

Wiege des Weins



Georgien ist ein Land voller Historie, Kultur, Tradition – und Moderne. Längst hat die georgische Weinszene internationale Standards erreicht. Doch die Verbindung zur mehr als 8.000 Jahre alten Weintradition wird mit viel Leidenschaft und Know-How aufrechterhalten.

FOTO: TOMÁŠ MALÍK ON UNSPLASH

Georgien ist reich an Geschichte, besonders im Weinbau

Dionysos entstammt der griechischen Mythologie, im alten Rom hieß er Bacchus. Doch eigentlich müsste der Weingott einen georgischen Namen tragen. Denn das Land zwischen Schwarzem Meer und Kaukasus kann auf 8.000 Jahre Weinbaugeschichte zurückblicken und gilt damit als die wahre Wiege des Weins.

Bereits vor einigen Jahrzehnten fanden Archäologen bei Ausgrabungen in der georgischen Provinz Niederkartlien Tonkrüge. Darin: Traubenkerne von kultivierten Reben, die sich deutlich von den Kernen wilder Reben unterscheiden. Es musste sich also um von Menschen angelegten Weinbau handeln. Ein weiteres Indiz: Es waren so viele Kerne, dass eine rein zufällige Ansammlung so vieler wilder Reben geradezu unmöglich schien. Und schließlich der schlagende Beweis: Innerhalb der Tongefäße wurden Mineralsalze

gefunden – dieselben Salze, die auch in der Weinsäure vorkommen. Verziert waren die Amphoren übrigens mit Landschaftsszenen – und Weintrauben.



Die Qvevris werden im Boden des Kellers, dem Marani, in die Erde eingelassen. So entsteht eine konstante Temperatur im Inneren der Tongefäße.

Ein internationales Forschungsprojekt zur „Erforschung der georgischen Trauben- und Weinkultur“ bestätigt den dortigen Weinanbau 6000-5800 vor Christus, also vor 8.000 Jahren. Die Menschen aus Gadachrili Gora können demnach als die frühesten Winzer der Welt bezeichnet werden.

Die Georgier sind also nachweislich nicht nur die ersten, die Weinreben kultivierten. Sie waren es auch, die die ursprüngliche Technik des Ausbaus im sogenannten Qvevri begründeten. Diese besondere Amphore aus Ton, hat es inzwischen zu Weltruhm gebracht. Winzer in vielen Anbauregionen, insbesondere der Alten Welt, haben sich inspirieren lassen von dieser historischen Methode des Weinmachens, die ihren Ursprung in Georgien hat. Und seit 2013 auch als Unesco-Welt-erbe geschützt ist.

Einzigartige Weinbau-Tradition

Das Wort Qvevri – auch Kvevri oder Kwewri geschrieben – stammt aller Wahrscheinlichkeit nach vom Wort für „unten“ ab, „Qve“ auf Georgisch. Denn die Amphore wird komplett in die Erde eingelassen, nur der Rand schaut heraus. So herrschen während der Gärung und späteren Reifung stets konstante Temperaturen von 13-15 Grad Celsius im Inneren des Gefäßes.

Das Qvevri selbst wird aus einer Tonerde hergestellt, die nur in bestimmten Regionen des Landes vorkommt und so eine ganz spezielle Zusammensetzung aus Ton und Kalk aufweist, die einen Teil des einzigartigen Qvevri-Charakters im Wein ausmacht. Qvevri gibt es je nach Verwendungszweck in den unterschiedlichsten Größen. Ein herkömmliches „Haushaltsqvevri“ fängt bei etwa 50 Litern an, große Exemplare können bis zu 4.000 Liter fassen. Dabei unterscheiden sich die Qvevris in ihrer Form von Weinregion zu Weinregion.

Die heute noch ausschließlich manuelle Herstellung dieser besonderen Gefäße wird seit Jahrhunderten von Generation zu Generation weitergeben, jedes Qvevri ist ein echtes Einzelstück. Ein 1.000-Liter Qvevri herzustellen, kann bis zu sechs Wochen dauern. Echte Meister sind in der Lage, mehrere Qvevris gleichzeitig zu töpfeln. Heute sind nur noch wenige Töpfer-Meister

in Georgien in der Lage perfekte Qvevris zu kreieren. Denn während der Zeit der Sowjetunion wurde auf Massenproduktion umgestellt und das tradierte Wissen um die Herstellung geriet in Vergessenheit. Doch zum Glück hat Georgien schon vor einiger Zeit seine Wurzeln wieder belebt: Junge wissbegierige Georgier mit Leidenschaft für die Weine ihres Landes wollen die jahrtausendealte Töpferkunst erlernen – und die Qvevri-Töpfermeister geben ihr Wissen gerne weiter. Das Qvevri ist zudem das erste Non-Food-Produkt in Georgien mit dem Status einer geschützten geografischen Angabe (g.g.A.).

Qvevri: Gärbehälter und Reife-Gefäß in einem

Bei der sogenannten „Kachetischen Methode“ werden Rot- wie Weißweitrauben gepresst und zusammen mit Stängeln, Beerenhäuten und Traubenkernen in die Ton-Amphoren gefüllt.

