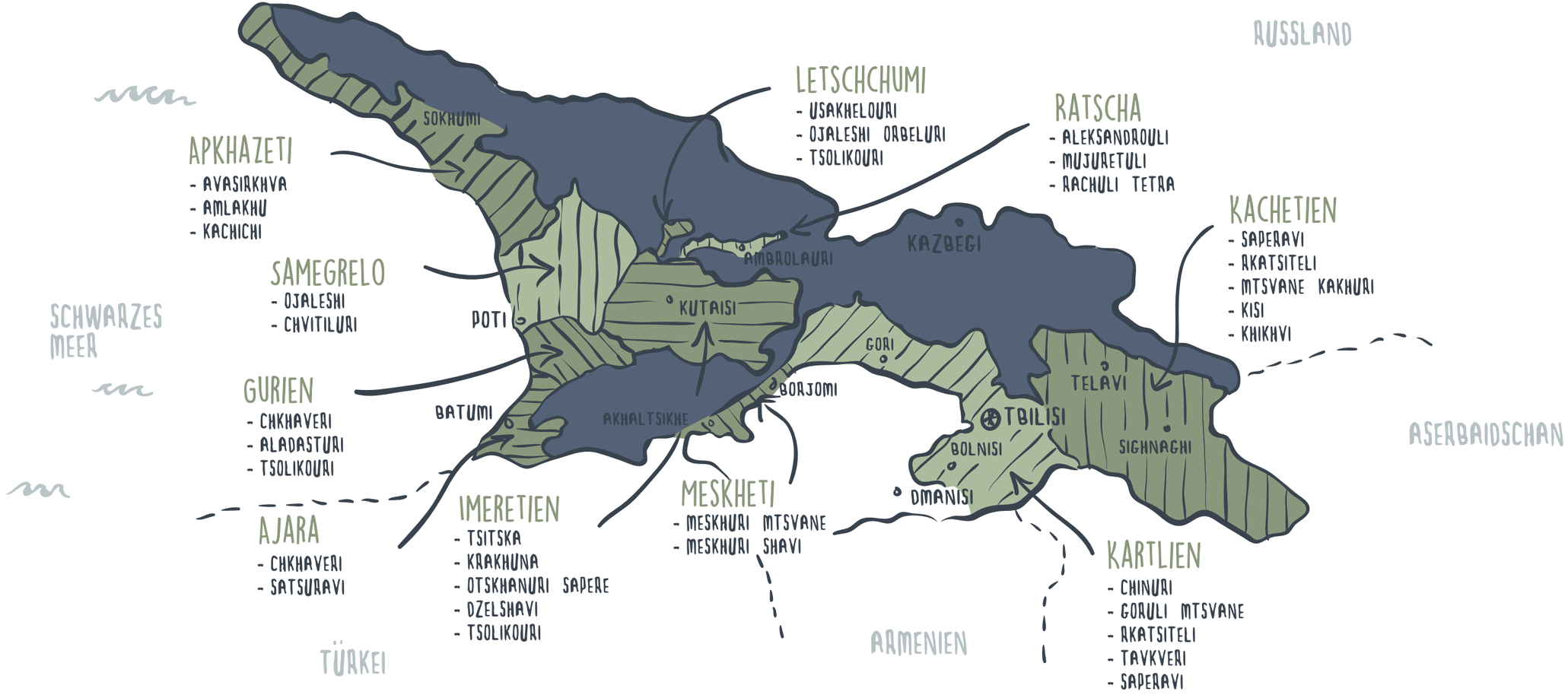
WEINE AUS GEORGIEN

GEORGIEN

Die Wiege des Weins

DIE WEINREGIONEN GEORGIENS

mit dazugehörigen Rebsorten



ÜBER GEORGIEN

Der Name des Landes: Georgien / Géorgie / Georgia / Gurjistan / Grusija / Grusien / Grusinien / Sakartwelo auf Georgisch

Fläche: 69.700 km2
Einwohnerzahl: 3,72 Millionen
Hauptstadt: Tiflis
Amtssprache: Georgisch
Währung: Georgischer Lari (GEL)
Zeitzone: UTC +4
Rebfläche: 55.000 Hektar
Produktion: 2 mio. hl
Export: 100 mio. Flaschen (0,75 l) in 53 Länder im Wert von 198 mio. €
Wichtigste Exportmärkte: Russland, Türkei, China, Bulgarien, Aserbaidschan

GEOGRAFIE

Georgien liegt dort, wo Europa auf Asien trifft, im Westen begrenzt durch das Schwarze Meer, im Norden durch Russland, im Süden durch die Türkei und Armenien und im Osten durch Aserbaidschan.

Das Klima ist sehr unterschiedlich und umfasst subtropische, hochalpine bis hin zu halbwüstenartigen Zonen.

Etwa 80% von Georgien ist gebirgig.

Die Nordgrenze zu Russland wird durch den Gebirgszug des Großen Kaukasus gebildet. Diese Barriere schützt Georgien vor Kaltlufteinbrüchen aus dem Norden und die eisbedeckten Flanken dieser kargen, wunderschönen Hochgebirgsregionen speisen viele der Bäche und Flüsse des Landes.

Im Süden verläuft der westliche Rücken des kleinen Kaukasus fast parallel zum nördlichen. Doch entscheidend für den Weinbau ist, dass das Land an seiner Westgrenze dem ständigen Einfluss der warmen, feuchten Luft vom Schwarzen Meer ausgesetzt ist.

Breitenkreis: 41°42’ 35” N-44°47’ 36” O

Die höchsten Gipfel des Großen Kaukasus von Norden sind:

Shkhara
5.058 ü.M.

Kazbegi
5.047 ü.M.

KLIMA

Das Klima in Georgien ist aufgrund der besonderen geografischen Bedingungen sehr unterschiedlich. Georgien liegt an der Grenze von subtropischem und gemäßigtem Klima zwischen dem Schwarzen Meer und dem Kaspischen Meer und hat aufgrund seiner Geologie und Topographie ein komplexes Geländerelief.

Auf dem relativ kleinen Gebiet Georgiens gibt es eine große Vielfalt an regionalen und lokalen Klimazonen: feuchtes subtropisches Klima, Dauerschnee und Gletscher sowie trockenes subkontinentales Klima im Süden Georgiens.

Das Klima in Ostgeorgien ist trocken und kontinental, mit heißen Sommern und milden Wintern. Es gibt nur eine geringe Luftfeuchtigkeit und wenig Niederschlag sowie wenig Wolkenbildung. Die Temperaturschwankungen sind groß.

Sighnaghi, Kakheti Region

Die Gebirgskette des Großen Kaukasus mäßigt das lokale Klima, da sie als Barriere gegen Kaltlufteinbrüche aus dem Norden wirkt.

