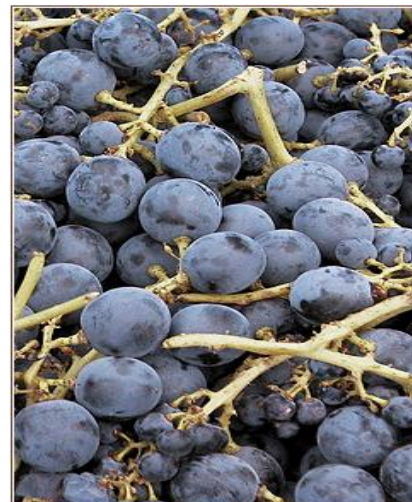


Eine Interview mit Hr. Bernhard FURLER

Betreffend ZYPERN & Die verkannten Weine der Insel

Freitag, 27. November 2009



©Paphos-Weine

J.F. Guyard: Was kann einen Weinliebhaber dazu bewegen, sich für die Weine von Zypern zu interessieren?

Bernhard Furler: Zypern ist eine der ältesten Weinquellen der Welt; nur schon aus historisch-kulturellen Gründen ist die drittgrösste Insel des Mittelmeeres eine Entdeckung wert.

Zudem: eine der grössten zusammenhängenden Regionen, die reblausfrei ist, die Reben sind nicht aufgepfropft, sondern wurzeln mit ihren Originalwurzeln im kargen (Kalk- und Lava-)Boden.

– Auf [Zypern](#) (seit tausenden Jahren kulturell mit Europa verbunden, seit 2004 EU-Mitglied) finden sich die höchsten Rebberge Europas (nicht im Wallis): sie erstrecken sich bis auf 1'500 m ü.M.

– Die Bedingungen auf diesen Höhen sind hart (Schnee im Winter, auch im Sommer hohe Tag-/Nacht-Temperaturabsenkungen), so gibt es eine natürliche Ertragsbeschränkung: Zypern produziert auf der gleichen Rebfläche wie die Schweiz nur etwa 1/3 Traubengut im Vgl. zur CH.

– Spannende, uralte einheimische, autochthone Rebsorten wie u.a. die weisse Xynisteri und die rote Maratheftiko werden angebaut.

– Hier findet sich auch eine ökologisch vielfältige Reblandschaft, wie sie nicht mehr oft vorkommt. Handlese ist gefragt. Weiter ist das Klima so hervorragend, dass kaum Chemie eingesetzt werden muss (nur 2-3 Mal pro Jahr wird in den Reben gespritzt; im Keller wird sehr zurückhaltend Schwefel eingesetzt, die Weine haben Schwefelwerte unter den EU-Limiten für Bio-Weine).

– Zwar weit auf südlichen Breitengraden, aber hoch in den Bergen werden entdeckungswerte Weine gekeltert, die wie so oft im Süden recht hohe Alkoholwerte aufweisen, die aber – gerade wegen der Höhenlage der Rebberge – nie schwer-

fällige Gewächse sind, sondern eine elegante Struktur aufweisen und sehr bekömmlich sind. Zudem sind die Weissweine frisch, fruchtig und haben eine gute Säurestruktur.

– Es gibt neue Geschmacksrichtungen zu entdecken, eigenständige, naturnah produzierte Weine abseits des weltweit standardisierten (Techno-) Weinmeeres.



Klicken Sie auf das Bild, um weitere Auskünfte zu erhalten

Aus welchen Gründen hört man nur sehr wenig über diese Weine?

Irgendwie habe ich den Eindruck, dass die Weinliebhaber zwar gerne nach Zypern in die Ferien fliegen, ohne dass sich jemand für die Erzeugnisse der Insel wirklich interessiert.

B. Furler: Zypern zeigt als kleines Land ähnliche Verhaltensweisen auf wie die Schweiz. Man ist eher zurückhaltend; die grossen Weinnationen haben so viel Marketing-Mittel, dass kleine Länder es schwer haben. Wie auch die Schweizer Weine so müssen ebenso die zypriotischen Weine der neuen Winzergeneration sich international nicht verstecken.

