

GREECE

Santorini

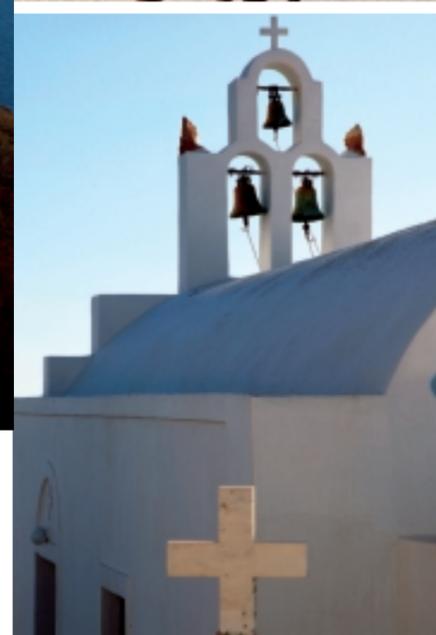
So skandalös die Biographien der griechischen Götter auch sind, der Himmel über der Ägäis lacht unschuldig, himmelblau und verheissungsvoll



Geheimnisvolles SANTORINI



Wie Bienenwaben schmiegen sich die Häuser Santorinis an den Fels.



IMPRESSIONEN VON SANTORINI

Die Inselfarben Weiss und Blau, Zufriedenheit auf den Gesichtern der Insulaner und romantische Abendstimmungen.

Mythos oder Wahrheit. Ist das geheimnisvolle, sagenumwobene Atlantis auf der Mittelinsel Santorinis zu finden?

Neuste Forschungsergebnisse machen es immer wahrscheinlicher: Das sagenumwobene Atlantis war die Mittelinsel von Santorini. Platon, 427–347 v. Chr., erzählt, was 200 Jahre vor seiner Zeit ägyptische Priester über Atlantis berichteten: Vor Jahrtausenden gründeten die Atlanter ein Inselreich, von dem aus sie Europa und Afrika beherrschten. Er beschrieb es als eine ringförmig angelegte Stadt und berichtet: «Als ihre Bewohner gegen die Götter frevelten, vernichteten die Gottheiten die Stadt innerhalb eines Tages, Atlantis versank im Meer». Tatsächlich brach 1640 v. Chr. der Vulkan der Insel mit einer solchen Macht aus, dass seine Asche sich bis Grönland und Nordafrika ausbreitete und Santorini in eine neumondförmige Sichel und eine Mittelinsel teilte. Gut möglich, dass die Lavamassen Atlantis in das bestgehütete Geheimnis der vergangenen fast vier Jahrtausende verwandelte. Santorini, die südlichste Insel der Kykladen, geizt nicht mit ihren Reizen. Wie ein Magnet zieht die Trauminsel mit ihren schneeweißen Häusern, dem tiefblauen Wasser und

der funkelnden dunklen Vulkanerde Gäste aus aller Welt an. Santorini ist die ultimative Destination für Träumer, Romantiker und Verliebte. An der Ostküste des Inselbogens ziehen sich sanft abfallende, fruchtbare Ebenen hin bis zu den schwarzen Stränden. Im Westen, hoch oben am Rand der Kraterwand, schmiegen sich malerische Dörfer wie weisse Bänder an den Fels und laden ein, ihr faszinierendes mediterranes Ambiente zu erkunden. Die Häuser sind auf inseltypische Art in den Fels gebaut, weissgetüncht und mit unzähligen Treppen verbunden. Wir besuchten Märkte, genossen das fröhliche unbeschwerte Treiben der Händler und schlenderten durch die verwinkelten kleinen Gassen des Dörfchens Oias mit seiner verführerischen Vielfalt an Boutiquen und Galerien. Abends trafen wir uns zu einem Sundowner auf der wunderschönen Terrasse des Önologen Yannis Paraskevopoulos. Der kredenzte weisse Assyrtiko und vermittelte uns einen ersten Vorgeschmack auf die köstlichen Weine Santorinis.





Oben: Yannis Paraskevopoulos, Gründer und Inhaber von Gaia Wines. Unten: Ein Rebberg mit den typischen Koulura-Körben.

Gaia Wines

Griechische Trouvailles

Hinter dem Label Gaia Wines steht eine der führenden Figuren der griechischen Weinszene, Önologe Yannis Paraskevopoulos. Der in Griechenland berühmte Weinspezialist gründete 1994 zusammen mit Agronom Leon Karatsolas die Kellerei auf Santorini, die sich vorrangig auf griechische Weissweine spezialisiert. Als Namensgeberin wählten die beiden Partner die Fruchtbarheitsgöttin und Urmutter der griechischen Mythologie Gaia. Nach gründlicher Prüfung der autochthonen Rebsorten Griechenlands, entschieden sie sich für die Pflege der Assyrtiko-Trauben, die auf Santorini die besten ökologischen Voraussetzungen hat. Der zweite Sitz der Firma liegt in Nemea auf dem Peloponnes. Aus der dort heimischen roten Agiorgitiko-Traube werden die roten Weine ihres Sortiments gekeltert.

