Weißer vom VULKAN

Auf der Ägäis-Insel Santorin ist der Boden so unwirtlich, dass nicht mal Blattläuse überleben. Trotzdem ringen die Winzer der Vulkanerde eine Rarität ab: den eleganten und doch kräftigen Weißwein Assyrtiko, der seit Kurzem die Bars und Restaurants in aller Welt erobert

TEXT **CARO MAURER**

FOTOS: GRAFISSIMO/ISTOCKPHOTO, NIKOS KOUSTENIS

Links: ein Weinberg auf Santorin. Rechts: Vagelis und George Gavalas mit zum Korb gebundenen Ruten vom Rebstock

EINEN POSTKARTEN-BLICK auf die Perivolas-Bucht bietet das Luxushotel Katikies Santorini. Unten: Auf Santorin bindet man Reben zur Erziehung zu einem Ring. Ganz unten: In den Weidenkörben wurden einst 50 Kilo Trauben auf dem Rücken getragen. Links: Die alten gebundenen Rebstöcke sind beliebte Deko-Objekte

„ASSYRTIKO VON SANTORIN IST DIE ZUGKRAFT FÜR DEN RUF DES GRIECHISCHEN WEINS. WER EIN GLAS DAVON TRINKT, GENIESST EINZIGARTIGES.“

YIANNIS KARAKASIS, WEINAUTOR

VIEL DYNAMIK strahlt Stella Hatzidakis aus, hier in der Schatzkammer ihres Weinguts

Eigentlich war es keine große Überraschung: Als Ende Mai dieses Jahres in Athen die Gewinner des Weinwettbewerbs „50 Great Greek Wines“ verkündet wurden, ging der Platz eins an den 2020er Ammonite vom Weingut Gaia, einen Assyrtiko von Santorin. Und nicht nur das: Unter den 49 anderen besten Weinen Griechenlands fanden sich weitere 14 Assyrtiko-Weine von der Kykladen-Insel. „Assyrtiko von Santorin“, sagt etwa Weinautor Yiannis Karakasis, „ist die Zugkraft für den internationalen Ruf des griechischen Weins. Wer ein Glas davon trinkt, genießt etwas Einzigartiges.“ Dabei ist die urgriechische weiße Rebsorte aromatisch eher verhalten. Sie zeigt vor allem dezente Noten von Zitrusfrucht und frischen grünen Kräutern. Ihre Stärke strahlt sie durch Konzentration und Intensität aus. Auf den tonangebenden Weinkarten der Welt – von „Bar Boulud“ in New York, „Noble Rot“ in London oder „Geranium“ in Dänemark beispielsweise – hat sich Assyrtiko so auch schon einen Platz gesichert.

Der Pionier der Wiederentdeckung des Assyrtiko ist Paris Sigalas. Während die Touristen in Massen auf die Kykladen-Insel strömen, um das Schauspiel des Sonnenuntergangs im Westen zu erleben, genießt Sigalas am Baxedes-Strand im Nordosten der Insel lieber den Aufstieg des Assyrtiko-Weins. Zu dieser Erfolgsgeschichte hat er viel beigetragen: So hat er zum Beispiel den traditionsreichen Weißwein modernisiert, in Weinberg und Keller damit experimentiert und ihn mit seiner Serie „The 7 Villages“ erstmals in den sieben unterschiedlichen Anbauzonen der Insel verortet. Die Domäne Sigalas, die der ehemalige Mathematikprofessor 1991 errichtet hat, zählt heute zu den international erfolgreichen Betrieben von Santorin. Ende 2020 hat Sigalas sein Unternehmen an einen Investor verkauft. Nicht, um sich zur Ruhe zu setzen, sondern um das Weingut „Oeno P“ zu gründen – P wie Paris.

Das „Oeno P“ wirkt archaisch. Wer dort mit Sigalas Wein probieren möchte, muss den Weg über GPS-Koordinaten finden, sich dann im Vorhof um eine Korbpresse, noch unverbrauchtes Baumaterial und einen Betonmischer herumschlängeln, um im Wintergarten hinterm Haus auf einem Plastikstuhl Platz zu nehmen.

