

Spritzige Weißweine, ein exklusiver Dessertwein mit einer aktuellen Bewertung von 91 bzw. 94/100 im "wine advocate" (Robert Parker), dazu sanfte Rotweine und jedes Jahr Decanter Medaillen von einer kleinen Mittelmeerinsel? Kaum zu glauben aber das alles ist das in Zentraleuropa kaum bekannte uralte Weinland Zypern.

Vom 10. bis 13. Mai fand auf Zypern die 9. Cyprus Wine Competition statt. Eine international besetzte, hochkarätige Jury, unter dem Vorsitz von OIV-Generaldirektor Jean-Marie Aurand hat 129 aktuelle Weine verkostet und bewertet. Die weiteren Jury Mitglieder waren Caroline Gilby, Demetri Walters und John Salvi, alle Master of Wine, die Wein Publizisten Denis Roudenko und Tom Cannavan sowie George Loukakis, ausgezeichnet als Bester Sommelier Zyperns 2015. Am Ende wurden zwei Mal Großes Gold, 15 Mal Gold und 23 Mal Silber vergeben. Die Liste und weitere Informationen finden Sie auf unserer Webseite.

Zypern verfügt über fünf Gebiete für Weine mit garantierter Herkunftsbezeichnung (OEOB-Weine, OEOB = Oinos Eleghomenis Onomasias Proelefsis): Commandaria, Krasohoria Lemesou, Laona Akamas, Pitsilia und Vouni Panayia Ambelitis. Auf Grund weiterer Auflagen zur Verwendung der OEOB Bezeichnung und der Tatsache, dass in Zypern wesentlich wichtiger ist was drin steckt als das was drauf steht, kommen diese fast nie zur Anwendung. Lediglich die Bezeichnung Commandaria wird umfassend genutzt. Allerdings nicht um die Weine aus der Region zu kennzeichnen, sondern als Markenname für den berühmten Dessertwein aus Zypern, der nur aus Trauben dieses Anbaugebietes erzeugt werden darf. Es handelt sich immerhin um den ältesten Markennamen für einen Wein. Aber Geschichte und Geschichten zum Commandaria sind einen eigenen Artikel wert. Außerhalb dieser Regionen wird aber auch Wein angebaut. Der wichtigste Vertreter ist hier Aes Ambelis, ein modernes Weingut in der Nähe von Nikosia.

## Vom Massen- zum Qualitätsprodukt

Zypern war einst ein Großproduzent für Wein und wie meist in so einem Zusammenhang, war die Qualität eher nicht so überragend. Für ein Land mit fast 6000 Jahren Weinkultur kein Aushängeschild. Mit dem Zusammenbruch des Ostblocks ist auch der Weinexport und folglich die Weinproduktion zusammengebrochen. Statt 35 Millionen Liter im Jahr 2000 beträgt diese heute nur noch 7,7 Millionen Liter und davon geht nicht mehr als eine knappe Million in den Export. Rein wirtschaftlich betrachtet war dieser Zusammenbruch eine Katastrophe. Aus Sicht des Weinbaus ein Glück für Zypern, denn um den Trend aufzuhalten wurde von staatlicher Seite die Neugründung bzw. der Wiederaufbau, vor allem kleiner Keller, unterstützt. Dadurch hat sich heute eine Landschaft von Qualitätsweingütern entwickelt die ihresgleichen sucht. Das unterstreichen die Ergebnisse bei internationalen Wettbewerben. Wenn ein kleines Familienweingut einfach mal so ein paar Weine nach London sendet und 1x Gold, 5x Silber und 1x Bronze (Decanter 2016) bekommt, dann zeigt es, dass die aktuelle Generation der Weinerzeuger ihr Handwerk versteht und in den letzten 15-20 Jahren eine großartige Arbeit geleistet hat.

Aus Anlass des Wettbewerbes hatte das Agrarministerium eine kleine Gruppe Journalisten und Weinblogger auf eine 4-tägige Tour durch die Anbaugebiete eingeladen, die ich begleiten durfte. Obwohl ich jetzt seit 5 Jahren regelmäßig auf Zypern unterwegs bin, und dabei mehr als ein Glas Wein probiert habe, war das für mich eine besondere Erfahrung. Kurz zusammengefasst – von Profis lernen. Danke an Izabela Kamińska, Wolfgang Beiss, Dr. József Kosárka und Patrick D. Heuchenne. Begleitet wurde die Gruppe von Xenios Panayiotou, einem Oenologen des Agrarministeriums.

