

Dimitrios Diamantis uit het Griekse Siatista

Oenologe Athina Tsoli

Ook in het noorden van Griekenland beweegt er iets in de wijngaard

De revival van een familiaal wijndomein met inheemse druivenrassen



Een mooie delegatie, waaronder ook de oenologe, komt voor enkele dagen uit het verre Griekenland om ons te laten kennis maken met de authenticiteit van Siatista.

In het vroegere Griekse hart van de bontindustrie, Siatista, erfde Dimitrios

Diamantis wijngaarden die gelegen zijn op de glooiende heuvels naast de Via Egnatia en besloot hij bij het overlijden van zijn vader op 59-jarige leeftijd, zijn bonthandel met een verkooppunt in Kiev in te ruilen voor de wijngaard van zijn voorouders.

Grootvader (Dimitrios Diamantsis) , geboren in 1913, plantte zijn eerste xinomavro wijngaard aan in 1932. In die tijd was Siatista een bekende wijnstreek. Toen rond de jaren 70 de wijnhandel verdween ten voordele van winstgevende pelshandel, werden de meeste wijngaarden verwaarloosd achtergelaten. Zo gebeurde het ook met Diamantis. In 1976, geboortjaar van spreker Dimitrios Diamantis gaf grootvader de wijngaarden als geschenk aan zijn kleinzoon met de wens dat hij die opnieuw zou groot maken. De vader van Dimitrios, op dat ogenblik bonthandelaar, moest de wijngaard draaiende houden tot kleinzoon in staat was over te nemen. In de jaren negentig wilden de grote wijnmakerijen rond Siatista de wijngaarden heraanplanten met vreemde druivenrassen. Vader Dimitrios volgde die trend op zijn wijngaard. In 2006 bouwde hij zijn eigen wijnmakerij. In 2008 wist hij dat zijn einde naderde. Enkele dagen voor zijn dood gaf hij de eigendomsbewijzen van de wijngaard over aan Dimitrios met de laatste wens van grootvader. Dimitrios had geen keus. Hij werd fulltime wijnmaker, maar weigert van nu af de trend van de grote wijnbouwers in de streek te volgen. Hij verwijderde de vreemde wijnstokken ten voordele van de inheemse traditionele stokken.

Het wijnhuis is gelegen op net geen 1000m hoogte in de rand van het idyllische stadje Siatista en is een puur familiaal bedrijf.

Toen enkele leden van de commanderij het in 2014 ontdekten waren de wijnen lekker en de infrastructuur vrij eenvoudig, maar ons contact betekende voor de eigenaar een extra impuls en in de voorbije jaren werd sterk geïnvesteerd, zowel in infrastructuur, in aanplant van nieuwe stokken, als in kwaliteit.

Dimitrios legt de klemtoon op de autochtone druivenrassen uit zijn geboortedorp: xinomavro en moschomavro.

Het aantrekken van oenologe Athina Tsoli en een joint-venture met het wijnhuis (van de oenologe) uit Santorini doet de uitstraling van dit domein alleen maar stijgen.

Zij studeerde landbouwwetenschappen in Athene en oenologie in Bordeaux.

Was stagiare in château Margaux, Bourgondië, in Napa Valley en werd oenologe van een wijnconsortium in Santorini, Griekenland. Ze ondersteunt daarbij verscheidene wijnbedrijven waaronder Diamantis.

Bekijk alvast hun website

<http://www.diamantiswines.com/index.php/en/winery>

DOMEIN DIAMANTIS

Siastista ligt in Macedonië in een bergachtig landschap. De winters zijn hard en vochtig. Het voorjaar begint vroeg en de zomer is heel warm. In de lente zorgt de noordenwind voor koude en vernietigende vorst, de herfstmaanden duren lang, met veel zon, en bevorderen een goede rijping van de druiven. De wijngaard van Dimitrios ligt op goed gedraineerde heuvels met een goede ligging naar het zuiden met zon van 's morgens tot 's avonds. De frisse wind verjaagt de vochtigheid en beschermt de wijnstokken tegen ziektes.

De heuvels zijn tussen de 600 en 900 meter hoog, de bodem is harde kalk met veel stenen. De Aliakmonas rivier heeft grondig de kalk weggespoeld en de alluviale bodem is zand en puin die voor de nieuw aangeplante percelen heel vruchtbare bodem geeft. Dimitrios Diamantis heeft op de oudere percelen de inheemse oude wijnstokken die in een kuiltje met een schutting tegen de scherpe wind beschermd worden.

De wijn van de hellingen zorgt voor een interessante vegetatieve cyclus, de zuurgraad is laag, zorgt zo voor levendige kleur en een goede fraîcheur in de mond. De rendementen zijn zelden groot.

De bodem zorgt er ook voor dat de kwaliteit van de tannine hoog is met weinig harde tannine.

Het aroma is discreet bij jonge wijn maar komt bij het verouderen sterk naar voor en is dan zeer complex.

Dimitris wil de xinomavro verder perfectioneren en iets waardevols creëren voor zijn nageslacht, zijn twee kinderen, en de oude wijntraditie in Siatista nieuw leven in te blazen!

Van opleiding heeft hij economie gestudeerd in Athene en is daarna gestart in de 'bonthandel' bij zijn vader. Handel die voornamelijk gedreven werd met Rusland en Oekraïne, alwaar hij meerdere maanden (Kiev) verbleef.

Als kind zag hij niet vaak zijn vader wegens zijn drukke agenda.

Gedurende generaties had iedere familie een wijngaard in de streek van Siatista, waarmee de befaamde dessertwijn Liastos gemaakt werd. Deze traditie wil Dimitris terug herstellen en verbeteren.

Toen zijn vader op 60-jarige leeftijd overleed reisde Dimitri, nog steeds werkend in de bonthandel, samen met zijn moeder naar de burelen van wijn- en ouzoproducent Tsantali in Tessaloniki met de idee om de wijngaarden te verkopen. Moeder werd erg boos door de povere voorstellen en de concrete invulling van de aangekochte wijnranken. Zij zouden de huidige autochtone wijnstokken vervangen door bordelese variëteiten.

Op de terugweg nam Dimitri het besluit om de wijngaarden verder uit te bouwen en te verbeteren. Na enkele jaren te experimenteren met xinomavro en merlot, werd het voor hem duidelijk dat er met de monocepage xinomavro uit Siatista (het meest westelijk gelegen deel van het xinomavro- gebied) nog veel verbeterd kon worden. Gaandeweg kocht en 'huurt' hij deze oude juweeltjes (wijngaarden van 60-70 jaar) .

Momenteel telt zijn wijngaard ongeveer 14ha .De oudste wijnranken (bush-wines) hebben een zeer lage opbrengst van 1kg per rank. Het hoofdaandeel gaat naar rode druiven (90%: moscomavro en xinomavro) en 10% naar wit . Het is zijn bedoeling om , tegen de wil van de grote producenten (Botaris, Tsantali,..) een mooie xinomavro op de markt te brengen met een evenwichtige structuur, een volle body een ondersteunde aciditeit en tannine. Dit alles om deze wijnen voor een lange tijd genietbaar te houden voor de consument!

Kortom, het ligt in Dimitris zijn bedoeling om de xinomavro verder te perfectioneren en iets waardevols te creëren en de oude wijntraditie in Siatista nieuw leven in te blazen!

De traditionele druivenrassen zijn de xinomavro, de moschomavro en de negrikotiko

Xinomavro is de belangrijkste wijnstok voor de grote rodewijnen van Griekenland. Waarschijnlijk is die autochtoon en werd in de loop der eeuwen ter plaatse geteeld. Daardoor is hij goed aangepast aan het noordelijk klimaat van Griekenland. Hij is gevoelig voor de talrijke lentevorst ,maar gebruikt de warmere zomers om de druiven perfect te laten rijpen. De kalkbodem laat de xinomavro toe zijn aromatisch potentieel te ontwikkelen en geeft zo de typische wijnen uit Siatista. Het rendement is niet hoog, geeft gemiddelde tannine, is weinig alcoholisch en een weinig intense kleur. De wijn heeft een lang bewaarpotentieel.

