

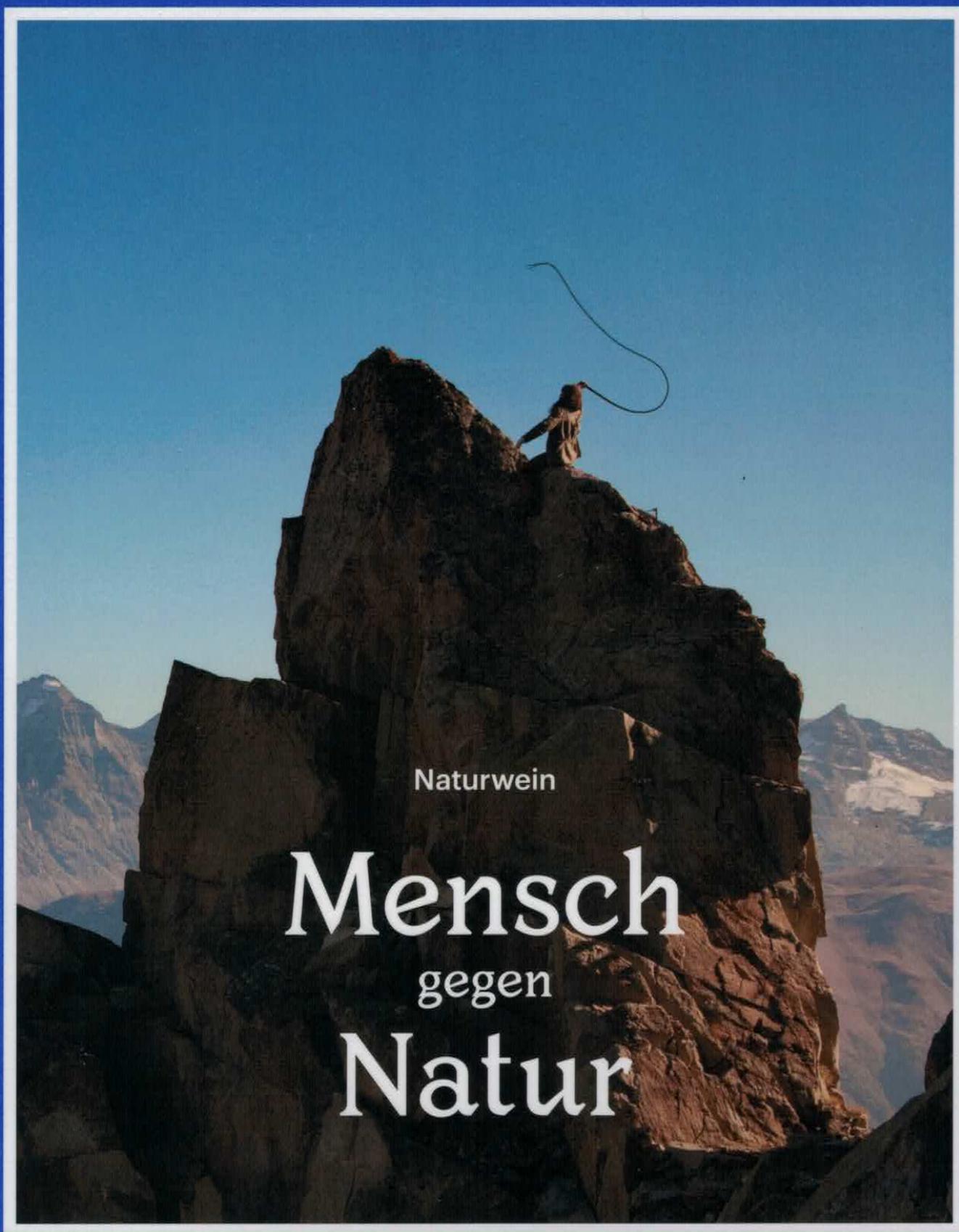
**Crashkurs  
Craftbeer**  
Torsten Goffin

**Petting statt  
Natursekt**  
Julia Klüber

**Was essen  
wir morgen?**  
Manfred Klimek

**Wahrheit über  
Weinamerika**  
Stuart Pigott

WWW.SCHLUCK-MAGAZIN.DE 02 — 2016  
DE 9,50 EUR  
AT 10,00 EUR  
IT 12,00 EUR  
LUX 10,00 EUR  
CH 12,00 CHF



Naturwein

# Mensch

gegen

# Natur

# IN VINO QVEVRITAS

Georgien ist das Land der wilden Männer.  
Wenn die Clans gerade keinen Krieg  
führen, schicken sie ihre Kerle mit ein paar  
Flaschen Amphorenwein nach Europa.  
*Schluck* hat gekostet. Und ist am Leben  
geblieben.



