

Giorgi Barisaschwili

KLEINE GEORGISCHE WEINKUNDE



Tiflis, 2021

Giorgi Barisaschwili

Kleine Georgische Weinkunde



საქართველოს ენციკლოპედიის
აქტიური ბიბლიოთეკა

Tbilisi
2021

UDC(უკ) 663.2(479.22)
B-24

@ გ. ბარისაშვილი
@ საქართველოს პარლამენტის ეროვნული
ბიბლიოთეკა

ISBN 978-9941-9750-2-8

გამომცემლობა „საჩინო“

Contents

Marani	5
Kwewri.....	15
Kwewritypen und ihre Namen in Georgien	17
Kwewri-Töpferei in Georgien.....	21
Verarbeitung von Kwewri mit Wachs	27
Kwewriwaschen.....	35
Kwewrideckel/Deckscheibe.....	39
Reparieren einer gerissenen Kwewri	49
Das Einpflanzen von Kwewri	53
Kwewriweine nach georgischer Methode...	61
Alkoholische Gärung und Versiegelung der Kwewri.....	67
Den Wein aus der Tschatscha nehmen	73
Der erste Abstich von Wein	77
Zweite und nachfolgende Abstiche von Wein.....	79
Weinlagerung in Kwewri	81
Das Kalken von Kwewri.....	83
Aufquellung und Messung von Kwewri	95



MARANI

Man darf mit Gewißheit behaupten, dass wir über sehr vielfältiges und interessantes Erbe in der Form von Marani-Architektur verfügen. Die Anordnung und Bauweise von Marani variiert je nach den Teilen Georgiens. Wir finden einen Unterschied zwischen den Marani-Kellern von Kartli-Kakhetien und Imeretien, von Racha-Lechkhumi oder Guria-Samegrelo ... im Allgemeinen ist Marani in Georgien ein separates, unabhängiges Gebäude. Je nach den Teilen Georgiens kann es sowohl aus Kalkstein oder Ziegel (Kartli-Kakhetien), als auch aus Holzbrettern (Westgeorgien) aufgebaut werden. Zum Beispiel: imeretinisches Marani im Freien – s.g. Tschuristawi¹, die überhaupt kein Dach in der Form eines Gebäudes über sich hat. Sie werden, wie auch Kwewris, einfach unter dem Himmel vergraben; ein auf dem Territorium eines Wohnhauses errichtetes oder dem Wohnhaus angeschlossenes Marani; ein für Westgeorgien allgemein typisches Marani mit Rückwand oder mit drei Wänden; ein im ersten Stock eines Verteidigungsgebäudes, eines Turms oder einer Festung angeordnetes Marani, dasselbe „Koschk-Mara-

¹ Tschuristawi (von georgisch ჭურისტავი= der Rand von Tschuri. Tschuri nennt man in Westgeorgien die Kwewri mit dem großen Fassungsvermögen).

ni²“; ein in Felswand geschlagenes und dem Tempel angebautes Marani.

Wollen wir jetzt kurz die Matrani-Typen betrachten, die für verschiedene Teile unseres Landes typisch sind. Bevor wir aber zu diesem Thema übergehen, möchten wir unbedingt unterzeichnen, dass wir im Angesicht sowohl der Architekturform, der Utensilien und des Inventars des georgischen Marani als auch derer Benennungen nicht nur mit einem, sondern mit zwei oder sogar mit einer großen Anzahl von Begriffen zu tun haben, die zum größten Teil nicht aus anderen Sprachen ausgeliehen worden sind, sondern georgischen Ursprung haben und die Bedeutung bzw. den Inhalt der oben genannten Begriffe genauestens wiedergeben. Hinzu kommt auch, dass es in der georgischen Sprache viele Dialekte – Guriisch, Kakhetinisch, Kizikhisch, Ingilourisch, Kartlisch usw. – gibt. Infolgedessen stoßen wir häufig auf verschiedene Variationen oder Synonyme der Benennung eines und desselben Gegenstandes.

Wir haben es also mit der großen Vielfalt des georgischen Marani-Kellers und seiner Bestandteile zu tun, die erneut die Archaik und Einzigartigkeit des georgischen Weinbaus und der Weinherstel-

2 Koschki-Marani (von georgisch კოშკმარანი = Marani als Turmgebäude)

lung sowie die Tatsache unterstreicht, dass dieses Phänomen hier an diesem Ort geboren wurde.

Beginnen wir mit dem relativ einfachen Marani-Typ. Dies ist s.g. Offenes Marani oder Tschuristawi. Diese Art von Marani findet man hauptsächlich in Imeretien, obwohl solche offenen Maranis in den Weinbau- und Weinregionen von Westgeorgien überall und in Ostgeorgien sehr selten zu finden sind.

Offene "Tschuristawis" von Imeretien werden, wie der Name des Maranityps auch lautet, im Freien gehalten und oft wird dort eine Weinrebenallee angebaut, aber oft werden dort die Quitten, Eschen oder Brunnenkresse gepflanzt und von Anfang an eigenartig geschnitten, damit Kwewris immer unter ihrem Schatten blieben. Vielleicht könnten einige andere Bäume die Kwewris vor Sonne und Regen besser schützen, aber es ist nicht ausgeschlossen, dass ihre Wurzeln Kwewris beschädigen könnten, wofür es bereits eine Menge von praktischen Beispielen gibt. Auf den Tschuristawis wird weder Marani-Inventar noch -utensilien aufbewahrt. Zu diesem Zweck nutzt man ein für andere landwirtschaftliche Zwecke bestimmtes Gebäude oder einen anderen Schuppen. Um in solchem Marani-Typ Kwewris zu vergraben, wählt man nicht einen abfälligen, sondern einen möglichst flachen Ort, damit der Regenstrom nicht zu den Tschuristawis abfließt.

Die zweite Art von Marani, die in den Regionen Westgeorgiens zu finden ist, ist ein Marani mit Rückwand bzw. mit drei Wänden.. Ein solches Marani ist abgedeckt. Dort bewahrt man s.g. „Satsnakheli“³, ein Kessel für destillierten Tschatscha⁴, ein Einmischapparat, eine Tschatscha-Presse und andere Werkzeuge bzw. Utensilien auf. Auch die Trauben werden hier zerstampft und der Traubenmost gerät in die Kwebris durch den Abfluss der Sawnakheli mithilfe von s.g. „Tagari“⁵. Obwohl sich die Kwewri-Abteilung in solchen halboffenen Maranis größtenteils unter freiem Himmel befindet, sind diese beiden Abteilungen miteinander so eng verbunden, dass es wahrscheinlich nicht richtig wäre, sie getrennt zu besprechen. Der Marani-Bau dieser Art ist hauptsächlich auf das lokale Klima zurückzuführen. Die Rückwand des Dreiwand-Marani wird seitens des Windes gebaut,

3 Satsnakheli (von georgisch სავწახელი = Kelterei) Die Weintrauben kommen nach dem Pflücken in eine Kelterei, die eine Form der langen Wanne hat und oft aus einem Baumstamm (Linde) oder einem monolithischen Stein aus Ton oder Kalk gemacht ist. Ihr Abflussloch ist mit einem Pfropfen verschlossen; ein oder mehrere Helfer steigen darin und stampfen die Trauben mit ihren Füßen.

4 Tschatscha (georgisch ჭაჭა) ist ein traditioneller georgischer Tresterbrand.

5 Tagari - (von georg. თაღარი = spezielle Ton- oder Steinkeramikutensilie, worin der aus der Satsnakheli kommende Traubenmost gesammelt wird).

damit der Wind im Winter oder im Herbst keinen Schnee oder keine abgefallenen Blätter ins Marani hin einhegt. Ein solches Marani hat normalerweise gekalkte oder gemauerte Wände, selten kann es auch Holzwände haben.

Der nächste, hauptsächlich für die Region von Kartli-Kachetien typische Maranityp ist ein separates, unabhängiges Gebäude. Ein klassisches Beispiel dafür ist ein Marani von Tadeoz Guramishvili in Kartli, Dorf Saguramo, mit drei Satsnakhelis und drei Kaminen; zugleich gilt dieses Marani, - wie auch Chavchavadze-Marani aus dem Ilia Chavchavadze Haus-Museum von Qvareli und noch andere Museen auch, - für ein Denkmal der bemerkenswerten landwirtschaftlichen Architektur des 19. Jahrhunderts. Ein solches Marani hat meistens breite Doppeltüren, schmale Fenster, eine oder zweie (selten dreie) Satsnakhelis an einem erhöhten Ort und die in den Innenwänden des Maranis eingebauten Kerzennischen, um den Marani beleuchten zu können. Solche Maranis haben oft auch Schießöffnungen. Was aber am wichtigsten ist, stoßen wir dabei in absolut allen Fällen auf einen Kamin, der nicht nur für eine einzige Funktion im georgischen Marani da ist. Ein Marani als eigenständiges Gebäude hat normalerweise eine rechteckige Form und oft nicht nur eine, sondern zwei Türen: Die erste

ist relativ größer und dadurch werden Untensilie und Inventar hineingebracht, die andere ist relativ kleiner und dient dem Personal.

Hauptsächlich in Kartli-Kakhetien, aber in Saingilo auch kann Marani auch in anderer Form auftreten. Nämlich, liegt ein solches Marani unmittelbar im Wohnhaus oder ist dem Wohnhaus zugebaut. Solche Maranis sind jedoch auch in anderen Teilen Georgiens anzutreffen. Solche Maranis gebraucht man üblicherweise für andere landwirtschaftliche Zwecke, nämlich für die Aufbewahrung von Wein, Gemüse, Obst usw. Ein im Wohnhaus angeordnetes Marani, das den ersten Stock nicht völlig einnimmt, befindet sich meistens im inneren Teil des Wohnhauses, wo es kühler ist. Es hat in der Regel ein kleines Fenster. Da es im so eingerichteten Marani immer kühl ist, wird der Wein recht gut und lange gelagert. Wenn man das Marani an einem Wohngebäude zubaut, wählt man dazu hauptsächlich die nördliche Seite aus.

Die nächste Art von Marani ist „Koshkmarani“, von dem wir viele tolle Beispiele finden können, zum Beispiel in Ruispiri, Zemo Khodasheni, Welistsikhe, Wardisubani, Akhmeta, Sabue, Tsikhedidi, Qvareli... Es ist anzumerken, dass die „Koshkmaranis“ hauptsächlich in Kartli-Kachetien, am öftesten aber in Kachetien zu finden sind. Diese Art von Marani

ist nach ihrem Inhalt ein defensives, mehrstöckiges Munitionsgebäude mit Schußöffnungen, mit Nischen für Kanonen oder Felsensteine, mit Zinnen, Kaminen, Satsnakhelis, Kwewris und mit der Treppe nach oben, die in der Wand geschlagen ist. Koschkmarani von Zemo Khodashani enthält außer der oben aufgezählten auch eine Mönchszelle. Wie bereits erwähnt, handelt es sich beim Koschkmarani in erster Linie um ein Verteidigungs- bzw. Gefechtsgebäude, dessen erster Stock ideale Bedingungen für die Einrichtung eines Marani bietet. Wie gesagt, ist Koschkmarani sowohl Gefechtsgebäude als auch Marani.

Sehr selten stoßen wir auf eine andere Art von Marani: Dies ist ein Marani, das einer Kirche angebaut ist. Solche Nebengebäude befinden sich meist auf der Nordseite des Tempels und stellen in den meisten Fällen ein Weinlagerungsort dar. Mit anderen Worten, kann man Kwewris an einem solchen Ort doch finden, die Satsnakheli aber ist relativ seltener anzutreffen, weil hier hauptsächlich ein von der Bevölkerung gespendeter Wein aufbewahrt wird.

Der nächste Typ von Marani, der an vielen Orten bei uns anzutreffen ist, ist ein Marani, das in einer Höhle angeordnet ist, oder ein Marani, das in der Felsenwand geschlagen ist. Ein sichtbares Beispiel dafür findet man in Vardzia, Chachkari, Uplistsikhe, Chia-tura usw. ausgehend von uralten Maranis, Kwewris,

Satsnakheli-Tagaris und Tschatscha-Pressen von Uplisziche, scheint es, dass ein in der Höhle angeordnetes bzw. in den Felsen geschlagenes Marani eine lange Geschichte hinter sich haben soll. Es ist annehmbar, dass ein in den Felsen herausgeschnittenes Marani aus Uplisziche nicht das erste unter dergleichen sein sollte.

