



Vineuzen

Ray Simoen

Opgewekte, frisse Griek

Populair zijn de Grieken niet echt in Europa. Belastingontduikers, luilakken en profiteurs, die op de zak van de rest van Europa leven. Zo zien zij, die boven de knoflookgrens wonen, dat. Niet verwonderlijk dus dat in zo'n sfeertje Nederlanders in Griekse restaurants weigeren te betalen omdat 'we' via Europa al genoeg 'aan jullie, Grieken' betalen.

Verdwenen zijn de tijden dat Nederland in katzwijn lag voor Zorba en elke secretaresse een Nana Mouskouri bril op had. Zo populair als begin jaren zestig *De kanonnen van Navarone* bij film liefhebbers was, zo geliefd was bij de eerste uit eten gaande Nederlanders 'de Griek'. Verschillende soorten gegrild vlees en zo'n gratis mierzot digestiefje van gastheer Yannis of Nikos na. Tussendoor werden souvlaki en tzatziki weggespoeld met glazen retsina. Die smaakte soms vervelend naar hars maar was koel en goedkoop. Steevast geschonken in glimmende tandpastabekers. De harsige smaak van retsina bepaalde tientallen jaren het imago van de Griekse wijn. Enkel goed voor lui, die thuis hun vakantie op Corfu of Rhodos nog eens wilden overdoen. Vooroordelen werken oogverblindend. Griekse wijnboeren zijn niet langer meer krentenkwekers of retsinamakers. De Venlose Frederiek Lommen spreekt in haar interessante boek *Druiven en droesem, een reis langs Griekse wijngaarden* zelfs van een 'renaissance van de Griekse wijn'. Aan het eind van de jaren zestig kwam deze langzaam op gang. Allereerst begonnen Grieken op kleine schaal buitenlandse druivenrassen als cabernet sauvignon, merlot en chardonnay aan te planten. Rijke reders het eerst. Met een Griekse chardonnay dacht men meer kans te maken op de buitenlandse wijnmarkt dan met wijnen, gemaakt van druiven met tongbrekende Griekse namen. Daarna werden uit het buitenland 'wijn dokters' ingevlogen om Grieken te helpen met het maken van kwaliteitswijnen, zo zet Frederiek Lommen uiteen. Tegelijk verlieten Grieken hun vakantiefolderachtige eilanden en reisden naar wijnuniversiteiten in

Witte Notios uit Nemea

Naam: Notios
Land: Griekenland
Regio: Nemea, noord-oosten van de Peleponnesos
Producent: Gaia wine estate
Kleur: wit
Druiven: moschofilero (50 %) en roditis (50%)
Alcohol: 12,5 %
Prijs: 9,15 euro
Leverancier: stadswijkelder Berns, Heerlen, 045-5717632, www.stadswijkelders.nl



Frankrijk en Duitsland om te leren hoe je goed wijn maakt, zonder hars. De laatste stap was dat Grieken net als Italianen en Spanjaarden hun eigen inheemse druivenrassen gingen herwaarderen. Twee van de, internationaal erkende, Griekse topwijnmakers zijn Yiannis Paraskevopoulos en Leon Karatselos, eigenaars van wijngoed Gaia bij de stad Nemea in het noord oosten van de Peleponnesos. Ze maken daar een rode wijn - Agiorgitiko - en een witte - Notios -. Van de moschofilero en roditis druiven maken ze de licht gele Notios met een zwak groen schijnsel erin: een veranda verwenner. Frisse geur van groene appeltjes, citrus en bloemetjes en steenfruit. Opgewekt, speels neusje. Niet dat honingzoete of die aanzet tot een zeurende koppijn. Even fris en jolig verovert deze witte 'Zorba' de mond. Knisperige zuren van jonge appeltjes, citrus en hints van mineralen. Prikkelend voor de wangen, die meteen signalen afgeven dat deze Notios prima de trek in eten (vis, kip, salades) aanwakkert. Ook voor in de mond blijft deze wijn fris naspelen als hij verderop zijn licht kruidige accenten ontvouwt. Geen hap slik weg wijn. Maar een, die van nagenieten houdt. Een opkikker voor wie de neiging heeft te somberen over omvallende banken en ander ongemak. Help de Griek de crisis uit en verlos uzelf van een onterecht vooroordeel.



Leon Karatselos (links) en Yiannis Paraskevopoulos (rechts) van wijngoed Gaia dat de Notios wijn maakt.