## Die Tour startet im Osten

Die Tour begann im östlichen Teil und damit der Region Laona Akamas. Gleich am ersten Tag wurde uns der Gegensatz zwischen der größten Genossenschaft und zwei Familienbetrieben bewusst. SODAP – KAMANTERENA hat auf dem Höhepunkt der Weinproduktion Zyperns den modernen Keller KAMANTERENA WINERY in Stroumbi errichtet mit dem Ziel, die Transportwege für die einzelnen ca. 10000 angeschlossenen Erzeuger kurz zu halten. Heute wäre man in der Lage die gesamte Weinproduktion Zyperns hier abzuwickeln. Der direkte Gegensatz war dann ein Familienbetrieb - Vasilikon Winery. Obwohl erst 1993 gegründet, konnte bereits ein neues sehr funktionales Gebäude errichtet werden, kombiniert mit einem kleinen Museum. Wir wurden natürlich von der Oenologin des Hauses persönlich durch die heiligen Hallen geführt und in der nachfolgenden Verkostung auf die

Feinheiten der einzelnen Weine hingewiesen. Hier haben wir auch gelernt, dass der Name der autochthonen Weißweitraube Xynisteri beinhaltet, dass es ein Wein mit extrem wenig Säure ist. Nach dem Pressen (ca. 70% Ausbeute, weil man nur den gehaltvollen Saft ohne die Gerbstoffe der Stiele und Schalen möchte) und dem Beginn der Gärung wird der Säuregehalt gemessen. Meist sind das knapp unter 3g/l, was für einen Weißwein natürlich nicht ausreicht. Aber das Europäische Weinrecht gesteht den Mittelmeerländern zu, dass Säure hinzugefügt werden kann. Abgesehen von der Tatsache, dass dies diverse Genehmigungen erfordert ist hier auch Fingerspitzengefühl und Erfahrung gefragt. Je eher die Säuregabe erfolgt, umso besser ist die Verbindung mit dem Wein, aber da der Wein sich ja noch am Beginn seiner Entwicklung befindet, muss dies mit beachtet werden. Kurz, die Oenologin Aphroditi Constanti hat es perfekt gemacht. Der Vasilikon White Dry ist ein gelungenes Beispiel für frischen spritzigen Wein, wie man ihn auf einer solchen warmen Insel nicht erwartet. Natürlich haben wir auch den Rosé (Maratheftiko mit Shiraz) und den Rotwein (Cuvee aus Maratheftiko, Lefkada, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Shiraz und Merlot) des Hauses verkostet. Am spannendsten war es aber die verschiedenen Jahrgänge des Aushängeschildes des Weingutes zu probieren. 5 Jahrgänge Methy, einem Cabernet Sauvignon. Von nicht mehr am Markt bis noch nicht am Markt. Wie gesagt, ein Aushängeschild. Danach war dringend Neutralisierung bei einem ausgiebigen Mittag in einer Taverne des Ortes notwendig. Der Tag wurde dann abgerundet durch den Besuch des Familienbetriebes Fikardos in Pafos. 1990 von Theodoros Fikardos gegründet und heute gemeinsam mit seinem Sohn geführt, ist es der Inbegriff des Selfmade Winzers. Vom Eigenbedarf über Freunde, dann kamen Restaurants dazu, die auch Wein wollten usw., bis zum heutigen Betrieb mit einem breiten Angebot an Weinen. Da der Familie viele kleine Weinanbaubereiche gehören, werden auch viele verschiedene Weine angeboten. Fikardos ist auch einer der wenigen Erzeuger, der halbtrocken ausgebaute Weine anbietet. Mein persönlicher Favorit war der Leonardo benannte Single Vineyard Shiraz (Syrah), obwohl der Maratheftiko 2013 eine Bronze Medaille (86 Punkte) bei den 2016er Decanter World Wine Awards errungen hat. Noch zu erwähnen ist der Einsatz von Fikardos für die autochthonen Trauben Zyperns. So wird neben Xynisteri und Maratheftiko auch ein gut gelungener Spourtiko angeboten.