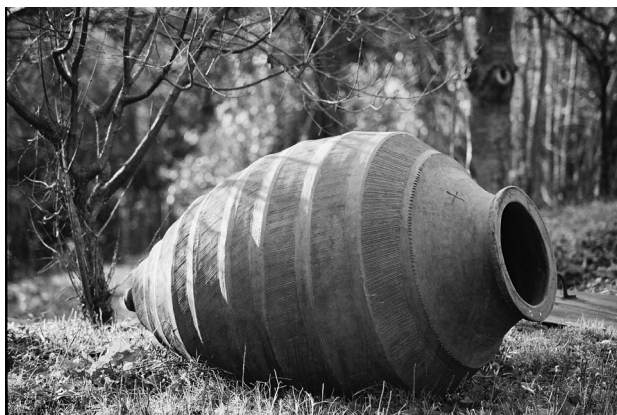
Wie wir sehen könnten, ist Georgien ein Land, das sich wirklich durch die Fülle an Maranitypen auszeichnet, was erneut unterstreicht, dass unser Land die Heimat der Reben und Weine ist. Für einen Georgier war es schwierig ohne Wein zu existieren, bzw. waren Weinreben und Wein ein wesentlicher Bestandteil seines Lebens, seiner Geschichte bis auf der nationalen Bestimmung, und darum hatte er immer und überall sowohl Marani als auch Wein. Wein wurde als ein wesentliches Produkt des Lebens angesehen, und einmal geschah es sogar folgendes: während der Regierungszeit von König Erekle II. wurde eine kleine Menge von Wein an die Gefangenen abgegeben - als ein unentbehrliches und wesentlichstes Produkt für ihr Leben und ihre Gesundheit. In unserem Lande war Marani nicht nur ein Ort, an dem Wein hergestellt und abgelagert wurde, sondern auch ein heiliger Ort. Übermäßiger Lärm war im Marani verboten und als jemand in Marani Kraftausdrücke benützte und den Mund zu weit aufmachte, wurde er sofort aus Marani gejagt ...

Eine der charakteristischen Eigenschaften des georgianischen Marani ist ein Kamin. In manchen georgianischen Maranis gab es mehrere Kamine. Im Allgemeinen ist es zu bemerken, dass ein Kamin nicht nur zum Heizen des Marani diente, sondern auch noch einige andere Funktionen hatte und wie es sich herausstellt, sogar sehr viele. Nach seinem Inhalt ist der Kamin ein Mittel zur natürlichen Belüftung, selbst wenn kein Feuer im Kamin brennt; das heißt, dass durch den Kamin im Marani exzessive Feuchtigkeit ständig aufgenommen wird. Die Feuchtigkeit sammelt sich im Übermaß immer im unteren Teil des Gebäudes, nämlich am Boden. Die Hauptarbeiten im Marani werden im Herbst durchgeführt. Hier gibt es ein volles Jahr viel zu tun, auch im Winter macht man hier etwas und dann wird der Kamin geheizt, damit die Aushelfer sich während der Arbeit am Feuer erwärmen könnten.

Wie wir bereits sehen könnten, ist in Georgien hauptsächlich folgende Type von Marani anzuteffen: offene „Tschuristawi“; Marani mit dem „Rücken“ oder mit drei Wänden; Marani als ein separat stehendes, unabhängiges Gebäude; ein im Wohnhaus untergebrachtes oder diesem Haus angebautes Marani; „Koschkmarani“; ein dem Tempel in Form eines „Bootes“ angebautes oder in der Höhle untergebrachtes bzw. in den Felsen geschlagenes Marani;

außerdem ruft Vielfalt und Fülle des Inventars und der Keramik von Marani in verschiedenen Teilen Georgiens eine echte Verwunderung hervor.

Was sich im georgischen Marani seit Jahrhunderten nicht verändert hat und bis heute praktisch erhalten bleibt, ist vor allem Kwewri, die erstens der Hauptbestandteil, und zweitens noch das Fundament von Marani ist. Es gab niemals Kwewri als ein separates, unabhängiges Gefäß – sie existierte immer mit dem Marani zusammen.



Kwewri

Kwewri-Töpferei und Kwewri als Tongefäß im Allgemeinen sind ein wesentlicher Bestandteil des traditionellen georgischen Weinanbaus. Die Geschichte der Kwewri in Georgien reicht Jahrtausende zurück. Es ist wahr, dass in den alten Zeiten Kwewri in unserem Land auch für die Lagerung von Getreide, Butter, Honig, Käse, Obst oder Gemüsegemisch in Salzlake usw. verwendet wurde, aber ihr Ursprung hängt eindeutig mit der Entwicklung der Weinherstellung zusammen und sie ist konkret ein Weingefäß.

Selbstverständlich wurde Keramik von großem Umfang nicht nur in unserem Lande, sondern auch in anderen Ländern hergestellt und auch für verschiedene Zwecke verwendet, aber wir können eindeutig behaupten, dass die Herstellung der Kwewri, - das Gefäß, das man im Weinbau verwendet, - am meisten in Georgien entwickelt wurde. Dies wird durch viele historische Quellen bestätigt. Viele ausländische Reisende und Forscher haben von der Antike bis heute darüber gesprochen und geschrieben. Die Kwewri hat sich seit seiner Entstehung bis heute kaum weiterentwickelt und ist viele Jahrhunderte hindurch fast unverändert geblieben.

Es ist anzumerken, dass sich auch die Technologie der Ablagerung von Wein in Kwewri kaum verändert hat. Es muss gesagt werden, dass diese Erscheinung so einzigartig ist, dass sie nicht einmal einer Entwicklung unterliegt. Einst galt das Kwewri-Handwerk in Georgien als eines der führenden Fachbereiche aus den fünf Hauptbereichen der Töpferei.

Heute werden Kwewris nur in wenigen Dörfern von Georgien hergestellt. Früher wurden an vielen Stellen Kwewris hergestellt. Die folgenden Dörfer waren für Keramik berühmt: Sairme, Tskhawati, Utslevi, Anaga, Bodbiskhevi, Metekhi-Ertatsminda, Ofitara, Jvari, Chale, Namkolao, Vardisubani, Tsirkvali, Shrosha, Aketi und andere.



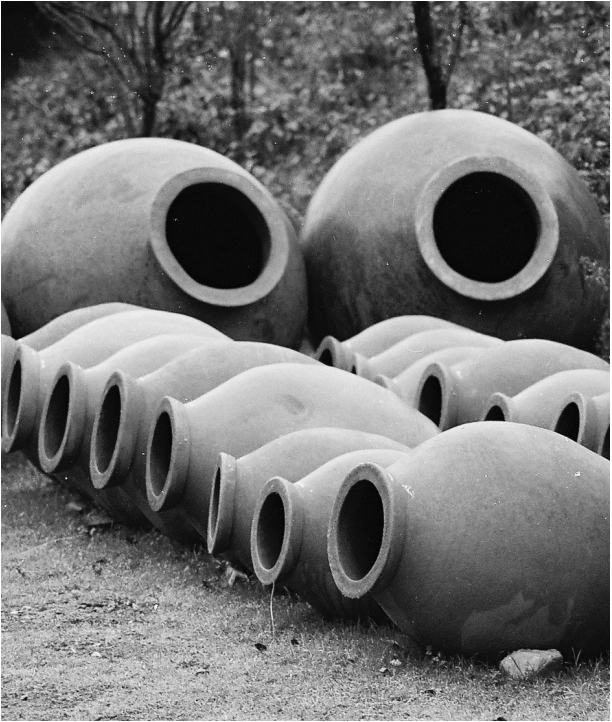
Kwewritypen und ihre Namen in Georgien

Natürlich ist es leicht anzunehmen, dass es in Georgien Gefäße unterschiedlicher Größe und Form für Weinherstellung und -lagerung geben sollte und es war tatsächlich so. Sie hatten ihre Namen nach ihrer Form und Funktion bekommen. All die Kwewris und Tschuris⁶, die in unserem Land üblich sind, haben oft sehr unterschiedliche Formen und Größen.

Wir finden verschiedene Formen von Kwewris und Kozos⁷, zum Beispiel in Kartlien, Metekh-Ertatsminda und Tskhawati (Ksani-Tal). Man kann sagen, dass in Zkhavati hergestellte Kozo in Georgien kein Analogon hat. Zwar haben alle Dörfer Georgiens, in denen die Kwewri-Töpferei entwickelt wurde, etwas Gemeinsames, aber es muss gesagt werden, dass jeder Teil oder jedes Dorf sich unterscheidet und bestimmte Eigenschaften auf diesem Gebiet aufweist, nach denen heute der Ursprung dieser oder jener Kwewri angenommen werden kann. Klar können alle Kwewris verschiedener Form und Größe einen und denselben Namen nicht tragen.

6 Tschuri (von georg. ჭურცი = die westgeorgische Benennung der Kwewri mit großem Fassungsvermögen).

7 Kozo (von georg. კოცო = Kwewri mit kleinem Fassungsvermögen).



Von den seit Altertum in Georgien verbreiteten Namen, womit die Tongefäße aller Form und Größe zur Reifung und Aufbewahrung der Weine bezeichnet wurden, sind für uns aus georgischen schriftlichen Quellen die folgenden Namen bekannt: Kwewri, Tschuri, Dergi, Lagvini, Lagvani, Lagvinari, DedaKwewri, Kwibari, Kubari, Lachuti, tschasavali, Chalani, Sazedashe Kwewri, Kozo. Es gibt zwei andere Namen, die bisher noch nicht untersucht und erlernt worden sind: „Tschuri sababiloi“ und „Borkiliani Kwewri“.

Möglicherweise gab es in der fernen Vergangenheit auch noch andere Namen für die Benennung der Gefäße, die bei der Weinherstellung und -lagerung verwendet wurden, aber wir verfügen noch keine Information darüber.





Kwewri-Töpferei in Georgien

Wie bereits erwähnt, wurden die Kwewris an vielen Stellen in Georgien hergestellt, aber die nahe Besprechung jedes Ortes würde uns ablenken. Diesmal werden wir die wichtigsten und berühmtesten Stellen nennen, an denen die berühmten georgischen Kwewris hergestellt wurden. In Ostgeorgien waren folgende Gegenden und Dörfer für die Herstellung von Kwewri bekannt: Anaga und Bodbiskhevi - Dörfer aus dem Bezirk Signaghi; in Telavi - Wardisubani; in Qvareli - Akhalsopeli; in Sagarejo - Antoki usw.

Im 19. Jahrhundert war das Dorf Antoki in Ostgeorgien berühmt für seine Keramik, was auch durch ethnografisches Material belegt wird.

Im „Leben von Kartli“ (Band IV. Batonishvili Vakhushti. Beschreibung des Königreichs Georgien. Beschreibung von Alis-Tskali) lesen wir:

«Oberhalb von Ali, am Hang des Licha-Berges, befindet sich die Ali-Festung. Hinter der Festung, in den Bergen, liegt das Dorf Uzslewi. Hier macht man Gefäße für Wein, die die besten von allen sind.»

Wir haben das Dorf Uzslewi aus Chashuri Gemeinde und die umliegenden Dörfer untersucht. Wir möchten erwähnen, dass wie im Dorf Uzslewi als auch in seiner Umgebung die Töpferei seit langem nicht

mehr praktiziert wird, aber die Einheimischen, insbesondere die älteren Menschen, erinnern sich noch daran, dass im Altertum im Dorf Utslewi viele Fliesen, verschiedene Utensilien und Kwewris hergestellt worden waren.

Die Bewohner besitzen noch immer Muster der lokal produzierter Keramik. Die Töpferei bzw. der Kwewri-Töpferei war im Ksani-Tal und insbesondere im Dorf Zkhavati gut entwickelt. Zkhavater Keramik war berühmt und wurde verkauft nicht nur vor Ort, sondern auch in vielen Dörfern oder Städten, Bergen oder Tälern von Ostgeorgien.

Ausgehend davon, dass im Ksani-Tal Weinbau und Weinherstellung aktiv betrieben wurde, hatte man dort auch Kwewris hergestellt. Auf die hohe Kultur des Weinbaus in Zkhavati und in den umliegenden Dörfern deutet auch die Tatsache, dass der Terrassenanbau in diesen Gegenden ziemlich gut entwickelt war und die Bewohner bauten Weintraube, Gemüse und einige Obstarten auf den Terrassen genau in gleicher Weise, wie es in Mescheti oder im Ateni-Tal usw. üblich war.

