

HET MERCOURI LANDGOED EN ZIJN PRODUCTEN



Mercouri Estate

SINCE 1864



2018

Geschiedenis van het Mercouri landgoed



Het landgoed "Mercouri" bevindt zich in het westen van de Peloponnesos op het plateau van het Ichthis schiereiland, nabij het dorpje "Korakochori", wat vrij vertaald betekent: "de plaats van de kraai". Het oude, Griekse, landgoed is in familie-eigendom en heeft een 150- jaar lange geschiedenis in de productie van wijnen, olijfolie en krenten. Zoals bekend, is het woord "krent" afgeleid van de nabij gelegen Griekse haven Korinthe, van waaruit de krenten werden verscheept.

In 1870 importeerde Theodoros Mercouri stekjes van de Refosco variëteit uit Friuli in Noord- Italië en begon de eerste wijngaarden. Later werden de wijnen van het landgoed naar West- Europa geëxporteerd, met zeilschepen die voor anker gingen in de kleine baai vlak voor het landgoed en die vaten met deze unieke wijn aan boord namen en naar Trieste vervoerden (uit de vondst van scherven van vazen uit de oudheid in de baai kan worden opgemaakt dat export van wijn al een belangrijke economische activiteit van deze regio was toen in het oude Griekenland nog de mythen werden gecreëerd; het kleine eilandje in de baai is zelfs terug te vinden in de verhalen van Homerus).

Geleidelijk aan kreeg de eerste wijngaard van het landgoed naam en faam in de regio en werd bekend onder de familienaam "Mercouri".







In de jaren dertig van de vorige eeuw legde Leonidas Mercouri een moderne wijngaard aan met ondergrondse wijntanks. Deze was operationeel tot 1955. Bijna vijfendertig jaar daarna, in 1989, namen de derde en vierde generatie van de Mercouri-familie het initiatief om de wijn-traditie van dit historische landgoed uit te bouwen tot de productie en distributie van een gamma van merk-wijnen. De installaties werden ingrijpend gemoderniseerd en de wijngaard uitgebreid tot 10 hectare. Tevens werd het Mercouri landgoed ("Domaine Mercouri" of "Mercouri Estate") in een naamloze vennootschap ondergebracht.

De zorgvuldig onderhouden wijngaarden liggen om de installaties en om de 19e-eeuws neoklassieke villa heen. De druiven-ranken zijn daar geplant waar het meso-klimaat het meest gunstig is voor de productie van rode kwaliteitswijn. In totaal zijn er twee variëteiten: de historische Refosco, die te vergelijken is met de "Mondeuse Noire de Savoie", en de Griekse "Mavrodaphne". Beide variëteiten worden voor de regio Ilias aanbevolen.

Maar daarnaast werden veertien andere variëteiten- zowel Grieks als internationaal- geplant om hun geschiktheid uit te proberen om zo uiteindelijk een nieuwe reeks wijnen te produceren.

Het gaat daarbij vwb rood om: Avgoustiatis, Mourvedre, Merlot, Syrah, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Sangiovese en Grenache. En vwb wit om: Viognier, Tourkopoula, Riblolla Gialla, Malvasia Aromatica en Sauvignon Blanc.

De wijnen

Domaine Mercouri

Het vlaggenschip, de rode, droge wijn met de merknaam Domaine Mercouri, is het resultaat van een zorgvuldig proces van wijnbereiding van de Refosco (85%) en de Mavrodaphne (15%) variëteiten, die beide op het landgoed worden geteeld. De Refosco geeft de wijn z'n intense robijn kleur, z'n body en z'n bijzonder karakteristiek bouquet van kruiden, damascino (pruim) en leer, terwijl de Mavrodaphne de diepte van kleur versterkt en de geur nog geschakeerder maakt.

De klassieke manier van wijnbereiding wordt hier gevolgd en de wijn wordt eerst een jaar lang in de wijnkelders in vaten van jong Frans eiken (Allier) gehouden voor het in flessen wordt gedaan. Daarna volgt een periode van rijping in de kelders voordat de wijn wordt gedistribueerd.

