

## Zorah voski wit '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. Maar in tegenstelling tot buurland Georgië was het wijnmaken in Armenië ernstig in het slop geraakt. De Sovjets hadden bedacht dat hun wijn in Georgië en hun brandy in 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.

Maar ook met 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. En 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         | 1: fris – mineraal         |
| Bewaar pot.   | + 8 jaar                   |
| Serveer temp. | 8-10°C                     |
| Druiven       | 50% voskeat, 50% garandmak |

## SMAAKBESCHRIJVING

---

Voskeat en Garandmak?

Oude inheemse soorten, archeologisch bewijs suggereert dat zowel Voskeat als Garandmak al millennia in Armenië aanwezig zijn. Voskeat vertaald betekent "Gouden zaad" en wordt beschouwd als de druiven van de Koningin van Armenië. Het is een delicate goudkleurige druif met kleine compacte, relatief dunne bessen en kruisvormige trossen.

Garandmak, vertaald betekent "Fatty tail", één van de meest populaire druiven, is een veel zwaardere variëteit, groenachtig geel van kleur, met grotere dikkere bessen en compacte trossen.

Voski betekent goud in het Armeens

Deze wijn is levendig en heeft een mooie gelaagdheid en elegantie door z'n aciditeit . Je merkt florale en kruidige toetsen in de geur met veel geel fruit. De wijn heeft een ronde, weelderige smaak en frisheid met een lange afdronk.

Wat een aparte, elegante wijn! Eigentijds en complex.

## VINIFICATIE

---

Fermentatie vindt plaats in grote, temperatuurgecontroleerde betonnen vaten die opzettelijk ruw worden gehouden om micro-oxygenatie te bevorderen met alleen natuurlijke gist. Veroudering gaat dan verder in betonnen vaten gedurende elf maanden met nog eens zes maanden in de fles. Beton heeft de voorkeur boven roestvrij staal, omdat ze de wijn laten ademen tijdens de verouderingsperiode, wat het wijnkarakter verbetert.

## 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!