Hingegen herrscht im Westen Georgiens, der an der Ostküste des Schwarzen Meeres liegt und von Bergen umgeben ist, ein warmes, feuchtes, subtropisches Klima mit geringen Temperaturschwankungen, hohen Niederschlägen und hoher Luftfeuchtigkeit.

Die Gebirgskette des Großen Kaukasus mäßigt das lokale Klima, indem sie als Barriere gegen kalte Luft aus dem Norden fungiert. Warme, feuchte Luft vom Schwarzen Meer strömt von Westen her ungehindert in das Küstentiefland.

Durchschnittstemperaturen:

Sommer
20/24°C

Winter
2/-5°C

HANDELSABKOMMEN

Georgien hat Handelsabkommen mit der Welthandelsorganisation und den USA. Die EU und Georgien unterzeichneten am 27. Juni 2014 ein Assoziierungsabkommen, das am 1. Juli 2016 in Kraft getreten ist.

„Die georgische Sprache drückt alles aus, was menschliche Sprache auszudrücken imstande ist. Die georgische Sprache ist so reich, dass sie durch ihre besonderen Feinheiten eine Sprache von weltweiter Bedeutung ist.“

N. Y. Marr

Das Abkommen führt eine präferenzielle Handelsregelung ein – die weitreichende und umfassende Freihandelszone (Deep and Comprehensive Free Trade Area, DCFTA).

Ein Freihandelsabkommen zwischen Georgien und der Volksrepublik China ist seit der zweiten Hälfte des Jahres 2017 in Kraft. Damit ist Georgien das erste Land in der Region, das ein Freihandelsabkommen mit China eingegangen ist.

DIE GEORGISCHE SPRACHE

Georgisch ist die Amtssprache von Georgien. Die georgische Sprache ist eine der ältesten ununterbrochen gesprochenen Sprachen der Erde mit einer reichen literarischen Tradition.

Es gehört zur südkaukasischen (kartvelischen) Sprachfamilie in der iberisch-kaukasischen Sprachgruppe.

Das georgische Alphabet ist eines der einzigartigen 14 existierenden Alphabete der Welt. Es besteht aus 33 Buchstaben.

აბგდევზთიკლმნოპჟრ
სტუფქღყშჩცძწჭხჯჰ

Die Organisation der Vereinten Nationen für Erziehung, Wissenschaft und Kultur (UNESCO) hat das georgische Alphabet 2016 in die Liste des Immateriellen Kulturerbes der Menschheit aufgenommen.

GEORGIEN

Die Wiege des Weins

Was ist das Besondere an georgischem Wein?

Mehr als **525** autochthone (einheimische) Rebsorten.

Der Qvevri (große Tonamphore; auch Quevri, Kvevri oder Kwewri geschrieben) war das allererste Gefäß, das für die Weinherstellung verwendet wurde. Das belegen archäologische Funde, die 8000 Jahre zurückreichen.

Die Mehrheit der Sprachwissenschaftler ist sich einig, dass das Wort „Wein“ seine semantischen Wurzeln in den kartvelischen Sprachen hat. Die Wurzel „ghv“, vom Wort GHVINO (Wein) ist rein georgisch und findet sich in vielen georgischen Wörtern von der Antike bis zur Neuzeit. In anderen Sprachen: Kartvelisch „GHVINO“ > Wein, vino, vin, wine, ВИНО etc.

Georgiens alte Traditionen und seine Weinkultur sind eng verwoben mit der nationalen Identität des Landes. Kultur und Alltagsleben sind stark vom Wein geprägt.

Als Beweis für seine kulturelle Bedeutung und in Übereinstimmung mit den Grundsätzen der Konvention zum Schutz des immateriellen Kulturerbes der UNESCO wurde der „Alten georgischen Tradition des Weinausbaus in Amphoren (Qvevri)“ der Status eines Nationalen Denkmals des immateriellen Kulturerbes verliehen.

Die Vitis Vinifera-Rebe stammt aus dem Südkaukasus.

Der Südkaukasus gilt als Ursprungsort der ersten kultivierten Weinreben der Welt.

Georgien - eines der ältesten Länder der Welt mit ununterbrochener Weinbau- und Weinherstellungstradition **„Georgien - 8000 Weinjahrgänge“**

Für die Georgier ist Wein seit jeher ein heiliges Getränk. Im 4. Jh. kam die heilige Nino, die „Erleuchterin“ Georgiens, aus Kappadokien mit einem mit ihrem Haar verwobenen Weinrebenkreuz nach Georgien und dank ihres Einflusses nahmen die Georgier 326 n. Chr. das Christentum an. **Traube und Rebstock spielen eine wichtige Rolle in der georgischen Symbolik.**

„Georgien ist das einzige Land der Welt, in dem Weinherstellungsmethoden, die vor bis zu 8000 Jahren entwickelt wurden, nicht nur nie aufgegeben wurden, sondern in vielerlei Hinsicht immer noch die Best Practice darstellen.“

Andrew Jefford
englischer Weinjournalist

Georgische Weinberge

Registrierte Weingüter:

1600

In vielen georgischen Familien wird auch heute noch ein **„Hauswein“** hergestellt.

350
Weingüter exportieren Wein

Lesegut
ca. 250.000-300.000 Tonnen

Export
ca. 100 mio Flaschen (0,75l)

55.000 Hektar Weinberge

Weinproduktion:
2 Millionen Hektoliter

Ungefährer
Pro-Kopf-Verbrauch:
25 Liter

„...in Georgien trank jeder Wein, sei es ein Arbeiter oder ein Prinz, im Durchschnitt fünf Flaschen pro Tag“

Jaques Francois Gamba
Der französische Konsul in Tiflis, 1820

ZEHN WEINREGIONEN
erstrecken sich über das ganze Land

KACHETIEN (KAKHETI)

Kachetien im äußersten Osten des Landes ist die größte und bekannteste Anbauregion, etwa 70 Prozent der georgischen Rebfläche ist hier zu finden. Im Schutze des Kaukasus entstehen hier rund 80 Prozent der georgischen Weinproduktion. Die verschiedenen Subregionen gruppieren sich fast alle um den Fluss Alazani, der hier seinen Weg vom Gebirge ins Landesinnere sucht. Das Klima ist wechselhaft kontinental, mit teilweise milden bis subtropischen Temperaturen, es regnet hauptsächlich im Winter, die Sommer sind trocken. Die nährstoffarmen Böden liefern ideale Bedingungen für den Weinbau. Die sogenannten „zimtigen“ (engl. „cinnamonic“) Böden bestehen aus sandigem, kalkhaltigem Lehm mit hohem Eisengehalt, der ihnen die charakteristische (zimtige) Farbe verleiht. Durch das trockene Klima zerfällt jegliches organische Material am Oberboden sehr schnell. Dadurch müssen die Reben tief in die Erde eindringen und können so besonders komplexe Wurzelsysteme ausbilden, was sich in der Qualität der Weintrauben ausdrückt.

