries, mistral-achtige systemen). Deze zijn cruciaal om overrijping te voorkomen en een voldoende mooie balans te behouden.

De breedtegraad zelf bepaalt de bodem niet, maar veel regio's rond 37–38° NB delen wel vergelijkbare kenmerken, nl. een goede drainage, mineraliteit, warmteopslag en lage vruchtbaarheid. We hebben volgende bodemstructuren in de wijnregio's die we vandaag verkennen: kalkrijke bodems (Sicilië, Griekenland, Turkije), vulkanische bodems (Etna, Santorini) en alluviale en zand-leem bodems (Californië)

Deze breedtegraad ervaart reeds gevolgen van de opwarming van de aarde. De verwachting is dat de streken zeker geschikt blijven voor wijnbouw maar dat er rekening moet worden gehouden met hogere alcoholpercentages, lagere zuren en vroegere oogstmomenten (snellere rijping).

We zien nu al dat wijnbouwers andere druivenrassen aanplanten (die meer warmte vragen), wijngaarden aanplanten op hoger gelegen delen en vooral ook in de wijngaarden overschakelen naar een ander canopy-management (loofwandbeheer).

Terwijl voorheen de aanplant en het snoeien er op gericht was om de schaduw te beperken, zien we nu dat men juist technieken toepast om de druiventrossen te beschermen tegen overmatige zonneschijn en dat men door een dichter bladerdek zoekt naar verkoeling. We zullen waarschijnlijk de komende jaren de opkomst zien van zogenaamde 'bush vines', wijnstruiken ipv de mooi geleide wijnstokken of pergola-snoei waarbij de takken als het ware een afdak vormen over de druivenstokken. Deze technieken vragen meer manuele arbeid, en dus moeten we ons in de toekomst ook aan duurdere wijnen verwachten?

Dat zijn alvast zorgen voor morgen, vandaag richten we ons hoofdzakelijk op wijnen van de jaargang 2023 ...

4. Een korte introductie over de Chardonnay-druif:

Over de oorsprong van de druif is er veel onzekerheid maar het lijkt desalniettemin wel vast te staan dat de Bourgogne de bakermat is. In documenten van 1831 van de Statistique de la Vigne de la Côte d'Or worden 3 Chardonnay-wijngaarden vermeld: Meursault, Chassagne-Montrachet en Puligny-Montrachet.

Op dat ogenblik waren de wijnen in de Bourgogne hoofdzakelijk rode wijnen. Slechts een klein deeltje was witte wijn en het was de Chardonnay die de beste kwaliteit leverde ... DNA onderzoek heeft sindsdien uitgewezen dat Chardonnay afstamt van Pinot Noir en Gouais Blanc. Dit maakt dat we de theorieën als zou de druif afkomstig zijn uit het Midden-Oosten van de hand kunnen wijzen.



De chardonnay druif is een middelgrote, ronde druif die aan een langwerpige, stevige tros groeit. Het blad is tamelijk rond van vorm en woekert weelderig, als de wijnbouwer dat niet in de hand houdt. De druif rijpt vrij snel, waardoor hij ook prima gedijt in koelere klimaten waar het najaar sneller begint.

Chardonnay druiven groeien praktisch overal en worden niet snel ziek. Vooral daardoor is dit een van de meest aangeplante druivenrassen ter wereld. De Chardonnay is een echte werelddruif die zowel in de klassieke als in de nieuwe wereld haar plaats krijgt. Chardonnay stelt geen hoge eisen aan de bodem en het klimaat en heeft een zeer hoog aanpassingsvermogen. Men mag de oppervlakte grond die wereldwijd bebouwd is met de Chardonnay-druif schatten op meer dan 200.000 ha.

Naargelang de bodemstructuur en het klimaat krijgen we verschillende wijnstijlen van levendiger met meer zuren in het noorden of ronder en voller van smaak in het zuiden. De bodem en het klimaat bepalen mee de geschiktheid van de wijn voor houtrijping.