Das Wissen des charismatischen Önologen scheint unerschöpflich. Er verbrachte fünf Jahre im französischen Bordeaux und kehrte mit einem PHD in Önologie zurück in seine Heimat. Heute gibt er sein Wissen an der Universität in Athen an die nächste Generation weiter. Das Herzblut und die Faszination für den Wein und sein Land ist deutlich spürbar. Die Philosophie seiner Firma ist nicht Quantität, sondern Qualität. Er möchte die griechischen Weine, die auf internationalem Parkett noch immer unterschätzt werden, einem grossen Kreis der Geniesser und Conaisseure zugänglich machen. Wir haben keine Zweifel, weltweit gebührt heute dem griechischen Wein ein Platz an den Tafeln der gehobenen Gastronomie.

Yannis Paraskevopoulos lädt uns ein, drei verschiedene Assyrtiko-Weine zu verkosten. «Thalassitis» ist ein im Stahltank gereifter Tafelwein, der zur leichten Mittelmeerküche passt. «Thalassitis oak», sein fassgereifter Bruder, passt perfekt zu Fisch und Meeresfrüchten. «Assyrtiko wild ferment», der Dritte im Bunde und ein Experiment des Önologen, ist der ideale Begleiter zu würzigem Lamm. Zitrusaromen, die unverkennbare frische Säure und der hohe Mineralgehalt aus der Vulkanerde prägen die drei unterschiedlichen Weintypen, die sich national und international in den Top-Restaurants behaupten können.

Assyrtiko-Wein

Aus den Assyrtiko-Trauben werden lebendige Weine mit starker Säure und bis zu 15 Volumenprozenten gekeltert.

Die weisse Assyrtikotraube gedeiht hauptsächlich auf den Ägäischen Inseln, besonders in der Appellation Plagies Melitona auf den Halbinseln Chalkidiki und Santorini. Als eine Verwandte der Edlen Weinrebe besitzt die Assyrtiko zwittrige Blüten und ist somit selbstfruchtend. Auf Santorini sind die Erträge der Assyrtikotraube klimabedingt niedrig. Durchschnittlich liegen die Erträge bei 20 hl/ha, weniger als 10 hl/ha ist keine Seltenheit. Die speziellen klimatischen Einflüsse des Ökosystems auf Santorini, die Höhe der Weingärten und die einzigartige Lage auf der Vulkanerde bestimmen den Charakter der Assyrtikotrauben. Der poröse Boden der Vulkaninsel speichert die Feuchtigkeit des Meeres auch während der Trockenzeit



Aus den Koulura-Körben wachsen die Assyrtiko-Trauben, verschiedenes Lavagestein Santorinis, ein einheimischer Winzer.





und verleiht dem Wein einen ausgeprägten Mineralgehalt, sogar eine leicht salzige Note als Visitenkarte des Meeres ist erkennbar. Santorini hat milde Winter und heisse, trockene Sommer, begleitet von starken Winden. Es ist die sonnigste Insel Griechenlands. Zwischen Juni und September fällt kaum Regen, erst von Dezember bis Februar werden monatliche Niederschläge von durchschnittlich neun Tagen erwartet. Um die Trauben vor der Witterung zu schützen, werden die Reben in Körben oder Kränzen kultiviert. «Koulura», wie diese Rebkörbe von den Einheimischen genannt werden, bieten den sensiblen Trauben optimalen Schutz vor Wind und Wetter. Rund alle 100 Jahre werden sie beschnitten. Nur die Wurzeln der Reben bleiben bestehen und beginnen neu auszuschlagen. Nicht selten trifft man auf Weinberge, deren «Koulura» 400 Jahre alte Wurzeln haben.