Die bekanntesten und hochwertigsten Herkünfte Kachetiens für Rotweine sind Kindzmarauli mit seinem halbsüßen Rotwein aus Saperavi, und die PDOs* Mukuzani und Kvareli, die beide für trocken ausgebauten Saperavi stehen, der jeweils mit Körper, komplexer Aromatik, aber auch Eleganz besticht. Die wichtigste Weißwein-Herkunft ganz Georgiens ist Tsinandali am rechten Ufer des Flusses. Auf bis 300-750 Meter wachsen hier Rkatsiteli und Kakhuri Mtsvane, aus denen die Weine der PDO entstehen. Die PDO Napareuli gilt für Weiß- und Rotweine, erstere sind reinsortige Rkatsitelis, letztere reine Saperavis.

KARTLIEN (KARTLI)

Die Region Kartli rund um die Hauptstadt Tiflis (die auf Georgisch Tblisi heißt) ist von eher flachen Ebenen gekennzeichnet. Hier stehen die Reben in Flussbecken, der Strom Kura verläuft mitten durch die Region. Hier hat – wohl auch durch die Nähe zur pulsierenden Metropole Tiflis – vor allem moderne Weinherstellung Einzug gehalten, doch natürlich entstehen auch hier Weine nach traditioneller Machart. Bekannt ist Kartli für seinen Schaumwein, den Atenuri.

IMERETIEN (IMERETI)

Imereti liegt in West-Zentral-Georgien, dem südwestlichen Verlauf des Rioni folgend. Zwar kann man insgesamt von einem eher feuchteren Klima sprechen. Mikroklimata und Bodentypen variieren hier jedoch sehr, sodass eine Vielzahl verschiedener Weine entsteht. Das Qvevri ist

hier als Churi bekannt, der Schalenkontakt meist weniger intensiv als etwa in Kachetien, die Weine dadurch etwas verspielter. Typische, natürlich autochthone Rebsorten sind Tsitska und Tsolikouri sowie Krakhuna – alle drei werden in den Weinen der PDO Sviri verwendet.

RATSCHA UND LETSCHCHUMI (RACHA LECHKHUMI)

Im Nordwesten Georgiens liegen die beiden Regionen Ratscha und Letschchumi. Hier entsteht zwar mengenmäßig eher wenig Wein, doch dafür sind hier einige sehr rare einheimische Sorten zu finden, die hauptsächlich an den Ufern des Flusses Rioni wachsen. Die Reifeperiode ist hier lang, die Lese findet oft erst spät statt, die Region ist daher bekannt für ihre Süßweine, vor allem aus der weißen Sorte Tsolikouri, die unter der Herkunft PDO Tvishi vermarktet wird, und dem Süßwein der PDO Khvanchkara als Blend aus den beiden roten Sorten Aleksandrouli und Muhuretuli.

GURIEN (GURIA) UND SAMEGRELO

Guria und Samegrelo liegen am südwestlichen und westlichen Rand Georgiens zwischen den Bergen des Kleinen Kaukasus und der Küste des Schwarzen Meeres im Westen. Das Klima ist feucht und subtrobisch mit milden Wintern und heißen Sommern. Die Region blickt auf eine alte Weinbautradition zurück, in der Weinreben oft auch an Bäumen empor gezogen wurden. Die Lese beginnt spät im November und zieht sich manchmal bis in den Januar. Für diese Region typische Rebsorten sind unter anderem Chkhaveri, Jani, Ojaleshi und Chvitiluri.

MESKHETI

Die Region Meskheti liegt im Süden Georgiens an der Grenze zur Türkei. Die Weinberge der Region liegen traditionell in den Flusstälern des Flusses Mtkvari und seinen Seitenflüssen sowie auch an Hängen und auf Terrassen. Meskheti zeichnet sich durch ein kontinentales Klima aus, wenig Niederschlag und kalte Winter sowie lange, heiße Sommer.

Das Klima um Akhaltsikhe, mittig in der Region Meskheti gelegen, unterscheidet sich jedoch von denen der benachbarten Regionen: mit sehr wenig Niederschlag und einer durchschnittlichen Jahrestemperatur von 8-9 Grad Celsius ist dies das trockenste Weinanbaugebiet in Georgien. Die Weinberge müssen daher gut bewässert werden. Im Winter wurden die Reben traditionell eingegraben und die Terrassierung bietet zusätzlichen Schutz vor Frost.

AJARA

Im Südwesten Georgiens am Schwarzen Meer gelegen gehört Ajara zu den touristischen Highlights des Landes. Das feuchte Klima in Küstennähe zeichnet sich durch zahlreiche Sonnenstunden in Frühling und Sommer aus sowie besonders in September und Oktober viel Niederschlag. Der Großteil des Geländes besteht aus Hügeln und Bergen und fast 60% sind mit Wald bedeckt. Auch in Ajara hat Weinbau eine lange Tradition. Heute werden in der Region viele Weinberge neu angelegt oder restauriert und auch alte Rebsorten werden vermehrt eingesetzt.

APKHAZETI

Apkhazeti umfasst eine Fläche von etwa 8.660 qm im Westen Georgiens, am Nordufer des Schwarzen Meeres. Die Topographie ist vielfältig, da die Region von den Ebenen am Schwarzen Meer bis hin zu den hohen Gipfeln im Norden reicht. Die Region ist extrem gebirgig und vor allem an der Küste besiedelt, das Klima ist mild. Bis zum 20. Jahrhundert war Weinbau hier stark verbreitet, bis Mehltau und Grauschimmel die Rebfläche stark dezimierten. Neben den lokalen Rebsorten sind Tsolikouri, Ojaleshi , Chkhaveri, Krakhuna hier weit verbreitet und liefern gute Erträge.

*Es gibt 24 geschützte Ursprungsbezeichnungen in Georgien, kurz: PDO (Protected Designations of Origin), 18 davon in Kachetien, 2 in Kartlien, 2 in Racha und Lechkhumi sowie je eine in Imeretien und Samegrelo.

TRADITIONELLE
Georgische Weinherstellung

Wenn Weißwein beschrieben wird als „auf traditionelle georgische Art“ oder „nach traditionellen georgischen Methoden“ (im Gegensatz zur „europäischen Methode“) hergestellt, bedeutet dies, dass der Wein in einer konischen Tonamphore, dem Qvevri, ausgebaut wird.

