



Wein

Wurzelechte Zyprioten

Von Peter Rüedi

Auch im Weinbau macht die Geschichte die Moden, und manchmal wird in kurzer Zeit zum Exoten, was noch wenig zuvor im Trend lag. Zypern ist so ein Fall. An den mittelalterlichen Höfen hochgeschätzt, erlebte der Weinbau dort unter der osmanischen Herrschaft (1571–1878) einen brutalen Niedergang, dann unter britischer Verwaltung (1878–1960) einen relativen Aufschwung als Lieferant von wohlfeilen Ersatzsherrys oder Süßweinen. In jüngerer Zeit ist die Trendwende hin zu einer Qualitätsproduktion in Zypern unübersehbar. Für die meisten Mitteleuropäer sind zypriotische Weine zwar noch immer Exoten. Aber die Gemeinde derer, welche die Anstrengungen der jüngeren Generation von Weinmachern hauptsächlich im Bereich hochwertiger, aber nicht ganz leicht zu handhabender autochthoner Sorten wahrnehmen und wertschätzen, nimmt zu. Weine aus den weissen Sorten Xynisteri oder Spourtikio, den roten Maratheftiko oder Yiannoudi schmecken anders als alle andern. Sie sind allesamt «Direkträger».

Da Zypern weltweit eine der ganz wenigen Weingegenden ist, wo die Reblaus nicht an den

Wurzeln nagte, entfällt hier die Pflicht, die Reben auf resistente Unterlagen aufzupfropfen. So sind die zypriotischen Autochthonen noch ein bisschen autochthoner als die andern einheimischen Gewächse querweltein. Einer der Pioniere im Bereich der zypriotischen Autochthonen ist der Winzer Andreas Kyriakides, der 1987 seinen ersten privaten regionalen Betrieb gründete und ihn mit der Lage seiner Rebberge in einer Höhe von 800 bis 1150 Metern (!), 25 Hektaren an den Hängen des Troodos-Gebirges, Vouni Panayia nannte. Inzwischen führen seine beiden in Florenz zu Önologen ausgebildeten Söhne Yannis und Pavlos den Betrieb. Ihr Maratheftiko 2013 (dass wir den Zungenbrecher bereits fließend zu Papier bringen, mag ein Zeichen zunehmender Akzeptanz von Weinen aus Zypern sein) ist ein vollmundiger, reicher, dennoch eleganter, nicht allzu alkoholischer Roter, mit einer Nase nach dunklen Beeren, reifen Kirschen, etwas Rauch. Sehr würzig am Gaumen, etwas Vanille vom neuen Holz. Noch jünger ist die Entdeckung einer Autochthonen namens Yiannoudi (an der Orthografie arbeiten wir noch): reife dunkle Kirschen, eine Spur Schokolade. Integrierte, aber prärente Tannine.

Eine Rarität: Nicht mehr als 3000 Flaschen wurden abgefüllt (vom Maratheftiko immerhin das Doppelte). Tolle Weine, alle beide, in jedem Fall einen Versuch wert, die Freunde zu verblüffen. Und zweifellos viel Wein für den (angesichts der Produktionsmenge) mehr als angemessenen Preis. Wobei: In diesem Falle kommt der Genuss vor der Seltenheit und die Seltenheit vor der Wohlfeilheit. Härte Karl Valentin gesagt, wäre ihm zwischen seinen bayrischen Bieren seinerzeit so ein Wein untergekommen.

Vouni Panayia Barba Yiannis Maratheftiko 2013.
13%. Paphos-Weine, MuttENZ. Fr. 25.–.
www.paphosweine.ch

Vouni Panayia Yiannoudi 2014. 13,5%. Daselbst. Fr. 32.–