Zkhavater Töpfer machten die großen Kwewris nicht. An diesem Ort wurden hauptsächlich die Kozos und ein wenig größere Kwewris gemacht. Sehr große Kwewris aber wurden nach dem Ksani-Tal aus Imeretien importiert. Es sollte angemerkt werden, dass die Kwewri aus dem Ksani-Tal sich radikal von den

Kwewris unterscheidet, die in anderen Teilen Georgiens hergestellt wurden. Sie zeichnet sich sowohl durch ihre eigenartige Form als auch durch ihre Herstellungstechnologie aus. Zkhavater Kwewri ist von außen oft mit s.g. Tsernaki⁸ bemalt. Zkhavater Kozo hat auch eine ganz unterschiedliche Form und unterscheidet sich durch eine kleinere Ferse ქუსლი, einen merklich schmalen Bauch und einen übermäßig breiten Hals bzw. Mund. Bemerkenswert ist noch, dass die Töpferei als eigenständiges, unabhängiges Handwerk in Zkhavati fast nie existiert hat und der einheimische Handwerker im Unterschied zu den Handwerkern aus anderen Teilen Georgiens alle Keramikprodukte (Kwewri, Ziegel, Fliesen, Tongefäß, Tandur თანდუ) selbst machte.

In Imeretien waren für ihre Keramik die Dörfer - Boslewi, Tschchiroula, Tkemloswana, Mandaeti, Makatubani, Schroscha, Satsable, Tsirkvali und andere. In Guria wurde die Kwewri-Töpferei in folgenden Dörfern betrieben: Atsana und Aketi; in Samegrelo: Namkolavo, Mukhuri, Jvari, Chale, Chkadua, Pakhulani, Kortskhheli und andere.

In Lechkhumi waren die Dörfer Sairme und Ofitara für dieses Volkshandwerk berühmt. In Lechkhumi wurden nicht nur Kwewris, sondern auch andere Haushaltsutensilien hergestellt. Bemerkenswert ist,

⁸ Tsernaki (von georgisch წერნაკი = eine Art Erde, womit auf der Keramik gemalt wird).

dass in den Dörfern von Zageri-Region viele Frauen an der Herstellung der Keramikutensilien arbeiteten und dies ihre Haupttätigkeit war. Einer der letzten Kwewrimeistern vor Ort war Giorgi Managadze und die meisten Kwewris in diesem Dorf waren von ihm gemacht.

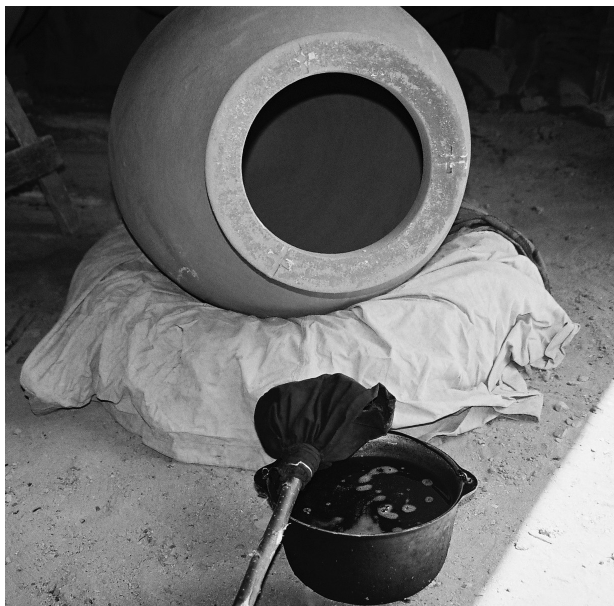
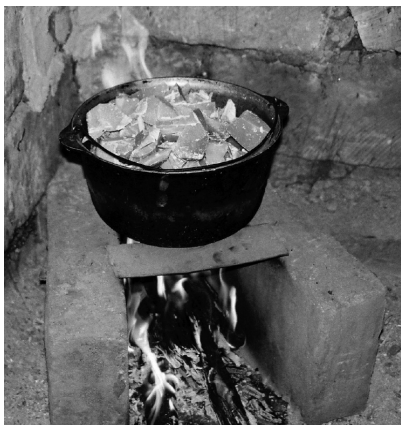
Die Kwewri-Töpferei war auch im Dorf Vardisubani der Telavi-Region weit verbreitet, wo dieses Handwerk seit Altertum betrieben wurde. Jetzt bauen hier die Kwewris Kbilashvilis und Karaulashvilis. Vardisubani ist das einzige Dorf in Ostgeorgien, wo seit dem Altertum bis heute hin die Kwewri-Töpfereibetrieben arbeiten (im Altertum wurden in diesem Dorf auch Tanduren, Ziegel, Fliesen und verschiedene Utensilien hergestellt). Dieses Dorf war berühmt für die Herstellung von voluminösen Kwewris. Derzeit werden in Vardisubani Kwewris mit dem Fassungsvermögen etwa 2 bis 2,5 Tonnen hergestellt (neben Tandur und Ziegel). Laut Dorfbewohnern und Kwewritöpfern wurden hier früher noch größere Kwewris hergestellt. Im Allgemeinen zeichnete sich Kachetien durch die Herstellung der besonders voluminösen Kwewris aus. Zum Beispiel finden wir in den Dörfern Schilda und Sabue immer noch Kwewris mit einem Fassungsvermögen von 7 bis 8 Tausend Litern.

Wie oben erwähnt, wurde die Kwewri-Töpferei auch in mehreren Dörfern von Ober-Imeretien seit Altertum betrieben und bleibt heute auch sehr beliebt. In

Imeretien werden im Unterschied zu Kachetien relativ kleinere Kwewris hergestellt, obwohl es auch hier möglich ist, Kwewris mit Fassungsvermögen bis zu 2,5 Tausend Liter herzustellen.

Im Allgemeinen zögerte das Fassungsvermögen der georgischen Kwewris zwischen 2 - 3 Litern und 6 - 8 Tausend Litern. Es besteht jedoch die Annahme, dass im Altertum in Georgien riesigen Kwewris hergestellt wurden, deren Fassungsvermögen sogar 15.000 Liter erreichte. Es besteht kein Zweifel, dass unsere Vorfahrer in den verschiedenen Perioden der Geschichte noch in anderen Dörfern oder Orten Georgiens sich mit diesem führenden Bereich der heimischen Industrie beschäftigten, aber genauer darüber können wir leider noch nicht wissen.





Verarbeitung von Kwewri mit Wachs

Das Wachsen der Innenfläche einer Kwewri ist ein ziemlich schwieriger Prozess und erfordert die Hand eines geschulten Meisters. Die Ungeschulten machen diese Arbeit oft mit einigen Mängeln. Was bedeutet es, eine Kwewri richtig mit Wachs zu verarbeiten? Und was ist im Allgemeinen der Zweck dieser Operation? Lassen wir uns zunächst den Zweck dieser Operation herausfinden. Es ist so, dass die Wände der Kwewris ziemlich porös sind, was oft zu Problemen führt. Es kann aufgrund der starken Porosität der Wände entweder der Wein aus dem Kwewri austreten oder Grundwasser oder auch anderes Wasser von außen in den Wein eindringen. Um dies zu verhindern, ist es eine der besten Möglichkeiten, die Innenfläche von Kwewri zu wachsen. Es ist möglich, sowohl neue und noch nicht im Boden vergrabene Kwewris als auch bereits im Boden vergrabene Kwewris zu verarbeiten, obwohl das letzte relativ schwieriger ist.

Die neue Kwewri soll mit Wachs wie folgt behandelt werden: Man nimmt das Bienenwachs ohne Verunreinigungen/Fremdstoffe. Das Wachs soll in einen sauberen Behälter angebracht und aufs Feuer geschmolzen werden. Gleichzeitig wird auch die Kwewri erhitzt, was in der Praktik so aussieht: die Kwewri

wird quer auf den Boden gestellt und darin Feuer angezündet.

Es ist unzulässig dabei Kunststoff, Gummi, Kohle, Nadelholz oder Stroh zu verwenden. Es ist auch nicht gestattet, die Kwewri mit Benzin oder Kerosin zu erhitzen. Wir nehmen an, dass das Erhitzen der Kwewri mit Erdgas ebenfalls zu einem guten Ergebnis führen sollte, aber aufgrund des Praktikfehlers sprechen wir noch nicht darüber. Damit die Wände von Kwewri nicht durch ein starkes Feuer geknackt werden, wird zunächst ein schwaches Feuer angezündet, das sich allmählich verstärkt. Es ist zu berücksichtigen, dass das Erhitzen der Kwewri mit einem starken Feuer nicht ratsam ist, da dies die Wände der Kwewris beschädigen/platzen kann. Wenn Wachs auf die Wände einer stark beheizten Kwewri aufgetragen wird, verdunstet das Wachs und der Effekt geht verloren. Die Kwewri sollte mit Wachs nur dann verarbeitet werden, wenn sie von Asche, Spatel und Ruß vollständig und gründlich gereinigt ist. Zudem sollte die Erhitzung der Kwewriwände relativ gemindert werden. Dieser Vorgang ist sehr wichtig, denn wenn wir die Reste von Asche, Ruß oder Kohle in Kwewri lassen, dann wird das geschmolzene Wachs sie in sich mischen und den Rauchgeruch und -geschmack dem Wein übergeben, was die Qualität des Weins beeinträchtigt. Eine

weitere Korrektur dieses Fehlers erfordert auch viel Arbeit und Energie. Um das Kwewriverschmutzen mit Asche und Kohlenabfällen zu verhindern, wird ein Zinngefäß in die Kwewri gestellt, worin das Feuer angezündet wird. Um die Kwewriwände gleichmäßig zu erwärmen, muss die Kwewri, wenn das Feuer darin brennt, auf verschiedene Seiten gedreht werden, bis ihre Wände gleichmäßig auf die gewünschte Temperatur erwärmen, was verstanden werden kann, wenn man die Außenwand der Kwewri mit der Hand berührt. Zu diesem Zeitpunkt soll die Kwewri nicht so heiß sein, dass er jemanden verbrennen könnte, aber auch nicht zu lauwarm. Wünschenswert wäre, wenn die Innenwände der Kwewri bis auf etwa 70 bis 80 Grad erwärmt seien. Zu diesem Zeitpunkt absorbieren die Wände der Kwewri, im Besonderen ihre Poren, das geschmolzene Wachs; dann verschließen sich die Poren. Damit wird das Risiko sowohl des Auslaufens und Verlustes von Weins als auch die Wachsentfernung beim anschließenden Waschen der Kwewri eliminiert. Das Erhitzen mit Feuer ist besonders empfohlen bei alten, seit langem unbenutzten Kwewris, da zu diesem Zeitpunkt ein Teil des Schmutzes, der lange Zeit tief in Kwewri saß, physisch brennt und das Reinigen der Kwewri relativ einfacher vollzieht. Um die Innenwände der Kwewri mit dem geschmolzenen Wachs zu bedecken, verwendet man die fol-

gende Methode: an der Ende eines langen Stabes befestigt man ein Stück Webstoff, dann taucht man es in das geschmolzene Wachs und trägt man das Wachs mit kreisenden Bewegungen des Stabes an den Wänden der Kwewri.auf. Der Prozess beginnt vom Boden der Kwewri. Früher verwendete man auch diese Methode: Man warf ein Stück Wachs in erhitzte Kwewri und drehte sie hin und her, um das Wachs durch Kwewri gleichmäßig zu verteilen. Bei der Verarbeitung der kleineren Kwewris (Kozos) mit Wachs legt man sie quer über das angezündete Tandur oder auf den Dreifuß und erhitzt man sie so von äußeren Seite, was, ehrlich gesagt, eine sehr effektive Methode ist. In diesem Fall ist der Verschmützen der Innenfläche der Kwewri ausgeschlossen. Diese Methode ist auch für große Kwewris gerechtfertigt; und diese Methode des Erhitzens von Kwewri ist besser, als die vorherigen Version, da, wie bereits erwähnt, die Innenfläche von Kwewri nicht mit Kohle und Ruß verunreinigt werden sollte. Große Kwewri wird auf einen speziellen Dreifuß quer gelegt und man zündet ihr von unten ein niedriges Feuer an. Man dreht Kwewri langsam um ihre Wände gleichmäßig zu erwärmen. Auch die in der Erde vergrabenen alten Kwewris können erhitzt und mit Wachs verarbeitet werden. Das geschieht auf folgende Weise: Eine Kwewri wird zuerst gut gewaschen und getrocknet; dann senkt man in die Kwewri mithilfe ei-

nes Drahtes einen Metallzylinder hinein, in dem das Feuer angezündet ist. Die offene Seite des Zylinders soll aus der Kwewri herausragen, damit der Rauch nach oben steigt und der Geruch in die Wände der Kwewri nicht eindringt; damit die Kohle beim Kontakt mit Luft besser anzündet, werden am hinteren Teil (aber nicht am Boden) des Zylinders kleine Löcher angebracht. Nach dieser Prozedur ist die Kwewri sauber und bereit zum Wachsen und das wird nach dem oben beschriebenen Verfahren durchgeführt.

