

Griechischer Wein

Udo Jürgens
schrieb 1974 eine
Hymne auf ihn.

Verdient hat
er sie erst jetzt: der
griechische Wein.
Heute bietet er viel
Qualität für wenig
Geld. Eine **Reise
durch die besten
Anbaugebiete**
des Landes.

ALAIN KUNZ

«Griechischer
Wein ist so wie das
Blut der Erde.
Komm, schenk dir
ein»: Heute kann
man Udo Jürgens'
Appell von 1974
bedenkenlos Folge
leisten.

Wein in den 1970er-Jahren. Es ist die Zeit, in der wir Südtirol leer saufen und Tanklasterladungen mit billigem Kalterersee und St. Magdalener über den Ofenpass karren lassen. Und auch jene Zeit, in der griechischer Wein selbstredend für Retsina steht: das merkwürdige Weisswein-Elaborat, das mit Harz versetzt ist und wahlweise nach Seife oder Terpentin schmeckt.

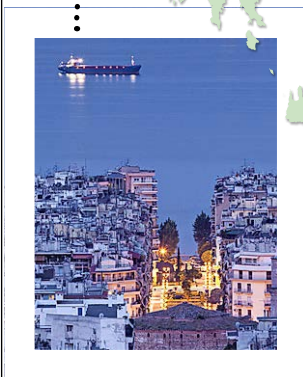
Ein Zufallsprodukt. In der Antike hatte man Wein entweder in Ziegenschläuchen oder in tönernen Amphoren aufbewahrt. Doch weil diese Behältnisse sauerstoffdurchlässig waren und darin gelagerter Wein innert kürzester Zeit ungeniessbar geworden wäre, musste eine Abdichtung her: Harz.

Und dieser Harz beeinflusste das Aroma des Weins wesentlich – die Griechen liebten es! Deshalb setzten die Winzer dem Wein später bei der Gärung extra Harz von der weissen Aleppo-Kiefer zu – und entnahmen ihn vor der Abfüllung wieder. Retsina wird damals von Grieche zu Grieche verkauft, auch an jene in den Vereinigten Staaten und dem übrigen Europa. Bis? Bis Udo Jürgens 1974 auf den Plan tritt. In der Zeit nach seinem Mega-Schlager ändert sich im griechischen Weinbau vieles. Ja alles. Jürgens kann nichts dafür.

Junge Wilde revolutionieren die Weinwirtschaft

Es sind die jungen Wilden, die in Griechenland durchstarten. «Sie studierten im Ausland und brachten das Wissen in die Heimat zurück», erzählt Vasilis Georgiou, Önologe von Boutari, einem Vorzeigegut aus Naoussa. Auch er gehört dazu, hat sich sein Know-how

Reise durch Wein-Griechenland Von Santorin nach Naoussa



Athen ist das Epizentrum, Thessaloniki die Wein-Metropole, Naoussa die beste Region für Rot- und die Insel Santorin für Weisswein.



Winecommander Gregory Michailos:
«Santorin für Weiss-, Naoussa für Rotwein.»

in Australien geholt. Die jungen Wilden bringen modernste Erkenntnisse mit – der Qualitätssprung ist gigantisch. «Die Verkaufszahlen gingen ab wie Raketen», so Georgiou.

Es ist der Anfang eines neuen Weinkapitels. «Die neue Elite ging aber nicht den einfachen Weg und stellte mit internationalen Sorten billige Kopien ausländischer Weine her», sagt Yiannis Paraskevopoulos, Mitgründer der Gaia-Kellerei. «Nein, sie setzten schnell auf die autochthonen, also aus der Region stammenden Traubensorten.» Die Auswahl in Griechenland ist mit 300 Sorten richtig gross. Damit erzeugen die Weinbauern heute 90 Prozent der griechischen Weine. Nehmen wir einen Augenschein – und fliegen dafür als Erstes auf die Insel Santorin.

