

Eine Entdeckungsreise wert! Nastrovje Georgien!

Ein Anlass von
Thomas Kenner, Press & Relations

8. Februar 2010,
[Restaurant Camino](#), Zürich



Ein historischer Überflug

Jahrzehnte lang ernährte sich die georgische Weinindustrie von den offiziell ausgezeichneten Beziehungen zwischen der Republik grossartiger (aber unterdrückter) Filmemacher wie [Kobakhidze](#) („Karussell“), [Iosse-liani](#), dessen 1966 bis 1968 indizierter Film „Die Weinerte“ definitiv sehenswert ist, oder noch Paradschanow („Feuerpferde“) und derjenigen, die u.a. durch einen anderen Georgier geführt wurde (ein gewisser Joseph Djougachvili, für diejenigen, die wissen, wer da gemeint ist), nämlich Russland. Denn es war ein **patriotischer Akt**, Wein des sowjetischen Imperiums zu trinken. Dementsprechend wurde Wein beliebig produziert und wagenweise nach Russland exportiert. Der Zerfall des sowjetischen Systems und der wachsende Druck auf eine Republik, die unter der Leitung des demokratisch gewählten Präsidenten Eduard [Shevardnadze](#) (des früheren Aussenministers von Gorbatschow) immer mehr an Selbständigkeit gewinnen wollte, bereitete Georgien sehr viel Unannehmlichkeiten.

...

Ein spannender Anlass

Am 8. Februar 2010 führte Thomas Kenner den ersten Weinanlass seines neu gegründeten Medienunternehmens Press & Relations im Auftrag der in Hamburg angesiedelten Firma [Schuchmann Wines e.K.](#) durch. Ein breites, gespanntes und zugleich begeistertes Publikum von Fachexperten der Presse und des Weinhandels nahm am Anlass teil. Dieser bestand aus zwei Teilen: Im ersten Teil, als die Gäste noch eintrafen, durfte sich jede und jeder beliebig servieren. Zehn Weine, darunter vier Weissweine, standen zur Verfügung. An-

schliessend wurde ein 4-gang-Menü mit den sieben interessantesten Weinen serviert.



Thomas Kenner eröffnet den Anlass in der Anwesenheit bekannter Weinpersönlichkeiten

Warum Georgien?

Die Frage stellt sich, was ein Weinliebhaber dazu bewegen kann, sich für Georgien überhaupt zu interessieren.

Folgende Anekdote kann bereits einzelne Indizien über die Motivation einer Audienz vermeintlicher Nichteingeweihten schildern, dem Thema Gehör zu schenken: 2008 wurde ich bei einer bedeutenden Bank des Zürcher Finanzplatzes beauftragt, im Rahmen eines Business English Lunch einen Vortrag über den Wein zu halten. Die Vielfalt der

weinbezogenen Themen, die ein beliebiges Publikum zum verschlafen einzuleiten riskieren, fehlt nicht. Ein Vortrag kann aber auch, so hoffe ich es mindestens, spannend gestaltet werden. Aus diesem Grund entschied ich mich dafür, den Wein auf einem kulturellen Niveau zu präsentieren. Der [Vortrag](#) ist auf der Website von [Vinifera-Mundi](#) verfügbar. Um der Präsentation etwas Lebhaftigkeit zu verleihen, wurden zwei Weine serviert: Ein Chablis und ein Wein aus Georgien. Die Anwesenden reagierten völlig gespannt und begeistert.



Die Entwicklung des Weins im Verlauf der Jahrhunderte
©[WineAlley](#)

Zurück zur Geschichte

Dies führt uns unausweichlich zur historischen Entwicklung des Weins bzw. zu dessen allerersten Anfängen. Das Land am Fusse des Kaukasus, ein (geopolitisch betrachtet) seit ca. 20 Jahren als hoch sensibles eingestuftes Gebiet, gilt als die Wiege des Weinbaus. In der Tat waren weder eine der im Altertum ausschlaggebenden Mächte noch eine der modernen Zeit an der Quelle des Weinbaus. Archäologische Gegenstände (u.a. [Kvevri](#), [Satskhao](#), usw.) die in georgischen Museen ausgestellt sind und, die eng mit dem Wein verbunden sind (Weintassen, Krüge, usw.), konnten bis im dritten Jahrtausend vor Christus datiert werden. Das Alter einer in [Shulaveris-Gora](#) ausgestellten Töpferei konnte sogar auf ca. 8'000 Jahre eingeschätzt werden. Die ältesten Samen, die an verschiedenen Orten gesammelt werden konnten, sind sogar 5'000 Jahre alt.