Die Flaschen des 2020er Tria Ampelia sind noch nicht endgültig etikettiert, den Assyrtiko hat Sigalas gerade erst aus einer der 1600 Liter fassenden Amphoren abgezapft. Dort konnte der Wein über die letzten zwei Jahre vorsichtig etwas Sauerstoff atmen und zur Ruhe kommen. Entstanden ist so ein purer Assyrtiko, dessen dezente Rauch-, Zitrus- und Kräuternoten mit dem straffen Säuregerüst zu einem faszinierenden und feinsinnigen Gesamtbild verwoben sind. Es ist nicht nur die Quintessenz von Paris Sigalas’ Arbeit, mit Tria Ampelia ist es ihm gelungen, die Rauheit, Unergründlichkeit und Ursprünglichkeit Santorins einzufangen.

So atemberaubend schön und faszinierend ist die Insel der weißen Häuser und der dunklen Erde, dass der Wein ihr darüber fast verloren gegangen wäre. Im Winter haben die 15 550 griechischen Bewohner Santorin für sich, im Sommer teilen sie es – normalerweise – mit mehr als fünf Millionen Touristen. „Der Tourismus ist unser Freund und unser Feind zugleich“, sagt Matthew Argyros, dem das größte private Weingut auf Santorin gehört. Seine Familie hat es 1903 gegründet, Matthew ihm 2013 mit einem großen Neubau inmitten der Weinberge um Episkopi Gonia im Südosten der Insel ein Denkmal gesetzt: Die acht hohen Rundbögen davor sollen Rebzeilen symbolisieren. „Es wäre wirtschaftlich sicherlich besser gewesen, ein Hotel zu bauen“, erklärt Argyros. „Aber ich bin und bleibe Weinbauer.“

FOTOS: NIKOS KOUSTENIS (3), YIANNIS ZIORIS

VIEL ERFAHRUNG hat Santorins Weinbau-Pionier Paris Sigalas in 30 Jahren gesammelt

WER DEN STEINIGEN BODEN BEACKERN WILL, MUSS MAULTIERE VOR DEN PFLUG SPANNEN. KEINE MASCHINE KANN SICH HIER DEN WEG BAHNEN

20 Weingüter gibt es heute auf Santorin, 1989 waren es nur sechs. Aber der Wein bringt wieder mehr ein als Erbsen oder Tomaten, die hier auch angebaut werden. Rund 1200 Hektar sind mit Reben bepflanzt, 85 Prozent davon mit der weißen Sorte Assyrtiko, einer Ureinwohnerin, die allen widrigen Umständen auf der Insel trotzt.

Wir steigen zusammen von der Terrasse des Weinguts direkt hinab in den Weinberg. Matthew Argyros deutet auf den Boden: „Das hier ist Jurassic Park.“ Die grauen Lavasteine erzählen von der Entstehungsgeschichte der Vulkaninsel, die durch viele Eruptionen geformt wurde. Der Boden Santorins besteht aus Lava, vulkanischer Asche, Bimsstein und Basalt und ist so unwirtlich, „dass hier nicht einmal die Reblaus überlebt“. Deshalb, so Winzer Argyros, mussten die Rebstöcke nie auf resistente Wurzelstöcke gepfropft werden, um dem Schädling trotzen zu können. So gehören sie heute zu den ältesten der Welt, viele mehr als einhundert oder sogar zweihundert Jahre alt. Von solchen Relikten stammen auch die Trauben, aus denen Argyros seinen 2018er Assyrtiko Monsignori gemacht hat: ein cremiger, ausdrucksstarker Weißwein, mit dem Aroma von Zitrusfrüchten und Holunderblüten.

Extremer Wind, Hitze und Trockenheit herrschen auf Santorin – und sie tragen zur Besonderheit bei. Winzer Artemis Karamolegos trotzt diesem Klima sogar Einzellagenweine ab: Der 2020er „Louroi Platia“, der 2019er „Ftelos“ und der 2018er „Papas“ sind hinreißende Monumente, die weit über die Rebsorte hinausgehen und vor allem ihren Ursprung dokumentieren: durch Rauchigkeit und Salzigkeit in zitrischer Frucht.

