



©Chatzivartits

## Das Anbaugebiet Goumenissa

Zu einem wunderbaren Wine and Dine trafen sich die Winzerfamilie Chatzivarytis am Freitag den 20. Juli 2018 mit Vertretern der Weinbranche, Gastronomie und Journalisten im Hilton Hotel Zürich Airport. Evangelos Chatzivarytis, der Seniorchef von Chatzivartits Ecological Vineyards ([Link](#)), begrüßte die Anwesenden und es entstand sofort die typisch familiäre Atmosphäre, die alle freundschaftlich verband.

### Etwas Geschichte

Der Önologe Anestis Haitidis führte in kurzen Worten durch den Abend und stellte zunächst Griechenland und seine Weine vor. Das erste Weingesetz entstammt dem antiken Griechenland und die vierhundert Jahre Türkische Herrschaft im Laufe der Geschichte stellen nur einen Unterbruch, kein Ende der Weinkultur in Griechenland dar. Von daher gibt es keine alten Weingüter, sondern Betriebe mit einer eher kürzeren Historie. Griechenland ist praktisch ein neues Weinland und bis Ende der achtziger und neunziger Jahre bestimmten einige grosse Produzenten den Markt, insbesondere was den Export anbelangt. Heute erlebt der Griechische Wein einen Boom, bei dem es um Qualität und Innovation geht. Mittlerweile gibt es um die Tausend Weingüter. Vom Traubenproduzenten zum Winzer verläuft die erfreuliche Entwicklung vielerorts. Dabei ist Griechenland ein kleines Weinland und erzeugt mit rund 7 Millionen Hektoliter nur circa ein Drittel der Menge Deutschlands. Sehr verschiedene Terroirs bestimmen die Weine Griechenlands mit den vielen autochthonen Rebsorten, wovon jedoch nur vierzig bis fünfzig wirtschaftlich für die Weinbereitung interessant sind. Besonders frische Weine entstehen auf bis zu tausend Metern Höhe, viele feine Weissweine, kräftige Rotweine und zarte Roseweine weissst das Land auf. Gerade im Norden gibt es viele spannende Weine, so auch in Goumenissa und Kilkis, auch das Land der Xinomavro Rebe genannt. Doch da fangen für manche Weinfreunde bereits die Probleme an, die Namen und Aussprache der regionalen Rebsorten wollen nicht so einfach im Gedächtnis hängen bleiben. Was hingegen hängen bleibt, sind jedoch die Gastfreundschaft und liebenswerte Art der Griechen. "Prost" heisst beim Griechen Yia mas und wird ausgesprochen Jamas.



©Von Pitichinaccio - Eigenes Werk, CC BY-SA 3.0

## Das Chatzivaryti Weingut

Anfangs war der Weinbau für Evangelos Chatzivarytis und seine Frau Olga noch ein Hobby. Er, der Maschinenbauingenieur und sie, die Professorin für Agrarökonomie. Als die beiden sich 1981 kennenlernten, war nicht abzusehen dass sie für sich und ihre Freunde ein paar Flaschen Wein produzieren würden. Das lief so gut an, dass schliesslich der Entschluss fiel, das Ganze zu professionalisieren. Ein kleines Weingut wurde inmitten der Weinberge errichtet und ab 2007 die ersten Erzeugnisse vermarktet. Goumenissa hat eine lange Weinbautradition – im 19. Jahrhundert wurden die Weine bis nach Frankreich exportiert. Dann kam die Reblausplage, zwei Weltkriege und weitere wirtschaftliche Misere und das Land lag brach. Erst in den 1970er-Jahren wurde der Weinbau wieder aufgegriffen und kam ab den 90er-Jahren in Fahrt. Mittlerweile ist das Gebiet die PDO Goumenissa. Heute bewirtschaftet Chatzivarytis Estate fast 50 Hektar. Neben den regionalen Rebsorten Xinomavro und Negoska werden auch die weissen Reben Roditis und Assyrtiko angebaut– ausserdem kleinere Mengen an Sauvignon Blanc, Chardonnay, Merlot und Cabernet Sauvignon. Sämtliche Weine sind biozertifiziert, und im gesamten Betrieb wird auf umweltfreundliche Produktionsverfahren und Nachhaltigkeit in Bezug auf die natürlichen Ressourcen gesetzt. Die komplette Weinlese erfolgt von Hand, was den Willen zur Qualität unterstreicht. Die Zukunft des Betriebs ist inzwischen auch gesichert. Tochter Chloé hat eine fundierte Weinbauausbildung und wird in den Betrieb einsteigen. Ein erster Wein ist bereits nach ihr benannt.