Terroirs die best bij Chardonnay passen zijn middelmatig vruchtbare ondergronden met veel kalk of rijk aan mergel met losse kalkafzettingen. Op dunne bodemstructuren met veel kalk heeft Chardonnay meestal een eerder streng karakter, meer metaalachtig zelfs. Diepere bodemstructuren geven Chardonnay dan weer een ronder, rijker en vlotter karakter.

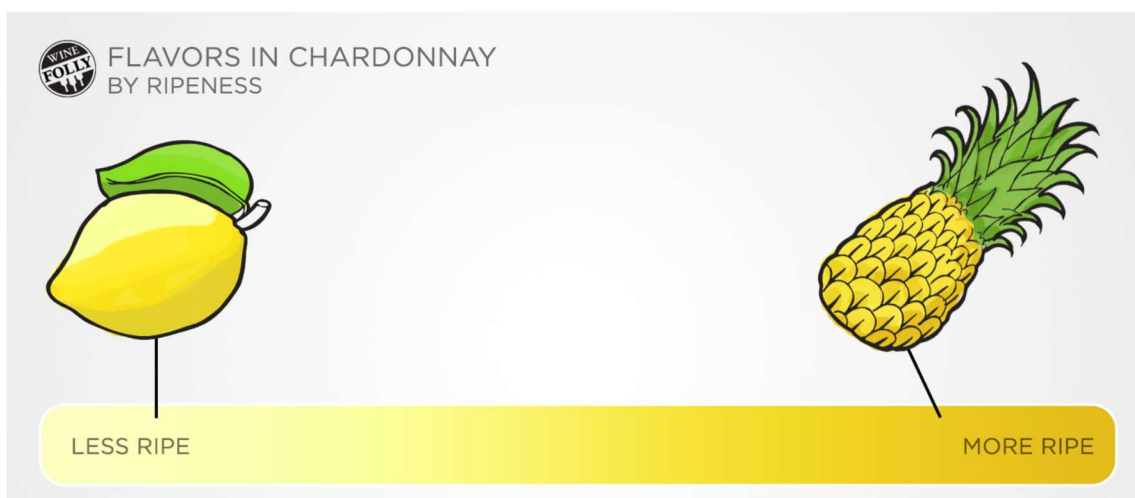
De Chardonnay is een krachtige groeier en vlot rijpende druif met rendementen van 30 tot 100 hectoliter per hectare. Ik moet wel absoluut vermelden dat de beste wijnen komen van wijngaarden met een beperkt rendement van 30 à 40 hectoliter.

De Chardonnay is een veelzijdige druif die perfect past om kwaliteitsvolle wijnen te maken, zowel droge witte wijnen, mousserende wijnen en zelfs enkele zoete wijnen. Vergelijk een

ietwat slanke Chablis met een meer mollige, boterige Saint-Véran. Beide wijnen zijn afkomstig uit de Bourgogne, gemaakt van dezelfde druif en toch zo verschillend.

Dankzij het vroege rijpen van de druif is ze perfect geschikt om te worden aangeplant in koelere streken. Chardonnay houdt niet van extreme droogte en dus moet men in warmere (mediterrane) gebieden kiezen voor een ondergrond die het vocht goed bijhoudt. De bodem en het microklimaat bepalen mee de geschiktheid voor houtrijping.

De aroma's van Chardonnay variëren naargelang het productiegebied. Meer floraal en mineraal in het noorden en fruitiger in het zuiden heeft dit druivenras de gave om het terroir waarop het groeit weer te geven.



De verschillende stijlen variëren van eenvoudig, tintelfris en licht bloemig tot vol, geconcentreerd en boterig. De kleur varieert van licht groengeel (voor de mineraal gevinifieerde en niet-houtgelagerde wijnen) tot goudgeel (voor de vollere en op eiken vaten gerijpte wijnen). Deze laatste zijn de meest klassieke wijnen.

