

# AMPHORA WIJNEN

**Leon van Vliet, Matthieu van den Bosch,  
Leo Berrevoets en Willem de Boer**



 **Nederlands Wijngilde - Commanderie Rijk van Nijmegen**

# Geschiedenis van de toepassing van amforen en qvevri in de wijnproductie

- Het woord amphora is samengesteld uit de Griekse woorden “aan beide kanten” en “drager”, dus een kruik met grote oren en die in een punt uitloopt. Deze “kruiken” werden gebruikt voor het vervoer van olie, wijn en graan.
- Amforen werden al gebruikt door de Grieken, de Romeinen en de Feniciërs.
- Qvevri (grote aardewerken “kruiken”) worden in Georgië gebruikt voor de fermentatie en veroudering van wijnen. Ze variëren in grootte van 20 L tot wel 10,000 L en worden vaak tot de nek toe ingegraven, waardoor de temperatuur constant blijft.
- Druivenpit resten zijn gevonden in oude qvevri die stammen uit het 6<sup>e</sup> millennium voor Christus.

# Waarom is de toepassing van amforen en qvevri zo interessant?

- De keuze van opslagmateriaal heeft een grote impact op de uiteindelijk smaak van de wijn.
- Het gebruik van “kruiken” geeft de mogelijkheid om nieuwe smaken en aroma's te ontdekken.
- Het gebruik van “kruiken” geeft de mogelijkheid om wijnen op een zo puur mogelijke manier te maken zonder toevoeging van chemicaliën en/of het gebruik van ingewikkelde technologie.
- “Kruiken” zijn goedkoop en duurzaam en kunnen gemakkelijk worden gereinigd en hergebruikt.
- “Kruiken” zijn vaak intern gecoat met bijenwas
- “Kruiken” hebben een poreuze structuur waardoor de wijn op kan ademen. Deze natuurlijke micro-oxidatie laat de wijn op een unieke manier evolueren en rijpen. Dit leidt tot een rondere, intensere wijn met licht oxidatieve tonen.

# In welke landen worden amforen en qvevri toegepast?

- In Europa vooral in:
  - Spanje, met name in Catalonië en Valencia
  - Italië, in Sicilië en Toscane
  - Frankrijk, in regio's als de Rhône-vallei en in de Languedoc
  - Griekenland, in de regio's Kreta en Santorini
- Verder in:
  - De Europese landen:
    - Portugal, Duitsland, Oostenrijk, Slovenië, Kroatië, Roemenië en Hongarije
  - En wereldwijd in:
    - Australië, Argentinië, Armenië, Zuid-Afrika en de USA

# Wijnproductie in qvevri in Georgië

- Georgië wordt beschouwd als de bakermat van de wijnproductie.
- Het land heeft meer dan 525 inheemse druif variëteiten en de *Vitis Vinifera* druifstok is oorspronkelijk afkomstig uit de Zuidelijk Kaukasus.
- **Belangrijkste druiven: de rode druiven “Saperavi”** (*druif met gekleurd vruchtvlees*) en “Tavkveri” en de witte druiven “Rkatsiteli”, “Tsitska”, “Kisi”, “Chinuri” en “Mtsvane”.
- Op ruim 50,000 ha wordt jaarlijks door zo’n 500 bedrijven tussen de 80 en 120 miljoen liter wijn geproduceerd.
- Druiven worden samen met hun schillen en soms stengels geplet en in de qvevri gefermenteerd.
- Langdurig schilcontact en maceratie resulteert in de vorming van complexe smaken en tannine structuur.
- Vaak laat men de wijn rijpen in de qvevri, vaak gedurende enkele maanden of zelfs enkele jaren.