Letztere Feststoff-Mischung nennt man in Georgien Chacha – so heißt übrigens auch der typisch georgische Tresterbrand, der später aus den vergorenen Trauben destilliert wird.

Der Wein gärt und reift dann komplett auf der Schale. Das verleiht Rotweinen ihre besonders dunkle und intensive Farbe, Weißweine erhalten mehr Tiefe, eine expressivere Aromatik und durch den lange Schalenkon-

takt eine orange-goldene Farbe und eine attraktive Gerbstoffstruktur.

Die Gärung dauert im Schnitt drei Wochen, vielfach durchläuft der Wein auch einen biologischen Säureabbau. Danach werden die Qvevris, meist mit Ton, versiegelt, sodass der Wein in Ruhe reifen kann. Die aus weißen Trauben hergestellten Amphorenweine sind damit die wohl ältesten Amber (Orange) Wines der Welt. Sie passen hervorragend in die Weintrends dieser Zeit, denn innovative Händler und Sommeliers sind seit einigen Jahren explizit auf der Suche nach Weinen mit Handschrift und Charakter. Die finden sie in Georgien.

Rebsorten-Schatz

Als ältestes Weinbaugebiet der Welt kann Georgien auf einen wahren Schatz an einheimischen Rebsorten zurückgreifen. Etwa 525 autochthone Rebsorten gibt es – drei Viertel sind Weißweinsorten, ein Viertel rot. Rund 45 Sorten werden aktuell im kommerziellen Weinbau verwendet. Diese Zahl soll stetig wachsen: So investiert die georgische Regierung einerseits in die Erforschung der historischen Sorten. Und unterstützt andererseits bereits seit 2014 mit einem Förderprogramm Winzer, die sich stärker den heimischen Rebsorten widmen wollen.

Ein Glück: Denn die autochthonen Sorten des Landes sind so charakteristisch und



Die 10 Weinregionen erstrecken sich über das gesamte Land. Damit ist eine enorme Vielfalt an Klimata und Böden gegeben.



In Kachetien wächst der Wein im Schatten des Kaukasus-Gebirges, das Schutz vor kalten Ost-Winden bietet.

einzigartig, dass in Georgien nicht, wie viele andere Weinbauländer, in der Vergangenheit stark auf internationale Sorten gesetzt hat. Zwar werden auch hier Cabernet Sauvignon, Chardonnay und Co. angebaut. Doch die heimischen Sorten spielen die Hauptrolle in der Rebsorten-Klaviatur des Landes.

Saperavi ist die Königin in Georgien. Zu Recht, denn sie hat wahrhaft royale Qualitäten: Sie liefert Weine mit intensiver, tief schwarzer Farbe und einer bemerkenswert lebhaften Säure, ein ausnehmend gutes Alterungspotenzial ist den Weinen gewiss. Tatsächlich ist auch ihr Fruchtfleisch kräftig hellrot, sodass sie nicht nur viel mit den Teinturier- bzw. Färber-Trauben gemein hat – auch ihr Name bedeutet übersetzt „der Ort

der Farbe“. Wahrscheinlich aus der historischen Weinregion Meschketien in Südwestgeorgien stammend, ist sie in ganz Georgien verbreitet, ihre heutige Heimat hat sie vor allem in Kachetien gefunden. Von hier stammen die besten Exemplare. Saperavi-Weine sind intensiv beerig-fruchtig mit komplexen Noten von Schokolade, Lakritze und Gewürzen und einem eleganten Tanningerüst. Saperavi reift eher spät aus, ist robust und übersteht Winterkälte wie Sommerhitze, benötigt aber ein insgesamt warmes Klima, um vollständig auszureifen.

Rkatsiteli (sprich: Kazitelli) ist Georgiens weißer Rebsorten-Trumpf. Wahrscheinlich stammt sie aus dem Osten Georgiens, wo sie bereits im 1. Jahrhundert kultiviert wurde.

Aus den Trauben entstehen frische, säurebetonte Weine mit präzisiertem Fruchtaroma von grünem Apfel, Pfirsich und Quitte. Besonders komplexe Exemplare liefert die Rebsorte beim traditionellen Ausbau im Qvevri: Eher körpereiche, aromatische Weine mit toller Gerbstoff- und Säurestruktur – ideale Speisenbegleiter! Auch als Verschnittpartnerin macht Rkatsiteli eine gute Figur, zum Beispiel im Zusammenspiel mit der weißen Mtsvane.

Kakhuri Mtsvane (sprich: Mizwane) ist die zweithäufigste weiße Sorte. Ihr Name bedeutet „die Grüne von Kachetien“. Denn hier ist sie zuhause und besonders verbreitet. Sie liefert eine knackige Säure und frische Zitrusnoten. Sie fühlt sich im Edeltank genauso wohl wie im Qvevri und kann elegante Weine mit viel Charakter erbringen.

Nicht zu verwechseln ist sie mit der ähnlich klingenden, aber nicht verwandten Sorte **Goruli Mtsvane**. Die „Grüne von Gori“ kommt aus der Gegend um Gori, die Hauptstadt der Region Innerkartlien, wo sie auch heute häufig angebaut wird. Auch sie bringt ein ausgeprägtes Säurerüst mit sowie Blüten- und Zitrusaromen. Bekannt und beliebt sind die Blends mit der Sorte Chinuri für den georgischen Schaumwein.