T + F – Jürgen Schmücking

**S** Seit einiger Zeit begegnet man auf den verschiedensten Veranstaltungen des stetig wachsenden Weinzirkus einer kleinen Gruppe wilder Männer. Überall, wo oranger Rauch aufsteigt, sind sie zu finden, noch dazu einfach zu finden, denn sie sind laut. An ihren Ausstellungsständen geht die Post ab, sie trinken, feiern und singen, dass man es in der ganzen Halle hört. Und so nebenbei zeigen sie der Welt ihren Stolz, ihr Produkt, ihr Leben: die Qvevri-Weine Georgiens. Sie, das sind Leute wie Iago Bitarishvili, John Wurdeman, Nika Bakhia oder der alte Haudegen Didimi Maglakelidze. Sie, das sind die Winzer der Gruppe *Vino Underground*, die Georgiens Ruf als führende Wein- nation der Welt wiederherstellen wollen.

In Georgien wurde der Wein erfunden. Sagt man. Sagen vor allem die Georgier und arbeiten dabei mit den gleichen Beweisen wie die Griechen und die Ägypter: Traubenkern-Funde, in Klostermauern gemeißelte Saufgeschichten (am wenigsten glaubwürdig) und ein paar ausgegrabene Werkzeuge, die man damals nicht nur zum Weinmachen hatte. Na ja, dürftig. Doch dann sind da auch die Qvevris, die bauchigen Ton-Amphoren, die aus dem Weinklischee des Landes nicht wegzudenken sind, denn die besten Weine Georgiens reifen seit Hunderten Jahren in eingegrabenen Amphoren unter der Erde – mehr oder weniger sich selbst überlassen. Das ist freilich gefundenes Fressen

der Naturweinanhänger, denn die Qvevri-Weine polarisieren wie jeder Wein, der sich selbst überlassen wird. Dabei sind diese Weine jedoch beeindruckend anders als andere sich selbst überlassene Weine – geradliniger, archaischer, kunstfertiger. Im idealen Fall bieten sie Spannung, Tiefgang, Lebendigkeit, Harmonie und ein Aromenspektrum, das für Weintrinker immer noch neu ist.

Georgien hat etwa 60 000 Hektar Weingärten. Ungefähr zwei Drittel der georgischen Weine sind Rotweine. Exportiert werden vorwiegend Kreszenzen aus bekannten internationalen Sorten. 36 Millionen Flaschen, hauptsächlich Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot. Und Chardonnay – das sind dann auch jene Weine, die vinophile Vielflieger am Flughafen in Tiflis einkaufen können. Der autochthone Schatz des Landes bleibt kurioserweise fast ausschließlich im Lande selbst. Dort kennen die Winzer über 500 Sorten mit so exotisch klingenden Namen wie Rkatsiteli, Saperavi oder Tsolikouri. In den Weingärten der Regionen Imereti, Kartli oder Kakheti wachsen auch noch Aklik, Thklkapa, Tsvite oder Pumpula. Die Einzigen, die diese Weine in das Ausland mitnehmen, sind die wilden Winzer der Gruppe *Vino Underground*. Wie viele Mitglieder die Gruppe hat, weiß niemand ganz genau. So um die fünfzig schätzen die, die dem harten Kern üblicher Verdächtiger angehören, also mehr involviert sind und mehr Verantwortung tragen. Hauptquartier des

Clans ist die Weinbar der Solidargemeinschaft, ein Kellergewölbe im Zentrum von Tiflis. Wer sich ernsthaft mit den Amphorenweinen Georgiens beschäftigen will, kommt an dem einen oder anderen Vollrausch in dieser Bar nicht vorbei.

