

# WEINFREUNDENKREIS DREILÄNDERECK



## WEINSEMINAR: „ZYPERN - DIE INSEL UNBEKANNTER SCHÄTZE“, • 15. OKTOBER 2016 • DIETLIKON/ZH

### *Grosse und berühmte Weine an der Schwelle von Orient und Okzident*

Referent: Wolfgang Beiss

Wenn es im Weinfreundekreis ein Mitglied gibt, das sich bestens mit zypriotischen Weinen auskennt, bietet es sich an, den Mitgliedern in einem Weinseminar diese Weine vorzustellen. Mit Wolfgang hatten wir somit aus den eigenen Reihen den idealen Referenten. 26 Teilnehmende, darunter 5 Gäste, zeigten Interesse an diesem Seminar.

Beim Begrüssungsapéro konnten wir die ersten zwei Weissweine in Verbindung mit Brot und erstklassischem zypriotischen Olivenöl degustieren. Danach ging es ans „Eingemachte“

Bestens dokumentiert mit Informationsmaterial, Plakaten, einer Dia-Show und dem fachkundigen Wissen, das sich Wolfgang durch mehrere Zypern-Reisen und Besuche bei namhaften Winzern vor Ort aneignen konnte, erfuhren wir Neues und Interessantes über die Insel, die Winzer und ihre Weine.

Hervorzuheben ist der wohl älteste Markenwein der Welt, nämlich der *Commandaria*. Es ist ein süsser Dessertwein, der in einer kleinen Region um den Ort Kolossi (in den südlichen Ausläufern des Troodos-Gebirges) hergestellt wird. Dort befand sich vom 12. bis zum 14. Jahrhundert das Hauptquartier der Tempelritter, die *Grosse Kommandatur*. Die Trauben werden sehr spät geerntet und in der Sonne getrocknet. Das gibt dem Wein sein reifes und intensives Aroma. Zur Produktion des Commandaria zugelassen, sind zwei autochthone Rebsorten. Die rote Kypreiko, die auf Zypern Mavro (griechisch: „schwarz“) genannt wird sowie die weisse Xynisteri.

Unser Dank für dieses gelungene Seminar gilt Wolfgang und Rita, die u.a. die Räumlichkeiten organisierte und ansprechend gestaltete sowie weiteren Mitgliedern des WFK's, die ebenfalls hilfreich zur Seite standen.

### DEGUSTATION

- 2015 Xynisteri von Tsiakkas Winery, Pelendri/Lemesos
- 2012 Sémillon - Sauvignon Blanc (60% SE, 40% SB) von Zambartas Wineries, Ayios Amvrosios/Lemesos
- 2014 Xynisteri von Zambartas Wineries
- 2014 Xynisteri von Tsiakkas Winery
- 2014 MAKKAS White (38% CH, 32% XY, 30% SE) von Makkas Winery, Agios Fotios/Pafos
- 2014 „Lefkos“ Xynisteri von Vlassides Winery, Kilani/Lemesos
- 2014 „Eros“ Rosé (100% Maratheftiko) von Ezousa Winery, Kannaviou/Pafos
- 2014 Lefkada - Cabernet Franc Rosé (65% LE, 35% CF) von Zambartas Wineries
- 2012 „Epikourios“ Merlot - Lefkada (70% ME, 30% LE) von Zambartas Wineries
- 2014 „Porfyros“ (40% SZ, 35% GR, 20% MV, 5% CS) von Tsiakkas Winery



### DEGUSTATION

- 2010 Mourvèdre von Vasa Winery Argyrides, Vasa Kilaniou/Lemesos
  - 2010 Shiraz - Lefkada (65% SZ, 35% LE) von Zambartas Wineries
  - 2011 Maratheftiko von Makkas Winery
  - 2012 „Metharmi“ Maratheftiko von Ezousa Winery
- Als spezielle Süssweine:
- 2010 Commandaria „St. Nicholas“ von ETKO Winery, Lemesos
  - 2012 „Mosxatos“ (100% Muscat of Alexandria) von Ayia Mavri Winery, Kilani/Lemesos
- Sowie zum Essen:
- 2013 „Petritis“ Xynisteri von Kyperounda Winery, Kyperounda/Lemesos
  - 2011 „Private Selection“ (40% ME, 30% CS, 30% SZ) von Vlassides Winery

Oleastra biologisches, natives Olivenöl

Στην υγειά σου !  
Stin igia sou !

Auf dein Wohl, Prost !

*Wir sind zu Gast beim Küchen- und Giardino-Team des Alterszentrums Hofwiesen in Dietlikon*

Super war's !

Marcus Kaspari, Andreas Brändli und Gilbert Caduff vom Küchenteam danken wir für das köstliche Menü, welches grossen Anklang fand; Heidi Graf und Marianna Santos für ihren freundlichen und aufmerksamen Service.

### *Menü*

Hausgebackenes Oliven- und Tomatenbrot mit Balsamico-Olivenöl-Dipp und Hummus

\*\*\*

Meze-Variationen

\*\*\*

„Doukissa“  
(zypriotisches Schokoladenküchlein mit Rosmarin-Pinien-Glacé)

\*\*\*

Kaffee oder Tee



de.cyplive.com