Wahrscheinlich sei die beste Option/Variante, wenn man den frisch vom Herd entfernten und gebrannten Kwewri mit Wachs zu verarbeiten, da die Kwewri zu diesem Zeitpunkt sowieso heiß ist und keine zusätzlichen Kosten zum Erhitzen benötigt. Das Einzige, worauf man in diesem Moment zu beachten sei, ist die Asche, wovon die vom Herd frisch entfernte Kwewri gereinigt werden muss.

Kwewris werden oft mit überschüssigem Wachs von innen ausgeschmiert. Zu diesem Zeitpunkt ist die Innenfläche der Kwewri vollständig mit einer dicken Wachsschicht bedeckt und die Kwewri ähnelt einem emaillierten Gefäß. In diesem Fall berührt der Wein nicht direkt die Wände (den Ton), sondern das Wachs. Welche Bedeutung hat in diesem Fall das Gefäß, worin der Wein eingegossen ist? Es ist zu

beachten, dass die überschüssige Verwendung des Wachses nicht gerechtfertigt ist, außer in dem seltenen Fall, wenn es sich um problematische Kwewris handelt, bei denen es aufgrund ihrer schlechten Qualität nicht möglich ist, einen qualitativen Wein abzulagern/herzustellen. In jedem Fall kann der in solcher Kwewri abgelagerte Wein, derer Innenfläche vollständig mit einer dicken Schicht von Wachs, Emaille, Zement oder einer anderen Farbe bedeckt ist, nicht als Kwewriwein bezeichnet werden, da die Technologie der Weinherstellung streng voraussetzt, dass ein Kwewriwein bei seiner Ablagerung direkt mit den Kwewriwänden (mit dem Ton) in Berührung kommen soll. Eine Kwewri mit einem Fassungsvermögen von 1000 bis 1500 Litern benötigt etwa 1,5-2 kg Wachs, obwohl diese Menge mehr oder weniger variieren kann.

Noch ein weiterer wichtiger Faktor sei bei der Verarbeitung von Kwewris zu berücksichtigen: wie wir wissen, werden leere Honigwaben (Kunstwaben) an den Rahmen des Bienenkorbs befestigt. Diese Honigwaben enthalten meistens Paraffin, Stearin und andere künstliche Wachtersatzprodukte; wenn solches Wachs, nachdem die Wabe gepresst wurde, in die Kwewri gelangt, seien dort automatisch in diesem Fall auch Paraffin und andere zu entdecken. Daher ist der Schnitt der noch nicht geschleuderten Wabe

die beste Lösung beim Kwewriwachsen, der keine künstlichen Verunreinigungen enthält. In der Regel hat solches Wachs die hellere Farbe als ein aus der ganzen Wabe gewonnenes Wachs. Es gibt seltene Fälle, als sich der in einer frisch gewachsenen Kwewri zum ersten Mal abgelagerter Wein durch ferne Tönen von Honig bzw. Rauch auszeichnet, was den jährlich darauffolgenden Weinen nicht mehr charakterisiert. Abschließend möchte ich sagen, bevor eine gebrauchte Kwewri in die Erde vergraben worden ist, geschieht es mit ihr Folgendes: gründliches Waschen, Trocknen, Rösten/Brennen/Erhitzen, Reinigen von Verbrennungsansätze, Verarbeiten mit Wachs und in einigen Fällen – Bedeckung mit Kalkmörtel. Sobald der Kalkmörtel getrocknet und ausgehärtet ist, wird die Kwewri in die Erde vergraben.





Kwewriwaschen

Es ist unstrittbar, dass das Kwewriwaschen und überhaupt Kwewrihygiene eine Schlüsselrolle bei der Ablagerung von Wein in den Kwewris spielt. Von der Weinbergpflege über den Traubenanbau bis hin zur Weinverarbeitung spielt jede Etappe ihre Rolle für die Qualität des Endprodukts - des Weins. Wenn jedoch ein anderer kleiner Fehler in einer beliebigen Phase der Weinherstellung einer Korrektur noch unterlegen kann, führt eine unzureichende Wäsche bzw. Hygiene von Kwewri zu irreparablen Ergebnissen. Es muss gesagt werden, dass einer der schwierigsten Prozesse zur Ablagerung des Weins in einer Kwewri ihr Waschen ist, was definitiv eine sehr geschickte/geschulte Hand/Person erfordert. Natürlich nimmt an einem so wichtigen Prozess, wie die Herstellung von Wein ist, Laien fast nicht teil, aber in einigen Phasen dieses Prozesses dürfen sich relativ unerfahrene Personen doch einmischen, was, wie bereits erwähnt, beim Waschen von Kwewris vollständig ausgeschlossen sein sollte.

Es ist bemerkenswert, dass es nach den georgischen Quellen das Wort "Kwewri-Wäscher" gibt, was darauf hindeutet, dass diese Operation von einem Berufsmann durchgeführt wurde; ausgehend

von diesem Begriff wird klar, dass es hier um einen der Berufe handelt.

Im Allgemeinen sollte beim Waschen einer Kwe-wri einige, mehr oder weniger wichtige Momente berücksichtigt werden, wie z. B. der Zustand von Kwe-wri vor dem Waschen, der nachfolgende Zweck des Kwe-wriwaschens usw. Wollen wir aber wieder zu der Wichtigkeit bzw. Praxis des Kwe-wriwaschens zurückkehren. Das Waschen der Kwe-wri kann in drei Stufen unterteilt werden: Vorspülen, Grundwaschen und Endspülen. Die anfängliche Spülung erfolgt nur mit kaltem Wasser, ohne Zusatzstoffe. In den kalten Jahreszeiten ist es möglich, lauwarmes Wasser zu verwenden, aber nur kein heißes Wasser! Der Zweck des ersten Durchgangs besteht darin, den Hauptschmutz von den Wänden der Kwe-wri abzuwaschen. Während des Spülens sollen alle Hauptschmutze, Weinsteinablagerungen, Tschatscha- und Sickerwasserreste möglichst von allen Teilen von Kwe-wri entfernt werden, um sie auf das fundamentale, gründliche Waschen vorzubereiten. Wenn während des Spülens heißes Wasser verwendet würde, öffnete es dem an den Wänden der Kwe-wri vorhandenen Schmutz die Möglichkeit tief in die Poren einzudringen und dann wäre seine Entfernung ziemlich schwierig geworden. Mit dem Spülen sei die erste Phase des Kwe-wriwaschens abgeschlos-

sen und jetzt beginnt die viel wichtigere Phase - die des gründlichen Waschens. Als ein sehr wirksames Mittel zum Kwewriwaschen gelten Kalk oder Asche, die im Wasser gelöst werden sollten. Es sollte auch beachtet werden, dass beim Kwewriwaschen, ausgehend von ihrem hygienischen Zustand, nur das Trinkwasser verwendet werden darf, ohne Kalk und Asche. Es ist zu beachten, dass Kalk und Asche nur beim gründlichen Waschen und nicht beim Spülen zu verwenden sind. Gründliches Waschen ist eine sehr verantwortungsvolle Aufgabe und muss sorgfältig durchgeführt werden. Aus der Praxis geht hervor, dass der im Wasser gelöste Kalk eines der besten Mittel beim Kwewriwaschen ist. Man verwendet dazu eine wässrige Lösung von gelöschtem Kalk. Es gibt zwar keine genauen Proportionen für die Vorbereitung einer wässrigen Kalklösung zum Kwewriwaschen aber ausgehend von unserer Praxis denken wir, dass das Mischen von Kalk und Trinkwasser in den folgenden Anteilen/Proportionen gute Ergebnisse liefert: 10-15 Liter Wasser pro 4-5 kg. Kalk. Wenn der Kalk gelöscht und in Wasser gut gelöst ist (mindestens 2, 3 Stunden), müssen das Kalkwasser und die großen ungelösten Kalkstücke, die auf dem Boden des Gefäßes verblieben, voneinander getrennt werden. Danach ist das Kalkwasser bereit für das Kwewriwaschen verwendet zu werden. Nach dem Waschen mit Kalk sollte die Kwewri mindestens

zweimal - zuerst mit kaltem und dann mit heißem (vorzugsweise etwa 60° C) Wasser - gespült werden. Es gibt keine festgelegte Zahl, wie viel Mal eine Kwewri gewaschen werden soll - man wird sie so lange waschen, bis das gewünschte Ergebnis erreicht ist. Darüber hinaus sollte, wie erwähnt, der Sauberkeitsgrad der Kwewris vor dem Waschen berücksichtigt werden, was die Dauer des Kwewriwaschens stark bestimmt. Nach Abschluss des gründlichen Waschens ist es wünschenswert, die Kwewri mit lauwarmem oder kaltem Wasser abzuspülen. Ebenso ist es möglich, anstelle des Kalkes eine Asche zu verwenden. Es sollte auch beachtet werden, dass der Kalk auch auf andere Weise verwendet werden kann. Mit einer Kalkwassermischung werden die Innenwände der Kwewri mithilfe einer Bürste weiß getüncht und auf einige Zeit, - beispielsweise zwei oder drei Tage lang, - in Ruhe gelassen, wonach der Kalk von den Wänden der Kwewri abgewaschen werden muß. In der Praxis ist es üblich, mit Kalk die Wände der Kwewri auszusmieren und ihn in diesem Zustand über einen längeren Zeitraum, - zum Beispiel auf einige Monate - zu belassen.

Kwewrideckel/Deckscheibe

Der Deckel spielt eine wichtige Rolle bei der qualitativen Lagerung von Wein in Kwewri. Der Kwewrideckel ist verschieden in Ost- und Westgeorgien. In Kartli-Kachetien sind Deckel nur aus Stein anzutreffen. Es sollte auch beachtet werden, dass man in Kachetien hauptsächlich Schieferstein als Deckel verwenden. Es gibt auch Deckel, die aus anderen Steinsorten gefertigt werden, was in Kachetien und hauptsächlich in Kartlien selten vorkommt. Es ist jedoch zu beachten, dass nicht alle Steinsorten für die Herstellung des Deckels empfohlen werden, da langfristige praktische Beobachtungen zeigen, dass einige Steinsorten zur Verschlechterung der Weinqualität führen können. Die Kwewrideckel werden an vielen Orten in Kachetien hergestellt. Ein solcher Ort, der für die Herstellung von qualitativen Deckeln berühmt war, war das Dorf Sabue, in dem Kwewrideckel aus Schieferstein gemacht wurden. Dieses Steinmaterial wurde am Hang des Kaukasus gefördert. Im Unterschied zum Westgeorgien, wurden in Ostgeorgien die Kwewrideckel (bekannt als „Orgo“ und „Badimi“) aus Holz, insbesondere aus Limette, Kastanie und Eiche gemacht.

Solche Deckel sind in zwei gleiche halbkreisförmige Teile unterteilt. Orgos aus Eichen- oder Kastanien-



holz sollten zuerst in heißem Wasser eingeweicht werden, um den "bitteren und harten" Geschmack zu entfernen, der später auf den Wein übertragen werden und dessen Qualität beeinträchtigen kann. Es ist jedoch auch zu beachten, dass ein solches Risiko recht gering ist. In Westgeorgien, insbesondere bei großen Kwewris, werden die Deckel nicht in zwei, sondern in drei oder mehrere Teile geteilt.

