

## Biblia Chora met Annegret Stamos

### Opzet van de avond:

*In de nazomerse dagen keren we even terug naar de roots van onze beschaving: Ελλάς. Voor de volgende degustatie trekken we inderdaad naar één van de topdomeinen van Griekenland. Biblia Chora (Ktima betekent domein) is in 1998 opgericht en is een samenwerkingsverband tussen twee gerenommeerde wijnmakers uit Griekenland: Vassilis Tsaktsarlis en Vangelis Gerovassiliou. Het domein is gelegen op de hoogvlakte van het Pangeonmassief in het Noordoosten van Griekenland, nabij de stad Kavala. Vanaf het begin heeft men gekozen voor de biologische wijnbouw en de wijnen zijn gecertificeerd. Wij gaan eventjes onderzoeken of hun oorspronkelijk doel: het produceren van “premium quality” wijnen op de flanken van het bergmassief met zijn unieke ecosysteem, gelukt is. Ikzelf ken de wijnen al even maar Annegret Stamos, de exportmanager van het landgoed is onze gids in deze wandeling door de Griekse wijn. En ... het prominente wijnmerk staat bekend om haar frisse wijnen, die met veel zorgvuldigheid worden gemaakt. Dat belooft !*

### ■ 1. Areti white 2016 - 100% Assyrtiko – 13,5% - 12,61 Euro

Deze wijn groeit in de Ampelia streek in Macedonië. 350m hoog, met frisse nachten op de hellingen of de valleien van het Pangeon gebergte. Inoxlagering. Grote trossen, grote druiven, hier iets

1. Kleur: lichtgeel met schitterende fonkelende groene reflectie. Helder.
2. Neus: finesserijke neus, eerder gesloten in het begin maar fijn. Nadien agrume, peer, groene ananas, limoen en zeste van limoen. Witte bloemetjes uit Griekenland. Helemaal niet groen.
3. Mond: fijne zuurtjes in de aanzet met limoen, mondvullend, finesserijk, fraîcheur en toch complex. Krokante aciditeit. Sappig en tonen van groene appel. Duidelijke mineralen.
4. Afdronk: minerale en zeer levendige finale.
5. Conclusie: aangename frisse wijn met leuk ouderingspotentieel, uitstekend bij tong in de boter of bij zalm en vette vis. Prima start. Zomerse genietwijn ook met lekkere olijfjes en feta.

### ■ 2. Biblia Chora white 2016 - 60% Sauvignon blanc – 40% Assyrtiko – 14% - 11,94 Euro

Deze wijn wordt gemaakt als een blend tussen de aromatische Sauvignon blanc en de rijke lokale Assyrtiko. Ook uitsluitend op inox. Lange koude maceratie.

1. Kleur: mooi goudgele of misschien eerder citroengele kleur, in elk geval iets donkerder dan de vorige.
2. Neus: complexe en meer intense neus met exotisch fruit, mango. De sauvignon impressie is duidelijk aanwezig, maar mooi met granny smith, ananas. Ook vinden we een bloemig accent.
3. Mond: mooie fijne zuurtjes in de aanzet, grote fraîcheur en mooie balans. Gulle aanzet met lychee, ananas, limoen, exotische fruittonen en sappige zuren. Maar toch een wijn met mooie volheid.
4. Afdronk: lange minerale en fijn zure finale en een bittertje van pompelmoes.
5. Conclusie: schitterende kwaliteit en finesse.

### ■ 3. Ovilos white 2016 – houtgelagerd - 50% Semillon – 50% Assyrtiko – 13,5% - 17,19 Euro

Deze wijn wordt verbouwd op de heetste en moeilijkst te beplanten delen van het landgoed. De blend van de lokale Assyrtiko en de mooie Sémillion. Beiden zijn apart gevinifieerd.

1. Kleur: heel lichte kleur, fonkelend en loepzuiver.
2. Neus: iets gesloten immobiel, maar zeer mooi evoluerende in het glas. Prachtig fruit met witte perzik, abrikozen, honing en toetsen van citrus, prachtig complex fruit. Geen opvallend hout.

3. Mond: rond en een beetje mollig van aanzet met toetsen van vanille, maar gevolgd door een beetje roze pompelmoes, citroen en zuurtjes. Volle smaken van rijpe semillion met de zuurtjes van de Assyrtiko. Groots en impressie van Graves en Pessac-Léognan. Perfect en mooi verweven.
4. Afdronk: frisse en aangename finale.
5. Conclusie: Frisse en mondvullende wijn.

#### ■ 4. Plagios white 2016 – houtgelagerd - 85% Chardonnay – 15% Assyrtiko – 13,5% - 15,44 Euro

De Assyrtiko komt van inoxvatlagering. Chardonnay wordt gevinifieerd op houten vaten. Franse eik omwille van de finesse en om minder impressie van het hout in de witte wijn.

1. Kleur: mooie limoengele kleur, zelfs een beetje olieachtig groen tintje.
2. Neus: subtiele houttoets en fijn exotisch fruit, subtiel hout en bloemetjes.
3. Mond: zeer fijne en strakke aanzet, karaktervol met een lichte houttoets. Start met toetsen van honing, prima complex rijp exotisch fruit.
4. Afdronk: mooie lengte met een licht bittertje.
5. Conclusie: boeiende en complexe wijn met zeker een lang verouderingspotentieel. Het ware misschien beter om de Assyrtiko iets hoger te doseren zodat de mooie zuurtjes iets meer tot zijn recht zouden komen.

