

Nichts ist griechischer als der Retsína

Von Marianthi Milona

Fast alles haben die Europäer ihnen genommen, klagen die Griechen. Nur ihre Würde und ihren Retsína nicht. Den könnten sie ihnen nicht streitig machen. Warum der Retsína für die Griechen so wichtig ist, nun, das hat sicher damit zu tun, dass sie ihn schon seit jeher trinken. Noch bevor sie überhaupt angefangen hatten, sich auf der internationalen Weinbühne mit einer großen Auswahl an Weinen zu positionieren. Deshalb ist in Europa auch noch immer die fixe Idee vorhanden, in Griechenland gebe es eben nur den Retsína und allenfalls dann auch noch den Mavrodafne, den süßen Dessertwein von der Peloponnes. Das Griechenland Journal hat in der Nähe von Thessaloniki eine traditionelle Retsína-Winzerin besucht und sich in einem Gespräch darüber aufklären lassen, was Retsína wirklich für ein Wein ist.



„Träne der Pinie“ in der Flasche



Im Weinkeller von Kechrís

Im Lager der Weinkellerei Kechrís, knappe 15 Kilometer vom Stadtzentrum Thessalonikis entfernt, reift der Retsína-Wein in Eichenfässern. Eléni Kechrís, Önologin und Winzerstochter, flüstert wie in jedem guten Weinkeller dieser Welt. Die Weine sollen nicht einmal durch die Vibration ihrer Stimme in Unruhe versetzt werden, betont sie. Das ist zunächst einmal nichts Neues. Aber als Chefin eines der größten Retsína-Häuser Griechenlands, hat sie diesen typisch griechischen Harzwein im wahrsten Sinne des Wortes revolutioniert. Und damit sein Image international konkurrenzfähig gemacht. Aus gutem Grund: Längst schon ist in der EU der gesetzliche Rahmen dafür geschaffen worden, sowohl den griechischen Schafskäse einerseits als auch den Retsína andererseits als rein griechische Produkte auf dem Markt zu positionieren. Ein Vorteil also für die griechischen Retsína-Hersteller, die damit hoffen, ihn dauerhaft für sich nutzen zu können. „Wir haben bisher das „typisch Griechische“ in unseren Produkten nie hervorheben wollen“, sagt Eléni. Der Retsína existiert in Griechenland seit Tausenden von Jahren. Deshalb will das Familienunternehmen Kechrís ganz bewusst dafür werben.

Retsína ist eine Weißweinsorte

650 Tonnen Wein werden bei Kechrís im Jahr verkauft. Dabei werden in der Winzerfamilie keine Qualitätsunterschiede zwischen einem hochwertigen Weißwein und Retsína gemacht. Denn das Vorurteil existiert schon sehr lange auf dem Markt: Retsína sei eben ein billiger, minderwertiger Weißwein. Die junge Winzerin, Eléni Kechrís, betrachtet den Retsína als einen Weißwein, wie jeden anderen auch. Da gibt es also nicht Weißweine und Retsína, betont sie immer wieder. Auch ist der Retsína mit seinen 11,5 Prozent Alkoholgehalt nicht leichter als die herkömmlichen Weißweine. Das Problem mit dem Retsína war, dass die griechischen Winzer es versäumt hatten, ihn genauso sorgfältig wie die anderen Weißwei-



ne zu keltern. Diese stiefmütterliche Behandlung erinnerte mehr an antike Herstellungsverfahren, als Retsína beinahe zufällig entstand, erklärt Eléni, während sie in ein Regal mit zahlreichen Weinbüchern greift.

Alles begann ... in der Antike

Die Alten Griechen haben gewusst, dass der Sauerstoff vom Wein ferngehalten werden muss. Damals bewahrte man den Wein noch in Amphoren aus Ton, die luftdicht geschlossen werden mussten. Zum Abdichten wurde Pinienharz verwendet, weil es damals der einzig bekannte Klebstoff war. Dabei fielen einzelne Tropfen eher zufällig in den Wein. Das war die Geburtsstunde von Retsína. Die Griechen gewöhnten sich allmählich an den harzigen Geschmack des Weins. „So hat sich bis heute der Retsína in unserer Trinkkultur erhalten. Wir glauben sogar, dass er ganz hervorragend mit unseren einheimischen Gerichten harmoniert.

Heute dosieren wir ganz bewusst den Weißwein dafür mit dem Harz der Pinie, *pinus halepensis*. Diesen hochwertig hergestellten Retsína haben wir in unserem Haus mit dem Namen ‚die Träne der Pinie‘ (Dákri tou péfkou) getauft“, erzählt Eléni, während sie stolz im Konferenzraum der Kechrís-Kellerei hin und her schreitet.

▲ Reifender Retsína in der Weinkellerei

Der Retsína existiert in Griechenland seit Tausenden von Jahren.

Nichts ist griechischer als der Retsína



▲ *Eine Familie lebt für den Wein.*

Keinesfalls ein minderwertiger Wein

Eléni weiß heute, dass der Retsína genauso qualitativ hergestellt werden kann wie jeder teure Weißwein auch. Aber den ersten Anreiz dafür erhielt sie von einem deutschen Freund. „Ich war vor ein paar Jahren in Deutschland. Das war noch, bevor ich in Bordeaux Önologie zu studieren begann. Ein Freund, der in einem Weingeschäft arbeitete, fragte mich eines schönen Tages mit leicht ironischem Unterton, wie wir Griechen es nur immer wieder schaffen, als einzige auf der Welt eine eigene Weinsorte mit dem Markennamen Retsína zu besitzen und ihn dennoch in einer solch schlechten Qualität herzustellen“. Das brachte die junge Winzerin auf eine Idee.

