

Marcos Zambartas

Ein Interview



©Zambartas Marcos Zambartas und sein Vater Akis

Die Franzosen pflegen zu sagen, dass die Söhne genauso sind wie ihre Väter. So ist es auch bei der Familie Zambartas. Nach seinem Studium in Montpellier wurde Akis, der Vater, 25 Jahre lang Kellermeister, dann acht Jahre lang Managing Director bei der berühmten [KEO](#) Winery. Heute leiten Akis und sein Sohn Marcos ihr eigenes 3ha kleines Weingut, welches in [Ayios Ambrosios](#), 27 km von Limassol entfernt, angesiedelt ist. Das Weingut [Zambartas](#) produziert zwei Rotweine, zwei Weissweine und einen Rosé.

Vinifera-Mundi hat die Rotweine des Jahrgangs 2008 im Newsletter von [August 2010](#) bereits ein erstes Mal dokumentiert. Der Maratheftiko 2008 genauso wie der Lefkada-Shiraz 2008 haben uns sehr positiv überrascht und dementsprechend stolze Bewertungen erreicht. In der Zypern gewidmeten Verkostung von Januar 2010 lernten wir die Rebsorte „Maratheftiko“ bereits kennen, nun empfehlen wir den zweiten Rotwein mit der gleichen Begeisterung.

Die Facebook Gruppe ΟΜΑΔΑ ΤΩΝ ΦΙΛΩΝ ΕΛΛΙΝΟΚΥΠΡΙΑΚΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ, Vereinigung der Freunde des griechisch-zypriotischen Weins, organisierte am 15. Oktober 2010 einen Weinabend mit [Paphos-Weine](#), dem exklusiven Spezialisten der zypriotischen Weine, und Marcos Zambartas im Hilton Hotel, Zürich Airport. Vinifera-Mundi nahm am Anlass teil und konnte den jungen, vielversprechenden Winzer interviewen.



Vinifera-Mundi: Es freut uns, dich, Marcos, zu treffen. Ist es das erste Mal, dass du in der Schweiz bist?

Marcos Zambartas: *Nice to meet you Jean François & Urs.* Eigentlich bin ich zum zweiten Mal in der Schweiz. Als ich am ersten Mal da war, produzierte ich noch keinen Wein. Damals war ich Student, studierte Französisch und verbrachte schliesslich drei Wochen hier.

Vinifera-Mundi: Gefällt Dir die Schweiz?

Marcos Zambartas: Ja, tatsächlich. Die Schweiz ist ein sehr schönes und gut organisiertes Land. Für jemanden aus dem Mittelmeerraum sieht es wirklich anders aus, was mir schliesslich gefällt.

Vinifera-Mundi: Meine erste Erfahrung mit Deinen Weinen geht auf August 2010 zurück, als ich den Bericht für den Newsletter von Vinifera-Mundi geschrieben habe. Es war eine beeindruckende Erfahrung. Als Urs [Senn, Sozius von Vinifera-Mundi, Anm. der Red.] neun Tage, nachdem die Maratheftiko Flasche entkorkt worden war, zu mir kam, erwies sich der Wein immer noch als ausgezeichnet. Wir konnten kaum glauben, dass das Volumen und die Ausgewogenheit dieses Weins auf einem derart hohen qualitativen Niveau geblieben waren.

Marcos Zambartas: In der Tat kann der Maratheftiko sehr gut aufbewahrt werden. Mit dem Lefkada-Shiraz gehört er zu unseren zwei besten Weinen. Sie besitzen einen grossartigen Charakter.

Vinifera-Mundi: Insgesamt produzierst du fünf Weine, zwei Rote, zwei Weisse und einen Rosé. Fünf Weine sind nicht unbedingt viel... Was sind die Gründe für dieser beschränkte Zahl?

Marcos Zambartas: Ich denke, dass fünf trockene Weine vorerst genügen. Vielleicht werden wir zukünftig auch einen Schaumwein und einen Commandaria, den Dessertwein und zugleich den bekanntesten Wein von Zypern, produzieren. Ausserdem untersuchen wir die Möglichkeit, in weiterer Zukunft einen Premium-Wein in sehr beschränkter Menge zu produzieren. Wir würden dann höchstens zwei Barriques extrem gelungenen Weins abfüllen. Du weisst es, es ist genau die Art von Produkten, mit denen du neue Märkte erobern kannst.