Befreundete Weinbauern wie Spyros Chryssos müssen ihren steinigen Grund und Boden beackern, indem sie ein Maultier vor den Pflug spannen. Keine Maschine könnte sich zwischen den alten, kreuz und quer gepflanzten Rebstöcken ihren Weg bahnen. Unregelmäßig ist auch deren Form, tief am Boden kauern die Pflanzen. Bei den meisten wurden die Ruten zu einer Art Korb verflochten. Kouloura heißt diese Reberziehung, die Körbe schützen die darin hängenden Trauben vor dem Wind. Bei anderen werden die Ruten zu Ringen gebunden – Kladeftiko genannt. Bei beiden Systemen ist der Ertrag sehr niedrig, oft nicht mehr als 10 bis 20 Hektoliter pro Hektar. Im Vergleich: In Deutschland liegt der Durchschnittsertrag bei mehr als 80 Hektoliter.

Trotz der Dichte und Konzentration ist Assyrtiko keine Rebsorte, deren Finesse mit Holz überlagert werden will. Die Winzer setzen vor allem auf ein langes Hefelager, um durch Cremigkeit für Struktur zu sorgen. Was für Paris Sigalas die Amphoren, sind für Matthew Argyros Betontanks. Um einzig und allein den Wein „Pure

TOP-RESTAURANTS UND HOTELS

HOTEL KATIKIES KIRINI. Am ruhigeren Ortsrand von Oia. Große Zimmer mit kleiner Terrasse – alle mit Blick auf den Vulkankrater. Pool mit Panoramablick. katikies.com

RESTAURANT THERASIA. Griechisch-mediterrane Gerichte, oft mit Zutaten von Santorin, sehr feinsinnig zubereitet. Blick auf den Vulkankrater. katikies.com

RESTAURANT BOTRINI'S. Raffinierte Mischung aus griechischen und italienischen Gerichten. Die Weinkarte listet die besten Assyrtikos der Insel. botrinissantorini.com

AROMA AVLIS FOOD & WINE RESTAURANT
Beim Weingut Karamolegos, Terrasse mit Garten. Lokale Küche, Zutaten wie Fava-Bohnen oder Tomaten aus eigenem Anbau. artemiskaramolegos-winery.com

TASTING-BEREICH IM WEINGUT SANTO. Terrasse mit Aussicht, Shop mit Wein und Delikatessen. santowines.gr

FOTOS: NIKOS KOUSTENIS, CARO MAURER (3), MARTIN MOLCAN/ GETTY IMAGES/ISTOCKPHOTO

BÖDEN AUS LAVASTEIN bilden auf Santorin (hier der Nordwesten) die Grundlage für den Gemüse- und Weinanbau. Unten: In Betontanks von Volcanic Slopes Vineyards lagert der „Pure Santorini“ 14 Monate. Rechts: Artemis Karamolegos trotzt dem trockenen Klima Einzellagenweine ab, die „Papas“ oder „Ftelos“ heißen

LOGENPLATZ FÜR EINE WEINPROBE Die Terrasse der größten Genossenschaft auf Santorin, Santo an der Westküste, bietet neben spektakulärem Panorama exzellente Weine, zu denen auch Schaumwein aus Assyrtiko zählt. Unten: Ruhepause für Winzer Matthew Argyros. Links: Tastingraum bei Volcanic Slopes

DER SÜSSE VINSANTO IST EINE WEITERE SPEZIALITÄT. MANCHER LAGERT ZEHN JAHRE LANG IN EICHENHOLZFÄSSERN. ER ZEIGT NOTEN VON ROSINEN, SCHOKOLADE UND ORANGENSCHALEN

DIE SPÜRNASE BEI SANTO heißt Nikos Varvarigos. Der Winemaker arbeitet mit Früchten und Gemüse von fast 1200 Mitgliedern

Santorini“ zu keltern, hat er zusammen mit einem Partner unter dem Namen Volcanic Slopes Vineyards (VSV) ein neues wunderschönes Weingut in einen 300 Jahre alten Canava gebaut. Canava heißen die uralten Keller auf Santorin, die tief in das Lavagestein gegraben wurden. Wie abstrakte Skulpturen muten dort die modernen Betongebilde an, in denen der Wein 14 Monate verweilt, danach ruht er noch zwei Jahre in der Flasche, bevor er seine zarte Würzigkeit im Glas entfaltet.

