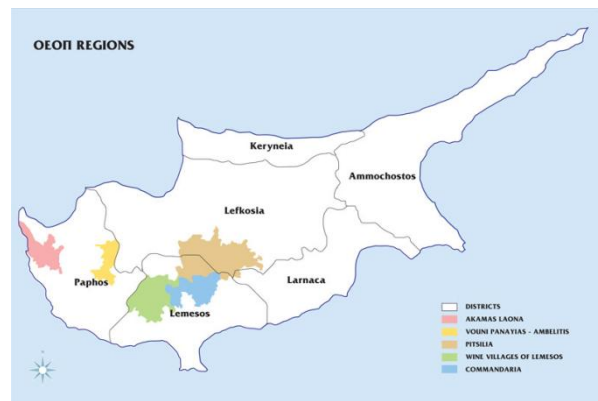


Neue Jahrgänge von autochthonen Weinen aus Zypern



©Cyprus Wine Page

Im vorliegenden Bericht stelle ich Ihnen diesmal junge Weine von innovativen Weinmachern aus Zypern vor, welche gerade eben erst in der Schweiz eingetroffen sind. Über die Winzer und ältere Jahrgänge dieser Weine haben wir schon in mehreren Artikeln ausführlich geschrieben.

Eine Lanze brechen möchte ich für einmal für diese wirklich seltenen, raren, eigenständigen und überragenden Unikate aus den autochthonen Traubensorten Xynisteri (weiss) und Maratheftiko, Yiannoudi, Lefkada und Mavro (rot), die es sonst nirgends auf der Welt gibt und die nicht mit anderen Traubensorten vergleichbar sind. Über 80% der Rebberge in Zypern sind mit diesen wurzelechten, autochthonen Traubensorten bepflanzt. Glücklicherweise ist die Insel von Weinschädlingen komplett verschont geblieben. Die neue Winzergeneration arbeitet deshalb im Einklang mit der Natur und bringt internationale Spitzenqualitäten



Die Pitsilia-Berge, wo das Weingut Tsiakkas gelegen ist

©Paphos-Weine

ohne chemische Belastung hervor. Sie achtet die strenge Reglementierung der Anbauggebiete, behält Traditionen, verbunden mit den neusten Kellertechnologien bei und stellt die Qualität an die erste Stelle. Diese „Jungen Wilden“ haben zwei Tatsachen schnell gemerkt. Internationale Traubensorten wie Chardonnay, Syrah oder Cabernet Sauvignon aus Zypern interessieren Weinliebhaber nicht sonderlich oder sind austauschbar und als Massenerzeuger ist das Land zu klein. Sie konzentrieren sich deshalb vor allem auf die einheimischen Traubensorten. Und das ist auch gut so.

Die Verkostung

Weissweine

Tsiakkas, Xynisteri 2014

100% Xynisteri. Eine leuchtend klare, gelbgrüne Farbe ist in meinem Glas. Überraschend fruchtig, mineralisch und wunderbar kräftig sind dann die Aromen in der Nase. Von den auf der Etiketle aufgeführten Früchten wie Grapefruit, Limetten, Pfirsich und Nektarinen kann ich vor allem Limetten erschnüffeln. Für mich viel faszinierender sind Geschmäcker nach weissen Blumen, Eiszeltli, etwas Fruchtsüsse und eine angenehm herbe Mineralik. Der Abgang ist bereits lang und nachhaltend. Ein Wein nicht nur zum Aperitif, sondern ganz hervorragend auch zu Fisch oder Meeresfrüchten. **17/20**. CHF 14.-



Der vorherige Jahrgang

Ezousa, Xynisteri 2014

100% Xynisteri. Leuchtendes Gelb. Ausgebaut im Chromstahltank. In der Nase zuerst exotisch fruchtige Noten und eine zarte Herbe. Im Gaumen komplex und lebendig, erdig, mineralisch, dann kommen Früchte wie Mango, Grapefruit, Ananas, weisse Blumen und Gletscherbonbons. Ein erfrischender, harmonischer, ausgewogener und ordentlich anhaltender Abgang. **16.5/20**. CHF 13.50

Vlassides, Lefkos Xynisteri 2014

Assemblage aus 85% Xynisteri und 15% Sauvignon Blanc. Zuerst fällt mir in der Nase ein wunderbar fruchtiger, blumiger und kräftiger Duft auf. Im Gaumen dann Früchte wie reife Äpfel, Litschi, Ananas, weisser Pfirsich und Zitrus. Auch eine mineralische, herbe Note ist spürbar. Das Bouquet ist frisch und lebhaft, mit einer wohltuenden und harmonischen Säure ausgestattet. Der Abgang ist elegant und lang anhaltend. Dürfte, noch ein Jahr gereift, auch wunderbar zu Vorspeisen oder Fisch passen. **17/20**. CHF 16.-