Lassen wir uns kurz auf die Praxis des Schließens des Kwewrideckels eingehen. Wie bereits erwähnt, treffen wir im Fall von Westgeorgien anders als im Osten auf eine völlig andere Methode, die Kwewri zu schließen. Im Westen legt man Orgo direkt am Rand der Kwewri, über Orgo aber wird ein spezieller Lehm Boden gelegt, der dem Ton ähnlich ist. Der Lehm Boden wird an den Deckel mit einem speziellen Gerät aus Holz gepresst. Gründlich gepresster Lehm Boden wird von Oben durch gewöhnliche Erde geschützt. Dies macht man, damit der Lehm Boden nicht austrocknet und der Wein nicht beschädigt wird. In Kartli-Kakhetien sieht dieser Prozess, wie bereits erwähnt, völlig anders aus: am Rand der Kwewri befestigt man den vorher eingerührten Ton. Dafür ist es sehr wichtig, dass der Mund der Kwewri gründlich getrocknet wird, damit daran der Ton gut anklebt. Andernfalls wird die Dichtheit der Kwewri verletzt, was sich negativ auf die Qualität des Weins

auswirken kann. Der am Rand der Kwewri platzierte Ton wird mit dem Deckel bedeckt und von oben stark gepresst, damit der Deckel gut am Ton haftet und keine Luft in die "versiegelte" Kwewri eindringen lässt. Wie bereits erwähnt, ist ein an der Kwewri gut angepasster Deckel eine wichtige Voraussetzung für die langfristige und qualitative Lagerung von Wein in Kwewri. Daher muss dieser Vorgang sehr sorgfältig durchgeführt werden. Es ist möglich, dem Wasser eine kleine Menge von Schwefelsäureanhydrid zuzusetzen, um den Ton zu desinfizieren. Und nachdem der Ton am Rand der Kwewri gut befestigt ist, steckt man den Docht der hineindampfenden Schwefel in der Löffelstellung. Ein 3 bis 5 Zentimetern langer Docht wird im Ton an zwei oder drei Stellen gesteckt. Der Deckel klebt sich an der Kwewri gleich, sobald der Schwefeldocht angezündet wird und bedeckt sie fest. In diesem Moment wird die zwischen der Oberfläche des Weins und dem Deckel vorhandene Luft durch die verbrannte Schwefeldämpfe ersetzt, nach derer Kühlen an derselben Stelle ein kleines Vakuum erzeugt wird. Dies ist aber eine der Voraussetzungen für eine qualitativ hochwertige Lagerung von Wein. Diese Methode kann jedoch in Westgeorgien nicht angewendet werden, da das Schwefelfeuer die Holzdeckel s.g. Orgo schädigen kann. Den Ton, an dem man im Osten den Schwefeldocht befestigt, legt man im West-

en nicht unter Orgo. Wie bereits erwähnt, legt man Orgo unmittelbar auf den Mund der Kwewri, ohne jeden Ton.

Der Wein in Kwewri sollte, auch wenn er einen gut angepasster Deckel habe, mindestens alle 2 Monate überprüft werden. In Ostgeorgien, besonders in Kakhetien, wird eine Kwewri mit dem angepassten Deckel von Oben mit der Erde hingeschüttet und regelmäßig (im Sommer häufiger) mit Trinkwasser bewässert, damit der Ton unter dem Deckel nicht zu stark austrocknet und keine Luft in die Kwewri einlässt. In einigen Teilen Ostgeorgiens ist es üblich, den Ton nicht nur zwischen dem Kopf der Kwewri und dem Deckel zu legen, sondern die „versiegelte“ Kwewri mit dem Ton von allen Seiten auszuschmieren, um den Spalt zwischen dem Deckel und dem Kopf völlig abzusacken, wodurch das Eindringen der Luft in die Kwewri mehr ausgeschlossen sei. Es wird empfohlen, bei jedem Öffnen von Kwewri im am Mund der Kwewri befestigten Ton Schwefeldochte zu stecken und sie zu verbrennen. Zwar kann der zur Weinkontrolle geöffneten Kwewri jedoch anstelle drei Dochten Schwefel nur ein Docht angefestigt und verbrannt werden. Dies aber nur im Fall, wenn der kontrollierte Wein kein Problem aufweist. Es ist besonders wichtig, dass die Kwewri in die Erde perfekt vergraben und nicht aufs kleinste schiefgestellt

sein sollte. Andernfalls kontaktiert der Wein mit dem Ton unter dem Deckel, was die Qualität des Weins sicherlich verschlechtert. Außerdem fließt der Wein doch hinaus, wonach die Luft in den Kwewriwein eindringt. Wenn dieses Problem nicht rechtzeitig behoben wird, beginnt der Wein sauer zu werden.

Es ist einige Jahre her, als in Ostgeorgien, - hauptsächlich in Kachetien, - die Verwendung eines Glasdeckels zum Schließen von Kwewri eingeführt wurde, was seine Vorteile und Nachteile hat. Der Vorteil eines Glasdeckels besteht in seiner relativen Verfügbarkeit: wie oben erwähnt, wird der Schieferdeckel fast nicht mehr hergestellt. Und noch eines: man kann den Wein in Kwewri durch den Glasdeckel visuell kontrollieren ohne den Deckel aufmachen zu müssen. Zu den Nachteilen gehört sowohl die Gefahr, dass ein solcher Deckel leicht bricht, als auch die Tatsache, dass die Oberfläche des Glasdeckels sehr glänzend und glatt ist, weshalb seine Kohäsion mit dem Ton sehr schwach ist. In vielen Fällen überzeugt sich der Marani-Besitzer beim Aufmachen eines solchen Deckels davon, dass der Glasdeckel am Ton nicht fest anklebt und es zwischen ihnen gar keine Verbindung besteht. In einem solchen Fall ist es wünschenswert, dass der Teil des Glasdeckels, der direkt mit dem Ton in Kontakt steht, zerkratzt wird sodass er gut am Ton haftet. Nachdem die Schwe-

feldochte im am Rand der Kwewri angebrachten Ton gefestigt werden und Feuerbrand anfängt, dann schließt man die Kwewri mit dem Deckel schnell zu und drückt man darauf stark. In solchen Fällen, insbesondere bei großen Kwewris, stellt man sich sogar auf den Deckel, was bei einem Steindeckel zulässig, aber bei Verwendung eines Glasdeckels ganz riskant wäre, da das Glas zerbrochen werden kann. Was die Möglichkeit der visuellen Kontrolle der Kwewri im Falle des Glasdeckels betrifft, denken wir, dass der Kwewriwein zu bestimmten Zeitpunkten unbedingt visuell kontrolliert werden muss; in manchen Fällen reicht auch die visuelle Kontrolle wohl nicht aus, da dem Kwewriwein nicht nur Weinkahm droht, sondern noch viele andere Gefahren. Die Identifikation dieser Gefahr und bei Bedarf Einmischung in den Prozess ist nur durch Verkostung des Weins und mithilfe der Laboranalysen möglich. Die zweite Frage lautet: inwieweit ist es möglich, einen Schwefeldocht für jene Kwewri zu verwenden, die einen Glasdeckel hat? Die Schwefelflamme berührt doch das Glas direkt und ob sie es beschädigen kann, insbesondere während der kalten Jahreszeit? Wir denken, wenn zum Kwewrischließen ein solcher Glasdeckel gebraucht wird, der dem gleichen Druck standhält wie ein Steindeckel, wenn sein Kontaktort mit dem Ton speziell behandelt und an angemessenen Stellen zerkratzt wird und auch die die

Schwefelflammen für ihn nicht problematisch sind, dann sei die Verwendung dieses Deckeltypes in jeder Hinsicht gerechtfertigt.

Oft wird eine mit frisch vergärem Wein (ein auf Maische gelagerter oder Tschatscha-Wein) volle Kwewri vorzeitig mit einem Deckel verschlossen. Zu diesem Zeitpunkt steigt die untergetauchte Tschatscha manchmal wieder hoch, drückt gegen den Deckel und sprengt ihn ab. Außerdem kommen Tschatscha und Wein aus der Kwewri heraus, was ein unerwünschter Vorgang ist. Frisch gebrühter/vergärter Wein, - wenn der Wein auf Tschatscha gereift ist - wird nur nach einiger Zeit mit einem Deckel verschlossen; Bis dahin bedeckt man den Kwewrikopf mit Deckscheibe ohne Ton. Zum Beispiel verwendet man in Kachetien immer noch diese Methode: man breitet auf den Kopf der Kwewri die Walnussblätter aus, worauf man den Deckel legt. Die Kwewri, die den frisch gebrühten Wein enthält, ist nicht mit dem Deckel und Ton verschlossen, sondern, wie bereits erwähnt, einfach mit einem Deckel abgedeckt. Die Tschatscha, die im frisch gebrühten Wein ist, enthält Kohlendioxidgas, das nach einer gewissen Zeit allmählich entweichen wird. Um diesen Prozess zu beschleunigen, wird die Tschatscha von Zeit zu Zeit gerührt. Dieser Vorgang kann in einigen Fällen bis zu einem Monat nach der Fermentation

dauern. Nachdem die Tschatscha mehr oder weniger aus dem genannten Gas freigesetzt wird, nur dann ist die Kwewri bereit mit Ton und Deckel verschlossen zu werden.





Reparieren einer gerissenen Kwewri

Es gibt viele Fälle, in denen die Kwewri aus verschiedenen Gründen platzt... Sobald dessen Ursache ermittelt ist, muss die gerissene Stelle entsprechend behandelt und so weit wie möglich wiederhergestellt werden. Oft wird eine gerissene Kwewri nicht mehr repariert, weil der Riss zu groß und gleichzeitig vielseitig ist. Das Wiederherstellen einer gerissenen Kwewri erfordert eine erfahrene Hand-geschulte Person. Es ist zu beachten, dass es mehrere Methoden zur Reparatur einer gerissenen Kwewri gibt. Dieses Mal werden wir eine der unter der Bevölkerung beliebtesten Methoden besprechen, mithilfe derer man einen kleinen Riss an einer Kwewri reparieren kann. Als Erstes muss der Riss gefunden und seine Größe bestimmt werden. Die Methode, über die wir sprechen, ist im Falle mit 20-30 cm großen Riss gerechtfertigt. Es ist oft schwierig, eine gerissene Stelle an einer Kwewri zu finden, weil sie visuell schwer zu bemerken ist. Es gibt eine solche effektive Methode: Die gerissene Kwewri wird mit Wasser gefüllt, worin der Kalk vorsichtig gelöst wird. Zum Beispiel kann in einer 1000 kg Kwewri 5-6 kg Kalk aufgelöst werden. Währenddessen ist der Kalk durch Sedimentbildung gekennzeichnet und daher muß man die Kwewri, wo Kalkwasser ist, von Zeit zu Zeit bzw. alle 4 bis 5 Stunden rühren. Das Kalkwasser beginnt in den

Spalt der Kwewri einzudringen, und nach zwei oder drei Tagen, als das Kalkwasser aus der Kwewri herausgenommen ist, tritt ein Riss auf, da der in den Riss eingedrungene Kalk sich in Form einer großen Kreidelinie auf der Kwewriwand abzeichnet. Sobald ein Riss gefunden wird, soll die Kwewri gut getrocknet und der Riss gründlich gereinigt werden. Dies ist sehr wichtig. Dazu verwendet man einen scharfen, spitzwinkligen Gegenstand. Wenn es ein gerader und nicht stark gebogener Riss ist, kann auch eine elektrische Säge verwendet werden, die mit einem speziell installierten Steinschneider ausgerüstet werden soll. Man muss die elektrische Säge direkt auf den Riss leicht überfahren, um den vorhandenen Riss leicht zu vertiefen. Dann bereitet man eine spezielle Mischung für das Füllen des Risses vor. Dafür nimmt man ca. 150-200 g. Wachs; zwei Esslöffel staubfein gemahlene Holzkohle und ebenso staubfein gemahlene, gebrannten Ton (dazu können die Stücke von Fliesen, Kwewris, Tandur usw. verwendet werden) in gleicher Menge. Kohle und Ton müssen gleich staubfein sein und dürfen nicht die größeren, unzerkleinerten Teilchen enthalten. Die endgültige Masse soll die Konsistenz von Weizenmehl haben. All dies wird in einen Topf gegeben und einige Minuten lang auf schwache Hitze gestellt. Schließlich schmilzt das Wachs und vermischt sich mit der Kohle und dem Ton. Die erhaltene Masse soll

während des Abkühlens mit Hand gut gemischt werden. Dann fühlt man per Hand den Riss mit dieser Masse aus. Wir müssen versuchen, die Mischung tief in den Riss zu bringen, was mithilfe einer Messerspitze geschieht. Nach dem Füllen des Risses sollte der Riss mit der restlichen Mischung von oben geschmiert werden. Der Riss soll vor dem Ausfüllen auf etwa 60-70° C erhitzt werden. Dafür verwendet man ein Erdgassogstrom, aber keinen Kerosin- oder Benzinofen. Der mit der Mischung bis zum Ende verarbeitete Riss sollte von oben mit mehreren Schichten des geschmolzenen Wachses mithilfe der Bürste bedeckt werden. Das geschieht schnell - bevor sich der erhitzte Riss abkühlt. Die erste Wachsschicht wird auf den gefüllten Riss aufgetragen und ein bisschen getrocknet, worauf gleich die zweite Wachsschicht folgt, dies wird drei- oder viermal wiederholt. Die so verarbeitete Kwewri ist zur weiteren Verwendung bereit und sie hält den Wein. Wenn die gerissene Kwewri noch nicht in der Erde vergraben ist, so ist es natürlich viel einfacher, einen Riss zu finden und zu reparieren. Dann macht man auch die Außenseite des Risses sauber. In den Riss wird der geschmolzene Dampfschwefel hineingegossen, jedoch nur von außen. Die mit geschmolzenem Schwefel verarbeitete äußere Oberfläche von Kwewri sollte mit Kalkputz bedeckt werden. An einigen Orten ist noch üblich, Schwefel in kleiner Menge mit

Wachs, Kohle und Tonpulver zu mischen, um den inneren Riss der Kwewri zu füllen. Wir werden wiederholen, dass dies eine der Methoden zur Verarbeitung der gerissenen Kwewri war.



