

14. Internationales Önologisches Symposium, Griechenland: vom Trinkgelage zur wissenschaftlichen Diskussion

Beim 14. Internationalen Önologischen Symposium in Porto Carras, Griechenland, trafen neuste Wissenschaft und alte Traditionen im Mutterland des europäischen Weinbaus aufeinander. Schon im 7. Jahrhundert vor Christus wurden im alten Griechenland Symposien veranstaltet, die sich bereits in der Antike zum Zeremoniell entwickelten.

KLAUS SÜTTERLIN UND ANDREA FREI,
AGROSCOPE FAW WÄDENSWIL

Früh am Abend begann das Symposion, das «gemeinsame Trinken», mit einem einfachen Mahl. Der zweite Teil, das «Trinkgelage» wurde mit verschiedensten Vergnügungen angereichert. Es dauerte bis in die Morgenstunden. Während des Abends ergriffen die Symposiasten einer nach dem anderen das Wort, um ihre Ansichten über ein Thema darzulegen, das von der Gemeinschaft bestimmt worden war. Nach Platon konnte «der Weisere an seiner Trinkrede erkannt werden». So wurde «der Wein der Richter des Geistes».

Um den Göttern ein Opfer zu bringen, begann man das Symposion mit dem Trinken von etwas ungemischtem Wein und Zeremonien wie dem Verbrennen von Weihrauch. Danach wurde der Wein in einem speziel-

len Behälter, dem Krater, mit Wasser vermischt. Wasser wurde zu dieser Zeit selten pur getrunken, denn die Beschaffung von sauberem Trinkwasser war nicht einfach. Man desinfizierte es mit Wein. Selbst die Pferde wurden so getränkt. Von einem ehrenvollen Symposiasten erwartete man jedoch auch, dass er «über dem Trinken nicht seine Tugendhaftigkeit vergässe und danach auch ohne Begleitung nach Hause fände».

Die Vor-tour – Zeitreise zu den Wurzeln des europäischen Weinbaus

Nur wenige der Traditionen des Symposions werden heute bei den wissenschaftlichen Symposien noch gelebt. Schon auf die rituelle Fusswaschung zu Beginn mussten die Teilnehmer des Önologischen Symposiums verzichten. Im Vordergrund steht heute die wissenschaftliche Diskussion. Gemeinsam getrunken



Links: Bronzekerater zum Mischen von Wein und Wasser.

Oben: Trinkgefäße mit Gesichtern.

Unten: Kranz aus Gold von altgriechischen Symposiasten. Archäologisches Museum Thessaloniki.

wird zwar immer noch, allerdings nicht während der Vorträge. Gelegenheit dazu gab es aber auf einer hervorragend organisierten Vor-Tour, die sich wie eine Zeitreise zu den Wurzeln des europäischen Weinbaus präsentierte. Im Rahmen dieser Tour wurden drei renommierte Betriebe der nördlichen Weinstrasse Griechenlands besucht.

Malerisch eingebettet zwischen drei Küstenabschnitten liegt das Weingut Gerovassiliou an den sand- und tonhaltigen Hängen von Epanomi, 25 km südwestlich von Thessaloniki. Auf 45 ha Fläche werden sowohl autochthone als auch internationale Rebsorten angebaut. Besonders hervorzuheben ist der Malagousia, eine alte Sorte, die vom Gutsbesitzer Evangelos Gerovassiliou vor dem Aussterben bewahrt worden ist. Der Malagousia ergibt einen frischen, aromatischen Wein mit Noten von Zitrusfrüchten, Birne und Mango. Auch die aussergewöhnliche Sammlung alter Weinbaugeräte und Korkenzieher beeindruckte die Teilnehmer und Teilnehmerinnen.

