

Aus Alt mach Neu



Akis Zambartas gilt als Pionier der autochthonen Rebsorten Zyperns. Er identifizierte insgesamt zwölf alte Rebsorten und gründete eine Rebschule eigens für diese einheimischen Reben. Die unbestritten edelste dieser wiederentdeckten Traubensorten ist Maratheftiko. Sie hat eine hohe Säure, dunkle Farbe und ergibt gerbstoffhaltige, lagerfähige Weine, die wage an Cabernet Sauvignon erinnern. Der neu-alte Maratheftiko ist der ganze Stolz der zypriotischen Winzer. Das Besondere an dieser Sorte ist, dass sie nur weiblich ist und kein Zwitter wie die meisten Reben. Um Schwierigkeiten bei der Befruchtung vorzubeugen, wird Maratheftiko abwechselnd mit der ebenfalls autochthonen männlichen weissen Traubensorte Spourtiko gepflanzt. Zuerst wird der frühreifende Weiss gelesen und später der Maratheftiko. Der wenig aussagekräftige Spourtiko wird einem Weisswein beigegeben. Der Maratheftiko wird allein zum Topwein des Guts gekeltert. Vielschichtig, charaktervoll und auf seine Art erfrischend, ist er auch nach einer Woche noch ein Genuss im Glas. Aber so lange sollte man eigentlich nicht warten.

GEWINNEN IST EINFACH

Senden Sie uns bis zum 26. August 2016 eine Postkarte mit Ihrem Namen und Ihrer Adresse: marmite, Badenerstrasse 587, 8048 Zürich, oder mailen Sie uns ► wettbewerb@marmite.ch

Auflösung vom letzten Heft

Die süsse Weisswein-Spezialität aus dem Roussillon, die wir gesucht haben, heisst Muscat de Rivesaltes.

Gewinner

Victor Imfeld, Zürich

Der Rechtsweg ist ausgeschlossen, über den Wettbewerb wird keine Korrespondenz geführt.



EUROPA MAL ANDERS

TEXT Bettina Höfer | BILD zVg

Geografisch gesehen gehört Zypern zu Asien, die Insel liegt auf dem 35. Längengrad; also südlicher als Marokko oder Tunesien. Aufgrund der strategischen Ausgangslage wurde sie zum Spielball der Weltmächte. Von den Griechen über die Ägypter, Perser, Römer, Venezianer, Türken bis zu den Briten: Alle herrschten sie über Zypern.

Kein Wunder, fanden schon früh Rebstöcke besten Nährboden auf der roterdigen Insel. Bereits vor 6000 Jahren wurde hier fermentierter Traubenmost genossen. Doch der Weinbau erlebte dank der wechselnden Herrscher Höhen und Tiefen. Seit Ende des letzten Jahrhunderts ging es eher bergab. «Wie sieht es heute aus?», frage ich Marcos Zambartas, einen der Hoffnungsträger der zypriotischen Weinwelt. «Es gibt etwa 60 unabhängige Winzer, etwa 15 arbeiten finanziell lukrativ und 5 davon geben wirklich Gas», antwortet er. Zambartas zählt sich zu den letzteren fünf und gibt Vollgas. Seit sein Vater Akis Zambartas 2006 das Weingut gründete, stieg die Produktion von 4 500 auf heute 75 000 Flaschen pro Jahr. Fünf Hektaren werden bewirtschaftet, zwei davon sind im Besitz der Familie. Der Rest wird hinzu-

gemietet. Alle Reben sind wurzelecht. Der inzwischen verstorbene Vater studierte in Lyon Chemie und in Montpellier Önologie. Sohn Marcos hatte schon ein Angebot in Bordeaux, beschloss aber, sich an Australien zu orientieren und studierte «wine making» in Adelaide. Wer schon einmal im Sommer auf Zypern war, wird seinen Entscheid bestens nachvollziehen können. Hitze und Wassermangel sind nicht sehr europäisch. In Australien lernte Marcos mit alkoholstarken Weinen umzugehen. So keltert er die griechische Traube Lefkada mit Shiraz (nicht Syrah). Die Cuvée kommt mit breit schultrigen 15 Prozent Alkohol daher, doch der Wein bleibt «trinkig». Marcos grösster Hit ist jedoch sein Rosé. Lefkada wird diesmal mit Cabernet Franc gepaart. Das Ergebnis beeindruckt: tiefrosa, fruchtig, aber nicht süss und definitiv kultiviert. Ein ernstzunehmender Inselwein. Ich versichere, dass er auch noch zu Hause schmeckt.

DIE FRAGE

In wie vielen Dörfern darf der bekannteste zypriotische Wein, der Commandaria, produziert werden?

Der Gewinner erhält eine passende Flasche aus dem Steinfels-Auktionskeller.

BETTINA HÖFER ist Expertin im Zürcher Weinauktionshaus Steinfels. 043 444 48 00 ► steinfelsweine.ch