Drei der *Underground*-Winzer – es sind die drei, die am meisten Wirbel und die besten Weine machen – möchten wir hier kurz vorstellen. Den Auftakt macht Iago Bitarishvili in der Region Kartli in der Mitte des Landes. Der Betrieb heißt *Iago's Marani*, also Iago's Weinkeller, wobei die Weinkeller Georgiens nicht ansatzweise mit unseren Weinkellern vergleichbar sind. Jedenfalls nicht die dieser traditionell arbeitenden Betriebe. Genau genommen sind es nicht einmal richtige Keller. Die Qvevris werden teils unter freiem Himmel, teils unter einfachen Verschlägen vergraben. Edelstahl existiert nicht, hin und wieder sieht man Holzfässer. Das eigentliche Weinwerden spielt sich unter der Erde ab.

Die Trauben werden gepresst. Bei Iago Bitarishvili eine kleine Menge noch mit Füßen, der Großteil aber mit einer modernen pneumatischen Presse. Most und Trester kommen dann in eine der vergrabenen Amphoren, die während der etwa zweiwöchigen Gärung offen bleibt. Mit einem Geflecht aus getrockneten Chadi-Zweigen, einer regionalen Strauchpflanze, werden die Trester untergetaucht. Manche Winzer beschweren das Chadi-Geflecht mit



Frieden den Hütten, Krieg den Palästen,  
aber Benzin fürs Auto bitte.



Wo alles seinen Anfang nahm, Ramaz Nikoladze  
entnimmt dem Boden eine Probe.



dicken Kornelkirschen und verspreizen es mit Eschen- oder Haselnuss-Ästen an der Qvevriwand. Mit dieser Vorrichtung bleibt der Tresterkuchen immer unter Most und der Winzer erspart sich das permanente Untertauchen. Nach der Gärung wird die Amphore verschlossen. Der Wein überwintert in engem Kontakt mit seinen „Müttern“, den Trestern. Die ersten Weine werden dann zwischen März und Mai aus der Amphore geholt. In der Zwischenzeit haben sich die Sedimente am Boden abgesetzt, der Tresterkuchen schwimmt oben auf, der Wein, ist mehr oder minder klar und wird in Flaschen gefüllt.

Iago ist Bio-Bauer, sein bester Wein der Chinuri, eine regionale weiße Rebsorte mit rustikalem Charme. Eigentlich ist Chinuri eine Rebsorte für ertragreichen Anbau – späte Reife, hohe Säure, kühle Frucht. In anderen Gegenden würden Winzer damit vermutlich Sekt machen. Iago hat aber anscheinend ein Händchen, das verborgene Potenzial der Sorte herauszuarbeiten. Seine Chinuris gibt es mit oder ohne Schalenkontakt bei der Vergärung, wobei „kein Schalenkontakt“ einer Maischestandzeit von etwa zwei Wochen entspricht. Beim Chinuri mit Schalenkontakt wird der Trester erst kurz vor dem Abfüllen vom Wein getrennt. Diese Weine sind quicklebendige Gerbstoffbomben. Überhaupt, die Amphorenprobe des aktuellen Jahrgangs – im Moment ist das 2014: tiefdunkles Bernstein im Glas, auch eine Hefetrübung, im Mund dann hochmineralisch. Für fruchtverwöhnte Nasen ist der Geruch freilich erst einmal befremdlich. Iagos Chinuri riecht nach einer Mischung aus Matcha, Pfefferoni und reifer Pomelo-Schale. Und Tabak. Pfeifentabak mit Apfelspalte.

Next Stop Imereti, die Heimat von Ramaz Nikoladze. Ramaz ist einer der aktivsten Underground-Winzer. Er ist Direktor der Qvevri Wine Association, offizieller Betreiber der Weinbar und kann saufen wie kaum ein anderer. In seinem Keller begann 2008 die Renaissance der georgischen Amphorenweine. Die Geschichte dazu erzählt er gerne. Weinfreunde aus Japan haben ihn

in seinem Keller besucht. Ohne zu fragen und mit der Selbstverständlichkeit georgischer Gastfreundschaft, öffnete er ein Qvevri und bot den Gästen Wein daraus an. Dazu sollte gesagt werden, dass ein Qvevri zu öffnen nicht vergleichbar mit einer Fassprobe ist, wie wir sie kennen.

