



Antonios Askitis (mitte) mit Martina Krämer-Stehr und Johannes Lochner am Rotweintisch

# DIE NEUEN GRIECHEN

TEXT: SASCHA SPEICHER

Sommeliers lieben es, ihre Gäste hier und da zu überraschen. Was würde sich da besser anbieten als eines der ältesten Weinbauländer der Welt?

Unzählige autochthone Sorten, außergewöhnlichste Terroirs, zum Teil über 100 Jahre alte Reben und eine junge Winzergeneration, die sich auf authentische Weine besinnt: Griechenland hat alle Voraussetzungen, sich in der Sommelierszene einen Namen zu machen. Zudem sind viele der Weine bereits in Deutschland erhältlich. Doch noch ist das Wissen über die griechische Weinwelt begrenzt. Auch in unserer

Redaktion. Darum baten wir Antonios Askitis, die relevanten Weine der neuen Generation Griechenlands für eine Probe zusammenzustellen. Auftrag ausgeführt. Mitte April verkosteten wir rund 80 Weiß- und Rotweine. Anschließend sprachen wir mit „Toni“ Askitis über „sein“ Griechenland.

**Toni, wenn ein Sommelier kein eingefleischter Griechenland-Kenner ist, womit sollte er sich zuerst be-**

**fassen: Assyrtiko aus Santorini und Xinomavro?**

Ja genau! Für mich sind das die zwei Rebsorten mit dem meisten Potenzial! Eleganz plus Reife-Potenzial und eher kühler wirkend.

**Was macht Santorini so spannend?**

Das Terroir in Kombination mit der Rebsorte Assyrtiko. 100% Vulkangestein. Diese besondere Mineralität kommt am besten im Assyrtiko zum

Vorschein. Das macht die Weine sehr animierend.

### Was hebt Xinomavro aus dem Pulk autochthoner Rotweinsorten heraus?

Die Sorte bringt viel Säure und Gerbstoff mit. Gut gemachte Xinomavros wirken meiner Meinung nach so, als würden sie für immer halten. Das Zentrum des Anbaus liegt eher im Norden Griechenlands, in Naoussa, Amyndeon und Goumenissa.

### Welche Trends beobachtest Du unter Griechenlands innovativen Winzern?

Die neue Generation der Winzer ist mega fokussiert. Deren Ziel ist es, individuelle Weine zu machen. Die Generationen davor war „nur“ auf Qualität aus. Diese Weine waren zwar sehr gut, aber oft aus internationalen Rebsorten und dadurch meistens austauschbar.

### Was tut sich in der Orange- und Natural-Szene Griechenlands?

Das Thema kommt immer mehr. Naturnaher Weinbau ist in Griechenland relativ selbstverständlich. Es ist warm und trocken, das hilft. Es gibt ein paar Winzer wie Sklavos, Tetramythos oder auch Tatsis, die das sehr stark vorantreiben.

### Welche weniger bekannten Rebsorten sollte man genauer beobachten?

Weiss: Vidiano, Malagousia; Rot: Liatiko, Mavrodaphne



Santorini mit seinen Vulkanböden ist der Weißwein-Hotspot Griechenlands



Naoussa – Hochburg des Xinomavro im Norden Griechenlands

### Wenn man stark herkunfts- und bodengeprägte Weine aus Griechenland sucht: Was bietet sich da an?

Santorini – Vulkan; Kefalonia – Kalk; Samos – Granit.

### Thema Retsina: Gibt es ein Comeback dieser traditionellen Weine?

Absolut! Harz sollte früher den schlechten Wein covern, deswegen war die zugefügte Menge oft an der Obergrenze. Diese Plörre wurde anschließend exportiert und so bekam der Retsina seinen schlechten Ruf. Am Beispiel des Weinguts Kechris sieht man, wie es heute sein kann. Als klassischer Retsina-Produzent macht sich dieses Weingut Gedanken, welche Rebsorten und welche Harze für den Retsina geeignet sind. Die Harze werden gemeinsam mit einem Förster ausgewählt, sodass nur „Highend-Harz“ verwendet wird.

