



Weg mit den Vorurteilen!

Urlaub in Griechenland ja, Wein von dort eher nein. Nach wie vor sind die Gewächse mit Vorurteilen belastet und sogar im Fachhandel oft schwer zu verkaufen. Viele Konsumenten setzen griechischen Wein zudem immer noch mit dem geharzten Retsina gleich. Aber trotz Wirtschaftskrise ist griechischer Wein gut vorangekommen und die Zahl der ambitionierten Erzeuger enorm gestiegen.

Von Irrtümern im Zusammenhang mit griechischem Wein ist man nie gefeit. Der Düsseldorfer Gastronom, Moderator und Weinberater Toni Askitis, der einige Jahre ein eigenes Restaurant führte und sich dabei für die Weine seines Vaterlands stark machte, erinnert sich an die häufige erste Abneigung der Gäste gegenüber Wein aus Griechenland. „Ich habe den Gästen Wein eingeschenkt, ohne die Herkunft zu verraten. Die meisten waren begeistert von Assirtiko, Xynomavro oder Agiorgitiko. Wenn ich zugab, dass der Wein aus Griechenland kam, wurde die Meinung oft revidiert“, erklärt Askitis die Problematik.

Mit anderen Worten: Für viele ist griechischer Wein immer noch gleichbedeutend mit Retsina, obwohl diese Variante nur mehr einen geringen Marktanteil in Griechenland hat und in etlichen Tavernen nicht unter „Wein“, sondern unter „sonstige Getränke“ aufgeführt wird. Aber gefördert wird diese Einschätzung durch viele griechische Gastronomen in Deutschland, die neben dem einfachen geharzten Wein oft nur einen anonymen Hauswein und einen süßen Imiglykos auf der Karte als offene Weine offerieren und damit den Eindruck erwecken, das

südosteuropäische Weinland habe nichts anderes zu bieten. Ein gutes Beispiel dafür ist ein alteingesessener Grieche in München, der außerdem konsequent zwar Champagner und Prosecco anbietet, aber keinen der guten griechischen Schaumweine zum Beispiel von Tselepos oder Kir-Yianni. Die Karte zieren auch mehrere Grappe, aber nicht das griechische Gegenstück Tsipouro (häufig viel feiner als der italienische Brand).

Anderes Beispiel ist ein griechischer Gastronom in Schwandorf, der den Schreiber dieser Zeilen als jemanden kennt, der sich bei Griechenlands Weinen auskennt. Als ihm deutlich gemacht wurde, dass sein Weinangebot absolut nicht tauglich war und man doch lieber Mineralwasser trinken würde, verschwand er eine halbe Stunde – und kam zurück mit einer Flasche Malagousia des griechischen Spitzenwinzers Evangelos Gerovasiliou aus seinem Privatkeller.

Man darf die Hoffnung nicht aufgeben, dass sich unter den tausenden griechischen Wirten in Deutschland noch mehr als einige Dutzend finden, die erkennen, was in ihrer Heimat in Sachen Wein passiert ist. Trotz schwieriger wirtschaftlicher Rahmenbedingungen hat sich der griechische Weinbau in den letzten 25 Jahren sehr positiv entwi-

ckelt. Zu den arrivierten Betrieben haben sich eine Reihe innovativer Winzer mit viel Können und Ehrgeiz gesellt – man muss sich nur die Mühe machen, sie zu entdecken. Dafür fehlt es an der richtigen Präsenz im Handel. Es gibt nur wenige Spezialisten in Deutschland, die sich in Griechenland gut auskennen, einige weitere beschränken sich auf Online-Offerten.



Die großen Importeure lassen weitgehend die Finger von Griechenland, weil andere Herkünfte leichter vermarktbar sind. Eine Ausnahme ist das Hanseatische Wein- und Sekt-Kontor (Hawesko), das bei einer langjährigen Kooperation bislang offenbar gut mit dem griechischen Exportriesen Tsantali fährt. Aktuell ist ein 2011er Mount Athos im Sortiment, ein kraftvoller Rotwein von der bekannten Mönchshalbinsel, auf der das Haus Tsantali schon vor Jahrzehnten den Weinbau weitgehend unter seine Fittiche gebracht hat. Tsantali ist mit Ökowein außerdem bei Biowein-Spezialist Peter Riegel (Orsingen) gut gelistet. „Ein Bestläufer im Sortiment“ ist zudem die liebliche Imiglykos-Alternative Caramelo in Weiß, Rot und Rosé (nur 10% Vol. Alkohol).

Erfreulich ist bei den Leuten an der gastronomischen Edelfront, dass zunehmend Interesse für Griechenland erkennbar wird. Als die Sommelier-Union im Mai zu ihrem Campus nach Stuttgart bat, nahmen doch immerhin rund drei Dutzend Experten an einem Griechenland-Workshop teil und informierten sich über Sorten wie Zitsa, Malagousia, Assirtiko, Agiorgitiko und Xynomavro aus dem griechischen Norden.

