Besuchen Sie hier die Webversion.

trywine - Newsletter 14 - November 2021

trywine

Sali

Heute werfe ich weintechnisch einen weiten Blick zurück in die Ursprünge des Weinbaus und entführe Dich in ein Land, dass Du vermutlich noch nicht aus der Sicht des Weines betrachtet hast und von wo Du vermutlich auch noch keinen Wein probiert hast. Ich spreche von **Georgien!**

An einem kürzlichen «Wein and Dine» nur mit Süssweinen war ich sehr erstaunt, als ein Gast als Überraschung einen Süsswein abgedeckt servieren liess und meine Tischnachbarn spontan auf Georgien tippten. Diese «Treffsicherheit» irritierte mich. Ist Georgien bereits Mainstream und ich habe es nicht bemerkt?

Georgien

Der Weinbau gehört in Georgien bereits seit 8'000 Jahren zur Kultur des Landes. Funde von Traubenkernen, Werkzeugen und Keller beweisen dies. Weitere Nachweise sind Legenden und Volkslieder, die die Wein liebende Vorfahren beschreiben und

besingen. Die Hochblüte war im Mittelalter. Wie in Europa wütete die Reblaus um die vorletzte Jahrhundertwende und reduzierte die Rebfläche um die Hälfte.
Die Topografie ist sehr komplex und 30 Prozent der Rebfläche befindet sich im östlichen Teil im hohen Kaukasus. Im Westen, am schwarzen Meer herrscht subtropisches Klima mit für den Weinbau sehr hohen Niederschlagsmengen. Auch finden wir in Georgien sehr vielfältige Böden. Diese Unterschiede und und diese Vielfalt erklären die grosse Menge an autochthonen (ursprüngliche und nur in Georgien vorkommende) Rebsorten die uns kaum bekannt sind.
War im 20. Jahrhundert durch die Nachfrage der damaligen Sowjetunion der Weinbau auf Menge getrimmt, besinnen sich die Winzer in der neueren Zeit auf die Förderung ihrer speziellen (eben den autochthonen) Rebsorten und auf Qualität. Im Besonderen aber auch auf die spezielle Art der Weinherstellung mit den Amphoren, den sogenannten «Qvevri». Diese Art der sehr traditionellen und alten Weinherstellung wird mittlerweile auch bei uns in Europa wieder öfters angewendet. Dabei wird der Wein in den in der Erde eingegrabenen Tonamphoren vergoren, gereift und gelagert und somit sich selbst überlassen. Daraus abgeleitet entstehen die sogenannten «natural wines», die geschmacklich in der Regel eine deutliche andere Note aufweisen, als wir es gewohnt sind. Die Weine gelingen aber nicht immer gut, da wenig Kontrolle und Steuerung auch ein höheres Risiko für das Misslingen mit sich bringen.

Rebsorten

Die wichtigsten und bekanntesten Rebsorten aus Georgien sind **Rkatsiteli** und **Saperavi**. **Rkatsiteli** wird für die Weissweinproduktion benutzt und ihre Eigenschaften kommen den speziellen Bedingungen in Georgien entgegen. Sie reift spät, ist frostresistent und vielseitig einsetzbar. **Saperavi** auf der anderen Seite wird für die Rotweinproduktion verwendet und ist eine sogenannte «Färbertraube», also mit viel Farb- und Gerbstoff aus den dicken Traubenschalen. Es verwundert nicht, dass sie mit diesen Eigenschaften sehr hitzeresistent ist, was den klimatischen Bedingungen in Georgien entgegenwirkt. Beide Sorten findet man im übrigen in allen Weinbaugebieten rund um das schwarze Meer.

Koncho Aleksandrouli 2019, Kakheti (Georgien)

Der Wein

Vor ein paar Tagen durfte ich an einer Messe gut 10 Weine aus Georgien probieren. Der Unterschied der Weine aus den Amphoren im Vergleich zu den traditionell hergestellten Weinen ist sehr deutlich erkennbar. Besonders bei den Weissweinen. Sind die im Stahltank und somit kontrolliert ausgebauten Weissweine sehr fruchtbetont und die Sortentypizität spürbar, verschwindet diese Eigenschaft bei den Amphoren Weinen vollends. Gerbstoffreiche, teils bitter aber auch komplex schmeckende Tropfen fand ich in meinem Glas. Bei den Rotweinen ist der Unterscheid nicht so extrem, da wir es gewohnt sind in den Rotweinen Gerbstoffe vorzufinden. Rote Amphoren Weine finde ich im Geschmack dezenter, die Frucht ist

deutlicher spürbar und die Gerbstoffe sind weich.

Am meisten überrascht hat mich ein Wein, den ich in einer Blindverkostung aufgrund der Frucht und der Eleganz als Pinot Noir aus unserer Region zuordnen würde. Der Wein ist reinsortig aus der Rebsorte **Aleksandrouli** ausgebaut. Mein erster Kontakt mit dieser Rebsorte! Auf der Seite von «https://glossar.wein.plus/aleksandrouli» finde ich folgendes dazu: «Die spät reifende Rebe besitzt Beeren mit ausgewogenem Gehalt an Zucker und Säure. Sie erbringt duftige Rotweine mit Aromen nach Kirsche und Granatapfel». Gemäss «Wein-Plus» wurden im Jahr 2016 nur 281 ha Rebfläche ausgewiesen.
Ich selber war von diesem Wein sehr beindruckt und beschrieb ihn als sehr fruchtig und komplex.

Zusammenfassend

Georgien ist eine Entdeckung wert. Rebsorten die wir kaum kennen und Produktionsarten, die zwar bei uns kopiert werden, aber halt nur Kopien sind. Man muss sich aber auf diese Weine einlassen wollen und wird dann sehr erfreut sein. Und, Mainstream ist Georgien als Weinland sicher nicht und dürfte es auch nicht werden. Zumindest bin ich davon überzeugt.

Zum Schluss

Kommen wir zurück zu den Schweizer Weinen. Am 4. Dezember in Opfikon findet die von mir organisierte "Gantenbein Riesling" Degustation mit 13 verschiedenen Jahrgängen aus meinem Weinkeller statt. Ich freue mich sehr auf den Vergleich dieser Weine mit sich selber. Falls Du noch nicht angemeldet bist, ich Dein Interesse jetzt geweckt habe oder Du jemanden kennst; der Anlass ist noch nicht ganz ausverkauft. Details und Anmeldung unter www.trywine.ch/wine-then-dine/gantenbein-riesling/.

Bis zum nächsten Mal wünsche ich Dir eine gute Zeit, Gesundheit und viele gute Weine.

Liebe Grüsse
Markus
Weinakademiker

Impressum:
trywine.ch
Hägelerstrasse 17d
5453 Remetschwil
Newsletter abbestellen