

Fachexkursion der Hochschule Geisenheim und des Bundes Deutscher Oenologen nach Armenien und Georgien

Ein Bericht von Heinz Trogus und Hartmut Tesch

>> Für viele deutsche Winzer zählen Armenien und Georgien eher zu den weniger bekannten Weinbauländern, obwohl diese Region auf eine bis zu 6.000 Jahre alte Weintradition zurückblickt. Beide haben noch keine Flächenkataster, sodass die Angaben zu Weinbauflächen auf Schätzungen beruhen. In Armenien wird die Weinbaufläche auf 17.000 Hektar geschätzt, davon werden etwa zehn Prozent für die Weinerzeugung genutzt, 90 Prozent für die Brandy-Herstellung. Fast jeder Einwohner, der einen Garten bewirtschaftet, pflegt auch einige Rebstöcke und verarbeitet die Trauben zu seinem selbst gekelterten Hauswein. Die Weinbauflächen erstrecken sich in dem von tiefen Schluchten geprägten Land von etwa 400 m bis auf 1.600 m über NN. Bekannt sind um die 300 autochtonen Rebsorten, der pro Kopfverbrauch an Wein wird mit 2,6 Liter angegeben. Armenien hat drei Millionen Einwohner, davon lebt ein Drittel in der Hauptstadt Jerevan. Hauptabnehmer für Wein und Spirituosen ist Russland. Der Export dorthin muss über Georgien erfolgen. Beeindruckend für uns war, mit welcher Kraft und welchem Ideenreichtum sich die Menschen dort dem Aufbau von Wirtschaft und Gemeinwesen nach der sogenannten „Sowjetischen Periode“ widmen. Alle Lebensbedürfnisse und alle Regelungen des Gemeinwesens wurden 1991 bei Erlangung der Nationalen Selbstständigkeit von den Russen bei deren Abzug auf „0“ gestellt.

tenalter befindlichen Mitgliedern des BDO. Doch die Gruppe fand recht schnell zusammen. Das Miteinander war geprägt von Wissensdurst, Harmonie und Pünktlichkeit.

Die Besuche in Armenien bei den Weinbetrieben, dem Partner der Hochschule Geisenheim in Jerevan – der EVN Wein Akademie – sowie des „Center of Agribusiness and Resarch“ waren interessant und sehr gut vorbereitet. Der Empfang war außerordentlich herzlich. Interessant war die Fahrt durch das fruchtbare Ararat-Tal, wo in der Areni Höhle 2008 die älteste Weinpresse mit einem Alter von rund 6.100 Jahren freigelegt wurde. Sehr bemerkenswert auch: Entlang der Verkehrsstraße standen immer wieder kleine Obststände von Bauern, die auch selbst erzeugten „Wein“, meistens in Plastikflaschen verkauften. Prof. Dr. Jon Hanf war so kühn und hat zwei Flaschen dieser Weine gekauft, um später diese in der ganzen Gruppe zu verkosten. Vielleicht war der Kauf die einzige Einnahme des Bauern an diesem Tag und der Aufdruck auf den Behältnissen schützt vor Entdeckung wegen Alkoholverkauf. Ein Rotwein war in einer 3-Liter Coca-Cola-Flasche und der andere in einer 3-Liter Pepsi-Flasche abgefüllt. Endlich, zu nächtllicher Stunde haben wir dann alle im Freigelände des Hotelresort Lucytour in Hermon diese Exoten verkostet. Die Enttäuschung war deutlich größer als die Spannung, armenische Straßenweine kennenzulernen. Alle Mitreisende stimm-



Voller Vorfreude auf das Kommende haben wir die Reise angetreten; mit Gedanken, wie diese Reise wohl ablaufen wird: mit Studierenden, Dozierenden und den meist schon im Ren-

ten darüber ein, dass es Überwindung kostete, diese oxidier- ten, mäuselnden, milch- und essigstichigen Weine in den Mund zu nehmen. Für einige Teilnehmende war es eine Lehr-

stunde, um fehlerhafte, ja kranke Weine kennenzulernen. In einem regen Austausch über die Entstehung solcher Fehler wurde noch lange diskutiert, allerdings mit einem gut gekühlten, frischen Areni-Wein oder einem herzhaften, einheimischen Bier.