Der Lefkada-Shiraz 2008 und der Maratheftiko 2008

Vinifera-Mundi: Auf Deinem Weingut pflegt ihr die autochthonen Rebsorten.

Marcos Zambartas: Wir glauben fest daran, dass bessere Weine mit den autochthone Rebsorten erzeugt werden können, weil sie die lokalen Bedingungen erfüllen [Wetter, Boden, Terroir, Anm. der Red.]. Nichtsdestotrotz können sich die lokalen und die internationalen Rebsorten perfekt ergänzen. Wir nehmen die Rebsorten so wahr, als ob sie die verschiedenen Stücke eines Baukastens wären. Wenn du die Assemblage beherrschst, erreichst du sehr gute Ergebnisse. Zum Beispiel wurde der Maratheftiko, den du erwähnt hast, mit 15% Shiraz verschnitten. Im Lefkada gibt es sogar noch mehr Shiraz.

Vinifera-Mundi: Wie schätzt du das Potential der zypriotischen Weine im Ausland ein? Was uns auch ernsthaft nachdenklich stimmt, ist die fehlende Unterstützung durch die zypriotischen Behörden. Wenn sich ein Weinliebhaber nicht aktiv für diese Weine interessiert, besteht kaum eine Chance, dass er sie entdeckt. Wir erkennen den

offenkundigen Fall des Commandaria. Dieser Wein gehört unbestritten zu den grandiosesten Süssweinen der Welt. Und doch weiss es kaum jemand...

Marcos Zambartas: Du musst die Geschichte des Weinbaus auf Zypern betrachten. Vor 20 Jahren wurde der Akzent auf die Quantität und den Massenexport gesetzt. Eigentlich wurde eine sehr gute Arbeit in dem Bereich gemacht. Leider haben die Winzer die Marktentwicklung nicht wirklich verstanden und haben auch nicht gerade pro-aktiv gehandelt. Dann haben sie bloss versucht, sich von der Quantität zu Gunsten der Qualität zu verabschieden. In den letzten zehn Jahren sind mehrere kleine, technisch hervorragend ausgerüstete Weingüter entstanden. Die Winzer haben in Frankreich, Australien und Kalifornien studiert... Auch im Marketing-Bereich wurden Änderungen eingeleitet. Das Ganze kann nicht innerhalb von wenig Zeit flächendeckend umgesetzt werden. Konzentrieren wir uns z.B. auf die Landesbehörden: Sie haben noch keine Erfahrung mit Weingütern gesammelt. Gerade aktuell sammeln sie sie. Erste Änderungen sind schon spürbar, der Prozess geht voran.



©Zambartas Der moderne Weinkeller

Vinifera-Mundi: Was erwartest du von der Schweiz in diesem Kontext?

Marcos Zambartas: Zunächst würde es mich freuen, wenn die Leute uns kennen lernen könnten. Was auch nicht bedeutet, dass ich erwarte, dass alle Konsumenten unsere zypriotischen Weine gerne trinken. Alles hängt vom persönlichen Geschmack ab. Dementsprechend empfehlen wir den Leuten, unsere Weine zu verkosten [zehn verschiedene Weine konnten im Rahmen des Anlasses vom 15. Oktober 2010 verkostet werden. Anm. der Red.] und sich auf die Idee einzustellen, dass wir andere bzw. autochthone Rebsorten und schliesslich spezielle Assemblages anbieten. Selbstverständlich ist es noch besser, wenn die Leute unsere Weine gern trinken und sie schliesslich auch

kaufen oder darüber sprechen. Seien Sie aufgeschlossen, probieren Sie unsere Weine und bilden Sie sich eine eigene Meinung. So lautet unser Slogan.

Vinifera-Mundi: Resultiert der heutige Anlass von einer persönlichen Zusammenarbeit zwischen dir und Bernhard Furler, von [Paphos-Weine](#), oder gibt es irgendeine finanzielle Unterstützung im Hintergrund, wie z.B. von der Europäischen Union?

Marcos Zambartas: Wir wurden nicht unterstützt, es handelt sich ausschliesslich um eine private Initiative...