Interessant war danach der Besuch beim grossen Weinproduzenten Tsantali. Im späten 19. Jahrhundert begann das Familienunternehmen Wein und Destillate zu produzieren. Neben eigenen Rebflächen in sieben Weinbauregionen – darunter 120 ha Rebfläche auf dem heiligen Berg Athos – werden auch Trauben von Vertragswinzern verarbeitet. Berühmt ist ausserdem der Ouzo von Tsantali. Die Basis des heutigen Lieblingsgetränks der Griechen ist ein Tresterland. Ihm wird eine individuelle Gewürzmi-

schung aus Anis, Fenchel, Koriander, Nelken und Zimt hinzugefügt und danach wird noch zweimal destilliert.

Das grösste Weingut Griechenlands ist die Domaine Porto Carras auf dem mittleren Finger der Halbinsel Chalkidiki. Am Fusse des Berges Meliton erstrecken sich 500 ha Rebfläche auf einem Höheniveau zwischen nahezu 0 m und 670 m ü. M., auf weiteren 300 ha werden Oliven kultiviert. Mit dem Besucherzug wurden die Teilnehmer durch die weitgehend nach ökologischen Richtlinien bewirtschafteten Rebflächen gefahren. Dank des Klimas und der trocknenden Wirkung des Küstenwinds kennt man in Porto Carras keine Botrytis. Insgesamt werden in der Domaine 13 internationale und 14 griechische Rebsorten angebaut. Besonders erwähnenswert sind Limnio, Roditis, Assyrtiko und Athiri.

Das Internationale Önologische Symposium

Um es vorweg zu nehmen, das 14. Internationale Önologische Symposium der Vereinigung für Önologie, Betriebswirtschaft und Weinmarketing vom 8. bis 12. Mai 2005 in Porto Carras, Chalkidiki, Griechenland, war ein voller Erfolg. Im Laufe des Sonntags fanden sich die Teilnehmer im Symposiums-Hotel in Porto Carras ein, einige von der Vor-Tour her kommend, andere direkt aus der ganzen Welt. Im Ganzen waren es etwa 150 Teilnehmer und Teilnehmerinnen und Begleitpersonen. 39 Referenten und Referentinnen aus Griechenland, Deutschland, der Schweiz, Frankreich, USA, Österreich, Italien, Spanien, Portugal, Australien und Südafrika informierten über neuste Ergebnisse aus Wissenschaft und Praxis. Beim Galadiner am Abend wurden wir begrüsst vom Präsidenten der Vereinigung, Heinz Trogus, und Vertretern des Verbands der Weinproduzenten der Weinstrassen Nordgriechenlands (www.wineroads.gr). Für viele von uns war dies auch die erste Begegnung mit griechischen Weinen.

Unvergesslich: Degustation mit Stavroula Kourakou-Dragona

Der erste Symposiumstag stand im Zeichen der griechischen Weintradition: Der griechische Weinbau, autochthone Rebsorten und die Weinstrassen Nordgriechenlands wurden vorgestellt. Weitere Themen waren die Bedeutung des Weinbereitungsmanagements, Problemlösungen für Gärstockungen sowie Sensorik-Ansätze. Eingerahmt war der erste Symposiumstag von der Präsenz einer beeindruckenden Dame, der Ex-Direktorin des Instituts für Wein des Agrarministeriums in Athen, Frau Stavroula Kourakou-Dragona. Sie sorgte mit einer sehr aufwändigen Degustation auch für den krönenden Abschluss des Tages. Wir hatten die Gelegenheit, 47 griechische Weiss-, Rot- und Süssweine zu degustieren, die von Kellermeistern des ganzen Landes zur Verfügung gestellt worden waren. Dieser Anlass wird bestimmt allen von uns in Erinnerung bleiben, denn abgesehen von der Anzahl der Weine und der Dauer der Degus-

Oben: Weinbau am Berg Meliton.
Unten: Traubenvegetation in Griechenland Anfang Mai 2005.





