

3'000 Jahre Geschichte

Die COMMANDARIA Weine

Ein Workshop von Thomas Vaterlaus

Mittwoch, 28. Oktober 2009

Zunkthaus zur Saffran, Zürich



Verkannt!

Im Rahmen des prestigeträchtigen Zürcher [Zunft-hauses zur Saffran](#) organisierte [Thomas Vaterlaus](#), freier Mitarbeiter der spezialisierten Weinzeitschrift [Vinum](#) und bestimmt bester Schweizer Expert des Bereichs, am 28. Oktober 2009 eine Verkostung über die Weine der Appellation [Commandaria](#). Die Weine wurden durch Fr. Olvia Haggipavlu von der [ETKO](#) Winery sowie (unge-wollt) Hans-Georg Babits, berühmter Weinaka-demiker, kommentiert.

Diese ausserordentlichen Süssweine gehören den unterbewerteten Weinen der heutigen Welt zu. Niemand kann aber mit Sicherheit die Gründe für diese unerbittliche Leugnung erläutern. Möglicherweise kann dies auf das ungenügende Marketing zurückgewiesen werden, wobei die letzten Anstrengungen definitiv in die richtige Richtung gehen.



Die Commandaria-Weine stammen vom Grenz-gebiet zwischen [Limassol](#) und dem nördlich ge-legenden Toodos-Bebirge, im griechischen Teil von

Zypern. Genau 14 Dörfer grenzen das 2'000 Ha. grosse Weingebiet ab. Die Produzenten sind ge-nauso kleine Winzer wie grosse Weingenossen-schaft. Dennoch erkennt der Bereich nur fünf Key Players, u.a. [ETKO](#), [KEO](#), [Loel](#) und [SODAP](#). Die Weinberge befinden sich auf einer Höhe zwischen 600 und 900 Meter über Meer. Die strengsten Weinbautechniken werden angewandt (keine Be-wässerung,...).

Ausschliesslich zwei autochthone Rebsorten wer-den zur Erzeugung des Commandaria erlaubt:

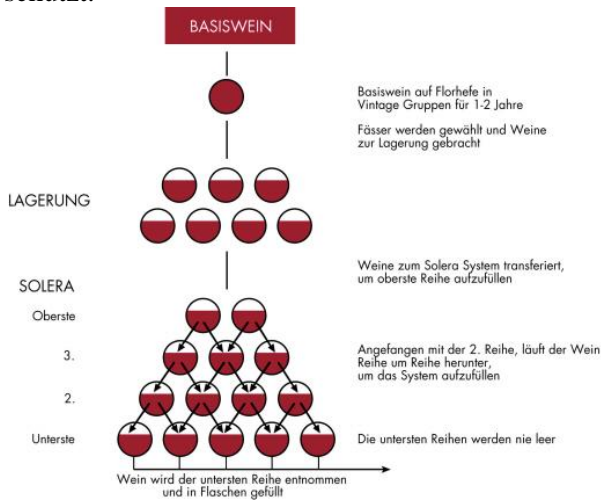
- Der [Mavro](#): Offiziell heisst er Kypreiko, da der Name Mavro ausschliesslich auf Zypern gilt. Mavro (auf Griechisch) bedeutet "schwarz".
- Der [Xynistery](#): Es handelt sich um eine weisse Rebsorte.

Die Lese erfolgt, wenn die Trauben mindestens 230 Gramm/Liter Zucker enthalten. Anschlies-send werden die Trauben auf Strohmatten abge-trocknet (dementsprechend wie die Strohweine), was zu einer starken Konzentration führt. Der Zuckergehalt erreicht somit 400 Gramm/Liter. Die Trauben beider Rebsorten werden getrennt ge-pressert, die Gärung erfolgt ebenfalls in getrennten Behältern. Die kleinen Winzer verwenden Am-phoren, die zum Teil vergraben sind.

Die Genossenschaften benutzen Stahltanks. Die Gärung dauert zwischen zwei und vier Monaten, während welcher die Moste beider Rebsorten gemischt werden. Zusätzlich werden sie mit Weingeist (bis 20% des gesamten Volumens) aufgespritzt. Der anschliessende oxydative Aus-bau erfolgt mindestens acht Jahre lang in grossen Eichen-, manchmal sogar Kastanienfässern durchgeführt. Dennoch erweist sich die letzte Phase der Vinifizierung als äusserst wichtig: Der Alterungsprozess der Weine erfolgt nach dem in Italien ausgebreiteten Solera-System. Diese Praxis

sei dennoch nicht überall verbreitet. Im Gegensatz zu den meisten anderen Weinen bringt eine zusätzliche Reife nach der Flaschenabfüllung nichts.

Der Commandaria wird seit den 80ern durch eine AOC (kontrollierte Ursprungsbezeichnung) geschützt.