Feststellbar ist, dass Griechenland in Feinabstimmung mit den Vorschriften der EU inzwischen ein übersichtliches Weinrecht vorweisen kann, bei dem zwischen Regionen für Qualitätswein, der PDO (Protected Designation of Origin), und dem Landwein, PGI (Protected Geographical Indication) unterschieden wird. Ein Vorteil, den man auch als Nachteil auslegen kann, ist die griechische Konzentration auf autochthone Sorten, deren Namen oft schwer merkbar und aussprechbar

sind, von der korrekten Schreibweise ganz abgesehen (zu etlichen Sorten gibt es unterschiedliche Versionen).

Auf den aktuell rund 61.500 ha Rebfläche in Griechenland wachsen 90% solcher Rebsorten. Nur 10% entfallen auf international weitverbreitete Sorten wie Chardonnay, Sauvignon Blanc, Cabernet Sauvignon und Co. Die am stärksten verbreiteten Sorten sind Savatiano (knapp 10.400 ha) und Roditis (9.000 ha). Beides sind die üblichen Basissorten für Retsina. Aber in den letzten Jahren haben die Griechen erkannt, dass diese Varietäten auch tauglich sind für normale Vinifikation und dass vor allem Savatiano ein gutes Alterungspotenzial hat.

Die qualitativ wohl wertvollste Rotweinsorte ist Agiorgitiko (3.300 ha), vertreten vor allem in der PDO-Region Nemea. Schwer im Kommen, weil inzwischen nicht nur in Makedonien mit seinen Qualitätsregionen Naoussa, Goumenissa und Amyndeon geschätzt, ist Xynomavro. Die Weine duften oft nach Tomaten und Oliven und sind säurebetont – kein Wunder bei der Übersetzung „Sauerschwarz“.

Im Weißweibereich wird Assirtiko, ursprünglich auf die Insel Santorini begrenzt, immer beliebter (2.160 ha). Die Sorte, geschmacklich mit Riesling durchaus vergleichbar, ist ein guter Cuvéepartner und verträgt sogar den Ausbau in Barriques. Spezialitäten mit eigenständiger Stilistik sind die vor 20 Jahren schon fast ausgestorbene, aber dann wiederbelebte Sorte Malagousia (deren Weine elegant ausfallen), die feinwürzigen Weine aus Vilana und Vidiano von Kreta sowie Robola (bekannt von der Insel Kephallonia). In den letzten Jahren wurden eine Reihe alter regionaler Rebsorten wieder neu entdeckt, so



Griechischer Wein in Zahlen

13% der griechischen Jahresproduktion (die bei durchschnittlich 2,5 Mio. hl liegt) werden exportiert. Hauptabsatzmarkt ist Deutschland (38,3%) vor den USA (14,9%) und Frankreich (8,3%). Interessant ist dabei, dass ein nicht unwesentlicher Teil der Erzeugung von süßem Samos nach Frankreich ausgeführt wird, wo der ebenfalls gesprittete Vin Doux Naturel zu Hause ist.

Weinerzeuger gibt es nach offiziellen Angaben 1.295, aber nur einige Dutzend sind richtig im Exportgeschäft aktiv. Marktführer ist hier das Haus Tsantali, das 50% seiner Gesamtproduktion (2018: 9,2 Mio. l) ausführt; auf Deutschland entfallen dabei 65%.

Newcomer im Visier

Enterprise Greece ist eine staatlich geförderte Vereinigung von einigen Dutzend meist namhafteren Erzeugern, die bereits im Exportgeschäft tätig sind. Sie veranstaltet mit Unterstützung des PR-Büros Organize in Karlsruhe immer wieder Verkostungen in Deutschland und sorgt für gemeinsame Messeauftritte auf der ProWein. 2019 gab es eine gute Möglichkeit, nach neuen Namen Ausschau zu halten. Hier sind sie:

- Zoinos Winery, Region Zitsa: sehr guter Brut-Sekt, eleganter Weißwein der Sorte Debina
- Domaine Sabanis, Zentralgriechenland: rassiger, komplexer Malagousia, straffer, knackiger Assirtiko, eleganter, feinmaschiger, frischer 2008 Reserve von Syrah und Agiorgitiko
- Ampeloeis, Kavala: eleganter Malagousia, saftiger „Symfonia“ [Sauvignon Blanc, Assirtiko]
- Toplou Monastery, Kreta: modernisiertes Klosterweingut mit feiner Cuvée aus Syrah, Merlot und rotem Süßwein aus getrockneten Trauben
- Domaine Paterianakis, Kreta: komplexer Vidiano, aromatischer Moscato Spinas aus Bio-Anbau
- Theopetra Estate, Meteora: saftiger, herzhafter Limniona, Malagousia aus Einzellage
- Papagiannakos, Attika: Spezialist für reiferen Savatiano
- Bassis Estate, Attika: würzige Cuvée aus Savatiano, Roditis [ohne Harz], geradliniger Moschofilero
- Argyros, Santorini: rassiger Assirtiko, komplexer Mavrotragano, vielschichtiger, auch reifer Vin Santo
- Pavlidis, Drama: komplexer, feiner, feuriger Agiorgitiko, straffer, saftiger Assirtiko

dass die griechische Sortenszene einige Bereicherungen erfahren hat.

Ein leichter Trend geht hin zu spannenden Cuvées. So hat das Weingut Sigalas von der Insel Santorini „AA“ und „MM“ kreiert. Erstes ist ein Weißwein aus den Sorten Assirtiko und Athiri. Ergänzung dazu ist der Rote aus Mavrotragano (eine Sorte, die auf Santorini

Mavrodaphne aus dem Raum Patras, der als trockener Rotwein angenehm überraschen kann. Dass er in seiner klassischen Version extrem haltbar ist, machte das Traditionshaus Achaia Clauss auf der letzten ProWein deutlich, als ein 1940er entkorkt wurde, der sich noch sehr frisch und fruchtbetont präsentierte. Im Keller in Patras liegen noch ei-

nung anknüpfen. Dafür wurde ein Extra-Fanclub gegründet (Castro Clauss), für den einige recht ansprechende Weine reserviert sind. Aber eine richtige Vereinsstruktur ist noch nicht vorhanden.

Dass Griechenland nicht nur gute Weiß- und Rotweine sowie Ouzo und den Tresterbrand Tsi-pouro zu bieten hat, sondern auch erstaunlich gute Roséweine, wurde Anfang Juni auf der Rosé Wine Extravaganza Pink Power deutlich gemacht. Auf dieser Messe im Athen-Hilton, ausgerichtet vom Veranstalter der jährlichen Wein-

messe Oenorama, waren einige Dutzend Erzeuger vertreten. „Wagen Sie Rosa“, lautete das Motto der Veranstaltung, verbunden mit dem Hinweis, dass die meisten der präsentierten Weine, die in verschiedenen Stilrichtungen offeriert werden, unbekannt sind. Klar doch, dass Riese Tsantali hier vertreten war, wartet man doch als Neueinführung



„Wir beliefern Gastronomen und zunehmend Fachhändler. Auch wenn viele auf bekanntere Anbaugebiete wie Santorin zugreifen, gehen auch alle anderen immer mehr. Es geht spürbar vorwärts.“

Ralph Urban, www.griechenland-weine.de

„Ich habe den Gästen Wein eingeschenkt, ohne die Herkunft zu verraten. Die meisten waren begeistert von Assirtiko, Xynomavro oder Agiorgitiko. Wenn ich zugab, dass der Wein aus Griechenland kam, wurde die Meinung oft revidiert.“

Toni Askitis, #asktoni – „Wein ist Unkompliziert“



Weine ergibt, die es mit einem guten Barolo aufnehmen können) und Mandilari (eigentlich eine auf Kreta heimische Rebe).

Auch Traditionssorten für süße Weine können zunehmend spannend sein. Der Muskat von Alexandria von der Insel Samos aus dem dortigen Genossenschaftskeller kann in trockener Version durchaus mit einem guten Muskateller aus Deutschland oder Österreich mithalten. Gleiches gilt für den Likörwein

nige solcher Senioren in 2.500-l-Fässern, der älteste aus dem Jahrgang 1873.

Die Kellerei selbst, die seit zehn Jahren ihre Schnelldreher der einfachen Art wie den einstigen Renner Demestica (war mal Griechenlands mit Abstand bedeutendste Weinmarke), Imiglykos und Retsina im Tankwagen an die Mosel transportiert und sie dort von einem Dienstleister abfüllen lässt, will allmählich wieder an die einstige Bedeu-

auch auf dem deutschen Markt mit einem knackigen Rosé Emmetros Logos (aus Syrah und Xynomavro) auf.

Wie es mit griechischem Rosé in Deutschland bestellt ist, wurde bei Spezialist Christos Tziolis in Berlin (Cava Weinhandel) nachgefragt. „Gut und vielseitig“, lautet die Antwort. Er hat die Häuser Strofilia (Attika), Biblia Chora, Kir-Yianni, Pavlidis (alle Makedonien), Brintziki, Lantides, Skouras und Tsimpidis

(Peloponnes) sowie Hatzigeorgiou (Limnos) mit ihren Rosés gelistet. Unter den Sorten ist ein erstklassiger, delikater Tempranillo (Pavlidis) zu finden, ebenso die weitgehend unbekannte Avgoustiatis (Brintziki) sowie Moschofilero (bei Lantidis und Skouras), eigentlich eine Weißwein-Rebe, die aber durch die Farbe ihrer Beerenhaut auch einen Rosé ergeben kann – ähnlich wie der Grauburgunder.