– Zudem lernt das [Land](#), dass man mehr in die Promotion investieren muss.

– Und erst in den letzten Jahren findet man in den (guten) Restaurants und Hotels auf Zypern die Top-Weine; wie überall dominierten/dominieren in der Gastroszene halt die günstigen Massenweine. Nun gibt es auf Zypern nicht nur in den grossen Städten exzellente Restaurants – da staunt man nur-, die die besten Weine der Insel anbieten. Die Weine passen hervorragend zu einer modernen, mediterranen Küche, aber auch zur hochstehenden asiatischen Küche, ebenso zur Schweizer Küche.

– Immerhin ist in den letzten Jahren einiges über Zyperns Weine veröffentlicht worden, aber es braucht noch viele Anstrengungen, damit die Weine – gewiss bleiben sie immer Spezialitäten – ins Bewusstsein treten.

Seit etwa zehn Jahren beobachtet man eine kontinuierliche Übersteigerung von Weinanlässen. Sogar Bordeaux organisiert immer wieder prestigeträchtige Verkostungen für die Profis, die dann anschliessend auch für das breite Publikum offen sind.

Zypern scheint da, noch sehr wenig bis gar nichts zu unternehmen. Woran liegt es?

B. Furler: Es hat in der Schweiz schon verschiedene Zypern-Anlässe gegeben, an denen auch mehrere Winzer teilgenommen haben, in Zürich, St. Gallen, Basel. Einiges ist geplant fürs 2010 und die kommenden Jahre.

Wie würden Sie einem neugierigen Liebhaber empfehlen, die zyprischen Weine zu entdecken?

In Bordeaux oder im Burgund beginnt man typischerweise mit kleineren, erschwinglichen Appellationen, die auf den Spassfaktor orientiert sind.

Wie ist es mit Zypern?

B. Furler: Zyperns Weine sind derzeit noch sehr erschwinglich im internationalen Preis-/Leistungsvergleich. Da muss man für vergleichbare Qualität in anderen Weinregionen deutlich mehr bezahlen. Ausser bei den uralten Commandarias gibt es (noch) keine Weine über CHF 50.-

Entdeckungswert sind die Weissweine, die meistens günstiger sind als die guten Schweizer Weissweine... Geschmacklich interessant sind selbstverständlich die Weine aus den internationalen Sorten und dann die etwas teureren, aber eben raren Maratheftiko-Weine.

Welche Rebsorten verdienen in Zypern entdeckt zu werden? Können Sie uns zwei oder drei Weine für jede Rebsorte empfehlen und uns diese Wahl begründen?

B. Furler: Xynisteri: Empfehlungen:

1. [Tsiakkas white](#) (Stahltank-Ausbau)
2. [Aes Ambelis white](#) (Assemblage mit kleinem Anteil an Sémillon)
3. [Petritis](#) (20% des Weines in alten Barriques ausgebaut; derzeit wohl einer der besten Xynisteris der Insel).

Maratheftiko:

1. [Heritage](#) (1 Jahr im Barrique)
2. [Vamvakada Maratheftiko](#) von [Tsiakkas](#) (9 Monate im Barrique)
3. [Maratheftiko Omiros](#) von [Aes Ambelis](#) (1 Jahr im Barrique)

Das sind drei vom Charakter her ganz verschiedene Maratheftikos (alles sind Raritäten, die in Stückzahlen von 5000-max. 8000 Fl. produziert werden).

Und selbstverständlich der **Commandaria** aus den autochthonen Rebsorten Mavro und Xynisteri.



Fünf tolle [Commandaria](#)-Weine

Was ist Ihre persönliche Motivation, diese Weine in Ihrem Basler Geschäft zu vertreten?