Santorin: Die Insel der knackigen Weissen

Die Bilder sind weltberühmt: Das Dörfchen Oia mit seinen weiss getünchten Häusern mit hellblauen Dächern, in die steilen Wände gebaut. Hier gibts Weinbau? Und wie! Santorin ist nach Vulkaneruptionen entstanden, die Böden sind entsprechend reich. Perfekt für den Weinbau, etwa für die weisse Assyrtiko-Traube. «Dort gedeihen die besten Weissweine Griechenlands», sagt Blogger, Berater und Weinexperte Gregory Michailos von Winecommanders.com. «Assyrtiko-Weine haben einen hohen Alkoholgehalt, viel Säure und Fruchtextrakt. Diese Komponenten zusammen, das gibt es nur selten.» Buchstäblich: Die Inselproduktion beträgt gerade mal 1,5 Millionen Flaschen.

Wegen der feuchten Nächte und starken Winde werden die Reben korbformig erzogen. «Die Pflanz- ▶

◀ zen sollen möglichst viel Feuchtigkeit aufnehmen, bewässert wird nicht», erklärt Panayiota Kalogeropoulou von der Domaine Sigalas, einem Top-Weingut der Insel. «Und die Trauben sind dadurch besser vor dem Wind geschützt.»

Auch eine Spezialität Santorins: Die Reblaus richtete auf der Insel keine Schäden an, weshalb die Rebstöcke wurzelecht sind. Und teils unglaublich alt, bis zu 150 Jahre. Der Schnitt liegt bei 60 bis 80 Jahren.

Ab in den Flieger, zurück aufs Festland. Unser Ziel ist Thessaloniki, die Stadt im Nordosten des Peloponnes. Das Zauberwort heisst hier Xinomavro. «Das ist wohl die wertvollste rote Sorte Griechenlands», sagt der Experte Michailos. «Vor allem was das Alterungspotenzial angeht.» Die Anbaugelände sind rund um den Olymp auf drei verschiedenen Höhenlagen. Sie beginnen bei 100 Metern und reichen bis auf 900 Meter hinauf.

Einer, der an das Potenzial von Region und Traube glaubt, ist der Winzer Tatsis Stergios. Schwarzes Hardrock-T-Shirt, Leder-Gilet und schwere Ringe, die langen Haare zusammengebunden: Was für ein Typ! Sein Familiengut liegt in der Appellation Goumenissa im griechischen Teil Mazedoniens. Wir degustieren drei Verschnittweine, alle auf Basis von Xinomavro. Das Resultat? Wunderbar! 16,5, 17 und 17,5 Punkte (siehe Box). Well done, Rocker! Schade, können wir deine Weine in der Schweiz (noch) nicht geniessen.

Naoussa: Kleine Appellation mit grossen Weinen

Weiter gehts nach Naoussa, in den Nordwesten des Landes. Die dortige Appellation ist klein, ihre Weine sind es nicht. «Qualitativ ist sie wohl die beste Rotwein-Region Griechenlands», sagt Michailos, «vor allem, weil man hier die terroirbetontesten Weine erzeugt.»

In dieser Region fällt im Winter sogar Schnee. «Im Sommer aber wird es 35 Grad heiss», sagt Kostis Dalamares, Spross der gleichnamigen Familien-Kellerei. «Und im Winter kann es nachts schon mal minus zehn Grad kalt werden.



Verbandspräsident Stelios Boutaris: «Die EU erlaubt zu wenig Neuanpflanzungen.»



Tatsis Stergios auf seiner Kawasaki: Der Rockerwinzer produziert tolle Xinomavro-Weine.

Rebgärten auf Samos: Von der Insel kommen vor allem Süssweine gleichen Namens.

Produzent weigerte sich wegen des Retsina-Images lange Zeit, nach Deutschland und in die Schweiz zu exportieren. Das ändert sich nächsten Frühling, wenn Importeur Kantos einige Weine ins Sortiment aufnimmt.

Zum Glück, denn der 2012er «Earth and Sky» ist der allerbeste Wein unserer Reise.