# Voorbeelden van qvevri



# Overzicht wijngebieden in Georgië



# Welke wijnen gaan we proeven?

- **Twee witte wijnen**
  - **Melitoni Dry White Bolnisi - 2023 (Georgië)**
  - **Tre Monti Vitalba Albana 2022 ( Italië)**
- **Zes rode wijnen**
  - **Kakhuri Gvinis Marani Saperavi Qvevri 2018 (Georgië)**
  - **Sopho's Winery Saperavi Qvevri 2021 (Georgië)**
  - **Avondale Qvevri GSM 2022 (Zuid Afrika)**
  - **Herdade de São Miguel Alentejano Amphora 2020 (Portugal)**
  - **Bravos Escos les Camades 2021 (Spanje)**
  - **Colección de Toneles Centenarios Louis XIV 2022 (Spanje)**



# Qvevri in een Georgisch wijnhuis



# Wijn 1 - Melitoni Dry White Bolnisi 2022

- **Regio:** Racha-Lechkhumi / Racha, Georgië,
- **Wijnhuis:** Melitoni – Racha, Georgië
- **Druiven:** 100 % Rkatsiteli
  
- **Ferm-Rijping:** De druiven worden met de hand geoogst, geperst en daarna gefermenteerd in qvevri
- **Alcohol:** 15 %
- **Prijs:** € 16,25
- **Websites:** - - -  
[https://ghvino.nl/?s=qvevri&post\\_type=product](https://ghvino.nl/?s=qvevri&post_type=product)
  
- **Proefnotitie:** Noten van citrus vruchten, peer, limoen en kamille



# Wijn 2 - Tre Monti Vitalba Albana 2022

- **Regio:** Vigna Bacchilega, Imola, Italië
- **Wijnhuis:** Tre Monti
- **Druiven:** 100 % Albana
- **Appellation:** Romagna DOCG Albana secco
- **Ferm-Rijping:** 41 jaar oude wijnstokken staan op een slib-kleiachtige bodem op 100 m hoogte. De druiven worden in de eerste week van september geoogst. Vinificatie geschiedt in kjevri gecoat met bijenwas van 470 liter zonder toevoeging van gist en zonder temperatuur controle. Afhankelijk van het jaar en de oogst wordt er tussen de 70 en 120 dagen gemacereerd.
- **Alcohol:** 14,5 %
- **Prijs:** € 24,95
- **Websites:** <https://www.tremonti.it/en/vitalba/>
- <https://wijnbutler.nl/>
- **Proefnotitie:**  
De wijn is strogeel van kleur en heeft een bouquet van exotisch fruit, gedroogd geel fruit en aromatische kruiden. In de mond worden vooral sinaasappel en citroen herkend, en abrikoos, perzik en appel, en honing en mineralen.



# Wijn 3 - Kakhuri Gvinis Marani Saperavi Qvevri 2018

- **Regio:** Kakheti – Georgië
- **Wijnhuis:** Kakhuri Gvinis Marani, Kakheti , Georgië
- **Druiven:** 100 % Saperavi
- **Ferm / Rijping:** Een traditionele Georgische wijn waarvoor de druiven met de hand zijn geplukt. Het wijnbedrijf heeft een totaal oppervlak van 600 ha aan wijngaarden verdeeld over verschillende micro-zones.