Vinifera-Mundi: Am letzten Montag [den 11. Oktober 2010, Anm. der Red.] habe ich an einem sehr interessanten griechischen Weinanlass teilgenommen [, welcher durch [Mettler&Vaterlaus](#) organisiert wurde, Anm. der Red.]. Ein offizieller griechischer Vertreter gab an, dass die Europäische Union die Anbauggebiete kräftig unterstützt, damit sie ihr Marketing im Ausland und insb. ausserhalb der E.U. entwickeln. Dementsprechend bietet diese Unterstützung den europäischen Winzern die Möglichkeit, über sehr effiziente und wettbewerbsfähige Instrumente zu verfügen, um neue Marktanteile zu erobern.

Marcos Zambartas: Aktuell konzentriert sich Zypern in erster Linie auf die Vereinigten Staaten von Amerika und auf Grossbritannien. Ich bin mit diesem Vorgehen nicht wirklich einverstanden und komme viel lieber zu den Leuten, um sie zu treffen. Genauso wie ich es heute in der Schweiz machte. Die Schweizer sind viel offener. Aufgrund meiner früheren Erfahrung in der Schweiz denke ich, dass die Leute viel Spass daran finden, etwas zu verkosten, was sie noch nicht kennen. Die Schweiz ist auch von Zypern nicht weit entfernt, im Gegensatz zu Amerika. Wir verfügen auch über einen sehr erfahrenen [Geschäftspartner](#) in der Schweiz, und das ist schliesslich massgebend. Wenn ich anschauere, wie es in der Wirtschaft läuft, kann ich mir vorstellen, dass die Schweizer an Nischenprodukten interessiert sind. Die Schweizer Wirtschaft kennt eine Vielfalt solcher sehr effizienten Nischenplayers und die Schweizer Firmen, z.B. im Pharmabereich, machen es hervorragend. Also, vielleicht kann der Nischenapproach auch im Weinbereich angewandt werden.

Vinifera-Mundi: Bevor du auf dem Weingut deines Vaters angefangen hast, bist du viel im Ausland gereist. Während dieser Reisen warst du bei verschiedenen Weingütern sehr aktiv...

Marcos Zambartas: Ja, tatsächlich. Ich arbeitete im Keller auf der [Domaine de la Bégude](#) in der Provence, in der Bandol Appellation, dann anschliessend in Neuseeland. Danach entschied ich mich, nach Australien zu reisen, wo ich 1.5 Jahren verbrachte. Da ich ursprüngliche Chemie studierte [Marcos Zambartas ist Master of Chemistry, Anm. der Red.], machte mein Önologie-Studium in Australien schon Sinn. Gleichzeitig habe ich auf einem Weingut gearbeitet. Diese Erfahrung war auch sehr positiv. Es war ein kleines Weingut [in Englisch ist die Rede von "boutique winery", Anm. der Red.], bei welchem ich nicht nur meine Weinbaukenntnisse einsetzen, sondern auch neue lernen konnte. Ich konnte schliesslich alle diese Konzepte an unsere zypriotische Realität anpassen, ohne sie grundsätzlich zu ändern. Zusätzlich habe ich auch ein wenig an der Universität gearbeitet. Seit zwei Jahren bin ich nun zurück in Zypern.



Marcos Zambartas und Jean François Guyard

Vinifera-Mundi: Was war deine Hauptmotivation für alle diese Reisen?

Marcos Zambartas: Zunächst nehme ich diese Reisen auf der persönlichen Ebene wahr: Ich schätze den kulturellen Austausch. Ich glaube nicht, dass es überhaupt ein Land irgendwo gibt, wo die Leute alles wissen. Dann sehe ich diese Erfahrung als Winzer: Alle diese Länder, in denen ich gereist bin, gehören zur Elite im Weinbau. Insbesondere im frühen Lernstadium kannst Du sehr wertvolle Erfahrungen sammeln. Sei es einfach aufgrund des Wissens, welches du dir aneignen kannst. Genauso wie ein Schwamm es machen würde, saugst du alles auf. Selbstverständlich musst du Konzessionen machen; du verdienst kein Geld usw. Auf der anderen Seite musst du bloss deine Wohnung sowie deine Ernährung finanzieren und über ein wenig Geld verfügen.

Vinifera-Mundi: Wie unterscheidest du den Weinbau in Neuseeland und in Zypern?