Evangelos Chatzivarytis

## Exkurs

Nachdem ich mich gefragt habe, was mir neben dem Song von Udo Jürgens zum Thema „Griechischer Wein“ in den Sinn kommt, habe ich spontan zwei Griechenland-Kenner befragt. Die erste Person ist die renommierte Claudia Spillmann vom Didi's Guesthouse ([Link](#)) und die Zweite Olivier Foscan, ein Advanced Sommelier und Griechenlandreisender. Hier die Antworten, welche sie uns gegeben haben:

### Wein aus Griechenland. Was kommt da spontan in den Sinn?

**Claudia Spillmann:** Retsina und Samos-Süsswein.

**Olivier Foscan:** Autochthone Sorten und alles andere, abgesehen von Retsina.

### Griechischer Wein ist in der Schweiz einfach oder schwierig erhältlich?

**Claudia Spillmann:** Ja, es gibt in der Schweiz einige Weinhändler, die griechischen Wein anbieten.

**Olivier Foscan:** Ja und Nein. Kantos.ch ist einer der wenigen Importeure.

### Welche Bedeutung hat Griechischer Wein in Griechenland selber?

**Claudia Spillmann:** In Griechenland wird viel Wein getrunken; allerdings sind dies meistens Eigenbrand und in Petflaschen abgefüllt. Fast jeder Grieche hat im Verwandtenkreis jemanden, der eigenen Wein keltert. Meistens einen einfachen Weisswein und einen leichten Rotwein.

**Olivier Foscan:** In den Anbauregionen wird viel Wein getrunken. Bioweine sind zum Beispiel momentan Trend in Thessaloniki. Ansonsten trinken die Griechen eher leichte Rotweine vom „Onkel von nebenan“.

## Was macht Griechischen Wein sympathisch?

**Claudia Spillmann:** Beim Gedanken an griechischen Wein kommt halt Ferienstimmung auf oder man erinnert sich an den Song von Udo Jürgens oder sogar an den Film Sorbasthe Greek.

**Olivier Foscan:** Es gibt eine Sortenvielfalt vergleichbar mit dem Wallis und einige aufstrebende Weinregionen.

## Griechischer Wein kann mit seiner Qualität auf internationalem Niveau mithalten? Ja oder Nein?

**Claudia Spillmann:** Ja, griechischer Wein hat eine sehr alte Kultur. Auch viele autochthone Weine. In Griechenland selber wird nur griechischer Wein getrunken. Habe selten jemanden gesehen, der eine Flasche Wein aus dem Ausland bestellt.

**Olivier Foscan:** Ja, aber tendenziell zu teuer.

## Eventuell einen Lieblingswinzer? Wenn ja, wer?

**Claudia Spillmann:** Mein Lieblingswein ist ein Weisswein, der Moschofilero vom Weingut Tsavolakis. Aber das Weingut Achaia Clauss auf dem Nordpeloponnes ist auch bekannt. Am bekanntesten, aber auch sehr teuer ist der Xatzimichalis. Da mag ich den Cabernet Sauvignon. Aber auch Schaumwein wird produziert; bekannt ist dieser auf Rhodos.

**Olivier Foscan:** Das Weingut Domaine Nerantzi.

## Griechischer Wein am besten zu welchem Essen (bitte Beispiel)?

**Claudia Spillmann:** Zu Meeresfrüchten passt der Schaumwein; für ein Stifado (Kalbfleisch-Eintopf mit Zwiebeln) passt ein leichter Rotwein. Zum Dessert einen Samos.

