

# Style



GADGETS FÜR DEN HERBST VOM NEUEN EBOOK BIS ZUR ACTION-KAMERA. SEITE 37



Tsiakkas-Weinkeller in Pelendri, in den Troodos-Bergen (ca. 900 Meter über Meer), auf Zypern.

## Weinlegende aus Zypern

Die süssen Commandaria-Weine haben eine ruhmreiche Vergangenheit – und nach einem Qualitätstief eine grosse Zukunft vor sich.

RUDOLF TREFZER

**W**ährend Jahrhunderten galten die süssen Commandaria-Weine aus Zypern als der Inbegriff eines noblen Weines, eines Weines, der an den Tafeln der Mächtigen und Reichen serviert wurde. Doch trotz der langen, ruhmreichen Vergangenheit sind diese Weine heute nur noch wenigen Weinliebhabern ein Begriff. Dies wohl vor allem deshalb, weil man auf Zypern in der Nachkriegszeit auf Quantität statt Qualität setzte und vor allem England und die ehemaligen Ostblockstaaten mit Billigweinen belieferte. Diese Weine hatten nichts mehr gemein mit jenen legendären Weinen, die im Gebiet der Grand Commandery, des Hauptsitzes des Johanniterordens, erzeugt und in ganz Europa gehandelt wurden. Auch wenn die zyprischen Süssweine erst im Laufe des 13. Jahrhunderts unter dem Namen «Commandaria» bekannt wurden, so genossen sie bereits in der Antike einen ausgezeichneten Ruf. Der aus sonngetrockneten Trauben erzeugte Süsswein gehört somit zu den ältesten Weinen der Welt.

Beste Voraussetzungen, um sich auf dieses einzigartige historische Erbe zu besinnen und die Renaissance der Commandaria-Weine einzuläuten. 1993 wurden die gesetzlichen Voraussetzungen geschaffen, indem die Herkunft und die Erzeugungstechniken reglementiert und unter Schutz gestellt wurden. Commandaria-Weine dürfen nur auf dem Gebiet von 14 an den südlichen Abhängen des Troodos-Gebirges liegenden Gemeinden erzeugt werden. Zugelassen sind die beiden autochthonen Sorten Mavro (rot) und Xynisteri (weiss), die zudem in

der traditionellen Buschform erzogen sein müssen und nicht bewässert werden dürfen. Geerntet werden die Trauben meist Mitte September, wenn der Mindestzuckergehalt der Xynisteri-Trauben 212 Gramm pro Liter und jener der Mavro-Trauben 258 Gramm pro Liter erreicht hat. Nach der Lese werden die Trauben eine Woche lang auf Strohmatte an der Sonne angetrocknet.

### Mavro- und Xynisteri-Weine

Die Trauben der beiden Sorten werden separat gepresst und vergoren. Da die zwei bis vier Wochen dauernde Gärung zum Erliegen kommt, lange bevor die Hefen den gesamten Zucker in Alkohol umgewandelt haben, entstehen Weine mit einem hohen Gehalt an Restsüsse. Die Mavro- und Xynisteri-Weine werden sodann assembliert und können mit Weingeist bis zu einem maximalen Alkoholgehalt von 20 Volumenprozent angereichert werden. Die meisten Produzenten begnügen sich jedoch mit 15 Volumenprozent.

Allerdings setzen Qualitätsproduzenten wie das grosse Traditionsweingut Etko mit dem zehnjährigen Commandaria St. Nicholas und dem grandiosen 20-jährigen Centurion sowie die in jüngster Zeit von ambitionierten Winzern gegründeten Weinbaubetriebe Tsiakkas und Kyperounda auf Jahrgangsabfüllungen, wobei die Commandaria von Tsiakkas und Kyperounda nicht aufgespritzt, sondern natürlich süss sind.

Je nach Mischverhältnis der Grundweine und dem Ausbau präsentieren sich die Commandaria-Weine bernsteinfarben bis rötlichbraun. Das vielschichtige, von einer säuregestützten Süsse begleitete Duft- und Ge-

schmacksspektrum kann neben ausprägten Aromen verschiedenster Trockenfrüchte (Feigen, Rosinen, Orangeat), von Nüssen, Honig und Gewürzen auch Noten von Lakritze, Kaffee und dunkler Schokolade umfassen. Dazu kommt, dass gute Commandaria-Weine mit zunehmendem Alter noch zulegen können und praktisch unbegrenzt haltbar sind. Auch geöffnet halten sie sich im Kühlschrank über Wochen bestens. Doch das wird wohl selten nötig sein, da ein Commandaria nicht nur ein Meditationswein, sondern auch ein vielseitig kombinierbarer Essensbegleiter ist. Bei einer Temperatur von 8 bis 10 Grad serviert, kann er nicht nur Blauschimmelkäse, sondern auch unterschiedlichsten Dessertkreationen und süssem Gebäck zu einem gloriosen Auftritt verhelfen. Und dies zu äusserst freundschaftlichen Preisen zwischen 30 und 72 Franken.

Alle erwähnten Weine können bei Paphos Weine

([www.paphosweine.ch](http://www.paphosweine.ch)) bestellt werden.

Erhältlich sind zurzeit:

Etko Winery: Commandaria St. Nicholas 2000, 2003 und 2010 (ab 18.12.2014); Commandaria Centurion 1991

Kyperounda Winery: Commandaria 2004 sowie 2005 (nicht aufgespritzt).

Tsiakkas Winery: Koumandaria 2008 (nicht aufgespritzt)



1 Etko: Commandaria St. Nicholas 2000 AOC.

2 Kyperounda: Commandaria 2004 AOC.



DER SÜSSWEIN GEHÖRT ZU DEN ÄLTESTEN WEINEN DER WELT.