

Prickelnde Weine sind die neuste Attraktion der griechischen Winzer

Text: Marianthi Milona

Griechenland über eine Weintour zu erkunden, das hat in den vergangenen Jahren immer mehr an Attraktivität gewonnen. Doch was viele nicht wissen: Viele Weingüter haben neuerdings ausgezeichnete Schaumweine anzubieten. Dieser kleine Ausflug in die Welt der griechischen Schaumweine soll einen kleinen Vorgeschmack geben auf das, was Griechenland heute in diesem Bereich zu bieten hat. Lassen Sie sich auf ein prickelnd frisches, griechisches Schaumwein-Erlebnis ein. Zum Wohl! Gia mas!

Prickelnde Weine sind die neuste Attraktion der griechischen Winzer

Auch wenn der Schaumwein nicht zur traditionellen Trinkkultur Griechenlands gehört, bestätigt sich eine Erkenntnis für den Weinliebhaber von Jahr zu Jahr mehr: Beinahe jede Weinregion des Landes kreiert aus ihren traditionellen regionalen Reben ihren eigenen unverwechselbaren Schaumwein oder Prosecco. Und der findet nicht allein innerhalb der nationalen Grenzen reißenden Absatz, sondern auch in den klassischen europäischen Schaumweinregionen wie Italien, aber auch in Amerika und in Kanada.

Schaumweine wie Champagner

Als Fan dieses prickelnden alkoholischen Getränks schätze ich es vor allem als Aperitif vor einem guten Abendessen bei Sonnenuntergang. Nichts kann mein

der französischen Region Champagne stammt. Eine Reise zu einigen griechischen Weingütern bestätigte mir jedoch, dass der Vergleich mit einem guten französischen Champagner berechtigt ist. Wegen ihrer hohen Qualitätsstandards bei der Herstellung werden sich die griechischen Schaumweine zukünftig immer besser auf den Weltmärkten positionieren können. Auch im Inland ist die Nachfrage nach Schaumweinen in den vergangenen fünf Jahren gestiegen. Der „sprudelnde Wein“ gehört ganz und gar nicht zur hiesigen Trinkkultur. Während man es vor einigen Jahren nicht einmal wagte, in einem griechischen Restaurant oder in einer Weinbar nach einem Glas Schaumwein zu fragen, entdeckt man heute in vielen Lokalen einen Kühlbehälter aus Metall, in dem auf Eis liegend eine oder gleich mehrere Schaumweine auf



▲ Cair-MOScato Trani aus Muskateller Trani



85

Herz höher schlagen lassen als ein kühlender griechischer Schaumwein. Und der schmeckt so gut, dass ich beinahe der Versuchung erliege, ihn als Champagner zu bezeichnen, auch wenn man ja keinen anderen Schaumwein so nennen darf als ausschließlich jenen, der aus

ihre Verkostung warten. Früher erhielt man im günstigsten Fall zuckersüßes Gebräu dieser Art aus dem Ausland angeboten. Aber in den meisten Fällen wussten die Kellner oft gar nicht, was man wollte. Dabei gibt es ihn schon so lange – den exquisiten griechischen Schaumwein.

▲ Weingut Cair

◀ Rebsorte Cair Athiri

Prickelnde Weine sind die neuste Attraktion der griechischen Winzer

Die Vorreiter



Die „Cair AG“ wurde bereits 1928 auf der Insel Rhodos gegründet. Eine Gruppe italienischer Anleger hatte die Idee dazu. Rhodos gehörte damals noch zum Annexionsgebiet Italiens und wurde erst 1945 dem griechischen Mutterland zugesprochen. Die „Compagnia Agricola Industriale Rodi“, aus deren Anfangsbuchstaben der Name CAIR entstanden ist, ist die größte Weinproduktionsgemeinschaft Griechenlands und war bereits zu Beginn ihrer Tätigkeit auf die Herstellung von Schaumweinen fokussiert, die aber eher für den Export gedacht waren. Später gewann CAIR das Recht der Ursprungsbezeichnung V.S.O.P für alle ihre Weiß-, Rot- und Süßweine. Doch vor allem ist sie bis heute ein Synonym für griechische Qualitätsschaumweine geblieben, die gemäß der traditionellen französischen Methode der sekundären Flaschengärung produziert werden.

