

## Dunkel wie Bernstein, süss wie die Sünde

### *Der Wein von Samos*

Um 1870 schwamm der Kaplani durch die anderthalb Kilometer breite Meerenge vom kleinasiatischen Festland zur Insel, riss die Herden, versetzte die Menschen in Furcht und wurde schliesslich von den Männern in eine Höhle getrieben. Den Eingang versperrten sie mit Felsbrocken. Nach drei Monaten gedachten sie, den toten Panther im Triumph zum Dorf zu tragen, räumten die Steine weg und kletterten in die Höhle. Der erste, der ins Dunkel trat, wurde vom Kaplani angefallen. Der Kaplani war nicht tot, er war zäh, er war wild und hatte ohne Nahrung und mit Wasser, das über die Felsen rann, drei Monate durchgehalten. Nikolaos Gliarmis, der nur ein Auge besass und den man deshalb den Zyklopen nannte, erwürgte das geschwächte Tier nach langem Kampf. Jetzt steht der Kaplani ausgestopft und präpariert im Paläontologischen Museum von Mytilini, und selbst das Glasauge, das man ihm eingesetzt hat, blickt traurig, einsam und wild.

Das Paläontologische Museum besitzt Knochen, Zähne, Hörner, Hufe von verschiedenen Pferderassen, von Nashörnern, Antilopen, Elefanten. Die Funde stammen aus einer Schlucht bei Mytilini, sind dreizehn Millionen Jahre alt und weisen nach, dass Samos einst keine Insel war, sondern zum kleinasiatischen Festland gehörte. Eine Katastrophe, ein gewaltiges Beben vielleicht, hat das Land getrennt. Die Griechen sind dankbar für das Eingreifen der Götter, die Touristen auch, und die Weintrinker in aller Welt sowieso, wer weiss, was aus den Trauben des Ankaios ohne diese Korrektur geworden wäre.

#### **Pythagoras, Epikur, Aristarchos**

Ankaios war ein Argonaut, ein Held, der erste König von Samos. Die Legende erzählt, er habe rund tausend Jahre vor Christus auf der fruchtbarsten Insel der Ägäis den Weinstock eingeführt. Wie dankbar müssen ihm die Samioten sein! Samos lag in der Mitte aller wichtigen Wasserwege zwischen dem griechischen Festland und dem Schwarzen Meer, Nordafrika, dem östlichen Mittelmeer und Kleinasien. Das war eine bevorzugte Lage; sie ermöglichte Handel und erleichterte die Verbindung zu den Zentren der damaligen Welt. Kein Wunder, dass manch bedeutender Mann im alten Griechenland aus Samos stammte:

Pythagoras, Epikur, der Mathematiker Aristarchos, der als erster erkannte, dass sich die Erde um die Sonne dreht, die Architekten Rhoikos und Theodoros, die auf dem Platz des Hera-Heiligtums westlich der Stadt Pythagorio, der antiken Inselhauptstadt, den gewaltigsten aller bisherigen griechischen Tempel bauten. Der Satz des Pythagoras und die Werke des Epikur sind noch da. Klugheit aber, Pracht und Grösse – vorbei. Nur der Weinstock hat alles überdauert, selbst die kaltschnäuzige Oligarchie der europäischen Weinhändler.

Am Ende des neunzehnten Jahrhunderts beherrschten Kaufleute aus Frankreich, Italien, der Schweiz und Griechenland die gesamte Produktion der samiotischen Weinbauern. Samos belieferte die Märkte in vielen Ländern, der Wein wurde immer bekannter, und als man in Schweden ein Kind fragte, wo Griechenland liege, soll es geantwortet haben: in der Nähe von Samos. Nur die katholische Kirche brauchte man nicht mehr zu überzeugen, sie hatte den Samioten längst das Privileg erteilt, Wein für die Eucharistiefeier zu liefern. Doch während der Handel blühte und die Weinhändler sich bereicherten, schufteten die Bauern in den steilen Hängen für einen Hungerlohn. Wenn sie nicht mehr weiter wussten, liehen sie sich von den Händlern Geld und zahlten es mit ihren besten Weinbergen zurück. 1933 hatten die Bauern in den Dörfern des nördlichen Inselteils genug. Sie gründeten Kooperativen, schlossen sich zur Union der Winzergenossenschaften von Samos zusammen und verpflichteten sich, ihre Trauben nur der Union und sonst niemandem zu verkaufen.

Es war das Ende der Oligarchie und der Beginn eines angemessenen Wohlstands. Endlich trug die Gabe des Ankaios auch für die Weinbauern Frucht, und obwohl sie sich immer um die empfindlichen und anspruchsvollen Weinstöcke mühen werden, erzielen sie jetzt Preise, die mit ihrem Aufwand übereinstimmen. Wenn die Ernte knapp ausfällt, steigen die Preise; in einem guten Jahr bewegt sich der Ertrag im üblichen Rahmen. Und es gibt keine wirkliche Konkurrenz; die weisse samiotische Moschatotraube gedeiht in der vortrefflichen Qualität, die Lord Byron begeistert zur Feder greifen liess – «Und Samoswein soll wieder unsere Becher füllen» –, nur auf der Insel.

