



Rotweine aus Südosteuropa und Vorderasien

Europa wird – in Abgrenzung zu den Ländern in der südlichen Hemisphäre und den USA – gern als alte Weinwelt bezeichnet. Schließlich können die Europäer auf eine Jahrtausende alte Tradition zurückblicken. Doch die Ursprünge des Weinbaus liegen im Nahen Osten und in Vorderasien. Am ehesten können von den heute Wein produzierenden Ländern Griechenland und Georgien, die Türkei, Libanon und Israel diese Anfänge für sich reklamieren. Mit Ausnahme der Türkei, wo vor allem Tafeltrauben erzeugt werden, spielen sie mengenmäßig keine große Rolle für die Weltweinproduktion, doch qualitativ bereichern sie das Weinangebot. Griechenland und Georgien haben einen großen Schatz an autochthonen Rebsorten, aus denen individuelle, charaktervolle Weine hergestellt werden. Weinfreunde, die offen für Entdeckungen abseits der Weltrebsorten Cabernet, Merlot, Syrah und Pinot noir sind, schätzen die Vorzüge von Agiorgitiko und Xinomavro, von Alexandrouli und Saperavi.

Dank des Engagements von Christos Tziolis (Cava Weinhandlung) und Alexej Schreiner (Weinhaus Grusignac) sowie unseres Jurymitglieds Kiriakos Sarantou (Restaurant und Vinothek Trilogie) und von Mitte Meer, dem Kaufhaus für mediterrane Spezialitäten, können wir in diesem Jahr elf griechische und acht georgische Rotweine vorstellen. Nach langer Abstinenz ist auch wieder ein Wein aus dem Libanon (Weinhandlung Harb) dabei. Erstmals betreten zwei türkische Rotweine die Bühne des Berliner Weinführers. Ahmet Tosun (rea Getränkemarkt mit Vinothek Tosun) hat für diese Bereicherung gesorgt. Der Sieg in dieser Kategorie ging an den 2009er Marous, einen trockenen Xinomavro aus Thrakien, der nur knapp die Weltspitze verfehlt, aber auch schon einen stolzen Preis hat. Dicht dahinter drei weitere herausragende Weine aus den oberen Preisklassen. Es geht aber auch deutlich günstiger, wie mehrere Weine bis zwölf Euro zeigen.



Wein- und Olivenfelder auf Kreta

Foto: pixmac/artcasta

Blinddegustationen am 16. Oktober sowie am 5. und 12. November 2012 im Verlag

Die Jury:

*Claus Niebuhr
(Leitung GE)
Norbert Pobbig
(Leitung TR, LB)
Kiriakos Sarantou
(Leitung GR)
Thomas Burghardt
Sjeffi Kettner
Birger Kluth
Peter Scheib
Anton Stefanov
Ahmet Tosun
Richard Voit*



Preisklasse bis 7 Euro

SEHR GUTER WEIN

€! 2010 August · PGI Peloponnesse · dry red wine ·
Katogi & Strofilia S.A./Peloponnes · Griechenland
(16 Punkte) – 13% vol · 6,20 € in der



Cava Weinhandlung

Ein frischer, gut strukturierter St. Georg, wie die Agjorgitiko-Rebe auch genannt wird. Der Wein ist ein Vorzeigetyp für den Ausbau der Traube im Stahltank. Er hat eine dunkelrote Farbe und verwöhnt die Nase mit feinwürzigem Duft, geprägt von Kirschen, roten Beeren und etwas Pfeffer. Im Mund sorgen die frischen Tannine und die gute Säure für ordentlich Druck. Ein Tipp zu Moussaka.

GUTER WEIN

€! 2010 Gagelani · georgischer halbtrockener Rotwein ·
JSC Corp. Kindzmarauli, Kvareli/Region Kachetien ·
Georgien (15,5 Punkte) – 12% vol · 5,50 € im



Weinhaus Grusignac

Der verführerische Schoko-Kirsch-Duft erinnert an Mon Chéri. Volle Frucht ist in weiches Tannin eingebettet und kleidet den Mund gut aus. Dank der reschen Säure wird die Restsüße als nicht so opulent empfunden. Bestens zum Rindergulasch.