Beim Retsina ist ein sanfter Wandel zu beobachten, nämlich hin zu mehr Qualität durch die Auswahl besserer Grundweine (sogar Assirtiko fand bereits Verwendung) und geringeren zugesetzten Mengen an Harz. 1.000 g/hl sind die erlaubte Menge, in kristalliner Form oder als Flüssigkeit. Aber in der Praxis sind es oft nur mehr 10% des Erlaubten, also 1 g/l. Weingüter wie Kechris oder Gaia machen deutlich, dass ein Retsina mit dezentem Hauch durchaus ein achtbarer Wein sein kann. Ein Favorit der in München ansässigen Weinhandlung Vin du Sud ist ein „Extremist“ aus der Aoton Winery in Attika. Winzer Georg Vassiliou erzeugte einen Retsina aus Sa-



vatiano mit 14,6% Vol., der durch sein alkoholisches Gewicht erst richtig Struktur bekam und damit als Speisenbegleiter tauglich wird. Als Alternative hat Eigentümerin Pilar Meladinis jede Menge ungeharzter Gewächse bis hin zu einem Santorini-Assirtiko vom Weingut Hatzidakis, das in Griechenland fast Kultstatus genießt. Eine Magnumflasche des 2017 verstorbenen Winzers kostet bei Vin du Sud über 100 Euro.

Über speziellen Retsina denkt auch Gastronom und Sommelier Haris Papapostoulou aus Ulm nach. Er betrieb bis vor kurzem die erfolgreiche, für ihre Weinkarte oft gelobte Yamas Weinbar. Dann lief der Mietvertrag aus. Jetzt ist er gerade dabei, sich gastronomisch neu zu orientieren und will zugleich seinen Weinhandel (The Wine House) intensiver betreiben. Deshalb bat er auf der Pro-Wein zu einem eigenen stattlichen Stand mit einer Reihe von Unterausstellern. Sein Partner ist dabei der erfahrene Önologe Anestis Haitidis mit Sitz in Thessaloniki, gewissermaßen sein Scout in Hellas. „Eine Masterclass nur mit Retsina“ kann er sich durchaus vorstellen, und zum Auftakt würde dann ein „Retsina Sparkling“ eingeschenkt.

Aktuell 17 gut ausgesuchte Erzeuger bestimmen das Sortiment der Weinhandlung. Bei den Sorten liegt der absolute Schwerpunkt bei autochthonen Varietäten, darunter einige unbekannte und damit besonders spannende wie die Rotweinsorten Mouchtaro (Muses Estate in Theben), Limniona (Domaine Zafeirakis, Thessalien), die Weißweinsorte Kydonitsa (Aslanis Winery, Makedonien) sowie die Tafeltraube Rosaki (Tsikrikonis in Makedonien).

Ein ambitionierter Weinhändler ist seit 2010 der Hamburger Ralph Urban mit Wine & Nature. Als Griechenland-Urlaubsfan wurde er zunächst nur von Bekannten gebeten, doch mal Wein zu ordern. Er tat das auf Kreta, konnte dann auch ein paar Flaschen an ein griechisches Restaurant verkaufen und kam so auf den Geschmack, nebenberuflich mit seiner Frau in das Handelsgeschäft einzusteigen. Hauptberuflich ist der 50-Jährige nach wie vor Reedereikaufmann bei Hapag-Lloyd; für den Weinhandel hat er den Segen seines Arbeitgebers. Mit den Jahren hat er über 20 gute Lieferanten von insgesamt rund 140 Weinen gefunden. Besuche der Weinmesse Oenorama sowie Empfehlungen aus dem Land auch von Sommeliers verhalfen ihm zu Geheimtipps für hochwertige, interessante Weine, die er meist exklusiv im Sortiment hat. Verkauf an Privat erfolgt über den Online-Shop www.griechenland-weine.de. Ansonsten werden Gastronomen und zunehmend Fachhändler beliefert. „Die meisten nehmen zwar nur zwei, drei Weine. Aber es geht vorwärts.“ Zwischendrin musste er mal kennenlernen, dass sich griechische Winzer nicht immer an Vereinbarungen wie Gebietschutz halten. Einer seiner Lieferanten wilderte im falschen Revier – und wurde trotz Verkaufserfolgs aus dem Sortiment befördert.

RUDDOLF KNOLL