Nach einer mehrstündigen Fahrt über einen Teil der alten Seidenstraße und entlang des größten Hochgebirgssees der Welt, dem Sevan-See, gelangten wir nach Nordarmenien. Nach einer weiteren Übernachtung mit Musik- und Tanzunterhaltung reisten wir am anderen Morgen nach Georgien. Der Grenzübertritt musste mit Gepäck und persönlich in einer rund zwei Kilometer langen Wanderung erfolgen.

Armenien und Georgien durchlebten nach der Loslösung von Russland eine schwierige Zeit; einige Gebiete wie Abchasien und Südostsetien wurden von Georgien abgetrennt und von Russland als selbstständige Staaten anerkannt, aber von sonst keinem anderen Land. Georgien hat etwa die Größe von Bayern, ist in elf Regionen untergliedert und hat rund 3,7 Millionen Einwohner.

Georgien präsentierte sich mit eindrucksvollen weitläufigen Weinflächen in Kachetien. Durch Besuche in kleineren und größeren Weinbetrieben und durch die großartige Gastfreundschaft der Menschen dort, haben alle Teilnehmenden

Telavi bei, wobei die Teilnehmenden landestypische Köstlichkeiten wie Chinkali und Churchxela selbst zubereiteten.

Für uns war auch der Weinausbau in Qvevris interessant. Über diese oenologische Besonderheit haben wir in den unterschiedlichsten Weinbetrieben und Größenklassen umfangreiches Wissen erlangt. Qvevris sind amphorenähnliche Behältnisse, die für die Weinbereitung bis zu einer Größe von 2.000 Liter benutzt werden. Die Amphoren werden in die Erde eingegraben. Das Traubengut wird beim Rotwein mit den Schalen, Kernen und verholzten Rappen in die Qvevris gefüllt, vergoren und bis Ende Februar des der Ernte folgenden Jahres gelagert. Bei Weißweinen werden vor der Einlagerung die Trauben abgebeert und dann als Maische vergoren. Nach vier bis fünf Wochen wird der abgesetzte Trester und Hefetrub entfernt, die Behälter aufgefüllt, luftdicht verschlossen und später wird der blanke Wein meistens ohne SO₂ Zugabe und ohne Filtration abgefüllt. Bei den Verkostungen dieser Weine waren wir eher positiv überrascht. Bei sorgfältiger Bereitung sind diese, auch Orange-Wein genannten, Weine als Nischenprodukte interessant und werden auch hier den einen oder anderen Freund gewinnen. Teilnehmende, die auch die BDO-Tagung am 24. April 2018 an der Hochschule Geisenheim besuchten, haben bei dieser Exkursion ihr Wissen und ihre Wertungen dieser Art Weinerzeugung teilweise gründlich revidieren müssen.



tiefgreifendes Wissen über die Weinerzeugung in Georgien einsammeln können. Die Weinbaufläche wird auf 40.000 bis 45.000 Hektar geschätzt. Herausragend waren die Gespräche mit Hilarius Pütz von der Avtandil Bedenashvili Winery, einem deutschen Kollegen, gebürtiger Moselaner, der seinen ehemaligen Schulfreund Hans-Leo Berres, Exkursionsteilnehmer, dort wiedertraf.

Auch das sehr prächtig dastehende und bekannte deutsch-georgische Weingut Schuchmann nahe Telavi entlockte uns große Bewunderung. Zur heiteren Gruppenbindung trug besonders der gemeinsame georgische Abend in

Allen, die für die Reise verantwortlich waren und selbst hart für das Gelingen gearbeitet haben, gilt unser ganz besonderer, uneingeschränkter Dank. Dieser Dank gilt auch den Reisebegleitern vor Ort, die uns besonders die kulturellen Schätze der Länder fachkundig erläutern haben. Die Exkursion nach Armenien und Georgien war sowohl hinsichtlich Oenologie und Kultur, aber besonders auch durch die Mischung von Jung und Alt sowie Praxis und Wissenschaft eine großartige Veranstaltung! Netzwerke und Freundschaften sind neu entstanden. Insbesondere haben die Studierenden den allerbesten Eindruck bei uns BDOlern und bei unseren Gastgebern hinterlassen. <