



< 1 2 3 >



Ein Marani entsteht

Vom Südkaukasus und Anatolien verbreiteten sich Amphoren im Stil der Qvevri in der Antike über den gesamten Mittelmeerraum. „Pithos“ nannten sie die alten Griechen, „Dolium“ die Römer, in Spanien sind sie bis heute als Tinajas bekannt – meist nur maximal 400 Liter fassend, etwas dickwandiger und nicht zwingend in der Erde eingegraben. Bis weit ins 20. Jahrhundert hinein war das Qvevri die einzige Ausbaumethode im Kaukasus, und für die georgischen Bauern ist ihr „Marani“, der Weinkeller, gleichzeitig heiliger Ort und Herzstück des Hauses.

Etwa 100.000 Familien, schätzt John Wurdeman, ein amerikanischer Maler, der vor mehr als zehn Jahren im Osten Georgiens, in Kachetien, hängen blieb und heute als Inhaber des Weingutes „Pheasant’s Tears“ hervorragende Tropfen produziert, machen nach wie vor ihren Hauswein in der Amphore. Die Anzahl professioneller Produzenten beziffert er auf etwa 20. Das Geheimnis guten Qvevri-Weines? - „Möglichst wenig Eingriffe im Weinberg und Keller, gesunde, nicht überreife Trauben. Den Rest macht die Natur.“

Etwa zwei Drittel der Qvevri-Produktion entfällt auf Weißweine aus autochthonen Rebsorten wie Rkatsiteli, Mtsvane oder Kisi. Die Tannin betonten Tropfen mit ihren ungewöhnlichen Aromen stellen für ungeübte Nasen und Gaumen eine echte Herausforderung dar. „Entweder man mag den oxidativen Stil. Oder man hasst ihn. Ein Dazwischen scheint es nicht zu geben“, konstatiert der deutsche Weinkritiker Manfred Klimek. Dr. Dakishvili, der als eine Art Großmeister der Qvevri-Kultur gilt und gemeinsam mit dem deutschen Unternehmer Burkhard Schuchmann einige der besten Weine aus Kachetien produziert, liebt seine in kein Raster passenden Kreszenzen nach traditioneller Art: „Vor allem die Weißen sind wirklich intensiv, wesentlich komplexer als normale Weine, reicher im Geschmack, mit guter Struktur, zehn bis 15mal mehr Polyphenolen – und einem Alterungspotenzial von 40 bis 50 Jahren, trotz keiner oder nur minimalster Schwefelbeigabe.“



Elisabetta Foradori im Keller

Kein Wunder, dass immer mehr europäische Winzer sich auf die Reise zur Seele des Weines aufgemacht haben. So wie die beiden Freunde Giambattista Cilia und Giusto Occhipinti, die im September 2000 mit den ersten Amphoren aus Spanien begannen und heute in ihrer neuen Kellerei in Vittoria (Sizilien) 150 Stück ihr eigen nennen. So wie die Biodynamikerin Elisabetta Foradori im Trentino, die in 70 Amphoren lokale Sorten wie Teroldego oder Nosiola ausbaut und die Weine „einfach sauberer und klarer im Aroma findet“. Oder so wie der Elsässer Stéphane Bannwarth, der selbst vor Gewürztraminer aus der Amphore nicht zurück schreckt.

< 1 2 3 >