



Nachdem sich der Weinbau Georgiens auf Stillweine spezialisiert hatte, wird jetzt zunehmend in die Sektproduktion eingestiegen (großes Bild oben und kleines Sektbild rechts). Roland Burdiashvili leitet Schuchmann, ein Weingut, das von deutschen Investoren gegründet wurde. Es produziert 250 000 Flaschen Sekt.

Georgien

Die Rückkehr der Blasen



Bilder: Bourgault

In Georgien, diesem kleinen Land am Kaukasus, kommt Schaumwein wieder in Mode. Ausländische Investoren steigen ein. Die Mutigsten peilen hohe Preise an.

war er damit bei internationalen Wettbewerben erfolgreich. Trotz dieses Erfolges hat später die Zentralmacht der Sowjetunion entschieden, dass sich Georgien auf Stillweine spezialisiert und die Krim auf Sekt, weil es in Letzterer kühlere Standortverhältnisse gibt. Die Folge: Eineinhalb Jahrhunderte nach seiner Entstehung erzeugt Château Mukhrani fast nur Stillweine. Gleichwohl nimmt es heute die Schaumweinproduktion wieder auf, um seine Angebotspalette zu erweitern.

„Unsere Region ist hierfür geeignet und besonders die Rebsorte Chinuri“, erklärt Jacques Fleury, der Geschäftsführer, der das Gut restauriert hat. „Wir arbeiten mit der traditionellen Flaschengärung. Im Moment sind die Mengen noch bescheiden, während unser weißer Stillwein Goruli Mtsvane sehr erfolgreich ist.“

Ursprünglichen Glanz wiedererlangen

Château Mukhrani wurde 2002 von Investoren übernommen. Im Jahr darauf hat Jacques Fleury die Weinfabrik aus der Sowjetära abreißen lassen, um dem ursprünglichen Bauwerk wieder Glanz zu verleihen. Zudem wurden Reben neu gepflanzt.

Die Georgian Wines and Spirits (GWS), eine ehemalige Weinfabrik, erbaut 1976, befindet sich östlich der Hauptstadt in Kachetien,

der großen Weinregion von Georgien. Von 400 Hektar kommen jährlich 3,7 Millionen Flaschen Wein, darunter 140 000 Flaschen weißer Sekt. Ausgebaut im Drucktank entstehen aus der Rebsorte Rkatsiteli die Varianten brut, trocken und vollmundig, Verbraucherpreis vier Euro. „Die liebliche Geschmacksrichtung wird geschätzt“, erwähnt Philippe Lespy, der Geschäftsführer. „Wir exportieren 90 Prozent unseres Sekts nach Russland, in die Ukraine, nach Weißrussland, Polen und Kirgisistan.“

Georgien ist ein neues Land bei Schaumwein. Die Georgier trinken ihn bislang nur zwei- bis dreimal im Jahr, anlässlich von Festen. „Aber das Potenzial ist bei den Verbrauchern sehr groß“, ergänzt er. Sein Ziel: „Die



Bastien Warskotte stammt aus der Champagne. Er hat sich zusammen mit seiner georgischen Frau der Produktion hochwertiger Sekte verschrieben.

sind schwer zu finden. Und heute können Ausländer wie wir keine landwirtschaftlichen Flächen mehr kaufen.“ Nachbar der GWS und ebenfalls mit Ursprung in der Sowjetära bewirtschaftet Marani 300 Hektar und produziert 65 Prozent Rotwein und 35 Prozent Weißwein. Ein Teil davon in Drucktanks mit 20 000 Liter Fassungsvermögen. „Für den Schaumwein lesen wir früh, Mitte August. Und wir geben für die zweite Gärung Traubenmost hinzu. So pro-

Export und Tourismus

In Georgien gehören Reben und Tongefäße, die berühmten Kvevris, in vielen Häusern zur Grundausstattung. Die Trinksprüche mit Weißwein, serviert in Krügen, geben Festveranstaltungen ihre besondere Note. Der Weinkonsum im Land ist trotzdem rückläufig. Zwischen 2010 und 2017 ist er nach Zahlen aus der Branche um die Hälfte zurückgegangen. Es braucht daher neue Märkte für die 48 000 Hektar Reben des Landes. 2017 hat der Export erstmals den Inlandskonsum überflügelt. „Aber man will vermeiden, dass Russland ein zu wichtiger Kunde wird“, bemerken die Winzer, die sich an das Embargo Russlands 2006 erinnern, das zwei Jahre andauerte. Die Georgier wollen zudem den Tourismus entwickeln, der dann auch, so das Ziel, neue Weinkonsumenten bringen soll. Die Russen sind willkommen, aber die Europäer noch mehr. Das blaue Banner der Europäischen Union weht daher neben der georgischen Fahne auf zahlreichen öffentlichen Gebäuden – aus Trotz. □

