

## Weinausbau in Amphoren

Es ist weltweit die älteste Form der Weinherstellung und wurde 2013 in die Liste des UNESCO-Weltkulturerbe aufgenommen.

Die georgische Methode der Quevri-Gärung wurde schon 6.000 v. Chr. angewandt.



*Quevri, georgische Amphoren. wikipedia*

Quevri, so werden die georgischen Amphoren benannt, die im Gegensatz zu den typischen griechischen und römischen Amphoren keine Henkel besitzen, bestehen aus Tonerde und werden ausschliesslich zur **Lagerung** benutzt. Diese Ton-Amphoren werden in der Erde vergraben, wo der Wein monatelang bei konstanter Temperatur vergärt.

Heute gibt es in ganz Georgien nur noch drei Handwerker, die die Kunst der Quevri-Herstellung beherrschen. Nach einem mehrtägigen Prozess, aus Ton angefertigt, werden die Amphoren anschließend gebrannt und danach zur Abdichtung innen mit Bienenwachs imprägniert. Bei der Herstellung der Amphoren bilden sich Poren im Material (ähnlich wie in Holzfässern). Diese erlauben eine Mikrooxygenation des Weins die für seine Reifung positiv ist. Man findet sie in Grössen die von 10 Litern (meist von Bauern zum Hausgebrauch verwendet) bis 4000 Liter reichen.

Außerhalb Georgiens findet dieses Verfahren heute wieder bei einigen meist **biologisch-dynamisch wirtschaftenden** Betrieben Verwendung, wie beispielsweise im Weinkeller von **Marcel Zanolari** in Bianzone (I).

Da es sich beim „Amphoren-Wein“ um eine besonders alte Ausbaumethode handelt, erfordert dies sehr viel Erfahrung, die Marcel, Mitinhaber der **Firma La Torre in Poschiavo** (GR), in den Jahren 1995-1997 während seines Praktikums zum Winzer in Genf, sammeln durfte. Schon damals hat er sich, dank diesem Produktionsverfahren, von der Naturbelassenheit und Authentizität des Weines überzeugt.



Seine eigenen Amphoren sind freistehend und weisen ein Volumen von ungefähr 700 Liter auf.

Anders als bei der Ursprungsherstellung, welche sehr dünnwandig ist, besitzen sie eine dickere Wand und brauchen dadurch keine Bienenwachsbeschichtung, um eine gute Abdichtung zu gewährleisten.

Ihm ist sehr wichtig, dass sie keine Metalle enthalten, somit besitzen sie lediglich ein Baumwollnetz, um die Mischung aus Tonerde, Quarzsand und Kalk zusammenzuhalten.

Auch die Form hat seine Wichtigkeit. Durch die Eiform der Quevris findet eine natürliche Zirkulation statt, so dass **keine weiteren Zusätze für die Gärung** benötigt werden.

Für Marcel ist dies ein essenzieller Punkt für seine **biodynamische Produktion**. Ohne jegliche Geschmacksveränderung und ohne die Anreicherung von Tanninen, die aus dem Holz stammen, mineralisieren die Amphoren den Wein zugleich. Der Duft, sowie der Geschmack im Gaumen und der Abgang heben vor allem den Typus des Weines hervor und das Aroma der verwendeten Traubensorten kommt besser zur Geltung. Der Wein wird rund und füllig.

Orange Weine:

Marcel benutzt seine Amphoren teils zur Reifung, wie in den Holzfässern, teils produziert er den immer bekannteren **Orange Wein**.

Quevri-Wein wird praktisch ausschließlich im kachetischen Stil, d. h. durch Maischegärung (mit Schalen, Kernen und Stängeln) produziert.

Durch den langen Kontakt mit der Maische extrahiert der Wein mehr Tannine und Farbstoffe, daher auch die dunkelgelbe bis orange Färbung und dessen Name. Auf diese Weise werden zusätzliche Tannine und Polyphenole an den Wein abgegeben, der dadurch sehr lang und körperreich wird.

Er weicht stark vom europäischen Wein ab, auch durch einen höheren Gehalt an Polyphenolen, welches sich erheblich auf den Geschmack auswirkt. Für den Konsumenten aus der europäischen Weinkultur ist er gewöhnungsbedürftig.

Maischevergorene **Weißweine** haben einen erkennbaren orangeton und sind leicht trüb, wie auch **Rotweine**.

Wer es natürlich will, ist bei **Marcel Zanolari** und seinen exzellenten Weinen gut aufgehoben.

Auf die Frage wie die Zukunft aussehen soll, meint er:

«Meine Suche nach Neutralität, um dem Eigenleben der Traube die Möglichkeit zu geben alle ihre Charakteren frei auszudrücken, hat mich zu den Amphoren gebracht.

Bereits im Jahr 1998 habe ich die ersten zwei Gefässe erworben. Mittlerweile sind es sechzehn. Mein Ziel ist es, die ganze Produktion auf Amphoren umzustellen und so auch immer mehr sulfitenfreie und natürliche Weine produzieren zu können.

Biodynamische Produktion ist der grösste Respekt, den ich der Erde bieten kann als Dank für ihre Früchte.»

