

Vorbei sind die Zeiten, als der Retsina am Gaumen der Feriengäste kratzte. Seit einigen Jahren führen sogar die grössten Sternerestaurants griechische Weine auf ihrer Karte. Sinnbild dieses Aufschwungs ist die grandiose weisse Rebsorte Assyrtiko. Ihr Erfolg ist massgeblich Santorini zu verdanken und auch mit der aufstrebenden kulinarischen Szene Griechenlands verbunden. **Pierre-Emmanuel Fehr**

ABSTECHER
WEINE

Der Assyrtiko und sein Aufstieg in den Olymp der Rebsorten

Der emblematische Rebberg von T-Oinos auf der nordwestlich von Mykonos gelegenen Insel Tinos ist ein Kraftort. Ein steinigtes Gelände, auf dem wie vom Himmel gefallen riesige Granitblöcke liegen und in der Ferne das Meer glitzert. Mittendrin in dieser schroffen Landschaft gedeihen Weinberge. Erbarmungslos bläst der starke Meltemi die Gischt bis zu den Reben hoch. Ein Schluck Assyrtiko und man fühlt sich eins mit diesem kargen und erdverbundenen Terroir. Salzhaltiger Granit kitzelt den Gaumen und versprüht eine fast autoritäre Kraft, vermischt mit einer lebhaften, spritzigen Säure. Erfrischendes Licht durchflutet den Körper. «Ein Wein kann gut sein, ein grossartiger Wein aber muss dynamisch sein», ist Jacques Perrin, Leiter des Club des Amateurs de Vins Exquis, überzeugt. Der Wein von T-Oinos gehört für ihn zu den weltbesten Weissweinen und besticht unter den Assyrtikos durch seine Frische und seine Spannung.

T-Oinos als Aushängeschild des griechischen Neubeginns

Herausragend sind nicht nur die Ergebnisse, sondern auch die Intuition und der Einsatz des Initianten. Als Alexandros Avatangelos, ein Philosoph, Diplomat und Geschäftsmann aus Korfu, Tinos entdeckt, weiss er zwar, dass die Weinbautradition der

Insel bis in die Antike zurückreicht. Eine Geschmacksreferenz, die ihn in seinem Gefühl bestärken würde, dass sich in Tinos ein hervorragender Wein produzieren lässt, hat er aber keine. Trotzdem ist der Grieche von der Einmaligkeit des Terroirs überzeugt. Zusammen mit Michalis Tzanoulinos, einem alteingesessenen Gärtner (heute Weinbergverantwortlicher), macht er die vielversprechendsten Parzellen auf Tinos ausfindig und pflanzt 2003 die ersten Rebstöcke.

Michalis Tzanoulinos war früher Gärtner, unterdessen arbeitet er als Winzer und Weinbergverantwortlicher für T-Oinos.



Fotos: ZVG, G. Vokakis



Fasziniert von Avatangelos' Vorgehen vergleicht Jacques Perrin dessen Gespür mit dem Pioniergeist jener, die einst in Vosne-Romanée den Weinbau lancierten. 20 Jahre und 15 Millionen Euro brauchte es bis zur heutigen Exzellenz. Unterdessen ist der Erfolg so gross, dass die Cuvées reissenden Absatz finden und neue Grundstücke erschlossen werden, um die Produktion des Assyrtikos auszubauen. Heute werden rund 8000 Flaschen abgefüllt.

Der Zauberer von Santorini

Einen erheblichen Anteil am Ansehen der griechischen Weine hat die Insel Santorini mit ihren jahrhundertealten Weinbergen und vulkanischen Böden. Die Assyrtikos der Insel sind unglaublich konzentriert, üppiger und kräftiger als jene von T-Oinos. Besonders gefragt sind heute die Anbaugelände Karamolegos, Vassaltis oder Gavalas. Die Re-

putation der Weine und der unvergleichlich emotionalen Assyrtikos der Insel geht aber auch auf den 2017 verstorbenen und als «Zauberer von Santorini» bekannten Haridimos Hatzidakis zurück. Für Ralph Urban, Importeur griechischer Weine für Wine & Nature in Hamburg, bildet Santorini das Fundament für den Erfolg der griechischen Weine. «Keine andere Insel kommt annähernd an Santorini heran oder wäre in der Lage, das Image griechischer Weine im Ausland ähnlich stark zu prägen»

Diese Dominanz von Santorini in der Welt der Assyrtikos lässt das Unterfangen von T-Oinos noch wagemutiger erscheinen. Doch das Modell könnte Nachahmer finden. Neben dem magischen Ort, der extensiven Landwirtschaft, dem umweltschonenden Weinbau und der Einbindung lokaler Teams – darunter der brillante Önologe Thanos Georgilas – verhalfen auch kluges

Der Weinberg von T-Oinos auf steinigem Gelände, durchzogen von aus dem Himmel gefallenen Granitblöcken.

Marketing und ausgewählte Partnerschaften dem Weingut zum Durchbruch. Es positioniert sich mit Preisen von 20 bis 130 Euro in der Spitzenklasse und richtet seine Strategie klar darauf aus, über Sternerestaurants den internationalen Markt zu erobern. Dass T-Oinos Eingang in die gehobene Gastronomie fand, ist nicht zuletzt der Zusammenarbeit mit Gérard Margeon, Chefsommelier der Restaurants Alain Ducasse, und Stéphane Derenoncourt, Starberater in Bordeaux, zu verdanken. Ebenso entscheidend waren Louis Robuchon-Abe, der die Weine nach Japan exportierte, sowie Jacques Perrin, der sie in die Schweiz brachte.

Auf den Geschmack gekommen

«Griechenland macht heute einen grundlegenden Wandel durch», stellt Jacques Perrin fest, «sowohl in der Gastronomie als auch beim Wein ist eine Suche nach Geschmack im Gange». Ihn der Weine aus dem Piemont vor 50 Jahren, der auch dem weissen Trüffel zu verdanken war und zu einem Exportmodell wurde. Für Ralph Urban liegt die Wahrheit im Wein. «Wenn in einer Blindverkostung grosser Weine aus der ganzen Welt griechische hervorstechen, ist dies kein Zufall. Führt eine Weinhandlung oder ein erstklassiges Restaurant keinen griechischen Wein im Angebot, zeugt dies meiner Meinung nach von Bequemlichkeit oder Kurzsichtigkeit»

Die Begeisterung schlägt sich laut Ralph Urban seit einigen Jahren in einem deutlichen Preisanstieg nieder. Der Absatz hat sich innerhalb von drei Jahren verdreifacht, trotz höherer Preise. «Griechischer Wein gilt nicht mehr als exotisch und seine Qualität hat sich so stark verbessert, dass er heute ähnlichen Rebsorten wie dem Riesling beim Assyrtiko und dem Nebbiolo beim Xinomavro Konkurrenz macht». Roger Baumann, Leiter von REB Wein in Zürich, hat schon Dalamaras und Thymiopoulos, die Stars des Xinomavro in Naoussa, Petrakopoulos, die neue Attraktion des Robola aus Kefalonia, und Karamolegos aus Santorini importiert, bevor die griechischen Weine in aller Munde waren. Höchste Zeit, dass wir Griechenland einen Platz im Weinkeller einräumen! I.