Georgien erkennt etwa [500 autochthone Rebsorten](#), welche selbstverständlich in den ampelographischen Dokumenten beschrieben sind, obwohl nur 38 Sorten für den Weinbau zugelassen werden. Ausserdem wurden westliche Rebsorten mittels DNA-Analysen nach einer Herkunft geforscht, die anscheinend von georgischen Rebsorten abzweigen würden. So würden der Pinot Noir, die Syrah, der Nebbiolo und der Chasselas vom Saperavi und vom Rkatsiteli stammen. Heute noch verbergen die Wälder, die das Schwarze Meer angrenzen, viele Rebstöcke in ihrer einstigen Form. Es konnte ebenfalls nachgewiesen werden, dass diese ursprünglichen [Rebstöcke](#) und die aktuellen sich unglaublich gleichen. Schliesslich konnte bewiesen werden, dass Georgien die Wiege vom [Vitis Vinifera](#) ist.

Schliesslich bestreiten verschiedene Linguisten die Etymologie des Wortes „Wein“ (Vino), welches eigentlich vom georgischen „Gvino“ käme.

...

Am 25. September 2008 organisierte Wein-Events einen Firmenanlass über die [Emerging Markets](#). Unser Weinprogramm umfing einen Mukuzani von [Tbilvino](#). Im entsprechenden Bericht wurden die schwierigen Beziehungen zwischen Russland und Georgien bereits erwähnt.

Zur Zeit der Sowjetunion wurden etwa 80% der georgischen Weinproduktion nach Russland exportiert. 1991 setzte einen wichtigen Meilenstein: Die Aufspaltung der UdSSR forderte die georgischen Winzer ein erstes Mal. 2006 geschah viel Schlimmeres: Die Duma, also das russische Parlament, untersagte die Einführung u.a. der georgischen Weine aufgrund der exzessiven Verwendung chemischer Produkte (Pestiziden,...) und einer sogenannten fehlenden Hygiene. Russland setzte seine Kraft gegen ein Land aus, das gerne mehr Unabhängigkeit gegenüber Moskau erlangt hätte.

Zugleich entwickelte Moskau seine Beziehungen zu Republiken wie Abchasien und [Südossetien](#), die gegenüber Tbilissi selbständig werden wollten. Die Winzer dieser zwei Republiken ernteten neue Märkte auf Kosten der Georgier. Seit anfangs 2008 erfolgen Gespräche zwischen beiden grossen Länder, um die Erheblichkeit der Wiederaufnahme der Importe zu prüfen. Man muss aber zugestehen, dass [die letzten Vorkommnisse](#) zwi-



Erwartungen

Die Massnahmen, die in den letzten Jahren zwecks einer massgebenden und nachvollziehbaren Verbesserung der georgischen Erzeugnisse eingeleitet wurden, öffnen eindeutig neue Horizonte und es kann nun effektiv nicht mehr ausgeschlossen werden, dass die georgischen Weine in dem mittleren Preissegment (Preis unter CHF 25.-) durchsetzen. Zunächst spielt der Novumeffekt eindeutig eine Rolle. Ich schliesse ausserdem nicht aus, dass das im Westen allgemein verbreitete Misstrauen (manchmal sogar Ressentiment) gegenüber Russland eine glückliche Wendung zu Gunsten dieser uns noch unbekannteren Weine nehmen könnte. Im Weiteren kann die Regierung der kaukasischen Republik eine massgebende Rolle spielen, vorausgesetzt sie versteht, dass Wein auch grosse Investitionen im Marketing-Bereich benötigt. Gewisse Länder haben es sehr positiv beweisen können, während Andere (z.B. [Zypern](#)) erst schrittweise das begreifen. Ausserdem kann die georgische Diaspora ebenfalls mit-

wirken. Es genügt, die Rolle der armenischen Diaspora in Frankreich zu beobachten, um das Durchdringungspotential eines Lands im Ausland zu messen.

Im Weiteren besetzt Georgien eine privilegierte Stelle, was die Qualität der Rebsorten anbelangt: Wie wir es bereits erwähnt haben, anerkennt das Land 38 Rebsorten, die sich für den Weinbau als geeignet erweisen.

Verschiedene Quellen geben an, dass die grossartige Esskultur der Georgier, die die Gargantua würdigen [Bankette](#) im platonischen Sinn hervorragend vertreten, sollen auch Anlass zum Konsum gelungener Weine geben, was seriöse Einkünfte für die guten Winzer bieten dürfte. Während sich die hochentwickelten Länder sich unter der Wirkung der angelsächsischen Kultur in einen neuen Brauch der einsamen Mahlzeiten (ohne mögliche Sozialisierung) absondern, lassen die Georgier die verankerte Tradition der Römer (Cena), der Griechen (Symposion), der Araber (Keipi), der Osmanen (Nadimi) fortbestehen.