Denn Chinuri ist ebenfalls hauptsächlich in Kartlien daheim und mit ihrer spritzigen Säure besonders für die Produktion von hochwertigen Schaumweinen geeignet, der meistens unter der geschützten Herkunft Atenuri

AUF EINEN BLICK

Rebfläche: 55.000 Hektar

Produktion: 2 Mill. hl

Export: 100 Mill. Flaschen (0,75 l) in 53 Länder im Wert von 198 Mill. €

Anbauregionen: 24 Protected Designations of Origin (PDO, geschützte Ursprungsbezeichnung, g.U.), 18 davon in Kachetien, 2 in Kartlien, 2 in Rqach-Lechkhumi, 1 in Imereti, 1 in Samegrelo

Rebsorten:

525 Sorten, 75% weiß, 25% rot
Hauptsorten: Saperavi (r), Kisi (w), Kakhuri Mtsvane (w), Goruli Mtsvane (w), Rkatsiteli (w)



Qvevris gibt es in den verschiedensten Formen und Größen, je nach Region können sie sich stark unterscheiden. Die größten Exemplare fassen bis zu 4.000 Liter.

vermarktet wird. Typisch für den Prickler ist sein kräutrigh-florales Profil mit gelber Frucht-note.

Die Sorte **Kisi** wächst hauptsächlich im Osten des Landes. Sie entsteht zwar auch nach moderner Machart, etwa im Edelstahltank. Ihr volles Potenzial entwickelt sie aber beim Ausbau im Qvevri. Das Ergebnis sind besonders charakterstarke und individuelle Weine mit einem komplexen Aromenspiel mit Noten von reifer Birne, getrockneten Früchten und Blüten, Tabak und Nüssen.

Vielfältiges Terroir

In Georgien, das insgesamt nur so groß wie Bayern ist, wird auf rund 55.000 Hektar Wein angebaut, das entspricht etwa der Hälfte der deutschen Rebfläche. Es gibt derzeit 24 registrierte Herkünfte, die Protected Designations of Origin (PDO). Die meisten befinden sich in Kachetien, dem östlichsten Weingebiet des Landes. Damit ist Weinbau in Georgien allgegenwärtig und einer der wichtigsten Wirtschaftszweige des Landes.

Zehn größere Weinregionen erstrecken sich über das ganze Land, von denen Racha-Lechkumi, Imereti, Kartli und Kachetien die vier wichtigsten sind:

Im Nordwesten Georgiens liegt **Racha-Lechkumi**. 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 restsüßen Weine, 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.

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 Svirı verwendet.

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 Mtkvari verläuft mitten durch die Region. Hier hat – wohl auch durch die Nähe zur pulsierenden Metropole Tiflis – vor allem modernes Winemaking Einzug gehalten, doch natürlich entstehen auch hier Weine nach traditioneller Machart. Bekannt ist Kartli aber, wie erwähnt, auch für seinen Schaumwein, den Atenuri.

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 verschiedenere 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



Bei Ausgrabungen wurden die ersten Tonkrüge gefunden, in denen nachweislich Wein hergestellt wurde

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,



Eine Supra ist ein veritables Fest in Georgien, bei dem der Tamada durch den Abend führt – und natürlich die besten Weine gereicht werden.

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 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.

Wein und Lebensfreude

Die Weinherstellung ist in Georgien traditionell ein Jedermann-Business. Jede Familie hatte früher – und hat auch heute noch in vielen Regionen – eine eigene kleine Weinproduktion, mindestens ein, zwei Qvevris, in denen Maische und Most gären und vor sich hin reifen, bis ein Fest ansteht, zu dem der Wein feierlich serviert wird. Diese Gelegenheit lässt selten lange auf sich warten, denn die Georgier sind für ihre Feierlichkeiten und ihre Gastfreundschaft berühmt.

Ein traditionelles georgisches Mahl, die sogenannte Supra, folgt einem bestimmten Ritus.



Saperavi ist die meistverbreitete rote Rebsorte des Landes. Sie erbringt tiefdunkle Weine mit kräftigem Aroma und außerordentlichem Reifepotenzial



Was heute als Orange Wine in aller Welt bekannt ist, gab es in Georgien bereits vor 8.000 Jahren als maischevergorenen Weißwein im orangenen Farbgewand

Der Tamada ist der Zeremonienmeister, der mit verschiedenen Trinksprüchen und Reden durch das Mahl leitet. Georgische Köstlichkeiten werden aufgetischt, wie etwa Chatschapuri, ein mit Käse und anderen Leckereien gefülltes Hefebrot, Mzwadi, eine Art geräuchertes Schweinefleisch, oder Tonis Puri, ein Brot aus einem in der Erde versenkten Ofen. Wer diese Art des Brotbackens einmal selber versucht – und sich wahrscheinlich dabei die



Georgien steht für die Verbindung von Vergangenheit und Gegenwart. Traditionelle Amphorenkeller und moderne Flaschenvermarktung sind kein Widerspruch.