Eine reiche Geschichte

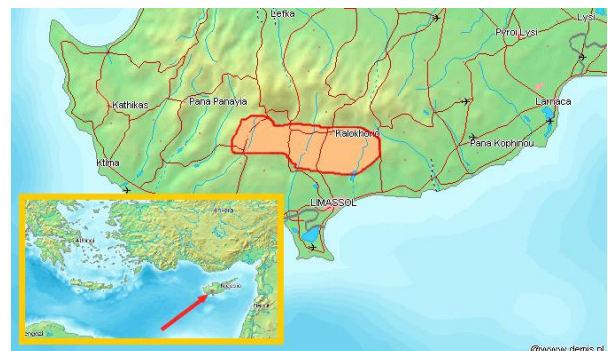
Bereits die Griechen feierten Aphrodite mit einem berühmten verführerischen Getränk namens "Nana". Dieses wurde 800 B.C. zum ersten Mal durch den Dichter [Hesiod](#) ausführlich beschrieben. Der bezeichnete Ursprung dieses Weins hieß Zypern. Während der [Kreuzzüge](#) im XII. Jahrhundert deklarierte [Richard I.](#) (Richard Löwenherz) während seiner Hochzeit auf der Insel Zypern, dass dieser Getränk „**der Wein der Könige und der König der Weine**“ sei. Ein Ausdruck, den Louis XIV. (der Sonnenkönig) über den ungarischen Tokajer gerne wiederholte. Was auch den Aufdruck dieses Satzes auf den Tokajer Flaschen begründet (**Vinum Regum, Rex Vinorum**).



Die Niederlassungen des Johanniterordens in Europa um 1300 ©Wikimedia → Klicken Sie auf das Bild, um es zu vergrößern

Die Kreuzzüge wurden zum Debakel, die Tempelritter musste sich immer wieder zurückziehen (siehe u.a. die „[Bruderschaft vom heiligen Gral](#)“ von Rainer M. Schröder oder "Die Tempel - Aufstieg und Untergang - 1118-1314" vom französischen Historiker [Alain Demurger](#)), die Araber errungen Sieg nach Sieg, bis sich die [Johanniter](#) schliesslich etwa 20 Km im Norden von Limassol niederliessen und 1306 eine [Kommandantur](#) gründeten. So entstand der Name Commandaria. Dieser Name, der zuerst nur eine lokale Bedeutung hatte, wurde dann europaweit berühmt, da die Nachfolger der Ritter, also die Malteser, diesen Wein in grossen Mengen produzierten und ihn an alle königlichen Höfe des Kontinents verkauften.

In seinem Buch „Cyprus - How I saw it in 1879“ liefert der 1893 verstorbene Afrikaforscher [Samuel Baker](#) wichtige Informationen über die mehrjährige Produktion der [Commandaria](#). Am Ende des XIX. Jahrhunderts wurden 385'000 Liter produziert, wobei fast 2/3 davon mehrheitlich nach Österreich exportiert wurden. 1990 wurde das Weingebiet geschützt und zu den 14 Gemeinden eingeschränkt, die höher angedeutet wurden. 2002 wurden ca. 211'000 Liter Commandaria exportiert, 2004 ca. 189'000.



Produktionszone der Commandaria ©Wikimedia → Klicken Sie auf das Bild, um es zu vergrößern

Heute wird die DOP (geschützte Ursprungsbezeichnung) sogar durch die nordamerikanischen Länder anerkannt. 2006 brach [Riedel](#) ein speziell für die Commandaria entworfenes Glas heraus. Heute ist einer der wichtigsten Märkte der Commandaria Grossbritannien. Dies wird durch die Tatsache begründet, dass das vereinigte Königreich zwischen 1878 und 1960 über die Insel herrschte. 1960 wurden die Unabhängigkeit des griechischen Teils der Insel und die Entstehung der Republik Zypern proklamiert.

Schliesslich ist die vermeintliche medizinale Tugend der Commandaria Erinnerungswert. Die Legende erzählt in der Tat, dass der Süsswein gegen Gelbsucht verwendet worden sei.



Die Weine v.l.n.r.:

- Commandaria Centurion (über 40 Jahre alt)
- Commandaria Centurion 1988
- Commandaria Centurion 1990
- Commandaria St Nicholas 2000 AC
- Commandaria 2003 (Fassprobe)

Die Verkostung

Die Verkostung gab eine sehr ausgeglichene Übersicht über die Commandarias, da sie sich von einander stark unterschieden.

Commandaria Centurion (über 40 Jahre)

Diese Commandaria ist eine Assemblage von 60% Xynisteri (weisse Rebsorte) und 40% Mavro (rote Rebsorte). Im Weiteren handelt es sich um eine Zusammenstellung verschiedener Jahrgänge, deren Alter zwischen 100 und 30 Jahre schwankt. Der Wein schlummert, wie es die Regel für die Appellation ist, immer noch in den Fässern. Ein möglicher Nachteil älterer Commandaria besteht im Single Cask Weinbau. Anders gesagt, werden die Weine der verschiedenen Fässer vom gleichen Jahrgang nicht gemischt. Wenn der Inhalt zweier Fässer sich unterschiedlich entwickeln müsste, könnte das Ergebnis der Zusammenstellungen ebenfalls unterschiedlich sein. Dennoch sind die erwarteten Schwankungen sehr minim.