◇  
„Eine Amphore zu öffnen, ist ein Geschenk und gewährt einen tiefen Blick in die archaische Weinkultur Georgiens.“  
◇

Eine Amphore zu öffnen, bedeutet weit mehr als „Deckel auf, Wein heraus“. Zuerst muss die Lehm- oder obere Erdschicht entfernt werden. Dafür werden eine Art Schaufel und ein kleiner Besen verwendet. Das erneute Verschließen des Qvevris ist noch aufwendiger. Der Deckel muss gewaschen, getrocknet und mit Bienenwachs bearbeitet werden. Eine Amphore zu öffnen, ist ein Geschenk und gewährt einen tiefen Blick in die archaische Weinkultur Georgiens. Die Japaner haben die Probe höflich lächelnd verweigert – zu viel Erde, zu viel Lehm, zu viel Besen. Fassproben kannten sie nur vom Zapfventil im

Stahltank. Sie waren verblüfft und dann auch neugierig, als sie sahen, dass Ramaz das Zeug trank. Einer der Japaner wagte einen Schluck und stellte den anderen zugewandt lakonisch fest: „It is wine.“ Dann tranken sie und waren begeistert. Sie stellten den Kontakt zu Slow Food her und der seltsame wine in jars wurde in kurzer Zeit zum Prestigeobjekt der internationalen Arche des Geschmacks. Die Arche ist so etwas wie ein kulinarisches Rettungskommando für bedrohte Rassen, Sorten und traditionelle Herstellverfahren. Frei nach dem Motto „Saufen, was wir retten wollen“ profitieren Arche-Passagiere von der Bekanntheit der Marke Slow Food. Ramaz ist einer der führenden Köpfe dieser Bewegung und Leiter einer regionalen Slow Food-Gruppe. Seine Weine? Jeder eine Zierde seiner Art. Mineralisch, lebendig, vibrierende Schönheiten, kompromisslos und markant. Und auch da wieder: Grüner Tee und Earl Grey in beinahe jedem einzelnen.

In Kakheti, weit im Osten des Landes, finden wir John Wurdeman, einen Einwanderer aus Virginia, der in Signaghi gemeinsam mit Gela Patalishvili das Weingut Pheasant's Tears auf die Beine

gestellt hat. John ist der Archetyp des wilden Mannes. 40, Vollbart, lange Mähne. Entweder er reitet oder er fährt im Pickup. Wenn Pickup, dann läuft dort Hardrock, also Judas Priest, Slayer, Black Sabbath. Richtig dreckig, richtig laut. Es gibt aber auch einen anderen John Wurdeman. Den feinsinnigen Künstler, Musiker und Maler. Wenn er auf einem der flachen Hügel über seinen Weingärten steht, werden seine meist suchenden Augen ruhiger. Als junger Künstler – das Moskauer Surikov Institute of Arts hatte er gerade abgeschlossen – zog er durch die Länder des Ostens. Er wurde sesshaft, als er sich zuerst in die Landschaft Signaghi, dann in die Menschen der Region und schließlich in die Folk-Sängerin und Tänzerin Ketevan Mindorashvili verliebte. Allerdings – und das war eine essenzielle Voraussetzung für die Hochzeit – wollte Ketevan für den Bund den Segen ihres spirituellen Vaters einholen. So kam Bischof Davit vom Kloster Alaverdi ins Spiel. Einmal in der Woche sprach er mit John über Gott und die Welt. Und über Wein, denn just zu dieser Zeit überlegten die Mönche von Alaverdi, die alten Weinkeller des Klosters zu beleben und wieder Wein zu machen.

Das Paar bekam seinen Segen, heiratete und lebte ein paar Jahre beschaulich in der malerischen Landschaft rund um Signaghi. Dann trat Gela auf die Bühne. Gela ist Weinbauer. Die Partnerschaft zwischen John Wurdeman und Gela Patalishvili hat vieles ins Rollen gebracht und die Weinlandschaft Georgiens verändert. Der Künstler und der Bauer, der Yankee und der Georgier. Gela Patalishvili hatte die Nase voll von Cabernet, Pinot und Co. Er kannte den Schatz der Vielfalt und fand einen Mitstreiter, um ihn zu heben. Sie waren die Ersten, die regionale Sorten und traditionelle Verfahren wieder salonfähig machten. Und sie fanden viele, die ihnen folgten.

