

# Georgië: de bakermat van de wijn

**Ekaterina Latsabidze**

[www.megzuri.eu](http://www.megzuri.eu)



Locatie - Zuid-Kaukasus  
Bergen van de Hoge Kaukasus in het noorden beschermen tegen de noordelijke wind.  
Complexe topografie  
Een grote diversiteit aan microzones die de druiventeelt beïnvloeden



**Weetjes:**

De hoofdstad - Tbilisi

Bevolking- Ongeveer 4 Miljon

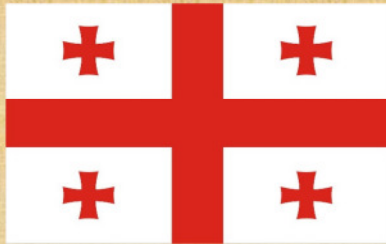
Totale oppervlakte- 69,700 km²

De staatstaal- Georgisch

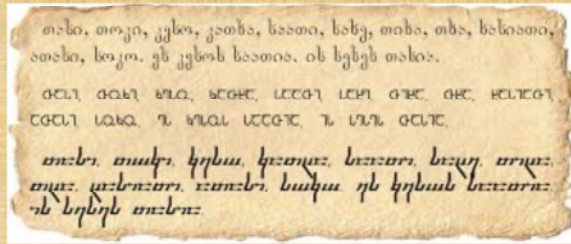
Alfabet – Georgisch, een van de oudste wereldtaal, Er zijn echter slechts 14 unieke scripts en het Georgisch is een van hen. Er zijn de bronnen die bewijzen dat het Georgische alfabet is afgeleid van het oude Grieks.

ქართული ღვინო

Vlag van Georgië



Het Georgische alfabet



**GESCHIEDNIS VAN DE GEORGISCHE WIJN:**

Een van de oudste landen van de wereld met een ononderbroken traditie van wijnbouw en wijnbereiding

Gecultiveerde druivenpitten die op Georgische grondgebied worden uitgegraven, dateren 8 000 jaar geleden

Qvevri- wijnvoorbereiding is bij de Immaterieel Werelderfgoedlijst opgenomen

Talrijke artefacten uit vierde en derde eeuw voor Christus

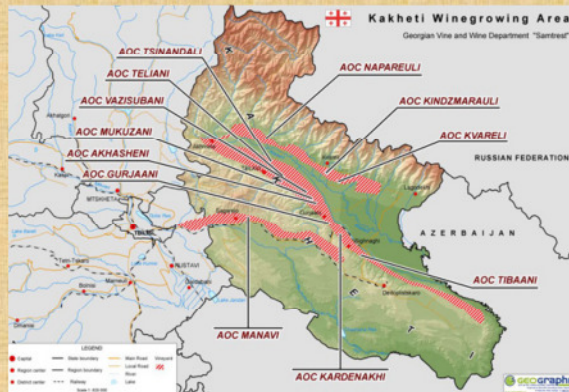
**I VASI DI TERRACOTTA : I PIU' ANTICHI TESTIMONI DELL'USO RITUALE DEL VINO (GEORGIA)**

<p>Cultura di Shulaveri (6°-4° millennio a.C) Neolitico</p> <p>Khramis didi gora (6-5° millennio a.C)</p> <p>Anakhtio (4° millennio a.C)</p>	<p>Cultura di Trialeti (2° millennio a.C)</p> <p>Badeni</p> <p>Trialeti</p>	<p>A</p> <p>B</p> <p>C</p> <p>D</p>
<p>Cultura di Kura-Araxes (3° millennio a.C)</p> <p>Vasi potori a forma di foglia di vite Khizanmeant Gora</p> <p>Kvatskhelebi</p> <p>Berikideebi</p>	<p>Primo millennio a.C</p> <p>Sioni 8-6° sec.a.C</p> <p>Mtskheta 9° sec. a.C.</p>	



# Winregio Kakheti- Oost Georgië

Meest uitgebreide druivensoorten: Saperavi, Rkatsiteli, Mtvane  
70% van de wijnproductie komt van Oost Georgië



## WIJNREGIO'S:

Kakheti- gelegen van de zeespiegel 400-700 m

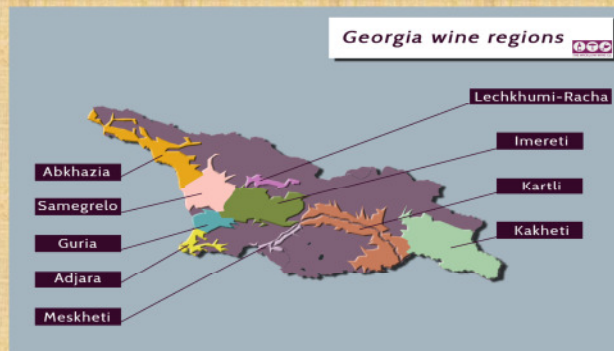
Kartli- bekend met zijn kwalitatieve Europese en schuimwijnen