Preisklasse 7 bis 12 Euro

SEHR GUTE WEINE

€! 2010 Pirosmani · georgischer halbtrockener
Rotwein · JSC Corp. Kindzmarauli, Kvareli/Region
Kachetien · Georgien (17 Punkte) – 11,5% vol ·
8,50 € im Weinhaus Grusignac



Mit brillantem, kräftigem Rot glänzt der Wein im Glas. Frischer Duft von roten Früchten steigt empor. Noten dunkler Kirschen, Roter Bete, aber auch Paprika, Pfeffer und Schokolade sind dabei. Der spürbaren Auftaktsüße steht eine angenehme, frische Säure zur Seite. Zusammen sorgen sie für ein saftiges und lang anhaltendes Trinkvergnügen. Der Wein verträgt auch etwas Schärfe, wie beim Chili con carne.



€! 2007 **Kokkino Veloudo** · red table wine · Domaine
Glinavos, Zitsa/Epirus · Griechenland (17 Punkte) –
12,5% vol · 9,90 € in der Cava Weinhandlung



Dieser dunkelrote Wein hat die Jury schwer beeindruckt. Er hat eine tolle animierende Kirschfrucht im Bukett. Dazu kommen feine Röstaromen, Tabak-, Kaffee- und Schokoten. Auch im Geschmack vielschichtig und tiefgründig. Einerseits vollmundig, weich und geschmeidig, andererseits doch mit zupackenden Tanninen und kräftiger Struktur. Das ist schon ziemlich groß. Wir empfehlen diesen Wein zu Cassoulet.

€! 2010 **Nemea O.P.A.P** · Aivalis Family Vineyards/
Peloponnes · Griechenland (17 Punkte) – 13,5% vol ·
10,00 € in der Cava Weinhandlung



Dieser Nemea deutet mit seiner tollen kirschroten Farbe und den sehr komplexen Aromen von dunklen Waldfrüchten, gepaart mit Dominosteinen, Lakritze, Vanille, Nelke und Lorbeer seine Hochwertigkeit an. Gleich zum Auftakt sorgt er für ein wundervolles Mundgefühl. Die satte, volle Frucht wird von weichen zugänglichen Gerbstoffen unterstützt. Das macht Appetit auf eine geschmorte Lammkeule.

2008 **Vineyard Hedgehog** · Xinomavro · Amyndeon
O.P.A.P. · Alpha Estate, Amyndeon-Florina/Make-
donien · Griechenland (17 Punkte) – 13,5% vol ·
10,90 € in der Cava Weinhandlung



Alpha Estate gehört zu den großen Namen des griechischen Weinbaus. Zu Recht, wie dieser wundervolle violettrote Xinomavro zeigt. Im Bukett ist sofort die Typizität der Traube erkennbar. Kräuter, getrocknete Tomaten, Maulbeeren und Holunderbeeren prägen den Duft. Geschmacklich überzeugt er mit dunkler Frucht, lang anhaltender saftiger Säure und feinen Tanninen. Dieser Wein passt zu Wildgerichten.

2009 **Agiorgitiko** · Nemea O.P.A.P · red dry wine ·
Gaia's Estate, Koutsi-Nemea/Peloponnes · Griechen-
land (16,5 Punkte) – 13,5% vol · 10,00 € in der Cava
Weinhandlung



Dieser kirschrote Nemea hat ein feinwürziges Bukett, in dem Vanille, Pfeffer und Piment auf Sauerkirschen und dunkle Waldbeeren treffen. Er ist kräftig, wohl proportioniert und dank der feinen Tanninstruktur schon recht zugänglich. Im Finale deutet er noch Potenzial an. Man kann ihn genussvoll zu Lammfilets trinken.