Finger verbrannt hat – hat gehörigen Respekt vor dem Geschick der Georgierinnen, die sich meist um das Brot kümmern.

Modernes Winemaking

Die moderne Weinszene in Georgien ist dabei längst im 21. Jahrhundert angekommen. Nicht nur sind die Weingüter mit State-of-the-Art-Technologie und -Equipment ausgestattet. Auch das Know-how der Winemaker lässt sich an internationalen Standards messen. Nicht wenige von ihnen haben an den renommierten Weinbau-Universitäten in aller Welt studiert, zum Beispiel an der Hochschule Geisenheim im Rheingau. Deutsch wird in Georgien bereits in der Schule unterrichtet, sodass sich viele junge Georgier gerne für das Studium in Deutschland entscheiden.

Was die georgischen Winemaker einzigartig macht, ist die Fähigkeit, ihre Tradition zu wahren und gleichzeitig die Moderne zu kennen, zu schätzen und zu nutzen. In vielen Spitzenbetrieben finden sich temperaturkontrollierte Edelstahltanks genauso wie ein top-gepflegter Qvevri-Keller. Die Kellermeister experimentieren mit verschiedenen Rebsorten, mit unterschiedlichen Ausbaueiten, Qvevri-Weinen ganz ohne Schalenkontakt oder auch dem Mix aus Qvevri, Barrique und Edelstahltank. Inzwischen gibt es sogar auch Pet Nats aus dem Qvevri. Eines ist also klar: Die georgische Weinszene ist immer in Bewegung und kennt keinen Stillstand.

Und diese Dynamik wird belohnt: So räumen georgische Weine bei internationalen Wettbewerben immer wieder Preise ab, zuletzt etwa bei der MUNDUS VINI Frühjahrs-Verkostung: Neun Gold- und neun Silbermedaillen gingen nach Georgien, auch hier wurde die Vielfalt der georgischen Weinwelt eindrucksvoll unter Beweis gestellt: Die Brandbreite reichte von knackigen Weißen aus dem Edelstahltank, über charakterstarke maischevergorene Qvevri-Weine aus weißen und roten Trauben bis zum Rotwein mit langem Fasslager in französischer Eiche.

Im Ausland wissen Weinkenner die einzigartige Charakteristik des georgischen Weins zu schätzen. Qvevri-Weine sind längst kein Exot im Weinregal mehr, sondern setzen sich nicht nur unter Naturweinfans immer mehr als spannende und eigenständige Alternative zu bekannten Tropfen durch.

www.winesgeorgia.com

GEORGIEN TOP 55

RKATSITELI QVEVRI

93

2013 Amphora Rkatsiteli, Blend mit Khikhvi, Kachetien, B G Wines, 13 % vol., 15,- €

sattes Bernstein; sehr reife Aromatik, dunkle Kräuter, Piment, Birnendicksaft, malzig-nussig, kandierte Orangenschale, feine Oxidation; trotz Reife mit viel Frische am Gaumen, zarte Säure
Kontakt: QartValley Georgian Products, info@bgw.com.ge



92

2019 Marbano Rkatsiteli Qvevri, Blend mit Chinuri, I.E Levan Bandzeladze, 14 % vol., 6,- €

Bronze mit orangem Einschlag; viel Menthol und florale Würze, reifes Steinobst, dezent nussig-röstig; super stoffig am Gaumen, feines Teetannin, sehr elegant
Kontakt: marbanowinery@gmail.com



91

Rkatsiteli Qvevri, Rkatsiteli, Kachetien, Rtelvisi, 12,5 % vol., 11,- €

leuchtendes Rost-Orange; wirkt sehr duftig-holzig, Nougat, kandierte gelbe Frucht, Tonkabohne, Bergamotte und Grapefruit, herbe ätherische Würze, individuell; toniger Gerbstoff, stoffig
Kontakt: EU-GS Standart, k.dedabrishvili@rtvelisi.com



90

2019 Rkatsiteli-Mtsvane Nino Meris, Blend mit Mtsvane Kakhuri, Kachetien, Ninomeris, 13,5 % vol., 6,- €

helles Gelb; sehr harzig, Eukalyptusbombon, kandierte gelbe Frucht, nussig-röstige Anklänge; ausgeprägter, aber weicher Gerbstoff, Trockenfrucht, Speisebegleiter
Kontakt: vinodinino@gmail.com



2019 Napheri Rkatsiteli, Kachetien, I/E Levan Kbiltsetskhlishvili, 14 % vol., 18,- €

leicht trübes Goldgelb; feiner floraler Duft, kandierte Zitrusfrucht, Pfirsichschale; massiver, herber Gerbstoff, Schwarztee, wirkt sehr jung, aber gut gemacht
Kontakt: napheri2018@gmail.com



89

2019 PI Bagrationi 3, Blend mit Kisi, Georgian Vine and Wine Company, 13 % vol., 18,- €

lebendiges, helles Gelbgold; Honig-Gummibärchen, ausgeprägt fruchtig, Melisse, nussig-hefige Würze, Zitruszeste, Pfirsich-Mango-Tarte; sehr saftig, schöne Herbheit, Steinobst und Zitrus
Kontakt: irakli.mgaloblishvili@shilda.com



