

# Weinbau in Georgien Orange ist die Farbe der Freude

Wein aus Georgien hatte jahrzehntlang einen miserablen Ruf. Das ändert sich allmählich - dank kompromissloser Winzer, die sich ganz der Qualität verschrieben haben und auf die traditionelle Methode der Gärung in Tonkrügen vertrauen.

Frankfurter Allgemeine, 31.12.2014, von Harald Stoffels



© Harald Stoffels  Weinprobe auf Georgisch ganz ohne Chichi: Der Winzer Ramaz Nekoladze (links), sein deutscher Kollege Horst Peter Selt und die Weinfachfrau Dariko Gogol

Der Weinstand im Dorf Badiauri ist aus alten Brettern, Latten und Akazienästen gezimmert. Eine blaue Plastikplane dient als Dach und Sonnenschutz. Sie hebt und senkt sich im Wind an der vielbefahrenen, staubigen Fernstraße Nummer 5, die von der georgischen Hauptstadt Tiflis bis nach Aserbaidschan und mitten durch die Weinregion Kachetien führt. Im Halbschatten der Plane präsentiert Winzer Autamdil den Passanten lächelnd seinen Wein. Das rubinrot schimmernde Getränk schmeckt angenehm fruchtig, frisch und süß, ein bisschen wie exotischer Fruchtsaft mit reichlich Alkohol – allerdings gar nicht wie ein Wein von Format. Dafür kostet der Liter auch nur zwei georgische Lari, was etwa achtzig Cent entspricht.

Für uns ist dieser schlichte georgische Landwein eine interessante Erfahrung, doch unsere einheimische Begleiterin ist von unserer spontanen Verkostung gar nicht angetan. Dariko Gogol unterstützt als Weinfachfrau die Qualitätsbestrebungen der georgischen Weinwirtschaft, die mit etwa 300000 Euro jährlich auch von der Deutschen Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit (GIZ) in Tiflis gefördert werden. Mit dem Geld ist unter anderem ein modernes Weinlabor gebaut worden, das helfen soll, europäische Standards in der georgischen Weinproduktion einzuführen und so den Export zu erleichtern. Für sentimentale Weinfolklore fehlt Dariko Gogol deshalb der Sinn: „Süß mit viel Alkohol – genau das Image, unter dem der georgische Wein leidet. Solche Weine haben wir jahrzehntlang in die Sowjetrepubliken exportiert, weil die Russen sie so wollten und weil es wenig Mühe macht, dieses zuckrige Zeug herzustellen. Aber das hat nichts mit typisch georgischem Qualitätswein zu tun.“

## Das Ende des Dornröschenschlafs

Doch was genau ist ein herkunftstypischer georgischer Wein, wie ihn auch Nugzar Ksovreli fordert? „Ein zusätzlicher Cabernet aus Georgien ergibt für den Weltmarkt keinen Sinn“, meint der in Deutschland und Österreich ausgebildete Kellermeister und Chef der Corporation Kindzmarauli, einer der größten Kellereien des Landes: „Wir können auf lange Sicht nur mit Wein aus autochthonen Sorten bestehen, deren besonderer Charakter klar verständlich ist.“ In Deutschland sind Georgiens Weine bestenfalls etwas für Experten. Wer einen Wein aus den nachgewiesenen 525 einheimischen Rebsorten des Landes kaufen will, hat es schwer. Bekanntester Importeur ist der Russe Alexej Schreiner mit seinem Weinhaus Grusignac in Berlin, doch er führt nur ein sehr begrenztes Sortiment georgischer Weine, die sich überwiegend an international gängigen Geschmackserwartungen orientieren. So ist unter den innovationshungrigen Weinfreunden Westeuropas paradoxerweise mehr über die Vergangenheit des Weinbaus in Georgien bekannt als über seine Gegenwart.