Verder geen gegevens

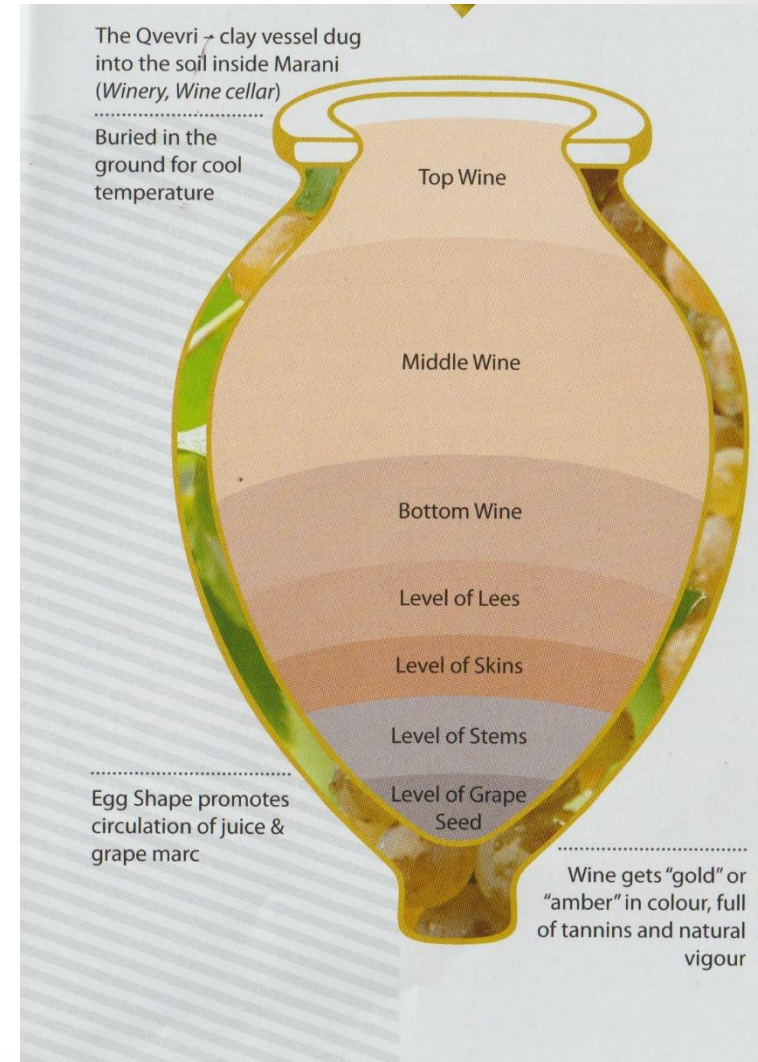
- **Alcohol:** 13 %
- **Prijs:** € 13,95
- **Websites:** <https://winesgeorgia.com/domaine/kakhuri-gvinis-marani/>  
<https://ghvino.nl/product/kakhuri-gvinis-marani-saperavi-qvevri/>
- **Proefnotitie:** De wijn heeft een dieprode kleur en is vrijwel ondoorzichtig. Aroma's van overrijp fruit en gedroogde tomaat, leer en rook komen de neus binnen, samen met een hint van kersen. In de mond een hint van zwarte kersen, zwarte bessen en braambessen gecombineerd met een serieuze aardse toon. Het is een zeer volle wijn welke door zijn fruitige karakter toch mooi en speels overkomt. De aanwezige tannines zijn mooi rond en niet vervelend. Zij zorgen voor het verouderingspotentieel tot wel 10 jaren of zelfs meer.





# Wijn 4 - Sopho's Family Winery Saperavi Qvevri 2023

- Deze wijn wordt geproduceerd door een familiebedrijf van een Nederlands – Georgisch echtpaar Yvo en Sophia, gestart in 2018.
- Zij gebruiken twee qvevris van 1500 L (2 m hoog en 1,50 m breed).
- De top van de qvevri zit 1 m beneden het maaiveld en garandeert zodoende de optimale temperatuur controle
- Fermentatie duurt 206 dagen met 100% schilcontact en zonder toevoeging van exogene gisten.
- Alleen de “top wine” en de “middle wine” worden uit de qvevri gehaald en na een rustperiode in RVS tanks op kwaliteit gemonitord en eventueel gemengd.



# Wijn 4 - Sopho's Family Winery Saperavi Qvevri 2023

- **Regio:** Kakheti, Georgië
- **Wijnhuis:** Team Sopho's, Mukuzani, Georgië
- **Druiven:** 100 % Saperavi
- **Ferm / Rijping:** Dit wijnhuis van een Georgisch-Nederlands stel heeft zich gevestigd middenin de wijstreek Kakheti in de microzone Mukazani. Na een start met RVS vaten zijn zij overgestapt op het maken van wijnen met de traditionele qvevri's van 1500 L.  
Deze wijn is geproduceerd volledig traditioneel met 100% schil contact gedurende 206 dagen in de qvevri.
- **Alcohol:** 13,8 %
- **Prijs:** € 16,95
- **Websites:** [https://www.instagram.com/sophos\\_winery/](https://www.instagram.com/sophos_winery/)  
<https://ghvino.nl/product/sophos-winery-saperavi-qvevri/>
- 
- **Proefnotitie:** Een fruitige neus van kersen, braam en zwarte bessen, tonen van zwarte thee gecombineerd met zachte tannines en een rijke afdrank. Deze wijn is nog jong en zeer goed te bewaren wat de smaakbeleving nog zal versterken.