2019 Muza Qvevri, Blend mit Kisi, Kachetien, Askaneli 1880, 13 % vol., 8,- €

strahlendes Gold-Orange; heller, fruchtig-floraler Duft, Melisse, Holunder, Süßholz, satte gelbe Frucht; viel Frische durch Säure und Gerbstoff, nussige Anklänge, wieder gelbe Frucht, saftig
Kontakt: s.lomtatidze@askaneli.ge



2018 Archil's Wine Rkatsiteli, Kachetien, Telavi Old Cellar, 14,5 % vol., 11,- €

helles Bronzegold; Honig-Gummibärchen, Eukalyptus, Harz, sehr expressiv, reife gelbe Frucht; stoffig-dicht, ausgewogen, dezenter Gerbstoff, gute Säurefrische
Kontakt: telavioldcellar@hotmail.com



MTSVANE KAKHURI QVEVRI

93

2020 DoReMi Mtsvane, Kachetien, Do-Re-Mi, 12,5 % vol., 20,- €

Gold mit Kupfer-Reflexen; expressive, intensive Würze, Echinacea, leicht nussig, ätherische Kräuter; extrem fein, saftig, sehr feine, gerundete Gerbstoffe, etwas Kaffee, sehr griffig, füllt den Gaumen lange aus, begleitet von frischer Rosmarin-Ätherik
Kontakt: doremiwine@yahoo.com



92

2019 Mtsvane & Rkatsiteli, Natural Handmade Qvevri amber dry wine PDO Tsinandali, Kachetien, Chona's Marani, 14,5 % vol., 20,- €

leuchtend goldgelb; attraktive Nase, Echinacea, Sommerheu, Liebstöckel; intensiv, sehr saftig, griffig, feine, griffige Gerbstoffe, weißer Nougat, Mandel, viel Extrakt
Kontakt: michael.chonishvili@gmail.com



2019 Enophea Mtsvane Qvevri Amber, Kachetien, Individual Entrepreneur Archil Pharsadanishvili, 12 % vol., 6,- €

intensive Bernsteinfarbe; intensiver Duft, Bitterorange, bereits herb im Duft, Waldhonig, Thymian; sehr intensiv, fast ein wenig likörig, sehr intensiv am Gaumen, hält aber die Frische
Kontakt: a.pharsadanishvili@yahoo.com



91

2019 Marbano Mtsvane Qvevri, Kachetien, I.E Levan Bandzeladze, 13,3 % vol., 5,- €

goldgelb; sehr frische Amphorenase, getrocknete exotische Früchte, Litschi, Papaya, sehr kräutrig, würzig, leichte Kaffeenote; feste, aber reife Gerbstoffe, druckvoll
Kontakt: marbanowinery@gmail.com



90

2018 Vellino Mtsvane Qvevri, Mtsvane Kakhuri, Kachetien, Vellino, 13 % vol., 25,- €

Roségold; fast muskatige Würze, Litschi, Quitte; sehr intensiv, etwas Karamell, druckvoll, cremig, feste, aber reife Gerbstoffe
Kontakt: b.jimsheladze@gmail.com



2019 Anapea Village Mtsvane, Kachetien, Anapea Village, 13 % vol., 9,- €

Bernstein; reife Nase, klassisch Maischegärung, getrocknete Mango, Weißbrot, leicht medizinale Kräuter, am Gaumen original Grand Marnier, Orangenlikör, Bitterorangenmarmelade, sehr präsent, belegende Tannine
Kontakt: khatia@anapea.ge



89

2019 Mosmieri Kisi-Mtsvane, Kachetien, Mosmieri, 13 % vol., 10,- €

intensives Orange-Gold; luftige Nase, dazu sehr floral, Litschi, Flieder bis Maiglöckchen, Kurkuma; stoffig, griffige Tannine, eingehüllt in fruchtigen Schmelz, leicht Kakao, cremige Länge
Kontakt: weinland-georgien.de, j.matthies@mosmieri.ge



2018 Kakhétian Mtsvane, Kachetien, Vazisubani Estate, 13 % vol., 18,- €

Orange-Gold; üppig, viel getrocknete Mango, Honig; sensorisch überhaupt keine Säure, weißer Nougat, zerfließt sirupartig-herb am Gaumen
Kontakt: k.chighladze@gwh.ge



SONSTIGE WEISS QVEVRI

93

2018 Chinuri Qvevri, Chinuri, Kartlien, Peradze Winery, 13 % vol., 13,- €

helles, klares Gold; sehr kräutrig-ätherische Aromatik, Bergheu, Eisenkraut, kühle Art, Grapefruit, weiße Schokolade und Nougat; sehr stoffig, ohne Schwere, sehr feine Holznoten, gute Gerbstoff-Frische
Kontakt: ika.peradze@gmail.com



