

ORIGINAL

ZEIT FÜR LEBENSKULTUR

LEIDENSCHAFT

Pioniere Arnold Feuerstein / **Leidenschaft Flamenco** Das Geheimnis des duende / **Jean Ziegler** Gegen die Ketten in unseren Köpfen. Interview / **Krieg schafft Leiden - Leiden schafft Hilfe** Zeichen für die Menschlichkeit
Willkommen in Vorarlberg Für ein offenes und menschliches Vorarlberg / **Handwerk, Form und Leidenschaft**
Werkraum Bregenzerwald / **Design der Zukunft** Institute of Design Research Vienna / **Crowdfunding** Vorarlberg
im Schaufenster / **Soziale Skulptur** frontières fluides – fließende Grenzen / **2,5 Hektar Leidenschaft** Der Bio-
garten von Katharina und Michael / **Das kulinarische Erbe der Alpen** Die Wiederentdeckung der kulinarischen
Identität / **Zurück zum Ursprung** Georgien: die Erde, der Mönch / **Mein Wunsch** Bouthaina Fabach

Zurück zum Ursprung

Georgien: die Erde, der Mönch und die Wiege des Weins

Von Jürgen Schmücking



Die Supra, das Fest aller Feste

Ein bärtiger Mann, wache Augen, wildes Haar, erhebt sich und dann seine Stimme. „Auf die Schönheit. Denn ohne Schönheit ist alles Leben ohne Freude. Wir finden die Schönheit nicht nur in den großen Gemälden und Skulpturen. Wir finden sie auch in den ganz kleinen Dingen. Im Boden, im Blick eines Kindes, in einem Regentropfen im Weingarten. Auf die Schönheit.“ Dann wird angestoßen. Eine georgische Supra ist weit mehr als ein ausgedehntes Essgelage. Es ist ein Fest, ein Ritual fast, das ganz klaren Regeln folgt. Der tamada ist der Zeremonienmeister des Abends. Er legt die Trinksprüche und damit die Themen fest. Neben der Schönheit wird auf Gott, Georgien, die Eltern, die Kinder, den Wein, die Ahnen, die Liebe und die Leidenschaft angestoßen. Die Supra ist der Kern der georgischen Gastlichkeit, und sie kann ungeahnt lange dauern.

Einfach, klar und brillant: die Weine Georgiens



Vielfalt und begrünte Weinberge



Steine, die Geschichte atmen.
Die Wehrtürme von Alaverdi



Amphoren sind das Herz und die Seele der georgischen Weine

In Georgien wurde der Wein erfunden. Sagt man. Vieles deutet darauf hin. Traubenkern-Funde, in Stein gemeißelte Geschichten, die vom Wein erzählen. Die immer noch verwendeten Schriftzeichen, die sich vom Wuchs des Weinstocks ableiten. Und dann die Qvevris, die bauchigen Ton-Amphoren, die aus dem Bild Georgiens nicht wegzudenken sind. Die besten Weine des Landes reifen unter der Erde, in eingegrabenen Amphoren. Mehr oder weniger sich selbst überlassen. Die Qvevri-Weine Georgiens gehören zu den interessantesten und spannendsten Entwicklungen der internationalen Weinszene. Sie polarisieren und sorgen für reichlich Zündstoff. Dabei sind die Weine beeindruckend anders. Im idealen Fall bieten sie Spannung, Tiefgang, Lebendigkeit, Harmonie und Trinkspaß.

Szenenwechsel. Wir befinden uns im Achmeta-Distrikt in der Region Kachetien. Mitten in der Einsamkeit der Tiefebene südlich des Tusheti Nationalparks und Nahe der Grenze zu Russland liegt das Kloster Alaverdi. Es ist von Weitem schon sichtbar, der Dom des Klosters gilt heute noch als die drittgrößte Kirche Georgiens. Nachdem die Region im 4. Jahrhundert ein heißes Pflaster und stets umkämpft war, schützt eine massive Wehrmauer mit Zinnen, Türmen und schweren Toren den heiligen Ort. Als Kloster ist Alaverdi geschichts-

trächtig. Dem Landespatron Georg (dem Drachentöter) gewidmet, ist es seit mehreren Jahrhunderten ein Anziehungspunkt für Pilger.

Und die Weine von Alaverdi? Jeder eine Zierde seiner Art. Mineralisch, lebendig. Vibrierende Schönheiten, kompromisslos und markant. Einer der Favoriten unter ihnen: Rkatsiteli. Ein weiterer: Saperavi. Die Sprache der Georgier ist wunderschön. Ihre Rebsorten sprechen sie mit rauchigem Timbre aus, was dem Wein noch mehr Tiefgang zu geben scheint.

Mama Gerasime, der Kellermeister des Klosters, hat sich mit glühender Leidenschaft den alten Reben und der traditionellen Herstellung von Wein verschrieben. „Sein“ marani – der Weinkeller – ist aus dem 11. Jahrhundert, und dort entstehen nicht nur kräftig strukturierte Weißweine, sondern auch die besten Rotweine des Landes. Es sind Unikate. Kondensate georgischer Winzertradition und Handwerkskunst. Wo immer Sie eine Flasche (oder mehr) aus dem Alaverdi Kloster entdecken: Schlagen Sie zu! Die Weine sind nämlich nicht nur außergewöhnlich gut, sondern auch – Tante Jolesch lässt grüßen – ausgesprochen rar.

Fotos Jürgen Schmücking