## Weine mit besonderen Herausforderungen

Nachdem der Name jetzt schon mehrfach gefallen ist, ein kurzer Einschub. Neben dem weißen Xynisteri (der ohne Säure) ist der rote Maratheftiko die zweite wichtige autochthone Sorte Zyperns. Die Kultivierung dieser Rebsorte bringt allerdings gleich zwei Handicaps mit sich. Als erstes ist es nicht, wie die Mehrzahl der Rebsorten, in der Lage sich selbst zu bestäuben. Das bedeutet man muss zwischen die Maratheftiko Weinstöcke eine zweite Sorte pflanzen, die dann die Bestäubung sicherstellt. Dafür setzen die Erzeuger meist die Spourtiko Traube ein, weil man hier den größten Erfolg erzielen konnte. Das zweite Handicap ist die ungleiche Reife der Trauben. Nicht, nur dass die Trauben an einem oder verschiedenen Weinstöcken zu unterschiedlicher Zeit reif sind, sondern auch die Beeren in einer Traube haben Reifestadien von „noch grün“ bis zu „reif zur Lese“. Das erfordert vom Winzer jedes Jahr eine Gewissenentscheidung. Zu welchem Zeitpunkt soll man die Weinlese durchführen, um die optimale Menge an reifen Beeren zu erhalten. Am Ende heißt es immer Handarbeit. Damit sind also fast alle erzeugten Maratheftiko mit einer Beerenauslese gleichzusetzen. Das macht diese Weine so hochwertig und einzigartig.

## Ein zweiter Tag nahe Paphos und doch anders

Am zweiten Tag der Tour ging es in die Region Vouni Panayia Ambelitis. Die Weingüter Kolios, Vouni Panayia und Ezousa standen auf dem Programm. Marios Kolios ist das, was man gut als bodenständig bezeichnen kann. Ein typischer Zypriote, der die Natur und die Ruhe seines Dorfes liebt und hier mit modernen Mitteln einen sehr guten traditionellen Wein erzeugt. Sein Xynisteri mit dem schönen Namen Persefoni zählt zu den Besten seiner Rebsorte. Ähnlich Fikardos konzentriert man sich auf den lokalen Absatz und die Zusammenarbeit mit Hotels und Restaurants. So werden die „einfachen“ trockenen Weine auch als bag-in-box Abfüllung angeboten. Er hat uns auch in einem Weinberg seine Variante der Maratheftiko/Spourtiko Kombination gezeigt. Dabei wird jeweils ein Spourtiko zwischen 2 Maratheftiko gepflanzt und dann so erzogen, dass er durch die beiden Maratheftiko hindurch wächst. Optimal für die Bestäubung, aber beschwerlich bei der Weinlese. Dass Marios dies auf sich nimmt, zeigt seine Leidenschaft für den Wein Zyperns.

Das zweite besuchte Weingut, Vouni Panayia, ist ein echtes Familien Unternehmen. Vater, Mutter, 3 Söhne und natürlich deren Frauen bzw. noch Verlobte sind im Unternehmen tätig. Jeder einzelne bringt seine Leidenschaft mit. In den Semesterferien des Weinbaustudiums wird angepackt statt Party gefeiert. Am Ende stehen wunderbare Weine, die Zypern und die Region perfekt repräsentieren. Andreas Kyriakides pflanzte konsequent nur die autochthonen Sorten Xynisteri, Promara, Spourtiko, Maratheftiko, Yiannoudi und Ntopio Mavro. Die Konsequenz bei der Auswahl der Rebsorten passend zur Region und gleichzeitig die Wahrung der Historie haben sich am Ende ausgezahlt. Die erzeugten Weine sind alle auf sehr hohem Niveau. Mit dem Yiannoudi zeigt das Weingut eine neue Perspektive für die zypriotische Önologie für die Erzeugung von Qualitätsrotweinen mit lokalem Charakter. Der Wein präsentiert außergewöhnliche Farbeigenschaften und eine beeindruckende Tannin Struktur. Das Gegenstück in Weiß ist der Promara. Diese Traube ist sehr gut an die Trockenheit und den kalkhaltigen Boden in den zypriotischen Weinbergen angepasst. Die dicke Haut verleiht Widerstandskraft gegen Krankheiten und Feinde der Rebe. Den Erfolg der Mühen die man hier auf sich nimmt um Tradition und Moderne optimal zusammen zu bringen, erkennt man am besten am diesjährigen Decanter Ergebnis. 1x Gold, 5x Silber, 1x Bronze für ein kleines Weingut aus Zypern, ich sage nur: Hut ab Andreas, Yiannis, Petros und Pavlos.