Auch die uralte georgische Tradition, Wein in riesigen Tonkrügen herzustellen, wurde nicht durch aktuelle Weine des Landes zum Thema, sondern durch den Hype um sogenannte Orange-Weine aus Italien, Slowenien, Österreich und seit kurzem auch aus Deutschland. Exzentriker wie der friaulische Winzer Josko Gravner entdeckten für sich die alte georgische Methode neu, bei der die gesamte Maische mit Schalen und Stielen ohne Zusatz von Reinzuchthefen zur Gärung gebracht wird, was Weißweinen oft eine ungewöhnliche orange bis hellrote Farbe verleiht. In Georgien selbst war der Ausbau in Tonkrügen seit den zwanziger Jahren des vorigen Jahrhunderts im kommerziellen Anbau verpönt und ins Private verdrängt. Bis zum Ende der UdSSR versorgten auf Masse ausgelegte Weinfabriken aus riesigen Stahltanks die Sowjetrepubliken, überwiegend mit süßem Rotwein, an dem in Europa kaum noch Interesse besteht.



© Harald Stoffels  Wein gibt es nicht nur zur heiligen Messe: Vater Peter aus dem Kloster St. Georg.

Wir besuchen das Weingut des St.-Georgs-Klosters auf dem siebenhundert Meter hohen Berg Shavnabada fünfzig Kilometer westlich von Tiflis, das sich als eines der ersten nach der Unabhängigkeit des Landes in den alten Herstellungsweisen versuchte. Das Gut erweckte die

Quevri-Methode, die Tonkruggärung, besonders erfolgreich aus dem Dornröschenschlaf. Heute ist der Ruf der im Quevri gereiften, schwarzroten Spitzengewächse derart legendär, dass selbst das spanische Königshaus regelmäßig Weine aus dem Kloster ordert. Die Saperavi-Trauben werden nach der Ernte in einem riesigen, mit Schnitzereien versehenen Holzbottich von den georgisch-orthodoxen Mönchen mit den Füßen ausgequetscht – genau so, wie es ihre Mitbrüder vor Hunderten von Jahren auch taten. Ohne Pumpe, nur mit Hilfe der Schwerkraft, läuft die Maische von dort zur Gärung in Quevris am Berghang.

## **Roter Kraftbolzen im Glas**


Kellermeister Gago Abramashvili zeigt uns einige der sechzig Tongefäße, in denen die Jahresproduktion des Klosters von hunderttausend Litern lagert – zum Teil außerhalb der Klostermauern und unter freiem Himmel. Dann kosten wir einen Saperavis von 2008, ein ungemein säurestarker und alkoholreicher roter Kraftbolzen, der auch den mitreisenden deutschen Rieslingwinzer Horst Peter Selt in Begeisterung versetzt: „Ungeheuer volles Bouquet und eine Fülle interessanter Aromen – großartig.“ Ein Roter, der mit bedeutenden Weinen aus Westeuropa fraglos mithalten kann. Doch das wirklich Besondere eines georgischen Quevri-Weins erschließt sich uns durch die Klosterprobe noch nicht.

Auf der Suche nach der Seele der georgischen Gewächse fahren wir weiter nach Kachetien, in das Kernland des georgischen Weins. Dreißigtausend Hektar Rebfläche bilden dort die Basis für mehr als zwei Drittel der Gesamtproduktion des Landes. Fast alle großen Weingüter Georgiens sind in Kachetien vertreten, auch die meisten Winzer der siebenköpfigen Gruppe „Vino Underground“, die in der Altstadt von Tiflis gemeinsam ein gleichnamiges Weinlokal betreibt. Den intellektuellen Kopf der Gruppe, in Georgien respektvoll „der Quevri-Apologet“ genannt, treffen wir auf seinem Anwesen im Hinterland des Dorfs Bakurtsikhe.