Dieser Wein, der eine ausgedehnte Gärung und Reifung im Qvevri durchläuft, wird wegen seiner Bernsteinfarbe auch als Amber Wine oder Orange Wine bezeichnet. Bei der vollständigen Herstellung nach alter Tradition werden ganze Trauben (mit Stielen) in einen sog. Satsnakheli geschüttet, einen hölzernen Trog, der typischerweise aus einem einzigen Stück Holz geschnitzt ist. Die Trauben werden mit den Füßen gestampft, um die Kerne nicht zu beschädigen, dann wird der Most direkt in den Qvevri geleitet.

Nach dem Pressen der Trauben wird die Chacha (Schalen, Kerne und Stiele) für die alkoholische Gärung (Maischegärung) mit in den Qvevri gegeben, die je nach Sorte und Qualität des Jahrgangs 20-40 Tage dauern kann. Sobald die Gärung abgeschlossen ist und der Tresterhut zu sinken beginnt, werden die gefüllten Qvevris für die malolaktische Gärung mit Stein- oder Glasdeckeln verschlossen. Die Deckel werden dann mit einem Kalk-Ton-Gemisch oder Erde hermetisch verschlossen und bis zum Frühjahr (üblicherweise bis Ende März/Anfang April) im Boden belassen. Dann wird der Wein vom Trester getrennt und zur Reifung für ein weiteres Jahr in einen anderen Qvevri gefüllt. Für rote Trauben ist das Verfahren ähnlich. Allerdings ist die Dauer der Schalenmazeration kürzer: in der Regel einen Monat, statt vier bis sechs. Die im Qvevri ausgebauten Weine haben eine kräftige Tanninstruktur am Gaumen; die Weißweine entwickeln Aromen von Aprikose, Orangenschale und Nüssen; die Rotweine werden etwas gehaltvoller und haben eine kreidigere Textur. Diese ausgedehnte Maischegärung über das ganze Frühjahr ist auch als östliche oder kachetische Weinbereitung bekannt, da sie mit Kachetien assoziiert wird, der östlichen Provinz und Herkunftsregion von 70% des gesamten georgischen Weins.

Bei der Weinherstellung nach imeretischer Art, in Anlehnung an die westliche Provinz Imeretien, wird ebenfalls ein Tongefäß – hier Churi genannt – sowohl für rote als auch für weiße Trauben verwendet. Allerdings ist die Mazerationszeit sowohl für rote als auch für weiße Rebsorten in diesem Fall auf etwa einen Monat begrenzt. Diese Art der Weinherstellung hat ihren Ursprung im westlichen Teil von Georgien.

Die Geschichte der Weinherstellung in traditionellen Qvevri-Gefäßen reicht mindestens **8000 Jahre** zurück und wird auch heute noch praktiziert.

QVEVRIS
und ihre Herstellung

Seit Urzeiten ist Georgien als Land der Trauben und des Weins bekannt.

Traditioneller georgischer Wein ist ohne einen Qvevri (eine traditionelle Tonamphore) kaum vorstellbar. Die Geschichte der Weinherstellung in traditionellen Qvevri-Gefäßen reicht mindestens 8000 Jahre zurück und wird auch heute noch praktiziert. Qvevri-Wein ist einzigartig dank seiner komplexen chemischen Zusammensetzung, seines unverwechselbaren Bouquets und Geschmacks sowie seiner ernährungsphysiologischen und heilenden Eigenschaften. Die uralte georgische traditionelle Weinherstellungsmethode im Qvevri ist eine der kulturellen Errungenschaften und Schätze des Landes. Wein spielt in Georgien eine wichtige Rolle im sozialen Miteinander und für die traditionelle Gastfreundschaft des Landes, da er Freundschaft und gegenseitiges Wohlwollen fördert.

Aufgrund der Einzigartigkeit der alten georgischen traditionellen Weinausbaumethode im Qvevri sind die Prinzipien der Herstellung und Verwendung dieser Gefäße sehr wichtig. Der Qvevri ist ein traditionelles georgisches Tongefäß, das einer dickbauchigen Amphore gleicht und zur Gärung, Reifung und Lagerung von Wein verwendet wird. Er wird aus einer Tonart hergestellt, die seit jeher für die Qvevri-Herstellung nach traditioneller Methode von den Handwerkerfamilien genutzt wird. Diese Familien besitzen das jahrhundertealte Wissen über die Zusammensetzung des geeigneten Tons in ihrer jeweiligen Region.

Traditionelle Qvevri-Herstellungsorte sind die Dörfer Atsana (Gurien), Makatubani, Shrosha, Tkemlovana, Chkhiroula (Imeretien) und Vardisubani (Kachetien).

Das Gefäß wird in den Boden eingegraben, wodurch eine optimale Temperatur für die Reifung und Lagerung des Weins gewährleistet wird. Seine eiähnliche Form begünstigt die Prozesse im Inneren: Die Chacha (Traubenhäute, Stiele und Kerne) sinkt nach unten. Der Wein wird durch ihre flüchtigen und nicht flüchtigen Bestandteile angereichert. Später wird der Wein von den festen Rückständen (Trester) getrennt und stabilisiert.

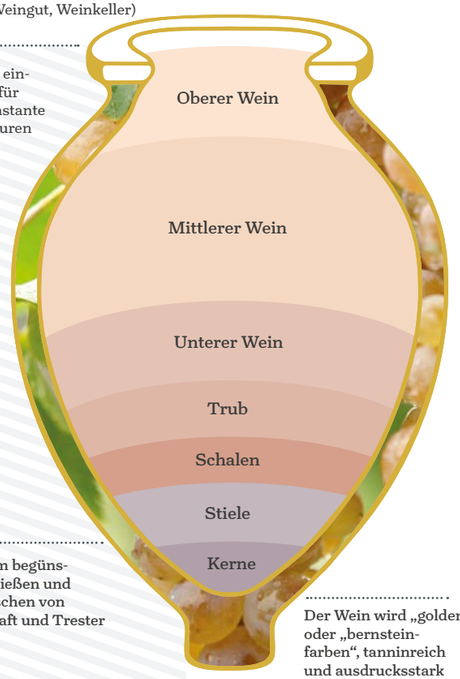
Die Qualität von Qvevri-Wein wird auch von der Sorgfalt bei der Reinigung der Qvevris beeinflusst, die jedes Jahr vor dem Befüllen erfolgen muss. In jedem Dorf gibt es ein paar erfahrene

Qvevri-Reiniger. Zum Reinigen wird das Gefäß mit pflanzlichen Reinigungsmitteln und Wasser ausgewaschen. Traditionell werden Qvevris mit Schwefeldämpfen desinfiziert. Die Innenseite wird manchmal mit Bienenwachs bestrichen und die Außenseite wird traditionell vor dem Eingraben mit einem Mörtel auf Kalkbasis bedeckt. Die Form des „modernen“ Gefäßes entwickelte sich seit dem 3. Jh. v. Chr. weiter, als die Hersteller begannen, sie in der Erde einzugraben, zunächst bis zu den Schultern und ab dem 4. Jh. n. Chr. bis zum Hals. Moderne Qvevris haben ein Fassungsvermögen von 800 bis 3500 Litern; die kleineren werden für die Gärung verwendet, die größeren für den Ausbau (Elevage).