Sofort begann sie, mit ihrem Vater Stélios zu experimentieren. Inzwischen wissen die Kechris, dass sie den Retsí-

▼ *650 Tonnen verkauft Kechris pro Jahr.*

na-Wein revolutioniert haben. Sie kreierte mit der „Träne der Pinie“ einen geschmacklich bisher einzigartigen Retsína, der inzwischen sämtliche Goldenen Medaillen auf internationalen Weinmessen gewonnen hat. Als sie diesen Retsína zum ersten Mal, noch aus dem Fass, probierten, meinte Eléni zu ihrem Vater: „Damit kriegen wir den 1. Preis“. Das war 2005. Damals wollte man auf den Weinmessen nicht einmal den Namen Retsína aussprechen, geschweige denn verkosten. Stélios Kechris muss bei der Bemerkung seiner Tochter ziemlich geschmunzelt haben. „Ehrlich gesagt, habe ich selbst es auch nicht wirklich glauben können. Aber es bewahrheitete sich. Seitdem sind wir immer wieder erstaunt, wie gut sich die griechische Assýrtiko-Rebe mit dem Pinienharz verbindet“, lacht Eléni. Man sieht ihr an, dass sie immer wieder selbst von ihrer Retsína-Kreation fasziniert ist.

Das Neue bei den Kechris war, dass sie nicht die bis dato traditionell übliche Rodítis-Rebe zur Retsína-Herstellung verwendeten, sondern die Assýrtiko-Rebe. Beide sind als typisch griechische Reben seit der Antike bekannt. Mit dem Retsína aus der Assýrtiko-Rebe konnte die Kechris-Familie beweisen, dass es durchaus verschiedene Retsína-Typen geben kann. Die „Träne der Pinie“ stellten die Kechris auch mit einem etwas anderen Verfahren her.

Auf die Harzmenge kommt es an

Das Gesetz gibt nicht vor, welche Rebe man zur Retsína-Herstellung verwendet, die Gewohnheit aber schon, erklärt Eleni. Vor allem die Menge des Harzes ist für den Retsína-Geschmack wichtig. Für einen gelungenen Retsína sind nicht mehr als 10 Milligramm Harz erlaubt. Die Kechris fügen dem Wein während des Gärungsprozesses nur zwei bis drei Milligramm zu. Man kann das Harz nicht nachträglich in den Wein geben. Nur während der Gärung können sich die Aromen von Most und Harz miteinander verbinden.

Dass ausgerechnet die Kechris den Retsína so gut auf dem internationalen



Markt etabliert haben, kommt nicht von ungefähr. Eléni hat gemeinsam mit ihren beiden Schwestern bewusst den Namen Kechrís genutzt, um sich zu vermarkten. Hilfreich mag dabei das kleine Wortspiel mit ihrem Namen gewesen sein.

Der Name Kechrís verpflichtet

Kechribári, so hieß die erste Retsína-sorten der Kechrís. „Die Träne der Pinie“ wurde erst später erfunden. Kechribári bedeutet im Griechischen „Bernstein“. Im Volksmund verwendete man dieses Wort meist nur im übertragenden Sinn, wenn man vom Retsína sprach, weil nämlich seine Farbe so golden aussehen kann wie Bernstein. Es gibt sogar ein Liebeslied, das eigens für den Retsína geschrieben wurde. Gleichzeitig ist der Bernstein aber auch ein versteinertes Harz, so dass es wie die Faust aufs Auge für den Retsína der Kechrís passte. Schließlich ist es ja das Harz der

Pinie, das dem Retsína seinen einzigartigen Geschmack verleiht.

Wer dann immer noch seine Zweifel bezüglich Retsína hegt, den lässt Eléni einen Schluck kosten und sagt dabei stolz, dass ausgerechnet die Franzosen, die ursprünglich nichts, aber auch gar nichts von Retsína wissen wollten, der „Träne der Pinie“ den 1. Preis verliehen haben. Insgesamt konnte der Retsína von Eléni Kechrís ganze 22 Preise gewinnen. „Die ‚Träne‘ hat uns den Weg für den griechischen Retsína geebnet“, erinnert sich Eléni noch immer gerührt. Und vor Kurzem erst hat auch Olivier Poussier, Sommelier du Monde 2000, den Retsína der Kechrís in einer sehr bekannten Zeitschrift über alle Töne gelobt. Er schrieb: „Vergessen Sie alles, was sie bisher vom Retsína gewusst haben. Sie können die ‚Träne der Pinie‘ kosten. Dieser Wein ist so verführerisch, dass er sie sofort fesseln wird. Denn er ist von antiker Schönheit“. ■



T-Shirts, die verbinden!

Das neue GZ-T-Shirt ist da!

Für alle, die Griechenland im Herzen tragen!

Unser neues Motiv ist mit viel Liebe vom gesamten Team der Griechenland Zeitung kreiert worden!

- ausschließlich bei der GZ
- hochwertiges Siebdruckverfahren
- 100 % Baumwolle, B&C
- Größen: S, M, L, XL und XXL.

Zum Vorjahrespreis: 11,90 Euro (zzgl. 2,80 Euro Versandkosten)



Motiv: „Eule“

Der Sommer kann kommen!

Bestellungen über unseren Shop auf www.griechenland.net, per E-Mail: buchshop@griechenland-zeitung.com oder per Tel.: +30 210 65 60 989.