Mosxomavro is een vroegrijpe druif, geeft meer rendement dan de xinomavro en past zich beter aan de moeilijke klimaatomstandigheden. Geef minder zuur en brengt rondeur, vettigheid en veel fruit. Hij kan jonger geapprecieerd worden.

Negrikotiko is een streekdruif met veel soepele tannine en finesse, brengt veel aroma's bij en maakt de wijnen uit Siatista geschikt om lang te bewaren

De wijngaarden van Diamantis liggen op een hoogte van 750 tot 900 meter, de hoogteligging veroorzaakt een latere rijping, het meest geschikt voor de productie van rodewijn.

Dimitrios gebruikt Franse eik, 30% nieuwek.

Voor meerdere redenen is de de appellatie Siatista een van de meest onbekende van Griekenland. In de jaren zestig van vorige eeuw moesten de wijngaarden wijken voor industriële pelskwekerijen. De hoger gelegen wijngaarden die overbleven, ook na het teloorgaan van de pelshandel waren de meest authentieke voor de appellatie Siatista.

Toen Dimitrios het familiaal domein overnam investeerde hij verder in de wijnmakerij en verkocht de pelshandel.

Geproefd

Wij proeven drie witte, 1 rosé en vier rodevijnen



De drie witte wijnen zijn gemaakt door oenologe Athina Tsoli. De eerste is van het wijnhuis Diamantis , de twee andere van wijndomeinen die Athina Tsoli beheert in Zakynthos en in Santorini. De rodevijnen zijn van Diamantis,

Diamantis Blanc de noirs 2016, moschomavro , Siatista, 12vol%

Licht geel, matig intens van kleur, hoge viscositeit, citrus fruit met minerale toets een frisse aanzet met mooi evenwicht tussen zoet en zuur, redelijk vol, een mooie afdrank met een klein bittertje, een aangename frisse en volle opener van de degustatie.

Jos Leplae

Athina 2016 , Zakynthos,12,5vol%

ATHINA WINE GROUP _ naam van de wijn: ZAKYNTHOS PGI - eiland ZAKYNTHOS – robola druif .

De tweede wijn die wordt gedegusteerd is een lichte fruitige witte wijn afkomstig van het gelijknamige eiland ZAKYNTHOS uit de de Ionische zee.

Deze wijn wordt gemaakt van de autochtone roboladruif, heeft de internationale PGI status (Protected Geographical Indication) en wordt gebotteld door een lokale coöperatieve “Union of Agricultural Cooperative of Zante”. Hij heeft een lichtgele kleur. Geuren van abrikoos, perzik. De wijn is opvallend fris in de mond, heeft een zachte onderliggende structuur en eindigt met een middelmatige fruitige afdronk. Gevinifieerd op inox. 12.5vol%; jong drinken. Een lekker terraswijntje.

Germain Lanneau

Athina , Santorini, 2014, assyrtico, 14vol% .Derde wijn: ATHINA WINE GROUP

PDO

De derde wijn die wij degusteren is tevens afkomstig van het wijnhuis ATHINA met wijngaarden op het vulkanische eiland Santorini.

Deze wijn wordt gemaakt van de autochtone assyrtiko en heeft zoals verschillende wijnen op Santorini, dank zij hun unieke terroir, de internationale PDO status (Protected Designation of Origin).

Een goede wijn moet beantwoorden aan vier criteria: complexiteit, intensiteit, evenwicht en lengte en deze wijn beantwoordt hier perfect aan.

Deze beendroge witte wijn heeft een strogele en schitterende kleur. Een veelvoud van fijne, subtiele met elkaar verweven aroma's met minerale tonen, citrusfruit en toetsen van honing.

