

No.2 / 2015

FREUNDE DES  
**HAUSES**

WOHNEN, LEBEN, GENIESSEN. MIT OKAL.



IM GESPRÄCH MIT

**Klimaforscherin Helga Kromp-Kolb**

MÖBELENTWÜRFE DES ARCHITEKTEN

**Richard Neutra**

CORNELIUS UND FABIAN LANGE

**Der Sommer im Glas**

# DIONYSOS RELOADED



Die Renaissance des griechischen Weines

TEXT: GEUNHYE YOON, MICHAEL NESER

Dass Udo Jürgens bereits 1974 den griechischen Wein besungen hat, verwundert. Zwar stand im antiken Hellas die Wiege der europäischen Weinkultur, doch hatte der Weinbau erst mit dem Ende der Militärdiktatur – genau in diesem Jahr – wieder eine Chance, sich zu erholen. Die osmanische Abstinenzler-Herrschaft, Kriege und politische Querelen hatten der uralten Weinkultur fast den Garaus gemacht. Kurz: Das kann 1974 gar nicht so gut gewesen sein, dass man darüber hätte singen müssen. Heute sieht das hingegen ganz anders aus. Höchste Zeit, eine der ältesten Weinkulturen der Welt neu zu entdecken. Dionysos – der griechische Gott des Weines – ist zurückgekehrt. Schöner, größer und strahlender den je.



## PAPAGIANNAKOS RETSINA 2013



■ Retsina? Ist das nicht dieses komische geharzte Weinchen, mit dem unnachahmlichen Aroma von Fichtennadelshampoo? Prinzipiell schon. Es geht aber auch anders. Die Retsina des Weinguts Papagiannakos, aus dem Süden Zentralgriechenlands, duftet nach Rosmarin und grünem Apfel. Im Mund entfalten sich Zitrone, Steinobst, etwas Stachelbeere und das dezente Harz – die „Tränen der Pinie“, wie man in Griechenland sagt. Die angenehme Säure und eine erfrischende Bitternote machen die Retsina zum optimalen Sommerwein. Passt natürlich zu griechischen Vorspeisen. Wir haben ihn auch mal mit deutschem Spargel und gebräunter Butter ins Rennen geschickt. Volltreffer. So geht deutsch-griechische Freundschaft. 12% Alkohol. 7,80 €



## CHATZIVARITIS ESTATE GOUMENISSA 2011



■ Goumenissa liegt im Norden Makedoniens und das Klima hier ist eher kontinental geprägt. Vangelis Chatzivaritis gründete Anfang der 1990er Jahre seinen eigenen Betrieb, der heute biologisch wirtschaftet. Der Goumenissa ist eine rote Cuvée aus 70% Xinomavro und 30% Negoska. Verführerischer Duft von Brombeere und Sauerkirsch, blumige und würzige Noten, getrocknete Früchte. Mit etwas mehr Luft entfalten sich Noten von Marzipan. Im Mund wirkt er kühl und erinnert mit seinen körnigen Tanninen an einen kräftigen Nebbiolo. Zur saftigen Frucht gesellt sich Lakritz. Trotz molligen 14% Alkohol tänzelt er über die Zunge wie ein junger Gott – widersteht man dem Bedürfnis, sofort den nächsten Schluck zu nehmen, dreht er noch lange seine Pirouetten. 14,50 €



## ALPHA ESTATE SAUVIGNON BLANC 2013



■ Alpha Estate ist das griechische Vorzeige-Weingut schlechthin. Seit ein paar Jahren räumen die Spitzenwinzer aus dem nordwestlichen Makedonien internationale Preise ab und 2013 wurden sie vom britischen Wine & Spirits Magazine zur „Winery of the Year“ gekürt. Der Sauvignon Blanc des Weinguts setzt nicht auf penetrante Aromen, wie man das aus der Neuen Welt kennt, sondern eher auf die mineralische Eleganz und Tiefe eines Sancerre. Fein ausbalanciert zwischen Cremigkeit und frischer Säure. Kraftvoll und saftig – mit Zitrone und Passionsfrucht. In Begleitung eines gegrillten Oktopus zeigt er sich trotz 13,5% Alkohol als echter Gentleman – fein und finessenreich. 13,80 €



## ALPHA ESTATE XINOMAVRO 2010



■ Xinomavro bedeutet „Saure Schwarze“. Die Weine dieser Rebsorte können es wirklich in sich haben – wie in diesem Fall: tiefrote Farbe, ein nach Veilchen, Gewürzen, Himbeeren und getrockneten Tomaten duftendes Bouquet. 12 Monate im französischen Eichenholzfass haben ein dezentes Vanillearoma hinterlassen, doch halten sich Holz und Frucht sehr angenehm die Waage. Die namegebende Säure sorgt für Frische und Süffigkeit. Wenn man die Augen schließt, sieht man eine Lammkeule mit Knoblauch und Rosmarin auf den Grill hüpfen. 13,5% Alkohol. 9,80 €



## BOSINAKIS MANTINIA 2012



■ Rosenblätter, Kamille, Jasmin, Zitronenschale ... Diese parfumartige Nase ist typisch für die Rebsorte Moschofilero. Die Familie Bosinakis kultiviert sie in der Appellation Mantinia, mitten in Arkadien. Der Mythos des paradiesischen Arkadiens, der seit der Antike die Phantasie der Menschen beflügelte – so müsste er wohl duften. Im Mund

dann die Überraschung: Das zarte Blumenmädchen packt mit satten 13% Alkohol ordentlich zu, ohne jedoch grob zu werden. Zitrusaromen, Saftigkeit, knackige Säure, eine hinreißende mineralische Dichte und ein kristallklarer, langer Abgang. Flüssiges Arkadien für gerade mal 8,80 €.



## TETRAMYTHOS MALAGOUSIA 2013



■ Das relativ junge Bio-Weingut Tetramythos ist in der gleichnamigen Weinbauregion im Norden der Peloponnes beheimatet. Die Weinberge liegen an den steilen Hängen des 2.350 Meter hohen Berges Helmos – teils mehr als 1.000 Meter über dem Meeresspiegel. Die weiße Rebsorte Malagousia war Mitte der 1970er-Jahre beinahe ausgestorben, gewinnt heute aber wieder an Bedeutung. Birne und Aprikose prägen hier das Bukett, begleitet von erdig-mineralischen Noten. Vollmundig, körperreich, mit knackiger Säure, Saftigkeit und einem Hauch von Muskat. 7,80 €



## TETRAMYTHOS MAVRO KALAVRITINO 2013



■ Noch eine „Schwarze“ (Mavro), diesmal aus der Region Kalavritino im Norden der Peloponnes, wo sie ihren Ursprung und bis heute ihre einzige Heimat hat. Mit gemächlichen 12,5% Alkohol ist der Rotwein für griechische Verhältnisse sehr leicht. Die zu Beginn etwas süßliche Nase zeigt dezente Noten von schwarzen Johannisbeeren, Pflaumen und Bitterschokolade. Am Gaumen überrascht der Wein mit einem sehr klaren Fruchtgeschmack, Würze und angenehm bissigen Tanninen. Ein unkomplizierter, aber keineswegs eindimensionaler Essensbegleiter. Jamas! 7,50 €

Sämtliche Weine stellte uns freundlicherweise Costas Papadopoulos von Vegora Weine zur Verfügung, wo sie auch bezogen werden können.

[www.vegora-weine.info](http://www.vegora-weine.info)