

## Santorini

## Tanz auf dem Vulkan



Farbenfrohe Vegetation; das kreisförmige Erziehungssystem bietet Schutz vor den heftigen Stürmen.

**Der schwarze Sand** wird im Sommer so heiss, dass sich Touristen die Füsse verbrennen. Doch die Assyrτικο-Traube bringt in diesem Glutofen-Terroir unglaublich knackige Weissweine und herrliche edelsüsse Vinsantos hervor. Ein Weinwunder, fern vom griechischen Festland.

Text und Bild: Thomas Vaterlaus

Santorini ist das schönste Pulverfass der Welt», sagt Paris Sigalas und schaut ins endlose Blau des Ägäischen Meeres. Er erzählt vom grossen Vulkanausbruch, der 1628 vor Christus sogar im fernen Irland den Himmel getrübt haben soll. «Der Vulkan hat aber auch den einzigartigen Boden geschaffen, in dem unsere Assyrτικο-Reben wurzeln», sagt er. Wer auf der Kykladen-Insel Santorini nicht nur am Strand rumhängt, sondern Rebberge und Kellereien besucht, kommt zur Erkenntnis, dass die Assyrτικο-Traube zu den interessantesten Rebsorten der Welt gehört. Trocken im Stahltank ausgebaut, ergibt sie so geradlinige Weine wie der deutsche Riesling. Trocken in der Barrique vinifiziert, reifen zuweilen Crus mit der Finesse eines Burgunders. Und wenn die Trauben an der Sonne trocknen und der daraus gepresste Nektar jahrelang in Holzfässern reift, entsteht der Vinsanto V.Q.P.R.D., ein monumentaler, sinnlicher Süsswein. Das ist die heilige Dreifaltigkeit des Assyrτικο.

**Charmeboizen Assyrτικο**

Die Traube hat eine Kraft wie einst die griechischen Götter. Wer von der Assyrτικο auserwählt wurde, erliegt früher oder später ihrem Charme. Paris Sigalas ging 1969 in die Stadt, die ihm als

**Die heilige Dreifaltigkeit der Assyrτικο: Geradlinigkeit, Finesse, Sinnlichkeit – je nach Wunsch und Vinifikation.**

Vorname gegeben wurde, beschäftigte sich mit Mathematik und Philosophie. Danach wurde er Gymnasiallehrer in Piräus. 1994 kam der damals 47-Jährige nach Santorini. Heute ist er Winzer in Oia, dem schönsten aller Inseldörfer. «40 Jahre lang hat rationales Denken mein Leben bestimmt, jetzt ist es das Mysterium Assyrτικο», sagt der Weinintellektuelle. Sein trockener 2006er Santorini entspricht mit seiner knackig-zarten Art ganz dem Riesling-Typ. Mit dem 2001er Santorini Oak erleben wir die burgundische Metamorphose dieser Sorte. Die neunjährige Reife ergibt einen komplexen Wein mit viel Schmelz. Beide trockenen Crus zeigen eine säurebetonte Frische, die man hier im südlichen Mittelmeer kaum für möglich halten würde. Und der 2003er Vinsanto von Paris Sigalas ist wohl einer der besten Süssweine, die hier auf der Insel je gekeltert worden sind.

Auch Yiannis Paraskevopoulos ist Festlandgriecher. Doch weil sein Gaia-Projekt mit den besten Terroirs in Griechenland arbeiten will, blieb ihm nichts



## Ägäis Süßer die Inseln nie klingen

Santorini ist zwar die einzige Insel in Griechenland, auf der aus der Assyrtiko-Traube der hochkarätige Vinsanto hergestellt wird. Auf anderen Ägäis-Inseln werden aber Süßweine aus der Muscat-Traube gekeltert, vorwiegend aus dem Gelben Muskateller (Muscat Blanc), vereinzelt aber auch aus Muscat d'Alexandrie.

Generell unterscheidet man zwei Vinifikationsstile. Bei Weinen, die unter der Bezeichnung «Vin doux», «Vin de liqueur» oder «Vin doux naturel» auf den Markt kommen, wird die Gärung durch Beigabe von Weinbrand gestoppt und der Alkoholgehalt auf rund 15 Volumenprozent angehoben (aufgespritzt).