Intens met levendige aromatische expressies. Prachtig evenwicht tussen zoet, zuur en bitter. Heel lange afdronk. Alcoholgehalte van 14%. Bewaarpotentieel zeker aanwezig. Foodpairing: zeevruchten en gegrilde vis.

Germain Lanneau

ROSE

Diamantis, Xinomavro Moschomavro 2016, 12,3vol%

Een zeer elegante rosé, met aroma's van rood fruit, aardbeien en frambozen met bloemengeur van viooltjes, kruidig en mineraal, een werkelijk frisse wijn, mondvollend en in de mond komen de eerste rood fruit aroma's terug met een lange afdronk. Voor de vierde keer in de proeverij is het een heel mooi product.

Hans Tack

Athina Tsoli zegt dat zij geen voorstander is van een fruitbom, maar dat ze door een kortere maceratietijd de wijn geschikt wil maken voor de begeleiding van gerechten.

ROOD



Diamantis, Moschomavro 2016, 12,5 vol%

Deze wijn wordt jong gedronken, bevat weinig alcohol.

Een ontdekking: licht gevinifieerd, licht intens en doorschijnend, mooi helder met kersenpurper kleur, met veel fruit en meer ontloken dan de roséwijn, framboos en aardbeien, een zachte en soepele aanzet, eindigt op mooi zuur met weinig tannine met een mooie afdronk. Een goede begeleider van charcuterie of een licht visgerecht of geitekaas.

Jos Daenekindt

Diamantis, Xinomavro 2015, 13vol%

Een intense kleur, een mooie viscositeit met een waterrand en vertoont al wat evolutie in de kleur, immobiel valt vanille op, wat duidt op vatlagering, bij verder ruiken is er jong rood fruit met zuur, in de verte wat kruidigheid en iets gerookt, de aanzet is tanninerijk, niet agressieve tannine, het zuur is aanwezig, de wijn is goed gestructureerd, laurier, wij denken dat hij een enorm potentieel heeft.

Clement Castelli

Het rendement van de wijngaard met xinomavro is zeer laag: 20hl/ha.

Diamantis, Xinomavro 2004, 12,5vol%

De laatste wijn die gevinifieerd werd door de vader van Dimitrios.

Deze wijn doet me denken aan bourgogne: mooi baksteenkleur mooie viscositeit, hij geurt naar alles wat uit het bos komt, boschampignons, sous-bois met kruiden, laurier, witte peper met een lichte laktaattoets, aangename aanzet met een middenpalet van zoethout wat het zuur zeer rond maakt op die ouderdom, een mooie lange afdronk, zijn jeugd gaat over naar wijsheid.

Jerome Debaere

Diamantis, Liastos 2008, 15vol%

Het paradepaardje van Diamantis: het speciale van Siatista: de natuurlijke zoete wijn die al tweehonderdjaar gemaakt wordt. Twee rassen: moschomavro en xinomavro. Gedroogde druiven die na de maceratie drie jaar op grote eikenvaten

rusten. Doet denken aan amarone. Een perfecte begeleider van chocoladegerechten.

De wijngaard is aangeplant in 1931, de opbrengst per wijnstok is tot anderhalve kilo druiven.

Liastos wordt genoemd naar de techniek die gebruikt wordt om de druiven te drogen in de zon (helios).

Roestbruine kleur, zeer geëvolueerd met een kleine waterrand met een intense schittering. De geur is zeer complex: zoete warme kruidigheid, roosmarijn, peper anijs, gekonfijte sinaasappel, de smaak is zuiver, heeft een mooie kruidigheid, het zuur wordt door de suiker gemaskeerd, een heel lange afdronk. Een pareltje van wijnmaker Dimitrios, die de voorvaderlijke traditie alle eer aandoet.

Thierry Verscheure



Verslag: Luc Van der Straeten met personalia Dimitrios van Thierry Verschuere

Foto's van Inez Vandenbroucke, Geert Huysentruyt en Luc Van der Straeten