€! 2009 **Saperavi** · Tsiskari · red dry wine · Corp.
Kindzmarauli, Kvareli/Region Kachetien · Georgien
(16 Pkt.) – 12,5% vol · 7,90 € im Weinhaus Grusignac



Anfangs recht verschlossen, entwickelt sich mit der Zeit ein tolles Bukett aus dunklen reifen Beerenfrüchten und feiner Würze. Sehr dicht und stoffig am Gaumen, mit Noten von Schwarzkirschen und Cassis. Herb und leicht adstringierend im Finale. Der Wein braucht noch Zeit oder eine Karaffe und passt sehr gut zu Schaschlik.



2010 **Reserve du Couvent · Red Wine · Bekaa Valley ·**
Château Ksara/Libanon (16 Punkte) – 13% vol · 8,50 €
 bei Harb



Château Ksara greift für die Reserve du Couvent auf die großen internationalen Rebsorten Syrah, Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc zurück. Der dunkelrote Wein hat ein betörendes Bukett mit Aromen von Weihnachtsgebäck, Kirschen, Gewürzen und Vanille. Im Geschmack vollmundig sowie schön saftig durch eine wunderbar lange Säure und sehr feine Tanninstruktur. Wir empfehlen dazu ein Entrecôte.

GUTE WEINE

2011 **Alexandrouli · Tsiskari · red dry wine · Corp.**
Kindzmarauli, Kvareli/Region Kachetien · Georgien
(15,5 Punkte) – 12,5% vol · 8,50 € im Weinhaus
Grusignac



Im Bukett sind die Kirscharomen recht deutlich, Pfeffer und Tabak auch, während Pfingstrosen und Nelken dezent durchschimmern. Ein ausgewogener Alltagswein mit moderatem Alkohol und stabiler Tanninstruktur, der gut zu Schnitzelgerichten passt.

2009 **Selection · Öküzgözü-Bo azkere · dry red wine ·**
Kavaklidere Winery, Ankara-Akyurt/Eastern Anatolia ·
Türkei (15,5 Punkte) – 13,5% vol · 11,90 € bei rea
GetränkeService



Diese Cuvée aus zwei autochthonen Rebsorten hat in der Nase eine würzige rote Frucht mit Anklängen von getrockneten Feigen. Am Gaumen setzt sich der Aromenreigen weiter fort, wirkt dann im Finale aber doch etwas kraftlos. Verwandeln Sie ihr Wohnzimmer beim Fußballspiel Deutschland gegen die Türkei zum VIP-Bereich und schenken sie statt Bier diesen Wein aus.

2009 **Goumenissa O.P.A.P. · Aidarini, Goumenissa/**
Makedonien · Griechenland (15 Punkte) – 13 % vol ·
8,40 € in der Cava Weinhandlung



Im Bukett deutliche Noten von Kirschen, aber auch etwas Orange, Marzipan und Schokogebäck. Am Gaumen angenehm frisch, mit ausgewogener und reifer Tanninstruktur sowie gutem Schmelz. Den Wein kann man zu orientalisch-würzigen Gerichten trinken.

**Preisklasse 12 bis 17 Euro****SEHR GUTE WEINE**

2008 **Metochi Chromitsa · Agion Oros Athos ggA (Regionalwein)** · Evangelos Tsantalis, Chalkidiki/Makedonien · Griechenland (17 Punkte) – 13,5% vol · 14,67 € bei Mitte Meer



Die Arbeit der Mönche von Athos, das Know-how von Tsantalis und die Liaison der Rebsorten Limnio und Cabernet Sauvignon sorgen für einen wahrhaftig gesegneten Wein mit Power und Potenzial. Sehr komplex im Bukett, braucht er viel Luft, um seine Vorzüge zu entfalten. Es sind feinwürzige Röstaromen, Zedernholz, Pfeffer, Kaffee, schwarze Schokolade und Noten von Johannisbeeren und Schwarzkirschen, die Nase und Gaumen verwöhnen. Der Wein prahlt mit den Muskeln in Form lang anhaltenden, kräftigen Tannins. Er macht auch zu einem Rinderschmorbraten eine gute Figur.