duzieren wir mehr als 300 000 Flaschen Sekt pro Jahr – trocken und halbtrocken – zu einem geringen Preis (2,15 Euro/Flasche), wie es die Märkte fordern. Wir exportieren in 28 Staaten der ehemaligen Sowjetunion, aber nicht nach Russland“, erläutert Zurab Ramazashvili, einer der Gesellschafter.

Neue Akteure

Außer diesen Überbleibseln der UdSSR sind infolge der Liberalisierung der georgischen Wirtschaft neue Akteure eingestiegen. Rund 15 Kilometer von GWS und Marani entfernt vermittelt das Gut Badagoni den Eindruck eines italienischen Anwesens mit seinen Zypressenalleen, seiner Flagge und seinen italienischen Einrichtungen. Dieses Unternehmen wurde 2002 von Giorgi Salakaia und seinen italienischen Gesellschaftern gegründet. Seinerzeit haben sie Flächen für 1000 Euro/Hektar erstanden.

Heute bewirtschaftet Badagoni 320 Hektar Reben und produziert acht Millionen Flaschen, darunter eine Million aus dem Drucktank: vor allem einen Weißen aus Chardonnay und etwas Rosé und Roten der Sorte Saperavi, ein perlender Rotwein, der an Lambrusco erinnert. Auch hier spielt der Export die wichtigste Rolle bei der Vermarktung: 60 Prozent des Absatzes gehen in die Ukraine, nach Russland und nach Deutschland. Und vor einiger Zeit erst haben Chinesen Teile des Gutes übernommen.

Gleiches Investitionsszenario für die deutsche Familie Schuchmann, die sich 2007 in Tsinandali, 20 Kilometer entfernt von Badagoni, niedergelassen hat. „Wir produzieren wenig, dafür aber Qualität“, erklärt Roland Burdiashvili, Önologe und Geschäftsführer. 112 Hektar erbringen 1,5 Millionen Flaschen, davon 250 000 Flaschen Sekt. Der Chardonnay wird ab dem 15. August geerntet. Die Hefen sind aus der Champagne. Der Wein bleibt neun Monate im Behälter auf der Hefe liegen, es folgen 24 Monate im Lattengestell. Die Flasche kostet fünf Euro im Verkaufsraum und sieben Euro im gutseigenen Restaurant. In Georgien gelten sieben

Euro als teuer. Der lokale Markt entwickelt sich dennoch.

Traum im Gepäck

Bastien Warskotte, 31-jähriger Önologe, versucht sein Glück in ganz anderem Maßstab. Geboren in der Nähe von Épernay ging er nach dem Studium in Dijon zunächst nach Kanada. Er traf dort auf Nino, eine georgische Studentin, die schließlich seine Frau wurde. 2017 kommt das Paar nach Georgien mit dem Traum von Bastien im Gepäck, ein Weingut zu errichten. Während er darauf wartete, Flächen kaufen zu können, erwarb er einen Keller – eine Ruine, wie er betont – 30 Kilometer nordwestlich von Tiflis.

Hier sollten hochwertige Weine entstehen, erzeugt nach traditionellen Methoden, zum Preis von 15 Euro/Flasche. Seit 2018 kauft er Trauben für 20 bis 40 Cent/Kilo zu, die er in Kvevris, den georgischen Amphoren, ausbaut. Er probiert es mit Honig als Fülldose. Um Geldrückfluss zu erzielen, erzeugt er zudem Perlweine sowie klassische rote und weiße Stillweine. Ende 2019 hat er nach 15 Monaten Liegezeit seine ersten Sekte auf den Markt gebracht. Der weiße heißt Nino, der Rosé Laora. Es gehen Flaschen in die USA, nach Großbritannien, Dänemark, Schweden und Kanada.

Was ist als nächstes geplant? Mehr Trauben zukaufen und über seine Frau Flächen erwerben – Ausländer dürfen das ja nicht. Ein Weingut in der Entstehungsphase, getragen von den Schaumweinbläschen. □



Pierrick Bourgault

Agraringenieur, lebt als freier Journalist in Paris.

AUTOR