

# Zum Wohl, Dionysos

Der griechische Gott würde die modernen Weine der Güter Gaia Estate, Selemi und Tselepos lieben

VON MARTIN KILCHMANN

Griechischer 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.

Die rote Rebsorte trägt den Zungenbrechernamen Agiorgitiko. Sie wächst in der Ebene und an den Hängen des gebirgigen Nemea-Tals, in dessen Herzen sich die Domaine Selemi befindet. Die urwüchsige Traube lässt sich unterschiedlich keltern: als süffiger Rosé, als fruchtbetonten 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.

## Das Gut Gaia ist die Lokomotive des griechischen Weinbaus

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 elegante englische Besitzerin von Selemi. Gaia sei die Lokomotive des griechischen Weinbaus, wesentlich verantwortlich für den Aufschwung der hellenischen Weine. Eine junge Önologin von Gaia erklärt den üppigeren Stil



Aus dem Blut der Erde: Weinstöcke von Gaia im Nemea-Tal (oben). Jenseits von Retsina: Önologe Yiannis Paraskevopoulos von Gaia Estate macht moderne Weine mit viel Fruchtsüsse und Schmelz

FOTO: THOMAS WATERLAUS

## Frische zitrusbetonte Weisse, brombeerduftende Rote

### Neuer griechischer Wein: Die besten Tipps von unserem Wein-fachmann Martin Kilchmann.

Vom international renommierten Weingut Gaia sind praktisch alle Weine zu empfehlen: unter anderem der frischfruchtige weisse Notios 2008 (14.90 Fr.), der

geschmeidige, brombeerduftende Agiorgitiko 2007 (21.90 Fr.) oder der ausladende Gaia S 2007, den ein Schuss Syrah gefällig abrundet (39.50 Fr.). Gaia gibt es bei Kantos in Rümlang, Tel. 076 570 03 89, www.kantos.ch. Einige Weine der Domaine Tselepos importiert Pacor in Marly

(Tel. 079 210 39 92, www.pacor.ch). Frisch, zitrus- und säurebetont ist der Mantinia Moschofilero 2008 (16.70 Fr.); gradlinig und mit Weichselkirschenaroma der Nemea Driopi 2006 (19.35 Fr.). Leider nicht importiert wird der köstliche Schaumwein Amalia aus Moschofilero.

mit einer bewusst später ange-setzten Ernte. Auf einen einfachen Nenner gebracht: höhere Reife, süssere Frucht, weichere Tannine, mehr Alkohol – bringt eine grössere internationale Akzeptanz.

Die Besitzer des Weinguts mögen listig auf die Assoziation mit Gaia spekulieren, einem der Top-Häuser im Piemont. Doch in Griechenland wir der Name «jeja» ausgesprochen und bezieht sich auf die griechische Erdmutter Gaia. Die Gründer des Weinguts heissen Leon Karatsalos und Yiannis 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 Cuvée aus Agiorgitiko und Syrah.

## Auf dem Hochplateau ist es kühl und feucht – ideal für Weissen

Die AOC Nemea ist ausschliesslich der Produktion von Rotweinen aus der Traube 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 Tselopos, ein Bonvivant von einem Winzer, bewirtschaftet in Mantinea die nach ihm benannte Domäne Tselopos.

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, ideale für den Weisswein.

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

## Heiss, grün, scharf

Unser «Convenience für Gourmets»-Rezept: Erbsen-Wasabi-Suppe

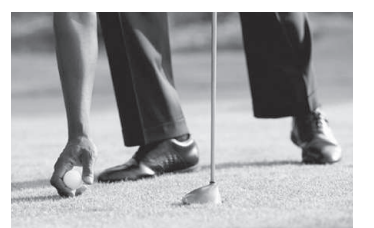


In der heissen Jahreszeit bricht uns der Schweiß aus – und in den Küchen die Manie, eisgekühlte Suppen zu servieren. Besser wäre es, sich an Ländern mit steten dreissig und mehr Grad zu orientieren. Dort wird Hitze mit einer noch heisseren, nicht selten scharf gewürzten Suppe kompensiert. Je schweisstreibender die Speise, desto besser ist für die Kühlung des Körpers gesorgt.