2009 **Grusignac · red dry wine** · Corp. Kindzmarauli, Kvareli/Region Kachetien · Georgien (16,5 Punkte) – 13% vol · 12,50 € im Weinhaus Grusignac



Im Bukett sind Noten von dunklen Beeren, Pflaumen, Lakritze aber auch der Duft von Veilchen wahrnehmbar. Die Stärken des Weins liegen im Geschmack. Er ist dicht, tiefgründig und extraktreich. Das kräftige, leicht adstringierende Tannin deutet auf zwei, drei Jahre Lagerpotenzial hin. Lässt sich gut zum Hirschbraten trinken.

2009 **Zvari · red dry wine** · Corp. Kindzmarauli, Kvareli/Region Kachetien · Georgien (16,5 Punkte) – 12,5% vol · 15,00 € im Weinhaus Grusignac



Für den Zvari konnten die georgische Rebsorte Saperavi und der Weltenbummler Merlot ihre Vorzüge einbringen. Entstanden ist ein Wein, der im Bukett mit üppiger Beerenfrucht überzeugt und im Mund bei druckvoller Tanninstruktur mit bemerkenswert frischer Säure aufwartet. Im Finale sind dann sogar Anklänge eines orientalischen Basars zu finden. Zu einer Auberginen-Hackfleisch-Lasagne eine gute Idee.

GUTER WEIN

2009 **Prestige · Kalecik Karasi · dry red wine** · Kavakli-dere Winery, Ankara-Akyurt/Zentralanatolien · Türkei (15 Pkt.) – 14% vol · 17,00 € bei rea GetränkeService



Mit diesem granatroten Wein aus Anatolien dürfen wir noch einen zweiten türkischen Rotwein vorstellen. Seine Aromatik ist geprägt von Kirschen und roten Beeren sowie Toastnoten aus dem Barrique. Am Gaumen erfreulich zugänglich, deutlich fruchtbetont, mit mürbem Tannin und einer frischen, ausgleichenden Säure. Im Abgang zeigt sich der kräftige Alkohol. Genussvoll auch zu Lammkarrees mit grünen Bohnen.



Preisklasse 17 bis 22 Euro

HERAUSRAGENDE WEINE

2011 **Saperavi Qvevri** · red dry wine · Corp.
Kindzmarauli, Kvareli/Region Kachetien · Georgien
(18 Punkte) – 12,5% vol · 17,50 € im Weinhaus
Grusignac




Qvevri, dass ist ein nach uralter Tradition in Amphoren ausgebauter Wein. Der dichte, warme Duft erinnert an konzentrierte rote Früchte und gibt eine Vorahnung vom sensationellen Geschmackserlebnis. Backpflaumen, Rosinen, gekochte Früchte, Rumtopf und getrocknetes Moos prägen die vielschichtige Aromatik. Zum Auftakt im Mund deutlich überreif und mit einer Tendenz ins Marmeladige. Doch im weiteren Trinkverlauf steigt die Spannung wieder und der Vergleich zur kompakten Frucht eines Amarone liegt nahe. Der Wein hat einen deutlich süßlichen Touch und ist wärmend im Abgang. Er ist wie geschaffen für ein Wildgericht.

2007 **Skalani** · Syrah · Kotsifali · Regional Wine of
Heraklion · J. Boutari & Sohn/Kreta · Griechenland
(18 Punkte) – 14,5% vol · 21,99 € bei Mitte Meer




Dieser Wein stammt von einem kleinen Weinberg in Skalani auf Kreta. Hier hat die Großkellerei Boutari ganze Arbeit geleistet. Im Glas ein violetter Saft. Das Bukett ist sehr komplex und betörend, mit Aromen von Waldfrüchten, Vanille, Kaffee, Kakao und Zedernholz. Im Geschmack trocken, sehr fein, ausgewogen, mit wunderschöner Tanninstruktur, lang anhaltend und wohltuend. Der Wein kann sicher noch fünf, sechs Jahre lagern. Wir empfehlen ihn zum Rinderfilet.