Natürlich haben wir uns die Gelegenheit nicht entgehen lassen, in dem zum Weingut gehörigen Restaurant zu Mittag zu essen. Ein wundervoller Blick in die Weinberge bis zum Meer nach Pafos, tolles Essen und natürlich einiges von dem hervorragenden Wein. Besucher können auch weitere typische Produkte rund um den Wein, wie Epsima (Traubensirup) oder Soutzioukos erwerben.

Nach dem Essen ging es dann noch zu Esouza. Michalis Constantinides ist einer der neuen aufstrebenden Winzer, der mit staatlicher Hilfe 2003 dieses Weingut gründete. Die Weinberge liegen für Zypern relativ niedrig auf 400m ü NN und mit nur 50.000 Flaschen ist die Produktion auch noch überschaubar. Dafür ist die Qualität extrem hoch. Nachdem wir die „Standard Weine“ im Glas hatten, eröffnete Michalis den Reigen der gehobeneren Klasse mit einem schönem Syrah mit einem kleinen Kick Viognier. Darauf folgten verschiedene Jahrgänge des erstklassigen Metharme benannten Maratheftiko aus dem Hause Ezousa. Alle eigentlich noch zu jung zum Trinken, weil voll mit Potential für mindestens 5 Jahre Reife. Aber auf Zypern liebt man den jungen Wein und die überquellenden Tannine. Also jetzt kaufen und selbst lagern.

## Auf ins Gebirge

Der dritte Tag hatte neben dem Wein vor allem Land und Leute im Programm. Für das Gesamtverständnis ein ganz wichtiger Teil, der uns in die Gebiete Commandaria und Pitsilia führte. Los ging es im Commandaria Historical Museum in Zoopyi. Die nur noch z.T. genutzten Anlagen und eine über 2 Etagen verteilte Ausstellung zeigt und erläutert alles zum Thema Commandaria. Natürlich kann man selbigen dort auch probieren, deswegen waren wir ja da.

Nach dem Besuch des Museum ging es nach Agros zu einem Rosenöl Produzenten. Die Bergregion bietet optimale Wachstumsverhältnisse für die Damaszener Rose und Andria Tsolakis hat uns mit Begeisterung alles gezeigt und erklärt, was man damit so anstellen kann. Er legt viel Wert auf Qualität und hat deshalb seine Produkte auch BIO zertifizieren lassen.

Nach der Kultur kam ein Essen, welches in Zypern definitiv auch Kultur ist. Eine Mezze besteht aus vielen aufeinanderfolgenden Kleinigkeiten. Meist ist man satt, bevor der Hauptgang mit dem Fleisch beginnt und die Gastfreundschaft verbietet es, nicht wenigstens alles zu probieren. Zum Glück haben wir hier schon den Oenologen des am Nachmittag besuchten Weingutes Kyperounda getroffen. Minas Mina hatte den passenden Wein dabei und so konnten wir vom Essen nahtlos in die anschließende Weinprobe übergehen. Minas ist der Herr der wohl höchsten Weinberge Zyperns. Diese reichen bis an die 1500m heran und bieten die Basis für einen hervorragenden Xynisteri mit dem Namen Petritis. Aktuell der einzige Vertreter dieser Traube, dem ein Lagerpotential zugeschrieben wird. Er verändert sich und wechselt den Charakter von frisch und spritzig zu samtig und ausgeglichen. Neben dem Xynisteri gehören noch ein Rosé (Grenache mit Shiraz) und der Rotwein Andesitis, ein 100%er Shiraz in diese Linie. Beide auf ihre Art sehr gut. Der Rosé ist ein toller fruchtbetonter Sommerwein, der Shiraz ein Rotwein, wie man ihn sich vorstellt, dunkel, vollmundig macht dicke Backen. Danach wurde das Lager gewechselt, denn auch hier hat man eine Linie mit einer höheren Qualität. Hierzu gehören ein Cabernet Sauvignon, ein Shiraz und ein Spitzenklasse Chardonnay. Abgerundet wird das

Programm durch die EPOS Serie, 2 Weine der Extraklasse. Der Chardonnay, der im Holzfass vergoren und ausgebaut wird, und ein Cuvee aus Cabernet Sauvignon und Shiraz, handverlesen. Jeder ein Jahr für sich in kleinen (225l) Fässern ausgebaut und danach in 600l Fässern zusammengeführt und nochmals ein Jahr gereift. Im Gegensatz zu den anderen Erzeugern hat man sich hier also hauptsächlich auf internationale Rebsorten festgelegt und erzielt damit exzellente Ergebnisse.

