

Qvevri- oder Amphorenwein - aus Winterthur



Geschichte

Die Qvevri (georgisch Amphore) ist ein Tongefäss zum traditionellen Ausbau für trockene Weine. Es handelt sich historisch betrachtet vermutlich um eine der weltweit ältesten Formen der Weinherstellung. Etwa 4500 bis 5000 Jahre alt. Dieses eigene [Verfahren](#) wurde sogar in eine Liste des [UNESCO](#)-Weltkulturerbes aufgenommen.

Freunde des Tongefässes bestehen vehement auf der Unterscheidung zwischen Qvevri und Amphore, die sich in ihrer Form (Qvevri läuft spitzer zu) und Funktion (Amphoren dienen nur zum Transport) unterscheiden.

[Qvevris](#) sind grosse, zitronenförmige Tongefässe, die in die Erde eingelassen werden und der Traubensaft mit der Maische samt Stilen, Kernen und Schalen monatelang unter konstanter Temperatur und weitgehendem Sauerstoffabschluss vergoren wird. Auf diese Weise werden zusätzliche Tannine und Polyphenole an den Wein abgegeben, der danach sehr lang und körperreich wird. In diesen Gefässen kann ein solcher Wein jahrelang richtig temperiert ruhen. Das ist weltweit eine Besonderheit und man nennt diese Tradition Maischegärung im [kachetischen](#) Stil. Bis heute lagern die Bauern in Georgien ihren Wein traditionell auf diese Weise [siehe dazu unseren [Bericht](#) über den georgischen Weinbau, Anm. d. Red.].

Durch die bauchige Form der Qvevris findet eine natürliche Zirkulation statt, sodass keine weiteren Gärzusätze benötigt werden. Es findet lediglich eine Mikrooxidation statt, die aber für die Reifung des Weines positiv ist.

Das Hauptmerkmal der [Qvevri](#) im Gegensatz zum Holzfass ist der Erhalt und die Entfaltung des sorteneigenen Aromas.

Die Herstellung der dünnwandigen Gefässe ist sehr aufwändig, erfordert besondere Kenntnisse und der Transport ist extrem schwierig. Für diesen Transport von Georgien in die Schweiz wurde der Qvevri aus Sicherheitsgründen mit Armierungseisen und Beton rundum umhüllt.

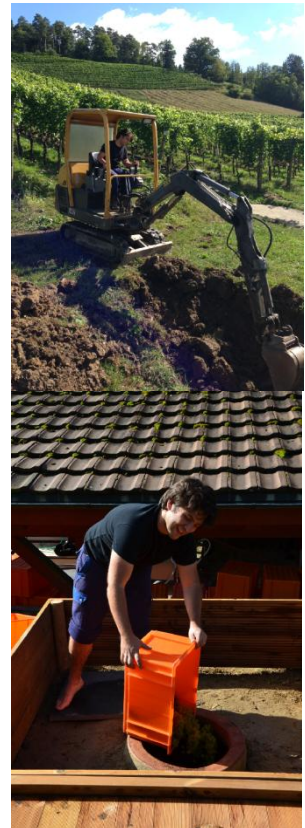


Qvevri in Winterthur

Der [Strickhof](#), das Deutschschweizer Kompetenzzentrum in Winterthur-Wülflingen sowie dessen kreative und innovative Betriebsleiter Rebbau und Trotte Michele Bono, natürlich eine original georgische Amphore oder eben eine Qvevri und der Weinberg gerade hinter der Trotte Wülflingen sind der Ausgangspunkt dieses mindestens in der Deutschschweiz wirklich einmaligen [Ereignisses](#).

Dieser Wein reift nämlich für einmal nicht im Keller sondern in der Erde. Dafür wurde mit einem Bagger ein grosses Loch ausgegraben. Das dünnwandige Tongefäss wurde vorsichtig in die dafür extra ausgehobene Grube eingesetzt und rundum hermetisch mit Erde bedeckt. Dank diesem Aussendruck in der Erde bleibt eine gefüllte Amphore überhaupt ganz und die dünne Tonwand zerspringt nicht. Es fasst 1000 Liter, ist fast 2 Meter gross und hat an der dicksten Stelle einen Durchmesser von anderthalb Metern.

