

Dominic Geisseler

Georgien ist im Aufbruch. Seit 1991 ist die ehemalige Sowjetrepublik, jenes fruchtbare Tal zwischen dem grossen und kleinen Kaukasus, unabhängig. Und nach anfänglichen Unruhen hat sich auch die wirtschaftliche und politische Situation stabilisiert. Immer mehr Touristen, vor allem aus Russland und Asien, zunehmend aber auch aus Westeuropa, entdecken das rund eineinhalbmal so grosse Land wie die Schweiz mit seinen traumhaften Landschaften, den 5000 Meter hohen, schneebedeckten Bergen und der historischen Hauptstadt Tiflis oder Tbilissi, wie sie hier genannt wird. Zwar ist die mehrspurige Einfallsstrasse gesäumt von russischen Plattenbauten und Bauruinen, die als morbide Betonskulptur in den Himmel ragen, doch Tbilissi präsentiert sich heute als quirlige, aufstrebende und moderne Stadt. Die breiten Promenaden, etwa der Rustaweli-Boulevard mit dem Parlamentsgebäude und der im ortentaischen Stil errichteten Oper, laden zum Flanieren ein. Und die ze Sowjetunion. Doch jetzt setzt das Land mit seinen über hundert Traubensorten auf Qualität.

der Sowjetzeit produzierte Georgien Ummengen davon für die ganze Sowjetunion. Doch jetzt setzt das Land mit seinen über hundert Traubensorten auf Qualität. In Mukhrani lagern Dutzende im Boden eingegrabene Amphoren Viele Produzenten haben den Trend der Zeit erkannt. Hervorragend und auch im Westen bekannten Trendlokal Pur Pur, findet man auch jene Weine, für die Georgien seit über 6000 Jahren bekannt ist und die schon in der Antike als die besten der Welt galten. Während

# Der Wein, der aus dem Boden kommt

Seit Jahrtausenden produziert Georgien Weine. Jetzt wird der in Amphoren gegärte Naturwein auch bei uns immer beliebter. Der Walliser Winzer Amédée Mathier hat sich der uralten Produktionsmethode verschrieben



Weinkeller mit über 60 000 Fässern: Weingut und Schloss Mukhrani

Wein heran, der heute in den Luxusrestaurants in New York oder London als «Orange Wine» neue Trends setzt. Zurück zur Natur, könnte man sagen. Denn diese wird der Wein direkt von der Amphore in Flaschen abgefüllt, in denen er nochmals mehrere Jahre lang gelagert wird. Das Resultat dieser Methode, die seit 2013 auf der Liste des Unesco-Weltkulturerbes steht, ist ein wunderbarer Wein, der allerdings in der Nase eine spezielle Note hat, durch mehr Tannine und Bitteraromen auffällt und herber schmeckt als Weine, die

gärtung überlassen. Ohne Presse, Jahre der Maische- oder Spontan- wird mehrere Monate oder gar dicht verschlossen, und der Wein einem Tondeckel und Sand luft-Anschliessend werden diese mit len und Kernen in die Amphoren. Hundert Litern fassenden Ampholer, wo Dutzende von mehreren befindet sich der Marani, jener Keller- und Feiertlichkeiten genutzt wird, das vor allem für Degustationen eingang und dem Kellerrestaurant, hier, zwischen dem Hauptlagern verbunden ist und Platz für über 60 000 Fässer Wein bietet.

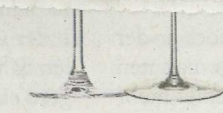
nel mit den neuen Produktionsan- lagen verbunden ist und Platz für über 60 000 Fässer Wein bietet. Hier, zwischen dem Haupt- eingang und dem Kellerrestaurant, der Flüsse Ksani und Aragwi. Das hervorstechende topografische Lage- gezeichnete topografische Lage- rantereh für hervorragende Wei- mit seinen Gärten und Parks von Treppehäuser. Und natürlich über einen riesigen Weinkeller, der durch einen unterirdischen Tun-

ser mächtige Bau aus dem 18. Jahr- oder das Château Mukhrani. Die Rotwein aus der Saperawi-Traube man mit seinem wunderbaren sind etwa die Weingüter Schuch- sind etwa die Weingüter Schuch- sind etwa die Weingüter Schuch- sind etwa die Weingüter Schuch-

misst. Auch das Fassungsvermögen und die Form des Glases beeinflussen die Wahrnehmung des Weingeschmacks: Für trockene Weissweine wählt man ein kleine-

Mund geblasen. Gemäss Riedel ist die Schweiz das Land, in dem anteilmässig am meisten mundgeblasene Kristallgläser verkauft wer-

passen, dass sie nicht zerbrechen. Wenn man sie einfach an der Luft trocknen lässt, riskiert man hässliche weisse Spuren auf dem Glas.



bei Degustationen eine objektive Meinung zulasse und so die Weintester nicht beeinflusst würden.