## Noch eine Besonderheit Zyperns

An der Stelle noch eine weitere Besonderheit für das Weinland Zypern die Pflanzung wurzelechter Reben. Es gab auf Zypern niemals ernst zu nehmende Schädlinge für den Weinbau. Auch heute noch wird nur bei feuchter Witterung mit einer leicht schwefeligen Mischung gegen Krankheiten vorgesorgt. Sonst ist Weinbau in Zypern frei vom Einsatz irgendwelcher Hilfsmittel. Wer also einen Cabernet Sauvignon oder einen Chardonnay probieren möchte, der auf seiner eigenen Wurzel gewachsen ist anstatt auf einer Reblaus resistenten Pfropfrebe, der ist bei Weinen aus Zypern richtig. Die Reben werden auch seit hunderten von Jahren selbst vermehrt. Es sind also, vor allem bei den autochthonen Sorten, DNA Stämme die weit, weit zurückreichen.

Der letzte Tag der Tour war für mich besonders erholsam, da ich den ausgelassen habe. Leider muss ich sagen. Es standen 2 Weinerzeuger auf dem Programm mit denen ich seit 5 Jahren zusammenarbeite und die ich als Freunde bezeichne. Aber am Abend zum Galadinner bei der Preisverleihung habe ich gelernt, dass ich doch etwas verpasst hatte. Marcos Zambartas hat eine Magnum Probe veranstaltet. Große Flaschen zeigen immer um einiges deutlicher das Potential eines Weines. Der Zambartas Maratheftiko ist schon in einer normalen Flasche einer der Besten. Das zweite Weingut am letzten Tag war die Vlassides Winery. Sophocles Vlassides hat in der Garage seiner Großeltern angefangen, nachdem er in Amerika Weinbau studiert und sich noch ein wenig in der Welt umgeschaut hat. Heute nennt er eines der modernsten Weingüter sein Eigen und er hat die Journalistengruppe mit einem Neuzugang in seinem Sortiment überrascht. Eine Fassprobe seines Yiannoudi: der im nächsten Jahr auf den Markt kommen soll. Die Meinung der Experten war einstimmig, der beste Wein, den Zypern dann haben wird. Marcos und Sophocles werden nicht umsonst als die beiden besten Winzer Zyperns gehandelt. Das hat auch der Medaillensegen in den Wettbewerben gezeigt, an denen sie bisher teilgenommen haben.

## Die Gewinner

Zum Abschluß der Competition gab es dann im Rahmen des Galadinneres auch alle preisgekrönten Weine als Begleiter zum Essen. Man hatte also die Qual der Wahl, welchen der Gold Gewinner man im Glas haben wollte. Beim Dessertwein war es für mich einfach. Der Etko Commandaria Vintage 2000 hat zum zweiten Mal in Folge großes Gold gewonnen, kann also nicht so schlecht sein.

Zur Abrundung möchte ich noch auf die Weine der Familie Argyrides hinweisen die wir im Programm haben. Ein kleines Weingut in Vasa Koilaniou mit einem extrem hohen Anspruch. Basierend auf Reben in idealer Weinlage für die jeweilige Sorte werden hier kleine Chargen von 3.000 – max. 6000 Flaschen pro Jahr und Rebsorte erzeugt. Vor allem der aktuelle Viognier und Mourvedre zeigen hier, ähnlich wie bei Vouni Panayia, was Standort und persönlicher Einsatz hervorbringen können.

Zyperns Wein erkundet man Vor Ort am einfachsten, wenn man den ausgeschilderten Weinrouten folgt. Es gibt eine für jedes OEOP Gebiet. Die Pläne bekommt man bei Fremdenverkehrsamt oder auch auf unserer Webseite.