Abschiedsessen in Neos Marmaras.

tation löste das energische Auftreten der Leiterin eine Mischung von Verwirrung, Unverständnis und Belustigung aus. Wir fragten uns, ob dieser militärische Ton wohl in ihrer Generation von Nöten gewesen sei, um sich in der griechischen Männerwelt einen Namen zu schaffen.

Vielfalt griechischer Weine und Speisen

Weiter im Programm ging es dann am Dienstag mit den Themen Brettanomyces, unerwünschte Substanzen im Wein sowie der breiten Palette teilweise neuer Ansätze bei den Flaschenverschlüssen. Ein schlüssiges Ergebnis bezüglich des besten Verschlusses gab es zwar nicht, aber das Thema sorgte für Diskussionsstoff.

Abends hatten wir das Vergnügen, ein reiches Buffet mit griechischen Spezialitäten geniessen zu dürfen, mit vorangehender Verkostung weiterer griechischer Weine, offeriert vom Winzerverband der griechischen Weinstrassen. Die Vielfalt war wiederum sehr gross. Die Palette umfasste Weine aus bei uns kaum bekannten Rebsorten, leider jedoch – so waren sich Kenner einig – gab es auch Weine mit unerwünschten Fehlparfums. Dieser Abend bot eine ausgezeichnete Möglichkeit, Leute kennen zu lernen, Kontakte zu knüpfen und den sozialen Aspekt solcher Veranstaltungen zu geniessen. Mit zunehmender Dauer wurde die Gruppe zwar immer kleiner, aber man redete natürlich immer noch über Wein und diskutierte über die Vorträge.

Der dritte Symposiumstag war thematisch wieder sehr vielschichtig. Von allergenen Substanzen im Wein, über Filtertechniken, Schnellanalysen für die Qualitätssicherung bis hin zu Spezialhefen und der Bedeutung des BSA wurde referiert. Dieser Tag fand seinen Abschluss in der Mitgliederversammlung. Danach gab es ein Abschiedsessen im Neos Marmaras, direkt am Meer und auf Stühlen, die im Sand versanken. Der Ouzo durfte natürlich nicht fehlen!

Am Abreisetag bekamen wir noch Gelegenheit unsere Geduld zu testen, denn bezeichnenderweise für

südliche Länder funktionierte manches nicht ganz. Aber trotz Wartezeit im Hotel, einem Busdefekt und einer rasanten Fahrt zum Flughafen haben wir es im letzten Moment noch geschafft ... Ein herzlicher Dank geht an Kirsten Uenning und Klaus Munk von Farm-Tours, die uns sicher um die verschiedenen Klippen geführt haben. Einige ergriffen noch die Gelegenheit, auf der Nach-Tour mehr über den Weinbau in Nordgriechenland, auf dem Peloponnes und rund um Athen zu lernen.

An dieser Stelle sei auch ein herzlicher Dank ausgesprochen an all die Personen, für die dieses Symposium vor allem konzentrierte Arbeit und Präsenz bedeutete. Es sind dies der Koordinator und wissenschaftliche Präsident Jürg Gafner, der uns mit den jeweiligen Chairmen durch das Programm führte, sowie die Dolmetscherinnen, die dafür sorgten, dass jeder Vortrag in Deutsch, Englisch und Griechisch mitverfolgt werden konnte.

Tagungsband

Der Tagungsband des 14. Internationalen Önologischen Symposiums in Porto Carras kann bezogen werden bei: Jürg Gafner, Agroscope FAW Wädenswil, Mikrobiologie Forschung, Postfach 185, 8820 Wädenswil, juerg.gafner@faw.admin.ch oder über www.oenology.de. Ausserdem erhältlich sind noch Tagungsbände des 13. Internationalen Önologischen Symposiums, das 2002 in Montpellier stattfand.

Wer sich für die Geschichte des Weins in Griechenland interessiert, dem sei das Buch von Stavroula Kourakou-Dragona «Ein Krater voll Frohsinn» empfohlen, das 2005 im Verlag Lucy Braggiotti, Athen, erschienen ist.