### Was waren für Dich die Überraschungen der heutigen Probe?

Die Weißweine waren sehr stark, eher kühl vom Typ her. Generell hatten wir keine wuchtigen, sondern viele elegante Weine mit Trinkanimation.

### Assyrtiko aus Santorini kann sehr gut reifen, was nicht jeder weiß. Gibt es Quellen, wo man diese Weine gereift beziehen kann?





Mir sind leider aktuell keine bekannt. Ich empfehle meinen Sommelierkollegen sich Jahrgangstiefe im eigenen Keller aufzubauen. Noch ist alles bezahlbar. Das gleiche gilt analog auch für Xinomavros ...

### Griechenland hat auch eine Süßweintradition. Woher kommen die besten Weine und was sind ihre Stärken?

Ich finde Samos ganz cool. Ein richtiger „Budget Saver“ in der Weinbegleitung, sonst sprengt ja der Süßwein oft die Kalkulation. Santorini Vin Santo mit seiner Salzigkeit ist auch sehr gut, ebenfalls Mavrodaphne aus Patras. Letztere gibt es auch mit 40 Jahre Reife auf dem Markt, schmeckt ein wenig nach Salmiakkugel. Food-Empfehlung dazu: klassisches Stifado. Der Preis ist dann immer noch moderat.

Griechenland hat auch einen Schatz an richtig alten Reben (100 Jahre plus). Woher kommen diese Weine? Hauptsächlich aus Santorini oder aber auch Kreta, dort dann aus Höhenlagen über 700 Metern.