Marcos Zambartas: Bereits die Temperaturen sind nicht die gleichen. Neuseeland profitiert von

einem angenehmen Klima, während Zypern sehr warm ist. Dann unterscheiden sich unsere Rebsorten massgebend. Zum Beispiel ist ein Sauvignon Blanc von Zypern nicht wirklich ausdrucksvoll und Pinot Noir wird nicht mal angepflanzt. Ebenfalls ähneln ein Shiraz und ein Cabernet Sauvignon von Zypern mehr denjenigen von [South Australia](#). In diesem Fall können unsere zypriotischen Weine mit denjenigen von Neuseeland nicht verglichen werden. Ebenfalls kann unser Weinbau mit demjenigen in Neuseeland nicht verglichen werden. Und das bewog mich, nach Australien statt nach Bordeaux zu reisen, obwohl mir eine sichere Stelle in Bordeaux angeboten wurde. Stattdessen bin ich nach Adelaide gereist.

Vinifera-Mundi: Wie unterscheidest du die Art, wie in Neuseeland oder South Australia gegenüber Zypern gearbeitet wird?

Marcos Zambartas: Unbestreitbar ist die Mechanisierung. In Zypern erfolgt die Ernte manuell und die Erträge sind auch deutlich geringer. Was das Vinifizieren anbelangt, bestehen auch grosse Unterschiede. Ich würde Zypern und South Australia ähnlich sehen. Zum Beispiel enthalten die südaustralischen sowie die zypriotischen Rotweine mehr Alkohol und sind auch dichter als diejenigen von Neuseeland.

Vinifera-Mundi: Sprechen wir über diesen Weisswein, den wir gerade jetzt trinken. Es ist ein Xynisteri, eine Rebsorte, dessen Name ich immer vergesse...

Marcos Zambartas: Die Leute, die kein Griechisch können, sprechen es Xyn aus. Es handelt sich um die bevorzugte autochthone Rebsorte von Zypern. Der Xynisteri ist auch eine der zwei Rebsorten, welche in der Assemblage des Commandaria verwendet werden. Sie ist sehr versatil, weil sie für die Erzeugung von trockenen Weinen genauso wie für den Commandaria, ja sogar als Tischtraube verwendet werden kann. Ich würde nicht behaupten, dass sie die beste Tischtraube ist, aber viele Leute essen sie gern.

Vinifera-Mundi: Ich kann mir auch vorstellen, dass die Rebsorte zu euren Wetterbedingungen auf Zypern perfekt passt.

Marcos Zambartas: Ja, genau. Zum Beispiel schliessen gewisse Winzer die Ernte erst jetzt, in November, ab. Für den Xynisteri haben wir sie letzte Woche beendet.

Was die internationalen Rebsorten wie den Cabernet Sauvignon und den Merlot anbelangt, erfolgte die Ernte im August. Sie werden bei voller

Reife geerntet. Zahlreiche Winzer kämpfen wirklich in Zypern, weil ihre Weinberge nicht bewässert werden und es zu wenig regnet. Anscheinend sind die zypriotischen Rebsorten robuster, weil sie die harten Bedingungen deutlich besser ertragen. Merkwürdig dabei ist die Tatsache, dass sie genau die gleiche Regenwassermenge bekommen.

Vinifera-Mundi: Du bist auch für deine winzigen Erträge sehr bekannt.

Marcos Zambartas: Eigentlich resultieren unsere tiefen Erträge vom fehlenden Wasser. Eine weitere Begründung liegt aber im Erziehungssystem der Rebstöcke. Etwa 90% unserer Rebstöcke werden mit dem [Gobelet](#)-Erziehungssystem angebaut [Marcos verwendet den australischen Begriff „Bush“, Anm. der Red.]. Das Gobelet System reduziert die Erträge auf natürliche Art und schützt die Reben gegen die Sonne. Wenn Dein Erziehungssystem vertikal ist [gemeint wird das [Cordon](#)-System, aber die Australier verwenden eher die Englische Terminologie, ed.], strahlt die Sonne direkt auf die Reben. Dementsprechend erweist sich diese Technik für Zypern als ungeeignet; sie würde irgendwann zu ernsthaften Problemen führen.



©Zambartas The modern winery installation

Vinifera-Mundi: Es bedeutet aber dann auch, dass du nie eine grüne Ernte durchführst und nie Rebblätter wegschneidest. Stimmt es?

Marcos Zambartas: Rebblätter schneiden... Doch manchmal machen wir es!

