

Nieuw uit Griekenland

Gaia Wines, Peleponnesus en Santorini

Het wijnbedrijf Gaia Wines (in de Griekse mythologie is Gaia de godin van de aarde) is opgericht in 1994 door Leon Karatsalos en Yiannis Paraskevopoulos, beiden afgestudeerd in landbouwkunde aan de Universiteit van Thessaloniki. Behalve wijngaarden in Nemea heeft het bedrijf een wijngaard op het vulkanische Santorini. De laatste 10 jaar is er een revolutie gaande: geen zware rode wijnen of dessert-achtige witte wijnen meer. Het gebruik van inheemse druivensoorten en de verbetering van technologie hebben kleine wonderen tot gevolg: goed gemaakte en smaakvolle wijnen, met een eigen karakter.

Assortiment

Notios wit en rood

Agiorgitiko rood en rosé

Thalassitis wit

Druivensoort

Agiorgitiko

Moschofilero

Roditis

Assyrtiko

Streek

Peleponnesus

Santorini

Website

gaia-wines.gr

De Notios wit (‘Notios’; betekent afkomstig uit het zuiden) wordt gemaakt van Moschofilero, een druivensoort die vooral in de Peleponnesus is aangeplant, met een aromatisch en kruidig karakter dat een beetje op de Muscatdruif lijkt en Roditis, een traditionele Griekse druivensoort die laat rijpt, daardoor lang zijn zuurgraad behoudt en het daarom uitstekend doet in extreem warme gebieden. De Notios is aromatisch, fris en verrassend elegant.

De Notios rood gemaakt van Agiorgitiko, dé regionale druivensoort van Nemea. De lage rendementen wijngaarden leveren een wijn met een intense kleur die elegant is, zachte toon van hout heeft, weinig tannine en vooral veel rood fruit. Gemaakt om jong te drinken.

De Thalassitis wit wordt gemaakt van Assyrtiko, een inheemse druivensoort van Santorini. De naam verwijst naar ‘Thalassa’ dat zee betekent. De wijngaarden liggen aan de oostkust van het eiland. De stokken in de wijngaard zijn tussen de 70 en 80 jaar oud en hebben een extreem laag rendement. De zeer poreuze grond levert druiven, die volledig rijp zijn met een relatief hoge zuurgraad. De wijn is delicaat met een aroma van kamperfoelie, mooi droog en fris.

De Agiorgitiko rood wordt gemaakt van Agiorgitiko. Steviger dan de Notios krijgt de Agiorgitiko een langere opvoeding op hout. Een goede structuur en zacht geïntegreerde houttonen. Niet zwaar maar wel vol.

De Agiorgitiko 14-18 h rosé wordt ook gemaakt van de Agiorgitiko. De schillen blijven 14 tot 18 uur in contact met de most, vandaar de naam. De kleur is stevig rose. In de smaak kersen en ander rood fruit. Fris maar met een 'bite'.