Beim «Vin naturellement doux» oder beim «Nectar» handelt es sich dagegen um natürlich süße Weine, bei denen die Trauben nach dem Passito-Prinzip auf Strohmatten getrocknet werden. Zentrum der Süßweinproduktion

ist die Insel Samos, wo teilweise in spektakulären Steillagen ausschliesslich die Sorte Gelber Muskateller angebaut wird. Interessante Weine sind etwa der vollmundige 2000er Samos Anthemis, eine Selektion von ausgewählten Lagen, die fünf Jahre im Eichenholz reift, sowie der 2003er Samos Nectar – beide Spezialitäten werden von der Kooperative von Samos hergestellt. Weitere Süßweine aus der Muscat-Traube entstehen auf der kleinen Vulkaninsel Limnos sowie auf Rhodos.



anderes übrig, als nach Santorini zu kommen. Heute produziert er in einem alten Industriebau am Meer auf Primärfucht getrimmte Assyrtikos wie den Thalassitis. Für seinen 2007er Vinsanto liess er entgegen der Tradition die Trauben nicht an der Sonne, sondern im Schatten trocknen. Mit diesem Kniff verleiht er seinem Süßwein mehr frische Primärfucht.

### Bald ein Premier Cru?

Als Nächstes möchte Paraskevopoulos aus den höchstgelegenen Insellagen bei Pyrgos einen Premier Cru keltern. «Ich wäre hier grandios gescheitert, wenn mir die alteingesessene Familie von Yannis Argyros nicht geholfen hätte», erinnert sich Paraskevopoulos. Die Argyros-Familie besitzt 28 Hektar Reben, darunter Parzellen mit bis zu 150-jährigen Stöcken. Schon ihr trockener 2008er Assyrtiko von 60-jährigen Reben zeigt ein Maximum an Finesse. Bei moderaten 13 Volumenprozent Alkohol und einem Restzuckergehalt von lediglich 1,2 Gramm verfügt dieser Cru über eine Gesamtsäure von 7,1 Gramm

und einen extrem tiefen pH-Wert von 2,92. Selbst Riesling-Winzer könnten da neidisch werden. Als finalen Höhepunkt entkorkt Yannis Argyros einen 1974er Vinsanto aus seinem persönlichen Weinarchiv. Das beinahe schwarze Elixier verströmt einen verschwenderischen Duft nach Kaffee, Rosinen, Süßgebäck und frischen Kräutern. Auch nach 30 Jahren sind diese Weine noch kein bisschen müde.

### Obwohl im Sommer kaum Regen fällt, müssen die Reben ohne Hilfe überleben. Santorini fehlt's an Wasser.

Das Bild der saftig grünen Reben auf dunklem Boden lässt niemanden kalt. Die Stöcke wurzeln ungepfropft mit Originalwurzeln im Vulkanboden, der mit Bimsstein und Kalk durchsetzt ist. Antik, aber ungemein durchdacht ist das Erziehungssystem. Die Reben werden am Boden kreisförmig erzogen, so dass der Stock über die Jahre einen Korb bildet. Während aussen am Korb das Blattwerk spriest, reifen im Innern

### Natürliche Rebennester im Freien und modernste Stahltanks im Keller.



So kennt man das Postkarten-Santorini – ausnahmsweise ohne Katzen ...




die Trauben. So sind sie gut geschützt vor den heftigen Attacken des Metemi, des gefürchteten Nordwinds. Vor ein paar Jahren hat ein Bauer eine Parzelle im Guyot-Drahtzug angelegt. Nach einer Sturmnacht war der Rebberg nur noch ein Knäuel aus Draht, Reben und Holzpfählen. Nur in windgeschützten Lagen wurden deshalb einige Parzellen im Guyot-System angelegt. Obwohl im Sommer kaum Regen fällt, müssen die

Reben ohne Hilfe überleben. Auf Santorini gibt es nicht mal genug Wasser für die Menschen.

