



Ein Herz für die Jahrtausende alte georgische Weinkultur: Ute und Berthold Seitz aus Godramstein.



Naturpur & Weinkultur und Oenocert

Orange-Wein aus Tonamphoren

Er leuchtet bernsteinfarben im Glas, ist aromatisch und tanninhaltig: Einen Weißwein der besonderen Art macht Ute Seitz aus Godramstein in von ihrem Mann importierten sogenannten Qvevris – Tonamphoren aus Georgien. Wer es selbst ausprobieren will, kann die original georgischen Qvevris auch in der Pfalz kaufen.

Die familiäre Koproduktion nahm ihren Anfang in Georgien, wo Berthold Seitz zwei Jahre lang eine Strategie zur Entwicklung des heimischen Weinbaus erarbeitete. Seine Frau Ute hat ihn begleitet und in dieser Zeit viel über den georgischen Weinbau recherchiert. Zurück in der pfälzischen Heimat begann sie, Wein auf die traditionelle Weise herzustellen, und der Önologe startete über sein Unternehmen Oenocert mit dem Import und Verkauf der Qvevri-Tonamphoren.

Qvevri-Herstellung: Handarbeit und Holzfeuer

Sein Anliegen ist es dabei vor allem, das uralte Handwerk zur Herstellung der Qvevris zu unterstützen, das mit nur gut einem Dutzend spezialisierter Qvevri-Töpfer vom Aussterben bedroht ist, und deutsche Winzer zu begeistern, diese Form des Weinmachens einfach einmal auszuprobieren. Fünf Tonamphoren hat Seitz bislang verkauft, investiert hat das Ehepaar Seitz

im gerade noch vierstelligen Bereich. Importiert wurden bislang Qvevris mit einem gesamten Fassungsvermögen von 4.000 Litern.

Ute Seitz, die als zertifizierte Natur- und Landschaftsführerin mit Naturpur & Weinkultur vor allem Weinführungen anbietet, setzte im Oktober 2019 zwei Qvevris mit insgesamt 400 Litern Riesling an, um daraus Orange-Wein zu machen. Dabei handelt es sich um Weißwein, der wie ein Rotwein auf der Maische, also mit Traubenschalen und Kernen, vergoren wird. Daher stammt auch die tieforange Farbe. Ende März öffnete Ute Seitz die seit November verschlossenen Amphoren bei einer Qvevri-Opening-Party.

„Unser Orange-Wein ist ein Riesling, der nicht die typische Riesling-Aromatik aufweist“, so Ute Seitz, die mittlerweile eine Kellerei angemeldet hat. „Er ist tanninhaltig, also gerbstoffbetont, mit tiefgründigen würzigen Aromen. Eigentlich

müsste der Orange-Wein wie ein Rotwein noch drei, vier Jahre in der Flasche lagern, dann wird er schön weich.“ Für das orangefarbene Trinkerlebnis müssen Liebhaber etwas tiefer in die Tasche greifen: Ab 15 Euro aufwärts kostet eine Flasche Orange-Wein üblicherweise.

Rundum-Service von Handhabung bis Reinigung

Weinmacher, die Lust auf dieses hautnahe Weinerlebnis haben, können sich an Berthold Seitz wenden. Interessenten müssen pro Liter Qvevri rund drei Euro veranschlagen: „Solange der Vorrat reicht, liefern wir Qvevris mit 100, 200 und 300 Litern Inhalt. Außerdem haben wir Zubehör wie Deckel, Fußgestelle und Dichtungsmaterialien im Programm. Selbstverständlich unterstützen wir unsere Kunden in allen Fragen der Handhabung und Reinigung. Wir lassen niemanden mit den Qvevris allein, wir bieten Rundum-Service.“ ■ (mara)

 www.natur-und-wein.de