

## Zorah Yeraz '20



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 besepte 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	2: medium – gul – speels
Bewaar pot.	+ 15 jaar
Serveer temp.	16°C
Bodemsoort	zand / vulkanisch / kalksteen
Druiven	100% areni noir

## SMAAKBESCHRIJVING

---

Een natuurlijke 'field blend', net als kleurrijke draden in een tapijt, zijn de druiven voor Zorah's Yeraz afkomstig van kleine wijngaardpercelen die een levendige mozaïek omvatten van verschillende soorten binnen de oude Areni-druivensoort die door de eeuwen heen hebben overleefd en geëvolueerd. Deze individuele wijnstokken komen samen en creëren een veelheid binnen deze variëteit die niet anders kan worden gezien dan de hele wijngaard.

Mogelijks één van de oudste druivensoorten ter wereld!

Areni is al millennia aanwezig in Armenië.

Bij de archeologische opgravingen van de Areni-grot in Vayotz Dzor, Armenië (die 6000 jaar teruggaat) werden zelfs pitten en stengels opgegraven, koolstofdatering uitgevoerd en het DNA geanalyseerd. Er werd vastgesteld dat de moderne Areni-variëteit terug te voeren is op deze oude pitten. Nooit geënt en op eigen wortels is het 100% inheems en met een uniek DNA-profiel dat met geen enkel ander overeenkomt. Extreem ziektebestendig en met een zeer dikke huid heeft Areni Noir het unieke vermogen ontwikkeld om zich perfect aan te passen aan het extreme klimaat van Vayotz Dzor, zijn natuurlijke habitat.

Men dacht dat de druif uitgestorven was maar werd door Zorah ontdekt in oude verwaarloosde wijngaarden gelegen bij een oud 13de 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.

'Yeraz' vertaald betekent 'Droom'.

Yeraz heeft een mooie etherische neus en een fijne, elegante, pure aanhoudende smaak, het is als een blend van cru Bourgondië vermengd met Sangiovese topkarakter, maar met zijn eigen kenmerkende hints van kruiden en gemalen frambozen.

## VINIFICATIE

---

Fermentatie vindt plaats in ruwe betonnen tanks met alleen natuurlijke gist. Geïnspireerd door eeuwenoude culturele tradities wordt Yeraz gerijpt voor 24 maanden in lokale amforen van verschillende groottes, waarvan sommige diep in de grond worden gegraven en verzegeld met was om welsprekend de intense smaken en authentieke raszuiverheid van de wijn te behouden.

Naast de amforen worden ook grote eiken vaten gebruikt om de tannines te verzachten. Na zeer lichte filtratie passeert de wijn nog een jaar in flessen.

## OVER DE WIJNGAARD

---

Extreme wijnbouw op grote hoogte, oude ultra-honderdjarige bush-wijngaarden op 1600 meter boven zeeniveau. Een Phylloxera-vrij terroir met een combinatie van vulkanische, sedimentaire en kalksteenbodems zonder irrigatie.

De druiven voor Yeraz zijn afkomstig van eeuwenoude semi-verlaten struikwijngaarden 'ouder dan de tijd'.

Rauw en afgelegen, puur en authentiek, weerspiegelen deze wijnstokken de moeilijke geschiedenis die dit land en de geest van zijn mensen heeft bepaald; veerkrachtig maar met grote innerlijke vasthoudendheid, hebben ze op de één of andere manier overleefd tegen alle verwachtingen in.

## 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!**