Das Einpflanzen von Kwewri

Das Problem des Kwewriepflanzens beim Maranibau ist natürlich ebenso wichtig, wie all die anderen, sogar die kleinsten Details. Es sollte auch beachtet werden, dass dies eine der Methoden von den mehreren und nicht die einzige ist.

Lassen wir uns das Problem kurz betrachten. Wir unterzeichnen noch einmal, dass aufgrund verschiedener Umstände der Boden in Marani nur für eine Kwewri ausgegraben werden kann und diese Kwewri darin eingepflanzt werden soll, aber diesmal werden wir uns nur auf den Fall konzentrieren, wo man ein neues Marani aufbaut. Dazu wird zunächst auf einem für Marani vorher ausgewählten Platz eine große Gesamtgrube herausgenommen, die gründlich gereinigt werden muss, damit das Niveau (Wasserwaage) überall gleich bleibt. Es ist wünschenswert, wenn das Marani an einem Ort gebaut wird, der vor Regenrinnen geschützt ist, da diese letztere dem Maranibesitzer reichlich schaden kann. Um sich von solchen Fällen zu schützen, sollte auf der Seite, woher die Flut zu erwarten ist, ein Entwässerungsgraben mit Drainage oder eine Hochwassersperre angelegt werden. Nach der Aufnahme der Grube wird die Grundsteinlegung gemacht, worauf das Maranigebäude errichtet werden

soll. In die herausgenommene Grube werden zuerst Kwewris gelegt; die Grube wird mit Erde gefüllt und dann beginnt der Bau der Wände. Kwewris sollten in eine gesamte, für die Kwewri bestimmte Grube nur dann gelegt werden, als sie vorerst gründlich gewaschen und dann von innen gewachst sind. Nach dem Wachsen sollte die Kwewri mit Kalk gebrannt werden. Dem Kalkbrennen der Kwewri muss ihr Wachsen vorausgehen, da der Kalkmörtel während des Erhitzungsprozesses beschädigt werden kann (es handelt sich hier um die oben vorhandenen und noch nicht vergrabenen Kwewris).

In die für die Kwewris ausgeschaufelte Gesamtgrube wird für jede Kwewri noch eine kleinere Grube von ungefähr 50 cm geschnitten, in die ein Kalkmörtel gegossen und dann eine Kwewri eingesetzt wird. An einigen Stellen gießt man in diesen kleinen Gruben den Kalkmörtel nicht, was nicht wünschenswert ist.

Kwewris, besonders aber die größeren, werden in die Grube oft mithilfe eines Kranes gestellt. Es ist zu beachten, dass die mit Regenwasser getränkten Kwewriwände nicht transportabel sind und oft gebrochen werden können. Zu diesem Zweck sei empfohlen, die Kwewris, - kein Unterscheid, ob mithilfe des Kranes oder anderer Mittel – nur in einem trockenen Zustand übertragen zu werden.

Es ist wünschenswert, dass der Abstand vom Bauch der in die Grube eingebetteten Kwewri zum Bauch der zweiten Kwewri 50 cm oder mehr beträgt, wobei dieser letztere jedoch die optimale Variante ist. Wenn in einer der zwei benachbarten Kwewris alkoholische Gärung vor sich geht, und in anderer der Wein von früherer Jahrgänge gelagert wird, wirkt sich dieser Umstand auf den Ablagerungsprozess des alten Weins zwangsläufig negativ aus, da die gärende Kwewri den in der benachbarten Kwewri - oder in den benachbarten Kwewris - gelagerten Wein erwärmt und somit die natürlich aufrechterhaltene Temperatur der Weinlagerung schädigt, was unweigerlich zu einer Verschlechterung der Weinqualität führt. Daher wird - wenn dies natürlich möglich ist, - das Marani aufs zwei aufgeteilt und die zu gärenden und abzulagernden Kwewris werden in einem bestimmten Abstand voneinander abgegrenzt. In einigen Fällen baut man sogar eine Trennwand in den Maranis ein, um solche Kwewris voneinander zu trennen. Diese Methode ist in Bezug auf die Weintechnologie wohl gerechtfertigt. Wenn dies natürlich möglich ist, ist es wünschenswert, wenn die gärenden und ablagernden Kwewris terrassenartig aufgeteilt wären; wobei auf der oberen Terrasse soll die gärenden Kwewris aufgebracht werden, woraus der Wein in die ablagernden Kwewris auf der unteren Terrasse im Selbstfluß übergehen würde.

Kwewris, die in die Grube gestellt werden, sollten sorgfältig ausgeglichen werden. Wie bereits erwähnt, soll diese Operation nicht nach Augenmaß, sondern notwendigerweise mithilfe der Wasserwaage durchgeführt werden. Die im Boden platzierten Kwewris bilden weiterhin große Probleme für die qualitativen Lagerung von Wein. Die Kwewri wird auch nach den Reihen ausgerichtet, was ebenfalls eine gewisse Bedeutung erhält. Ungleichmäßig, chaotisch angeordnete Kwewris verursachen im Marani verschiedene Probleme bei der Lagerung, da es häufig erforderlich ist, zum Beispiel ins Marani eine Schubkarre hineinzuführen usw., wobei die Ausglei- chung der Kwewris nach den Reihen von großer Bedeutung ist. Wenn die Kwewris gut ausgeglichen sind, beginnt der Prozess des Aufschüttens der Erde auf sie. Das Aufschütten erfolgt parallel für alle Kwe- wris. Zu diesem Zeitpunkt ist es sehr wichtig, die auf- geschüttete Erde gründlich zu feststampfen, was mit speziell angefertigten Werkzeugen durchzuführen ist. Die auf die Kwewris aufgeschüttete Erde wird oft befeuchtet. Wenn der Boden jedoch zu nass wird, ist dies unerwünscht, da der Prozess des Aufschüttens und Feststampfens nicht mehr so qualitativ durchge- führt werden kann. Kwewris werden oft mit der Erde aufgeschüttet, die aus der Kwewrigrube ausgeho- ben wurde. In einem solchen Fall sollten große Stei- ne von der Erde getrennt werden. Die Grube sollte

mit der sauber sortierten Erde eingefüllt werden. Die Kwewri können auch mit der Erde aufgeschüttet werden, die von einem anderen Ort gebracht wurde; oder sie können sogar mit Bausand oder reinem Kies aufgeschüttet werden. Als die Erde bis zum Kwewrikopf ansteigt, endet das Aufschütten. Damit die auf die Kwewris aufgeschüttete Erde gut festgestampft wird und sich setzt, wird der Boden in Marani oft auf mehrere Monate oder sogar ein ganzes Jahr lang nicht verlegt. Während dieser Zeit füßeln die Maranimitarbeiter den Boden während ihrer Arbeit gut, nachdem der Maraniboden verkleidet wird.

Es ist wünschenswert, dass der Maraniboden mit Kalkmörtel und flachen Steinen verkleidet wird. Es gibt Fälle, in denen der Maraniboden überhaupt nicht verkleidet ist und das Personal auf festgestampften Boden oder Sand laufen muss. Der verkleidete Boden ist jedoch für die Hygiene von Marani viel besser. Den unverkleideten Boden trifft man eher in privaten Familienmaranis. Wünschenswert, wenn der Boden eine leichte Neigung aufweist, die auf das Abwasserrohr gerichtet ist. Das genannte Rohr kann sich entweder an den Seitenwänden oder in der Mitte von Marani befinden. Falls erforderlich, sollte der Maraniboden mit Wasser gespült werden. In diesem Fall sollte das Wasser nicht auf dem Boden stehen bleiben, sondern in der Nähe der Abwasserrohre ge-

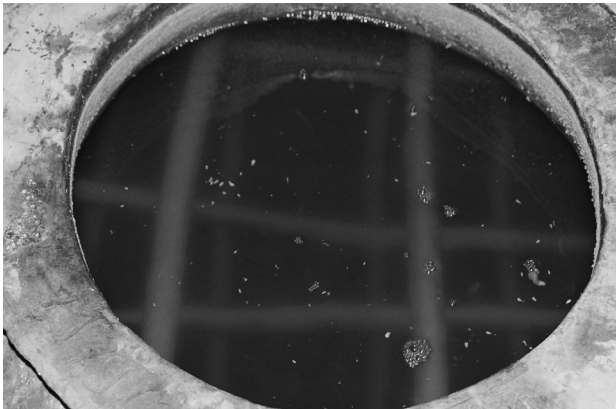
sammelt werden, von wo aus es herausgehen und in den externen Abwasserkanal münden sollte. Die Wasserstaufälle in Marani sollte so weit wie möglich ausgeschlossen werden, da dies im Hinblick auf die mikrobiologische Kontamination des Marani ein höchst unerwünschter Vorgang ist; solche Orte stellen eine Quelle zur Kontamination mit schädlichen Mikroorganismen dar, was sich letztendlich negativ auf die Qualität des Weins auswirkt. In diesem Fall meinen wir ein Marani, in dem ein biologischer, natürlicher Wein abgelagert wird, der in verschiedenen Stadien mit Chemikalien nicht verarbeitet werden darf. Schwefel als Ergänzung wird jedoch entweder überhaupt nicht oder nur sehr sparsam eingesetzt. Vor diesem Hintergrund sei es wünschenswert, dass das Marani über eine gute Beleuchtung, Belüftung bzw. Kanalisation verfügt. Es ist sehr wichtig, dass bei der Innenbeleuchtung von Marani die s.g. „Ökonomischen Lampen“ nicht verwendet werden, weil ihr Licht sowohl die Qualität des Weins als auch das menschliche Sehvermögen beeinträchtigt.

Bei dem Aufschütten der Erde über die Kwewris ist es zu beachten, dass die Erde sehr vorsichtig - mithilfe der Schaufel, Kupfereimer oder Handkarren - über die Kwewris aufgeschüttet werden sollte. Im Falle des Traktors ist eine besondere Sorgfalt erforderlich, da es die Richtigkeit der mit Wasserwaage

ausgeglichenen Kwewris verletzt werden kann. Eines der wichtigsten Themen Gleichung von Maraniboden zum Kwewrikopf. Der Kwewrikopf kann unter dem Boden absenken oder mit der Bodenebene ausgleichen oder leicht über dem Boden anheben. Diesbezüglich gibt es eine Reihe von Methoden, die der Maranibesitzer beim Bau von Marani berücksichtigt und auswählt. Dieses Mal werden wir eine der Versionen der Anordnung des Maranibodens in Ostgeorgien betrachten. Der Kwewrikopf befindet sich ca. 15 cm unter dem Maraniboden. Nachdem der Deckel an der Kwewri befestigt ist, wird reiner Sand darauf aufgeschüttet, der gelegentlich mit Trinkwasser angefeuchtet wird, damit der Ton zwischen dem Kwewrideckel und dem Kwewrikopf nicht austrocknet und der Wein sich nicht erkrankt.

