

WEINTIPP

Philipp Schwander schreibt alternerend mit Paul Imhof über Wein und Winzer und stellt interessante Tropfen vor.

info@selection-schwander.ch



Zypern entdecken

Ferien auf der Mittelmeerinsel Zypern sind bei Westeuropäern beliebt. Umso mehr erstaunt, dass zypriotische Weine nach wie vor ein Nischendasein fristen. Wer einmal an den Süd- und Westhängen des Troodos-Gebirges die schmalen Strässchen hochgefahren ist, wird tief beeindruckt gewesen sein von den endlosen Weinterrassen, die leider teilweise verfallen oder von Gestrüpp überwuchert sind.

Die höchstgelegenen Weinberge Europas liegen nicht im Wallis, sondern auf rund 1500 m über Meer in Zypern! Die grossen Tag-Nacht-Temperaturunterschiede bewahren den Weinen eine frische Säure, was bedeutet, dass die besten Reberge ab etwa 600 m Höhe zu finden sind. In den tieferen, heisseren Lagen werden überwiegend Tafeltrauben gewonnen.

Noch immer wird in fast mittelalterlich anmutender Fronarbeit die Buscherziehungsform der Reben gepflegt – bei uns bekannt als Gobelet. Sie ist sehr arbeitsaufwendig, weil die Stöcke niedrig wachsen und nicht am Drahrahmen gezogen sind, bringt qualitativ aber die besten Resultate. Das Klima auf Zypern ist trocken und heiss, Pilzkrankheiten wie der Falsche Mehltau sind unbekannt. Selbst der Reblaus blieb es verwehrt, Zypern zu erobern. Deshalb ist die Insel einer der seltenen Flecken Europas mit wurzelechten Stöcken.

Bis vor wenigen Jahren wurde viel Wein in den damaligen Ostblock verkauft, Glühwein nach Deutschland, «Montagner» in die Schweiz. Ein jämmerliches Ende für

derart kostbare Trauben! Seit den 90er-Jahren wird jetzt energisch modernisiert. Viele

Winzer orientieren sich an Frankreich, sind in der Regel gut ausgebildet und verfügen über Kellereien auf dem neuesten Stand der Technik. Grossproduzenten dominieren, doch entstehen zusehends kleine, qualitativ hochstehende Betriebe. Sie zwingen die grösseren

Erzeuger, neben Massenprodukten auch anspruchsvollere Weine zu keltern. Drei Viertel der Produktion entfallen auf Rotwein. Beim Weisswein gilt die Sorte Xynisteri als besonders edel. Vom einfachen Karaffenwein bis zum konzentrierten Syrah oder Cabernet existiert ein breites Angebot.

Etwas Besonderes ist der legendäre Commandaria aus rosinierten Trauben, benannt nach den Kommenden des Johanniterordens, der sich nach den Kreuzzügen nach Zypern zurückzog. In ihren Rebergen soll der Commandaria erzeugt worden sein. Tatsächlich erlangte der Wein schon früh Ruhm und wurde im Mittelalter sehr teuer verkauft. Der Importeur des vorgestellten Weines verweist gar auf ein Dokument im Staatsarchiv Basel, das belegen soll, dass bereits im 13. Jahrhundert Commandaria in die RheinStadt exportiert wurde! Der 2000er «Vintage Commandaria» ist überaus gelungen und ein idealer Wein gegen die in der Schweiz eingetroffene, meteorologische Kaltfront: Bernsteinfarben, süss und reichhaltig, aber ausbalanciert durch eine frische Säure. Er ist eine attraktive, preiswerte Alternative zu einem süssen Sherry oder Madeira!

Etko Vintage Commandaria St. Nicholas 2000, 30 Fr., Paphos-Weine GmbH, Stettbrunnenweg 55, 4132 Muttenz, Tel. 061 461 71 63; www.paphosweine.ch.

Tipp: Das Restaurant Ta Piatakia in Limassol pflegt eine modern interpretierte, zypriotische Küche auf höchstem Niveau. Die Weinkarte bietet eine reichhaltige Auswahl und ermöglicht eine erste Kontaktnahme mit zypriotischem Wein. Unbedingt reservieren! Ta Piatakia, Nikodimou Mylona Street, Limassol, Tel. 00357 25 745 017.