## **Erst Literaturwissenschaftler, dann Winzer**

Soliko Tsaishvili, im früheren Leben Literaturwissenschaftler an der Universität Tiflis, betreibt dort seit elf Jahren Weinbau. Der heute dreiundfünfzigjährige Winzer mit dem grauweißen Bart verknüpfte die alte Quevri-Methode mit biodynamischen Naturweinansätzen, inspiriert von der italienischen Slow-Food-Bewegung. Heute produziert Tsaishvili sechstausend Liter Naturwein jährlich, die er zum größten Teil direkt vermarktet – über internationale Kontakte zu spezialisierten Händlern und zur Gastronomie in westlichen und fernöstlichen Metropolen oder unmittelbar via Facebook. Gemeinsam mit einheimischen Kollegen arbeitet Tsaishvili an der Gründung eines Produzentenverbandes der Quevri-Winzer und ist durch seine Social-Media-Aktivitäten längst auch über die Grenzen des Landes hinaus als Experte für Naturweine bekannt: „In Georgien müssen wir von dem Denken weg kommen, dass Quevri-Weine nur ein Nischenprodukt sind. Es ist nicht mehr und nicht weniger als die typisch georgische Produktionsweise. Wir müssen zulassen und unterstützen, dass unsere Quevri-Weine anders schmecken als die Vielzahl sehr guter Weine, die es im Ausland gibt. Nur so können wir in Zukunft bestehen“, sagt Tsaishvili.



© Harald Stoffels  Der Töpfer Zaliko Bozhadze mit seinen Krügen, in denen der Naturwein reift.

In Soliko Tsaishvilis Keller probieren wir roten Saperawi und zwei als Orange-Wein ausgebaute Rkatsitelis direkt aus dem Quevri. Spontan vergoren und nur mit einem Zehntel der in Deutschland zulässigen Schwefelmenge stabilisiert, was die natürliche Oxidation fördert, funkeln sie im Licht der Glühlampe honiggelb bis bernsteinfarben. Alle schmecken aromenreich und würzig, aber auch deutlich säurearm – ein Hinweis auf biologischen Säureabbau, dem nicht mit entsprechender Schwefelung entgegengewirkt wurde. Auffällig ist auch die für Weißwein untypische Gerbstoffnote, was auf die Maischegärung verweist und zum Eindruck „Weißwein mit Rotweincharakter“ führt. Unser Winzer Horst Peter Selt zeigt sich zufrieden, obwohl er als Rieslingproduzent säurearme Weine persönlich nicht unbedingt schätzt: „Die Lagerung im Tongefäß verschafft den Weinen eine spezifische Harmonie. Sie wirken so rund, als wären sie im Eichenfass ausgebaut, nur eben ohne den Beigeschmack von Eiche. Ganz abgesehen von persönlichen Geschmacksvorlieben verdienen diese Weine in meinen Augen tatsächlich das Prädikat herkunftstypisch. In einer Parallelprobe würden sich die autochthonen Sorten wohl auch gegen deutsche oder friaulische Naturweine behaupten.“

## Wunderbares Comeback authentischer Kultur

Soliko Tsaishvili verlassen wir schweren Herzens und nähern uns der malerischen Kleinstadt Signaghi, die auf einer steil abfallenden Bergkuppe im Osten Kachetiens liegt. Dort lebt der Winzer, den man das „Energiezentrum“ von „Vino Underground“ nennt: John Wurdeman betreibt seit 2006 in Signaghi das heute zwanzig Hektar große Weingut Pheasant’s Tears, zu dem auch ein Restaurant mit hervorragender einheimischer Küche, eine Musikschule und ein Kulturzentrum gehören. Der neununddreißigjährige, deutschstämmige Amerikaner studierte in Moskau Malerei und kam in den Ferien für ein paar Tage nach Signaghi: „Am ersten Morgen öffnete ich die Fenster, sah die unglaubliche Kaukasuskulisse vor mir und dachte: Genau hier willst du leben und malen.“ Wurdeman lernte die Landessprache, verliebte sich in eine georgische Musikerin, gründete mit ihr eine Familie und blieb. „Von der Malerei zum Weinbau war es für mich dann nur ein kleiner, logischer Schritt. Ich sehe das als Erweiterung meines Berufs.“