Bei uns schon länger erhältlich sind hingegen die Weine von Kir-Yianni, einem weiteren Aushängeschild aus Naoussa. Denn Gutsdirektor Stelios Boutaris ist auch Präsident des griechischen Winzerverbandes. Er kennt die Sorgen und



Retsina erlebt zweiten Frühling

Was ist denn aus dem traditionellen Retsina geworden? Er erlebt doch tatsächlich eine Renaissance! «Erst brauchte es brutal viel Überzeugungskraft, unseren Leuten beizubringen, dass griechischer Wein auch anders sein kann», sagt Winecommander Gregory Michailos. «Heute erfinden die Winzer den Retsina neu und machen ihn aus exzellentem Traubenmaterial. Oft mit Barrique-Gärung, was den Preis schnell auf 15 Euro treibt.» Der Geschmack? Die degustierte «Pinienträne» von Kechris etwa ist kräuterig-medizinal, hat aber eine erstaunliche Säure. Unter dem Strich sagen wir: speziell.

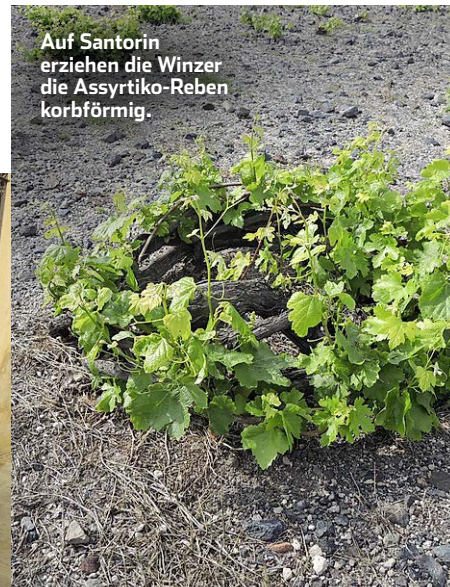
Dazu die kühlenden Winde und das nahe Meer. Das verleiht den Weinen die nötige Frische und Säure.»

Xinomavro ist in Naoussa ein Monopol-Star, dort darf ausschliesslich diese Rebsorte angebaut werden. Die Region ist die Heimat von Gigant Boutari. «Wir haben Kapazität für zwölf Millionen Flaschen. Doch wir füllen bloss vier bis fünf Millionen ab», sagt Boutari-Önologe Georgiou. «Aus Qualitätsgründen. Und ja, auch wegen der Wirtschaftskrise.»

Der Shooting-Star in Naoussa ist aber Apostolos Thymiopoulos. Der



Bald in der Schweiz erhältlich: «Earth and Sky» von Shooting-Star Apostolos Thymiopoulos.



Auf Santorin erziehen die Winzer die Assyrtiko-Reben korbformig.

Diese zehn Griechen überzeugen

Rotwein



1879 Legacy Boutari 2007, PDO Naoussa, Boutari Wineries (Xinomavro): In der Nase kommt dieser reinsortige Xinomavro – eines der Kampfschiffe von Boutari – wie ein Nebbiolo aus dem Piemont daher. Das bedeutet: Blumennoten nach Rosen und Veilchen. Gegen Ende aber breitet er sich magisch aus. Ein toller Wein!

Bewertung: **17,5/20**
36 Franken, www.zorbas-import.ch



Diaporos 2012, PGI Imathia, Kir-Yianni (88 % Xinomavro, 12 % Syrah): Diese Assemblage ist zwar kräftig und wird dominiert von Noten nach dunklen Beeren wie Pflaumen – andererseits aber ist sie elegant. Ein perfekter Spagat.

Bewertung: **17/20**
39 Franken, www.kantos.ch



Metochi Chromitsa 2010, Mount Athos, Evangelos Tsantalis S.A. (Limnio und Cabernet Sauvignon): Der Hauptwein der Klosterkellerei hat Wladimir Putin 2005 bei einem Besuch auf Athos tief beeindruckt, seither ist er offizieller Wein des Kremls. Das hier ist der süffige Gutswein, der hat es aber auch in sich.

Bewertung: **17/20**
20.50 Franken, www.thraki.ch



Rapsani Epilegmenos 2011, PDO Rapsani, Evangelos Tsantalis S.A. (33 % Xinomavro, 33 % Krasato, 33 % Stavroto): Eine Assemblage aus drei autochthonen Trauben. Ein unerhörter Schmeichler, äusserst angenehm zu trinken und ein vielseitiger Begleiter.