# Wijn 5 - Avondale GSM Qvevri Red 2021

- **Regio:** Paarl, West-Kaap, Zuid Afrika
- **Wijnhuis:** Avondale, Paarl, West-Kaap, Zuid Afrika
- **Druiven:** Grenache (50%), Syrah (26%) en Mourvèdre (24%)
- **Ferm / Rijpi** Dit wijnhuis was het eerste huis dat gebruik maakte van qvevri. Wijnranken variëren in leeftijd tussen de 14 en 30 jaar. De druiven worden geoogst bij 22-23 °B (maat voor suikergehalte) en de ontsteelde Grenache en geheel intacte Syrah en Mourvèdre druiven worden apart en spontaan gefermenteerd in de qvevri met dagelijkse onderdompeling. Na 1 tot 3 maanden in contact met de schil, worden de druiven licht geperst, waarna de wijn gedurende 1 jaar in de qvevri verouderd voordat de blend wordt gemaakt en gebotteld.
- **Alcohol:** 13%
- **Prijs:** € 29,99
- **Websites:** [https://www.avondalewine.co.za/product/qvevri-2022/;](https://www.avondalewine.co.za/product/qvevri-2022/)  
<https://wijnbutler.nl/>
- **Proefnotitie:** De wijn heeft de kleur van een Beaujolais wijn. Een melange van sappig rood fruit waaronder framboos, moerbei, kers, en aardbei met viooltjes en specerijen. Bedekt met een onmiskenbare mineraliteit en aardsheid afkomstig van de Qvevri in de neus. Dit komt in de mond tot uiting met een heldere natuurlijke zuurgraad, een overvloed aan fruit en aardsheid die interesse wekt en intriges in de smaak en afdronk van de wijn. Hoewel de wijn nu fris en toegankelijk is zal deze op termijn meer complexiteit ontwikkelen.



# Wijn 6 - Herdade de São Miguel Alentejano Art. Terra Amphora Tinto 2020

- **Regio:** Alentejo, Portugal
- **Wijnhuis:** Herdade de Sao Miguel, Redondo, Portugal
- **Druiven:** Trincadeira, Aragonez en Moreto
- **Ferm / Rijping:** De struiken staan op 35 ha leisteen houdende bodem. Na de handmatige pluk worden de druiven door middel van wilde gist gedurende 60 dagen gefermenteerd. De gisting verloopt heel langzaam en de druivenschillen blijven extreem lang in contact met het sap. Malolactische fermentatie gebeurt samen met de schillen. De wijn rijpt verder gedurende 3 maanden in kleinere amphora “sur lie”.
- **Alcohol:** 13,5 %
- **Prijs:** € 14,75
- **Websites:** <http://casarelvas.pt/wines/22>  
<https://www.wijnkoperijplatenburg.nl/>
- **Proefnotitie:** De wijn heeft een volrode kleur en een krachtige neus, met een aroma van bramen en bessen, aardse tonen, jodium, en eucalyptus. De volle, enigszins bloemige smaak zet aromatisch in met zachte tannines en ontwikkelt een romige afdronk met veel lengte. De wijn is gedurende ten minste zes jaar houdbaar.