Weinherstellung

Qvevri-Wein ist einzigartig
dank seiner komplexen chemischen Zusammensetzung, seines unverwechselbaren Bouquets und Geschmacks sowie seiner ernährungsphysiologischen und heilenden Eigenschaften.

Der Qvevri - eine in den Boden eingegrabene Tonamphore im Marani (Weingut, Weinkeller)



Im Boden eingegraben für kühle, konstante Temperaturen

Die Eiform begünstigt das Fließen und Durchmischen von Traubensaft und Trester

Der Wein wird „golden" oder „bernsteinfarben", tanninreich und ausdrucksstark

Die Weinherstellungstradition im Qvevri ist in ganz Georgien verbreitet, sowohl in ländlichen als auch in städtischen Gebieten.
Die Georgier halten sie für das wichtigste Merkmal ihrer kulturellen Identität. Die traditionelle georgische Weinherstellung im Qvevri ist eine uralte, lebendige Kultur und hat sich seit ihrer Entstehung kaum verändert.
Grundsätzlich besteht das Verfahren aus dem Stampfen der Trauben in der Satsnakheli (Weinpresse) und dem Einfüllen des Mosts und des Tresters in einen Qvevri. Mit dieser Mischung wird das Gefäß etwa zu 80-85% gefüllt. Im Verlauf der Gärung wird die Mischung 4-5-Mal täglich umgerührt. Nach Abschluss der Gärung wird der Qvevri mit der gleichen Mischung aufgefüllt und hermetisch verschlossen. Es folgt eine Reifezeit von 5-6 Monaten.
Die verschiedenen Weinherstellungsmethoden im Qvevri werden durch Faktoren wie Boden- oder Klimabedingungen, reiche Vielfalt an einheimischen Rebsorten und Unterschiede zwischen den Mikrozonen bestimmt.

A

Der Traubenmost wird im Kontakt mit der Maische vergoren, gereift und 5-6 Monate gelagert (Ostgeorgien – „Kachetische" Methode).

B

Der Traubenmost wird im Qvevri unter teilweiser (2,5-3,0 %) Zugabe von Traubentrester vergoren, bevor dieser im November entfernt wird. Der Wein wird im versiegelten Qvevri bis zum Frühjahr zur Reifung belassen (Westgeorgien – „Imeretische" Methode).

C

Die gestampften Trauben werden 4-5 Tage in der Weinpresse belassen. Dann wird der Most zur weiteren Gärung in einen Qvevri gefüllt, wo er bis zum Frühjahr reifen gelassen wird (Westgeorgien, die Schwarzmeerküste und Ratscha-Letschchumi).

Bei jeder dieser Methoden erfolgt die alkoholische Gärung mit natürlichen Hefen ohne jegliche Zusatzstoffe.

Der Qvevri erleichtert die Gärungs- und Reifungsprozesse durch die Mineralstoffe, die in seiner Tonzusammensetzung enthalten sind. Das wirkt sich positiv auf den Geschmack und die Qualität des Weines aus. Durch die unterirdische Lagerung nimmt der vor Sonnenenergie strotzende Traubenmost die Energie des Bodens auf und wird Teil der Natur. Die traditionelle georgische Weinherstellungsmethode im Qvevri ist in ganz Georgien verbreitet. Selbst in Hochlandregionen, wo keine Reben wachsen, werden Trauben für die Weinherstellung aus dem Tiefland bezogen.

Das Wissen und die Erfahrung in der Weinherstellung wird von Generation zu Generation weitergegeben, wobei alle, Familie, Nachbarn, Freunde und Verwandte, an der Weinlese und Weinherstellung direkt beteiligt sind.

Qvevri-Wein als Fundament der kulturellen Identität

Die georgische Qvevri-Weinherstellungstradition ist ein klares Beispiel dafür, wie wichtig immaterielles Erbe für die Entstehung und Aufrechterhaltung positiver sozialer Interaktionen und die Bildung der kulturellen Identität ist. Trotz der Tatsache, dass Georgiens soziales und politisches Umfeld im letzten Jahrhundert mehrere Transformationen erlebt hat, bleibt die Tradition der Qvevri-Herstellung und der Weinerzeugung in diesem einzigartigen Gefäß ein Schlüsselelement der Identität und des Ansehens der Georgier. Der Marani (Weinkeller) gilt bei den georgischen Familien immer noch als heiligster Ort und Herzstück des Hauses. Traditionell wird ein versiegelter Qvevri für Ehrengäste geöffnet, und Familien, die einen guten Wein machen, werden von der Gesellschaft respektiert. Die mündlich überlieferte und musikalische Folklore Georgiens zeichnet sich durch jede Menge Geschichten und Lieder aus, die den Reben und dem Wein gewidmet sind. Die Weinbau- und Winzerterminologie ist reichhaltig und vielfältig. Wein spielt auch heute noch im Alltag der Georgier eine wichtige Rolle – sowohl bei weltlichen und religiösen Anlässen als auch bei wiederkehrenden Festen und Ritualen. Auch die ganz normalen Mahlzeiten der Georgier sind ein beliebter Anlass, um den Familienwein zu genießen. Die autokephale orthodoxe Kirche Georgiens hat eine wichtige Rolle bei der Überlieferung des traditionellen Wissens über die Weinherstellung gespielt, zumal Rotwein ein untrennbarer Bestandteil der Liturgie ist. Traditionelle Weinerzeugungsmethoden leben in jahrhundertealten Klöstern im ganzen Land weiter, und viele kirchliche Gemeinschaften (zum Beispiel die Mönche von Alaverdi, Nekresi, Ateni, Shavnabada und Martvili) sind in der traditionellen Weinherstellung aktiv.

Alten Chronisten zufolge wurde Georgien im 4. Jh. n. Chr. von der Heiligen Nino, einer kappadokischen Nonne, christianisiert, die ein Kreuz aus Weinreben anfertigte. In Georgien wird der „Baum des Lebens" traditionell als traubentragender Weinstock dargestellt, der auch die Jungfrau Maria symbolisiert. So ist auch das mehrstimmige Kirchenlied „Du bist der Weinstock" aus dem 11. Jh., das der Jungfrau Maria gewidmet ist, bis heute sehr beliebt.