Domaine Mercouri verscheen – in pilot vorm- voor het eerst in de Griekse markt in 1989 en sinds 1991 wordt de gehele Refosco- en Mavrodaphne- oogst van het landgoed voor wijnbereiding ingezet. De jaarlijkse productie belooft tussen de 60.000 en 70.000 flessen en door uitbreiding van de wijngaarden kan in de komende vijf jaar een omvang van 80.000 tot 90.000 flessen worden bereikt.

De wijn heeft in internationale wijn-competities reeds talloze prijzen ontvangen, waaronder de Medaille d'Or bij de "1995 Challenge International du Vin" op de Vinexpo en zilver op de "2000 International Wine and Spirit Competition" in Londen.

In 1993 kreeg Domaine Mercouri de status van "Regional Wine" onder de naam "Vin du Pays des Letrinoon"



Foloi

De witte, droge Foloi was de eerste witte wijn, die door de Mercouri wijngaarden werd geproduceerd. Het eerste jaar van vintage was 1994.

Momenteel bedraagt de productie per jaar zo'n 40.000 flessen.

De wijn wordt gemaakt van de Roditis druif die in een aantal geselecteerde wijngaarden op de koelere hoogten van 450 tot 650 meter op de berg Foloi voor ons wordt geteeld. Het proces van oogsten en vervoer naar onze installaties wordt in eigen beheer uitgevoerd. Het fijnstampen begint meteen na aankomst en het verdere proces van wijnbereiding volgt meteen daarop.

Sinds de herfst van 1999 wordt- evenals de rode Domaine Mercouri- ook een deel van Foloi gerijpt in nieuwe eiken vaten (eveneens Allier) en deze wijn wordt op de markt gebracht onder de naam "Foloi fumé".

Beide wijnen (Foloi en Foloi fumé) hebben de status gekregen van Regional Wine onder de naam "Vin du Pays de Pisatis".

Experimentele wijnen

Naast Domaine Mercouri en Foloi is, als resultaat van het aanplanten van een aantal nieuwe variëteiten, het profiel van het landgoed Mercouri verruimd met een aantal experimentele wijnen. De basis voor deze exclusieve –en in beperkte oplage onder de namen "Stars" en "Myths" op de markt gebrachte- wijnen wordt gevormd door: de lokale Avgoustiatis en Tourkopoula druiven en een internationale selectie bestaande uit Viognier, Ribolla Gialla, Mourvedre en Grenache. Deze zijn speciaal uitgekozen in verband met hun geschiktheid ten opzichte van het meso klimaat en het feit dat deze zich kunnen aanpassen aan de bodemomstandigheden.

Recentelijk is daarnaast een gerijpte zoete wijn geïntroduceerd onder de naam Chortas. Deze wijn is gebaseerd op de semi zongedroogde Mavrodaphne en Korinthiaki (Korinthe krent) druiven.

Olijfolie Domaine Mercouri

Een ander product van het Mercouri landgoed is olijfolie. Al eeuwen bewonderd, is een aanzienlijk deel van het oppervlak van het landgoed bestemd voor dit waardevolle product van de Mediterrane regio. Het resultaat is een olie van buitengewone kwaliteit met een unieke geur en smaak.





Toerisme

Recentelijk heeft het Mercouri landgoed z'n activiteiten uitgebreid naar de toerisme sector. Het biedt package-tours aan voor groepen wijn- en natuurliefhebbers.

Er zijn georganiseerde bezoeken op het landgoed, de wijn- en olijfgaarden en aan het kleine landbouwmuseum met z'n indrukwekkende collectie van landbouwwerktuigen en -machines.

Een wandeling door de bossen van het landgoed en naar het aangrenzende particuliere strand maken eveneens deel uit van de tour. Werkelijk een uitgelezen kans voor contact met de schoonheid en puurheid van de natuur.

Het bezoek wordt afgerond met de mogelijkheid om de producten van het landgoed te proeven in de schaduw van de pijnbomen en met zicht op de Ionische Zee en het eiland Zante.

Tenslotte is het een mooie gelegenheid om de producten te kopen tegen gereduceerde prijzen.



Adres:

Mercouri Estate S.A
Korakochori , Pyrgos Ilias
tel: 0030 26210 41601
fax: 0030 26210 41901
27131 Griekenland
e-mail: mercouri@otenet.gr
website: www.mercouri.gr