De smaak is soepel, niet hoog in de zuren, rond en vol. Aroma's van tropisch fruit, honing, of zelfs gebrande amandelen en cashewnoten, boter op toast, brioche, verse boter en room en aangename vanillegeuren. De unoaked versie toont meer fruit: citrusfruit, ananas, kruisbessen, nectarine, perzik en vijgen. In koelere klimaatzones brengt de Chardonnay impressies van groene appel. In mildere klimaatzones krijgt de wijn eerder impressies van meloen en in de warme temperatuurzones neigt de wijn naar exotische vruchten, zoals ananas en mango.

5. De wijnen op de proeftafel:

- Wente Morning Fog Chardonnay 2023 – Livermore Valley – Californië

De Livermore Valley ligt ongeveer 50 kilometer ten oosten van San Francisco, in Alameda County, Californië. De vallei is uniek door haar oost-west oriëntatie, in tegenstelling tot de noord-zuid georiënteerde valleien zoals Napa. Deze ligging is van groot belang voor het microklimaat: de vallei fungeert als een corridor waardoor koele, vochtige lucht en ochtendmist vanuit de San Francisco Bay diep het binnenland in kunnen trekken. De vallei is ongeveer 24 kilometer lang (oost-west) en 16 kilometer breed (noord-zuid), omringd door de Coastal Range Mountains en glooiende heuvels.

De geografische grenzen worden gevormd door de Altamont Hills en Crane Ridge in het oosten, Cedar Mountain Ridge en Rocky Ridge in het zuiden, Pleasanton Ridge in het westen en de Black Hills in het noorden. De hoogte varieert van circa 200 tot 500 meter boven zeeniveau, met wijngaarden die zowel in de vallei als op de omliggende hellingen zijn aangeplant.

Het klimaat in de Livermore Valley is mediterraan met een uitgesproken maritieme invloed. De unieke oriëntatie van de vallei zorgt ervoor dat koele zeewind en ochtendmist van de Stille Oceaan via de San Francisco Bay de vallei binnenstromen. Dit resulteert in warme, zonnige dagen en koele nachten en ochtenden, met een groot verschil tussen dag- en nachttemperaturen (diurnale variatie). De gemiddelde maximumtemperatuur in juli bedraagt circa 31°C, terwijl de nachten kunnen afkoelen tot onder de 15°C. De gemiddelde jaarlijkse neerslag is ongeveer 367 mm, voornamelijk vallend in de winter en het vroege voorjaar; de zomers zijn droog.

De ochtendmist (waar de Wente Morning Fog Chardonnay naar is vernoemd) is een kenmerkend fenomeen. Deze mist beschermt de druiven tegen de hitte van de middagzon, vertraagt de rijping en zorgt voor behoud van frisse zuren in de druiven. De maritieme invloed voorkomt ook vorstschade in het voorjaar en verlengt het groeiseizoen tot gemiddeld 254 dagen per jaar.

De vallei wordt geclassificeerd als Winkler Region III (2.500–3.425 Growing Degree Days), vergelijkbaar met noordelijke Napa-regio's zoals St. Helena en Calistoga. Dit maakt de regio geschikt voor zowel krachtige rode wijnen als frisse, aromatische witte wijnen.

De bodems van de Livermore Valley behoren tot de meest diverse van Californië. De dominante bodemsoorten zijn grind, leem, klei en vulkanische as. De vallei is vooral beroemd om haar grindrijke, goed drainerende bodems (Yolo-Pleasanton associaties, Livermore gravelly sandy loam), die de wijnstokken dwingen diep te wortelen en zorgen voor een lagere opbrengst maar geconcentreerdere smaken.

Wente Vineyards werd opgericht in 1883 door Carl H. Wente en is daarmee het oudste, familiebedrijf in de Amerikaanse wijnbouw. Het wijnhuis is inmiddels in handen van de vierde en vijfde generatie Wente's en beheert ruim 3.000 hectare wijngaarden in Livermore Valley en de Central Coast.

De familie Wente speelde een cruciale rol in de ontwikkeling van de Californische wijnbouw. In 1912 importeerde Ernest Wente, zoon van de oprichter, Chardonnay-stokken uit Montpellier, Frankrijk. Door jarenlange selectie en veredeling ontstond de beroemde Wente-kloon, die de basis vormt voor het overgrote deel van de Californische Chardonnay-aanplant.