B. Furler: Seit ich lesen kann, beschäftigen mich die antiken Kulturen, begeistert mich die mediterrane Welt. Und so bereisten meine Frau und ich seit Jahrzehnten Griechenland, seit 20 Jahren Zypern. Dabei entdeckten wir die kleinen Kellereien. Ein dichtes Freundschaftsnetz baute sich auf. Und so spielt auch ganz bestimmt die Liebe zum Land eine wichtige Rolle.

- Zudem stellte ich fest, dass bei uns alle im „gleichen Teich fischen“. Und so wollten wir etwas „Verrücktes“, etwas anderes machen, und Zypern – eine der ältesten Weinquellen der Welt – zurück auf die Welt-Weinkarte bringen. Wir waren/sind erstaunt, dass es so lange dauert, bis man die unglaublich spannende Qualitäts-Revolution (u.a. Gründung von mehr als 20 topausgerüsteten Familienkellereien in den letzten 15 Jahren) überhaupt zur Kenntnis nahm. Lange wurden wir belächelt; so langsam nimmt man aber die zyprischen

Spitzenwinzer ernst... (Vorurteile abbauen ist etwas Schwieriges...), zumindest in der Fachwelt. Und auch immer mehr Schweizer Weingenieser/innen, die oft Zypern gar nicht kennen.

Thomas Vaterlaus schreibt immer wieder Berichte über die fabelhaften Weine der Commandaria. Warum bleiben sie bisher so verkannt? Wie würden Sie sie gegenüber Sherry oder Madeira positionieren?

B. Furler: Die Wahrnehmung von Neuem verläuft oft sehr langsam..., wenn man nicht „mit der ganz grossen Kelle anrichten kann“. Wir hoffen, dass in den nächsten zwei, drei Jahren Commandaria zu einem Begriff wird. Der älteste Markenwein der Welt mit einer unglaublichen Kulturgeschichte soll sich als eigenständig und unverwechselbar präsentieren. (Notabene: Die Reben für den Madeira haben portugiesische Kaufleute von Zypern nach Madeira importiert...).

– Wenn die qualitativen Verbesserungen auf Zypern greifen, dann werden wir in den nächsten Jahren einzigartige Vintage-Commandarias geniessen dürfen.

Der berühmte französische Expert der alten Weine, François Audouze, den sogar Robert Parker bewundert, scheint sich, in die Commandaria Weine verliebt zu haben. Bei seinen Dinern werden auch immer wieder 100jährige Commandarias ausgeschenkt. Wie kann man die Langlebigkeit dieser Weine begründen?

B. Furler: Der Grund liegt wohl in der kontrollierten Oxidation. Die hohen Alkohol- und Zuckergehalte wirken konservierend, sodass auch ein Commandaria nach dem Öffnen - kühl gelagert - nicht verdirbt. Ungeöffnet sind Commandarias praktisch "unbegrenzt" haltbar.



©Keo Group

Der Schweizer Kunde ist von Natur her sehr bodenständig und investiert lieber in etablierten Werten. Welche Weintradition kann Zypern vorlegen?

B. Furler:

Der/Die Schweizer Kunde/Kundin kann Interesse gewinnen an den Weinen eines kleinen Landes, das zu den ältesten Weinquellen der Welt zählt und dessen Reben auch in andere europäische Länder gebracht wurden.

Zudem belieferte Zypern im Mittelalter ganz Europa mit seinem Commandaria, der damals zum „Apostel der Weine“ gekürt wurde. Und übrigens auch in die Schweiz; so soll der Commandaria schon im 13. Jahrhundert nach Basel importiert worden sein.

Der Schweizer/die Schweizerin legt Wert auf Qualität, auf handwerklich exzellente Arbeit, auf naturnah produzierte Produkte – diese Produkte findet er auf Zypern: ehrliche, authentische Weine zu einem erschwinglichen Preis.

Vielen lieben Dank Herr Furler für dieses Interview.

Jean François Guyard
30. November 2009

Dieser Text ist zur exklusiven Publikation auf www.vinifera-mundi.ch vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter.