

An-den-vier-Enden-der-Welt.de

Lifestyle-Lounge - Erlebnisse

Kechris Winery in Nordgriechenland: Mit Tradition und Innovation - weltberühmte Retsina-Weine und mehr

20. Juni 2018

Vergessen Sie alles, was Sie über **Retsina** gehört haben und alle **Geruchs-** und **Geschmackseindrücke** aus Ihren **bisherigen Begegnungen** mit dem, was sich so Retsina nennt. Obgleich Retsina in **Griechenland** seit über **drei Jahrtausenden Ausdruck** einer ganzen **Kultur** ist, blieb er zumeist in einem Teufelskreis gefangen: Man verwendete **Trauben minderer Qualität**, weil im **Geschmack** des Weins ohnehin das **Harz dominierte**. Damit wurde jeder **Gedanke** an ein **Terroir** erstickt, von der Wahrnehmung **rebsortentypischer Aromen** ganz zu schweigen. Retsina war der **Billigwein**, der an den **Griechenland-Urlaub** erinnerte, der ironisch als **weinhaltiges Getränk** eingestuft wurde und den die einen **liebten** und die anderen **verabscheuten**. **Gruselige Geschmäcker** wurden ihm nachgesagt, **Terpentin** war da noch einer der salonfähigsten.

Dass Retsina auch **anders kann**, zeigt das **Weingut Kechris** seit **Jahrzehnten** mit **Weinen von Weltrang**. Hier **huscht** das **Pinienharz** nur **einschmeichelnd** über den **Gaumen** und **lässt dem Wein** alle Möglichkeiten, das **Terroir**, die **Eigenschaften der Rebe** und das **handwerkliche Können des Winzers** wahrzunehmen.

Seit **1911** ist die **Familie Kechris** in Sachen **Wein tätig**. Damals kehrte **Evangelos Kechris** aus **Boston** zurück, wo er ein Restaurant eröffnet hatte. Er brachte **Glasflaschen** mit, um die **Vermarktung** der **Fassweine** zu **revolutionieren**. Per **Schiff** holte er sich **Savatiano-Trauben** aus Karystos auf Euböa und **Assyrtiko** von der Insel Santorini, vergor sie und **füllte** als **erster Weinerzeuger**

Griechenlands den Wein in Glasflaschen ab, die er aus den USA importierte. 1939 eröffneten seine vier Söhne zudem in der Altstadt von Thessaloniki die traditionelle Taverne "Kokoras" ("Hahn") und vinifizierten in Holzfässern Hauswein für ihre Kunden.

1954 gründete Familie Kechris in Kalochori unter dem Namen „Kechris Bros“ (Gebrüder Kechris) ein Weingut mit einem Verkaufsgeschäft. Die Gemeinde Kalochori ist ein Vorort von Thessaloniki in der nordgriechischen Region Makedonien. Noch heute wird auf diesem Weingut der Wein KECHRIBARI erzeugt, aber auch der in jener Zeit populäre Wein KONAKI, dazu kommen Ouzo, Weinbrand und Obstliköre. Anfang der siebziger Jahre begannen die Brüder mit dem Export der Weine. 1974 übernahm Stelios Kechris, der älteste von 10 Cousins, in dritter Generation den Familienbetrieb. Er hatte in Thessaloniki seinen Chemieingenieur gemacht und erlangte 1978 in Dijon das Önologie-Diplom. Als Einstand im Weingut kreierte er die hausgemachten Liköre DORIKI, die zwei Jahre später auf der Lebensmittel- und Getränkemesse SIAL eine Goldmedaille bekamen. Im selben Jahr begann er mit dem Export der Erzeugnisse von Kechris nach Deutschland.

Seit 1989 befindet sich das Weingut Kechris Winery in der Olympou Street in Kalochori, ganz in der Nähe des ersten Familienweingutes und nur 10 Kilometer vom Zentrum von Thessaloniki entfernt. Zwanzig Jahre später wurde es mit einer neuen Konzeption erweitert. Es kam der Familie auf eine harmonische Kontinuität zwischen dem bestehenden Verwaltungsgebäude aus Stein, dem Produktionsbereich und den neuen Räumen an, zugleich sollten kurze Wege geschaffen und die Natur der Umgebung wiedererkennbar sein. 2017 wurde erneut um- und angebaut: Kühlkammern, eine Anlieferhalle, eine Kleinkellerei und eine neue Abfüllanlage. Inzwischen arbeiten die Teams bei Kechris Winery auf rund 2.000 Quadratmetern Betriebsfläche.

Wer das Weingut besuchen möchte - etwa im Rahmen des Tourismus- und Kulturprogramms "Weinstraßen von

Nordgriechenland" -, wird mit **griechischer Gastlichkeit** empfangen. Es beginnt mit einer **Einführung** in die **Weinbautradition** und die **Geschichte** und **Philosophie** der **Kechris-Familie** und geht weiter mit der **Führung** in den Bereichen **Weinherstellung**, **Alterung** und **Abfüllung**. Der **Rundgang** folgt dem **Produktionsablauf**, die **Verkostungszonen im Freien** sind vor den starken Nordwinden geschützt. Die Besucher erwartet zudem eine **Sammlung** von Objekten aus dem **Produktionsprozess**.

Stelios Kechris bestimmt heute als **Kaufmännischer Direktor** die unternehmerische Leitlinie des Weinguts. Seit **2012** ist er **Vorsitzender des Verbands Nordgriechischer Weine**, den er **1993** als Winzerverband von Makedonien **mitgegründet** hatte. Die **Leitung des Betriebs** inklusive **Entwicklung** und **Marketing** liegt in den Händen seiner **Tochter Eleni Kechris**, die **2009** ihr **Önologiestudium** in **Bordeaux** abgeschlossen hatte. **Nikos Konstantinides** leitet die **Produktion**. Alle zusammen bilden das Team, das die **önologischen Entscheidungen** trifft. Inzwischen wirken auch **Stelios Töchter Maria** und **Zoe** im Weingut mit. Natürlich **funktioniert** alles so **optimal**, weil seit **Jahrzehnten Stelios Ehefrau Konstantia** den **Hintergrundbetrieb Familie** in Schwung hält, abgesehen davon, dass sie auch bei den **finanziellen Dispositionen** im Betrieb **mitentscheidet**.

Zur **Philosophie** von **Kechris Winery** gehört, dass mit **äußerster Sorgfalt** gearbeitet wird, sowohl im **Weinberg** als auch im **Keller**. Die Weinberge, die sich überwiegend im rund **40 km entfernten**, bekannten **Anbaugebiet Goumenissa** in Kilkis befinden, umfassen **mehr als 45 Hektar Rebfläche**, die mit den Rotweinsorten **Xynomavro**, **Merlot** und **Cabernet Sauvignon**, sowie den Weißweinsorten **Assyrtiko**, **Roditis**, **Muskateller** und **Sauvignon Blanc** bestockt sind. Die **Ernte** erfolgt mit **strenger manueller Selektion** und Transport in kleinen **20 kg-Boxen**, weil man erkannt hat, dass bereits mit der **Qualität** des in der Kelterei eintreffenden **Leseguts** die Weichen für die **Qualität des Weins** gestellt werden. Im Keller wird mit exakter **Maischestandzeit**, ausgewählten **Reinzuchthefen**

und **temperaturgesteuerter Gärung** gearbeitet. Ausgebaut werden die Weine über **sechs bis 24 Monate** in neuen oder vorbelegten **225-Liter-Fässern** aus **französischer und amerikanischer Eiche**, die verschieden stark **getoastet** sind. Das **Portfolio** umfasst neben den berühmten **vier Retsina-Weinen** auch **andere weiße und rote** - insgesamt **elf Weine**.

Familie Kechris möchte **Weine** machen, die das **Charakteristische** der **Rebsorte** in der **Nase** und am **Gaumen komplex und vielschichtig**, ja **elegant erleben** lässt. Die **Ausbaumethode** soll geschmacklich nur als **Mittel zum Zweck** im **Hintergrund** schweben, aber **niemals** die **Eigenart** des Weins **verändern**. Die **Tradition wahren**, sie als **Quelle** der **Inspiration** begreifen und stets **innovativ modernste Technik** auf **internationalem Niveau** einsetzen, das sind bei **Stelios Kechris** keine **Gegensätze**. „**Tradition in Bewegung**“ nennt er die **Symbiose**, mit der er stets versucht hat, zu den **scheinbaren Grenzen des Retsinas** vorzudringen und sie zu **überschreiten**. Sein **Wahlspruch** hat über die Jahre den **Erfolg** immer vorangeführt. **Wein** ist für ihn und sein Team ein **Kulturgut**, das die **Region der Herkunft** und das **Leben der Menschen dort interpretiert**. Der Wein soll **authentische Werte** und **gedankenvolle Emotionen** vermitteln, sowohl auf Seiten der **Winzer** aber auch im Zeitpunkt des Genusses beim **Weintrinker**.

Diese **Philosophie** ermöglicht und garantiert die hohen **Qualitätsstandarts**, durch die das Weingut seine **Größe** und sein **Ansehen erreicht** hat. **Stelios Kechris begeisterte** sich schon immer für **Innovationen** und schaute stets über den griechischen Tellerrand hinaus in die **internationale Weinwelt**. Seine **Kreativität** und sein **Enthusiasmus beleben** die Familie und den Betrieb und schaffen eine ganz besondere **Identität**, auf die die **Familie** und die **Mitarbeiter** zu recht **stolz** sind.

Auch wenn **alljährlich über 1,2 Millionen Flaschen** abgefüllt werden, von denen **30% in 21 Länder exportiert** werden, so stellt man **keine Industrieweine** her, im Gegenteil: Die trockenen **Weiß- und Rotweine** sind von **hoher Qualität**, die **Retsinas von Kechris Winery** stehen

nicht nur an der **Spitze des Weins in Griechenland**, sondern sind **überall auf dem Globus berühmt** und werden mit **Auszeichnungen** nur so **überhäuft**. Sie sind weltweit zur Referenz des **modernen Retsina-Weins** geworden und der Beleg, dass **Retsina ein Wein höchster Qualität** sein kann. Es ist der für **Griechenland** und für die **gesamte Weinwelt unschätzbare Verdienst** von **Stelios Kechris**, dass er dem **Retsina** sowohl zur **landesweiten** als auch zur **weltweiten Anerkennung** als Wein in der **Spitzenliga** verholfen hat. Und zwar nicht durch **Marketing**, sondern durch **Leistung**. Der Kreis von über **3.500 Jahren** schließt sich: **Heute** wie im **Altertum** macht **Retsina** den **griechischen Wein populär** - andere große griechische Weine folgen seinen Spuren in die Welt hinaus.

Info-Kasten Was ist Retsina?

Der **griechische Begriff Retsini** - im **Griechischen** übrigens ein Wort mit **weiblichem Genus** - lässt sich mit „**Baumharz**“ übersetzen. Es ist ein **trockener, aromatisierter Weiß- oder Roséwein**. Die **Aromatisierung** erfolgt traditionell und dem Gesetz nach erst **zu Beginn der Gärung**, indem man dem Most **Stückchen des natürlichen Harzes** der **Aleppokiefer Pinus Halepensis** zufügt, die **später** wieder **entfernt** werden. **Alter des Baumes** und **Zeitpunkt der Ernte** sind Faktoren bei der **Auswahl des Harzes**, das Gesetz schreibt **Mengengrenzen** und **Methodik** vor. Die **Quantität** ist genau **festgelegt**, damit eine **Oxidation** des Weins **verhindert** wird, sie lag früher bei bis zu 7,5 %, heute eher bei **1 bis 2 %**.

Die **Rebsorte Savatiano** stellt die **Hauptrebsorte** des **Retsinas** dar, allerdings muss diese Sorte grundsätzlich **assembliert** werden, um die nötige **Säure zu erreichen**. **Retsina** wird aber - wie bei **Kechris Winery** - auch aus der **Assyrtiko** oder **Roditis-Traube** oder als **Rosé** aus der **Xinomavro** gemacht, sogar **roten Retsina** von der **Mandilaria Rebe** gibt es **vereinzelt**. **Retsina-Weine** können die **Bezeichnung OKP** (Onomasia kata Paradosi) (**ursprungsgeschützt** und mit **traditioneller Keltermethode**) tragen. Als „**Retsina**“ bezeichneter Wein darf **ausschließlich in Griechenland** produziert werden. Der **Anteil** an der

griechischen Weinproduktion beträgt mit 600.000 Hektoliter rund **15%** mit **steigender Tendenz**. Retsina wird in der Regel **jung** getrunken, besonders **wertige Qualitäten** wie die **TRÄNE DER PINIE** von Kechris können bis zu **20 Jahre** altern. Der **Jahrgang** darf laut Gesetz **nicht auf dem Etikett** erscheinen, er wird manchmal etwas **versteckt angegeben**, etwa als „R17“.

Ein **qualitativ hochwertiger Retsina** wie ihn **Familie Kechris** herstellt, braucht einen **guten Most** von **sorgfältig selektierten Trauben**, ein **sehr frisches Harz** von angemessener Qualität und die **besonderen Fähigkeiten** eines perfekten **Winzerhandwerks**. **Stelios Kechris** war **einer der ersten Winzer** in **Griechenland**, der geradezu visionär an den **Retsina** geglaubt und mit Hingabe an seiner **qualitativen Aufwertung** gearbeitet hat.

In der **feinen Küche** erfrischt die **prägnante Säure** der Retsina-Weine und nimmt **frittierten** oder **öligen Gerichten** die Fettigkeit. Retsina behauptet sich neben **Knoblauch** und neben **sauren Geschmacksrichtungen** und ist ein **perfekter Speise-Begleiter** weit über die **mediterrane Gourmet-Küche** hinaus.

Info-Kasten Die Geschichte des Retsinas

Der **Retsina-Wein** ist ein **traditionelles griechisches Erzeugnis** mit einer **jahrtausendealten Geschichte**: In **früherer Zeit** wurde der Wein in **Schläuchen** aus **Ziegenfell** oder in **porösen Ton-Amphoren** **aufbewahrt**, die mit **Kiefernharz** **abgedichtet** oder auf der Oberfläche mit einer **Harz-Öl-Schicht** **bedeckt** waren, um in dem heißen Klima eine schnelle **Oxidation** zu **vermeiden** und die Haltbarkeit zu **verlängern**. Dabei **gab** das **Harz** sein **Aroma** ab. Über die Jahrhunderte verbreitete sich die **Methode** vor allem von **Attika** aus nach **Makedonien** und in die **Ägäis** und begründete in **Griechenland** eine **Trinktradition**, die sich noch **nicht einmal veränderte**, als bereits die Römer **Holzfässer** **einführten**. Die **Rebsorte** für den Retsina war übrigens **meist einerlei**, der Retsina war der **Wein der Armen** und der **einfachen Tavernen** und wurde

schließlich mit einem **zweifelhaften Ruf** zu dem Wein, der von den **Touristen** in aller Welt als **griechischer Wein** bekannt gemacht wurde. Erst **Ende der 70er** kam er als allgegenwärtiger **Tischwein** aus der **Mode**, zumal bei der industriellen Herstellung durch das Harz oftmals die **Minderwertigkeit** der Weine kaschiert wurde. Die **Griechen** bevorzugten nunmehr **Flaschenweine**: Den **Retsina** gab es fortan in den beliebten **kleinen bauchigen Tropfenflaschen**, die mit **Kronkorken** verschlossen wurden. Zunehmend wandten sich die Griechen jedoch von den **geharzte Weinen** ab, weil sie **entdeckten**, welche **großartigen weißen und roten Weine** das Land zu bieten hatte und wie die **einheimischen Rebsorten** wirklich **schmeckten** und das **Terroir** zum Ausdruck brachten.

Wir konnten **vier Retsina-Weine** und **einen Rotwein** des Weinguts **Kechris** verkosten.

Kechribari Retsina, Appellation by Tradition

"**Kechribari**" bedeutet **Bernstein** - ein Halbedelstein aus dem versteinerten **Harz** der **Kiefer**. Die **Geschichte** des **KECHRIBARI** reicht bis ins Jahr **1939** zurück, als die **Söhne** von **Evangelos Kechris** begannen, einen **Retsina** von der **weißen Roditis-Rebe** herzustellen. Auch heute noch wird er **reinsortig** angebaut, im **Edelstahl**. Der **Kechribari** wird auch in der **traditionellen Halbliter-Tropfenflasche** abgefüllt, glücklicherweise **nicht** mit dem traditionsreichen **Kronkorken** - obwohl das neben den **Image-Bedenken** auch einen **Vorteil** hätte: Wie sonst kommt man **so schnell** an einen **so edlen Tropfen**.

Im **Glas** zeigt er sich in einem weißlich-hellen Strohgelb. **Aromen** von grünen **Delicius-Äpfeln**, grünen **Birnen**, **Futura-Melonen** und **Limetten** beeilen sich, die ersten in der **Nase** zu sein. **Sanft umwehen** vielversprechende **Pinien-Noten** von frischem Harz die fruchtigen Komponenten, ohne aufdringlich oder plump zu wirken. Es entsteht vielmehr ein **Eindruck** der **Frische** und der **Würze**, der neugierig

macht. Der **Geschmack** geht in die Richtung der Aromen und wird ergänzt durch weiße Nektarinen, Kräuter und einen kleinen Mandeltouch. Während die Frucht über die Zunge tröpfelt, unterstützen die **Harzaromen** die Struktur des Weins **dezent** und **saftig**. Eine **aktive Säure** bindet die **lockere Fruchtsüße harmonisch** ein und sorgt zusammen mit einer **schönen Fülle** für einen intensiv frischen, langen **Abgang**. Komponieren Sie für sich und für den Wein einen großen griechischen Salat mit Feta-Käse, Olivenöl und viel Oregano oder reichen Sie ihn zu frisch frittierten Sardinen oder auch zu einer Zucchini-Auberginen Pfanne oder zu einem Lammspieß vom Grill - kurz gesagt, ein **frischer, junger Retsina** ist **vielfältig einsetzbar** und ermöglicht ein geradezu **unendliches Speisenpairing**.

Afros Retsina, Appellation by Tradition

Afros bedeutet in etwa **Gischt** und erinnert an die **Schaumkronen** auf den **Meereswellen**. Das ist ein **ungefilterter Retsina** im hochmodernen **pét-nat** (pétillant naturel) **Stil** auf **außergewöhnlichem Niveau**. So trendy pét-nat sein mag, so **uralt** ist übrigens die **Tradition** des Verbleibs von **Spuren** der **Hefe** in der **Flasche** - deshalb auch als "**méthode ancestrale**" bezeichnet. Der Wein wird **vor dem Ende der primären Gärung ungefiltert abgefüllt**. Das ergibt eine **leichte Trübung** in der Flasche und ein erfrischendes **Sprudeln** beim Öffnen. Damit geht man in gewisser Weise **back to the roots**, weil einst die sogenannten „Giomataria“-Fässer ohnehin ein natürliches Gärungsdiöxyd bewahrten.

Der **Afros Retsina** in der gut durchschaubaren **glasklaren Flasche** ist **nicht aufdringlich trübe**, **überrascht** aber sofort durch eine **animierende Frische**. Die ganze bekannte **Aromatik** aus Frucht und Pinie verbindet sich mit einigen Quitten, viel Birnen, Zitrus und viel Kräutern. Er **perlt** leicht und lustig vor sich hin und zeigt sich **gradlinig** und dank der ordentlich ausbalancierten aktiven Säure absolut **elegant**. Den **Gaumen** erreicht ein vibrierender **Hauch** des **Pinienharzes** und lässt den **Fruchtnuancen** von Zitrus, Orangenschale und Birnen, aber auch Kräuterwellen und einer kleinen Vanillespitze durchaus den Vortritt. Ein **Leichtfuß**, der bei **jeder Sommerparty**

Aufmerksamkeit auf sich zieht und mit **Genuss** für jeden punkten kann. Er macht sich auch schmackhaft zu Meeresfrüchten oder frittiertem Oktopus und ist köstlich zu geräuchertem Lachs.

Roza Retsina, Appellation by Tradition

Das ist ein **reinsortiger Rosé** von der **Xinomavro**, der **hochwertigsten griechischen Rotweinrebe**. Er **reifte** fünf Monate in vorbelegten **Barriques**.

Im **Glas** schimmert er im hellen Rot von frühreifen Kirscharten und blitzt rubinrot zum Rand hin. Er entfaltet ein breites **Fruchtbukett** von roten und dunklen Beeren, also Erdbeeren, Himbeeren, roten und schwarzen Johannisbeeren und Brombeeren. Dazu kommen Noten von gelb-roten Rainier-Kirschen und etwas Zimt. Im **Mund** schmatzen wir auf einer betörenden Fruchtigkeit herum, die von roten Äpfeln noch bereichert wird. Die **distinguierten Harztöne** sind imposant **ausbalanciert** und vermählen sich mit **samtigen Holznoten** zu einem **Finish**, das von einer **markanten Säure**, **gut gezähmten Tanninen** und einer leicht **mineralisch-pikanten Würze** gestützt wird. Ein herrlich **belebender, süffiger, kraftvoller Wein**, keiner dieser Plätscher-Rosés, die nur noch auf der Terrasse vergossen werden können. Das ist ein **edler Wein mit Profil und Charakter**, den seine **Hochwertigkeit** auch nicht verlässt, wenn man ihn zu einer getrüffelten Poularde aus dem Rohr oder zu einem gegrillten Thunfischfilet serviert.

Tear of the Pine Retsina R17, Appellation by Tradition

Dakri tou Pefkou, TRÄNE DER KIEFER, ist der Retsina, mit dem **Familie Kechris** regelmäßig **Awards aller Art** abräumt. Hervorzuheben sind die regelmäßigen **Goldmedaillen** bei den Wettbewerben Decanter World Wine Awards, zuletzt 2017, International Wine Challenge, Mundus Vini, Vinalies Internationales oder Thessaloniki International Wine Competition, zuletzt 2015 und 2017. Über **neun Jahre** hat **Stelios Kechris** an seiner **Idee** gearbeitet, der Tradition des **Retsinas** einen **Innovationsschub** zu verpassen und einen **Retsina** zu **kreieren**, wie die Welt ihn noch **nicht**

erlebt hat. 2006 bringt er **zusammen mit seiner Tochter Eleni** einen ganz **neuen Retsina-Stil** auf den Markt und nennt ihn „**Träne der Kiefer**“. Schon im Jahr darauf gab es die **Goldmedaille** beim Internationalen Weinwettbewerb von Thessaloniki - ein Retsina hatte das zuvor noch nie geschafft.

Der **TRÄNE DER KIEFER** wird aus der **autochtonen Rebsorte Assyrtiko** gemacht, die im **Weinanbaugebiet Goumenissa** angebaut wird. Nach der eher **kühlen Vergärung** reift der Wein wie er jahrhundertlang produziert wurde in **Eichenfässern** unterschiedlicher Art und Herkunft für **6 Monate auf der Hefe**.

Im **Glas** blitzt der **TRÄNE DER KIEFER** in einem feinen, grün-weißlichen Gelb mit silbernen Reflexen. In der **Nase** brilliert eine intensive florale Duftigkeit, verstärkt von Zitrusnoten, Rosmarinwürze, feinsten Nuancen von Kiefernharz und Vanilletönen vom Holz. Nach längerer Öffnung fällt es uns immer schwerer, die Nase aus dem Glas zu nehmen. Am **Gaumen** geht dann der **Vorhang auf** für eine **ganz große Bühne** von Grapefruit, gelben Äpfeln, Melone, Vanille, blondem Tabak, Haselnüssen, Kokosnuss, Rosmarin, Koriander, Thymian, Wacholder - alles harmonisch abgestimmt mit Röstaromen, Biskuit- und Butteraromen und winzigen pikanten Ingwerstückchen. Die lebendige Säure sorgt für einen langen, würzig-fruchtigen und griffigen **Abgang**, in dem sich herrlich salzig-mineralische Anklänge bemerkbar machen. Das ist **kein schwerer**, sondern **gut strukturierter, komplexer und eleganter Wein** - energisch, **aromatisch** und **frisch**: ein **ganzer Griechenland-Urlaub** in einem Glas. **TRÄNE DER KIEFER** ist ein **außergewöhnlicher Retsina-Botschafter** und ein **Weltklasse-Wein**, einfach **grandios**. Er kann ohne weiteres **weit länger als zehn Jahre lang gelagert** werden. Lassen Sie diesen Wein zuerst ausgiebig ein **Solo** in der Nase und am Gaumen tanzen, bevor sie ihn - wenn überhaupt - mit einer **Speise** bekannt machen. Dann kann es eine Languste oder anderes Krebsgetier sein, gerne aber auch ein traditionell gewürztes griechisches Lamm vom Grill oder ein Gericht von fettreichen Fischen wie Makrele oder Lachs.

Xinomavro 2015 PGI Macedonia ROT

Das ist kein Retsina, sondern ein eindrucksvoller **Rotwein** von der **Xinomavro-Rebe**. Er wurde mit einer **Maischestandzeit** von 10 Wochen ausgebaut und **reifte** ein Jahr lang in neuen und gebrauchten **französischen Eichenfässern**. „Xinomavro“ heißt übersetzt „**saurer Schwarzer**“. Das kennzeichnete zum einen den **Geschmack** der **Trauben**, die selbst bei Vollreife mit dem Süßeindruck geizten. Der Ausdruck traf **in früheren Zeiten** aber auch auf den **Wein** zu, der deshalb **kaum noch nachgefragt** war. **Heutzutage** macht man wieder **schmackhafte** und vor allem **herausragende Qualitäten**, weil die **Winzer wissen**, wie man eine **Xinomavro pflanzt, züchtet und zähmt**, um **Spitzenqualität** zu erzeugen. Wenn die Trauben dann noch auf dem Höhepunkt der **physiologischen Reife geerntet** werden, können sie **ausdrucksstarke Weine** nach **Burgunder-Art** liefern. Die **Xinomavro-Rebstöcke** von **Familie Kechris** stehen im Anbaugebiet **Goumenissa**, das übrigens ein wärmeres Klima hat als das bekannte Rotweingebiet Naoussa.

Der im **Glas** leicht transparente, leuchtend rubinrote Wein entwickelt ein fulminantes Bukett von Kräutern, Oliven, getrockneten Tomaten, Tabak und roten und schwarzen Beerenfrüchten, dazu einige erdig-pflanzliche Züge und ein Hauch Espresso. Im **Mund** breiten sich Kraft und Fülle aus. Eine herbe rot-schwarze Fruchtigkeit mit Zwetschgen, aber auch Erdbeeren und Stachelbeeren, trifft schwarze Oliven, getrocknete Tomaten, Backpflaumen, Kräuter, dunklen Tabak und Feigen. Die **tanninreiche** Struktur und die **prägnante Fruchtsäure** markieren die **Richtung** in einen **starken, komplexen Abgang** - Nebbiolo lässt grüßen. Ein **robuster, vollmundiger Wein**, der sich über die Jahre zwar nicht unbedingt zu einem Samtpfötchen entwickeln wird, dem aber eine Zukunft von **noch eleganterer Harmonie** bevorsteht. Erfreuen Sie sich und diesen **beeindruckenden Kraftprotz** mit einem gigantischen Porterhouse-Steak oder ganz einfach mit einer würzigen Bolognese aus griechisch angemachtem Hackfleisch.

➞ mehr Infos

über Kechris Winery

<http://www.kechris.gr/de/>

➞ mehr Infos über

Griechische Weine

<https://www.discovergreece.com/de/gastronomy/wine>

© für die Website: Detlef Rosenbaum

E-Mail: info@an-den-vier-enden-der-welt.de

Vier-enden-der-welt@t-online.de