

## Zypern - reicher Weinschatz an autochthonen Rebsorten

Eine vinologische Schatzinsel zwischen Orient und Okzident, so lautet das Thema unserer Auftaktveranstaltung 2019. Es ist ein verhältnismässig kleines Weingebiet, das diesen Schatz zu bieten hat, nämlich die Insel Zypern. Der Önologe Wolfgang Beiss und Bernhard Furler, Inhaber von Paphos-Weine, haben als ausgewiesene Zypern-Kenner den "Schlüssel" in Form verschiedener Weine mitgebracht, um uns den Zugang zu den unbekanntem Weinschätzen zu öffnen.

### Das Pflichtprogramm

Zuerst heisst es noch etwas Geduld üben, denn es gilt die GV-Traktanden zu behandeln. Erwähnenswert ist der personelle Wechsel im Vorstand. Der Kassier Fredi Lüthi gibt die Kasse ab, nachdem er diese die letzten sechs Jahre mit höchster Sorgfalt und Präzision geführt hatte. Der Präsident Franco Hunziker bedankt sich bei Fredi Lüthi für seinen gewissenhaften Einsatz und überreicht als Dankeschön eine Flasche Wein mit einem Gutschein für einen kulinarischen Ausflug. Als Ersatz wird einstimmig Stefano Kropp in den Vorstand gewählt. Als F&B Manager und Inhaber eines Restaurants bringt er beste fachliche Voraussetzungen für den Vorstand mit.

### Xynisteri und Spourtiko – ein frischer Auftakt

Bernhard Furler eröffnet die Präsentation mit einem kurzen geschichtlichen Abriss zur Weingeschichte Zyperns. Anschliessend übernimmt Wolfgang Beiss das Zepter und stellt uns die degustierten Weine der Reihe nach vor. Der Fokus liegt an diesem Abend ausschliesslich bei den autochthonen Traubensorten Zyperns. Den Auftakt macht eine Zweierserie Weissweine, der erste aus der seltenen Traubensorte Spourtiko und der zweite aus der Traubensorte Xynisteri, ergänzt mit etwas Sauvignon blanc. Beide Weine sind frisch, mit lebhafter Säure und belebender Zitrusnote und empfehlen sich ausgezeichnet als Apéro-Weine. Sie begleiten auch unseren Apéro auf harmonische Art, die zypriotische Spezialität Striftaria (eine Art Käseküchlein mit Pecorino) mit einem kleinen griechischen Salat.

Die Xynisteri-Traube bedeckt rund einen Fünftel der Rebfläche Zyperns und ist damit die meist angebaute Weissweinsorte. Sie bildet den roten Faden der folgenden Serie aus drei Weissweinen. Obwohl alle drei Weine zu 100% aus Xynisteri produziert sind, zeigen sie doch deutliche Unterschiede. Trotz der Kleinheit des zypriotischen Weinbaugebietes konnten sich dank verschiedener Faktoren wie Böden, Höhenlage, Meeresnähe und auch Ausbaumethodik im Keller unterschiedliche Stile ausbilden.

### Die roten Paradeweine

Ein Souflaki-Spiess vom Grill bildet den kulinarischen Rahmen für die drei Rotweine aus den Traubensorten Yannoudi, Lefkada und Maratheftiko. Diese drei Varietäten, wie einige andere auch, zeichnen sich dadurch aus, dass sie wurzelecht sind. Diesen Umstand verdankt Zypern sicher seiner Insellage, die verhindert hat, dass sich die Reblaus ausbreiten konnte.

Yiannoudi, was übersetzt der kleine Hans heisst, wurde vor ungefähr 20 Jahre wiederentdeckt. Es ist die seltenste rote Rebsorte der Insel, die für die Herstellung von Wein verwendet wird, aber eine sehr vielversprechende. Wolfgang Beiss meint, dass die Traube elegante und geschmeidige Weine ergibt, die in der Charakteristik mit einem Pinot Noir verglichen werden können.

Ihre "Muskeln" spielen lassen dagegen die beiden anderen Weine, zum einen aus der Lefkada- und zum anderen aus der Marathefito-Traube. Letzterer ist der Rotwein-Star aus Zypern. Dunkel in der Farbe und mit Noten von dunklen Beeren überzeugt er eine Mehrheit der Anwesenden.

Eine Degustation mit Zypern-Weinen ohne den bekanntesten und ältesten Wein aus Zypern geht gar nicht. Zum süßen Abschluss betritt er die Bühne: der Commandaria. Die Herstellung von Commandaria ist streng reglementiert. So sind nur die beiden Traubensorten Mavro (rot) und Xynisteri (weiss) zugelassen. Die Rebstöcke müssen in der traditionellen Buschform erzogen sein und dürfen nicht bewässert werden. Die Trauben werden mit einem Zuckergehalt von deutlich über 200 Gramm pro Liter geerntet und auf Strohmatte an der Sonne getrocknet. Nach der Gärung verbleibt immer noch ein Restzuckergehalt im Wein. Die beiden Traubensorten werden nun assembliert und bei Bedarf wird Weingeist zugesetzt, wobei heute immer mehr auf Letzteres verzichtet wird.

Mit den letzten süßen Tropfen ziehen die ersten Weinfreundinnen und Weinfreunde Bilanz zum Zypern-Abend: "Ein ausgezeichneter Anlass!" Mit entsprechend grossem Applaus bedanken wir uns bei den beiden Referenten Wolfgang Beiss und Bernhard Furler. Ein Dank geht auch an das Team des Restaurants Linde, welches einmal mehr den passenden kulinarischen Rahmen geschaffen hat.