Tijdens de Drooglegging (1920–1933) bleef Wente Vineyards actief door het produceren van miswijn, waardoor het bedrijf en de unieke druivenstokken behouden bleven. In 1936 bracht Wente de eerste 'variëteit-geëtiketteerde' Chardonnay van de VS op de markt, een mijlpaal in de Amerikaanse wijnbouw.

De filosofie van Wente Vineyards is gestoeld op innovatie, duurzaamheid en respect voor het terroir. Het wijnhuis combineert traditionele methoden met moderne technologieën, zoals handmatige oogst, strenge selectie, en het gebruik van zowel klassieke als hypermoderne keldertechnieken.

Wente is een pionier op het gebied van duurzame wijnbouw. Het bedrijf is gecertificeerd door de California Sustainable Winegrowing Alliance (CCSW) voor zowel wijngaard als wijnmakerij. Duurzaamheidsinitiatieven omvatten onder meer:

- *Gebruik van elektrische, autonome tractoren (Monarch Tractor) om CO₂-uitstoot te minimaliseren.*

- *Waterbesparing, bodembeheer via cover crops, compostering en biodiversiteit.*
- *Energie-efficiëntie, onder andere door lichtere, CO₂-neutrale flessen en zonnepanelen.*
- *Sociale duurzaamheid: aandacht voor medewerkerswelzijn, inclusief betaald ouderschapsverlof en mentale gezondheidszorg.*

In 2022 ontving Wente de California Green Medal Leader Award voor leiderschap in duurzame wijnbouw. In 2023 bleek uit een onafhankelijke audit dat de CO₂-uitstoot van Wente ruim 25% lager ligt dan het internationale gemiddelde voor wijnbedrijven.

De druiven voor de Morning Fog Chardonnay zijn afkomstig van estate-wijngaarden in de Livermore Valley, waar de ochtendmist een cruciale rol speelt in het rijpingsproces. De wijngaarden profiteren van de koele mist die 's ochtends vanuit de baai van San Francisco de vallei binnenrolt. Dit zorgt voor een langzame, gelijkmatige rijping en behoud van frisse zuren, wat essentieel is voor de kwaliteit van de Chardonnay-druiven.

De vinificatie van de Morning Fog Chardonnay 2023 is gericht op het behouden van frisheid én het toevoegen van complexiteit. Na een handmatige oogst en strenge selectie wordt ongeveer 50% van de most vergist in roestvrijstalen tanks om het fruitige, frisse karakter te behouden; de andere 50% wordt vergist en gerijpt op Franse en Amerikaanse eikenhouten vaten (waarvan circa 25% nieuw eiken). De wijn rijpt 5 tot 7 maanden “sur lie” (op de gisten), met regelmatige bâtonnage (roeren van de gistcellen), wat zorgt voor extra romigheid en complexiteit.

In het glas krijgen we een heldere goudgele kleur en aroma's van rode appel, citrus (citroen, limoen), tropisch fruit (ananas, meloen), vanille, boter en subtiel getoast brood. De invloed van het eikenhout is elegant en goed geïntegreerd.

In de mond is de wijn vol, romig en mondvullend, met een frisse, levendige zuurgraad die zorgt voor balans. De smaken van peer, appel, citrus en tropisch fruit worden ondersteund door een subtiele houttoets, boter en een hint van toast. De afdrank is talmend, verfrissend en elegant.

- J. Lohr Riverstone Chardonnay 2023 – Arroyo Seco Valley – Californië

Ook deze wijn komt uit Californië maar dan wel uit de Arroyo Seco, een van de oudste AVA (American Viticultural Area, een aanduiding voor een Amerikaans wijnbouwgebied, vergelijkbaar met bv. DOP en AOP in Europa) in Californië.

Arroyo Seco ligt in Monterey County, aan de koele Central Coast van Californië en staat bekend om zijn uitgesproken koel klimaat, ideaal voor Chardonnay.