Jahrhundertelang haben alle Weinbauern in Georgien bis heute ihren Wein im Qvevri gemacht. Im 20. Jh. ging die kommerzielle Nutzung von Qvevris zurück, da die Weinproduktion auf diese Weise recht arbeitsintensiv ist und daher als ineffizient angesehen wurde. Heutzutage hat ein neu erwachtes Interesse an Qvevri-Weinen (und Amphorenweinen im Allgemeinen) diese Produktionsmethode nicht nur in Georgien, sondern auf der ganzen Welt wiederbelebt.

Weiße Trauben

GORULI MTSVANE

Eine weiße Rebsorte, die aus der Region Kartlien (Kartli) stammt und spät reift. Aus dieser Traube werden sehr lebendige und fröhliche Weine gewonnen, mit Aromen von Limette, Wildblumen und Frühlingshonig. In Kombination mit Chinuri-Trauben entsteht aus Goruli Mtsvane ein Schaumwein mit einem ganz besonderen, charakteristischen Geschmack.

MTSVANE KAKHURI

Eine georgische weiße Rebsorte, die ihrem geografischen Vorkommen zufolge zur Familie der kachetischen Rebsorten gehört. In den Weinbergen von Kachetien erreicht diese Traube ihren Reifehöhepunkt in der zweiten Septemberhälfte. Aus Mtsvane Kakhuri-Trauben werden die folgenden hochwertigen, klassischen (europäischen) und traditionellen kachetischen Weine (Qvevri-Weine) hergestellt: Tafelwein, regionaler Wein und Wein mit kontrollierter Herkunftsbezeichnung. Die besten Mikrozonen dieser Rebsorte sind Manavi, Kondoli, Tsinandali, Ikalto, Ruispiri, Zemo Khodasheni, Napareuli, Saniore, Artana und Akhmeta. Dieser Wein zeichnet sich durch Noten von Weinbergpfirsich und blühenden Obstbäumen sowie mineralische Anklänge aus.

KRAKHUNA

Eine georgische weiße Rebsorte, die eher spät reift und aus der einige der kräftigsten und körperreichsten imeretischen Weißweine hergestellt werden. Die Weine aus Krakhuna-Trauben haben einen hohen Alkoholgehalt, sind strohfarben mit goldenen Sonnenreflexen und zeichnen sich durch Aromen von reifen Früchten (z.B. Aprikose oder Banane) und Honig aus.

CHINURI

Eine weiße Rebsorte, die aus der Weinbauregion Kartlien (Kartli) stammt und dort sehr weit verbreitet ist. Chinuri reift spät und in großen Mengen. Grünliche oder strohfarbene Weine, die sich durch ihre Weichheit auszeichnen. Aus dieser Rebsorte werden auch Schaumweine erzeugt. Charakteristische Noten von wilder Minze und wilder Waldbirne.

KISI

Eine georgische weiße Rebsorte, die in Ostgeorgien wächst. Sowohl nach der klassischen (europäischen) als auch nach der traditionellen kachetischen Methode (im Qvevri) produzierte Weine aus Kisi-Trauben haben unvergleichliche Aromen und Geschmacksnoten. Die besten Mikrozonen sind die Regionen um Telavi, Kvareli und Akhmeta. Am weitesten verbreitet ist diese Traube um das Dorf Maghraani in der Region Akhmeta.

Traditioneller kachetischer Wein aus der Kisi-Traube zeichnet sich durch Aromen von reifer Birne, Tagetesblüten, Tabak und Walnuss aus.

TSOLIKOURI

Eine georgische weiße Rebsorte, die zur imeretischen Familie der autochthonen Rebsorten gehört, die zweithäufigste nach Rkatsiteli. Außer in Imeretien wächst Tsolikouri auch in den Regionen Ratscha-Letschchumi, Gurien, Samegrelo, Adjara und Apkhazeti. Tsolikouri reift spät und lässt helle, strohfarbene Weine mit Aromen von Zitrusfrüchten, weißer Pflaume, gelben Früchten (z.B. Mispeln) und Blüten entstehen. Weine aus Tsolikouri-Trauben sind körperreicher als aus Tsitska-Trauben.

KHIKHVI

Eine georgische weiße Rebsorte, die ihrem geografischen Vorkommen zufolge zur Familie der kachetischen Weißwein-Rebsorten gehört. Sie reift von Anfang September bis zur zweiten Septemberhälfte. Aus der Khikhvi-Traube werden sehr vornehme klassische (europäische) und traditionelle kachetische Weine (Qvevri-Weine) erzeugt. In einem nach europäischer Methode produzierten Wein aus Khikhvi-Trauben ist das Aroma von exotischen Pflanzen wie Buchsbaum besonders ausgeprägt, während ein traditioneller kachetischer Wein (im Qvevri ausgebaut) aus Khikhvi-Trauben eher Noten von reifem Obst oder gelben Trockenfrüchten aufweist.

TSITSKA

Eine georgische weiße Rebsorte, die zur imeretischen Familie der autochthonen Rebsorten gehört. Tsitska reift spät und lässt helle, strohfarbene Weine mit grünlichen Reflexen entstehen, die sich durch vegetative Aromen und Anklänge von Birne, Zitrone, Honig und Melone auszeichnen. Tsitska-Weine sind häufig sehr säurebetont und lebendig.

RKATSITELI

Eine weiße Rebsorte, die man als die prägende Sorte des traditionellen kachetischen Weins bezeichnen könnte. Diese Sorte gehört zur Familie der kachetischen Rebsorten, ist aber in allen Regionen Georgiens und auch im Ausland sehr verbreitet. In den verschiedenen Weinregionen von Kachetien reift diese Traube zwischen Mitte September und Mitte Oktober. Aus Rkatsiteli-Trauben werden die folgenden hochwertigen, klassischen (europäischen) und traditionellen kachetischen Weine (Qvevri-Weine) hergestellt: Tafelwein, regionaler Wein und Wein mit kontrollierter Herkunftsbezeichnung. Rkatsiteli-Trauben werden sehr oft gemeinsam mit Mtsvane Khakhuri-Trauben gekeltert und vergoren.

Marani-Werkzeuge

ORSHIMO

Der Orshimo ist ein traditionelles georgisches Weingefäß, das zum Schöpfen von Wein verwendet wird. Es ist an einem langen Holzstiel befestigt und wird normalerweise aus einem wilden Kürbis oder einer Kalebasse gefertigt.

