

Ton statt Holz

QVEVRI Die Grundlagen des Weinausbaus in georgischen Tonamphoren.

Text und Bilder: Dipl.-Ing. Berthold Seitz



Die Herstellungstechnik ist heute nach wie vor die gleiche wie vor 8.000 Jahren: eiförmige Behälter aus Ton, in Georgien Qvevri genannt, in der Türkei Küps und in Armenien Karas, werden traditionell heute noch in Georgien und Armenien für den Weinausbau verwendet.

Die Qvevris ähneln den mediterranen Amphoren (Tinajas, Talhas de barro, Phitos), unterscheiden sich aber leicht in der Form. Wegen ihrer Bruchgefahr sind sie gut gepolstert nur eingeschränkt transportfähig. Als Lager-Gefäß werden Qvevris im temperatenausgleichenden Boden eingegraben.

Die Inhalte variieren heute zwischen 20 und 2.000 Liter, bei archäologischen Ausgrabungen wurden Qvevri bis zu einer Größe von 10.000 Liter gefunden, was riesige Brennöfen mit beinahe unvorstellbarem Holzverbrauch voraussetzte.

Jedes Qvevri entsteht in reiner Handarbeit. Ein Handwerk, das aufgrund von Nachwuchskräftemangel in vielen Ländern ausgestorben ist und auch in Georgien bei-

nahe ausgestorben wäre. Qvevri-Macher ist ein Beruf, der von Generation zu Generation weitergegeben wird. Die Produktionsorte liegen vorwiegend in Regionen, wo es in unmittelbarer Nähe die Tongruben und das zum Brennen der Qvevri benötigte Feuerholz gibt.

Die Qvevri werden Schritt für Schritt von Hand geformt, wobei Lehmstränge aufeinander geschichtet und modelliert werden. Die Herstellung eines 2.000-Liter-Qvevri kann zwei bis drei Wochen dauern und braucht exakte Kenntnisse, wie mit der Luftfeuchtigkeit beim Trocknungsprozess umzugehen ist. Im Winter ist wegen der Frostgefahr keine Herstellung möglich.

Die Trocknungsphase und das Brennen stellen für den Qvevri-Macher besondere Herausforderungen dar, da im gesamten Herstellungsprozess auch heute noch keine Hygrometer oder Thermometer Verwendung finden, wichtig ist deshalb ein hohes Maß an Erfahrung des Qvevri-Machers.

Das Brennen der Qvevri benötigt mindestens fünf Tage und gliedert sich in ver-

schiedene Brennphasen. Ab etwa 600 °C bis 800 °C, je nach Tonart, beginnt der Sintervorgang, das heißt, eine Verschmelzung der verschiedenen Tonmineralien.

Mindestens 1.100 °C sollten erreicht werden, um Quarz und Feldspat zu verschmelzen und um die Flüssigkeitsdichtigkeit der Keramik zu erreichen. Die maximale Temperatur ist für sechs Stunden zu halten. Erst dann folgt ein dreitägiger, langsamer Abkühlungsprozess. Bei etwa 100 °C kann der Ofen geöffnet werden. Anschließend folgt ein weiterer, schweißtreibender Prozess: Bei etwa 80 °C werden die Qvevris innen mit Bienenwachs ausgerieben, um die Dichtigkeit zu erhöhen.

Nach dem Abkühlen ist das Qvevri um etwa 7 Prozent geschrumpft, hat 25 Prozent Feuchtigkeit verloren und ist dann noch etwa 300 kg schwer, bezogen auf 1.000 Liter Inhalt. In ganz Georgien gibt es derzeit etwa 10 bis 12 Qvevri-Produzenten. Berücksichtigt man die saisonale Produktion, die Beschickung der Brennöfen und die Brenndauer, so können jährlich etwa 1.000 Ein-

heiten, bezogen auf 1000 Liter Inhalt, produziert werden.

Die georgische Art des Weinbaus im Qvevri gehört historisch gesehen zur ältesten Form der Weinherstellung und wurde aus diesem Grund 2013 von der UNESCO in die repräsentative Liste des immateriellen Kulturerbes der Menschheit aufgenommen.

