

Die Wiege des Weins

Zypern gehört zu den ältesten Weinanbaugebieten. Doch die Spezialitäten der Insel sind bei uns weitgehend unbekannt

VON IVAN BARBIC*

Der Weinbau auf Zypern ist 6000 Jahre alt, zählt zu den ältesten Weinbaugebieten der Welt, und doch sind seine Weine nur wenigen Fachleuten bekannt. Ausserhalb der touristisch immer beliebteren Insel sind zypriotische Weine kaum anzutreffen. Wie in anderen Weinbauländern begann auch in Zypern in den 1990er-Jahren eine neue, engagierte und im Ausland ausgebildete Winzergeneration kompromisslos auf Qualität zu setzen.

Zypriotische Weine sind aufgrund verschiedener Tatsachen einmalig: Der Süsswein Commandaria ist der Wein mit der längsten, ununterbrochenen Produktionsgeschichte auf der Welt. Im 8. Jahrhundert v. Chr. berichtete der griechische Dichter Hesiod erstmals über die Herstellung des zypriotischen Süssweins. Den Namen erhielt dieser von den Johannitern des Kreuzritterordens (1192-1489 zur Zeit der Herrschaft der Lusignans), die in der Nähe des heutigen Limassol residierten und ihren Hauptsitz als «Kommandantur» bezeichneten. Die Region wurde als «Grande Commandarie» bekannt.

Die Rebberge rund um das Troodosgebirge erstrecken sich auf bis zu 1600 Meter über Meer und gehören somit zu den höchstgelegenen in Europa. In Zypern werden vornehmlich einheimische Rebsorten angebaut, von denen es vierzehn gibt. Die wichtigsten sind bei den Weissen Xynisteri und Promara, bei den Roten Maratheftiko und Yiannoudi. Die international verbreiteten Sorten wie Cabernet Sauvignon, Chardonnay und Sauvignon blanc nehmen eine verschwindend kleine Rebfläche ein. Stellvertretend dafür steht die Kellerei Vouni Panyia der Familie Kyriakides. In ihrer spektakulären Reblandschaft, die sich auf einer Höhe von 1000 bis 1100 Metern befindet und unter Schutz von «Europa Natura 2000» steht, werden ausschliesslich autochthone Rebsorten angebaut.

Der Reblaus entkommen

Diese einheimischen, autochthonen Reben sind allesamt noch wurzelechte, europäische Edelreben, wie sie es auf der Welt nur noch in Australien, Chile und wenigen weiteren Weinregionen gibt: Die Ende des 19. Jahrhunderts in den europäischen Weinbaugebieten wütende Reblaus (*Phylloxera vastatrix*) ist dafür verantwortlich. Der Schädling hat damals während Jahrzehnten in Europa die Weinproduktion drastisch verringert, ein verlässliches Gegenmittel ist bis heute nicht gefunden worden. Die Lösung, mit der man heute arbeitet, ist das Aufpfropfen der europäischen Edelreben auf reblausresistente amerikanische Wurzelstöcke. Zwar werden auch die-



Hier baut Marco Zambartas zypriotische Weine in hoher Qualität an. Die Landschaft mit den Weinbergen ist eindrücklich und geht bis über 1000 m ü M.

HO

Schweizer Händler mit zypriotischen Weinen

Paphos-Weine GmbH, Versandhandel in Muttenz ohne Ladengeschäft, www.paphos-weine.ch

Schubi Weine, www.schubiweine.ch
Weinhandlung Falstaff des Teufelhofes in Basel: <https://www.teufelhof.com/de/essen-trinken/weinladen-falstaff/>

se durch Rebläuse verletzt, aber sie haben im Gegensatz zu den europäischen Pflanzen die Fähigkeit erworben, diese Wunden selbstständig zu schliessen und so zu überleben. Die Weine, die wir heute konsumieren, stammen - mit Ausnahme der genannten Länder und Weinregionen - von Trauben solcher aufgefropfter Reben.

Die zypriotischen Rebflächen wurden dank ihres Inselaseins vom Befall durch die Reblaus bis heute verschont. Damit dies so bleibt, ist der Import von Rebsetzlingen nach Zypern verboten worden. Für Neupflanzungen eines Rebbergs müssen durch den Winzer selber aus bestehenden Reben vermehrte Setzlinge benutzt oder welche bei der staatlichen Rebschule gekauft werden. Aktuelle Untersuchungen zeigen, dass die einheimischen zypriotischen Sorten sehr stresstolerant sind in Bezug auf Hitze und Trockenheit.

Eine oft kolportierte Meinung besagt, dass Weine aus Trauben europäischer

Edelreben, sogenannter wurzelechter Reben, qualitativ hochwertiger seien. Die tief verwurzelten Pflanzen sollen besonders extraktreiche, das jeweilige Terroir geschmacklich authentisch ausdrückende Trauben ergeben. Wissenschaftlich konnte dies noch nicht nachgewiesen werden. Ein möglicher Grund für Weine mit mehr Tiefgründigkeit, aromatischer Intensität und Finesse könnte aber in der Tatsache liegen, dass die immer noch produktiven europäischen Edelreben auf Zypern und den anderen Reblausfreien Weingebieten sehr alt sind und deswegen tiefere Traubenerträge bringen, welche sich in dichteren und aromatischeren Weinen auswirken.