92

2019 Lagvinari Krakhuna, Imeretien, Lagvinari, 13 % vol., 35,- €

sattes Gold mit Bernstein- und Kupferreflexen; sehr facettenreiche Aromatik, Salzmandel, getrocknete Zitruszesten, Bergamotte, dezent röstig-nussig; extrem präsent Gerbstoffe, aber super klar gearbeitet, sehr fordernd und sehr spannend, genialer Speisebegleiter
Kontakt: ekogloni@hotmail.com



2019 Juso's Wine Kisi, Kachetien, Juso, 12 % vol., 8,50 €
Kupfergold; Bergamotte, Orangenschale, Timutpfeffer, Kumquat, leicht Minze; feine geröstete Nüsse, straff, feste, aber reife Gerbstoffe, fast leichtfüßig, saftige, kräutrige Länge
Kontakt: jusoswinery@gmail.com



91
2018 Qvevri Krakhuna, Imeretien, Winery Obene, 13,5 % vol., 8,- €
helles, sattes Gold, leicht trüb; dunkler Honig, Muskat, kandiertes Steinobst, ätherische Anklänge, Süßholz, feine Reife; herber Gerbstoff, leichte Bitterkeit, die aber auch Frische gibt
Kontakt: winery.obene@gmail.com



2018 Khikhvi Qvevri, Kachetien, Palavani, 12 % vol., 5,- €
dunkles goldgelb mit orangem Einschlag; Erbse, leicht schotig, Grüntee, Johanniskraut, leicht Brombeerblätter; feine Petrolnote am Gaumen, nussig, ölige Textur, große Länge
Kontakt: anastasia@palavani.ge



2020 Chkhaveri Amber, Gurien, Kobidzeebi's Marani, 12 % vol., 10,- €
helle, trübe Farbe; helle, hefige Würze, Mandelkeks, Pfirsich-Zitronenjoghurt, positive BSA-Prägung, Wermut, kühle ätherische Noten; sehr straff, positiv herb, viel Frische durch Phenolik
Kontakt: kobidzeebi@gmail.com



2020 Tsolikouri, Tsolikouri, LTD Odjaleche, 13,5 % vol., 65,- €
leuchtend orange-kupferfarben; Bienenwachs, Honig, reif, marinierte Grapefruitzeste, hellkräutrig, Wermut, leicht mentholiger Touch; herb-saftig, straff, pudriger Gerbstoff, medizinales Kräuterkostüm, wachsige Textur, orangige Länge
Kontakt: info@odjaleche.ge



90
2019 Tevza Goruli Mtsvane & Pinot Blanc, Kartlien, Saguramo Estate LTD, 13,5 % vol., 27,- €
helles Bernstein; wilde Nase, Essigsurke, sehr wild, sehr natural, grenzwertig, aber spannend; viel Gerbstoff, straffes Finale
Kontakt: Georgian Legend, ggtevezadze@gmail.com



2018 2 Qvevri Terraces Chinuri-Rkatsiteli, Kachetien, Papari Valley, 12,5 % vol., 26,- €
trübes helles Gold; satter, zitrisch-gelber Duft, viel Salzkaramell, leicht Sauerkraut, Wacholder, etwas Apfelmose, positiv rustikal; stoffig, aber nicht schwer, guter Grip, wieder Zitrus
Kontakt: paparivalley@gmail.com



89
2019 Tsolikouri, Tsolikouri, Samegrelo, Oda Family Marani, 14 % vol., 7,- €
helles Gold; sehr wilder Duft, Kimchi, Brett, Sauerkraut, Sauerbier; zitrische Struktur, straff, vertikal, auch zitrische Länge, interessanter Speisebegleiter
Kontakt: Naturwein Georgien, ninidze.keto@gmail.com



2019 Kindzmarauli Marani Krakhuna, Imeretien, Kindzmarauli Marani, 12,5 % vol., 19,50 €
helles, klares Gold; sehr klarer, fruchtbetont, weiße Gummibärchen, Veilchen, Waldhonig, auch Karamell, deutliche Reife; viel Gerbstoff, aber wenig Frische, trocknet leicht
Kontakt: export@kmwine.ge



2018 Krakhuna, Blend mit Aglianico, Imeretien, Sazano Wine, 13,5 % vol., 7,25 €
helles Gold mit grünen Reflexen, leichter Schleier; erinnert an Jura, weiße Blüten, positiv krautig-mostig, viel Zitronenjoghurt, angenehme, frische laktische Noten, Ingwer, Mixed Pickles; stoffig, dezente Gerbstoffe, wieder hefig-laktisch, kaum Säure, sehr individuell
Kontakt: nioradze.irakli@gmail.com



2019 Goruli Mtsvane Qvevri, Kartlien, Villa Mosavali, 13,5 % vol., 7,20 €
goldgelb; getrocknete Mango, Heu, Anis, Bohnerwachs, Tannennadel; Assam-Tannin, leicht belegend, Lakritz, druckvoll
Kontakt: g.shekriladze@villamosavali.com



2019 Gravitas Kisi-Khikhvi, Kachetien, Rosha, 12,8 % vol., 28,- €
blasses Goldgelb; leicht sauvignoneske Nase, Stachelbeere, aber auch mit Teenoten, Bergamotte, Süßholz; aromatischer Auftakt, zerfließt dann leider etwas mittelgewichtig
Kontakt: contact@rosha.ge