Auch Wurdeman griff wie Soliko Tsaishvili von Anfang an auf die Quevri-Methode zurück, die er seitdem Jahr für Jahr vorsichtig verfeinert. Er verwendet grundsätzlich keine chemischen Herbizide und Insektizide, und als Mehltauprävention wird ausschließlich Bordeauxbrühe eingesetzt. Nur sieht der Künstler und Kulturexperte die Produkte seiner Winzerarbeit in einem größeren Gesamtzusammenhang: „Wir erleben in Georgien seit zehn Jahren ein wunderbares Comeback authentischer Kultur, für die sich immer mehr Einheimische, aber auch Touristen interessieren. Und dazu gehört der ‚wahre‘ georgische Wein genauso wie das Essen, der Gesang und die Gastfreundschaft.“ Jedes Dorf sei eigen, beim Gesang ebenso wie beim Weinbau. Deshalb sei Terroir für ihn nicht nur eine Frage der Geologie und des Klimas. Auch die Landschaft, die Geschichte, die spirituellen Traditionen, der Humor der Menschen, ihre Küche beeinflussten den jeweiligen Wein.

## Wir sind am Ziel angekommen

Mit dieser Botschaft bereist John Wurdeman seit Jahren die ganze Welt. Inzwischen vermarktet er drei Viertel seines Weines im Ausland. „Überall dort, wo sich Umweltbewusstsein mit hohem Einkommen trifft, entsteht Interesse an Naturweinen. Entscheidende Meinungsmacher sind die Chefköche erstklassiger Restaurants“, sagt der Winzer. Und dann lässt er uns seine Weine probieren. Ihre Aromen sind überwältigend, erinnern uns an Nussteine, tropische Früchte oder Honig. Nie hat uns Orange-Wein besser geschmeckt, auch die mangelnde Säure irritiert nun nicht mehr. Und wir sind nun absolut sicher, in diesem Augenblick am Ziel unserer Weinreise zu sein.

### Georgiens Wein: Infos

**Reisen im Land:** Eine individuelle Weinreise nach Georgien ist unkompliziert zu organisieren. Kontakte zu Weinproduzenten und touristischen Dienstleistern in Georgien vermittelt zum Beispiel die Weinfachfrau Dariko Gogol in Tiflis (dakogogol@gmail.com, deutschsprachig). Für Reisen über Land empfiehlt es sich, einen Fahrer mit eigenem Wagen zu engagieren (Gesamtkosten pro Tag etwa fünfzig Euro plus Benzin). Kontakt über Irakli Gordeziani (irakli.gordeziani@yahoo.com, englischsprachig).

**Weinlokale:** Erste Adresse für Orange-Weine ist das auf Quevri-Ausbau spezialisierte Weinlokal „Vino Underground“ im Zentrum von Tiflis (Galaktion Tabidze Str. 15, [www.vinounderground.de](http://www.vinounderground.de)). Eine Option mit einem großen Angebot auch an konventionell ausgebauten Weinen ist die „Konka Wine Bar“ (Baratashvili Str. 23, Tiflis).

**Weingüter:** Pheasant’s Tears, Baratashvili Str. 18, Sighnaghi, [www.pheasantstears.com](http://www.pheasantstears.com); JSC Corporation Kindzmarauli, Chavchavadze Str. 55, 4800 Kvareli, [office@kindzmarauli.ge](mailto:office@kindzmarauli.ge); Shavnabada’s St. George Monastery, Shavnabada mountain, 0114 Krtsanisi region, [g.abramashvili@yahoo.com](mailto:g.abramashvili@yahoo.com); Soliko Tsaishvili’s Wine Cellar, Bakurtsikhe, 0171 Gurjani region/ Kacheti, [chvenigvino@hotmail.com](mailto:chvenigvino@hotmail.com). Bis auf die Shavnabada-Klosterkellerei sind alle Weingüter sowie „Vino Underground“ auch auf Facebook vertreten.