<p><u>93</u></p>		<p><b>2017 Cuvee Monsignori, PDO Santorini, Estate I &amp; M Argyros, The WineHouse Haris Papapostolou</b> minzig, flintig, leichte Reduktion, kühle Nase; super saftig, salzig, große Tiefe, grüne Oliven, enormer Zug, geballte Mineralität</p>	<p><u>93</u></p>		<p><b>1999 Oikonomoy, PDO Sitia; Domaine Economou, Kreta, Wine and Nature - Griechenland-Weine.de</b> helle, rostbraune Farbe; deutlich gereift, nussige Oxidation, erinnert in der Nase an reifen Nebbiolo, Fenchel in Nussbutter; am Gaumen burgundisch, aber mit festem Tannin, gute Frische, ätherisch-kräutrig, auch minzige Frische</p>
<p><u>93</u></p>		<p><b>2017 Vino Di Sasso PDO Cephalonia, Sclavos Wine and Nature - Griechenland-Weine.de</b> nussig, würzig, hefig und kräutrig, Heu, Johanniskraut, feine Reduktion Richtung Salzzitrone; dicht, kompakt, salzig und saftig</p>	<p><u>92</u></p>		<p><b>2016 Naoussa PDO, Dalamara, Wine and Nature - Griechenland-Weine.de</b> intensive Nase, Zwetschge, Grapefruitschale, frisch, Animation pur, ätherische Kräuterwürze, polierte Tannine, großes Potenzial</p>
<p><u>92</u></p>		<p><b>2016 Santorini PDO, Hatzidakis, Wine and Nature - Griechenland-Weine.de</b> reifer Typ mit sexy Reduktion, rauchig, Lakritz, üppig, dicht, Kraft ohne Ende, ganz leichte Petrolnote, erinnert an einen fetten Forst-Riesling mit schöner Reife</p>	<p><u>92</u></p>		<p><b>2016 Alta, PDO Naoussa, Apostolos Thymiopoulos, The WineHouse Haris Papapostolou</b> Top Nase, klass. Xino, Olive, Anis, feines Tannin, Bleistift, mittellang, Pfeffer, saftiges Tannin, ganz leicht Mokka</p>
<p><u>92</u></p>		<p><b>2017 Tear of the Pine, Assyrtiko, Retsina, Kechris, Wine and Nature - Griechenland-Weine.de</b> eingelegter Ingwer, kandierte Orangen, Pinie, dazu Holznoten, Vanille, Karamell, extrem aromatisch, viel cremiger Schmelz</p>	<p><u>91</u></p>		<p><b>2016 Terracotta, Limniona, PGI Tyrnavos, Domaine Zafeirakis, The WineHouse Haris Papapostolou</b> Wildkirschbonbon, Leder, gutes Holz, positiv wild; feste Struktur, viel Druck, mineralisch, Pfefferball, spannende, kühle Würze, leicht animalisch</p>
<p><u>92</u></p>		<p><b>2018 Plano Malagousia PGI Macedonia, Wine Art Estate, Cava Weinhandlung, Christos Tziolis, www.symposio.com</b> würzige, frische, mineralische Nase, Heu, Apfelschale; sehr guter Zug, kalkige Textur, dicht, komplexer Gaumen, Basilikum</p>	<p><u>91</u></p>		<p><b>2016 Diaporos Xinomavro PGI Imathia, Kir Yianni, Cava Weinhandlung, Christos Tziolis, www.symposio.com</b> rotfruchtiger Typ, Erdbeere, leicht Himbeere, Tomate, Kirsche; Orangenschale am Gaumen, elegante, dezente Tanninstruktur, animierend, Substanz</p>
<p><u>92</u></p>		<p><b>2016 Sauvignon Blanc Natur, Oenos Nature, The WineHouse Haris Papapostolou</b> reifer, positiv oxidativer Typ, leicht wachsig, getrocknete Aprikosen, tolle ausgeprägte Würze, schöne Salzigkeit, Honig bleibt, auch Anis, Thymian, feine Gerbstoffstruktur, losgelöst vom Rebsortencharakter</p>	<p><u>91</u></p>		<p><b>2015 Cuvée Prestige extra brut bio PGI Florina, Karanika, Wine and Nature - Griechenland-Weine.de</b> würzig, nussig, herbe Zitrusfrucht; griffig, feine salzige Art, attraktiv gerbstoffiges Finale, saftig, Walnuss im Finale</p>

## 91

**2017 Le Vigneron Grec, Assyrtiko Orange Wine, Papargyriou, Wine and Nature – Griechenland-Weine.de**

Malz, Hopfen und pikanter Senf, Melisse, dahinter ätherische Kräuter, Fenchelsamen, Rosmarin, Quitte; tonige Textur von der Maischegärung, Matcha, gute Länge

**2016 Plano Assyrtiko, PGI Drama, Wine Art Estate, BRIMO Warenhandelsgesellschaft**  
leicht toastig, Malz, gelbe Frucht, Karamell, Quitte, Lorbeer; sportlicher Holzeinsatz, aber gekonnt, gut verpackt in fruchtigen Schmelz, dennoch gute Frische, feiner Schmelz

**2017 Roditis natur, PDO Patras, Oenos Nature, The WineHouse, Haris Papapostolou**  
Weißbrotkruste, feinhefig, kühle Kräuterwürze, Spontiwürze, sehr guter Druck, Zitrusfrucht, ausgeprägt salzig, viel hefiger Schmelz

**Retsina Amphore natur, Peloponnes, Oenos Nature, The WineHouse, Haris Papapostolou**  
leicht laktisch, frisches Harz, Pinien, wie ein Nadelwald im Winter, ganz eigene Art, bleibt extrem frisch, harzig, Tomatenblätter, fester Kern; außerhalb jedes Schemas

## 90

**2016 Foothills Chardonnay PGI Tyrnavos, Domaine Zafeirakis, The WineHouse Haris Papapostolou**

Salzstangen, leicht Popcorn, Toast, Erdnuss, dahinter frische Noten, reife Melone, Erbsen; salzig, guter Zug, Holz sehr gut eingebaut, fruchtsüßer Schmelz, gute Länge