Wenn Holzausbau, dann nur in Maßen. Nykteri heißt dieser Stil, erklärt Vagelis Gavalas. Vagelis ist die fünfte Winzer-Generation der Gavalas, zusammen mit seinem Vater George führt er das gleichnamige Familienweingut im bildhübschen Örtchen Megalochori. Ein Teil davon liegt in einem ehemaligen Canava. Zwei alte Pressen und zwei im Boden eingelassene Zisternen, in denen der Wein einst vergoren wurde, zeugen von der Vergangenheit, der Anbau ist technisch auf dem neuesten Stand. Bekannt ist Gavalas eigentlich für seinen Assyrtiko in der unverkennbaren blauen Flasche mit den eckigen Schultern. Doch es ist der 2019er Nykteri, der so richtig fesselt. Er hat seine aromatische Unschuld in sechs bis acht Monaten in französischen Fässern abgestreift und dort den Ausdruck von Zitronengelee durch nussige Noten und Anklänge von Verbene ergänzt.

Eine weitere Spezialität von Santorin ist der Vinsanto, ein Süßwein aus Assyrtiko. Auf der Suche nach den besten Exemplaren biegen wir außerhalb von Pyrgos rechts ab in die Weinberge, erst geht es steil nach unten – und dann tief hinein in ein Tunnelsystem, das in den Vulkanfels gegraben wurde. Dort liegt das Weingut der Familie Hatzidakis komplett unter der Erde.

Die Begegnung mit der 25-jährigen Stella Hatzidakis ist wie ein Déjà-vu-Erlebnis, so sehr erinnert ihre Erscheinung mit dem kurzen dunklen Haar, den rabenschwarzen markanten Augenbrauen, den weiten Kleidern im Lagen-Look und den blumengeschmückten Ohrringen an die mexikanische Malerin Frida Kahlo. Und tatsächlich, Stella malt auch, wenngleich nur die Etiketten für die Weinflaschen. Außerdem nimmt sie klassischen Gesangsunterricht. Und eigentlich ist sie gelernte Hebamme. So vielschichtig wie die Persönlichkeit von Stella Hatzidakis zeigt sich dann auch der 2004er Vinsanto, den sie einschenkt. 15 Tage haben die Trauben dafür in der Sonne getrocknet, um Zucker und Säure darin zu konzentrieren, nach der Gärung hat der süße Wein zehn Jahre lang in Eichenholzfässern gelagert, um jetzt mit sirupartiger Konsistenz Aromen von Rosinen, Milchschokolade und Orangenschale freizusetzen.

Am Ende des Tages siegt dann doch die Neugier auf den berühmten Sonnenuntergang – als Begleitung zum Wein. Für beides lohnt der Abstecher zu Santo, der großen Genossenschaft von Santorin, die Wein, Erbsen und Tomaten herstellt. 1200 Mitglieder zählt die Kooperative, also quasi jeden, der auf der Insel etwas erntet. Hoch über dem Hafen liegt das Weingut mit großer Verkostungsterrasse, die einen Panoramablick nach allen Seiten bietet. Nikos Varvarigos, seit 19 Jahren der leitende Weinmacher von Santo, öffnet eine Flasche Santo Brut, Sekt aus Assyrtiko. Möge das Schauspiel beginnen!

WEIN AUS SANTORIN

ASSYRTIKO gilt als die beste Weißweinsorte Griechenlands. Sie kombiniert Kraft mit Eleganz.
DIE REBSORTE stammt höchstwahrscheinlich aus Santorin. Sie wird heute in ganz Griechenland auf rund 1900 Hektar angebaut.
AUF SANTORIN nimmt Assyrtiko rund 85 Prozent der 1200 Hektar Rebfläche ein. Der Wein wird zum Teil auch mit den zwei lokalen Rebsorten Aidani und Athiri verschnitten.
TYPISCH FÜR ASSYRTIKO sind das Aroma von Citrusfrüchten, eine leichte Salzigkeit im Geschmack und eine rassige Säure. Die besten Weine sind komplex und langlebig.

FOTOS: CHRISTOS DRAZOS, NIKOS KOUSTENIS (3), CARO MAURER

F ADRESSEN, KARTEN UND BEWERTUNGEN ZUM HERAUSNEHMEN AUF SEITE 130