Wenn es keine Werkbank gibt und der Kwewrikopf sich auf Bodenhöhe befindet, wird der auf die Kwewri aufgeschüttete Sand nach einiger Zeit auf dem Maraniboden verstreut; das macht Marani verschmutzt und den Wein ungeschützt. Einerseits ist die Werkbank ein Ort zum Sammeln von Sand; andererseits, wird die Kwewri, - bei Vorhandensein der Werkbank, - tiefer in den Boden vergraben, was eine Voraussetzung dafür ist, den Wein kühl und frisch zu halten. Der Durchmesser der Werkbank sollte mindestens auf 12-15 cm größer sein als der Durchmes-

ser des Kwewrikopf, damit das mit der Kwewri arbeitende Personal den Kwewrideckel leichter einstellen kann. Gleichzeitig sollte die Öffnung der Kwewri etwa 5 bis 7 cm höher über den Kwewriboden gehoben werden, damit dem Personal leichtfällt den von der Werkbank auf die Deckel heruntergestreuten Sand herauszuziehen. Es ist wichtig, dass bei der Abnahme des Kwewrideckels der Sand aus der Werkbank vollständig herausgezogen wird, da es oft vorkommt, wenn der in der Werkbank gebliebene Sand während der Arbeit in die Kwewri und von hier aus in den Wein gerät und den Wein schmutzig macht.



Kwewriweine nach georgischer Methode

In diesem Fall geht es speziell um die traditionelle kachetinische Herstellungsmethode von Weißweinen. Diesmal nehmen alle Teile der Weintraube am Weinherstellungsprozess teil. Wenn wir über alte Traditionen sprechen, sollten wir berücksichtigen, dass in unserem Land, ob östlich oder westlich, die Trauben in der Satsnakheli zerdrückt wurden, und wenn wir über Traditionen sprechen, müssen wir uns daran erinnern, dass die Satsnakheli ein wesentlicher Bestandteil der georgischen Weinherstellung war. Heute ist es aus dem georgischen Alltag fast ausgeschlossen und das Zerkleinern/Zerdrücken von Trauben in der Satsnakheli, was die traditionelle georgische Weinherstellung perfekt macht, wird nur selten verwendet. Wir möchten sagen, dass die letztere Methode einzigartig ist, in deren Güte die heutige Gesellschaft leider nicht ganz im Klaren ist.

Selbstverständlich ist es interessant zu wissen, wie viele Weintrauben in Kwewri zerdrückt werden und welche Kwewris (sowohl nach der Größe, als auch nach dem Volumen) im Prozess der Herstellung der Weine auf die kachetinische Weise für die Vergärung der „Durdo“ (დურდო)=Maischrast und die Lagerung der Weine besser sind?

Bei uns sind bis heute die größeren Kwewris erhaltengeblieben, deren Volumen oft 3, 4, 5, selten sogar 7-8 Tausend Liter erreicht. Natürlich stellt sich die Frage, wofür diese Kwewris verwendet werden können – für die Weinherstellung (Gärung) oder Lagerung? Wenn kachetinischer Wein in einer Kwewri hergestellt wird, steigt die Temperatur während der alkoholischen Gärung ziemlich hoch an, und wenn dieser Prozess nicht richtig behandelt wird, kann der Wein oxidieren oder abseihen (მთქანგებდა), sauer stichig werden. Wie aus praktischen Beobachtungen hervorgeht, kann die Temperatur in Kwewri während der alkoholischen Gärung bis auf 35° C und höher ansteigen. Um diesen unerwünschten Prozess zu verhindern, ist ein intensives Rühren von Tschatscha erforderlich, wodurch die kochende Masse etwas abgekühlt wird. Dieser Prozess ist während der intensiven Gärung von besonderer Bedeutung. Die Dauer dieses Zeitraums beträgt ca. 5-6 Tage. Während dieser Zeit ist es wünschenswert, wenn das Tschatscha-Rühren in der Kwewri mindestens einmal alle 3-4 Stunden durchgeführt wird. Natürlich ist dies ein ziemlich schwieriger Prozess, insbesondere in großen Maranis, aber der gleiche Prozess ist für die Qualität des Weins von besonderer Bedeutung. Was das Volumen der gärenden Kwewri betrifft, so glauben wir, dass in einem solchen Fall das maximale Volumen der Kwewri etwa

1500 Liter betragen sollte. In größeren Kwewris (zum Beispiel 2000-3000 Liter) ist die Gärungstemperatur sehr hoch und vor allem ist es in solchen Zeiten sehr schwierig, diesen Prozess zu kontrollieren, wie oft auch die Tschatscha gerührt wird.

Bei einer gärenden Kwewri spielt das minimale Volumen der Kwewri keine große Rolle, und dieser Umstand hängt vom Wunsch des Maranibesitzers ab. Das maximale Volumen einer gärenden Kwewri kann also als 1500 Liter angesehen werden, da, ausgehend von unserer Praxis, bei der Herstellung der kachetischen Weins in der Kwewri von diesem Volumen die Kontrolle des Temperaturregimes und die Einmischung in dieses Prozess nur insoweit möglich ist, als die bei der Gärung entstehende hohe Temperatur die Qualität des Weins nicht beeinträchtigt. Der Bestimmung des maximalen Volumens der Kwewri wird relativ wenige Aufmerksamkeit gewidmet, beispielsweise im Fall der Imeretischen Methode oder im Fall der Herstellung von unvergorenem (ohne Tschatscha) Wein, da in solchen Fällen an der alkoholischen Gärung die Gesamtmenge von Tschatscha nicht teilnimmt. Bei der Herstellung von imeretischen Wein nimmt eine kleine Menge Tschatscha am Gärungsprozess teil, bei dem es offensichtlich ist, dass die während der Gärung erzeugte Temperatur nicht so hoch wird, wie dies bei der Herstellung von kachetischem Wein der Fall wäre. Was

die Bestimmung des optimalen Volumens für die Weinlagerung in Kwewris betrifft, so sind wir der Meinung, dass diese Frage sei teilweise mithilfe der bis heute in georgischen Maranis aufbewahrten RiesenKwewris zu beantworten. Es ist zu beachten, dass je größer die für die Weinlagerung bestimmte Kwewri ist, desto besser. Währenddessen bleibt der Wein relativ kühler, als zum Beispiel in einer kleinen Kwewri - Kozo -, da eine große Kwewri viel tiefer im Boden liegt. Darüber hinaus ist der in einer großen Kwewri gelagerte Wein für den Maranibesitzer von Vorteil, verglichen mit dem in kleineren Kwewris eingeteilten Weinen. Aus praktischen Beobachtungen können wir schließen, dass das maximale Volumen einer gärenden Kwewri 1500 Liter beträgt, die an sich auch ein ausgezeichnetes Gefäß für die Lagerung von Wein ist; was das optimale Volumen einer Kwewri für die Lagerung von Wein betrifft, wird es wahrscheinlich sehr schwierig sein, eine direkte Antwort zu geben, da der Wein in Kwewris aller Größen gelagert werden kann... zwar - für eine lange Zeit, sogar Jahre! Mindestens eines ist jedoch zu beachten: Je größer das Volumen der dafür verwendeten Kwewri ist, desto aufbewahrter bleibt der Wein im Hinblick auf das optimale Temperaturregime für die Lagerung.

Es kann eine Meinung sein, dass es durchaus möglich ist, für die Gärung beispielsweise eine 3.000-Liter-Kwewri zu verwenden, wenn sie beispielsweise

1000-1500 Kilogramm zerkleinerte Trauben bzw. Durdo enthält. In diesem Fall sind die Fläche und die Intensität des Kontakts der gärenden Masse mit der Luft von großer Bedeutung. Bei der alkoholischen Gärung in einer Kwewri, egal ob es sich um eine kachetinische oder eine imeretinische Regel für die Herstellung von Wein handelt, ist die Kwewri fast voll mit die Tschatscha, d.h. der Maranibesitzer verteilt die gärende Masse von Anfang an in den Kwewris, so dass jede Kwewri während der intensiven Gärung so voll wie möglich ist. Zum Beispiel werden im kachetischen Fall etwa 800-850 kg Durdo zur Gärung in eine 1000-Liter-Kwewri gegeben. Zu solchen Zeiten steigt während der alkoholischen Gärungsperiode die Tschatscha bis zum Kwewrikopf auf und füllt sie so weit wie möglich, wodurch die gärende Masse maximal vor Kontakt mit Luft geschützt wird. Gleichzeitig wird die Tschatscha in den Traubenmost eingetaucht, und wenn die Intensität der Gärung allmählich abnimmt und die Tschatscha ebenfalls abfällt, wird die Kwewri zu diesem Zeitpunkt von anderer Kwewri voll gefüllt und von oben mit einer Deckscheibe hermetisch bedeckt.

Dieser Vorgang läuft in einem großvolumigen Kwewri (z. B. 3000 l) ziemlich ungünstig, wenn die zugärende Trauben=Durdo ihn nur bis zur Hälfte ausfüllen, da die Oberfläche der mit der Luft in Berührung

kommenden Gärmasse sehr groß ist. Zwar steigt in solchen Zeiten die Temperatur nicht an und die Gärmasse überhitzt sich nicht, aber es ist möglich, dass die Produktion oxidiert, was die Verschlechterung der Qualität zur Folge haben kann. In einer solchen Kwewri, da es dort ein großer Raum gibt, kommt es zu dem Mückenschwarm, der für die Qualität des zukünftigen Weins auch nicht wünschenswert ist. Und wenn zum Beispiel dieselbe 3000-Liter-Kwewri für die Gärung-Reifung mit dem gleichen Anteil an Durdo gefüllt wird wie im Fall der 1000-Liter-Kwewri (bis zu etwa 2500 kg Durdo im Fall einer 3000-Liter-Kwewri), kann die Siede-Gärtemperatur sogar 40° C erreichen, oder überschreiten, was die Qualität des Endprodukts wirklich negativ beeinflusst. Es sollte angemerkt werden, dass das Problem sehr individuell ist, aber abschließend können wir immer noch sagen, dass für die Lagerung von Wein die Kwewris mit großem Volumen wünschenswert sind; für die Reifung auf vollem Tschatscha sind die kleineren Kwewris besser, dessen maximales Volumen als 1500 Liter angesehen werden kann.

Alkoholische Gärung und Versiegelung der Kwewri

Die Dauer der alkoholischen Gärung beträgt normalerweise etwa zwei Wochen, obwohl dieser Prozess kann aus irgendeinem Grund selten früher und häufig sogar später enden. Es gab Fälle, in denen der Gärprozess mehrere Monate gedauert hat. Dafür gibt es viele Gründe. Einer der Gründe hierfür ist beispielsweise der Umstand, wenn der Gärprozess visuell normal läuft, d.h. die Tschatscha schwimmt und Kohlendioxid gesetzt frei, obwohl die Gärung jedoch sich nicht endet und weitergeht. Zu diesem Zeitpunkt hat die Hefe ihre Wirkung aufgehört oder hat bereits beendet, der Prozess, der der alkoholischen Gärung ähnelt, kann aber mehrere Monate dauern, was in allen Fällen mit einer Weinkrankheit endet. Dieser Prozess wird auch als bakterielle Fermentation-Gärung bezeichnet, da der Prozess nicht von Hefen, sondern von einigen Bakterien fortgesetzt wird. Die alkoholische Gärung kann auch durch niedrige Temperaturen behindert werden, was die Gärung sogar völlig stoppen kann. Wenn die Temperatur während der Gärung unter 5-10° C fällt, ist das Risiko besonders hoch. Das gleiche gilt auch sowohl für eine zu hohe Temperatur, als auch für die Luftlosigkeit und die Verwendung starker systemischen Chemikalien bei der Behandlung von



Weinbergen. In allen aufgeführten Varianten wird die Wirkung von Hefen passiver und ihre Vermehrung wird gehemmt, was wiederum dazu führt, dass die alkoholische Gärung vorzeitig stoppt und die gärende Masse nicht vollständig gereift wird.