Aufgefropfte Reben bringen generell höhere Erträge, weil sich mit der Wahl der Unterlagsrebe die so gepflanzten Reben wesentlich besser auf die jeweils herrschenden Bodenbedingungen (Salz- und Kalkgehalt des Bodens, Resistenz gegen Phyloxera und Nematoden) und das Kli-

ma (Trockenheitsresistenz, Fähigkeit zur Wasserspeicherung und Wüchsigkeit) anpassen lassen.

Eine kürzlich in Zürich in Anwesenheit des vermutlich bekanntesten zypriotischen Winzers, Marcos Zambartas, durchgeführte Degustation hat viele bemerkenswerte Weine gezeigt. Hervorzuheben ist Zambartas' Xynisteri Single Vineyard 2017, ein fülliger und dennoch ausgewogener, frischer und sehr aromatischer Weisswein, sowie der Yiannoudi («Hänschen») 2016 von Tsiakkas, ein äusserst eleganter, nicht zu wuchtiger, aber sehr tiefgründiger und vielschichtiger Rotwein. Einige ältere Jahrgänge der Weine haben ein beeindruckendes Reifepotenzial gezeigt. Die Schweiz ist einer der wenigen Weinmärkte, auf denen diese Weine verfügbar sind.

* Ivan Barbic ist «Master of Wine» aus Wädenswil. Der Weineinkäufer und Weinberater schreibt regelmässig für Fachzeitschriften.

Aufgewärmt schmeckts besser

Eine Möglichkeit, weniger Lebensmittel wegzuschmeissen, ist, Speisen aufzuwärmen. Manche Menüs werden gerade dadurch noch leckerer

VON SIMON MAURER

Die Zahlen zum Thema Foodwaste sind ungeniessbar. Laut dem Verein foodwaste.ch sind für 45 Prozent der Lebensmittelverluste in der Schweiz Privathaushalte verantwortlich.

Es gibt verschiedene Ansätze, das Problem anzugehen: Nose to Tail und Leaf to Root beispielsweise. Anhänger der Nose-to-Tail-Philosophie versuchen, möglichst alle Teile eines Tieres zu verwerten, quasi alles zwischen Nase und Schwanz. Nach dem gleichen Prinzip funktioniert Leaf to Root; alle Teile einer Pflanze - von den Blättern bis zur Wurzel - werden als Lebensmittel genutzt. Man kann allerdings auf einfacherem Wege etwas gegen Lebens-

mittelverschwendung tun: Häufig bleiben nach dem leckeren Abendmahl Reste zurück. Drei Tage später sieht die ehemalige Spitzenkost zwar noch essbar aus, der Geschmacksinn aber rebelliert gegen die Verwertung. Das Mahl endet statt im Magen in der Tonne.

Glücklicherweise finden sich Gerichte, die beim zweiten Mal aufwärmen sogar noch besser werden. Die Tomatensuppe ist ein Beispiel dafür. Ist sie frisch noch sehr dünnflüssig, beinahe wässrig, wird sie erst durch mehrmaliges Aufkochen an aufeinanderfolgenden Tagen zur Suppe mit Pfiff. Ähnliches gilt für Chili con Carne. Das Fleischgericht ist frisch gekocht zwar auch köstlich, offenbart aber seine wahre Raffinesse erst, nachdem die einzelnen Gewürze einen



Es empfiehlt sich, eine Mahlzeit vor dem Wiederverwenden auf über 70 Grad zu erhitzen. So werden potenziell schädliche Bakterien abgetötet.

THINKSTOCK

Tag lang durch das Fleisch ziehen konnten. Ebenso verhält es sich mit einem rassigen Rindsgulasch, Hackbraten und Bolognese.

Fleischlose Varianten

Vegetarische Speisen, die mit wiederholtem Aufwärmen immer besser werden, sind Aufläufe jeder Art, Quiches sowie Eintöpfe; sie profitieren von et-

was Ruhezeit. Wenn der Saft durch alle Bestandteile tröpfen kann und die Aromamoleküle durch mehrmaliges Erhitzen herausgeschwemmt werden, intensiviert sich der Geschmack. Der Koch freut sich so schon auf den Abend, an dem ein Menü zum zweiten Mal genossen werden kann.

Für das bestmögliche Erdbeer- oder Himbeertiramisu ohne Ei gibt es einen

Trick. Dieses schmeckt am Zubereitungstag nicht annähernd so gut wie am darauffolgenden Tag. Die Erdbeersauce muss die Löffelbiskuits durchtränken, jene werden erst mit genügend Zeit weich und geniessbar.

Alles Aufwärmen?

Aber Obacht! Gewisse Gerichte sind bekannt dafür, nicht lange haltbar zu sein. Ei- sowie fischhaltige Kost verdirbt schnell. Wie steht es um den bekannten Mythos, dass Pilze und Spinat nicht aufgewärmt werden dürfen? Wenn Pilze frisch verarbeitet werden und nach dem Essen direkt in den Kühlschrank kommen, ist das Wiederaufwärmen unbedenklich.

Auch Spinat kann aufgewärmt werden, wie bei Pilzen ist aber darauf zu achten, dass die Temperatur beim Erhitzen die 70-Grad-Marke überschreitet, damit Bakterien abgetötet werden. Entgegen der landläufigen Meinung entsteht das giftige Nitrit nämlich nicht durch das Erwärmen einer Speise, sondern als Abfallprodukt von im Spinat lebenden Bakterien. Deshalb sollten Spinat- und Pilzgerichte niemals bei Zimmertemperatur längere Zeit herumstehen, denn die häusliche Wärme begünstigt das Bakterienwachstum.