



TASTE-TRADE NIEUWSBRIEF NOVEMBER 2013

NIEUWS UIT GRIEKENLAND

In juni van dit jaar waren we weer in Noord Griekenland. Uiteraard om onze leveranciers Dalamara en Kir-Yianni te bezoeken, maar ook om kennis te maken met enkele andere kleinschalige wijnmakers in het gebied rond Naoussa: we willen natuurlijk nog meer smaken naar Nederland halen! Daarnaast hebben we ons georiënteerd op honing uit dit berggebied en van het eiland Thassos met al zijn pijnbomen.

De 'nieuwe' wijnmakers

Diamantakos

We gingen niet onvoorbereid naar Naoussa. We waren al via internet op het spoor gekomen van Diamantakos. Maar iedereen die gaat zoeken naar wijngaarden in de omgeving van Naoussa, verdwaalt. Of je moet toevallig een bordje tegenkomen met de naam erop. Het wijngedebied rondom Naoussa is als een ouderwets doolhof. Gelukkige kregen wij een goede routebeschrijving van Anastasia Matakia van Matikias Tours, die we in de lokale muziekwinkel ontmoetten. Uiteraard reden we een keer finaal fout, maar uiteindelijk belandden we op de Winery van Diamantakos. Het onthaal was traditioneel Grieks door papa Diamantakos: ga zitten, hoe wil je de koffie, Tineke mee naar de keuken en wil je er een Tsipouro bij. Half elf 's ochtends. Ondertussen belde papa zoon Giorgos, die thuis z'n koffers aan het pakken was voor een promotiereis naar Californië, om naar de wijngaard te komen voor uitleg in het Engels. We proefden hun wijnen met allebei een piepjong puppy op schoot. Aan het eind van de proeverij vroeg Giorgos of we zijn vriend Markos kenden, ook een wijnmaker.

Chateau Pegasus

We kenden die niet, maar wilden graag een bezoek brengen aan zijn wijngaard. Giorgos legde uit hoe we er moesten komen, maar dat was te ingewikkeld. Dus reed hij voor ons uit en na 5 kilometer en 4 gehuchten liet hij ons los met de mededeling: als je hier rechtdoor gaat zie je na een paar kilometer iemand links van de weg staan en dat is Markos. Het klopte.

De wijngaard van Markos Markovitis is normaal gesproken onvindbaar en een verhaal apart. Hij is een bijzonder gedreven wijnmaker met opleidings-roots in de Elzas. We proefden zijn wijnen (Xinomavro!) en die van zijn kort geleden overleden vader. Dat was ontroerend, maar ook een feest.

Conclusie: weer een paar wijnmakers en hun producten ontdekt:

Van Diamantakos vonden we hun "Naoussa" (100% Xinómavro - rood) en de witte Preknadi (100% Preknadi of Prekniariko) verrassend goed en van Chateau Pegasus de Xinómavro 1997(!) en 2007.

www.diamantakos.gr www.chateaupegasus.gr



Onze imker

In het Vermion gebergte, aan de voet waarvan Naoussa ligt, kwamen we op zondag imker Perikles tegen, terwijl hij bezig was zijn bijenkasten te controleren. Hij liet ons zien hoe hij de bijen rustig hield met zijn beroker, aangevuld met een eigen Griekse methode: bakjes met suikerwater en ouzo. Inmiddels hebben we bij hem een hoeveelheid *honing gereserveerd*.

De verwachting is dat we volgend voorjaar Griekse honing kunnen toevoegen aan ons assortiment en wellicht ook enkele wijnen van onze nieuwe relaties. Op veler verzoek maakt een heerlijke Retsina (ook uit het noorden) ook een goede kans.

Naoussa



Hoewel reisgidsen niet veel informatie verstrekken over Naoussa, is het een aangename plek met bijzonder vriendelijke bewoners. We hebben er 5 dagen doorgebracht. De gastvrijheid is bijzonder groot en we voelden ons echt welkom. De mensen in Naoussa werken hard en zijn erg trots op hun stadje én op hun wijnen. Iedereen kent de wijnmakers en heeft zo zijn eigen voorkeur. De afnemers zijn verspreid over de wereld, onder andere: De Verenigde Staten, Canada, China, Frankrijk en natuurlijk: Den Haag. Het aangrenzende berggebied, waar je 's winters kunt skiën, biedt een prachtige afwisselende natuur. De plaats zelf grossiert in cafeetjes, terrasjes en restaurants.

Café-brasserie Home

Karatasou square 10, Naoussa
Tel.: (+30) 23320 29370

Restaurant Spondi

Karatassou square 17, Naoussa
Tel.: (+30) 23320 22233

Espresserie Greco
Theofilou/Karatassou square, Naoussa

Hotel Hayati
Aikaterini & Dimitra Anastasiou
Ethnikis Antistasis 6, Naoussa
Tel.: (+30) 23320 52120
www.hayati-naoussa.gr
hayati@otenet.gr



De gastvrijheid

Op dezelfde zondag dat we de imker ontmoetten, hadden we het plan om het Vermion gebergte te verkennen en een doorsteek te maken naar de wijnregio rond Amyntheon. We hadden er niet op gerekend dat het asfalt halverwege ophield en overging in modder. De Griekse meneer die op dat punt de berm maaide, keek naar onze auto en besloot dat het kon als we heel rustig aandeden. We kwamen aan in Gramatiko, waar zandwegen alle kanten uitgingen. De weg vragen dus. Tineke klopte aan bij een willekeurig huis en drie uur, een heerlijke zondagslunch en een superleuke familie later, wisten we de weg! Met een zak oregano uit eigen tuin.

DELFT

Op 12 oktober waren we te gast bij de expositie van Nancy Kroon tijdens de Delftse Atelierroute. We mochten daar een presentatie en proeverij houden van onze Griekse wijnen. Een geslaagde receptie, waar wellicht een vervolg op komt.

Op de expositie toonde Nancy een deel van haar werk, gebaseerd op Griekenland, de Griekse cultuur en mythologie. www.kroonkunst.nl

RADIO DEN HAAG FM

Op zondagavond 24 november is Taste-Trade te gast in het programma Hot Talk van Paul Waayers op radio Den Haag FM. Het wordt een programma over ons bedrijfje, de Griekse wijnen, eten en cultuur etc. Er komen enkele bijzondere gasten en misschien live muziek. Het programma maakt zichzelf volgens onze gastheer, dus dan weet je het wel.

Ben je geïnteresseerd en/of heb je niets beters te doen, stem dan af op FM 92.0 of kanaal 580 op TV

<http://denhaagfm.nl/radio/hot-talk/>

Joop Oudshoorn & Tineke Lageveen

www.taste-trade.eu