Die Vlassides Winery

©Paphos-Weine

Zambartas, Xynisteri 2014

92% Xynisteri und 8 % Sauvignon Blanc. Ausgebaut in Stahltanks und 30 Tage gereift in französischem Holz. Ein lebhafter und animierender Duft nach weissem Pfirsich, nach grünen Äpfeln, nach reifen Zitronen und Limonen steigt mir in die Nase. Finessenreich, vielschichtig und sehr trocken ist dieser Wein im Gaumen. Eine belebende Säure und eine einzigartige Fruchtigkeit dann im ordentlich langen Abgang. Ein herrlicher Sommerwein zum Apero oder zu einer kalten Vorspeise. **16.5/20**. CHF 17.-



© Zambartas Wineries

Makkas, white 2014

Assemblage aus Xynisteri, Chardonnay und Semillon. Ein Teil der Ernte wurde in Eichenfässern ausgebaut. Im Glas ein klares, helles Gelb. Schöne tropische Zitrusnote mit Noten von Minze und Vanille. Wenig blumig, eine erfrischende Säure. Wieder dieser Gletscherbonbonduft. Leicht bitter im Abgang. **16.5/20**. CHF 15.-

Roséweine

Zambartas, Rosé 2014

Assemblage aus Lefkada und Cabernet Franc. Ein erstaunliches Rubinrot mit zarten, violetten Tönen zeigt sich. Reife rote Beeren, rote Kirschen und eine feine Mineralität steigen mir in die Nase. Der Gaumen wird dann zuerst mit noch etwas ungestümen Tanninen und herben Tönen nach rotem Johannisbeerstrauch konfrontiert. Der fruchtige Abgang ist aber erstaunlich lang. Ein Rosé, der sich wohltuend von süssen und undefinierbaren Produkten aus dem restlichen Europa unterscheidet. **16.5/20**. CHF 18.-



Die bekömmlichen Weine von Zambartas wurden in früheren Berichten bereits bewertet.

Ezousa, Rosé Eros 2014

100 % Maratheftiko. Zuerst fällt mir ein etwas kitschiges Himbeerrot auf in meinem Glas. Dann steigt eine überschwängliche Parfümnote nach frischen reifen Himbeeren und roten Johannisbeeren in meine Nase. Der Gaumen zeigt sich zuerst mit einer angenehmen Säure, dann wunderbar fruchtig, harmonisch und frisch. Ein herrlicher Sommerwein, der im langen Abgang seinen hohen Alkoholgehalt super verbirgt und integriert.

16.5/20. CHF [14.50](#)

Rotweine

Zambartas, Maratheftiko 2013

100% autochthone Traubensorte Maratheftiko. Nur die besten Traubenbeeren werden von Hand geerntet und ausgewählt. Im Glas zeigt sich der Wein karminrot mit seinen typischen, violetten Farbtönen. Kräftige Fruchtnoten nach schwarzen Beeren und ein zarter Holzton dann in der Nase. Im Gaumen herb, fruchtig, mit einem ausgesprochenen Geschmack nach reifen Brombeeren, Heidelbeeren und einer minim pfeffrigen Note. Momentan ein noch etwas ungestümer, ab er bereits wunderschön langer Abgang. Unbedingt noch einige Jahre im Keller lagern. 17.5/20. CHF [29.-](#)

Zambartas, Epicurean 2014

Assemblage aus 70% Mourvèdre und 30% der neu entdeckten, nur auf wenigen Hektaren angebauten Traubensorte Yiannoudi. Zuerst möchte ich festhalten, dass dieser Wein noch eindeutig zu jung ist, aber bereits ein unglaubliches Potential aufweist. Das hat sich daran gezeigt, dass sich beim Öffnen der Flasche eine dominante Kohlensäure gezeigt hat. Ich habe die Flasche dann kurz geschüttelt und anschliessend 2 Stunden in Ruhe gelassen. Im Glas zeigte sich nun ein kräftiges Violett. Ein dominantes Bouquet, intensive rote Früchte, wilde Beeren und Kräuter dann im Gaumen, die das wirkliche Potential dieses Weines erahnen lassen. Zum Schluss ein noch säurebetonter und tanninlastiger, aber bereits ordentlicher Abgang. Mindestens ein Jahr Wartezeit wird sich positiv auf diesen Wein auswirken. Momentan 16/20, erreicht in einigen Jahren problemlos 17/20. CHF [18.-](#)

