

Weine aus Griechenland – mehr als nur Retsina und Imiglykos?



Abb. 1: griechische Weinbauregionen (mit OPAP- (rote Schrift) u. OPE-Appellationen (grüne Schrift))

Historie:

- Steinzeit/Antike: in die Antike zurückreichende Tradition, bereits in der Jungsteinzeit wurden nachweislich Beeren der wilden Weinrebe verarbeitet; damit weltweit nach Iran **zweitältestes weinbautreibendes Land**
- Mittelalter: während Byzantinischem Reich, spätestens mit Osmanischen Reich ab dem 15. Jahrhundert praktisch keinen Fortschritt mehr im Weinbau
- 1937: Gründung des zentralen Weininstituts in Athen, nimmt 1952 Arbeit auf
- 1970er: mit Ende der Militärdiktatur 1974 sind die politischen Rahmenbedingungen für Qualitätsweinbau wieder gegeben. Nach einer WG-dominierten Periode setzen seit den 1970er Jahren private Weingüter qualitative Ausrufezeichen. Kontrollierte Ursprungs-Bezeichnungen für die besten Anbauggebiete werden entsprechend dem französischen. AOC-System eingeführt
- 1980er: durch techn. Investitionen konnten Spitzenbetriebe an den internationalen Standard anknüpfen. Konsequente Rodung minderwertiger Rebsorten, Rückzug in höher gelegene, kühlere Gebiete i. V. mit modernisierten Anbaumethoden und Kultivierung von Qualitätsreben belegen neue Qualitätspolitik

- 1990er: griechische Winzer sind in den letzten 20 Jahren dazu übergegangen, meist trockene Weine zu erzeugen, internationale Rebsorten boomen
- Neuzeit: modernes nationales Weingesetz, die Einhaltung der Regeln zum Schutz von Ursprung und Weinbereitung werden vom zentralen Weininstitut überwacht

Anbaufläche:

Von den ca. 117.000 ha Anbaufläche für Reben werden etwas mehr als die Hälfte für die Weinerzeugung genutzt, 10 % entfallen auf den Tafeltraubenanbau und 30 % dienen als Grundprodukt zur Erzeugung von Rosinen. Von insgesamt ca. 4.000.000 hl produziertem Wein im Jahr 2005 gingen lediglich 289.000 hl, also knapp 7 % in den Export. In der Aufstellung der ersten zwanzig Erzeugerländer weltweit aus dem Jahr 2005 lag Griechenland auf dem 13. Rang

Klima + Böden:

Weinbauzone C III a (nördlich) und C III b (südlich), mediterranes Klima mit kurzen feucht-milden Wintern und trocken-heißen Sommern; insgesamt mildes Klima mit ausreichend Sonnenstunden in gebirgiger Landschaft mit zum größten Teil kalkhaltigen und vereinzelt vulkanischen Böden schaffen die Bedingungen für den Ausbau der Weine. Der Weinanbau profitiert von der Vielfalt der Böden.

Rebsorten:

Über die verwirrend große Vielzahl griechischer Rebsorten berichtete bereits der lateinische Dichter Vergil: Zitat: „*Es sei leichter, die Sandkörner am Strand zu zählen, als alle Rebsorten Griechenlands*“. Aber: Weinbau profitiert von der großen Anzahl an einheimischen Rebsorten, deren Potential noch nicht ausgeschöpft ist.

Gesichert über 200, nach anderen Quellen **über 300 eigene, autochthone Rebsorten**, wichtigste weiße Traube: Assyrtiko, wichtigste rote: Agiorgitiko (St.-Georgs-Rebe) und Xinomavro

- gängigsten roten Rebsorten:

Agiorgitiko (2.319 ha, meist Peloponnes), Cabernet Franc (39 ha, Peloponnes, Attika, Bötien, Epirus und Makedonien), Cabernet Sauvignon (687 ha), Cinsault (108 ha), Kotsifali (1.148 ha, Kreta), Liatiko (2.546 ha, Kreta), Limnio (122 ha, Makedonien, Thrakien und Limnos), Mandilaria (845 ha, Kreta, Rhodos, Farbsorte), Mavrodaphne (537 ha, Patras, gehört zur Familie der Muskateller), Merlot (183 ha, Epirus, Thessalien, Makedonien, dem Peloponnes und Zentralgriechenland), Negoska (96 ha, Makedonien), Vertzami (491 ha, westlicher Peloponnes, westliches Zentralgriechenland und ionische Inseln), Xinomavro (1.818 ha, wichtiger Bestandteil der OPAP-Weine Amyndeo, Naoussa und Goumenissa)

- gängigsten weißen Rebsorten:

Aidani Aspro (Santorin, Paros und Naxos), Assyrtiko (1.106 ha, Kykladen, Bestandteil des OPAP-Weins Côtes de Meliton in Chalkidiki), Athiri (1.273 ha, Kreta, Peloponnes, Dodekanes und Kykladen, Insel Euböa, auf Rhodos entsteht ein vielbeachteter Schaumwein aus dieser Sorte), Chardonnay (36,1 ha, weite Teile Griechenlands), Malagousia (22,8 ha, hauptsächlich in Makedonien), Moschofilero (293 ha, Peloponnes, Vermarktung als griechischer Chardonnay oder griechischer Gewürztraminer), Roditis (7.243 ha, nach Savatiano die zweithäufigste angebaute Rebsorte in Griechenland), Savatiano (12.747 ha, Mittelgriechenland und Attika), Vilana (566 ha, Kreta)

