

Pilotische Weineskapaden im Weingut Patistis

Text und Fotos: Marianthi Milona

ΠΑΤΙΣΤΗΣ

Wer Andreas Patistis in seinem Weingut in Argalastí im nord-westlichen Pilion kennenlernt, der weiß sofort, dass ein guter Geist in seinem Wein lebt. Der junge Winzer mit friedlichem Blick und geduldigem Charakter keltert Wein in der zweiten Generation – nicht aus Respekt vor der Tradition, sondern aus purer Überzeugung.

Es waren die Eltern von Andreas, die bereits 1980 dieses Weingut mit Blick auf den pagasitischen Golf, gut 36,5 Kilometer von der Hafenstadt Volos entfernt, gründeten. Dort wollten sie ihrem Hobby nachgehen und mehr Zeit mit der Herstellung von Wein verbringen, wie sie heute erzählen. Anfangs bestand der erste Hain vorwiegend aus Feigen- und Olivenbäumen und nur einigen wenigen Weinstöcken. Das gesamte Gelände war noch unkultiviert. Andreas Vater war Bauingenieur, hatte ein Gespür für gute Lagen und klimatische Bedingungen und erkannte schnell, dass die Region, auf der sich sein Grundstück befand, hervorragende Bedingungen lieferte, um Weinbau zu betreiben und seine Kenntnisse weiter zu vertiefen. Er begann zunächst auf einer Fläche von 15 Stremmata (1,5 Hektar). Und vergrößerte sich im Laufe der Jahre um weitere 45 Stremmata. Die Rebsorten im Weingut Patistis sind vorwiegend traditionell griechische: Xinomavro, Roditis und Limnio bilden die Basis. Jetzt werden zusätzlich noch Assyrtiko-Reben und importierte Cabernet- und Syrah-Rebstöcke kultiviert. Wenn es nach dem jungen Winzer Andreas Patistis ginge, würde er die Weine erst gar nicht mischen. Vor allem bei den typisch griechischen Xinomavro und Roditis-Sorten mag er es, wenn sie separat gekeltert werden. Auch betont der begeisterte Winzer immer wieder, dass sie im Weingut Patistis seit der Gründung nur biologischen Wein herstellen. Denn die Familie lebt schon immer mitten im Weingut. Die Entscheidung, sich in dieser Region des Pilion niederzulassen, hatte damit zu tun, dass sie eine gute Luft atmen, gesundes Gemüse anbauen und natürliche Weine herstellen wollten. Alles sollte so sein, wie zu ursprünglichen Zeiten in Griechenland. Zu Beginn galten sie bei den Einheimischen als Exoten. Heute werden sie als fortschrittliche Denker charakterisiert, die Oschon immer wussten, dass Voraussetzung für ein wertvolles Leben eine gesunde Ernährung ist.



Fundierte Ausbildung

Was die Eltern ursprünglich als Hobby betrieben, will der Sohn aus Leidenschaft fortführen. Andreas Patistis hat Chemie studiert, baute später darauf ein Studium in Önologie auf. Er hat drei Jahre im kalifornischen Napa Valley gearbeitet, um sein Wissen zu erweitern. Heute bringt das Weingut Patistis 30 bis 35 Tonnen Wein im Jahr hervor. Und er wird dabei von den Geschäftsleuten der touristischen Pilion-Region unterstützt, die zuerst seinen hochwertigen lokalen Wein kaufen, bevor sie auf andere Winzer zurückgreifen. Griechenland produziert vermutlich die besten reinen Weine Europas, denn die Weingüter sind klein und nicht auf Massenproduktion ausgerichtet. Die Qualität der kleinen Weingüter des Landes wird die Weinwelt künftig noch stärker als bisher beschäftigen, glaubt Andreas Patistis. Deshalb ist er voll vom Projekt „biologischer Wein aus Griechenland“ überzeugt, besonders weil er eine

- ▲ *Blick auf den Weinberg Patistis*
- ◀ *Der Patistis Assyrtico gibt die Farbe seiner Reben wider*
- ▼ *Das Tor des Weinguts*



Pilotische Weineskapaden im Weingut Patistis

Syrah und Cabernet Sauvignon

Besitzt einen vollen Körper mit einer erfrischenden Geschmacksnote nach Brombeere und Minze. Dieser Wein ist jung zu genießen, aber durchaus alterungswürdig.



Roditis mit Xynomavro

(Xynomavro mit Blanc Noir Methode)

Tonerde und Kalkstein bestimmen diese höher gelegene Weingutfläche, auf dem die Rebsorten Roditis und Xynomavro gute Voraussetzungen vorfinden, um später zu einem ausgewogenen Wein zu gedeihen, der nach Zitrusfrüchten, weißen Feldblumen und Honig duftet. Mit einem prickelnden Körper und der Aura der Ägäis.



Rosé aus Limnio und Xynomavro

Ein Rosé, der sehr gut zum Essen passt. Die starken Tannine der roten Xynomavro-Rebe verbinden sich harmonisch mit dem fruchtigen Charakter des Limnio. Das Ergebnis: eine rosa Farbe, ein samtiger Nachgeschmack und ein Hauch von wilden Kräutern und frisch geernteten Tomaten.



▲ Das Weingut befindet sich zwischen dem Pagasitischen Golf und der Ägäis.

selbstständige Arbeit macht, die Wachstumschancen birgt und das zu einer wirtschaftlich schweren Zeit für Griechenland.