Het klimaat is er sterk beïnvloed door de nabijgelegen Monterey Bay, die dagelijks koele oceaanwinden en mist naar de vallei stuurt. Deze koelte zorgt voor langzame rijping, behoud van frisheid en een uitgesproken aromatisch karakter in de Chardonnay.

De naam Arroyo Seco betekent “droge rivierbedding”. De wijngaarden liggen op de bodem van een voormalige rivier, met leemrijke bodems en veel oude rivierkeien (“riverstones”) die warmte vasthouden en de drainage verbeteren. Deze combinatie van koelte en stenige bodems levert Chardonnay met rijp fruit, levendige zuren en complexiteit.

Het wijndomein werd opgericht door Jerry Lohr, een pionier die in de jaren 1970 de Central Coast ontdekte als ideale regio voor kwaliteitswijn. Jerry Lohr kwam uit een landbouwfamilie uit South Dakota en zocht doelbewust naar een terroir dat geschikt was voor premium wijnbouw.

Het wijndomein zet zichzelf in de markt als een wijndomein dat toegankelijke maar

kwaliteitsvolle wijnen produceert met een consistente kwaliteit, jaar na jaar. Ze zoeken naar een stijl die rijp fruit, romigheid en een subtiele houtrijping combineert.

De Riverstone Chardonnay draagt het label Certified California Sustainable Winegrowing, een erkenning voor milieubewuste en toekomstgerichte wijnbouw.

Het groeiseizoen van 2023 was ongewoon koel. In de zomer en vroege herfst zorgden mistige ochtenden en avonden met dagtemperaturen rond de 27°C voor optimaal weer voor mooi gerijpte Chardonnay. De oogst van 2023 begon op 2 oktober en eindigde op 13 november.

Ongeveer 62% van de most kreeg een malolactische fermentatie. Alle wijn werd gedurende 7 tot 9 maanden gerijpt in eikenvaten met wekelijkse batonnage. Ongeveer 20% van de vaten is nieuw, de vaten worden tot 5 jaar gebruikt. Men gebruikt zowel Amerikaanse, Hongaarse als Franse eik.

In de neus geeft dit toetsen van rijpe citrus, appel en witte nectarine, honing, vanille, toast en een lichte kruidigheid. In de mond een rijk en vol mondgevoel maar met voldoende frisse zuren. Hazelnoot, brioche, een vleugje eik en tonen van cacao en gebakken appel.

De wijn is romig maar niet log, met een lange, elegante afdronk en een mooie balans tussen fruit, zuren en hout.

- Domaine Valsangiacomo Ulisses Chardonnay – Valencia – Spanje

Voor onze derde wijn trekken we naar Spanje, naar de Utiel-Requena regio, een DO binnen de bredere Comunidad Valenciana. De regio Utiel-Requena staat bekend om zijn matige temperatuur en hoge hoogte, belangrijke factoren die het mogelijk maken dat Chardonnay langzaam rijpt, terwijl het een mooie, karakteristieke zuurgraad en versheid behoudt. Deze regio, traditioneel geassocieerd met druivenrassen zoals Bobal, verrast met haar vermogen om hoogwaardige witte wijnen te produceren, zoals blijkt uit de Chardonnay Ulises Valsangiacomo.

De regio kent een klassieke continentaal-mediterrane mix van hete zomers en koude winters. De hoge ligging (830–900 m) zorgt voor koele nachten, wat de zuren bewaart en de aromatische finesse versterkt. De nabijheid van de Middellandse Zee geeft eveneens een subtiele verkoeling, maar de hoogteligging van de wijngaarden is de belangrijkste factor.

De wijngaarden hebben overwegend kalkrijke kleigronden, typisch voor de regio Utiel-Requena. Deze bodems geven structuur, spanning en mineraliteit aan Chardonnay.

Valsangiacomo is een familiedomein opgericht in 1831. De huidige (vijfde) generatie combineert traditie met een sterke focus op terroir en precisie. Ze werken met single-vineyard wijnen om de expressie van specifieke percelen te benadrukken. De druiven worden steeds manueel geoogst om een optimale kwaliteit van de druiven te waarborgen.

