

# RENA RAMA GREKISKAN

Har du ännu inte lärt dig att stava till xinomavro, agiorgitiko och assyrtiko? Då är det hög tid att du fördjupar kunskaperna om ett trendande, nygammalt vinland.

TEXT | NIKLAS KARLÉN FOTO | CLAES LÖFGREN, NIKLAS KARLÉN

## FAKTA |

### GREKLAND

**STORLEK** | 64 000 hektar vingårdsmark.  
**VINGÅRDAR** | 180 000 vinodlare, 1 300 vinproducenter.  
**VOLYM** | 2–3 miljoner hektoliter vin/år, vilket ungefär motsvarar Österrikes produktion. Två tredjedelar är vitt vin.  
**APPELLATIONER** | 33 appellationer med skyddad ursprungsbezeichnung (POP).  
**DRUVOR** | De inhemska druvsorterna dominerar vinodlingarna och kartläggs för tillfället. 300 har identifierats hittills.



Den grekiska vinnäringen har förnyats och förändrats väsentligt under de senaste årtiondena. En ny våg av vinnmakare framställer numera viner av hög kvalitet på såväl inhemska som på internationella druvsorter. Sakta börjar en nyfiken vinvärld att upptäcka landets många lovande vindistrikt.

– Dagens vinkonsument har blivit uttråkade. De letar inte längre efter ännu en chardonnay eller cabernet sauvignon. De söker mer aktivt efter intressanta viner, vilket har gynnat de grekiska vinerna på senare år, menar Konstantinos Lazarakis – grekisk Master of Wine.

#### UNIK DRUVSKATT

För de allra flesta är dock grekiskt vin fortfarande synonymt med retsina. Det finns flera anledningar det. I likhet med Schweiz konsumeras nästan allt kvalitetsvin av grekerna själva. Dessutom har vinnmakarna haft svårt att nå ut. Till viss del har det att göra med att konsumenterna inte känner till druvor, platser och producenter sedan tidigare. Det grekiska alfabetet gör inte det hela lättare, även om man i regel använder det latinska alfabetet på etiketter till viner som går på export.

Det är först på senare år som grekiska vinproducenter insett att de måste bli bättre på att marknadsföra sina viner utomlands.

– För den vinintresserade finns

otroligt mycket att upptäcka i Grekland. Landet har en rik vinhistoria och flera platser med unika mesoklimat som lämpar sig väl för vinodling. Här finns många vindistrikt att utforska med småskaliga, familjeägda vinproducenter som gör hantverksmässiga viner av hög kvalitet, berättar Konstantinos Lazarakis.

I den grekiska vinskatten hittar vi även många helt unika druvsorter. Den gröna assyrtiko från Santorini med sin friska syra, den blå agiorgitiko från Nemea med sin publikfriande fruktighet och den blå xinomavro från Naoussa med sin matvänliga kärvhet är bara några exempel.

Faktum är att Grekland, bortsett från Italien, är ett av de allra mest intressanta länderna för den som vill prova nya druvor. I dagsläget räknar man med att det finns någonstans mellan 200 och 300 inhemska sorter – samtidigt som nya fortfarande upptäcks. Många av dem sprids också över världen: i dag hittar vi till exempel assyrtiko på så vitt skilda platser som Clare Valley i Australien, Swartland i Sydafrika och Alto Adige i Italien.

– De grekiska druvsorternas styrka ligger i deras förmåga att bibehålla en balanserad alkohol och en frisk syra även i ett varmare klimat. I en tid av klimatförändringar är det egenskaper som efterfrågas alltmer, säger Konstantinos Lazarakis.

**”De grekiska druvsorternas styrka ligger i deras förmåga att bibehålla en balanserad alkohol och frisk syra även i ett varmare klimat.”**



**VASSA VULKANVINER**

Med sina vitmenade hus krönta av Medelhavsblå tak och stränder med svart sand utgör Santorini själva sinnebilderna av semesterparadiset Grekland. Inte oväntat hamnar ön ofta i topp på listorna över de vackraste platserna i den grekiska övärlden. De vita vinerna härifrån har hyllats av vinkritiker världen över och anses av många vara de allra bästa i hela Grekland. Santorinis största problem är därför inte att intresset saknas, utan att vinodlingarna får konkurrera med turistnäringen som drivit upp priset på land.

Den starkt lysande stjärnan här är den gröna druvsorten assyrtiko.

– Assyrtiko från Santorini är unik och speglar öns vulkaniska terroir. Eftersom den är så säregen är det svårt att likna den vid andra druvor. Men om jag måste skulle jag säga att vinerna har samma tydliga mineralitet som en god chablis, med den friska syran från riesling, säger Stella Hatzidakis, vinmakare på Hatzidakis – ett av Santorinis omkring 20 vinerier – vars viner importeras av danska Oinofilia som även levererar till Sverige.