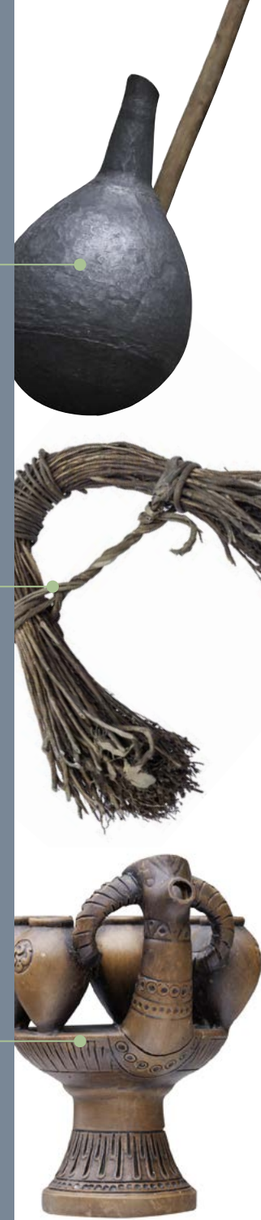
Ein Orshimo ist ein sehr seltenes Werkzeug, das im Marani (Weinkeller) benutzt wird und sowohl im Osten als auch im Westen Georgiens zu finden ist.

KRAZANA

Die Krazana kommt im östlichen Teil von Georgien vor. Sie ist ein Reinigungswerkzeug für den Qvevri und wird aus der Johanniskrautpflanze (Hypericum Perforatum) hergestellt. Krazana ist der georgische Name für diese Pflanze. Der Qvevri wird mit den Wurzeln dieser Pflanze gereinigt, die auch als Antiseptikum dient. Die Krazana kann für die Reinigung mehrerer Qvevris verwendet werden, verschleißt jedoch nach mehrmaligem Gebrauch und kann daher für keine weitere Saison benutzt werden. Der Krazana-Feger eignet sich am besten für Qvevris mit großem Fassungsvermögen, in die üblicherweise eine Person zur Reinigung hineinklettert.

TRINKGEFÄSS MARANI

Traditionelles georgisches Trinkgefäß aus Ton. Es wird bei besonderen Anlässen für spezielle Trinksprüche verwendet, die vom Tamada (Trinkspruchleiter) vorgetragen werden. Heutzutage wird es nur noch selten verwendet.



Rote Trauben

MUJURETULI

Eine rote Rebsorte aus der Region Ratscha, die hauptsächlich in dieser Region zu finden ist. Sie reift später als der Durchschnitt. Normalerweise werden Mujuretuli-Trauben gemeinsam mit Aleksandrouli-Trauben gekeltert, um klassische Rotweine und von Natur aus liebliche Rotweine aus Ratscha zu erhalten.

USAKHELOURI

Eine rote Rebsorte Georgiens, die im Bezirk Tsageri in der Region Letschumi weit verbreitet ist. Reift später als der Durchschnitt. Die Weintrauben beginnen erst gegen Ende September zu reifen. Die Ernten fallen eher gering aus. Aus Usakhelouri entstehen gediegene, von Natur aus liebliche oder trockene Weine mit sehr reichen Fruchtaromen.

OJALESHI

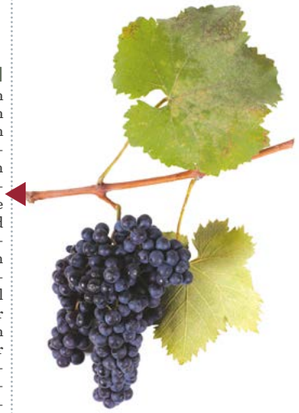
Eine georgische rote Rebsorte, die insbesondere in Mingrelien weit verbreitet ist. Ojaleshi soll in der frühen Periode des Weinbaus in Georgien ein Maghlari-Wein gewesen sein (d.h. er wurde an Bäumen hochgezogen). Die besten Ojaleshi-Trauben kommen aus den Regionen Martvili und Senaki. Sehr späte Reife. In Samegrelo beginnt diese Rebsorte Mitte November zu reifen und die Weinlese kann bis in die erste Dezemberhälfte dauern. Aus der Ojaleshi-Traube werden liebliche und trockene Rotweine gewonnen, die sich durch eine erstaunliche Tiefe und Charakter auszeichnen. Die besten Ojaleshi-Weine kommen aus den Dörfern in der Region Martvili (Salkhino, Tamakoni, Nakhunao, Abedati etc.).

OTSKHANURI SAPERE

Rote georgische Rebsorte, die in der Region Imeretien weit verbreitet ist und zwischen Mitte und Ende Oktober reift. Der aus der Otskhanuri Sapere-Traube hergestellte Wein hat eine helle Himbeerfarbe. Junge Weine aus dieser Rebsorte haben markante vegetative Aromen und einen etwas rauen Geschmack. Doch lässt man sie reifen, bekommen sie ein tiefes und elegantes Aroma sowie einen reichen und langen Abgang.

SAPERAVI

Eine georgische rote Rebsorte, die in jedem Weinberg der Weinbauregion Kachetien sowie in fast allen anderen Regionen Georgiens zu finden ist. Saperavi-Reben werden auch in anderen Ländern angebaut. In der Weinbauregion Kachetien reift diese Traube in der zweiten Septemberhälfte, wird aber bis zur zweiten Oktoberhälfte geerntet. Aus Saperavi-Trauben werden qualitativ hochwertige trockene Rotweine mit großem Alterungspotenzial hergestellt. Außerdem dienen sie zur Herstellung von süßen und lieblichen Rotweinen sowie Roséweinen. Der beste Wein kann aus Saperavi-Trauben gewonnen werden, die in Mukuzani-Akhasheni, Khashmi, Kindzmarauli, Napareuli, Kvareli und Kondoli geerntet wurden.



CHKHAVERI

Eine georgische Rosé-Rebsorte, die insbesondere in Gurien verbreitet ist. Chkhaveri soll in der frühen Periode des Weinbaus in Georgien ein Maghlari-Wein gewesen sein (d.h. er wurde an Bäumen hochgezogen). Sehr späte Reife. In Gurien reift diese Traube in der zweiten Novemberhälfte und die Ernte fällt eher gering aus. Weine aus Chkhaveri-Trauben sind strohgelb, leicht rosé- oder bernsteinfarben. Aus der Chkhaveri-Traube entstehen weiche und harmonische Weine mit hohem Alkoholgehalt und mit Aromen von Pfirsich oder weißen Früchten, die eine perfekte Balance zwischen Süße und Säure aufweisen. Die besten Chkhaveri-Weine kommen aus den Dörfern Sachamiaseri, Bukistsikhe, Askana, Bakhvi, Otskhana, Shemokmedi etc.