**2014 Grande Cuvée PDO Nemea, Domaine Skouras, Cava Weinhandlung, Christos Tziolis**  
saftiger Agiorgitiko, Röstaromatik, Rauch, eher dunkle Frucht; gute Länge, sehr klassisch, Holz präsent, ausgewogen

**2017 Mouhtaros, PGI Zentral Griechenland, Muses Estate Stelios Zacharias, The WineHouse Haris Papapostolou**  
rote klare Frucht, leicht animalisch-ledrig, aber animierend, feine Tannine, kühler Stil, erinnert an Roussillon, floral-pfeffrig, auf Frische angelegt, Kirsche; gepflegt wild

**2018 Assyrtiko, Santorini PDO, Estate I & M Argyros, The WineHouse Haris Papapostolou**  
rauchig, Zitrusnoten, Heu, Anis, etwas Tonkabohne; feiner Schmelz, ganz leicht rauchig unterlegt, salzige Länge, feiner Säurenerv; etwas international, aber nicht zu mainstreamig

**2017 Thasos Field Blend Red, Kthma Kazaviti, Wine and Nature – Griechenland-Weine.de**  
komplexe Nase, aromatisch (Muskat), wild-animalisch, Litschi, Kirschsäfte, Zitrusfrische am Gaumen, noch sehr jung, sexy, raues Tannin, gepflegt natural

**2018 Aspros Lagos PDO Crete, Douloufakis Winery, www.gold-tree.de**

Ingwer, Blutorange, kräutrig, Strauchbasilikum; saftig, kalkige Textur, engmaschig, feine Gerbstoffstruktur, Holz sehr gut eingebunden, fester Kern, leicht Lakritz (Rebsorte Vidiano)

**2015 The Black Daphne, Korinthia; Papargyriou Winery, Wine and Nature – Griechenland-Weine.de**

Sojasauce, Liebstöckel, gute Säure, elegant, rosige, florale Noten, Walderdbeere, süßlicher Schmelz, leicht balsamisch, mürbe Tannine, schokoladige Länge (Mavrodaphne)

**2018 Natural Ferment, PDO Santorini; Gavalas Winery, Wine and Nature – Griechenland-Weine.de**

frischer Apfel, sehr kräutrig, dezent rauchig, frisches Heu; puristisch, straff, extrem mineralisch, feine Salzigkeit; sehr maritimer Assyrtiko

**2017 Erde und Himmel PDO Naoussa, Apostolos Thymiopoulos, The WineHouse Haris Papapostolou**

Klassische Xinomavro-Nase, Olive, Tomate, dezente Frucht; feines Tannin, sehr würzig, etwas Liebstöckel, fleischig und dezent wild

**2017 Ovilos White, PGI Pangeon; Ktima Biblia Chora, Cava Weinhandlung, Christos Tziolis**  
sehr aromatisch, Guave, etwas Maracuja, leichte Kunststoffnote; zeigt am Gaumen weit mehr als in der Nase, salzig, feiner Grip, gute Frische, sehr gelungener Holzeinsatz, fast wie ein guter Graves (Sémillon/Assyrtiko)

## 89

**2012 Nemea PDO, Bizios Estate, The WineHouse Haris Papapostolou**  
eher internationaler Agiorgitiko mit Vanille, deutlich Holz und auch intensive dunkle Frucht; überzeugt am Gaumen mit Säurefrische und Struktur, Lebkuchen, Tannennadel, etwas plakativ

**2016 Avaton, PGI Epanomi, Ktima Gerovassiliou, Cava Weinhandlung, Christos Tziolis**  
deutlicher, aber gelungener Holzeinsatz, Mandel, Schoko; jung, konzentriert, ledrig, leicht bitteres Finish (Limnio-Cuvée)