Santorini är på många sätt en besynnerlig plats. Regn förekommer nästan inte alls och den lilla nederbörd som faller kommer nästan uteslutande under vinterhalvåret. Vindarna är ofta starka och det kan blåsa i flera veckor. Solens strålar bränner och luftfuktigheten är låg. Jordbävningar och vulkanutbrott förekommer också.

Det största problemet är emellertid att de mycket kraftiga nordliga vindarna stör blomning och fruktställning och ökar vattenstressen hos vinrankorna. På grund av detta har man kommit att utveckla en alldeles unik beskärningsteknik kallad amoliti. Detta innebär att vinrankan binds lågt



längs med marken i korgar vid namn koulara. I princip ser det ut som att vingårdarna består av små fågelbon. Traditionen är mycket gammal.

– Det har odlats vindruvor på Santorini i årtusenden och allt arbete i vingårdarna görs för hand, berättar Hatzidakis oenolog Stavroula Liapi.

Vinodlingarna har också varit förskonade från vinlusens härjningar. De vulkaniska jordarterna gör att vinlusen inte kan leva här. Det innebär att många av öns vinrankor eller åtmins-

tone deras rötter är mycket gamla. Det är inte ovanligt med vinrankor på över 40 år och själva rotsystemen kan vara mer än 400 år gamla, vilket ger mycket koncentrerade och smakrika druvor och extremt lagringsdugliga viner.

**HERKULES FAVORIT**

Med sina 2 200 hektar vinodlingar är Nemea den allra största appellationen för röda viner i den högsta kvalitetsklassen POP (Prostatevomenis Onomasias Proelefsis, motsvarande AOP

**”Det har odlats vindruvor på Santorini i årtusenden och allt arbete i vingårdarna görs för hand.”**



På Santorini binds rankorna i låga korgar vid marken på grund av blåsten.





Gammal vinpress på Boutaris vingård, Naoussa.

**TIPS |**

**PRODUCENTER ATT HÅLLA UTKIK EFTER**

- AIVALIS
- ALPHA ESTATE
- DALAMARA
- DOMAINE KARANIKA
- GAIA
- GAVALAS
- GEROVASSILIOU
- HATZIDAKIS
- KIR-YIANNI
- KOKKINOS
- PAPAIOANNOU
- SEMELI
- SIGALAS
- SKOURAS & THYMIPOULOS

och DOP). Vinerna på agiorgitiko därifrån kallas ibland för "Herkules blod". Det sägs nämligen att hjälten från de grekiska myterna firade med ett glas av det lokala vinet efter att han dräpt det nemeiska lejonet.

Nemea är beläget i den nordöstra delen av den stora grekiska halvön Peloponnesos. En bra motorväg gör att bilfärden från Aten inte tar mer än en och en halv timme. Landskapet är bergigt och här råder ett utpräglat Medelhavsklimat med milda vintrar och mycket varma somrar, ibland med temperaturer på över 40 grader.

Staden benämndes tidigare Agios Georgios och det är härifrån namnet på agiorgitiko, den enda tillättna druvsorten i appellationen, härstammar. Vinerna från Nemea är oftast medelfylliga till fylliga med

märkbara men mjuka tanniner. De har en förhållandevis bra syra och en djup och tät rubinröd färg. I doften dominerar fruktiga aromer av solmogen röd och mörk frukt samt söta kryddor. I de ekfatslagrade vinerna tillkommer toner av nyrostat kaffe, choklad och ceder. De allra flesta av vinerna är torra, även om det är tillåtet att göra söta viner inom appellationen.

I mångt och mycket är vinerna ganska publikfriande och kan liknas vid exempelvis viner på tempranillo från Spanien. Allsidigheten gör även att de kan kombineras med många olika maträtter. De tyngre, mer ekfatslagrade varianterna matchas med fördel med nötkött, fläsk eller lamm medan de fruktigare gör sig väl till pastarätter eller ost. Båda stilarna funkar utmärkt till de grekiska grillspetten souvlaki.

**GREKLANDS BAROLO**

Tittar vi i stället norrut hittar vi regionen Makedonien. Här, cirka en och en halv timmes bilfärd väster om staden Thessaloniki, ligger vindistriktet Naoussa där framför allt röda viner på den blå druvsorten xinomavro produceras.

Dessa viner är oftast lätta till medelfylliga. De blir snabbt tegelfärgade och är förhållandevis ljusa i färgen. Typiska doft- och smakaromer är jordgubbar, soltorkade tomater, viol, oliver



I vindistriktet Naoussa är omkring 20 vinproducenter verksamma, varav en är Kir-Yanni.