Sonnenuntergang in Oia. Millionäre, Edel-Hippies und Einheimische sitzen mit einem Glas Assyrtiko auf weissen Mauern und beobachten das Farbspektakel über der Caldera, dem riesigen mit Wasser gefüllten Krater. Auch Paris Sigalas kann sich dem Schauspiel nicht entziehen, obwohl er es schon tausendmal gesehen hat. «Irgendwann, in

**„40 Jahre lang hat rationales Denken mein Leben bestimmt, jetzt ist es das Mysterium Assyrtiko.“**

**Paris Sigalas** Eigentümer der Domaine Sigalas

zehn oder 20000 Jahren, wird vielleicht der Vulkan diese Inselwelt zerstören. Aber bis dahin wird Santorini noch viele Menschen glücklich machen», sagt er. 

## Die Winzer von Santorini

Neun Kellereien vinifizieren auf Santorini noch die Trauben von rund 1200 Hektar Reben. Neben der dominierenden Sorte Assyrtiko (70 Prozent der Anbaufläche) werden die weissen Varietäten Athiri und Aidani angebaut. Die rote Sorte Mavrotragano ergibt bei entsprechender Pflege gut strukturierte Rotweine.



Yiannis Paraskevopoulos  
Weingut Gaia

### Domaine Sigalas

Mathematikprofessor Paris Sigalas ist die sympathische graue Eminenz der Inselwinzer. Alle seine Weine sind gut. **Tipp:** Der 2005er Santorini Oak mit burgundischer Finesse und der grossartige Vinsanto 2003.

### Argyros

Seit 1903 verkauft die Familie Argyros den eigenen Wein, heute werden 28 Hektar mit teilweise sehr alten Reben bewirtschaftet.

### Margarita und George Gavalas Gavalas Winery



**Tipp:** Der stahlige, knochentrockene 2008er Assyrtiko und der perfekt ausgereifte 1988er Vinsanto.

### Gaia

Das Aufsteigergut in Santorini. **Tipp:** Der 2008er Thalassitis zeigt sich knackig-frisch, mit schönen Aromen von Zitrusfrüchten und frischen Blüten.

### Hatzidakis Winery

Haridimos und Konstantina Hatzidakis bewirtschaften ihre zehn Hektar Reben kontrolliert biologisch. **Tipp:** Der 2004er Pyrgos reifte ein Jahr im Holz und zwei Jahre im Stahltank. Sehr vollmundig, dicht und lang, mit gereifter Aromatik.

### Gavalas Winery



Haridimos Hatzidakis  
Hatzidakis Winery

Den sorgfältig restaurierten alten Keller von George und Margarita Gavalas sollte man unbedingt gesehen haben. Die Weine freilich entstehen im Neubau daneben. **Tipp:** Der ausgewogene 2008er Santorini und der 2002er Vinsanto mit toller Rancio-Aromatik.

### Boutari

Das in ganz Griechenland tätige Weinhaus kam 1989 nach Santorini. **Tipp:** Der 2006er Kallisti Reserve, ein reinsortiger Assyrtiko, reifte sechs Monate im Eichenholz und zeigt sich vielschichtig, mit viel Schmelz.

### SantoWines

Rund 1000 Winzer liefern der 1947 gegründeten Kooperative ihre Trauben, daraus werden rund 50 Prozent des gesamten Inselweins gekellert. **Tipp:** Der 2003er Vinsanto, 4 Years Aging, überzeugt mit viel Stoff, herrlicher Säure und vielschichtiger, reifer Aromatik.

### San...Torini Winery

Die noch junge Kellerei vinifizierte 2003 die ersten Weine. Die kalte Vergärung der Weissweine sorgt für Eleganz und frische Aromatik. **Tipp:** Der 2008er Aidani mit blumiger Aromatik und subtiler Struktur.

### Koutsoyannopoulos Winery

Schon 1870 gegründet. Der alte Keller wurde mit viel Aufwand in ein Weinmuseum verwandelt. **Tipp:** Der mächtige, mellig-süsse Vinsanto, Jahrgang 2006.