Einer der herausragendsten unter ihren Weinen: der Rosé aus der roten Rebsorte Tavkveri, die vor allem im Osten Georgiens wächst, fast schon an der Grenze zu Aserbaidschan. Der Tavkveri ist so außergewöhnlich, dass ein Vergleich mit anderen Roséweinen schwierig ist. Einerseits ist da kompakter Gerbstoff (wodurch der Wein an die französischen Kraftlackl aus Tavel erinnert), andererseits aber auch ein schlanker, fast filigraner Körper, wie man ihn oft bei feinfruchtigen Roséweinen aus

der Provence findet. Und dann ist da natürlich noch dieser herrliche, erdige Grundton, der die Amphorenweine Georgiens so unvergleichlich macht.

Ein anderer Wein aus diesem Stall teilt die Weinwelt wie ein scharfes Rasiermesser in Liebhaber und Erzfeinde. Dabei ist der *Polyphony* die Quintessenz des Schaffens der beiden. Der Wein, benannt nach den mehrstimmigen gregorianischen Chorälen, die hier hinter jeder Mauer zu hören sind, ist eigentlich rot, weil aber auch weiße Sorten mit in der Cuvée sind, ist er für einen seriösen Rotwein viel zu hell. Die Farbe erinnert eher an die Wässerchen vom Kalterer See. Er kommt von einem flachen, etwa 5 Hektar großen Weingarten in Tibani, einer kleinen Gemeinde in Kakheti. Die Wiener und Franken würden Gemischter Satz sagen, nur, dass der *Polyphony* aus 417 (!) Rebsorten besteht. Rot und weiß, bunt gemischt. Mehr geht nicht, ein weingewordenes Archiv, das einen großen Teil der georgischen Rebsortenvielfalt abdeckt. Nein, dieser Weingarten ist weder alt noch so gewachsen. Wie Noah hat John Wurde-

man das Land durchforstet und Rebstock für Rebstock der alten Sorten nach Tibani gebracht. Wie riecht und schmeckt das? Der Wein pendelt zwischen dem Duft welker Rosen, nassem Unterholz und deftigem Selchspeck, dann auch Frucht, wilde Erdbeeren, reife Himbeeren und Brombeeren. Die Beerennoten sind straff und erinnern an elegant gekelterte Dolcetto oder Zweigelt. Weniger Geneigte entdecken im *Polyphony* abgefahrene Gummireifen, Kellermuff und feuchtvergammelte Putzfetzen/Putzlappen. Überhaupt dann, wenn er fern seiner Heimat getrunken wird.

Obacht: Die Georgier kosten nicht, sie saufen. Und nachdem ihre Frauen außerordentlich attraktiv sind, trinken sie sich einfach ihre Weine schön. Aber die Georgier können nicht nur eindrucksvoll trinken, sie sind auch gewaltige Esser. Eine georgische Supra – so nennen die Kaukasier ihre Tafelrunde – ist weit mehr als ein ausgedehntes Essgelage. Es ist ein Fest, das ganz klaren Regeln folgt. Der *tamada* ist der Zeremonienmeister. Er legt die Trinksprüche und damit die Themen

des Abends fest. Toasts auf die Schönheit, auf Gott, Georgien, die Eltern, die Kinder, den Wein. Später am Abend – eine Supra kann ungeahnt lange dauern – wird auch auf die Ahnen, die Freundschaft und den Clan angestoßen. Das kann man natürlich als wildromantisch-archaisches Männerfreundschaftsding abtun. Bis etwas passiert. Letzten Dezember stand das Haus von John Wurdeman in Flammen. Nicht das Weingut, auch nicht das Restaurant. Johns Wohnhaus brannte bis auf die Grundmauern nieder. Feuerversicherung? Nicht in Georgien. Da sieht Absicherung anders aus. Sofort nachdem sich die letzten Rauchschwaden verzogen haben, tauchten die ersten Hinweise auf eine spontane Fundraising-Aktion auf. Die Eckdaten dazu: rare Weine, beherzte Gebote, eine zum Bersten volle *Vino Underground*-Weinbar und ein sichtlich gerührter John Wurdeman. Er hat erlebt, dass die Freundschaft, die sie in ihren Supras immer wieder besingen, keine hohle Phrase ist. Egal, was passiert, die wilden Männer stehen bereit. Auf den Clan ist Verlass. ■

Dieses Loch führt in tiefe Abgründe.  
Zuerst in die der Leber, dann in die der Seele.

