



De wijn is onze nationale Georgische trots.

Giorgi Dakishvili Wijnmaker en hoteleigenaar

Luxueus wijn nippen in niemandsland

#Wijnresorts Georgische resorts als Schuchmann-Vinoterra trekken westerlingen met luxe in een setting van ruw natuurschoon. Alles overspoeld met zuiver ambachtelijke wijn. 'Er komt geen machine aan te pas.'

Menno van den Bos
Kisiskhevi

Wijnmaker Giorgi Dakishvili is een prototype bourgondiër. Blozende wangen, een bol buikje en een vrolijk gemoed. 'Mijn zootje weet al wat hij later wordt: Spiderman of wijnmaker!', lacht hij als hij langs zijn wijnmakerij loopt. Dakishvili hoopt vurig dat het familiebedrijf ooit wordt voortgezet door zijn 7-jarige nakomeling. 'Hij kan de vierde generatie worden. Zelf wilde ik als kleuter al niets anders dan later wijn maken.' Dakishvili behoort dan ook tot een volk waar wijn door de aderen stroomt. 'Wijn is de nationale trots.'

Intussen is Dakishvili in de veertig en de baas van Schuchmann-Vinoterra, een van de meest geroemde en bekroonde Georgische wijnmakerijen. 'Mijn geheim? Smpel', zegt hij. 'Trouw zijn aan de traditionele Georgische productiewijze, de *qvevri*-methode.' Qvevri zijn joekels van kleien kruiken. Ze liggen verzonken in de stenen vloer van de wijnmakerij.

'Na het oogsten doen we hier de druiven in. Na weken stampen en roeren scheppen we het sediment, de schillen en zaadjes, eruit. Dan is de wijn al drinkklaar', vertelt hij. Machines komen er niet aan te pas. 'Somme goede kopere wijnen worden wel machinaal gezuiverd. Maar de *main focus* ligt op ambachtelijk.'

Traditie

Links van ons ligt tegen de sfeervolle achtergrond van de lommerikke Georgische bergen een stuk wijngaard. Rechts het binnenplein, omringd door een hagelnieuw, maar authentiek ogend complex. We dalen af naar de koele, donkere wijnkelder onder ons. 'Hier ligt onder meer Chardonnay van Napareuli-druiven', wijst Dakishvili op lange houten rekken vol schuin geplaatste flessen. 'Als het sediment naar de hals is gezakt, laten we die deels bevriezen. Daarna halen we de ijsklont vol sediment eruit. Voila: een pure, zuivere bubbelwijn.'

Dakishvili begeleidt ons weer naar boven, naar het terras van het chateau



'Wie eenmaal Georgische wijn heeft geproefd, wil niet meer zonder.' FOTO'S: REBECCA VAN DE KAR

– inclusief glazen vloer die een blok biedt op de qvevrikruiken. Tijd om te proeven! Walnoten en ongerijpte kaas wachten om weggespoeld te worden met rood en wit. Een jonge vrouw in mantelpakje geeft Dakishvili twee flessen wijn aan. 'Let op de

kleur', zegt hij terwijl hij uitschenkt. De glazen vullen zich met goudkleurige witte wijnen, met exotische namen als Kisi en Rkatsiteli.

De smaak maakt de mooie aanblik waar: verfijnd en fris, maar toch vol. De wijnen zijn intenser dan ge-

middeld. Toegankelijk voor beginners, maar puur en smaakvol genoeg om ook experts te bekoren. De rode Saperavi-wijn overtreft de witte zelfs in smaak. Een genot.

Vanaf het terras wandelen we via het chique restaurant naar de ver-



schillende hotelkamers. De kamers met één of twee etages zijn voorzien van luxe voorzieningen – flatscreen tv, kingsize bed – en een onberispelijk uitzicht – weids, groen en ruw.

Suikeroom

Hoe verschijnt in het onontgonnen Georgische ommeland zo'n begeerlijk resort? Dankzij een Duitse suikeroom, vertelt Dakishvili. In 2008 nam de rijke pensionado Burkhard Schuchmann Vinoterra over. 'Hij was in Georgië op zoek naar een geschikt wijnbedrijf om in te investeren. Uiteindelijk koos hij voor ons', glundert Dakishvili. De euro's gingen onder andere naar de bouw van het chateau. Dakishvili trekt er jaarlijks tientallen wijnliefhebbers mee uit landen als Duitsland, de VS en ook Nederland. 'Wie eenmaal Georgische wijn heeft geproefd, wil niet meer zonder.'