Vingården Kir-Yianni har ägor i Naoussa och Amyndeon, nordvästra Grekland.



”Vinerna från Naoussa är utpräglade matviner.”

och tryffel. Till skillnad från vinerna från Nemea är vinerna från Naoussa utpräglade matviner med en mycket frisk syra och sandiga tanniner. Detta har gjort att vinerna härifrån ofta beskrivs som Greklands motsvarighet till barolo.

– Xinomavro betyder ”sur svart” och är en historiskt viktig druvsort som stilmässigt ligger någonstans mellan nebbiolo och pinot noir, förklarar Angelos Iatridis, vinmakare på Alpha Estate, en av de mest intressanta producenterna just nu vars viner finns tillgängliga i Sverige.

**I DAG UPPGÅR** vinodlingarna i Naoussa till drygt 500 hektar och i området finns omkring 20 vinproducenter. De alla bästa vinerna har god lagringspotential och kommer från kalkrika lerjordar med god dränering.

Distriktet var känt redan på 1600-talet och har fått sitt namn från den charmiga lilla staden Naoussa som blickar ut över raderna av omkringliggande vinrankor från en bergsplåt. I appellationen ingår utöver Naoussa även åtta andra närliggande byar.

De centrala kommunerna Strantzia, Ramnista och Gastra i distriktet anses höra till de bästa odlingsområdena. Vinerna från Gastra är ofta mer tanninrika, medan vinerna från kommunen Trilofos tenderar att vara mjukare. Yiannakohori är i stället förknippat med friska och mer parfymade viner.

Skillnaderna mellan de olika underområdena gör Naoussa till ett av de vindistrikter där införandet av ett cru-system just nu diskuteras. Kanske blir det nästa steg för att sätta de grekiska kvalitetsvinerna på kartan.

Av den grekiska kvalitetshöjningen syns faktiskt vissa spår på Systembolaget. I det fasta sortimentet finns än så länge enbart ett par produkter, däremot har kategorin ordervaror berikats avsevärt under de senaste åren. I skrivande stund finns omkring 100 grekiska viner att beställa. Även i tillfälligt sortiment finns allt oftare grekiska lanseringar – med bra prissättning.

En anledning så god som någon att boka in en grekisk afton i vinter. ●

FAKTA |

DRUVOR

**ASSYRTIKO [ASS-YR-TIKÅ]**  
Grön druvsort som ger relativt fylliga och kraftfulla viner med hög syra och en karakteristisk mineralitet. Anses av många vara den bästa gröna druvsorten i hela Grekland.

**AGIORGITIKO [AGG-JÅR-GI-TI-KÅ]**  
Den mest odlade blå druvsorten i Grekland. En mångfasetterad druva som ger fruktdrivna viner med viss syra och förhållandevis mjuka tanniner. Uppskattas av en bredare publik.

**XINOMAVRO [KXIN-Å-MAVRO]**  
Blå druvsort som ger ljusare viner med uttalade tanniner och en mycket frisk syra. Greklands motsvarighet till barolo.

**MOSCHOFILERO [MÅSKÅ-FI-LER-Å]**  
En påtagligt aromatisk druvsort som liknar gewürztraminer. Vinerna är ofta lätta till medelfylliga med aromer av rosor, litchi, citrusblommor och lime.

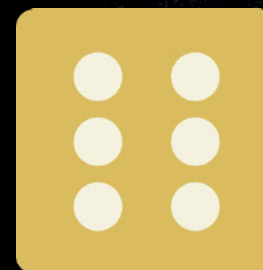
**SAVATIANO [SAV-ATT-IJANO]**  
Den mest odlade druvsorten i Grekland. Traditionellt den druva som användes vid tillverkning av retsina. Relativt neutral druvsort med citrustoner.

Faustino I 2011 Gran Reserva Rioja

# GRAN RESERVA FRÅN ÄNNU EN HISTORISK ÅRGÅNG I RIOJA



SVENSKA DAGBLADET



”2011 har matvänlig mogen kryddighet och tanniner lika sammetslena som Sades röst i ”Smooth Operator”.

**Anders Mellden**  
Svenska Dagbladet  
2023-02-03

*2011 är en av bara 15 årgångar som erhållit den högsta graderingen ”Excellent” av Rioja Control Board sedan 1925.*

*En familjeägd vingård med 160 års erfarenhet, specialiserade på Gran Reserva Riojas.*

*Ett vin som är gott att avnjuta tillsammans med grillat lamm, och passar perfekt att lagras i de tre kommande årtiondena.*



www.philipsonsoderberg.se

## Faustino

**Faustino I Gran Reserva 2011**  
Art. 2678 / 750 ml / 13,5 % / 199 kr

**Alkohol kan skada din hälsa.**