 2008 **Dikaion** · trockener roter Regionalwein
aus Thrakien · Weingut Gutsidis (Bio)/Thrakien ·
Griechenland (17,5 Punkte) – 13,5% vol · 21,90 €
in der Trilogie Oenotheka & Taverna



Der Wein hat eine dunkel kirschrote Farbe mit violetten Reflexen und besitzt eine auffällig hohe Viskosität. Im Bukett sehr intensive würzige und fruchtige Noten, feine Schwarzkirschen und Johannisbeeren, grüner Pfeffer und Spitzpaprika. Der Geschmack ist herbwürzig, durchaus edel und wird durch das runde Tannin im Zusammenspiel mit der Frucht geprägt. Die feine Bitternote im Finale kommt zum geschmorten Hasen wie gerufen.

SEHR GUTER WEIN

 2009 **Limniona** · trockener roter Regionalwein
aus Tirnavos · Zafeiraki Winery (Bio)/Thessalien ·
Griechenland (16 Punkte) – 13% vol · 17,90 € in der
Trilogie Oenotheka & Taverna





Limniona, vor einigen Jahren noch dem Vergessen nahe, wird heute als aufsteigender Stern unter den Rebsorten Griechenlands bezeichnet. Sie ist inzwischen wieder ein beliebter Cuvéepartner, wird zur Zeit aber nur von Chris Zafeirakis sortenrein angebaut. Zunächst ist der Wein recht gewöhnungsbedürftig, denn die lang anhaltende Animalik ist schon Hardcore für die Nase. Mit ausreichend langem Luftkontakt setzen sich Noten von Toast, Speck, Algen, Meerwasser, aber auch Kirschen und Pflaumen durch. Geschmeidiges Tannin und resche Säure sorgen am Gaumen für Ausgleich. Wir empfehlen diesen Wein zu Wurst, Schinken und Räucherspeck.

Preisklasse über 22 Euro

HERAUSRAGENDER WEIN

🌿 **2009 Marous · trockener roter Regionalwein aus Thrakien · Weingut Gutsidis (Bio)/Thrakien · Griechenland (18,5 Punkte) – 13% vol · 44,90 € in der Trilogie Oenotheka & Taverna**



In Evros, dem nord-östlichsten Zipfel Griechenlands, liegt das 1997 gegründete Weingut der Geschwister Maro und Christos Gutsidis. Sie haben den Xinomavro, eine der edelsten Traubensorte des Landes, mit diesem Wein in der internationalen Eliteliga angemeldet. Er hat eine klare kirschrote Farbe mit leicht violetten Reflexen. Im Bukett sehr komplex, mit der Aromatik von Brombeeren, Schwarzkirschen, mit feinen Vanillnoten, Zedernholz, hellem Tabak und dezenten Röstaromen. Im Geschmack regelrecht elegant, von sehr guter Struktur, mit festen Tanninen, vollmundig und lang anhaltend. Die Lebenserwartung reicht mindestens bis zum Ende des Jahrzehnts. Wir empfehlen diesen Spitzenwein zum Rehrücken.

SEHR GUTER WEIN

2011 Saperavi Qvevri · dry · Vazi+, Tbilisi für Weinhaus Grusignac/Region Kachetien · Georgien (16 Punkte) – 13,5% vol · 32,00 €/1-Liter-Ton-amphore im Weinhaus Grusignac



Dieser Wein zeigt zwei Gesichter. Unmittelbar nach dem Öffnen und auch nach einer halben Stunde in der Karaffe ist das Bukett belegt, fast staubig trocken und erinnert an Jute, Kartoffelsack, Pfeffer und Kakaopulver. Erst Stunden später setzt sich langsam die Frucht durch. Jetzt sind es Schwarzkirschen, dunkle Beeren, etwas Leder und Lakritze, die in der Aromatik den Ton angeben. Geschmacklich zeigt er sich weich und fruchtbetont. Der Wein hat ganz sicher Potenzial. Wir würden ihn in festlicher Runde zu einem Wildschweinbraten auf den Tisch stellen.