In het hart van de Spaanse wijnregio Utiel-Requena valt Ulises Valsangiacomo Chardonnay op als een opmerkelijke witte wijn. Chardonnay is geen traditioneel Spaans ras, maar in deze hooggelegen zones levert het verrassend frisse, elegante en gastronomische wijnen op.

Deze wijn komt uit wijngaarden op een hoogte van 830 meter, een uniek terroir waar klei- en kalksteenbodems de structuur bieden die nodig is voor grote finesse. Na de handmatige oogst krijgt de most een fermentatie gedurende 2 maanden in Franse eikenhouten vaten van 500 liter, met regelmatige manuele batonnage om de volledige aromatische rijkdom van de wijn te bekomen op een manier die textuur en complexiteit toevoegt zonder het fruit te overheersen.

Het resultaat is een heldere strogele kleur. In de neus krijgen we aroma's van tropisch fruit (ananas en mango) en houttoetsen (vanille, toast en zelfs een lichtrokerige toets). In de mond krijgen we een romig en zacht gevoel maar toch met een duidelijke textuur, een mooi evenwichtige zuurtegraad, wat de wijn een mooie frisheid geeft en de zachtheid van de wijn versterkt. We hebben een elegante, eerder lange afdronk waarin zowel fruit, hout als kruidigheid terugkomen.

- Planeta Chardonnay Menfi DOC 2023 – Agrigento – Sicilië

Voor onze vierde wijn trekken we naar Sicilië en meer specifiek naar de provincie Agrigento, in het zuid-westen van Sicilië. Agrigento is de meest zuidelijke provincie en grenst aan de provincies Trapani, Caltanissetta en Palermo. De provincie ligt aan het Kanaal van Malta.

De Menfi-regio is een van de meest kwalitatieve en vooruitstrevende wijngebieden van het eiland, mede dankzij pioniers zoals Planeta. Het gebied heeft een typisch Middellands zeeklimaat met warme, droge zomers en milde winters. De constante zeebries van de zuidkust zorgt voor verkoeling en voorkomt overrijping. Deze combinatie van warmte en wind geeft een Chardonnay met rijpheid én frisheid.

Planeta is een van de meest invloedrijke en innovatieve wijnproducenten van Sicilië. Het familiebedrijf bezit zes verschillende domeinen verspreid over het eiland en beheert ongeveer 370 hectare wijngaarden. De familie begon in de jaren 1980 met een ambitieus project om Sicilië op de wereldkaart te zetten waarbij ze traditie, bodemonderzoek en moderne vinificatie in evenwicht wensen te houden. Planeta is een voortrekker in duurzame wijnbouw op Sicilië. De wijngaarden zijn gecertificeerd biologisch (SOSTain®).

De druiven voor deze Chardonnay komen van de Ulmo-wijngaard (matig diepe bodems met veel kiezels, kalk en donkere organische lagen) en de Maroccoli-wijngaard (kalkrijke bodems met middelmatige structuur en veel kalkinsluitels). Deze bodems geven de wijn mineraliteit, spanning en structuur. De wijngaarden liggen op 200–400 meter hoogte, wat de temperatuurverschillen tussen dag en nacht vergroot en de aromatische precisie versterkt.

De oogst vindt handmatig plaats tussen de tweede en derde week van september, met een zorgvuldige selectie van de trossen. Na het ontstelen en zacht persen wordt de most gekoeld en overgebracht naar Franse eiken barriques voor gisting bij gecontroleerde temperatuur. Malolactische gisting en ongeveer twaalf maanden rijping in vaten van de tweede passage, met regelmatige bâtonnage, verrijken de structuur en de complexiteit; daarna wordt de wijn licht gefilterd voor het bottelen.

In het glas krijgen we een heldere goudgele kleur, met een zachte groene schijn. Het aroma is intens en gelaagd, met tonen van abrikoos, perzik, Golden-appel en vijgen, samen met hints van acacia-honing, marsepein en subtiele vanille. In de mond een rijke en romige structuur met levendige zuren die zorgen voor souplesse. De afdronk is talmend waarin toetsen van zoete citrus en vanille terugkeren.