**2018 Malagousia, PGI Epanomi, Ktima Gerovassiliou, Cava Weinhandlung, Christos Tziolis**  
Zitronenschale, sehr frisch, ausgeprägte Kräuterwürze, etwas Rosmarin, Jasmin; sehr frühlingshafte Aromatik, wie ein blühender Garten, setzt sich auch aromatisch am Gaumen fort, leicht salzig am Gaumen

**2012 Grande Reserve, PDO Rapsani, Tsantali, Atlas Feinkost München**  
sehr solide mit deutlichem Holzeinsatz und satter Frucht, Schattenmorellen; feste Struktur, stoffig, aber auch saftig; international ausgerichtete Cuvée aus autochthonen Sorten

**2017 Roza Retsina Kechris, Wine and Nature – Griechenland-Weine.de**  
äußerst ungewöhnlicher Retsina Rosé; leicht harzig, Ingwer, Pinie; stoffiger Körper, sehr eigenständig, Orangenschale, druckvoll, durchgängig kräutrig; robuster Terrassen-Rosé zu Gegrilltem

**2017 Agathon PGI Mount Athos, Tsantali, Peter Riegel Weinimport GmbH**  
grüne Oliven, auch Oliventapenade, Rosmarin; schmeckt auch nach Oliven, etwas Lakritz, malzig, ganz zarter Säurenerv, jetzt auf den Punkt gereift, moderater Holzeinfluss

**2017 Techni Alipias Red, PGI Drama, Wine Art Estate, Cava Weinhandlung, Christos Tziolis**  
Vanille, new school, Brombeer, Veilchen; stoffig animierender Säurenerv, leicht bitter und schokoladig (Cabernet-Agiorgitiko-Blend)

**2014 Agathon, PGI Mount Athos, Tsantali, Peter Riegel Weinimport GmbH**  
Limnio-Frucht im Vordergrund, Cabernet gibt dem Ganzen nur etwas Körper, seidige Kirschrucht, gut gemacht

**2013 Agathon X PGI Mount Athos, Tsantali, Peter Riegel Weinimport GmbH**  
Limnio-Frucht und Cabernet-Körper; Kirschrucht, gute Säure, robustes Tannin, leichte Schokonote; die griechische Variante der Pfälzer Cuvée X

**2017 Hesperis Vidiano Barrel, PGI Crete, Idaia Winery, Wine and Nature – Griechenland-Weine.de**  
toastig, Popcorn, karamellierte Nüsse, Ananas, Zimt, Vanille; setzt sich am Gaumen so fort, gelbe Fruchtigkeit (Vidiano)

**2018 Assyrtiko, PDO Santorini, Gavalas Winery, Wine and Nature – Griechenland-Weine.de**  
rauchig und kräutrig, dazu getrocknete Zitrusfrüchte, die klassische Santorini-Formel, am Gaumen salzig, leicht süßlicher Schmelz, fruchtig; Top-Allrounder

**„2009 Naoussa PDO, Argatia Winery, Wine and Nature – Griechenland-Weine.de**  
Peperoni, leicht oxidative Noten, könnte groß werden, wenn der Wein hält bis Tannin weicher wird, rote Rüben, vegetabil, Himbeere

**2016 Terra Petra, PDO Rapsani, Terra Olympus Thymiopoulos Vineyards, The WineHouse Haris Papapostolou**  
Tomate, Rosen, guter Mittelbau, rote Rüben, Tomatenblätter, gute Länge, samtige Tannine, elegant, geschmeidige Länge

**2013 Mega Spileo Grand Cave, PGI Achaia, Domaine Mega Spileo, www.gold-tree.de**  
etwas viel Vanille und Holz, erinnert im Duft etwas an Cabernet-Blends, obwohl aus autochthonen Sorten gemacht, leicht krautig am Gaumen, kraftvoll, warmer Typ