Makkas, Lefkada 2011

100% autochthone Traubensorte Lefkada. Ausgebaut 12 Monate in französischen Barrriques. Achtung: dieser Wein wird nicht filtriert und sollte mindestens 2 Stunden vor Genuss dekantiert werden. Im Glas ist ein noch jugendliches, helles Rubinrot mit violetterm Rand. Der Gaumen wird mit einer fruchtigen, nach Schattenmorellen duftenden, einer angenehmen Holznote und etwas Leder verwöhnt. Der lange Abgang zeigt eine noch ungestüme Herbheit und eine, allerdings nicht störende, zarte Bitterkeit. 17/20. CHF [28.-](#)



Four down, one to go

©[Whine on the Rocks](#)

Makkas, Syrah 2012

100% Syrah. Ausgebaut 12 Monate in amerikanischen und französischen Eichenfässern. Auch für diesen unfiltrierten Wein gilt: 2 Stunden vorher dekantieren. Im Glas zeigt sich ein Granatrot mit violetten Reflexen. Frische Pflaumen, Feigen, Gewürze und etwas frischer Tabak dann in der frischen Nase. Im Gaumen Bärenreck, noch kräftige, aber schon ordentlich eingebundene Gerbstoffe und eine leichte, nicht störende Bitterkeit. Der Abgang ist frisch, fruchtig und mit einer angenehmen Fruchtsüsse ausgestattet. 17/20. CHF [19.50](#).

Vlassides, Shiraz 2013

100% Shiraz. Reift 12 Monate lang in französischen Eichenfässern. Im Glas ein sattes Rot und am Glas ein leicht violetter Glanzrand. Am Anfang in der Nase unnahbar. Nach längerer Wartezeit dann aber dichte Aromen von roten Früchten, Vanille und verschiedenen Gewürzen. Im Gaumen zuerst eine leichte Barrique-

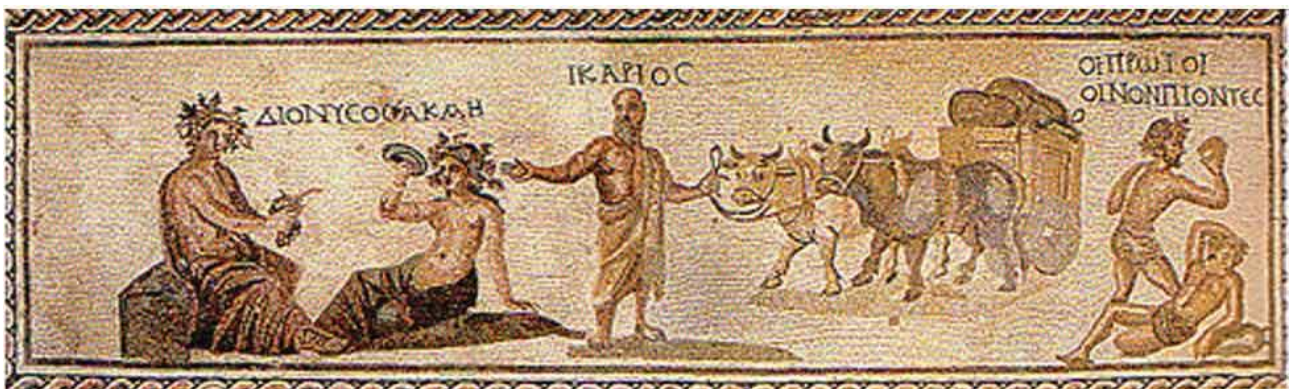
note, Heidelbeerkonfitüre und etwas Lakritze. Momentan noch eine etwas ungezähmte Säure und recht robuste Tannine im bereits schon langen und körperreichen Abgang. Unbedingt noch einige Jahre im Keller vergessen. Wenig kundenfreundlich sind die (für nicht Zyprioten) unleserlichen Etiketten und sonstigen Beschriftungen. **16.5/20 mit Potential +1.** CHF 20.-

Fazit

Diese jungen Weine, vor allem die Rotweine, brauchen unbedingt noch einige Zeit um zu reifen und sich zu entfalten. Eine angenehme Nebenerscheinung ist, dass die von mir vor einem Jahr beanstandete Zapfenqualität bei diesen neuen Produkten bedeutend besser geworden ist. Nach wie vor erschwerend sind die teilweise für Nicht- Zyprioten unlesbaren Etiketten. Man ist demzufolge auf die, allerdings hervorragenden Informationen des Alleinimporteurs für die Schweiz angewiesen.

Autor: Andi Spichtig
10. August 2015

Layout: Jean François Guyard



©Wines of Cyprus

Der vorliegende Text ist zur exklusiven Publikation auf www.vinifera-mundi.com und 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 zu senden.