Qualitätskategorien/Begriffe:

Seit August 2009 gilt das neue romanische Bezeichnungsrecht der EU:

- **Oinos:** entspricht dem einfachen „Wein“ (ehemals Tafelwein = Epitrapezios Oinos), Verschnitt-Weine aus verschiedenen Anbaugebieten ohne Ursprungs-Bezeichnung
- **PGE:** Prostatevomenis Geografikis Endixis (= geschützte geografische Angabe, kurz: g.g.A., englisch: PGI), früher Topikos Oinos = Landwein, müssen auf dem Flaschen-Etikett ein Herkunftsgebiet aufweisen. Derzeit ca. 100 definierte Gebiete, ein bekannter Bereich ist Agioritikos. Entspricht dem französischen „Vin de pays“ oder dem italienischen „IGT“
- **POP:** Prostatevomenis Onomasias Proelefsis (= geschützte Ursprungsbezeichnung, kurz: g.U., englisch: PDO), früher als oberste Qualitätsstufen OPAP und OPE = Qualitäts- bzw. Prädikatswein, ca. 10 % der Weinproduktion

OPAP = Onomasia Proelefseos Anoterias Piotitos (dt.: „Ursprungs-Bezeichnung höherer (oder besserer) Qualität“). Weinflaschen tragen eine **rote Banderole**, die über den Korken unter die Kapsel geklebt sein muss. OPAP entspricht sinngemäß dem italienischen DOC oder dem französischen AOC. Es handelt sich zwar häufig um trocken ausgebaute Rot- und Weißweine, was jedoch keine Voraussetzung ist. Es gibt 20 Appellationen (siehe Abb. 1)

OPE = Onomasia Proelefseos Eleghomeni (dt.: „kontrollierte Ursprungs-Bezeichnung“) als Steigerung zu OPAP. Höchste griechische Qualitätsstufe, entspricht dem italienischen DOCG. Die Weinflaschen tragen eine **blaue Banderole**, die über den Korken unter die Kapsel geklebt sein muss. Derzeit gibt es 8 Appellationen für die Süßweine von Kephallonia, Limnos, Patras, Rhodos und Samos

- **Kava (Cava):** Bezeichnung für einen länger gelagerten Tafelwein (Epitrapezios Oinos) der Spitzen-Qualität. Weißweine müssen 2 Jahre gelagert sein (davon zumindest 6 Monate im Fass und 6 Monate in der Flasche), Rotweine 3 Jahre gelagert sein (davon zumindest 6 Monate in neuer Eiche oder 1 Jahr in gebrauchter Eiche und 2 Jahre in der Flasche).
- **Reserve (Epilegmenos):** nur für Qualitäts-Weine (OPAP und OPE) zulässig, gilt für Weißweine mit 2 Jahren (zumindest 6 Monate im Fass und 6 Monate in der Flasche) und für Rotweine mit 3 Jahren Lagerung (gleiches Minimum)
- **Grande Reserve (Idika Epilegmenos):** nur für Qualitäts-Weine (OPAP und OPE) zulässig, gilt für Weißweine mit zumindest 3 Jahren (zumindest 1 Jahr im Fass und 1 Jahr in der Flasche) und für Rotweine mit 4 Jahren Lagerung (zumindest 2 Jahre im Fass und 2 Jahre in der Flasche)

Nationale Weinspezialitäten:

- **Mavrodaphne:** leuchtend samtroter bis rötlichbrauner, leicht gespritteter, nicht allzu alkoholstarker, voluminöser, dichter, Süßwein aus Trauben der autochthonen Rebe gleichen Namens, bekanntester Süßwein neben Samos. Der frühere Erfolg des Weins ist insbesondere mit der Kellerei Achaia Clauss in Patras verbunden. Vanille- und Pflaumenaromen dominieren, die Süße ist nicht zu schwer.
- **Samos:** Qualitätslikörwein (g.U.) von der Insel Samos, süßer gespriteter Dessertwein (vin doux)

- **Vinsanto:** Dessertwein aus Santorin, Mix von Assyrtiko mit Aidani Aspro und Athiri, aus sonnengetrockneten, teilrosinierten Beeren, nicht mit dem italienischen Vin Santo zu verwechseln
- **Retsina:** weißer, trockener Tafelwein, dem während der Gärung Kiefern-Harz in kleinen Stückchen (1 - 2 %) zugegeben wird, i.d.R. Verschnitt aus Savatiano und Roditis, selten auch roséfarbene (Kokkineli aus Savatiano und Mandilaria) und rote Retsina-Weine (nur aus Mandilaria), geharzte Weine stellen eine alte griechische Tradition dar und machen ca. 10 % der gesamten Weinproduktion aus, Herstellung überwiegend in Attika, Euböa und Bötien (Mittelgriechenland)
- **Imiglykos:** ημίγλυκος, wörtlich „halbsüß“, griechisches Synonym für „lieblich“

Bekannte Herstellerbetriebe:

Achaia Clauss, Alpha Estate, Biblia Chora, Boutari, Brintziki, Calligas, Cambas, Domaine Carras, Gaia, Gentilini, Gerovassiliou, Hatzimichalis, Katsaros, Kechri, Kokkalis, Kourtakis, Malamatina, Mercouri, Oenoforos, Papaïoannou, Parparoussis, Pavlidis, Skouras, Spiropoulos, Tsantali und Tselepo

Yamas!