Der Geist der Region

„Das Wetter kann im Pilion sehr wechselhaft sein und beeinflusst das Gemüt seiner Einwohner. Der beständige Faktor im Leben eines Jeden hier ist die Erde. Sie bleibt, wie sie ist. So entsteht jedes Jahr eine ganz eigene Mischung aus Klima und Erde, der im Geist des Weines zu spüren ist. Wenn jemand unseren Wein genießt, lernt er jedes Jahr eine ganz individuelle Geschichte des Pilion kennen“, schwärmt Andreas, während er ein Glas Wein zum Kosten reicht. Je nachdem wie das Klima ist, weiß der junge Winzer meistens schon ab dem 20. Juli, wann die erste Ernte sein wird. Ganz bestimmt muss Ende September die zweite Ernte stattfinden. Und um den 10. September herum erwartet er sehnsüchtig den Regen. Sollte es nicht regnen, wird der Wein kräftiger im Geschmack ausfallen. „Bleiben die Reben zehn Tage länger am Weinstock, kann das wahre Wunder wirken“, erklärt er. Der Syrah des Winzers Andreas braucht dann z. B. nicht im Fass zu altern, um zu gelingen. Es ruht einfach vier Monate im Stahltank. „Bei uns wird der Besucher bestimmt die

Ruhe schätzen. Ebenso die Trockenheit, den Wind, den Sonnenuntergang und den Blick auf das Meer. Die Meerbrise ist bis hier oben bei uns spürbar. Darüber hinaus lässt sich hier viel wandern, und man lernt zahlreiche Wege kennen und lieben“, sagt Winzer Andreas, während er bei der Weinverkostung einen weiteren Korken aus einer Weißweinflasche zieht. Er kreierte momentan sechs verschiedene Weine. Nur drei davon sind Blends. Als erfahrener Önologe achtet er besonders auf den Zeitpunkt der Ernte. Und erzählt seinen Gästen, wie wichtig die Temperatur bei der Herstellung des Weines ist: „Obwohl am Ende nur die Trauben über alles entscheiden. Du kannst den Wein nicht extrem manipulieren.“ ■



Pilotische Weineskapaden im Weingut Patistis



▲ Der Rote „Satyros“ ist Andreas Patistis' ganzer Stolz.

Zum Weinmachen braucht's Ideale

Weine des Nord-Pilion sind für ihre Säure bekannt. Die Weine im Weingut Patistis sind aber allesamt ausgewogen und inzwischen preisverdächtig. Schließlich hat der junge Andreas ein Prinzip: „die Auszeichnungen, die ich für meinen Wein erhalten möchte, sollen von einer griechischen, nicht von einer ausländischen Rebe herrühren.“ Das hat bei ihm weniger mit einem übersteigerten Gefühl von Patriotismus zu tun. Vielmehr nährt sich dieser Wunsch aus der Hoffnung, dass diese typisch griechischen Rebsorten, die noch größtenteils aus der Antike stammen, auch weiter gefördert werden und in der Zukunft überleben können.

Der Pilion – ursprünglich und individuell

Die kräftige Brise vom pagasitischen Golf, die duftenden Rosen und Kräuter, das Zwitschern der Vögel, die je nach Jahreszeit ein anderes Lied anstimmen, die Menschen, die während der Erntezeit das Weingut beleben, die kleinen Feste, die der Winzer Andreas veranstaltet, mit Musik, Tanz und gutem Essen aus der Region – all das vermittelt neue, bisher unbekannte Eindrücke eines Urlaubslandes, das in Reisebroschüren oft nur aus Sandstränden, Fischerbooten und antiken Ruinen zu bestehen scheint. Wer schon einmal auf dem Weingut Patistis gewesen ist, der weiß, dass Griechenland noch aus vielen unerzählten Geschichten besteht.

Blanc Noir Xynomavro

Ähnelt sehr dem weißen italienischen Pinot Grigio. Ein Weißwein, der an Zitrusfrüchte, Honig und Rosenduft erinnert. Bietet gute Voraussetzungen zum Altern bis zu fünf Jahren. Lagert nicht im Fass. Wird seit 2014 gekeltert. Oxidiert mit der Zeit etwas nach und wird rötlicher. Kann mit Obst, hier erstaunlich gut zu Melone, genossen werden.



Assyrtiko im Fass

Ist leicht in der Kultivierung. Wächst auf dem Weingut in zwei unterschiedlichen Bereichen, auf einem weichen, sandigen und auf einem steinigen, blauen Schieferboden. Dieser Assyrtiko duftet nach Meer und der frischen Aura der Region. Er reift in Edelstahltanks und Eichenfässern. Er schmeckt nach Zitrusfrüchten und grünem Tee. Entfaltet eine harmonische Gesamtstruktur und besitzt eine ausgewogene Säure. Endet in einer leichten Geschmacksnote nach Eiche.



Sátyros

Eine gelungene Mischung aus Cabernet (stark pfeffrig) und Syrah-Reben, die per Handlese geerntet werden, dann 9 bis 12 Monate in amerikanischen Eichenfässern lagern, weil sie so mehr Vanillearomen annehmen. Schmeckt nach schwarzen Beeren, grünem Pfeffer und besitzt gegen Ende eine charakterstarke Abrundung.



◀ Die Weinlese ist nach wie vor reine Handarbeit.

Die Fermentation findet jedoch in modernen Stahltanks statt.

Gekostet wird im Weinkeller.