

FÜNFPROZENTHÜRDE

Weine aus Georgien sind bei uns noch recht unbekannt, dabei hat der Weinbau in der vorderasiatischen Region eine der längsten Weinbautraditionen überhaupt. Archaischen Ausgrabungen zufolge ist der Weinbau 5000 Jahre alt. Georgien wäre somit die Wiege des Weinbaus. Der Gebirgsrücken des Großen Kaukasus schützt das Land vor den kalten russischen Winden, das Schwarze Meer erwärmt das Land. So geschützt, hat sich der Weinbau in diesem Kontinentalklima ideal entwickeln können. Von den vier Weinbauregionen ist Kachetien das bedeutendste Anbaugelände, ungefähr 120 Kilometer südöstlich von der Hauptstadt Tiflis entfernt, liegt es auf dem gleichen Breitengrad wie Rom.

Dort, nahe dem Dorf Kisiskheri, befindet sich auch das noch junge Weingut Vinoterra. Seine 120 Hektar wurden 1996 erstmals mit Reben bepflanzt. Das Gut ist in deutscher Hand, der junge georgische Kellermeister, der sein Handwerk unter anderem auch in Deutschland erlernte, ist Teilhaber. „Das ergibt Sinn, so ziehen wir alle an einem Strang“, sagt die patente Miteigentümerin Angeles Tegmeyer. Die Rotweine, hauptsächlich aus der heimischen Traube Saperavi gekeltert, werden nach einem jahrtausendealten Verfahren hergestellt: das Ver-

gären im Qvevri. Das ist eine röhrenartige Amphore, die meist in die Erde eingegraben wird. Auf Vinoterra gibt es Qvevri von unterschiedlicher Größe, die 500 bis hin zu sagenhaften 3000 Liter fassen können. Zwei Töpfe reifen in der Nähe sind auf das Produzieren und Brennen dieser traditionellen Amphoren spezialisiert. Die Tommasse stammt natürlich aus der Gegend. Nachdem die von Hand getöpften großen Gefäße getrocknet sind, werden sie wie zu Urzeiten über Rundhölzer in den Brennofen gerollt. Stattdessen wird die Öffnung zu, beheizt die Ofen von zwei Seiten. Nach dem Brand sind die Tongefäße noch nicht gesintert, also nicht dicht. Deshalb streicht man sie anschließend von innen mit Bienenwachs aus. Nun sind die Poren verschlossen.

Die Arbeit mit dem Qvevri ist nicht ganz mühelos. Die Trauben, die auf der skelettreichen Erde des Weinbergs voll ausgereift sind, werden schonend entrappt und ungedrückt für zirka 20 Tage zum Maischen in die röhrenartigen, unterirdischen Riesengefäße. Nach dem Vergären wird eine Art Sieb in den Qvevri versenkt, die Schalen werden



Elisabeth Fingers,
Restaurant Nil,
Hamburg.

nach unten gedrückt, der Saft kann abgeschöpft werden und reift weiter, ungefüllt in kleine Barriquefässer. Um den Trester herauszuholen, muss ein Mann in die Amphore steigen und sie säubern.

Das ist alles sehr aufwendig, aber die auf Vinoterra mit jahrtausendealter Tradition erzeugte moderne Eleganz überzeugt. Georgien war immer die Toskana der Sowjetunion, die Weine wurden fast ausschließlich und dazu massenweise für Russland produziert. Denn die russische Seele war durstig, ertragsreduzierten und dadurch qualitätsgesteigerten Ausbau wie heute auf Vinoterra hätte man müde belächelt. „Wir haben unseren Blick gen Westen gerichtet“, so Tegmeyer, „und verknüpfen nun alle Traditionen mit modernen Erkenntnissen.“ Der 2005er Saperavi ist ein guter Beweis dafür, wie recht sie tut.

2005er Saperavi, Vinoterra, Georgien.

Preis: zirka 25 Euro.

Bezug: Fischer + Trezza, Ulmer Str 150,

70188 Stuttgart, Tel. 0711/460 67 30.

Internet: www.fischer-trezza.de