▲ CAIR mantilaria

Die Winzervereinigung Zoinos



Auf den höheren Ebenen von Epirus im nordwestlichen Festland befindet sich die Heimat eines weiteren griechischen Schaumweins. Die Wein-kooperative existiert dort seit 1974 und war die erstgegründete der Region. Obwohl bereits seit 1939 ernsthafte Versuche unternommen worden waren, die Weinbauern in einer Genossenschaft zu vereinen, wurden diese Pläne durch den Krieg zunächst ad acta gelegt. 1954 kamen die Winzer dann wieder als Genossenschaft zusammen. Doch erst 1974 wurde eine moderne Kelterungsanlage für die Region angeschafft. 2009 spaltete sich davon eine weitere Weingesellschaft ab, die „Zoinos A.E.“ Diese positioniert sich heute mit zwei Schaumweinen auf dem Markt: Zitsa Semi Sparkling weiß und Aurelia Semi Rosé.

▲ Der weiße Zitsa wird aus 100 % Debina-Reben gekeltert.

▲ Aurelia Semi Rosé aus Debina-, Vlachiko- und Bekari-Reben

Prickelnde Weine sind die neuste Attraktion der griechischen Winzer

Der Visionär

Laurens M. Hartman und Annette van Kampen kommen aus Holland und hatten niemals den Plan, in Griechenland Wein anzubauen. Als sie aber die Amyntaio-Region in Makedonien kennenlernten, den traditionellen Xinomavro-Wein kosteten und dann auch noch das Glück hatten, einen 100 Jahre alten Weinberg erwerben zu können, entschieden sie sich zu bleiben. Laurens



▲ *Brut Rosé, Brut Cuvée Speciale, 100 % Xinomavro*

M. Hartman besitzt griechische Wurzeln mütterlicherseits. Doch die griechische Sprache musste er wieder aufs Neue lernen, als die Entscheidung fiel, Wein in Griechenland anzubauen. Auf dem Markt ist er sehr bald für seine ausgezeichneten Schaumweine bekannt geworden. Die recht kühlen Sommer und die milden Winter bieten gute Bedingungen für die dort ansässigen Weinsorten. Mit seiner biodynamischen Anlage und den traditionellen Herstellungsmethoden hat er viele Liebhaber für seinen Wein im Ausland gefunden. Heute geht der Großteil der Weine in den Export. Auf seinen acht Hektar Land produziert er heute etwa 50.000 Flaschen Schaumwein und gehört in den Kreis der federführenden Hersteller für Sparkling-Weine in Nordgriechenland. Eine Hauptrolle spielt dabei die für die makedonische Region bedeutenden Weinrebe Xinomavro. Sein Weingut Karanika gehörte 2017 zu den 25 meistausgezeichneten Griechenlands.



▲ *Brut Cuvée Prestige mit wild fermentierten Assyrtiko-Trauben in Eichenfässern, 60 % Assyrtiko, 40 % Xinomavro*

*Brut Cuvée Rosé:
100 % Xinomavro, reift
6-12 Monate in der Flasche.*

*Brut Natura Extra Cuvée de
Reserve: 100 % Xinomavro,
besitzt hervorragende
Alterungseigenschaften.
Kommt dem Champagner
sehr nahe.*

Ein alter Newcomer

Wer auf Santorin ist, der kann die Anlage der Winzergenossenschaft „Santos Wines“ nicht übersehen: Hoch oben thront sie auf einer Anhöhe außerhalb der Hauptstadt Fira mit einem faszinierten Blick auf die Caldera. Gegründet wurde die Genossenschaft 1947; bis heute spielt sie für die Ökonomie der Insel eine wichtige Rolle. Die 16 anderen Weingüter, die heute auf Santorin ansässig sind, können es mit diesem Giganten nicht aufnehmen. Santos Wines baut seinen Wein, wie alles was auf Santorin kultiviert wird, auf dem fruchtbaren vulka-



▲ *Der Wein stammt direkt von den Weinbergen der Pyrgos-Region. Assyrtiko ist eine Rebsorte, die sehr vielseitig genutzt werden kann. Seine Werte sind ähnlich der Reben aus der Champagne: niedriger PH-Wert und hoher Säuregehalt. Nur so kann ein guter Schaumwein entstehen.*