- Domaine Skouras Armyra 2023 – Nemea – Griekenland

Voor de vijfde wijn trekken we naar Griekenland en brengen we alvast een bezoekje aan Nemea, een voorproefje van onze aanstaande wijnreis dus eigenlijk ...

Nemea ligt in het noordoosten van de Peloponnesos en is een van de belangrijkste wijngebieden

van Griekenland. Hoewel de regio vooral bekend staat om rode wijnen van Agiorgitiko, worden er in de hoger gelegen, koelere zones ook kwaliteitsvolle witte wijnen gemaakt.

De wijntraditie in Nemea gaat terug tot de oudheid. In de klassieke tijd stond de regio bekend als een heilige plaats, waar de Nemeïsche Spelen werden gehouden, een van de vier grote Panhelleense sportevenementen naast de Olympische Spelen. In diezelfde periode werd er al wijn verbouwd op de heuvelachtige gronden rondom het heiligdom van Zeus. Wijn speelde niet alleen een economische, maar ook een culturele en religieuze rol. De Griekse god Dionysos – god van de wijn, vreugde en extase – werd hier vereerd, en men geloofde dat de rijke rode wijn van Nemea zijn zegen droeg.

Hoewel Nemea diep geworteld is in traditie, is het ook een regio die zich blijft ontwikkelen. Veel jonge wijnmakers, vaak de tweede of derde generatie, combineren moderne technieken met respect voor het erfgoed van hun voorouders. Daardoor ontstaan wijnen die zowel internationaal kunnen concurreren als trouw blijven aan hun Griekse karakter. De opkomst van biologische en biodynamische wijnbouw, nieuwe blend-experimenten, en een groeiende aandacht voor wijnexport maken van Nemea een levendig en innovatief wijngebied.

Ook hier krijgen we een Mediterraan klimaat met warme droge zomers en milde winters. De nabijheid van de zee en de hoogteverschillen zorgen voor koele nachten, wat essentieel is voor witte druiven zoals Chardonnay en Malagousia.

De bodem is overwegend opgebouwd uit kalkrijke klei, met zones van zand en leem. Een geschikte bodem om structuur, spanning en een lichte mineraliteit te geven aan witte wijn.

Domaine Skouras is een van de meest dynamische en moderne wijnhuizen van Griekenland. Het werd opgericht door George Skouras, die zijn carrière letterlijk begon in de garage van zijn vader in Argos. In 1980 besloot Giorgos landbouw te gaan studeren aan de Universiteit van Dijon, in Frankrijk. Daar maakte hij kennis met Chardonnay en Pinot Noir en openden zijn contacten met belangrijke wijnproducenten uit de regio nieuwe horizonten voor hem. Na zijn afstuderen als oenoloog werkte hij in historische wijnhuizen in Frankrijk, Italië en Griekenland.

In 1986 begon hij met zijn eigen wijnmakerij in Pyrgela, een klein dorpje buiten Argos, met gehuurde wijngaarden en apparatuur en waar het bottelen volledig met handmatige machines gebeurde. In 2004 verhuisde het wijndomein naar Malandreni binnen de zone van de beschermde oorsprongsbenaming Nemea. De nieuwe wijnmakerij, met een grotere capaciteit en moderne infrastructuur, is ontworpen om de authenticiteit en identiteit van de wijnen te behouden.

Wij proeven vandaag de Armyra 2023. Armyra (soms geschreven als Almyra) betekent “ziltigheid” of “zeebries”, een verwijzing naar de frisse, levendige stijl van de wijn.

Initieel werd de wijn gemaakt van 100% Chardonnay maar in de recentere jaargangen wordt er 5% Malagousia toegevoegd. Deze uit Nafpaktos afkomstige druif is in snel tempo super populair geworden in Griekenland. Zo populair dat ze ondertussen over het hele land wordt geteeld. Ze onderscheidt zich door haar finesse, balans, vettige smaak en weelderige geur. Daarin vind je mango, perzik, citroen, basilicum en bloemen zoals hyacinth en roos. Monocépage Malagousia wijnen voelen een beetje als een kruising van Viognier en Chardonnay.