2018 Kisi Qvevri, Kachetien, Koncho&Co, 13 % vol., 5,- €
helles Bronzegold; sehr fruchtig, Mashmallow, Mango, Guave, Karotte, etwas Ingwer; die fruchtige Art zieht sich durch, feine Gerbstoffe, milde Säure, cremige Textur, samtige Länge
Kontakt: office@kindzmarauli.ge



2018 Kisi, Kachetien, Vazisubani Estate, 12,5 % vol., 15,- €
Bernstein; extrem vegetabiler Duft, Kräuterstengel, Stangenbasilikum, Bohnenkraut; herb, fest, griffige Gerbstoffe, advanced, massives Tannin, aber nicht grün, fester Kern, nicht zu schwer
Kontakt: Georgisches Weinhaus, k.chighladze@gwh.ge



SAPERAVI

91
2015 Gozauri Saperavi Family Reserve, Kachetien, Levan Japaridze Wines, 12,5 % vol., 5,90 €
offene, leicht luftige Art, rote Grütze, Brotgewürz, elegant, hellfarbig, pikant, saftiges Spiel, zarte Gerbstoffe
Kontakt: ljwines2014@gmail.com



90
2017 Saperavi Khashmi, Kachetien, Pongino Wine, 13 % vol., 10,- €
würzige Nase, frische, kühle Würze, Zedernholz, Tabak, Ratatouille; kernig griffig, gute Frische, leichtfüßig, schlank
Kontakt: ponginowine@gmail.com



2018 Saperavi Reserve, Kachetien, Askaneli 1880, 13 % vol., 10,- €
sehr beerig, duftig, Zedernholz, Koriandersamen, Kampotpfeffer, Schwarzkirsche; gute Säure, fester Kern
Kontakt: s.lomtadidze@askaneli.ge



2017 Saperavi, Kachetien, Kardanakhi 1888, 14,6 % vol., 7,- €
kerniger, positiv rustikaler Duft, leicht brotig, leicht Moschus, Leder; dicht und leicht süßlich, stoffig, hochfloorig-samtig und leicht salzig
Kontakt: info@kardanakhi.ge



89
2015 Gozauri Saperavi, Kachetien, Levan Japaridze Wines, 12,5 % vol., 5,- €
vegetabil, offen, eher reife Frucht, schwarz-beerig, leicht animalisch im Duft; saftig, gute Frische, gute Gerbstoffe, pikant
Kontakt: ljwines@mail.com



»Die georgische Weinstilistik stellt definitiv keinen gewohnten Mainstream der großen Erzeuger dar« Steffen Röll

FOTO MENNIGER/AG

2016 Vaziani Saperavi, Kachetien, Vaziani Company, 12,5 % vol., 13,- €
leicht blutig, blaubeerig, etwas Grafit, saftiger Duft, Holunderbeere; am Gaumen gute Balance, gute Länge, schokoladig umhüllte Tannine
Kontakt: Saint Merle Weinimport, vaziani@vazianicompany.com



2017 Kvareli, Saperavi, Kachetien, Shengeli, 13,5 % vol., 20,- €
leicht blutig, attraktive Nase, feine Würze, Koriandersamen, Piment, dunkle Frucht; attraktive Rustikalität nebst internationalem Touch, verliert im Finale etwas den Fokus
Kontakt: shengeli@yahoo.com



2018 Saperavi, Kachetien, Peradze Winery, 12,6 % vol., 14,- €
Brett und Brot, Zedernholz, etwas Moschus, wilder Typ mit Charakter, griffige, nicht grüne Tannine, saftig, gute Frische, nicht zu schwer
Kontakt: ika.peradze@gmail.com



SAPERAVI QVEVRI

93
2008 Schuchmann Jubilee Saperavi red dry, Kachetien, Schuchmann Wines Georgia, 13 % vol., 100,- €
elegante Reifearomatik, Teer, Humidor, Zedernholz, ätherische rote Frucht, feine Malznoten; viel Stoff, elegante Struktur mit feinaromatischer Tiefe und geschliffenem Tannin, nie schwer
Kontakt: info@schuchmann-wines.com



92
2018 Vellino Saperavi Qvevri, Kachetien, Vellino 13,7 % vol., 25,- €
animalisch, Räucherfleisch, rote, eher unreife Beerenfrucht, Paprika, Tomatenstrunk; rotsaftig, getreidig, blutig, sehr trinkig, grafitig, mit etwas CO2, das gut passt, schöne Länge
Kontakt: b.jimsheladze@gmail.com



2018 Saperavi, Saperavi, Kachetien, Naotari LTD, 13,5 % vol., 27,- €
kühl, rotfruchtig, Myrrhe, speckig, lakritzig, Holunderbeere, kandierter Ingwer, Blaubeere, Paprika; rotfruchtig, pulvriges Tannin, wild, brausiger Stil, saftig
Kontakt: naotariwines@gmail.com