Score: **16,5/20**
16 Franken, www.thraki.ch



Alpha Xinomavro Reserve 2011, AOC Amynthon, Alpha Estate (Xinomavro): Hier gibt es nur eine Traube: Xinomavro. Deshalb sind die Aromen stark und gemahnen an die Noten gewisser ätherischer Öle. Gegen Ende eher an Eukalyptus.

Bewertung: **16,5/20**
26.50 Franken, www.kantos.ch

Weisswein



Assyrtiko by Gaia Wild Ferment 2015, PDO Santorini, Gaia Wines (Assyrtiko): Ein reinsortiger Assyrtiko – und ein Paradebeispiel für Sontanvergärung. Das heisst: Man setzt diesem Weissen keine Zuchtheife zu und wartet stattdessen, bis der Traubenmost selbst zu gären beginnt. Das Ergebnis: rauchige, salzige Noten und eine wunderbare Länge.

Bewertung: **17/20**
24.50 Franken, www.kantos.ch



Santorini 2014, Artemis Karamolegos Winery (90 % Assyrtiko, Athiri, Aidani): Ein lokales Traubentrio sorgte für die berühmten Brioche-Noten. Die kennen Sie, nicht? Das Gebäck aus Hefeteig. Und der Wein hat Tiefe. Versinken Sie ruhig darin.

Bewertung: **17/20**
21.50 Franken, www.weinwenger.ch



Malagouzia Turtles Vineyard 2015, Alpha Estate, PGI Florina (Malagouzia): Zwei Dinge machen diesen Einzellagenwein aus der Malagouzia-Traube speziell: Man merkt, dass er aus Barriques kommt. Dennoch ist er wild und mineralisch, schmeckt nach Feuerstein.

Bewertung: **17/20**
14.80 Franken, www.kantos.ch



Assyrtiko Santorini 2014, PDO Santorini, Artemis Karamolegos Winery (Assyrtiko): Im reinsortigen Assyrtiko dominieren Fruchtaromen wie Pfirsich und Birne. Ein Wein, der jeden Sonnenuntergang auf Santorin noch romantischer macht.

Bewertung: **16,5/20**
20.50 Fr. (Jahrgang 2014),
www.weinwenger.ch

Schaumwein



Akakies Rosé Sec Sparkling 2015, Kir-Yianni, PDO Amyndeon (Xinomavro): Was für ein Einstieg! Ein reinsortiger Rosé-Schaumwein, gemacht wie ein Prosecco. Er perlt voller griechischer Lebensfreude, duftet nach Erdbeeren und wird von einer schönen Säure getragen. Ein süffiger Partywein!

Bewertung: **16,5/20**
18.50 Franken, www.kantos.ch



Auch eine Wiege des Weinbaus: In Griechenland gibts seit der Antike Winzer.

Stärken der Branche auch aus eigener Erfahrung. «Unsere grössten Probleme sind das Marketing, hier hinken wir hinterher. Und andererseits die EU-Bestimmung, wonach Neuanpflanzungen pro Jahr nur ein Prozent der Rebfläche eines Landes ausmachen dürfen. Das sind bei uns 700 Hektar – ein Nichts!» In Griechenland wurzeln tatsächlich noch längst nicht überall die richtigen Trauben an den richtigen Lagen. «Unsere autochthonen Reben haben zu wenig Platz», sagt Boutaris.

«Das beste Preis-Leistungs-Verhältnis Europas»

Top sind hingegen die Preise der griechischen Weine. «Unsere besten Weissen kosten 12 bis 15 Euro. Das ist europaweit einzigartig – sie sind viel zu günstig», sagt er.

Stelios Boutaris' Papa Yiannis ist in Thessaloniki bekannt wie ein bunter Hund. Mitglied einer Minorität, Ex-Alkoholiker mit tätowierten Fingern – und seit 2010 unglaublich beliebter Bürgermeister der Stadt. Der 74-Jährige pedalt immer mit dem Velo zum Rathaus. Er fasst das Hauptproblem des griechischen Weins so zusammen: «Wir sind nicht wirklich im westeuropäischen Raum verankert. So ist jeder einzelne Markt für uns hart.» Über kurz oder lang setzt sich aber Qualität durch. Und die ist in Griechenland vorhanden. ●