

Zorah karasi '21



Zorah Wines is een prestigieus en zeer succesvol Armeens wijnbedrijf. Het is in 2003 opgericht door Zorik Gharibian en zijn vrouw Yeraz Tomassians, een Armeen die opgroeide in Italië. Het was vanaf het begin het doel om de Armeense wijn in het internationale topsegment op de kaart te zetten. Dat lukte met de vermaarde Italiaanse wijnmaker Alberto Antonini, die eerder wijn maakt voor Antinori en Frescobaldi in Italië.

Zorah werkt met inheemse Armeense druivenrassen en gebruikt amforen om de wijn te fermenteren. Zoals dat al 8.000 jaar het gebruik is in Armenië.

Zorik maakte carrière in de Italiaanse modewereld en was van plan een wijngoed in Toscane te beginnen, maar tijdens een bezoek aan zijn vaderland beseftte hij dat Armenië een duizenden jaren oude wijncultuur heeft. Hier ergens moet het wijnmaken zo'n 8.000 jaar geleden begonnen zijn. In tegenstelling tot buurland Georgië was het wijnmaken in Armenië ernstig in het slop geraakt. De Sovjets hadden bedacht dat hun wijn uit Georgië en hun brandy uit Armenië gemaakt moest worden. In 2003 kreeg Zorik het droombeeld in zijn hoofd om Armenië weer op de wijnkaart te zetten, met wijnen die kunnen concurreren met de beste van de wereld. Wijnen die zich onderscheiden: wijnen met een heel eigen terroir, gemaakt van inheemse Armeense druivenrassen en volgens eeuwenoude productiemethoden. Het heeft meer dan tien jaar geduurd voordat Zorik deze droom met zijn eerste fles wijn kon realiseren. Hij koos een locatie met wijngaarden die tot de oudste ter wereld horen. Aan de voet van de berg Ararat, waar Noach ooit strandde na de zondvloed. De wijngaarden liggen op 1.400 tot 1.600 meter boven zeeniveau, pal naast 'Areni 1', een wijnmakerij van 6.100 jaar oud die onlangs door archeologen is blootgelegd. Midden in de oeroude Armeense wijnregio Vayots Dzor. Hij plantte er inheemse Armeense druiven aan: Areni Noir, Voskeat en Garandmak.

KARAKTER

Land	Armenië
Regio	Zuid-Armenië
Smaak	2: medium – gul – speels
Bewaar pot.	+ 10 jaar
Serveer temp.	16°C
Druiven	100% areni noir

SMAAKBESCHRIJVING

Areni noir heeft een dik vel zodat het goed bestand is tegen de extreme temperatuurverschillen die hier kunnen heersen, zodat er genoeg frisheid overblijft. Men dacht dat de druif uitgestorven was maar werd door Zorah ontdekt in oude verwaarloosde wijngaarden gelegen bij een oud xlll eeuws klooster. Na jaren van intensieve veldselectie werd de druif weer terug gekweekt. Aangezien het gebied zeer geïsoleerd ligt, staan de druiven op eigen onderstammen.

Karasi? Dit betekent amfoor

De wijn heeft een robijn rode kleur en een complex aroma van rood fruit en een lichte toon van mokka, oosterse specerijen, wierook en witte peper.

In de smaak vind je sappig donker fruit en aardtonen. Rijpe tannines en een lange mineralige afdronk. Wat een aparte, elegante wijn! Eigentijds en complex.

VINIFICATIE

De druiven worden eind oktober in kleine kistjes geoogst. Waarna ze in roestvrijstalen tanks worden vergist. De wijn is een blend van wijn welke voor 35% in Karas rijpt. Karas zijn Armeense Amphore welke afgesloten worden met wax en in de grond ingegraven worden. 30% in Frans eiken 20% in cement kuipen, 10% in staal en 5% in Armeens eiken.

OVER DE WIJNGAARD

hoogte: 1400-1600 m

WAAROM DEZE WIJN

Een prestigieus project op een locatie met wijngaarden die tot de oudste ter wereld horen, één van de beste wijnmakers van Italië, met inheemse Armeense druiven, en volgens eeuwenoude productiemethoden (Amfora's).
Let's go back in time, back to the roots of the wine world! MACHTIG!