Prickelnde Weine sind die neuste Attraktion der griechischen Winzer



den größten Absatz generieren immer noch die Touristen der Insel. Das Weingut besuchen jährlich rund zwei Millionen von ihnen. Viele Kreuzfahrtschiffe haben bei ihrem Besuch eine Weinverkostung bei Santos Wines fest in ihrem Reiseprogramm eingeplant. Der Verkauf vor Ort gleicht einer nie endenden, sprudelnden Einnahmequelle. Was auf der Weinliste bisher fehlte, wurde im Jahr 2012 zum ersten Mal kreiert: Der erste Santos Sparkling aus 100 Prozent Assyrtiko-Trauben entstand. Vier Jahre später folgte ein zweiter. Dieses Mal ein Rosé Demi Sec aus 80 Prozent Assyrtiko- und 20 Prozent Mantilaria-Reben. Im ersten Jahr wurden zwei Herstellungsmethoden gleichzeitig ausprobiert: Die Flaschen- und Tankgärung. Doch schon im zweiten Jahr entschied man sich dafür, mit der traditionellen Methode, der Flaschengärung aus der Champagne-Region, so ähnlich wie bei CAIR auf Rhodos, weiterzumachen. Noch ist die Produktion verglichen mit anderen griechischen Winzern klein. 6.500 Flaschen weiß und 6.500 Flaschen rosé sparkling stellt Santos Wines momentan her. Doch der Absatz läuft so gut, dass die Produktion in den kommenden Jahren weiter ansteigen wird.

- ▲ *Weißer Brut aus 100 % Assyrtiko – Rosé Demi Sec, 80 % Assyrtiko, 20 % Mandilaria*
- ▼ *Santos Wines auf der Insel Santorin*

nischen Boden an. Von den Weinen geht vermutlich aus diesem Grund eine besondere Faszination aus. Und auch für die Auslandsvermarktung spielt die Tatsache, dass der Wein von dieser alten Vulkaninsel stammt, eine nicht unbedeutende Rolle. Doch

- ▼ *Klassischer Weinstock auf Santorin*



Prickelnde Weine sind die neueste Attraktion der griechischen Winzer

Der große Unbekannte von Limnos

Bekannt für ihre großen Weine ist sie nicht, obwohl sie bereits von antiken Reiseschriftstellern wegen ihres aromatischen Muskatellers gelobt wird: Die nordägäische Insel Limnos bietet bis heute klimatisch güns-



tige Anbaubauflächen für den Muscat d' Alexandria. Nicht zuletzt deswegen bauen dort viele Winzer diese klassische Rebe für ihre eigenen Weine an. So bringt das Weingut Hatzigeorgiou, das auf Limnos beheimatet ist, auf seinen 30 Hektar Land seit 2012 den „Moscato D' Ifestia“ hervor. Der Name nimmt Bezug auf die Mythologie der Insel, die dem Feuergott Hephaistos geweiht ist. Der Winzer Petros Hatzigeorgiou wollte mit diesem hochwertigen Inseleumskateller breit experimentieren. Der Schaumwein des Hatzigeorgiou Weinguts reift durch Tankgärung und überrascht mit einem fruchtig frischen Geschmack. Inzwischen verkauft der nordägäische Winzer jährlich 18.000 Flaschen im Inland, aber auch nach Deutschland, Zypern und sogar bis nach Italien. Aufgrund der hohen Nachfrage hat das Weingut begonnen, mit anderen Winzern auf Limnos zusammenzuarbeiten.



▲ Hatzigeorgiou: D' Ifestia



Nicht klassisch, aber schaumig

Der nordgriechische Winzer Kechris wird für seinen guten Retsina im In- und Ausland sehr geschätzt. Wer ein Fan des Retsina ist, für den lohnt sich eine kleine Kostprobe des „Afros“-Retsinas (afros = Schaum), den die Familie Kechris als ungewöhnliche Idee in ihrem Sortiment anzubieten hat. Afros wird als Retsina-Wein gekeltert. Sein Schaum entsteht bei der alkoholischen Tankgärung. Er wird ungefiltert in Flaschen abgefüllt, sodass er eine leichte Trübung aufweist. Afros ist ein leichter Schaumwein mit dem weltbekannten Retsina-Geschmack.