

Besuchen Sie hier die [Webversion](#).

trywine - Newsletter 6 - Dezember 2020



trywine

Sali

Es ist eine ideale Zeit um zu Hause zu sein, um es sich gemütlich zu machen und natürlich, um Wein zu geniessen und trinken.

Heute erzähle ich ein paar Worte über ein Weinland und einen Weintyp von dem Du, so vermute ich, noch nicht viel gehört hast.

Zypern hat eine sehr lange und geschichtsträchtige Tradition im Weinbau und der Weinproduktion, welche im Mittelalter im östlichen Mittelmeerraum die grösste Bedeutung erlangte. Die Weinberge sind bis 1'500 Meter hoch und gehören somit zu den Höchsten in ganz Europa. Zypern gehört zu den wenigen Gegenden weltweit die von der Reblaus Ende des 19. Jahrhundert verschont blieben. Auf ca. 9'000 ha, hauptsächlich auf dem griechischen Teil der Insel, werden vorwiegend Trauben für Rotwein und etwa 20-25% für Weissweine angebaut. Aus dem Rest werden Roséweine, Schaumweine und aufgespritzte Weine produziert. Du fragst Dich sicher, was ein aufgespritzter Wein ist? Es handelt sich

um Weine, welche entweder vor Gärbeginn, während der Gärung (um diese zu stoppen) oder am Schluss der Gärung Reinalkohol oder Weinbrand zu geführt wird. Durch den höheren Alkohol und oft auch durch die Süsse sind diese Weine sehr viele länger haltbarer als Stillweine. Dass es sehr viele aufgespritete Weinstilistiken rund um das Mittelmeer gibt, erklärt sich damit, dass die Seefahrer diese Weine auf ihre Reisen mitnehmen konnten ohne dass diese dabei verdarben.

COMMANDARIA Centurio 2000



Der Wein

Commandaria steht für einen Weintyp mit grosser Geschichte und Tradition. Vermutlich ist es sogar der Weinstil, der weltweit am Längsten ohne Unterbruch hergestellt wird. Der Name stammt aus der Zeit der Johanniter vor ca. 800 Jahren und ist abgeleitet von deren Hauptsitz "Grand Commandery". Den Wein selber gibt es bedeutend länger, bereits der Dichter Hesiod hat 800 v. Chr. von einem süssen Wein aus sonnentrockneten Trauben aus Zypern

geschrieben. 1993 wurde der Wein als erster in Zypern mit der sogenannten geografischen Ursprungsbezeichnung geschützt. Dieser Schutz regelt die Herkunft und die Produktionsmethodik. Nur 14 Dörfer dürfen die Trauben für diesen Wein herstellen. So nebenbei, Marc Almert, der amtierende Sommelier-Weltmeister von 2019, musste, so habe ich es gelesen, an seiner Weltmeister-Prüfung die 14 Dörfer kennen!!! Da bin ich richtig froh, an meiner Prüfung nur wissen zu müssen, dass es 14 Dörfer sind!

Herstellung

Der Wein besteht aus den einheimischen Traubensorten Xynisteri (Weiss) und Mavro (Rot) und weisen bei der Ernte einen Zuckergehalt von mindestens 212 g/L bzw. 258 g/L auf. Danach werden sie für ca. eine Woche sonnengetrocknet und der Zuckergehalt konzentriert sich dann nochmals auf bis zu 450 g/L. Dieser sehr süsse Saft kann nicht durchgoren werden da der Zuckergehalt dafür viel zu hoch ist. Die Gärung unterbricht bei ca. 10% vol. Danach wird der Wein (nicht zwingend) mit Weinbrand oder Weindestillat bis max. 20% vol. aufgespritet und danach für mindestens zwei Jahre, meistens viel länger, gereift.

Der Centurion

Den Commandaria habe ich in den Sommerferien 2019 auf Zypern kennengelernt und jeweils Abends nach dem Nachtessen, auf der Terasse, oft mit einer Zigarre, genossen. Eine fantastische Kombination. Zurück in der Schweiz habe ich dann den Wein gesucht, gefunden und verschiedene Exemplare genossen. Das Besondere am Centurion ist die extrem lange Reifung von 168 Monaten im grossen Holzfass. Der Geschmack ist in einer Intensität, die seinesgleichen sucht. Auch wenn das Glas abgewaschen ist riecht es immer noch nach diesem Wein. Die Aromen wechseln von Kaffee, über Rosinen zu Toffee, Nuss usw. Er ist sehr komplex und doch wirkt er sehr ausbalanciert, da eine angenehme Säure mit der Süsse spielt. Einmal geöffnet halten diese Weine monatelang im Kühlschrank und sind nahezu unzerstörbar

Zum Schluss

Heute habe ich die Prüfungsergebnisse der letzten drei Prüfungen erhalten. Ich bin happy, dass alle positiv sind. So bleibt mir jetzt die Diplomarbeit mit dem Titel "**Die Weinkarte im Restaurant - Spiegelbild der Weinkompetenz und ein Marketinginstrument mit Chancen und Stolpersteinen**" zu erarbeiten und zu präsentieren. Dazu plane ich im neuen Jahr eine Umfrage und hoffe auf Deine Teilnahme.

Bis dahin wünsche ich Dir wundervolle Festtage mit vielen tollen Weinen gepaart. Das wichtigste ist und bleibt aber viel Gesundheit die ich Dir wünsche. Vielleicht sehen wir uns dann im neuen Jahr an einer Weinverkostung. Ich habe viele Ideen die ich umsetzen möchte.

Markus



*Impressum:
trywine.ch
Hägelerstrasse 17d
5453 Remetschwil
Newsletter abbestellen*