Die Analyse des „alten“ Centurion begünstigt ihn eindeutig. Dichte und unergründliche Arnikafarbe, etwas dunkelbraune Karamellbonbon, riesiges, tief sinniges Bouquet nach Dörrfeigen, Rosinen und , welches gewisse Rich Fruit Pudding hervorruft. Persönlich würde ich vermeiden, diese Commandaria mit einem üppigen Schokoladenkuchen zu begleiten, da beide den Umami-Sinn neutralisieren könnten. Öliger, süßer Gaumen, breit, kräftig, komplex und unwahrscheinlich verführerisch. Hat etwas von einem ausgezeichneten Balsamico, wobei die Säure im Hintergrund bleibt. Grossartiges Gerüst, ein Wein, der nicht probiert zu imponieren, der es aber mit Naturell schafft. Der unendliche Abgang vervollständigt das Gefühl der Vollkommenheit. Bewertung: 20/20

Commandaria Centurion 1988

Etwa 10'000 Liter dieser Commandaria befinden sich auf dem Markt.

Hellbraune Karamell- bzw. Kupferfarbe mit goldenen Reflexen. Sehr flüssiger Wein, während der erste opak war. Ausgestelltes, lebhaftes Bouquet. Aromen gewisser Speyside Whiskies, dementsprechend sehr subtil und finessenreich. Entfaltet sich im Gaumen, ohne jedoch klebrig zu wirken. Doch cremig aber auf elegante Art. Raffinierte Crème brûlée, Weihnachtsgewürze, ein Hauch Chili, Orangenschale im langen, delikaten Abgang. Grosse Klasse. Überzeugend. Bewertung: 19/20. Einkaufspriorität für die anspruchsvollen Einsteiger.

Commandaria Centurion 1990

Genauso wie für den vorherigen Wein befinden sich 10'000 Liter des 1990 auf dem Markt. Da sich dieser Wein eigentlich irgendwo zwischen beiden vorherigen positioniert, möchte ich ihn in einer Blindverkostung gegen einen alten Maury oder Banyuls (z.B. 1959) vergleichen.

Schöne Ranciofarbe, vielschichtiges, explosives Bouquet nach trockenen Feigen und Datteln, Kaffeelikör (schottisches [Fether Cream](#)), etwas Madeira, etwas kalter Kaffee, sogar ein Hauch Grand Marnier,... Vollmundiger Gaumen mit etwas Weihnachtsgewürz und eine schöne stützende Säure, die nicht nur den Wein sehr weit in die Zukunft bringen sollte, sondern auch diese Commandaria mit einem [Fondant au Chocolat](#), façon [Christophe Felder](#) (früherer Konditor vom Hôtel Crillon, Paris) perfekt verbindet. Sehr sehr langer Abgang, man möchte die drei ersten Gläser nach

Hause mitnehmen, und jeden Vormittag daran riechen. Bewertung: 19.5/20

Commandaria St Nicholas 2000 AOC

Bernsteinfarbe, genauso klar wie die zwei vorherigen. Kolossales Bouquet, das eigentlich viele Feinschmecker im aktuellen Entwicklungsstadium stören könnte. Ruhen lassen. Unmittelbar wirkt diese Commandaria viel zu jung, wobei sich ihr Bouquet ätherisch zeigt. Unerwartete Aromen von frischem Heu, Marzipan, Agrumen und Minze. Dazu Honig, eine gute Portion Schwarzsokolade (mindesten 70% oder, besser, von Brügge) und viel Würze. Nach kurzer Zeit sättigt eine klar identifizierbare medizinale Note die Nase, man würde meinen, in einer traditionellen Apotheke auf seinen Zaubertrank zu warten. Glücklicherweise zeigt der sehr frische, perfekt balancierte Gaumen ein anderes Gesicht. Schönes Restzucker, schöne Säure, ein diskreter Abgang mit sehr viel Klasse und Rasse. Bewertung: 18/20

Frau Olivia Haggipavlu vom Weingut ETKO gibt an, dass das breite Publikum am liebsten eine Commandaria zwischen der dritten und der vierten trinkt, während es sich mit älteren, undatierten Erzeugnissen das Leben schwer macht.

Commandaria 2003 (Fassprobe)

Diese Commandaria wurde eigentlich mehr für die Anekdote als aus önologischen Gründen vorgestellt. Spannend, bestätigt die vier vorherigen Erzeugnisse und beweist zugleich, dass eine Commandaria oder ein Vintage Port nicht jung getrunken werden sollen. Kindermord. Trotzdem eine unvergessliche Erfahrung. Die Commandaria gehören definitiv zu den ganz grossen Weinen der Welt. Es obliegt uns nun, es wahrzunehmen.

Autor: Jean François Guyard
08.11.2009

Dieser Text ist zur exklusiven Publikation auf 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.