

## Aufstieg Zyperns

---

Maratheftiko 2019, Zambartas. 14,5 %,  
Fr. 26.–. Paphos-Weine, MuttENZ.  
www.paphosweine.ch

---

Marcos Zambartas von der gleichnamigen zypriotischen Weinkellerei in Agios Amvrosios am Fuss des Troodos-Gebirges gehört zu den massgeblichen Protagonisten eines viel zu wenig beachteten Weinwunders – des Aufstiegs von Zypern in die Liga der erstklassigen Weinländer. 5000 Jahre alt sind die Amphoren mit Rückständen von Wein, die bei Limassol entdeckt wurden. Der Commandaria, ein noch heute erzeugter, fabelhafter Süsswein aus sonnengetrockneten Beeren, hat schon die Kreuzritter im Mittelalter verpflegt.

Doch so wechselhaft die politische Geschichte der Mittelmeerinsel verlief, so unstabil war auch jene der Weinerzeugung. Unter der osmanischen Herrschaft 1571 bis 1878 kam sie zum Erliegen. Während der britischen Besatzung lieferte man eine Sherry-Kopie nach England. Und nach Erlangen der Unabhängigkeit 1960 wurde

der Ostblock mit Billigwein alimentiert. Qualitätsbewusste Produzenten regten sich erst nach dem Zusammenbruch dieses wohlfeilen Absatzmarkts. Im Innern der Insel, wo auch die Trauben wachsen, entstanden kleinere Kellereien mit jährlich verbesserten Weinen. Auf der kurvenreichen Fahrt dahin enthüllen sich die Trümpfe des zypriotischen Weinbaus: Die Reben wachsen

*Er vereint die frische Kühle  
der Berge mit der Wärme  
des Mittelmeers.*

auf Terrassen bis auf eine Höhe von 1400 Metern. Eine trockene Hitze lastet über dem steinig-kargen Kalk- oder Vulkanboden. Nachts kühlt es ab. Der Temperaturunterschied, der Wind und die Höhenlage schenken den Trauben Aromatik und Frische.

Die knorrigen Rebstöcke blieben dank der Isolation von der Reblaus verschont und wachsen ungepfropft auf ihren Originalwurzeln. Das trockene Klima begünstigt den biologischen Rebbau. Bewässerung ist

wegen Wassermangels kaum möglich. Zur Handarbeit gibt es keine Alternative. Beste Voraussetzungen also für klassische Terroirweine.

Zambartas glaubt an das Potenzial der einheimischen Sorten. Importe wie Cabernet, Merlot oder Syrah würden zwar in der Hitze des Augusts mächtig Zucker anreichern, jedoch nicht immer die volle Tanninreife erzielen. Sein Lieblingswein ist der spätreifende Maratheftiko. Vielleicht schwingt da auch ein familiärer Einfluss mit: Marcos Vater Akis gilt als Retter der autochthonen Sorten. Zusammen mit dem französischen Ampelografen Pierre Galet sammelte er vor 35 Jahren die aussterbenden Pflanzen und legte einen Versuchswingarten an.

Zambartas Maratheftiko ist ein vibrierender, veilchen- und kirschenduftiger Wein von bestechender Eleganz und Lagerfähigkeit. Er vereint die frische Kühle der Berge mit der Wärme des Mittelmeers. Seinen Alkoholgehalt spürt man nur insofern, als dass er die Gespräche bei Tisch grosszügig befeuert.