In unserer Reihe «Convenience für Gourmets» oder «Bluffen mit Stil und Geschmack» sei deshalb eine heiss-scharfe Erbsensuppe zur Nachahmung empfohlen: Einen halben Liter Gemüsebouillon zum Kochen bringen, 500 Gramm Erbsen aus der Tiefkühltruhe (gibts sogar in Bio-Qualität) zugeben und weich köcheln lassen. Zwei Esslöffel Wasabi-Paste (gibts heute in allen Supermärkten) unterrühren, die Suppe im Mixer fein pürieren, eventuell durch ein Sieb streichen. Nachmals erhitzen, mit Rahm oder Crème fraîche abschmecken und je nach Gusto mit Wasabi nachschärfen. Ein Rahmhäubchen und gemahlener Pfeffer als Topping machen die raffinierte Quick-Soup zur perfekten Vorspeise für Gäste.

KARIN OEHMIGEN UND BRUNO SCHLATTER

ANZEIGE



## Fit für den Platz.

Traumziel Platzreife? Im Golferparadies Oberengadin in sechs Tagen die Grundlagen des Golfsports erlernen und sich danach genüsslich in unserem Haus zurücklehnen. Golfer's «Starter Kit», 7-Tage-Arrangements ab CHF 2700.–/Person. Reservationen: Tel. 0 818 36 36 36

SUVRETTA HOUSE  
7500 ST. MORITZ  
WWW.SUVRETTAHOUSE.CH

KARIN OEHMIGEN

# Mit diesem Bitterstoff wird der Sommer zuckersüss

Campari, Weisswein und ein Spritzer Zitronensaft – warum die Bicicletta nicht nur in Italien zum Renner wird

Die Vorliebe für Drinks ist selten international. So war die durchaus erfrischende Verwässerung «Sekt auf Eis» an deutschen Theken wie in deutsch besetzten Ferienclubs der Renner, während sich hierzulande kein Mensch dafür interessiert.

Die Bicicletta aber ist nicht nur in ihrer Herkunftstadt Mailand der Drink dieses Sommers. Er wird auch in Frankreich und in der Schweiz konsumiert, was die Campari-Flasche hält. Ohne den roten Aperitif, ein Geheimrezept aus Bitterkräutern und der Schale des Kaskarillabaumes, ist die Bicicletta nämlich keine solche. Geschulte Gaumen schmecken

sofort, wenn statt Campari der ebenso rote Aperol bemüht worden ist. Mit Aperol wird aber nicht die Bicicletta, sondern der Spritz al Aperol – ein Getränk, das in Venedig und im Veneto, im Friaul und in Südtirol zu Hause ist. Der Spritz wird mit Weisswein – bevorzugt aus dem Veneto – und mit einem Schuss Mineralwasser aufgetischt. Sein Glas krönt eine Orangenschale, bisweilen auch eine grosse Olive.

Die Bicicletta aber ist das, was man in Venedig einen «Spritz al bitter» nennt. Statt Aperol gibts Campari, statt der Orangen- eine Zitronen- oder Limonenscheibe.



Etwas Zitonen- oder Limonensaft darf auch hinein. Das Mineralwasser aber fällt flach.

Die Vorliebe für den Spritz, der auf venezianisch Spriz oder Spriseto heisst, hat sich derart ausgebreitet, dass es inzwischen etliche

regionale Rezepte gibt. Mancherorts wird er mit Prosecco serviert. Auch Beigaben von Gin, Rotwein oder anderen Spirituosen sind möglich. Dabei hat der Anteil an Alkohol mit den Jahren überall zugelegt, während der Schuss Mine-

ralwasser nur noch Alibi ist. Dass der Spritz Spritz heisst, hat vermutlich mit der Zugehörigkeit der Region Venetien-Friaul zu Österreich zu tun, wo gern Wein mit Wasser, also Gespritzter getrunken wird. Warum die Mailänder ihren Spritz Bicicletta nennen, lässt sich hingegen nicht mit den Österreichern erklären. Die Vermutung liegt jedoch nahe, dass die an ein Rad erinnernde Zitronenscheibe zur Namensgeberin wurde. Wer seine Gäste an Pfingsten mit einer Bici überraschen will: Man nehme pro Person 30ml Campari, 125ml Weisswein, 1 Spritzer Limonen- oder Zitronensaft und Eis.