Vinifera-Mundi: Welche Marketing-Strategie verfolgt ihr auf Zypern?

Marcos Zambartas: Was uns insbesondere anspricht, sind die spezialisierten Händler, weil wir schliesslich die entsprechenden Weine produzieren [Marcos spricht von Boutique-Weinen, Anm. der Red.]. Der Mainstream interessiert uns genauso wenig wie die Produktion für die Supermärkte.

Persönlich glaube ich nicht, dass ich mich mit einem derartigen Ziel identifizieren könnte. Die Familie Zambartas verkauft ausschliesslich an spezialisierte Händlern. Wir sind aber auch in den Hotels und Restaurants sehr gut vertreten.

Vinifera-Mundi: Eigentlich bestehen weitere Chancen, wenn du ein gutes Produkt erzeugst. In der Schweiz können die Weinliebhaber zu einer Weinbar gehen und ein Glass Wein bestellen, statt die ganze Flasche kaufen zu müssen. Dann bezahlst du einen anständigen Preis und zugleich verletzest du die Verkehrsregeln nicht...

Marcos Zambartas: Ja genau.

Vinifera-Mundi: Sprechen wir wieder über deine Erfahrung in der Provence. Kannst du uns etwas mehr darüber berichten?

Marcos Zambartas: Selbstverständlich. Die Domaine de la Bégude, wo ich zwei Monate lang spezifische Weinbautechniken wie den Grünschnitt, die Behandlung der Barriques usw. lernen konnte, ist in der Bandol Appellation angesiedelt. Dennoch gehört es einer Familie aus dem Bordeaux [der Familie Tari, ed.]. Die Familie besitzt zwei Domaines in der Provence.

Vinifera-Mundi: Was hältst du vom Holzausbau?

Marcos Zambartas: Wenn das Holz vernünftig eingesetzt wird, kann es dem Wein eine zusätzliche Komplexität verleihen. In diesem Sinne kann es ein guter Parameter im Weinausbau werden. Wenn du das Holz beherrschst, ist es bestimmt ein Plus. Die Konsumenten müssen aber stets wissen, was sie trinken: Wenn sie es nicht wissen, weil es zu viel Holz gibt,... Wenn ein Wein nach Holz riecht, wurde nicht nur der Wein, sondern auch das Holz verschwendet.

Unser Maratheftiko wurde sechs Monate lang in zweijährigem Holz ausgebaut. Für den Lefkada-Shiraz verwenden wir neues Holz. Nichtsdestoweniger erforschen wir auch verschiedene Wege. Wir verwenden einjähriges oder zweijähriges Holz und analysieren die Ergebnisse. So sind wir mit unserem Jahrgang 2008 vorgegangen. Am Ende des Weinausbaus waren wir davon überzeugt, dass das zweijährige Holz besser integriert

wird. Die floralen Aromen der Reben werden besser respektiert. Seit diesem Jahrgang kennen wir unseren Stil.

Vinifera-Mundi: Was hältst du von so genannten modernen Techniken wie der „Micro-Oxygenation“?

Marcos Zambartas: „Macro-ox“ ist nicht für mich!

Vinifera-Mundi: Nun möchten wir dir die letzte Frage stellen, bevor der Anlass von heute Abend beginnt: Was wünschst du dir für die kommenden Jahre?

Marcos Zambartas: Zunächst möchte ich immer bessere Weine vinifizieren! Dann möchte ich eventuell einen Commandaria erzeugen. Schliesslich wünsche ich mir, nie die Qualität zu Gunsten der Quantität zu opfern! Die Commandaria-Weine sind einfach faszinierend; ihr liebt das Wort „Terroir“ und ein grossartiger Commandaria widerspiegelt immer das Terroir. Es vereint die Eigenschaften des Boden und der Rebsorten mit dem Abtrocknungsprozess der Reben... Der gesamte Prozess bestimmt es, ob der Commandaria grossartig sein wird.

Vielen Dank, Marcos, für dieses Interview.



Beide Weissweine von Zambartas:
Der Semillon 2009 und der Xynisteri 2009

Das Interview wurde am 15. Oktober 2010 von Jean François Guyard und Urs Senn im Hilton International, Zürich Airport [in Englisch, Anm. der Red.] durchgeführt.

Dieser Text ist zur exklusiven Publikation auf www.vinifera-mundi.ch vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu senden.