#### ■ 5. Biblia Chora Ovilos red 2015 - Merlot , Cabernet, Agiorgitiko - 12 months aging in oak – 13,5% - 15,43 Euro

45% merlot – 40% Cabernet sauvignon – 15% Agiorgitiko. Elk apart gefermenteerd in inox en ook de malo in inox, nadien een jaar op kleine vaten 60% nieuw. Agiorgitiko heeft hetzelfde DNA als Sangiovese. Denk aan de zuurtjes.

1. Kleur: intense kleur, kardinaalrood, purper randje
2. Neus: mooie intense cassis neus met ook myrtilles en zwarte kers. Een beetje potloodslijpsel en vanille. Cederhout en chocolade. Finesserijk. Rijpe warme cabernet.
3. Mond: intense mond met hetzelfde fruit met onder andere noordkrieken, maar iets te weinig rond in de mond en ondersteund door een potente tannine, misschien door iets te jonge stokken. Misschien iets te weinig molligheid.
4. Afdronk: retronasaal krachtig en middellang..
5. Conclusie: leuke en tanninerijke wijn.

#### ■ 6. Biblinos Oenos red 2012 - unnamed unique old greek variety - 12 months aging in oak – 13,5% - 16,34 Euro

Oenos betekent wijn ! Deze wijn is gemaakt van een oude variëteit gevonden in het Pangeon gebergte. 30 jaar oud. Het druivenras is tot op dit moment nog niet echt gecontroleerd op DNA, maar niet traceerbaar als een bekend druivenras.

1. Kleur: prima diepte en robijnrood van kleur.
2. Neus: een neus van syrah, een beetje alcoholisch, een beetje hard, een beetje getoast, een beetje kruidig, misschien iets ouder hout en tegelijk vrij gesloten.
3. Mond: strakke aanzet met kruidigheid en zwarte kers en iets rijpe geëvolueerde tannine. Fijne kruidigheid met een beetje grafiet. Fruitige aanzet en matige concentratie, mooie zoetzuur balans en minder strakke, rustieke tannine.
4. Afdronk: kruidigheid, Côte du Rhône Syrah, een beetje onrijp en beetje minder aangenaam. Lichtjes droogtrekkend.
5. Conclusie: eenvoudige strakke wijn

#### ■ 7. Areti red 2010 - 100% Agiorgitiko - 10 month aging in oak – 13,5% - 16,34 Euro

100% Agiorgitiko, vergelijkbaar met de Sangiovese. Deze wijn moest hier verkocht worden als tafelwijn. Vanaf nu kan hij gewoon verkocht worden als Protected Geographical Indication Pangeon. 12 maand in nieuw eiken vat.

1. Kleur: robijnrood met waterrandje en een briljante spiegel, trage tranen, verbazend jonge kleur. Verrassend voor 2010.
2. Neus: discreet gesloten neus, fruit is een beetje ver te zoeken, maar toch zwart fruit, met drop en zoethout, munt. Stevige kruidigheid en aardse tonen, zonder brutaal te zijn. Voldoende kwaliteit. doffe neus met aanwezig rood complex fruit: kers, kriek, braam en een toets van alcohol. Een lichte houttoets. Complexiteit.
3. Mond: Mooie complexe en frisse aanzet en daarbij een mondvullende structuur met een tanninerijke ruggegraat, zuurtjes en zou iets molliger mogen zijn. Voldoende alcohol ! Balans, lengte, intensiteit en complexiteit is ok. De sangiovese is inderdaad niet ver te zoeken.
4. Afdronk: mooie lengte.
5. Conclusie: aangename wijn voor een goed stuk rood vlees.

## ■ 8. Plagios red 2011 - Merlot , Agiorgitiko - aged for 16 month in 100% new oak – 12,5% - 19 Euro

85% merlot en 15% agiorgitiko, 16 maand op nieuw Frans vat 100% nieuw, mag 25 jaar ouderen.

1. Kleur: licht waterrandje rond een heerlijke wijn met mooie diepe kleur, geen spoor van evolutie.
2. Neus: een beetje chocolade, witte chocolade, gefermenteerd merlotfruit. We merken de tonen van 16 maand opvoeding op nieuw vat. Maar rijpe roodfruitexpressie met verfijning, pruim, braam met diepgang, ceder en vanille, fijne kruidigheid en klasserijk hout en fruit
3. Mond: prachtige entree, ronde kruidige aanzet met wel onmiddellijk de warmte van de alcohol. Zeer krachtige wijn met veel potentieel en gelukkig ook ondersteund door voldoende zuren. Romige textuur.
4. Afdronk: strenge kruidige finale gebaseerd op kracht en minder op finesse, iets meer puntige tannine.
5. Conclusie: lekkere krachtige wijn.

Annegret Stamos heeft bewezen dat ook het nieuwe Griekenland mooie en beschaafde producten kan aanbrengeen zodat we ook deze nieuwe cultuur niet aan ons moeten laten voorbijgaan.