

ZYPERN

Gut gehütetes Geheimnis

Kein europäischer Süsswein ist so unterbewertet wie der zypriotische Commandaria. Zeit, diesen Missstand aus der Welt zu schaffen.



Das berühmteste Kloster Zyperns, Kykkos, liegt im Herzen des Troodos-Gebirges.

Text: Thomas Vaterlaus
Fotos: Heinz Hebeisen

Viele Weine wollen mehr sein, als sie sind. Und dann gibt es ein paar seltene Gewächse, die sind viel mehr, als man denkt. Zu dieser zweiten Kategorie gehört der zypriotische Süsswein Commandaria. Wenn es einen Wein gibt, der das Understatement kultiviert, dann dieser. Die Flaschenform und das Etikett lassen auf ein industriell gefertigtes Produkt schliessen, ähnlich einem billigen Ruby Port. Darum kann es gut sein, dass man sich verschluckt, wenn man das erste Mal Commandaria kostet. Denn gelungene Commandarias, wie sie etwa die beiden Grosskellereien



Sieht bescheiden aus, schmeckt umwerfend: St. John Commandaria von KEO.

KEO und SODAP in Limassol herstellen, sind komplexe, grosse Dessertweine. Leider verlaufen Gespräche über den Commandaria in Zypern immer recht einseitig. Er wird als Relikt der Vergangenheit gesehen und auch so kommuniziert. Ehe man sich versieht, landet man im achten Jahrhundert vor Christus, als der griechische Dichter Hesiod schon einen Zypernwein beschrieb, der aus sonnetrockneten Trauben produziert wurde. Der Name Commandaria stammt aus der Zeit der Kreuzritter, die von 1192 bis 1489 die Insel mitbeherrschten, und ist abgeleitet vom damaligen Hauptsitz des Johanniterordens, der «Grand Commandery», wo auch Wein produziert wurde.



Edel-Commandaria der neuen Generation

Noch befindet sich der Commandaria im Dornröschenschlaf. Doch die Erweckung dieser Weinlegende hat schon begonnen. In den riesigen Kellern von KEO liegen Commandarias, die seit 40 und mehr Jahren in den Fässern schlummern und sich durch Verdunstung immer stärker konzentriert haben. Diese Raritäten zeigen ein unglaubliches Aromenspektrum, das von Nüssen, Rosinen, Datteln und Feigen über Schokolade, Kaffee, Tee, Malz und Gebäck bis hin zu Gewürznoten (Zimt, Kardamom, Nelken) reicht. Trotz aller Opulenz sorgt die Säure der Xynisteri-Traube dafür, dass die Weine eine bemerkenswerte Frische zeigen. Bald sollen erste Spezialabfüllungen dieser Commandaria-Raritäten auf den Markt kommen. Sie dürften das Image dieses Süssweines revolutionieren.

Inzwischen gibt es in Zypern auch ein paar engagierte Selbstkelterer wie Sophocles Vlassides, Costas Tsiakkas oder Pambos Argyrides. Mit dem Aufbau ihrer noch jungen Kellereien beschäftigt, setzten sie in den letzten Jahren vor allem auf erstklassige weisse und rote Tafelweine. Doch den Commandaria haben sie nicht vergessen. «Seit ich Wein mache, träume ich davon, einen hochkarätigen Commandaria zu produzieren», sagt Sophocles Vlassides, der Vorreiter der neuen Qualitätsweinbewegung in Zypern. Und er hat bereits exakte Vorstellungen, wie ein «elitär-artisanaler» Commandaria produziert werden müsste. In einigen Jahren werden wir es erfahren...

Zwangsläufig endet eine Commandaria-Geschichtslektion mit Richard I. Löwenherz. Der nämlich soll bei seiner Hochzeit vom Commandaria-Wein mindestens ebenso angetan gewesen sein wie von seiner Frau...

Von der Sonne konzentriert

Der Commandaria bekam als erster zyprischer Wein eine Ursprungsbezeichnung. Der Wein darf nur in 14 Dörfern rund 30 Kilometer nördlich von Limassol auf den Ausläufern des Troodos-Gebirges produziert werden. Die Winzer kultivieren ihre Buschreben und ernten nicht mehr als 4500 Kilo pro Hektar. Die Ernte beginnt, wenn der Zuckergehalt bei den weissen Xynisteri-Trauben 212 Gramm pro Liter und bei den roten Mavro-Trauben 258 Gramm erreicht hat. Eine Woche lang werden die Trauben auf Strohmatten oder Kunststofffolien an der Sonne getrocknet. Sobald sie etwa 450 Gramm Zucker pro Liter aufweisen, werden sie in den Genossenschaftskellereien abgepresst.

Die Gärung stoppt auf natürliche Weise, wenn der Süsswein rund zehn Volumenprozent Alkohol erreicht hat. Jetzt werden die Grundweine an die grossen Kellereien in Limassol verkauft, wo sie mit hochprozentigem Weinbrand auf wenigstens 15 Volumenprozent verstärkt werden. Danach reifen sie mindestens zwei Jahre in Holzfässern. Gute Commandarias wie der St. John von KEO oder der St. Barnabas von SODAP liegen aber wesentlich länger im Holz. Einzelne Produzenten wenden auch das klassische Solera-Prinzip an.

Für die Commandaria-Weinmacher ist klar, dass Xynisteri die besten Grundweine liefert. Während Mavro-Grundweine eindimensional süss schmecken, zeigen die aus Xynisteri ein beschwingtes Spiel zwischen Süsse und Säure.

SOWINE

by EuroCave®

Die erste Weinbar für zu Hause!



neu
595.-

Geöffnete Flaschen bis 10 Tage ohne Qualitätsverlust.

Ein Vakuum-System garantiert die Weinqualität auch bei geöffneten Flaschen. Keine Oxydation und kein Aromaverlust.

Die perfekte Genuss-Temperatur für zwei Flaschen Wein. Dank zwei Klimazonen können Sie für jede Flasche die gewünschte Temperatur wählen!

Platzsparendes Design, steckerfertig. In der Grösse einer Kaffee-Maschine passt SOWINE in jede Küche und ist sofort einsatzbereit!

KLIMAWATT AG

Generalvertretung EuroCave
Seestrasse 18, 8802 Kilchberg
Tel. 044 716 55 44, www.klimawatt.ch

Ja, ich bin begeistert und bestelle:

- Stk. SOWINE by EuroCave à CHF 595.-***
 Prospekt über die Weinbar SOWINE by EuroCave
 Prospekt über EuroCave-Weinklimaschränke

Vorname _____
 Name _____
 Strasse/Nr. _____
 PLZ/Ort _____
 Telefon _____

Vinum

* plus Versandkosten CHF 25.-.
 Vor Auslieferung erhalten Sie eine Auftragsbestätigung zur Unterschrift.