SHAVKAPITO

Eine der autochthonen Sorten der Rebsortenfamilie aus Kartlien, die insbesondere in der Region Innerkartlien weit verbreitet ist. Späte Reife. Die Shavkapito-Traube ergibt kräftige, körperreiche Rotweine mit vegetativen Aromen und Beerennoten (z.B. reife Kornelkirschen).

TAVKVERI

Eine rote Rebsorte aus der Region Kartlien, weit verbreitet insbesondere in der Region Innerkartlien. Späte Reife. Aus der Tavkveri-Traube entstehen interessante trockene Rot- oder Roséweine mit Aromen von wilden Rosen und roten Früchten.

ALEKSANDROULI

Eine rote Rebsorte aus der Region Ratscha, die hauptsächlich in dieser Region zu finden ist. Sie reift später als der Durchschnitt. Die Weine aus Aleksandrouli-Trauben sind trocken oder lieblich und erstaunlich weich, mit Aromen von Himbeere und schwarzer Kirsche.

DZELSHAVI

Dzelshavi gilt als eine der ältesten Rebsorten Georgiens und wächst hauptsächlich in den Regionen Ratscha und Imeretien. Die Weine aus dieser Rebsorte sind in der Regel sehr weich und luftig, doch auch spritzige, säurebetonte Sommerweine können daraus entstehen.

TASI- UND FIALA-SCHALEN

Kupferschalen, wie die Tasi und Fiala, sind im georgischen Alltag häufig zu finden. Im Gegensatz zum Jami wird dieses Gefäß nur zum Trinken von Wein beim georgischen Festessen („Supra") verwendet und hat einen Fuß. Manchmal hat es auch einen flachen Boden. Diese Supra-Weinschale ist häufig sowohl innen als auch außen verzinnt und in verschiedenen Formen erhältlich. Diese Schale hat in Georgien zwei verschiedene Namen: Tasi und Fiala.

SARTSKHI (KIRSCHBAUMRINDEN-SCHRUBBER)

Sartskhi ist ein Werkzeug für den Weinkeller (Marani), das aus dem Rindenbündel des Bitterkirschbaums hergestellt wird, das von einem Handwerker kunstvoll gepresst und an einem langen Stiel befestigt wird. Verschiedene andere Kirsch- oder leuchtend rote Sauerkirschrinden wurden in der Vergangenheit ebenfalls zur Herstellung von Sartskhi verwendet. In seltenen Fällen auch Birkenrinde.

Dieser Zweihand-Sartskhi hat zwei kurze Griffe, die es der Person, die den Qvevri reinigt, ermöglichen, ihn mit beiden Händen zu halten und zu benutzen. Er ist im westlichen Teil Georgiens weit verbreitet und kommt im östlichen Teil des Landes nur selten vor.

AVGARDANI

Avgardani ist ein Marani-Werkzeug aus Kupfer, das an einem langen Holzgriff befestigt ist. Es wird zum Entfernen von Schmutzwasser, Sedimenten und Weinresten aus dem Qvevri verwendet. Der Avgardani findet sich vor allem in der Region Kachetien. Allerdings gibt es dieses Werkzeug, wenn auch in abgewandelter Form, in fast allen Weinanbaugebieten Georgiens.

KACHETIEN

HERKUNFTSBEZEICHNUNG	WEINTYP	REBSORTEN
PDO Tsinandali		Rkatsiteli, Mtsvane Kakhuri
PDO Manavi		Mtsvane Kakhuri
PDO Gurjaani		Rkatsiteli, Mtsvane Kakhuri
PDO Vazisubani		Rkatsiteli, Mtsvane Kakhuri
PDO Kardenakhi	L	Rkatsiteli, Khikhvi, Mtsvane kakhuri
PDO Tibaani		Rkatsiteli
PDO Kakheti		Rkatsiteli, Mtsvane kakhuri, Kisi or Khikhvi
PDO Kotekhi		Rkatsiteli, Mtsvane kakhuri, Saperavi
PDO Napareuli		Rkatsiteli, Saperavi
PDO Mukuzani		Saperavi
PDO Teliani		Cabernet Sauvignon
PDO Kindzmarauli		Saperavi
PDO Akhasheni		Saperavi
PDO Kvareli		Saperavi
Rkatsiteli		Rkatsiteli
Saperavi		Saperavi
Kisi		Kisi
Khikhvi		Khikhvi
Mtsvane Kakhuri		Mtsvane Kakhuri
PDO Saperavi Khashmi		Saperavi
PDO Akhmeta		Mtsvane
PDO Tsarapi		Rkatsiteli
PDO Akhoebi		Saperavi, Saperavi budeshuri

- Trockener Weißwein
- Trockener Rotwein
- Lieblicher Rotwein
- Roséwein
- Lieblicher Weißwein
- L Weißer Likörwein
- S Weißer Schaumwein
- Amber Wine (mit langer Mazeration)
- Trockener Weißwein aus dem Qvevri
- Trockener Rotwein aus dem Qvevri

KARTLI

HERKUNFTSBEZEICHNUNG	WEINTYP	REBSORTEN
PDO Atenuri	S	Chinuri, Goruli Mtsvane
Chinuri	S	Chinuri
Tavkveri		Tavkveri
Goruli Mtsvane		Goruli Mtsvane
Shavkapito		Shavkapito
PDO Bolnisi		Rkatsiteli, Chinuri, Goruli Mtsvane Tsiteli, Saperavi, Tavkveri, Shavkapito and Asuretuli

IMERETI

PDO Sviri		Tsitska, Tsolikouri, Krakhurna
Tsitska	S	Tsitska
Tsolikouri		Tsolikouri
Khrakhuna		Khrakhuna
Otskhanuri Sapere		Otskhanuri Sapere
Dzelshavi		Dzelshavi

RACHA & LECHKHUMI

PDO Khvanchkara		Aleksandrouli, Mujuretuli
PDO Tvishi		Tsolikouri
Usakhelouri		Usakhelouri
Aleksandrouli		Aleksandrouli
Tsolikouri		Tsolikouri
Tetra		Rachuli Tetra

SAMEGRELO & APKHAZETI

PDO Salkhino Ojaleshi		Ojaleshi
Ojaleshi		Ojaleshi
Chvitiluri		Chvitiluri

GURIA & AJARA

Chkhaveri		Chkhaveri
Aladasturi		Aladasturi

Autor: LEPL Nationale Weinagentur
Co-Autor und Redakteur: Malkhaz Kharbedia

Mit besonderem Dank an: Giorgi Barisashvili, Liza Granik MW, Sarah May Grunwald

WEINE AUS GEORGIEN

Marshall 6, 0159, Georgia, Tbilisi
+995 32 2 974 103
+995 32 2 470 101
info.georgianwine@georgianwine.gov.ge
georgianwine.gov.ge