Man hat es andernorts in der Ägäis versucht – dieselbe Traube, dieselbe Luft, dieselbe Sonne, vielleicht sogar derselbe Boden. Derselbe Wein ist es nicht geworden. Die klimatischen Bedingungen sind nur auf Samos vollkommen, und selbst hier gedeihen absolute Spitzenweine nur an einigen Lagen im Nordwesten. Es ist ein Geschenk, eine ständig sprudelnde Quelle von Arbeit und Einkommen, eine wahrhaft dionysische Freude. Heil euch, ihr Götter! Jamma, Ankaio!

### Ein Duftfächer entfaltet sich

Und wie schön rollt der Wein über die Zunge, mit was für einem Bouquet begrüsst er seinen Trinker, mit welch tiefem, reichem, anhaltendem Abgang verabschiedet er sich! Das Aroma der Muskattrauben von Samos ist unvergleichlich; wie ein Duftfächer entfaltet es sich während des Trinkens und kokettiert mit immer neuen Noten. Die Weinbauern sind stolz darauf, der Direktor der beiden Weinfabriken auf Samos auch, die Chemiker, die Kellermeister und vielleicht sogar die Frauen, die den ganzen Tag an der Abfüllmaschine sitzen und prüfend eine cognacfarbene Flasche nach der andern an sich vorüberziehen lassen. Achtzigtausend Hektoliter werden jedes Jahr produziert und vor allem nach Frankreich exportiert; vergangenes Jahr waren es weniger, die Bedingungen waren nicht besonders gut, die falschen Temperaturen zur falschen Zeit, zu viel Regen, zu wenig Regen – umjubelter Wein ist anspruchsvoll wie eine Diva. Es gibt auch trockenen samiotischen Wein und etwas Rosé; doch wirklich berühmt sind der süsse und halbsüsse.

Einer dieser Stars heisst «Samos Nectar» und darf die Bezeichnung «Appellation d'Origine Contrôlée» tragen. Er wird von ausgewählten überreifen Trauben gewonnen; sie werden nach der Ernte an die Sonne gelegt, damit Wasser verdunstet und nur Zuckersaft in der Beere bleibt. Der Wein lagert fünf Jahre in Eichenholzfässern, wird dunkel wie Bernstein und süss wie die Sünde. Auch der «Samos Doux», ebenfalls ein AOC-Wein, wird auf besondere Weise hergestellt: unmittelbar nach der Kelterung, bevor die Gärung einsetzt, wird Weinalkohol beigemischt.

So bleibt das Muskataroma erhalten bis zum fertigen Wein; wenn man ihn kostet, ist es, als würde man süsse Trauben trinken. Von den Samosweinen hat vor allem dieser «Samos Doux» die Welt erobert. Oft wird er als Medizin eingesetzt, und wenn Gesundheit Harmonie bedeutet, dann ist er wahrlich ein Heilmittel.

Die Nordhänge des Ambelos sind von tausendjährigen Steinmüerchen überzogen, Stein auf Stein, Jahr um Jahr, Traube um Traube. Das Leben der Menschen in Vourliotes, Manolates, Ambelos und Stavrinides heisst Wein: Schneiden, Pflege, Ernte an aufragenden Flanken. Weinstöcke werden gewöhnlich dreissig Jahre, manchmal bis zu hundertzwanzig Jahre alt, und von den alten Stöcken, sagen die Bauern, gibt es, wenn sie gesund sind, den besten Wein. Ein gesundes Leben muss es sein, trotz aller Mühsal oder vielleicht gerade deswegen. Auf dem Friedhof von Vourliotes gibt es keinen Grabstein, der nicht von einem mindestens achtzigjährigen Leben kündet. Manche Vourlioten sind neunzig oder hundert Jahre alt geworden – die Ruhe, die Luft, die körperliche Arbeit, der Wein. In Kokkari und Karlovassi, in der Umgebung von Samos Stadt und in den südlichen Dörfern der Insel ist der Weinbau vom Tourismus zurückgedrängt worden; auch das eine Quelle des Wohlstands, gewiss, ebenfalls anstrengend für die Samioten, wenn sie von früh bis spät gastfreundlich sein müssen, weil sie es von sich selber verlangen und auch weil es von ihnen erwartet wird, aber nicht so ruhig, nicht so gelassen und nicht so bekömmlich.

Doch wer denkt an so etwas, wenn er in der obersten Taverne von Manolates sitzt wie in einem Adlernest und weit über die Weinberge aufs Meer blickt, der eigene Alltag weit weg, wilde Berge, zähe Bauern, süsser Wein, ein bisschen Romantik, ein bisschen Sehnsucht, ein bisschen Freiheit. Und plötzlich versteht er den Kaplani, der sich aufgemacht hatte, die Insel zu erobern, und sich nicht mehr von ihr vertreiben lassen wollte.

*Ernst Scagnet*

Informationen: Griechische Zentrale für Fremdenverkehr, Löwenstr. 25, 8001 Zürich, Tel. (01) 221 01 05, Fax 212 05 16.