Imereti- Wegens de klimaat en bodemverscheidenheid is deze regio bekend met zijn verscheidenheid in de wijn

Racha-Lechkhuli- is gekenmerkt met zijn zeldzame druiven

De Zwarte Zee gebied- Achara, Guria, Samegrelo, 2-4 meter van de zeespiegel

Meskheti- de hoog gelegen regio in Georgië, 900- 1700 meter van de zeespiegel. De wijngaarden liggen op een terrassen . De oudste wijnregio van Georgië waar de wijnranken vooral in de abrikozen bomen groeien.



# West-Georgië

Meest uitgebreide druivensoorten: Khvanchkara, Tvishi, Tsolikauri, Aleksandrouli, Chinuri  
Van deze regio komt meer frisse wijnen



De Qveri- Keramische vatten

De Qvevri wordt met de klei gemaakt . Klei wordt gemengd met fijn alluviaal zand in een verhouding 5:1; Het mengsel wordt in een machine gekneed.

De Qvevri wordt in lagen gemaakt.

De kwaliteit van de klei is essentieel voor de kwalitatieve van de Qvevri

Als de Qvevri is gemaakt, wordt drie dagen in de lucht gedroogd en daarna wordt die in de oven tot 1000° gebakken.

Om de poriën te dichten wordt de Qvevri met bijenwas afgewerkt.





Druivenoogst – druiven worden zacht geperst en samen met de pitten, schil en stengels in de Qvevri gelegd.

Direct begint de eerste fermentatie van de wijn, zonder toegevoegde gisten.

Elke dag wordt de mengsel in de Qvevri geroerd.

De fermentatie duurt ongeveer 2-3 weken

Natuurlijke filtering – de wijn wordt overgebracht naar andere Qvevri



Rode Qvevri wijn wordt gekenmerkt met helderheid, kleurintensiteit, fruitigheid

Witte Qvevri wijn –Intensiteit, nasmaak, balans, een vleugje strengheid en fenol





## Zes witte wijnen waarvan twee in amforen gelagerd



**Wijn in Europese stijl met gewone fermentatie en lagering in inoxvaten: mtsvane wit (€10)**



Germain Lanneau: een glanzende bleekgele wijn, de geur is licht exotisch, een ietsje lychee, rijpe appel, perzik, ananas, droog in de mond met een bittertje in de afdrank die kort is. Het is geen complexe wijn, die zo te drinken is in een zomers weertje op een terras.

## Khikhvi wit (€13)



Bob David: mooi strogeel, helder, traant mooi, aroma's van gedroogd fruit en iets van geranium, een heel bijzondere, eerder bittere smaak, heeft een mooiere kleur dan dat ik hem graag drink.

## Een biowijn met zes maanden in amforen: khikhvi wit (€13)



Jos Daenekindt: een niet zo eenvoudige wijn, de kleur is zeer verrassend, de oranjewijn die je ook aantreft in Kroatië, mooi helder, oranjegeel, mooie tranen, hoog alcoholgehalte, droge kruidige geur van gedroogd berkenhout, gedroogde pruimen en getrokken thee, de aanzet is zacht maar dan is de wijn heel droog trekkend en medicinaal kruidig, de gisting met de schil en de risten geeft meer tannine dan gewoonlijk in witte wijn te vinden is. Een tannine die de slijmvliezen droog trekt. Past bij vette romige kaas en bij wit vlees. Wij moeten wennen aan de smaak en vragen ons af hoe die wijn evolueert.



## De Kisi druif, op Europese wijze gevinifieerd (€12,10)



Jerome Debaere: is blij om de commentaar te geven bij deze wijn, die mooi commercieel presenteert, strogeel van kleur, helder in het glas met een geur van citrus tinten, een prima onderbouwde wijn met een goed evenwicht zuur zoet, de aanzet in de mond geeft wit steenfruit, wat rabarber, ook hier veel evenwicht, een mooie lange afdronk die fris blijft aanvoelen.

## Qvevri wit met 6 maanden amforenverblijf. (€20)



Lieve Christleven: oranje geel amberkleurig, geurt naar honig, met gedroogd abrikoosparfum perzik en meloen, de aanzet is rokerig aards en mineraal, hij is zeer droog trekkend in de mond en een licht bittertje door de lichtere tannine.



