

Die modernen weine der Güter Gaia Estate, Selemi und Tselepos kommen gut an. Investitionen in die Kellertechnik und die Weinberge haben für eine höhere Qualität gesorgt. Ein Besuch in den Weinregionen des Peloponnes.

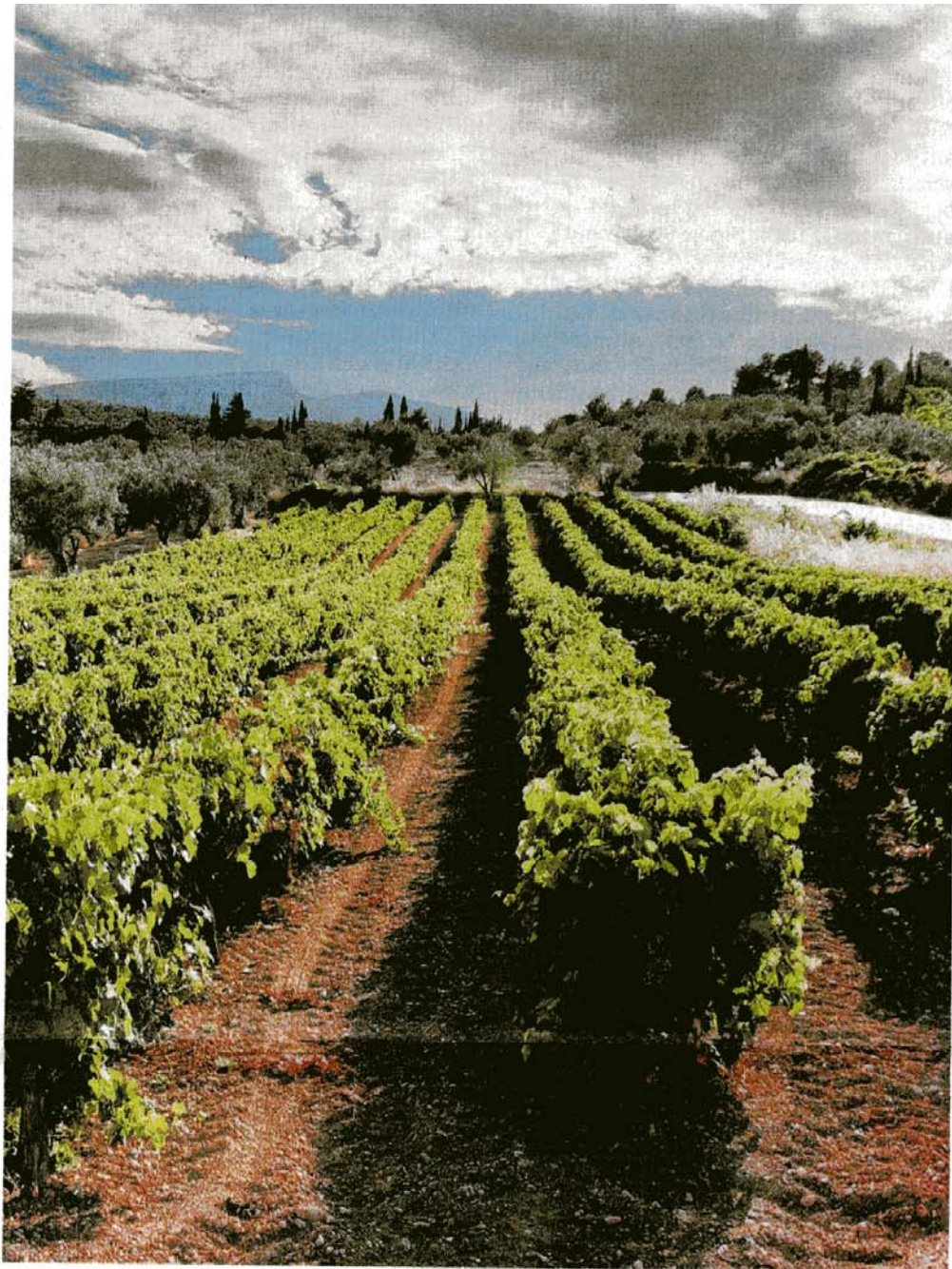
Mit Griechenland verbindet man derzeit vorab die Schulden- und Finanzkrise. Und mit griechischem Wein? Das lässt nicht nur an Udo Jürgens denken, sondern an dunkelgelbe, überreife Tropfen und an den mit Harz versetzten Retsina.

Doch Zeit und Technik sind auch an Griechenlands Winzern nicht vorübergezogen, wie die besten Güter des Landes mit ihren Weinen belegen. 29 Kellereien haben sich auf der Domaine Selemi in der mediterranen Hügellandschaft des Peloponnes zu einer Präsentation zusammengefunden. Es gibt knackige Weisse aus der einheimischen Moschofilero-Traube. Die würzigen Gewächse überzeugen mit Frische und Mineralität. Eine lebendige Säure verleiht ihnen Rückgrat, ein moderater Alkoholgehalt Bekömmlichkeit.