Die Verkostung

In der Anwesenheit eines breiten Publikums von Fachexperten und Journalisten fand der Anlass statt. Nach einer kurzen Einführung, die Hr. Thomas Kenner im Verkostungssaal hielt, wurde das feine Mittagessen serviert.

Bruschetta

Pilzrisotto

Kalbsbäggli

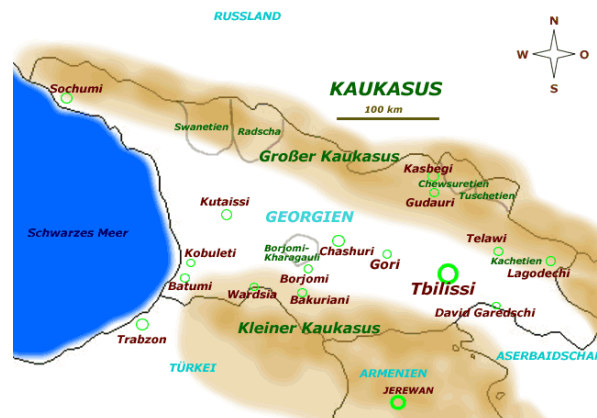
Käse „Rolf Beeler“



Hr. Burkhard Schuchmann

Mit viel Leidenschaft erklärte uns Herr Burkhard Schuchmann, ursprünglich „Industriemanager aus der Welt der Eisenbahn“ die Gründe, aus welchen er sich 2008 dafür entschied, ein 62Ha grosses Weingut, [Schuchmann Wines](#) (Jahresproduktion: 220.000 Flaschen), im ausserordentlich gastfreundlichen Georgien zu gründen. Das Tal von

Kachetien, das Gartenland Georgiens bezaubert nicht nur durch seine Schönheit, sondern gilt auch als die Wiege des Weins in der kaukasischen Republik. Während dieser Reisen lernte Hr. Schuchmann [Giorgi Dakishvili](#), einen der angesehensten östlichen Winzer, kennen. Zusammen mit seiner Geschäftsleiterin, Angeles Tegtmeyer, haben sich die drei begeisterten Freunde dafür entschieden, die Weine des Weinguts im Segment der Premiumweine zu positionieren.



Im Kachetien spielt Telavi die gleiche Rolle wie Beaune im Burgund

Die meisten Weingüter der Region Kachetien sind modernisiert und ihre Erzeugnisse dürften die westlichen Weinliebhaber mühelos überzeugen können. So haben es die Experten der [SIPPO](#), das Programm der Schweizer Zentrale für Handelsförderung ([OSEC](#)), im Besuchsprotokoll rapportiert.

Das Weinprogramm umfasste die verschiedenen modern ausgebauten Weine von [Schuchmann Wines](#) sowie beide Erzeugnisse der traditionell Kahetisch ausgebaute Vinoterra-Linie und den Clos d'Artana, einen Wein, der dem Schweizer Geschäftsmann Pierre F. Häsler, Chef von Holcim Iran, gehört. Mit seinem Weingut beschäftigt Hr. Häsler drei Winzerfamilien vollzeitlich.



©[Schuchmann Wines](#)



©Schurchmann Wines. Das Weingut

Die Weine

Rkatziteli 2008

Manuelle Ernte. Die dreiwöchige Gärung erfolgt im Stahltank. Sehr frisches Bouquet nach Äpfeln aber auch gelben Früchten. Trotz einer markanten Säure im lebhaften, floralen Gaumen ist dieser Wein jung zum trinken und dürfte sich im warmen Sommer gerne trinken lassen. Spassbereitender, unkomplizierter Wein mit einem langen, leicht trockenen Abgang. 16/20.

Chardonnay 2008

Unverzüglich erhöht sich das Niveau. Mit diesem Wein erfährt der Weinliebhaber, dass Georgien und insb. das Terroir vom Kachetien für diese Rebsorte geeignet ist. Schöne leuchtende Farbe, Typisches Bouquet mit Noten von Vanille, gelben Früchten (Mango,...). Vollmundiger, lebhafter Gaumen ohne Kanten, stützende Säure, komplexer Wein und doch ein gelungener, zivilisierter Schmeichler. 17.5/20.

Alazani Valley, Rkatziteli & Mzване 2008

Der Mzване ist eine mittelspätreifende Rebsorte, dessen Name „Grün“ bedeutet. Wenn er für die

Erzeugung reinsortiger, fruchtiger Weine verwendet wird, wird er immer häufiger mit dem Rkatziteli verschnitten. Er verleiht ihm dann grosszügige Aromen. Im Klassement der am meisten verbreiteten Rebsorten besetzt der spätreifende Rkatziteli den dritten Platz weltweit. Die daraus gewonnenen Weine sind sehr trocken, können aber nicht altern.