# Wijn 7 – Bravo Escos Les Camades Priorat 2021

- **Regio:** Torroja del Priorat, Catalonië, Spanje
- **Wijnhuis:** Bodega Bravo Escós, Torroja del Priorat (ten westen van Tarragona)
- **Druiven:** Carignan (50%), Grenache Noir (35%), Syrah (10%), Merlot (3%) en Cabernet Sauvignon (2%)
- **Ferm / Rijping:** De terrasvormig aangelegde wijngaard ligt vlak bij het dorp Torroja del Priorat en de grond bestaat uit bruine leisteen bodems, gecombineerd met klei-kalksteen en alluvium. De druiven worden spontaan vergist en de eerste vergisting gebeurt in plastic tanks om de fruitexpressie te maximaliseren zonder invloeden van hout. Maceratie duurt 8 tot 14 dagen. Daarna rijpt de wijn 14 maanden lang in terracotta kruiken van 500 L en in 225 L Franse eiken vaten.
- **Alcohol:** 14,5 %
- **Prijs:** € 28,50
- **Websites:** <https://www.bodegabravoescospriorat.com/en/wines>  
<https://wijnbutler.nl/>
- **Proefnotitie:** De wijn is kersenrood van kleur met blauwe randen. Aromatisch toont hij eerst tonen van zwart en rood fruit, zoals bramen, bosbes, wilde aardbeien, cranberry, kers en zwarte pruimen. Daarna volgen aromatische kruiden zoals lavendel, rozemarijn, tijm en zoete specerijen. Dit levert delicate tonen met een sterke minerale expressie. De wijn is fris en rond, met rijpe tannines die de wijn vlezig en sappig maken. De zuren leiden naar een lange afdronk, die kruidig en fruitig is.



# Wijn 8 – Colección de Toneles Centenarios Luis XIV

## AnforasTinto 2022

- **Regio:** Canyada, Alicante, Spanje
- **Wijnhuis:** Coleccion de Tonelist Centenarios SL, Alicante
- **Druiven:** Monastrell (60%), Arcos (30%) en Bonicaire (10%)
- **Ferm / Rijping:** Deze wijn van Monastrell en twee inheemse druivensoorten is afkomstig van een wijngaard op een hoogte van 560 m, met een bodem van zandige leem met veel kalkhoudend zand. De wijn wordt opgevoed gedurende 4-6 maanden in keramische ongecoate amforen, die gebakken zijn in ouderwetse met hout gevoede ovens waardoor ze een geroosterde smaak krijgen. Deze amforen zijn 500 liter (50%) en 225 liter (50%) groot.
- **Alcohol:** 13,5%
- **Prijs:** € 16,95
- **Websites:** <https://en.fondillonluisxiv.com/product-page/luis-xiv-%C3%A1nforas>
- <https://www.grandcruwijnen.nl>
- **Proefnotitie:** De wijn is robijn rood van kleur met violette tinten van de Monastrell druif. In de neus een intense frisheid in fijne harmonie met de karakteristieke fruitexpressie van Monastrell, Arcos en Bonicaire zoals pruim, braambes, kers en rood fruit. Op het palet komt de puurheid en frisheid van het fruit tot uiting en ontvouwt zich als een lichte, fluweelzachte, maar aanhoudende rode wijn met tonen van eiken en vanille. De wijn is medium-bodied met fijne, elegante tannines.



# Loterijwijn – Muskaturi "SB" Dry Amber Wine 2018

- **Regio:** Saniore, Kakheti
- **Wijnmaker:** Tchotiashvili
- **Druiven:** Rkatsiteli Muskaturi
- **Alcohol:** 13 %
- **Ferm-Rijping:** De wijngaard is aangelegd in 2006 op een hoogte van 450 m. De bodem heeft een licht mechanische structuur (Cordier carbonaat en zand) en heeft geen water nodig.  
Druiven met schil en stelen worden gedurende 7 maanden gemacereerd zonder toevoegingen. Sulfiet wordt alleen toegepast om de qvevri te reinigen.
- **Prijs:** € 19,95
- **Websites:** <https://ghvino.nl/product/sophos-winery-saperavi-qvevri/>  
<https://www.tchotiashvili.com/index.php/en/production-eng>
- **Proefnotitie:** Deze amberkleurige wijn vertoont een aroma van herfstbloemen. De zuurgraad is licht geaccentueerd en de wijn heeft krachtige tannines. De wijn heeft een langdurige smaak en een aanhoudende afdronk.