Der als Orange, Amber oder Qvevri bezeichnete Wein stammt vorwiegend aus Weißwein-Sorten. Der mikrobiologisch risikoreiche Ausbau beruht auf dem Prinzip möglichst hoher Extraktion von konservierend wirkenden Phenolen. Eine Maischegärung und anschließende Standzeiten von bis zu einem halben Jahr werden angestrebt. Die Gärbestandteile sedimentieren in der folgenden Reihenfolge: zuerst die Samen, dann die Beerenhäute und zuletzt die Grob- und Feinhefen. In den Qvevris können die locker geschichteten Sedimente bis zu 50 Prozent des Volumens ausmachen.

Die Extraktion von mehr als 2.000 mg/l Gesamtphenolen verlangsamt den Reifeprozess erheblich, fördert die Haltbarkeit der Weine und kommt mit nur geringen Mengen an Schwefel aus. Aus Most hergestellte, deutsche Weißweine haben normalerweise einen Phenolgehalt von 200 bis 500 mg/l.

Gesetzlich betrachtet haben im Qvevri ausgebaute Orange-Weine keinen mit im Holzfass ausgebauten Weinen vergleichbaren, definierten Status. Sie besitzen keine eigene Weinkategorie und können auch im Edeltank hergestellt werden, wodurch eine andere, nicht mit dem Qvevri-Weinausbau vergleichbare Aromatik entsteht.

Orange-Weine entsprechen derzeit ebenfalls nicht dem gesetzlich definierten Geschmacksbild und gehören so-



Qvevris werden aus mehreren Tonschichten aufgebaut

mit nicht zur Kategorie der Qualitätsweine. Je nach Rebsorte, geographischer Lage und ökologischer Philosophie unterscheiden sie sich untereinander erheblich und sind für den normalen Wein-Konsumenten eher erklärungs- und gewöhnungsbedürftig.

Dennoch gerade wegen ihres völlig neuen und ungewöhnlichen Geschmacksbildes kann die Kategorie »Orange-Wein« eine interessante und neue Entdeckung für viele Weinfreunde werden.

Der Qvevri-Ausbau wird als naturnahe Methode angesehen und stößt bei vielen Konsumenten, aber auch Herstellern von biologischen oder biodynamischen Weinen in den traditionellen Weinbauländern wie Spanien, Frankreich, Italien, Schweiz, Österreich und auch Deutschland immer mehr auf Interesse.

Im internationalen Kontext werden die Begriffe, »bio«, »ökologisch« oder »natural« im Zusammenhang mit Qvevri-Wein oft fälschlicherweise verwendet. Was den Anschein erweckt, dass diese Weine nach festgelegten Bio-Richtlinien produziert wären. Dies ist in der Regel allerdings nicht der Fall.

Der Begriff Qvevri- oder Orange-Wein untersteht international bisher keiner eindeutigen gesetzlichen Grundlage. Er



Einlassen eines Qvevri in den Boden des zukünftigen Kellers

darf als »Bio-Wein« in Verbindung mit dem Namen Qvevri nur in Verkehr gebracht werden, wenn er nach EU-Öko-Verordnung produziert wurde und eine entsprechende Zertifizierung besitzt.

Önologisch gesehen ist ein fehlerfreier Ausbau in Tonamphoren, mit dem Ziel Orange-Wein herzustellen, eine wirk-

liche Herausforderung für den Kellermeister. Grundvoraussetzungen sind intensiv gereinigte Amphoren, gesundes Lesegut und ein gewisses Maß an Erfahrung.

Bei der Anschaffung von Qvevris ist auf den Klang der Gefäße zu achten. Er gibt über Undichtigkeiten Auskunft. Ein dumpfer, unsauberer Klang wird durch feinste Risse hervorgerufen. Diese entstehen bei einem fehlerhaften Brennprozess oder bei unsachgemäßem Transport.

Qvevri sollten mit Bienenwachs ausgerieben sein und den Stempel des Herstellers tragen, um die Herkunft und handwerkliche Zuverlässigkeit zu dokumentieren. Sie verfügen über ähnliche, mikrooxidative Eigenschaften wie Holzfässer und sind im Gegensatz zu diesen bei guter Pflege problemlos mehrere hundert Jahre einsetzbar. ◀

1/4
Anzeige Eckfeld

97 x 115 mm

Satzspiegel