Bei diesem Wein stellt man sich keine Frage. Äpfel und Birnen bilden das harmonische, feine Bouquet, fruchtiger Gaumen mit einem süsslichen Touch. 16/20.



Saperavi 2008

Die sinnbildlichste Rebsorte Georgiens schlechthin. Und das Kachetien gilt zusätzlich als die Wiege der Rebsorte. Also sehr gute Voraussetzungen für Schuchmann Wines, um einen spannenden Wein zu erzeugen.

Schöne Rubinfarbe. Sehr fruchtiges Bouquet mit vielen roten Früchten, vielleicht in einer Auswahl ausgesuchter Appellationen des Beaujolais-Gebiets (z.B. Morgon) vorzustellen. Unkomplizierter Spasswein, der interessanterweise mit 10% Malbec und 3% Cabernet Sauvignon aufgerundet wurde. 17/20.



Saperavi 2005

Ein reinsortiger Saperavi, der unmittelbar das wahre Gesicht der Rebsorte zum Ausdruck bringt: Sehr schöne, dichte Rubinfarbe. Ein geniales Erzeugnis mit einem kräftigen und ausgewogenen Bouquet nach Brombeeren, Wildbeeren in Fülle und Menge sowie Kirschen, einem Hauch Zedernholz, einem Spassbereitenden, äusserst fruchtigen Gaumen mit viel Klasse und Eleganz und einem beträchtlichen Potential. Ein Wein, der seinen Platz in jedem westlichen Keller verdient: 17.5/20.

Cabernet Sauvignon 2008

Mit diesem reinsortigen CS wollte Schuchmann Wines beweisen, dass diese Rebsorte auch einen verdienten Platz im Kachetien verdient. Leider waren die Flasche der Verkostung und diejenige des Mittagessens etwas widersprüchlich. Die erste erwies sich als gelungenes Erzeugnis (17/20) mit (voluminös betrachtet) einem soliden Charakter. Die zweite Flasche, mit einer hellen Farbe, die

mich zunächst den liess, dass das Ergebnis zu hoher Erträge war, besass ein sehr floales, ja irgendwie chemisches Bouquet, eine leicht kapselige Note im Gaumen, wobei das Ganze nicht auf einen Ausbau- oder einen Kellerfehler zurückgeführt werden konnte. Schade. 15/20. Unbedingt wieder verkosten und neu bewerten.

Kindzmarauli, Saperavi 2008

Wieder ein gelungener Saperavi aus dem Weingebiet am Fuss der kaukasischen Berge. Florales Bouquet, ein Hauch Schokolade, süsse Beeren, Heidelbeeren, Johannisbeeren,... Starker Beaujolais-Charakter (etwa vom [Domaine de Vissoux](#)), schön gebundener Alkohol, guter, süsslicher Gaumen mit überzeugendem Gleichgewicht. 16.5/20.



©Schuchmann Wines

Vinoterra, Kisi 2006

Ein konventioneller Wein, der auf mehrere Tausende Jahre georgischer Weinkultur beruht. Dieser Weisswein wurde in der Tat zunächst fünf Monate lang in [Kvevri](#) (Tonamphoren), dann sechs in französischem Holz ausgebaut. Cognac-Farbe. Prägnantes, anspruchsvolles, oxydativ wirkendes Bouquet, das sehr viel Erfahrung mit solchen Methoden voraussetzt. Bienenwachs, reife Quitten, etwas Trockenfrüchte, ein unnachahmliches Bouquet, welches wie ein Wein aus dem französischen Jura (z.B. ein Chateau Chalon, allerdings mit anderen Aromen) oder wie ein Sherry Manzanilla Pasada entweder verführt oder verunsichert, mindestens vier Stunden im Voraus dekantieren. Ein Wein für Eingefleischte.

Vinoterra, Saperavi 2005

Gleicher Ausbau wie beim Kisi, wobei der Ausbau im Kvevri 20 Tage und im Holz 24 Monate

lang dauerte. Ein sehr ungewöhnlicher Wein, den Mann/Frau mal im Leben getrunken haben muss.



Autor: Jean François Guyard
26.02.2010

Ebenfalls degustiert wurde der sehr gelungene Clos d'Artana 2007 (18/20). Leider habe ich keine Notizen aufgeschrieben.



©Bruno Torricelli Peter Büel und Jean François Guyard von Vinifera-Mundi

Dieser Text ist zur exklusiven Publikation auf www.vinifera-mundi.ch vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu verteilen.

Informationsquellen: Le Monde Diplomatique, FAO, OSEC, verschiedene Bücher und Texte von Timothy Garton Ash und von Noam Chomsky. DiploWeb.com, WineAlley,...