

## Eigen wijn maken op Corfu!



Overal op het eiland staan, op de doorgaande weg, grote vrachtwagens vol met druiven. Kratten en kratten vol. Vrachtwagen na vrachtwagen. De druiven worden geteeld op het Griekse vaste land en de vrachtwagenchauffeurs komen hun druiven verkopen aan enthousiaste Corfiotische families die wijn gaan maken voor eigen gebruik. Een jaarlijks terugkerend ritueel. Wat is er zoal nodig voor het zelf brouwen van wijn? Uiteraard druiven, in grote hoeveelheden. En niet zo maar druiven – deze worden zeer selectief uitgezocht! De wijn die wij gaan maken wordt samengesteld uit drie verschillende druivensoorten, met een totale hoeveelheid van zo'n 1.000 kilogram. De ene soort is voor het aroma; de andere voor de kleur (beide rood) en de derde, een witte druif, voor het sap van de vruchtjes. De uitkomst – een heerlijk fruitig, lichtrood wijntje met een alcoholpercentage van zo'n 11%, zonder toevoegingen. De druiven worden in een soort kneusmachine gestort waar een 1.000-litervat onder staat. De

kneusmachine is vergelijkbaar met een gehaktmolen. De gekneusde druiven worden in het vat opgevangen en blijven zo een paar dagen staan. Hierna wordt het vrijgekomen sap afgetapt en via een filter direct in de (54 liter-)flessen gegoten. Met dit sap worden de flessen ongeveer voor driekwart afgevuld. Tegelijkertijd worden de gekneusde druiven ook nog geperst om het achtergebleven vocht uit de druiven te halen. Met dit sap worden de flessen verder afgevuld totdat de flessen voor 90% vol zijn. De wijn wordt bewaard op een koele, donkere plek en moet 40 dagen gisten. Om de dag worden de flessen nagekeken; de gisting wordt afgeroomd en de flessen worden verder bijgevuld. Na 40 dagen kan de eerste wijn al gedronken worden. De lokale huishoudens hebben nu weer een voorraad wijn waar ze het hele jaar mee vooruit kunnen!

Ter informatie: 1000 kilo druiven geeft ongeveer 500 liter wijn. De uitgeperste druivenpulp wordt naar een lokale azijnmaker gebracht. Op sommige plaatsen in Griekenland wordt van deze pulp ook *tsipouro* gemaakt. Dit is een Griekse borrel met een alcoholpercentage van ongeveer 40%, vergelijkbaar met de Italiaanse grappa. (KvG)

