



Schuchmann

Wines

Georgia



Sehr geehrte Damen und Herren,

es war eher Zufall, dass ich im Jahre 2006 während einer Verkehrstagung in Berlin von Kollegen auf Georgien aufmerksam gemacht wurde. Als ich, ein Industriemanager aus der Welt der Eisenbahn, wenige Monate später zum ersten Mal Georgien bereiste, war ich nicht vorbereitet auf die ursprüngliche Schönheit dieses Landes. Ich erinnere mich noch gut daran, wie schnell eine enge Beziehung zu Land und Leuten entstand. Aufgrund meiner Begeisterung und auch der Gastfreundschaft, die mir entgegen gebracht wurde, tauchte ich ein in die Welt des Weines, der dort seit Jahrtausenden zu Hause ist. Fasziniert von dessen Qualität entstand in mir der Wunsch, diesen Wein über die Grenzen Georgiens hinaus bekannt zu machen – sowohl den traditionell hergestellten georgischen Wein in Qvevris als auch den nach westlichen Standards produzierten. Um diesen Wunsch Realität werden zu lassen, war ein Team voller Begeisterung nötig. Aber auch dieses wäre gescheitert, wenn nicht die Seele des gesamten Projektes Teil des Teams geworden wäre: George Dakishvili, der Winemaker. In dritter Generation ergriff er diesen Beruf. Mit ihm als Säule im Unternehmen ist Schuchmann Wines in der Lage, einen Wein mit Premiumqualität zu kreieren. Darüber hinaus wollte ich diesem Land etwas von dem zurückgeben, was mir im Laufe der Zeit an Unterstützung und auch Freundschaft entgegengebracht wurde. Deshalb engagiert sich Schuchmann Wines am Aufbau eines dreijährigen Projektes zur Qualifizierung von Betriebsinhabern und einer dualen Berufsausbildung für die Weinwirtschaft in Georgien.

Besuchen Sie uns in Georgien und machen Sie sich selbst ein Bild! Oder probieren Sie fürs Erste einfach unseren Wein, aus einem Land, in dem einem Reisenden immer ein Glas zur Begrüßung angeboten wird – über alle Sprachbarrieren hinweg.

Ihr
Burkhard Schuchmann



Georgien – ein Land in Aufbruchstimmung

An der Nahtstelle Eurasiens, geprägt von einer vielfältigen Geografie und einer wechselhaften Geschichte, liegt Georgien. Ein Land, das vom World Wide Fund For Nature (WWF) zu den 238 wichtigsten Ökoregionen der Erde gezählt wird und durch abgeschlossene Täler die Entwicklung endemischer, also nur in dieser Region beheimateter, Pflanzen und Tierarten begünstigt.

Ein Land, das auf eine etwa 7000-jährige Weintradition zurückgreifen kann, geschützt durch den Kaukasus vor Kaltluftwellen aus dem Norden und gleichzeitig gewärmt durch das Schwarze Meer. Dabei reichen die unterschiedlichen Klimazonen vom subtropisch-feuchten Klima im Westen bis hin zu einem trockenen und gemäßigten Kontinentalklima im Osten.

Trotz der vielen ungelösten Probleme in Georgien hatte Burkhard Schuchmann eine Vision. Europäische Standards und die damit verbundene Qualitätssicherung, gepaart mit den qualitativ hochwertigen Rebsorten Georgiens, würden einen Wein entstehen lassen, der höchsten Ansprüchen genügt. Einen Wein, der Genuss verspricht.

Einen Wein, der für ein neues Georgien steht.



Georgien – der Versuch einer Beschreibung

Zwischen zerklüfteten Bergregionen und geschützten Tälern können Reisende den Facettenreichtum Georgiens genießen, der dieses Land so einzigartig macht. Bunte Häuser, geschnitzte Türen und verzierte Holzbalkone sind hier genauso zu finden wie die lebendige Innenstadt von Tiflis, die an Städte wie Paris oder Bukarest erinnert.



Gleich neben der Lebendigkeit der Großstädte trifft man auf Orte der Ruhe und auf die Farbvielfalt der allgegenwärtigen Natur. In Kachetien, der Weinstube Georgiens, kann sich der Reisende nach Fahrten auf holprigen und staubigen Landstraßen an der ursprünglichen Gastfreundschaft erfreuen und bei gegrilltem Fleisch und süßen Wassermelonen den Wein Georgiens genießen.

Nachhaltige Qualitätssicherung durch Aus- und Weiterbildung in Georgien

Heute ist Georgien in der Lage, mit seinen autochthonen Rebsorten einen Wein mit eigenem Charakter zu kreieren, der auf dem internationalen Weinmarkt Beachtung findet. Die Verbindung der georgischen Weintradition mit westlichen Qualitätsstandards war von Anfang an oberste Priorität für Schuchmann Wines.

Der neu entstandene Studiengang „Nachhaltige Weinwirtschaft“ an der Jakob Gogebashvili Telavi State University konnte mit Unterstützung der Hochschule Heilbronn die universitäre Ausbildung auf internationales Niveau bringen. Im Jahre 2011 werden der georgischen Weinwirtschaft praxisorientierte Fachkräfte zur Verfügung stehen, die mindestens ein halbes Jahr Auslandserfahrung haben. Schuchmann Wines bietet Praxissemesterplätze an.

In dem deutsch-georgischen Ausbildungsprojekt „Berufliche Bildung“ der Hochschule Heilbronn und der Berufsschulzentren Telavi und Kachreti soll die berufliche Ausbildung modernisiert werden und die praktische Schulung in den Betrieben der Weinwirtschaft mehr Gewicht erhalten.

Zusätzlich beteiligt sich Schuchmann Wines am Aufbau eines dreijährigen Projektes zur Qualifizierung von Betriebsinhabern und einer dualen Berufsausbildung für die Weinwirtschaft in Georgien.



Qvevri

Eine absolute Rarität und die traditionelle Verkörperung der georgischen Weingeschichte bilden unsere Weine, die in Amphoren hergestellt werden. Dieses Verfahren der Weinbereitung hat in Georgien eine Jahrtausend alte Tradition, wird aber nur noch von wenigen Weingütern kultiviert.

Hierbei werden Tonamphoren, sogenannte Qvevries, in den Boden eingelassen. Durch die Öffnung am Kopf der Amphore werden die von Hand gelesenen Trauben, die Maische, in die Amphore gegeben und dort innerhalb von drei bis vier Wochen vergoren. Die Rotweinmaische wird danach entnommen, der Wein von den Schalen und Kernen getrennt und zur weiteren Reifung in kleine Barrique-Fässer gelegt.

Bei Weißwein verhält es sich etwas anders. Weißwein wird ebenfalls auf der Maische vergoren, was an sich schon außergewöhnlich ist. Jedoch nach Abschluss des Gärprozesses wird die Amphore verschlossen und der Wein reift für geraume Zeit weiter in dem Tonbehälter. Dies kann bis zu 6 Monate dauern.



„Vinoterra“

Wein hat das Leben der Georgier seit Urzeiten geprägt. Durch archäologische Funde wie Weinpressen, Krüge oder Weingefäße konnte nachgewiesen werden, dass Wein einen wichtigen Platz einnahm im Leben und Bewusstsein der Georgier. Die Kerne kultivierter Weintrauben, die bei der Stadt Shulaveri gefunden wurden, konnten auf 7000 Jahre datiert werden. Um einen qualitativ hochwertigen Wein zu erhalten, sind besondere Bedingungen nötig. Das Klima und die Technik der Weinherstellung sind dabei von großer Bedeutung. Es gibt ein kleines Dorf in der Region Telavi / Kakheti mit dem Namen Kisiskhevi. Die Bevölkerung dieses Dorfes ist noch heute stolz darauf, dass der Wein von Kisiskhevi der beliebteste Wein des Fürstenhofs war. Um qua-



litativ hochwertige Trauben zu erhalten, sind hier alle notwendigen Bedingungen vorhanden: das Klima, der Standort und der Boden. Mariam Zuroshvili, eine alte Dame aus Kisiskhevi, hat im stolzen Alter von 96 Jahren weder gesundheitliche Beschwerden noch leidet sie unter Gedächtnisverlust. Stattdessen versichert sie, dass das Geheimnis ihrer Gesundheit im Wein liegt. Jeden Tag trinkt sie ein Glas Wein aus der Region zum Abendessen und erwähnt immer wieder, dass guter Wein Energie gibt und das Aussehen jung hält. Im Dorf selbst wird oft über den Ursprung des Namens Kisiskhevi diskutiert. Ein Teil der Bevölkerung ist sich sicher, dass der Name dem Anführer einer mächtigen Gruppe zu verdanken ist, der Kiskisa genannt wurde. Es existiert aber auch



eine andere Version, die besagt, dass Kisiskhevi einer Traubensorte entlehnt ist – dem Kisi. Das tägliche Leben der Dorfbevölkerung von Kisiskhevi wird von der Weinherstellung und dem Weinanbau geprägt. Fast alle Familien besitzen ihre eigenen kleinen Weinfelder und arbeiten nach traditioneller Herstellungsmethode. Hauptsächlich die Bevölkerung von Kisiskhevi kultivierte die Weinsorten Rkatsiteli, Saperavi, Mtsvane, Kisi und Khikhvi. Im Jahre 2002 beschloss ein Winemaker nebst einer kleinen Gruppe aus Telavi eine Gesellschaft zu gründen. Sie nannten sie „Vinoterra“. 2008 erwarb Schuchmann Wines Georgia dieses Unternehmen. Nach Meinung der Spezialisten sind die Rebsorten aus Kisiskhevi etwas Besonderes. Die Gründe dafür liegen u. a. in der Höhenlage des Dorfes (660 m über Meeresspiegel) und dem Gegensatz zwischen den Tages- und Nachttemperaturen (in der ersten Hälfte des Septembers, wenn die Trauben reif sind, liegt die Tagestemperatur bei 25–30 °C, während sie nachts bis zu 15 °C fällt). Solche Temperaturunterschiede zwischen den Tageszeiten beeinflussen die Qualität der Reben auf ideale Weise. Derart exponierte Weinfelder erzeugen eine sehr gute Traubenqualität. Nach dem Keltern wird die Maische in den Amphoren vergoren und nach Abschluss des Gärprozesses werden diese mit Steinplatten verschlossen und mit Ton und Asche versiegelt. Danach lässt man den Wein sechs Monate ruhen. Später wird der Wein in Eichenfässer umgefüllt, in denen er reifen kann. Auf diese Weise erhält der Wein seine besondere Note und wird reich an eben jenen Antioxidanten, die so gut für die Gesundheit sind. Antioxidanten binden freie Radikale, die sonst im Körper den Alterungsprozess beschleunigen. Aus eben diesem Grund wird dem kachetischen Wein nachgesagt „das Elixier ewiger Jugend“ zu sein.

Obwohl die Marke „Vinoterra“ erst seit Kurzem existiert, haben die Vinoterra-Weine bereits mehrere Auszeichnungen erhalten. Im März 2009 wurde Schuchmann Wines für sein Unternehmen Vinoterra die Auszeichnung „The best small Enterprise“ verliehen.



Burkhard Schuchmann

Auf seinen Reisen entdeckte der Weinliebhaber Burkhard Schuchmann Georgien und die Weintradition dieses Landes. Schnell erkannte er das Potenzial der vom Kaukasus geschützten Rebsorten wie Saperavi, Rkatsiteli, Mtsvane, Ojaleshi und Kisi, um nur einige zu nennen, aus der wichtige Weine entstehen.



Nachdem er unzählige Kilometer durch Kachetien gereist war und mit Fachleuten etliche Weinberge begutachtet hatte, reifte in ihm der Wunsch, den georgischen Wein nach europäischen Standards nicht nur in seiner Qualität zu sichern, sondern sogar zu verbessern.

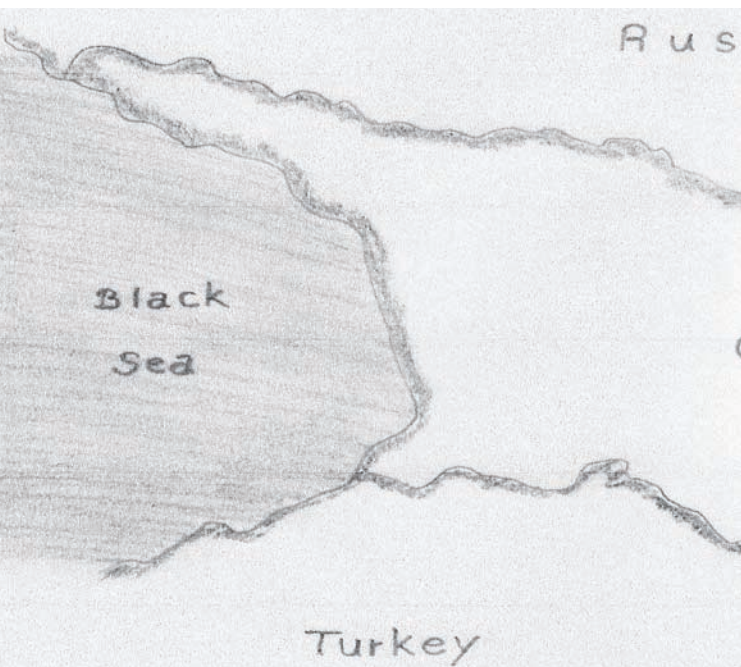


Haben Sie Fragen?

**Dann wenden Sie sich bitte an folgende
Anprechpartner:**

Angeles Tegtmeyer
Managing Director
Wohlwillstraße 35a
20359 Hamburg - Germany
T +49 40 50719330
F +49 40 43273911
M +49 0172 4418001
a.tegtmeyer@schuchmann-wines.com

Giorgi Dakishvili
Managing Director / Winemaker
Schuchmann Wines Georgia Ltd.
Kisiskhevi
Telavi District 2200 - Georgia
T/F +995 90 55 70 45
M +995 77 50 80 79
M +372 53 16 43 30
M +995 77 50 80 89
g.dakishvili@schuchmann-wines.com



Bei Fragen oder Anregungen schreiben Sie bitte an:

info@schuchmann-wines.com

Weitere Informationen finden Sie unter:

www.schuchmann-wines.com