De Malagousia wordt gerijpt in roestvrijstalen tanks; Een derde van de Chardonnay fermenteert in nieuwe Franse eikenhouten barriques van 225 liter, krijgt malolactische fermentatie en rijpt zes maanden lang met regelmatige batonnage. De resterende 70% wordt gefermenteerd in roestvrijstalen tanks en blijft daar tot de assemblage.

We krijgen een wijn met een strogele kleur met groene schijn. De neus is expressief met aroma's

van rijpe perzik, tropisch fruit zoals ananas en hints van citroen. Aroma's van boter, brood en karamel volgen. De mond is rijk, rond, verfrissend waarin we terug banana, ananas, vanille en honing ervaren. De afdronk is eerder lang, complex en met constante evolutie.

- Lucien Arkas Bağları Consensus Chardonnay 2021 – Izmir - Turkije

Voor onze laatste wijn trekken we naar Turkije, meer bepaald naar Torbali, een subregio van Izmir aan de Egeïsche kust van Turkije. Dit gebied is een van de meest veelbelovende wijnregio's van het land, met een klimaat dat uitstekend geschikt is voor internationale druivenrassen zoals Chardonnay.

De regio kent een Egeïsch-mediterrane klimaat met warme, droge zomers en milde winters. De sterke zeebries vanuit de Egeïsche Zee zorgt voor verkoeling en een vertraagde rijping. DE regio heeft kalkrijke kleigronden met een goede drainage.

Lucien Arkas, eigenaar en voorzitter van de raad van bestuur van Arkas Holding, dat een lange geschiedenis heeft in logistiek en maritiem transport, kocht in 2010 de Idol Winery, waarvan de meerderheidsaandelen tot dan in eigendom waren van Ekrem Demirtaş, een zakenman uit Izmir. In datzelfde jaar werd de wijnmakerij hernoemd tot Lucien Arkas Vineyards.

Lucien Arkas Bağları is een van de grootste biologische wijndomeinen van Turkije, volledig gecertificeerd en gericht op duurzame wijnbouw. Het domein staat bekend om zijn moderne aanpak en internationale stijl.

In de wijngaard hanteren ze biologische wijnbouwmethoden die zijn vastgelegd in het certificaat uitgegeven door Ecocert. De wijnstokken worden met draden omhoog gebonden (hoog latwerk) zodat de wijnstokken omhoog groeien en meer luchtcirculatie krijgen. Daarnaast wordt het aantal clusters per wijnstok verminderd door snoeien, met als doel een lage opbrengst maar een superieure kwaliteit.

De rijpe druiven worden alleen 's nachts en onder maanlicht geoogst. Op deze manier wordt ervoor gezorgd dat de oorspronkelijke fruitige tonen afkomstig uit de regio en de bodem behouden blijven.

De kelder in de wijnmakerij werd genoemd als een van de 66 kelders van de hoogste kwaliteit ter wereld in het boek "Sommeliers' Heaven: The Greatest Wine Cellars of the World", geschreven door de beroemde Italiaanse sommelier Paolo Basso, die drie keer is uitgeroepen tot beste sommelier ter wereld.

Wij proeven vandaag de Consensus Chardonnay, waarvan er jaarlijks slechts 15.000 flessen worden gemaakt. De wijn heeft 4 maanden rijping gekregen op licht gebrande Franse & Amerikaanse eik.

In het glas een eerder lichtgele kleur met in de neus hotachtige, lichtrokerige aroma's en duidelijke toetsen van boter en exotisch fruit (anas, mango, rijpe peer). In de mond vol en vetzig met volodende frisse zuren om alles in balans te houden. Rijp exotisch fruit overweegt met toetsen van vanille en toast. Een ronde zachte afdronk op het einde. Een wijn die duidelijk mikt op de stijl van Napa of Zuid-Franse Chardonnay, maar met een Turkse signatuur.