**Olivier Foscan:** Weissweine zu Seafood und mediterranem Apero. Rotwein zu lokalem Essen.

Als wichtigsten Punkt möchte ich festhalten, dass Wein aus Griechenland im hiesigen Weinfachhandel praktisch keine Rolle mehr spielt. Man findet die Weine eher in spezialisierten Geschäften, häufig zusammen mit Oliven etc. Und doch: Griechenland, das traditionsreichste der klassischen Weinbauländer befindet sich mitten in einer aufregenden Renaissance seiner Weine. Der britische Weinkritiker Hugh Johnson meint dazu: «Es gibt überhaupt keinen Grund, warum Griechenland nicht in der höchsten Liga der Weinländer vertreten sein sollte: es verfügt über mehr als 150 einheimische Sorten, ein mildes, maritimes Klima, eine grosse Anzahl innovativer Weingüter und ein Heer hochkarätiger Winzer.»





## Die Weine des Abends

In Deutschland sind die Weine von Chatzivarytis bei Vinocentral ([Link](#)) erhältlich. In der Schweiz wird ein Importeur gesucht.

### Assyrtiko 2017

100% Assyrtiko.

Reift 6 Monate lang in gebrauchten und neuen Barriques. Ein lebendiger, hoch aromatischer Wein mit Limonen- und Orangenaromen. Dieser Wein überzeugt mit einem ausgezeichneten und langen Abgang.

### Mosaic white 2017

Eine Assemblage von 40% Roditis, 30% Sauvignon Blanc und 30% Assyrtico.

Die Reben des Weins aus der Weinregion Goumenissa und wachsen dort auf sandigem Lehmboden. Der Mosaic ist mit einer angenehmen Säure ausgestattet, er wirkt harmonisch und hat einen intensiven fruchtigen Nachgeschmack.



### Vaggeli! Are You Listening To Me? 2017

45% Assyrtiko, 45% Sauvignon Blanc, 10% Gewürztraminer.

Wunderbare Mineralität gepaart mit fruchtigen Aromen. In erster Linie weisse Früchte, aber auch Jasmin und tropische Früchte kommen durch. Dazu vegetabile Aromen von Paprika. Der Wein hat eine sehr aromatische Länge.

Der Jahrgang 2016 kostet €11.49 die Flasche bei [Vinocentral](#).



©[Chatzivartis](#)

### Chloe - Rose – 2017

Aus den Rebsorten Cabernet Sauvignon und Xinomavro.  
Feiner Rose, mit Anklängen an Erdbeere und roten Früchten, herb-frisch, nach der Tochter der Hauses benannt.

### Mosaic red 2015

35% Xinomavro, 35% Negoska, 15% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot.

Hellrot mit violetten Reflexen. Der Wein hat ein intensives Aroma von roten Früchten, kombiniert mit süßen Noten und weissem Pfeffer. Im Mund ist er fruchtig, mit saftigen Tanninen und weichem, fruchtbetontem Nachgeschmack.

Dieser Wein kostet €7.50 bei [Vinocentral](#).

### Goumenissa 2015

70% Xinomavro, 30% Negoska.

Reifung für 12 Monate im französischen Barrique, anschliessend 6 Monate in der Flasche. Aromen von Zwetschgen, getrockneten Tomaten, Oliven. Kraftvoll und samtig.

Dieser Wein kostet €15.90 bei [Vinocentral](#)



## Fazit

Lassen wir zum Schluss nochmals den Winzer zu Wort kommen: "Our story is far less grandiose. But it is a story made out of long summer Mediterranean-style family gatherings, endless late night discussions intoxicated by the love for winemaking and a wine that speaks for itself."

Autor: Markus Janitzki  
13. Januar 2019

Lektorat: Jean François Guyard

Der vorliegende Text ist zur exklusiven Publikation auf [www.vinifera-mundi.com](http://www.vinifera-mundi.com) und [www.vinifera-mundi.ch](http://www.vinifera-mundi.ch) vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen.