allerdings weniger gewöhnungsbedürftig daherkommt. Was nicht heissen soll, dass die Kvevri-Typizität oder besser gesagt -Komplexität nicht zutage tritt. Es ist wie beim Sherry, der sich auch nicht jedem Weineinsteiger auf den allerersten Schluck erschliesst: Nur wer akzeptiert, dass es sich bei Kvevri-Weinen um einen eigenen Weintypus handelt, der nicht auf liebliche Primäraromen fokussiert, dürfte mit ihnen glücklich werden. Dann aber richtig.

Wie verschiedenartig die Amphorenweine sein können, wurde im vergangenen Mai deutlich, als sich in Salgesch insgesamt 30 Winzer und Fachleute aus zehn Ländern zur Gründung des «Klubs der Amphorenfreunde» versammelten. Im Gepäck hatten sie über 40 verschiedene Weinmuster. Es gilt anzumerken, dass zurzeit noch jeder Wein als Kvevri-Wein gilt, der nur irgendwann in seiner Verarbeitung eine mit Bienenwachs ausgekleidete Amphore von innen gesehen hat. «Ginge es nach mir, würden nur Weine akzeptiert, die sowohl ihre Vergärung als auch ihre gesamte Lagerzeit in Tonamphoren erlebt haben», sagt Amédée Mathier. Obwohl er selber diese Anforderungen noch nicht erfüllt: Derzeit werden bei ihm für die Lagerung noch Kirschen- und Akazienholzfässer verwendet. Das bleibt so, bis die sechs Amphoren, die zurzeit im deutschen Halle zwischenlagern, in Salgesch angekommen und vergraben sind. Danach will Amédée Mathier vollständig auf Holzeinsatz bei seinen Kvevri-Weinen verzichten.

Ist es verwunderlich, dass Kritiker der Amphorenweine von Esoterik statt natürlicher Weinbereitung sprechen? Amédée Mathier kontert: «Wir knien nicht vor den Amphoren und beten, dass der Wein gelingt. Und sowieso gehört eine Prise Esoterik zum Wein – sprechen Sie mal mit einem Betrunkenen!» Mathier macht kein Geheimnis daraus, dass die 2009er, die im Herbst auf den Markt kommen, für die Fasslagerung leicht geschwefelt wurden. Er sieht den traditionellen Amphorenausbau denn auch nicht als Gegensatz zur über Jahrhunderte verfeinerten Technik der modernen Weinbereitung: «Was man heute über Hygiene und Effizienz weiss, kann man trotzdem anwenden.» Das eine tun, das andere nicht lassen, so lautet seine Devise.

Nur wer akzeptiert, dass es sich bei Kvevri-Weinen um einen eigenen Weintypus handelt, der nicht auf liebliche Primäraromen fokussiert, dürfte mit ihnen glücklich werden.

Tonamphoren sind Mangelware

Angeblich gibt es in Georgien nur noch fünf Menschen, die mit der Kvevri-Herstellung vertraut sind. Sie verarbeiten den besten Ton des Landes, er enthält Spuren von Silber und ist nach dem Brennen relativ offenporig. Darum werden die Amphoren auf der Innenseite mit Bienenwachs gebürstet. Bei den Winzern herrscht ein ziemlicher Beschaffungsnotstand, was die Gefässe angeht. «Auch wenn seltsamerweise immer wieder neue Fässer auftauchen», wie Amédée Mathier mit einem Schmunzeln sagt. Die Amphoren haben eine Wandstärke von ungefähr zwei Zentimetern, was nicht nur ihren Transport schwierig macht, sondern auch ihre Handhabung: Würde man sie mit Wein füllen, ohne sie vorher zu vergraben – sie würden bersten.

Zerbrochene Amphore, ungebrochene Liebe zu Kvevri-Weinen: Fadri Kuonen (l.) und Amédée Mathier.