## Natenadze, meskhuri tetri, (€30)

Komt uit de hooggelegen wijngaarden van Zuid-Georgië, tot vier eeuwen oude wijnstokken groeien in de bomen.

Vier verrassend authentieke wijnstokken (zie afbeelding rechts)



Filip Decuypere: strogele kleur met een licht oxidatieve toets, de geur is moeilijk te definiëren, een licht animale toets, overrijp fruit is er niet te ontdekken, licht droog trekkend in de mond, een heel speciale wijn, misschien veroorzaakt door de wilde druiven en wilde gisten en een bittertje uit het hout, misschien heeft de zon te weinig de druiven bereikt en is het lagere alcoholgehalte daaraan te danken. Een hele speciale en daarom interessante wijn om te proeven.

Vier rode wijnen, waarvan drie met de wijnstok saperavi en één met de eeuwenoude wilde Georgische wijnstokken.



### SAPERAVI

Saperavi-druif is ontstaan in het westen van Georgië en vandaar uit via het zuiden is verspreid naar [Kartli](#) en [Kakhetië](#).

Pas in de zeventiende eeuw is de Saperavi-druif in Kachetië aangekomen. In Kakhetië zijn de Saperavi-druiven in de tweede helft van september al rijp maar wordt er pas in de tweede helft van oktober geoogst. Er bestaan verschillende soorten Saperavi zoals de Budeshurisebri en de Mskhvilmastvala. Saperavi zijn zeer goed van kwaliteit en leveren droge, rode wijnen op.

Deze wijnen zijn uitstekend om lang te op te leggen. Deze druif wordt ook wel gebruikt om half-zoete, zoete en rosé wijnen van te maken. De beste Saperavi wijnen komen uit de Mukuzani-Akhasheni, Kashmi, Kindzmarauli, Napareuli and Kondoli regio's.



## Winiveria, mukuzani rood 2016 (€15,00)



Jean De Crits: zeer intens diep kersenrood met een mooie paarse rand, intens maar niet 100% doorschijnend, goede tranen, geuren van kers en braam, later lichte ceder en vers leder, een lichte animale toets, aangenaam en sappig in de mond, met een zachte aanzet, aanwezig zuur en aanwezige niet storende tannine, wat moelleux, doet denken aan een goede côtes-du-rhône, om te drinken met vrienden, de afdronk is droog trekkend. Hoe die droogte zal evolueren is af te wachten. Een aangenaam alternatief voor syrah of grenache producten. Heel lekker.

## Gurashvili, saperavi rood, 2016 (€15,00)



Jos Leplae: een saperavi 2016 met een halve graad alcohol meer, kersenrode kleur met gekleurde viscositeit, na walsen zijn de benen ook gekleurd, de geuren zijn braam met zwart fruit: bosbessen, vlierbessen met een zekere frisheid die doen denken aan rode vruchten, kruidigheid, viooltjes en alcohol, een zachte aanzet in de mond, met nog niet versmolten tannine, de duur in de mond leert ons via Gésuati dat die wijn pas in 2022 echt op dronk zal zijn en houdbaar is tot 2030.



## Château Mère mukuzani rood 2013 (€22,40)



Carine Merlin: deze amforawijn verrast door de kleur: donkerrood met een paarse rand, mooie tranen, geurt in eerste instantie animaal, na walsen wordt het animale vergezeld door rode bosvruchten en noordkrieken en witte peper. Belangrijk is dat deze wijn in een karaf gepresenteerd wordt, want hij heeft een nogal streng voorkomen, een heel mooie wijn met een stevige afdronk.

## Natenadze meskhuri rood 2018 (€30,00)

Vier wijnstokken uit de hooggelegen wilde wijngaarden van Zuid-Georgië.

Voor de liefhebbers: tskhenis, dzudzub tetri (witte paardenborst), meskuri sapere en kharistvala shavi (rood stierenhoog)



Anne Vion: een lichtkersenrode wijn, lichte tranen, mooie schittering en een kleine waterrand, minder geconcentreerd dan de vorige twee wijnen, de geur is eerst weinig open, na walsen kers en aardbeien, licht rood fruit met een zoete toets, de mond ervaart die zoete toets met een mooie aciditeit die de wijn fris maakt, de wijn heeft minder concentratie die misschien de houdbaarheid zal beperken. Ik zou deze wijn aanbevelen bij rundscarpaccio, of bij gebakken kalfsvlees.

***Verlag: Luc Van der Straeten***

***Foto's: Trees Adam en Luc Van der Straeten***

***Gegevens uit de powerpoint van Ekaterina Latsabidze***