Befüllt wurde das Tongefäss am 13. Oktober 2013 mit einer reifen Riesling x Silvaner Maische. Weine aus einer Qvevri kommen ganz ohne Zusatzstoffe wie Hefe oder Schwefel aus. Die in den Traubenresten vorhandenen Mikro Organismen setzen den Prozess in Gang. Durch den langen Kontakt mit der Maische extrahiert der Wein mehr Tannine und Farbstoffe. Die so erzeugten Weissweine sind oxidativ, oft trüb und besitzen eine starke Textur. Diese archaische Methode ist allerdings ganz schwierig zu kontrollieren. Verluste muss man einkalkulieren. Gegen einen solchen Absturz hatte Michele Bono aber eine wirksame Methode. Er begaste die Luft oberhalb des Weines mit Argon und Kohlenstoffdioxid um sie wenigstens am Anfang keimfrei zu halten. Dann wurde das Tongefäss mit einer Granitplatte zugedeckt und mit Fasstank verschlossen. Die Lage und die Tiefe des Standortes (Marani) beeinflussen sowohl die Gärtemperatur wie auch die Reifung des Weines.



Die Qvevri wurde wie geplant vor Ostern ausgegraben. Der Naturwein, auch „Orange Wine“ genannt, da er durch den langen Kontakt mit der Maische mehr Tannine und Farbstoffe extrahiert und daher diese dunkelgelbe Färbung annimmt, wird schonend umgepumpt und mit der Korbpresse gepresst.



Das Resultat waren 900 Liter Erstabzug und 90 Liter Presswein. Diese beiden Grundweine werden nun in zwei verschiedenen Edelstahl tanks fertig ausgebaut und gelagert. Anschliessend ist geplant, dass diese beiden Weine assembliert, in Flaschen abgefüllt und im Herbst 2014 zum Verkauf angeboten werden.



Verkostung

Michele Bono hat mir die Gelegenheit gegeben, zwei Proben, eine getrennt aus beiden Stahltanks und eine bereits assemblierte Version zu verkosten.



Michele Bono verkostet seinen Wein

Tankprobe Erstabzug

Eine zarte orange Farbe. In der Nase feine Hefearomen, Aprikosen, Mirabellen, grüne Baumnüsse und eine erstaunliche Mineralität. Im Mund sorgt eine kräftige Säure für merkwürdig faszinierende Frische und man spürt den oxidativen Ausbau, vergleichbar vielleicht im weitesten Sinne mit einem Sherry.

Tankprobe Presswein

Eine sichtbare, orange Farbe. Wieder diese feinen Hefearomen und eine etwas weniger spürbare Fruchtigkeit. Dafür eine markant stärkere Säure und eine kräftige Aromatik. Oxidative Töne und beachtliche Gerbstoffe.

Assemblage

Wieder diese sichtbar orange Farbe. In der Nase fasziniert mich der Duft, der schwer als Duft sondern eher als Geruch zu bezeichnen ist. Wer hier etwas „Liebes oder Nettes „ erwartet landet hart auf dem Boden der Realität. Eine Wucht ist die Kombination von Hefe, Früchten, grünen Nüssen, einer starken, mineralischen Note und einer präsenten Säure. Dieses Elixier dürfte ein enormes Lagerpotential aufweisen und gemäss Bono erst nach etwa 5 Jahren Lagerung so richtig interessant werden.

Fazit

Dieser Wein ist zuerst einmal eine reine Geschmackssache und gewöhnungsbedürftig. Etwas auch für erfahrene Liebhaber und Kenner, die den besonderen Reiz dieses wohl eigenartigsten Weissweins der Welt schätzen. Es ist ein spontan vergorener Naturwein, oxidativ ausgebaut, der im weitesten Sinn an einen Vin Jaune aus dem französischen Jura oder an einen Sherry erinnert. Er ist charaktervoll, herb, urchig und nicht austauschbar. Der bei Qualitätsweinen geforderte und erkennbare Sortencharakter geht bei dieser Weinherstellung komplett verloren. Also als Spezialität eigenständig. Liebe oder Hass. Dazwischen ist kein Platz für Nichts.

Autor: Andi Spichtig
8. Juni 2014

Lektorat: Jean François Guyard

Fotos: Anja Bono, [Strickhof](#)

Der vorliegende Text ist zur exklusiven Publikation auf www.vinifera-mundi.com und www.vinifera-mundi.ch vorgesehen. Der Strickhof verfügt selbstverständlich über das Recht, den vorliegenden Bericht zu veröffentlichen oder zu verteilen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu senden.