

Die Weine des Dionysos

Lange galt bei uns Retsina als Spitze griechischer Winzerkunst. Doch heute bietet Hellas auch **sehr elegante Weine**.



BILD: PRISMA

Xinomavro, Assyrtiko und Agiorgitiko sind alte autochthone Rebsorten aus Griechenland, wo Hunderte solcher ursprünglichen Traubensorten wachsen. Trotzdem denken noch viele bei griechischem Wein vor allem an Retsina oder an Süssweine aus Samos. Retsina ist ein Wein, der zwecks Konservierung mit Pinienharz versetzt wird. In der Antike wurden die Weine Griechenlands in Amphoren und Krügen aufbewahrt.

Man schloss die Behälter mit einer Schicht aus Pinienharz, Öl und manchmal auch mit Gips. Diese Schicht dichtete den Wein gegen den Sauerstoff ab, und das Harz gab sein Aroma an den Wein weiter. Im Laufe der Zeit hatten sich die Griechen an den Geschmack von Pinienharz gewöhnt und ihn weiterhin kultiviert. Retsina wird immer noch produziert, die meisten Weine werden heute aber mit modernen Methoden gekeltert.

Es hat lange gedauert, bis das westliche Europa Gefallen am «Blut von Herkules» fand, wie die Agiorgitiko-Rebe in Griechenland auch genannt wird. Die griechischen Winzer haben aber ihre Kellertechnik modernisiert und ihre Söhne und Töchter in die neue Weinwelt geschickt, um sie zu schulen. Die grösste Weinregion Griechenlands ist die Halbinsel Peloponnes. In Nemea bei Korinth werden



Von Bruno-Thomas Eltschinger,
Maitre-Sommelier
und Weinjournalist

von den Agiorgitiko-Trauben sehr elegante Weine mit intensivem Geschmack produziert. Sehr berühmt ist aus dem gleichen Gebiet der «schwarze Lorbeer» genannte Mavropahne von Patras. Das ist ein portähnlicher süsser, dunkelroter und langlebiger Wein, welcher zehn bis zwölf Jahre in Holzfässern reift. Von der Insel Samos kommen die berühmten Süssweine, die von der Traubensorte «Muscat blanc à petits grains» stammen.

Im antiken Griechenland durften nur die Götter reinen Wein trinken. Die Vorfahren der Sommeliers, die Symposiarchen, haben während des «Symposiums», einem Trinkgelage, bestimmt, mit wie viel Wasser der Wein für Normalsterbliche verdünnt werden sollte. Es ist auch nicht verwunderlich, dass Wein in der Antike seinen eigenen Gott hatte, Dionysos, den griechischen Gott des Weines. Sein Name ist unter anderem ein Synonym für berauschende Feste, Lustbarkeiten und Ausschweifungen. Schon Homer hat über seinen orgiastischen Kult berichtet. Wein wurde in der Antike von den Menschen auch als Mittel benutzt, um mit dem Rausch in einen Zustand zu gelangen, in dem sie sich den Göttern gleich fühlen konnten. Heute könnte Udo Jürgens wirklich mit gutem Gewissen griechischen Wein preisen. Stin igia sas (Auf Ihr Wohl). ■

www.sommelier-fachschule.ch;
nächste Folge: Languedoc-Roussillon-Weine

Gaia Estate 2005



Herkunft: Nemea Peloponnes
Griechenland
Rebsorten: 100 %
Agiorgitiko

Trinkempfehlung: Zu
Lammrücken, Kaninchen-
filet, Grilladen, Wild,
Gänsebraten

Degustation: Dunkelrot. In
der Nase feiner Duft nach
Waldbeeren und Kräutern.
Im Gaumen Sauerkir-
schen, Nuancen von Bit-
terschokolade, fruchtig,
elegant mit gut integrierten Tanninen.
Langer Abgang.

Kantos Greek Wines,
www.kantos.ch; CHF 49.00

Lenaios 2003 Vin de Pays

Herkunft: Peloponnes
Griechenland
Rebsorten: 100 % Agiorgitiko
Trinkempfehlung:

Zu Lammkoteletts, Fasan,
Spare-Ribs, gefülltem
Gemüse

Degustation: Rubinrot.
In der Nase Himbeeren,
Johannisbeeren, blumige
Noten. Im Gaumen mittel-
kräftige Statur, gutes Säu-
regerüst und leicht trock-
nende Tannine. Langer Nachhall.

St. Jakobskellerei Schuler,
www.schuler.ch; CHF 34.90



Ktima Papaioannou 2004



Herkunft: Nemea Peloponnes
Griechenland
Rebsorten: 100 % Agiorgitiko
Trinkempfehlung: Zu Zicklein,

Lammragout, Grillspies,
Moussaka

Degustation: Granatrot.
In der Nase rote Früchte
mit einem Hauch Vanille
und Milchcaramel. Im
Gaumen Beerenaromen mit
Kompott- und Pflaumen-
mus. Ausgewogen mit
feinen Tanninen und
saftiger Säure.

C.&D. Schletti, Griechische Weine,
www.griechische-weine.ch; CHF 25.80

«Dionysos» ist
ein Synonym für
berauschende
Feste.