Vin Santo

Nektar der Götter

Auf dem Weingut Argyros lernten wir den weltbekanntesten Süsswein Vin Santo kennen. Für diese Appellation, zu der die besten Süssweine Griechenlands gehören, sind nur Assyrtiko und Aidani-Aspro-Trauben zugelassen. Trotz der opulenten Restsüsse besitzt der griechische Vin Santo eine unverkennbare Säurestruktur und unterscheidet sich damit prägnant von dem toskanischen Vin-Santo-Wein. In Griechenland werden drei Qualitätsstufen dieses Süssweins hergestellt. Der Vin Doux, der Vin Doux Naturel und der Vin Naturel-lement Doux. Für den gewöhnlichen Vin Doux werden die Trauben überreif, zum Teil bereits eingetrocknet gelesen und zusätzlich während zwei Wochen an der Sonne getrocknet. Das Pressgut darf nur ganz kurz gären, bevor es mit Tsipouro, einem griechischen Tresterbrand, gespritzt wird. Danach muss der Wein mindestens zwei Jahre in Eichenfässern reifen. Die Herstellung des Vin Doux Naturel unterscheidet sich durch die wesentlich spätere Spritzung zum Stopp der natürlichen Gärung und dem höheren Alkoholgehalt von bis zu 15 Volumenprozent im Gegensatz zum Vin Doux mit 13%. Für die höchste Qualitätsstufe werden nur sehr spät gelesene Trauben der besten Lagen gekeltert, nicht gespritzt und langsam in Eichenfässern gereift. Die Top-Qualitäten werden bis zu 15 Jahre in den Fässern gelagert und entfalten eine perfekte Marriage aus Süsse und Säure. Vin Santo schmeckt zu Früchten, Schokolade und pikantem Käse.



Leserangebot KANTOS



Petros Kouvatzis, Inhaber Kantos GmbH

Thalassitis 2010, AOC Santorini

Lichtes Gelb mit grünen Reflexen, leichte Zitrusaromen mit mineralischer Note. Rassige Säure, gute Struktur, eine salzige Nuance mit mittlerem Abgang.

6 Flaschen: sFr. 94.– statt 113.40

Thalassitis Oak Fermented 2009, AOC Santorini

In Barriques aus Nevers und etwas Akazienholz verleihen diesem Wein mehr Komplexität in der Nase und Gaumen. Vanille- und Akazien-Noten vom Fass, mit einem geschmeidigen Abgang.

6 Flaschen: sFr. 98.– statt 118.80

Assyrtiko by Gaia – Wild Ferment 2010, AOC Santorini

In der eigenen Hefe ausgebaut und 50% in französischen Barriques. Jedes Jahr eine neue Herausforderung für ein exzellentes Ergebnis. Typische Zitrusaromen, begleitet von Kräuter-Aromen, gut integrierte Säure, ein konzentrierter Wein als idealer Essensbegleiter.

6 Flaschen: sFr. 98.– statt 118.80

Gaia S 2008, Peloponnes

70% Agiorgitiko und 30% Allier – 12 Monate in französischen Barriques – unfiltriert.

Tiefes Purpurrot, komplexe Aromatik nach schwarzen und getrockneten Früchten, Nuance von Pfeffer, Kräutern und Schokolade. Weiche Tannine mit gutem Schmelz im Gaumen.

6 Flaschen: sFr. 139.– statt 173.40

Vinegar of Santorini – 5 Jahre Fassgereift, 25 cl

Weinessig aus der Assyrtiko-Rebe. 5 Jahre im Fass gereift und nach der Orléans-Methode hergestellt. Eigenständiges, süßes Aroma, Richtung Sherry-Note.

1 Flasche: sFr. 11.90 statt 14.90

Bestellalon zwischen den Seiten 112/113

Seit 1999 importiert Petros Kouvatzis erstklassige hellenische Weine, Spirituosen und Delikatessen aus Griechenland. Attraktive Degustations-Angebote, Wine&Dines und Veranstaltungshinweise finden Sie immer aktuell auf der Homepage und im Online-Shop unter www.kantos.ch.

KANTOS
Greek Wines

LESERANGEBOT KANTOS

KANTOS
Greek Wines



___ 6 Fl.

**Thalassitis 2010,
AOC Santorini**

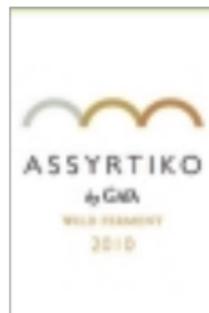
75 cl, sFr. 89.40
statt sFr. 106.80



___ 6 Fl.

**Thalssitis Oak
Fermented
2009, AOC
Santorini**

75 cl, sFr. 72.50
statt sFr. 87.–



___ 6 Fl.

**Assyrtiko by
Gaia – Wild
Ferment 2010,
AOC Santorini**

75 cl, sFr. 90.60
statt sFr. 106.80



___ 6 Fl.

**Gaia S 2008,
Pelopones**

75 cl, sFr. 82.50
statt sFr. 99.–



___ 6 Fl.

**Vinegar of Santorini
– 5 Jahre Fassgereift,
25 cl**

75 cl, sFr. 63.60
statt sFr. 76.80

___ **Degustationspaket sFr. 83.50 statt sFr. 102.30 (beinhaltet je eine Flasche der oben dargestellten Weine und den Essig)**

DIE LIEFERUNG IN DER SCHWEIZ IST PORTOFREI. DAS ANGEBOT IST GÜLTIG BIS 15.11.2011 ODER SOLANGE VORRAT REICHT.