

WEGGESTOPT

Hotel Vedema, weggestopt achter de drukke kust, in het dorpje Megalochori, omringd door wijngaarden en in de verte de zee.

OPENBAAR VERVOER

De ezel doet op Santorini nog altijd dienst als vervoermiddel.



beetje te veel Amerikaanse toeristen die hier hun bijeen gespaarde *hotel miles* komen opgebruiken. Kom hier buiten de drukke maanden (niet in juni, juli en september) en vraag naar een kamer met zicht op de wijngaard. Dan is dit een perfect adres om in een rustig stukje Santorini te logeren.

Wie ook in Megalochori woont is de goedlachse tomatenboer Petros Ikonomu. Hij is een voorvechter van het behoud van de natuur en het weinige onbebouwde land dat Santorini nog rest. En hij is eigenaar van een paar hectare grond waarop hij met veel liefde de *tomataki*, de dieprode kers-tomaten, laat groeien. Petros doet aan organische en zeer beperkte landbouw - hij produceert maar vijf-honderd kilo tomatenpasta per jaar - en hij voert zeer gelimiteerd uit. Volgens Petros bevatten zijn tomaten dubbel zoveel antioxidanten dan andere tomaten.

Zand, hitte en zeewind

Op enkele kilometers van Megalochori liggen de wijngaarden van Hatzidakis. Op een halve hectare groeien hier net buiten het dorp de stugge en merkwaardige wijnranken van Harydimos en Konstantina Hatzidakis. De locale druif assyrtiko groeit hier. Het verhaal achter de wijn van Santorini is wat triest, maar toch hoopgevend. Toen het massatoerisme Santorini nog niet in de ban had, was het eiland bedekt met ontelbare wijngaarden waar interessante en zeer karaktervolle wijn werd geproduceerd. Toen kwamen de hotels, de projectontwikkelaars en de miljoenen toeristen, en van de wijngaarden bleven er weinig over. Tot jonge, ambitieuze wijnboeren zoals Harydimos van het Griekse vasteland terugkeerden om met veel moed de wijncultuur op Santorini in ere te herstellen. Want tenslotte zijn de factoren die de wijn hier zo uniek maken nog steeds aanwezig: de eeuwenoude zanderige vulkanische terrassen, de hete en lange zomers, en de koele zeebries die soms een zilte nevel op de wijnran-

ken achterlaat. Het wijndomein Hatzidakis doet aan organische landbouw en past de traditionele manier van druiven planten toe die ook de voorvaders gebruikten. De druivenranken groeien hier niet in de hoogte, maar worden in cirkelvormige structuren geleid, zodat de druiven beschermd zijn tegen de grote hitte en de sterke wind die soms zand mee-

neemt. Ga zeker bij Hatzidakis eens proeven van de wijn gemaakt van de typische assyrtikodruif en van de zoetode Vinsantowijn. Konstantina en haar man vertellen er graag wat meer over in hun koele maar simpele wijnkelder. Hier draait alles nog rond de kunst van goede, simpele wijn maken, zonder veel show.