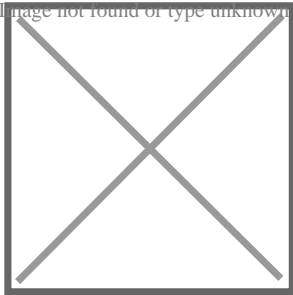




GOUMENISSA PDO "CHATZIVARITIS"

Chatzivaritis Estate, Central Macedonia, Griechenland

2019



Brombeere, Kirsche, ergänzt durch einen Hauch von Gewürzen, Tomate, Olive und Vanille. Am Gaumen vollmundig, aromatisch, reich an Tanninen und mit einem anhaltenden und langen Abgang.

Der "Chatzivaritis" wird vorwiegend aus der Xinomavro-Traube gewonnen, welche etwa zu einem Drittel mit Negoska ergänzt wird. Hier in Goumnessia PDO, nordwestlich von Thessaloniki in Central Makedonien pflegt Vangelis Seite an Seite mit seiner Tochter Chloi ihre Reben. Nach der Spontangärung wird der Wein für mindestens 12 Monate im französischen Eichenfass ausgebaut bevor er noch einmal 6 Monate in der Flasche weiter reift, bevor er auf den Markt kommt. Das Ergebnis ist ein komplexer und ausdrucksstarker Wein der die Region Goumnessia in seiner höchsten Form Ortstypisch vertritt.

Land / Region:	Griechenland / Central Macedonia
Farbe:	Rot
Traubensorte:	Negoska, Xinomavro
Alkohol in %:	13
Böden:	Ton-Kalk
Bewirtschaftung:	CH-BIO oder EU-BIO, zertifiziert, vegan
Vinifikation / Ausbau:	Edelstahl / Barrique/Stückfass
Hefen:	Spontangärung / Pied de Cuve
Sulfitanwendungen:	moderat
Flaschen-Verschluss:	Naturkorken
Genussreife:	bis min. 12 Jahre nach der Ernte
Servicetemperatur:	14 bis 17 Grad
Kulinarik:	Moussaka, Grill-Spiesse, Halloumi mit Kräutern



CHATZIVARITIS ESTATE



Vangelis Chatzivaritis ist ein Quereinsteiger. Der ehemalige Maschinenbauingenieur war schon immer ein ausgesprochener Geniesser und Weinfreund. So kam er auf die Idee, für sich und seine Freunde nebenbei Wein anzubauen und ein paar Flaschen zu produzieren. Sein Wein war so beliebt sodass er den Entschluss fasste, das Ganze professionell zu beginnen. Heute wird er im Rebberg tatkräftig von seiner Tochter Chloi unterstützt und die herausragenden Weine werden in die ganze Welt exportiert.



Alles begann als Vagelis Chatzivaritis 1981 seine zukünftige Frau Olga Iakovidou kennenlernte. Sie stammt aus Goumenissa, einem Ort mit einer langen Tradition im Weinbau in Zentralmakedonien. Da er selbst ein Weinliebhaber ist, begann er nebenbei einen eigenen Wein herzustellen, um ihn in Gesellschaft seiner guten Freunde und engen Verwandten zu geniessen. Für Vagelis war das Wein machen einfach ein Hobby und eine Auszeit von seiner anspruchsvollen Karriere als Maschinenbauingenieur. Im Jahr 1994 pflanzte er den ersten 5 Hektar grossen Weinberg im Gebiet Bindabla. Im Hinblick auf die Qualität der Trauben, die Fruchtbarkeit des Bodens und den Umweltschutz wurde seit der ersten Anpflanzung der biologische Anbau gewählt. 2007 entschloss sich Vangelis nach langer Überlegung schliesslich dazu hauptberuflich Winzer zu werden und seiner Passion und seinem grossen Talent zu folgen. Die Erweiterung des Weinbergs war unvermeidlich und erfolgte schrittweise durch die Anpflanzung von Parzellen im Gebiet von Filyria. Im Laufe der folgenden 10 Jahre wurde das Weinsortiment Schritt für Schritt erweitert und aus den anfänglichen 5 Hektaren sind mittlerweile 20 Hektaren geworden. Im Jahr 2017 beschloss seine Tochter Chloi zum Familienweingut nach Griechenland zurückzukehren. Nachdem sie in Frankreich und Portugal Önologie studiert und in verschiedenen Weingütern in Frankreich, Neuseeland, Argentinien und Chile gearbeitet hatte, begann sie direkt mit viel Leidenschaft und Erfahrung ihre eigene Linie "Minimus" bei Chatzivaritis zu produzieren. Mit naturnahen Weinen mit minimalen Eingriffen erweitert sie das ohnehin schon spannende Weinportfolio von Chatzivaritis. So sagt Vangelis selbst: "Our story is made out of long summer Mediterranean-style family gatherings, endless late-night discussions intoxicated by the love for winemaking and a wine that speaks for itself. And this is why we make wine as we live.. with MERAKI!"