2011 Vinoterra Saperavi red dry, Saperavi, Kachetien, Schuchmann Wines Georgia, 13 % vol., 25,- €
dichter Duft, schwarze Früchte, sehr saubere Reifearomatik, Leder, Lakritz, Waldfrucht, Krokant, Blutorange; stoffig, saftig, gut gereiftes Tannin, gute Säurefrische, schöne Länge
Kontakt: info@schuchmann-wines.com



91
2019 Vermilion Saperavi, Saperavi, Kachetien, Rosha, 13 % vol., 30,- €
rotfruchtig, etwas marmeladig im Duft; am Gaumen mit feiner Speckigkeit, ätherisch-süßlich untermalt, aber sehr straff, sehr rotfruchtig, fruchtig-zestige Länge bei guter Frische
Kontakt: contact@rossha.ge



2018 Gurashvili's Saperavi Qvevri, Kachetien, Winiveria, 14 % vol., 15,- €
wild, würzig, animalisch, Jod, gegrillte rote Paprika, Sojasoße, pikant; etwas rappig, saftig, zupackendes Tannin, griffige Struktur, herbe Länge
Kontakt: zgurashvili@gmail.com



2016 Satrapezo Saperavi, Kachetien, JSC Telavi Wine Cellar, 14 % vol., 26,50 €
getreidig, schwarze Frucht, leicht fruchtsüßer Einschlag, Pflaume, süße Würze, Piment, Pfeffer, Kardamon, junger Speck, ledrig; viel Saft und Stoff, vegetabil und kaffeeig untermalt, saftige Länge mit schöner Frische
Kontakt: marani@marani.ge



90
2018 Château Mukhrani Qvevri Red, Blend mit Cabernet Sauvignon, Kartlien, JSC Château Mukhrani, 13,5 % vol., 26,- €
würzig, Kokos, animalisch, Jod, röstig, laktisch, Schwarzkirsich, gepökeltes Fleisch, Wildbeize, blättrig, Tabak; saftig, Lakritz, Kaffee-Tannin, würzig-pikante Länge
Kontakt: teona.talakhadze@mukhrani.com



2017 Mareli Winery Saperavi, Kachetien, Mareli Winery, 14,5 % vol., 12,- €
gepflegte, attraktive Wildheit, Preiselbeer-marmelade, Leder, alter Balsamico, weißer Pfeffer, Teer, rote Ätherik; wild-saftig, sehr frische Säure, pikant-zupackendes, noch sehr opulentes Tannin, Alkohol trägt im Finale ein wenig auf
Kontakt: mareliwinery@gmail.com



89
2019 Saperavi Qvevri, Kachetien, Qimerioni, 13 % vol., 20,- €
Bonito-Flocken, Jod, Sojasoße, saftige Schwarzkirsche, Teer, etwas grün; sehr rustikaler Typ, Roggenbrot, süßlich-saftig, schöne Trinkigkeit, animalisch, kompakt
Kontakt: liza@qimerioniwines.com



2019 Spekali Saperavi, Kachetien, Spekali Winery, 14 % vol., 18,- €
Brett, oxidativ, schwarzfruchtig, Rosine; schöner Druck, saftig, vegetabil-gemüsig, gegrillte Aubergine, warmer Tp, schöne Länge
Kontakt: spekaliwinery@gmail.com



FOTO: WEINWERBERJAG

»Beeindruckende Qualitäten, vor allem im Bereich der Amber Weine, durften wir verkosten. Georgien hat – als Wiege des Weinbaus – trotz der hiesigen Naturszene immer noch eine klar erkennbare Alleinstellung« Inge Mainzer

2015 8000 Century, Saperavi, Kachetien, B G Wines, 13 % vol., 18,- €
Wildfond, Brett, aber sehr gepflegt, ledrig, ätherische rote und schwarze Frucht, Sojasoße; mokkaig unterlegt, Holunderbeere, Süßkirsche, warmwürzige Länge
Kontakt: QartValley Georgian Products, info@bgw.com.ge



2019 Saperavi Qvevri, Kachetien, Sanavardo Estate, 12,5 % vol., 19,90 €
kühler, etwas verschlossen, Grafit, Schwarzkirsich, Cassis, Walnuss, Mokka; pikantes, saftiges Tannin, von animierender Säure untermalt, ätherische Länge
Kontakt: gsikharulidze@sanavardo.com



2019 Kindzmarauli Marani Saperavi Qvevri, Kachetien, Kindzmarauli Marani Ltd, 13 % vol., 19,50 €
Preiselbeere, Cranberry, rote Johannisbeere, Roggenbrot, Vanille, Blutorange, Sahnebonon; stoffig, reifes, geschmeidiges Tannin, viel Saft, schöne Säure, griffig
Kontakt: export@kmwine.ge



SONSTIGE ROT QVEVRI

89
2019 Tevza Shavkapito, Shavkapito, Kartlien, Saguramo Estate, 13 % vol., 30,- €
sehr erdig-rustikal, Hauch Brett, herbe ätherische Kräuterwürze, Orangenschale, Wacholder, dunkle Minzschokolade, Sauerkirsich; ätherisch auch am Gaumen, schlank, säurefrisch, für Individualisten
Kontakt: Georgian Legend, ggtevdzadze@gmail.com