URWÜCHSIGE TRAUBE. Die rote Rebsorte trägt den Zungenbrechernamen Agiorgitiko. Sie wächst in der Ebene und an den Hängen des gebirgigen Nemea-Tals, in dessen Herzen sich Selemi befindet. Die urwüchsige Traube lässt sich unterschiedlich keltern: als süffiger Rosé, als fruchtbetonter Wein à la Beaujolais oder als ausdruckskräftiges, tanninbetontes Lagergewächs. Das Qualitätsniveau der Roten ist nicht so ausgeglichen wie jenes der Weissen. Ab und zu stören Altfasstöne und unsaubere Noten. Die Weine werden fast alle in Barriques ausgebaut. Die meisten kosten deutlich weniger als zehn Euro. Leicht auszurechnen, dass da nicht immer erstklassiges Holz im Spiel ist.

Ein Weingut aber hebt sich ab: Gaia, das wie Selemi zur peloponnesischen Appellation Nemea gehört. Seine Weine besitzen einen höheren Alkoholgehalt, mehr Fruchtsüsse und Schmelz. Sie verkörpern einen modernen Stil – ohne ihre griechische Herkunft zu verleugnen. Dieser Beurteilung schliesst sich auch Anne Kokotos an, die englische Besitzerin von Selemi. Gaia sei die Lokomotive des griechischen Weinbaus, wesentlich verantwortlich für den Aufschwung der hellenischen Weine, sagt sie. Eine junge Önologin von Gaia erklärt den üppigeren Stil mit einer bewusst später angesetzten Ernte. Auf einen einfachen Nenner gebracht: höhere Reife, süssere Frucht, weichere Tannine, mehr Alkohol – bringt eine grössere internationale Akzeptanz.

IDEALES KLIMA. Die Besitzer des Weinguts mögen listig auf die Assoziation Gaja spekulieren, eines der Top-Häuser im Piemont. Doch in Griechenland wird der Name «jeja» ausgesprochen und bezieht sich auf die griechische Erdmutter Gaia. Die Gründer heissen Leon Karatsalos und Yianis Paraskevopoulos – Agronom der eine, Önologe der andere. Sie starteten 1994 mit 9000 Flaschen Thalassitis, einem einzigartigen Weissen von der Insel Santorini. Heute haben sie ein zweites Standbein in Nemea. Hier erzeugt Paraskevopoulos seine charismatischen Roten – allen voran Gaia Estate, den komplexen, reinsortigen Agiorgitiko, und Gaia S, die verführerische



Beste Lage. Rebberge des Weinguts Gaia im Nemea-Tal. Foto iStockphoto

Cuvée aus Agiorgitiko und Syrah. Die AOC Nemea ist ausschliesslich der Produktion von Rotweinen aus Agiorgitiko vorbehalten.

Um ins Gebiet des weissen Moschofilero zu gelangen, fährt man 60 Kilometer zum Hochplateau Mantinea. Nach der Durchquerung eines Tunnels breitet es sich wie eine grosse, sanft gewellte, saftig grüne Wiese aus. Der zypriotischstämmige Yiannis Tselepos, ein Bonvivant von einem Winzer, bewirtschaftet in Mantinea die nach ihm benannte Domäne Tselepos.

Die kleinräumigen Rebberge ziehen sich hier bis 800 Meter hoch. Die Böden wechseln rasch, mal sind sie rot vom Eisen, mal durchzogen von Schiefer. Das Klima ist kühler und feuchter als in Nemea. Zur Ernte im Oktober müssen Handschuhe getragen werden. Harte Bedingungen für die Arbeiter, ideal für den Weisswein.

Tselepos erzeugt neben Moschofilero Gewürztraminer und Chardonnay – alle Weine sind geprägt von einer feinen, mineralischen Säure. Köstlich ist ein klassischer, seiner Frau Amalia gewidmeter Schaumwein. Dieser bestätigt, dass der neue griechische Wein mit Nerv und Frische trumpft.

Information

AUSGEWÄHLT. Frische zitrusbetonte Weisse, brombeerduftende Rote – die Tipps zu den neuen griechischen Weinen von Weinjournalist Martin Kilchmann:

- > Vom international renommiertesten Weingut Gaia sind praktisch alle Weine zu empfehlen: unter anderem der frischfruchtige weisse Notios 2008 (Fr. 14.90), der geschmeidige, brombeerduftende Agiorgitiko 2007 (Fr. 21.90) oder der ausladende Gaia S 2007, den ein Schuss Syrah gefällig abrundet (Fr. 39.50).
- > Frisch, zitrus- und säurebetont ist der Mantinia Moschofilero 2008 (Fr. 16.70); gradlinig und mit Weichselkirschenaroma der Nemea Triopi 2006 (Fr. 19.35). Leider nicht importiert wird der köstliche Schaumwein Amalia aus Moschofilero.

> **Bezug.** Gaia gibt es bei Kantos in Rümlang, Telefon 076 570 03 89. www.kantos.ch
Einige Weine der Domaine Tselepos importiert Pacor in Marly, Telefon 079 210 3992.
www.pacor.ch