

< 1 2 3 >

Bildergalerie: Die Reise zur Seele des Weines



In Österreich gelten Bernhard Ott mit seinem Qvevri-Veltliner sowie die Steirer Sepp Muster und Ewald und Andreas Tscheppe als Vorreiter der neuen Welle, in der Schweiz Amédée Mathier aus Salgesch im Wallis. Der sagt, zu den Qvevri sei er „ein bisschen wie die Jungfrau zum Kinde“ gekommen durch eine Georgien-Reise 2008. Der Weg zum Erfolg war für ihn dann doch eher ein Hindernisparcours: die erste Auflage seines Rotweines aus Cornalin fand am Ende als Essig und Basismaterial für Schnaps Verwendung, insgesamt vier Amphoren gingen kaputt. Inzwischen sind sie ersetzt und neun weitere hinzugekommen.

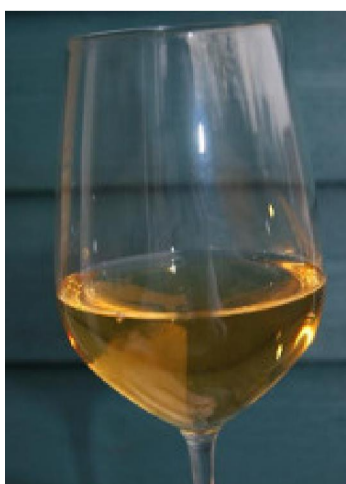
Auf Anhieb gelang hingegen der Weißwein aus Rèze und Ermitage, den selbst die beiden „Zeit“-Journalisten Fabian und Cornelius Lange bei einem Besuch als „echten Volltreffer“ bezeichnen. Vielleicht gerade weil sie absolut ungewöhnlich und weit abseits des Mainstreams daher kommen, liebt Amédée Mathier seine Qvevri-Kreszenzen sehr. Ihre Stilistik sei „so etwas von nicht mehrheitsfähig, ungefiltert, reine Oxidationsnoten, orange in der Farbe – schlichtweg eine Faszination in der heutigen Coca-Cola-Welt“! Allerdings brauche es viel Einsatz, diese Weine an den Mann oder die Frau zu bringen.



Peter Jakob Kühn

Auch in Deutschland sind es vornehmlich Bio-Winzer, die sich an die Herausforderung Amphorenwein wagen. Der Rheingauer Vorzeigebetrieb Peter Jakob Kühn ließ im Jahr 2005 zwei spanische Tinajas nach Oestrich-Winkel bringen, um in ihnen einen kleinen Teil der Rieslingtrauben aus dem Weinberg im Lenchen auszubauen, weil ihn „die Faszination des Unberührten, des Ursprünglichen“, reizte. Auch der zweite Versuch 2009 gelang, obwohl der Wein nach alkoholischer und malolaktischer Gärung eine lange Reifezeit brauchte. Das unfiltrierte Endprodukt besitzt für seinen Macher eine „faszinierende Strahlkraft und Dichte – auch wenn der so erzeugte Riesling nicht die gewohnte Dominanz hat“.

Ebenso wie Biowinzer Manfred Rothe aus Nordheim, der im Oktober 2013 seine beiden ersten Qvevris mit Silvaner- und Rotweinmaische befüllt hat, setzt man bei der Bayerischen Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau (LWG) in Veitshöchheim auf den Einsatz der bauchigen Amphoren aus dem Kaukasus. Im Rahmen eines Schülerprojektes haben Johannes Burkert und Dr. Michael Zänglein vom Sachgebiet Oenologie und Kellertechnik 2011 erstmals ein 900-Liter-Tongefäß in den Boden eingegraben und eine Art Marani darum herum errichtet.



Orange Wine

Im Rahmen eines Workshops zum Thema „Orange Wines“ gab's kurz vor Weihnachten 2013 die ersten Produkte aus den beiden Jahrgängen 2011 und 2012 zu verkosten – im Vergleich mit anderen LWG-Versuchsweinen zum Beispiel aus der Tinaja und Amphoren-Kreszenzen von Bernhard Ott, Amédée Mathier und dem renommierten Weingut Bassermann-Jordan aus der Pfalz, das sich 2011 erstmals an eine Cuvée aus Grauburgunder und Gewürztraminer gewagt hat. Das Fazit von Dr. Zänglein: „Der Geschmack dieser Weine polarisiert natürlich, aber das ist durchaus gewollt. Es gibt immer mehr Genießer, die weg wollen vom uniformen, konfektionierten Wein.“

Fast wie eine Ironie des Schicksals mutet es da an, dass es trotz wachsender Nachfrage nach Qvevis in Georgien kaum noch jemanden gibt, der das uralte Handwerk beherrscht. Gerade einmal fünf alte Männer – zwei davon im Dorf Vardisubani in Kachetien und drei in Shrosha in Imeretien im Westen – verstehen sich auf den Herstellungsprozess. Nachfolger haben sie keine. Deshalb versuchen derzeit einige Weinhersteller gemeinsam mit der Gesellschaft für den Erhalt traditioneller Handwerkskunst „Xeloba Kartuli“ (www.kvevi.org) Geld zu sammeln für den Aufbau einer neuen Schule für Qvevi-Herstellung. Gelingt dies nicht, wird die Reise „back to the roots“ früh enden. Nachdem sie gerade erst angefangen hat.

- Thomas Brandl -