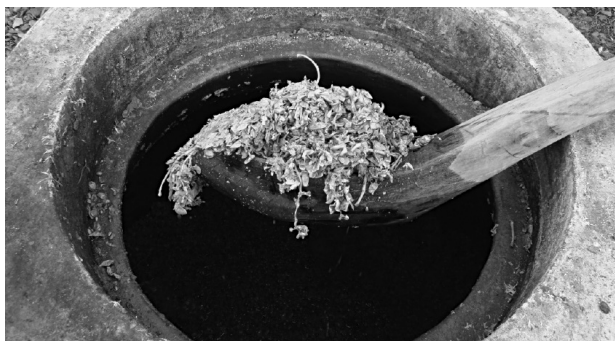
Wenn die alkoholische Gärung beendet ist, beginnt die Tschatscha abzusinken. Aufgrund der Tatsache, dass in der frisch fermentierten Tschatscha noch viel Kohlendioxid vorhanden ist, wird der Prozess des Absinkens der Tschatscha verlangsamt. Die Kwewri sollte zu diesem Zeitpunkt nicht versiegelt werden, da das Kohlendioxidgas die versiegelte Deckscheibe aufdrückt und abnimmt. Zu diesem Zeitpunkt kommen Tschatscha und Wein aus der Kwewri heraus, was nicht erlaubt ist! Um dies zu verhindern, wird die Tschatscha zwei- bis dreimal täglich gerührt, bevor die Kwewris versiegelt werden, damit das Kohlendioxidgas so weit wie möglich aus der Tschatscha ausgestoßen wird. Dieser Vorgang dauert oft sogar einen Monat nach dem Ende der Gärung ... Die Kwewri wird dann bis zum Rand gefüllt und auf mehrere Monate versiegelt. Kwewris können in versiegeltem Zustand bis zum Frühjahr, Ende Februar - Anfang März bleiben. Es hängt jedoch alles von der aktuellen Situation ab. In diesem Fall kann die Kwewris noch früher geöffnet werden, um den Wein aus der Tschatscha zu entfernen. Es sollte auch be-

achtet werden, dass der Wein, der im Frühjahr aus der Tschatscha entfernt wurde, viel raffinierter und perfekter ist ... Es ist wahr, dass man die Kwewri im Frühjahr öffnet, Wein und Tschatscha zur gleichen Zeit voneinander trennt, aber zum ersten Mal sollte die Kwewri nur Ende Dezember oder Anfang Januar überprüft werden.

Selbst wenn die Kwewri sorgfältig versiegelt wird, besteht immer noch ein gewisses Risiko. Es gibt häufige Fälle, in denen dieser Vorgang falsch ausgeführt wird, was in einigen Fällen zu einer Verschlechterung der Weinqualität führt. Das Einstellen der Deckscheibe an der Kwewri und das Verschließen der Kwewri erfordert beträchtliche Erfahrung, wie oben erwähnt. Kommen wir zurück zum Thema Kwewri-Kontrolle. Wie bereits erwähnt, sollte die versiegelte Kwewri im Winter zum ersten Mal geöffnet werden, um sowohl den Wein als auch die Deckscheibe zu kontrollieren. Unter dem Einfluss von Winterkälte sinkt der Höhenlage des Weins in Kwewri nieder. Darüber hinaus ist es möglich, dass sich aufgrund einer unsachgemäßen Bedeckung der Deckscheibe in Kwewri **einen weißen Belag (*Mycoderma vini*)** auf der Oberfläche des Weins entwickelt oder eine Krankheit auslöst. Um diese unangenehmen Situationen zu vermeiden, wird die Kwewri zum erstenmal inspiziert. In fast allen Fällen

ist die Kwewri während des genannten Zeitraums nicht voll. Wenn sich auf der Oberfläche des Weins ein weißer Belag entwickelt, sollte dieser aus dem Wein entfernt und die Kwewri bis zum Rand gefüllt werden. Danach muss der Ton **am Rand der Kwewri** durch einen neuen ersetzt werden, es müssen **Schwefeldochte** გოგინდის ფითილი darauf gemacht werden und sobald er angezündet wird, muss die Kwewri wieder versiegelt werden. Nach dieser Operation muss die Kwewri nicht mehr inspiziert werden und sollte, wie gesagt, Ende Februar, Anfang März geöffnet werden (es sei denn, die Kwewri muss natürlich früher geöffnet werden).

Es ist auch zu beachten, dass diese Regel bis zum Frühjahr gilt, d.h. bevor der Wein aus der Tschatscha genommen wird. Hier meinen wir, dass die Kwewri auch während der langen Lagerung von Wein inspiziert wird, was vom konkreten Fall abhängt und diese Prozesse nicht im Voraus berechnet und bestimmt werden können.



Den Wein aus der Tschatscha nehmen

Wollen wir jetzt das Thema des Versinkens von Tschatscha in den Wein kurz ansprechen. Es geht darum, dass beim Öffnen der Kwewri im Frühjahr die Tschatscha auf verschiedenen Höhenlagen in den Wein absinkt. Es gibt auch Fälle, in denen die Tschatscha überhaupt nicht sinkt und sich nach der Oberfläche erhebt. Die Tschatscha kann auch leicht eingetaucht sein und darüber und darunter kann sich auch Wein befinden. Es gibt auch Fälle, in denen die Tschatscha versenkt und die **Traubenkerne** auf der Oberfläche des Weins schwimmen. In den meisten Fällen sind die Traubenkerne versunken, obwohl, wie gesagt, eine ganze Reihe von Traubenkernen, beispielsweise sogar die Hälfte der Gesamtmenge, auf der Oberfläche des Weins gesammelt werden kann.

Wenn die weißen Trauben **entrappt** ist, ist die Tschatscha viel niedriger gesunken. In einem solchen Fall kann die entrappte Tschatscha 40% des Volumens der Kwewri ausmachen, der Wein aber - 60% ... Es sollte gesagt werden, dass das **Entrappen** bei der Herstellung von traditionellem georgischem Weißwein nicht empfohlen ist, da der Rappe in einem solchen Fall eine wichtige Rolle spielt!

Das Ausmaß, mit dem die Tschatscha in die Kwewri versenkt, ändert nichts an der Qualität des Weins.

Wenn die Tschatscha jedoch überhaupt nicht versenkt, kann dies auch auf Traubenkrankheiten zurückzuführen sein, die häufig den Geschmack des Weins beeinträchtigen. Im Allgemeinen kann die Qualität des Weins sowohl dann erreicht werden, wenn die Tschatscha tief versenkt ist, als auch dann, wenn sie überhaupt nicht eingetaucht ist.

In der Regel wird die Tschatscha wie folgt in die Kwewri versenkt. Der Traubenkern sinkt zunächst, da er sich beim Aufrühren der Tschatscha während der alkoholischen Gärung sehr schnell von der Traube entfernt. Traubenkerne sammeln sich am Boden der Kwewri. Danach beginnt das Absinken des schweren **Weintrubes (Hefe)**, was über die Traubenkerne geht und „**versiegelt**“ sie. Diesem Prozess folgt das Absinken der Tschatscha und als letzter sinkt der leichte Weintrube. Dieser Prozess verläuft nicht immer so, es muss jedoch gesagt werden, dass dies in den meisten Fällen vorkommt.

Bei traditionellem georgischen Weißwein wird der Wein, wie erwähnt, Ende Februar oder Anfang März aus der Tschatscha entfernt. Zu solchen Zeiten, wenn die Kwewri geöffnet wird, ist die Tschatscha, außer in seltenen Fällen, fast zur Hälfte in die Kwewri eingetaucht. Gleichzeitig ist der Wein auf der Tschatscha sehr glanzfein und angenehm gefärbt. In einigen Fällen wird der obere Wein in einem abgesonderten Be-

hälter gelagert, wobei man den aus der Tschatscha gepressten Wein extra aufbewahrt. Diese Methode hat keine prinzipielle Bedeutung. Wenn jedoch der „obere“ Wein degustiert wird, kann eine sachkundige Person leicht bemerken, dass es ihm „etwas fehlt“ und es im unteren Wein „etwas Überflüssiges“ ist... Diese beiden Weine sind also ein Ganzes und es wäre schön, wenn wir sie miteinander mischen könnten. Diese beiden Weine können für einige Zeit voneinander getrennt werden, und die Mischung nur dann durchführen, wenn der untere Wein gereinigt und aus dem Weintrube entfernt wird. Zu diesem Zeitpunkt werden beide Weine, - wie der eine, als auch der andere - in die Kwewri zurückgekehrt und man wartet darauf, dass er gereinigt wird, was ungefähr einen Monat dauert. Der Wein wird aus der in der Kwewri verbliebenen Tschatscha mithilfe von „**Godorkura**“⁹ herausgenommen. Godorkura ist eine Art gespitzter Korb. Man stoßt ihn in die Tschatscha hinein; der Wein fließt aus der Tschatscha in Godorkura und ihm folgt keine Tschatscha-Überreste. Danach wird der in Godorkura eingefloßene reine Wein abgepumpt. Nach der alten kachetischen Regel wird Godorkura mithilfe der **Flechtgerte aus Kornelkirsche** hergestellt. Unter modernen Bedingungen sind bereits Godorkuren

⁹ Godorkura (von georgisch გოდორკურა = eine Art gespitzter Korb)

aus rostfreiem Metall aufgetaucht, deren Wände vollständig durchlöchert sind. Wie bereits erwähnt, ist der Wein sehr trübe und seine Klärung dauert einige Zeit.

Nachdem der Wein entfernt wurde, wird die Tschatscha mithilfe von Tschatschagabel herausgenommen und in eine Presse oder in eine Satsnakheli geworfen. Die Tschatschagabel wurden früher vom Schmied aus Kupfer bzw. aus Eisen hergestellt. Unter modernen Bedingungen sollte es aus rostfreiem Metall gemacht werden. In der Praxis wird auch eine zweite Regel angewendet, bei der beide Weine sofort miteinander gemischt und in solchem Zustand in eine Kwewri gegossen werden. Die Entscheidung über die Technologie trifft natürlich der Maranibesitzer. In einem solchen Fall ist es schwierig zu sagen, welche Methode gerechtfertigter ist. Es muss gesagt werden, dass das Wichtigste zu diesem Zeitpunkt die Einhaltung der Hygieneregeln ist. Die Kwewri muss gründlich gewaschen und mit Schwefel abgebrannt werden.

Wie bereits erwähnt, könnte dieses Weintechnologie-Schema aus irgendeinem Grund anders funktioniert haben. Zum Beispiel kann Wein nicht am Frühling aus der Tschatscha entfernt werden, sondern sobald die Gärung beendet ist. In solchen Fällen bleibt das gleiche Prinzip des Entfernens von Wein aus der Tschatscha wie im obigen Fall.

Der erste Abstich von Wein

Es ist von großer Bedeutung, der erste Abstich des Weins zu machen und den genauen Zeitpunkt dieses Vorgangs zu bestimmen. Verzögerungen bei diesem Vorgang können zu einer Verschlechterung der Weinqualität führen. Es ist sehr wichtig, die richtige Zeit für den ersten Abstich zu bestimmen und diesen Vorgang auch gebührend durchzuführen. Nehmen wir den Fall der mehrmonatigen Weinablagerung auf Tschatscha. Wie bereits erwähnt, wird man in einigen Fällen den über der Tschatscha gesammelten Wein mit dem aus der Tschatscha gepressten Wein entweder mischen, oder sie bald wiedervereinen und ihn in die Kwewri zurückkehren. In beiden Fällen muss s.g. „Matschari“¹⁰ einige Zeit verzögert/ziehengelassen und dann übergetragen werden. Zu diesem Zeitpunkt erscheint ein Weintrube auf dem Boden/am Grund des Gefäßes. Wenn alle Prozesse normal ablaufen, erfolgt der erste Abstich aus dem Weintrube in 2-3 Wochen oder einem Monat nach der Entfernung des Weins von der Tschatscha. Matschari ist zu diesem Zeitpunkt noch ziemlich trübe, aber wir sollten nicht auf seine Abklä-

10 der Wein, dessen alkoholische Gärung noch nicht beendet ist und der noch nicht von seiner Hefe getrennt ist (von georgisch მატყარი = Jungwein, Federweisser).

rung warten und müssen dem Wein den Weintrube rechtzeitig entfernen. Zu diesem Zeitpunkt kann sich beispielsweise in eine 1-Tonnen-Kwewri 30-50 Liter Weintrube abscheiden. Selbstverständlich sollte der fehlende Wein sofort gefüllt werden. Bei dem ersten Abstich wird eine leere Kwewri verwendet.

Nach dem Entfernen von der Tschatscha wird die Kwewri bis zum Rand gefüllt, versiegelt und bis zum ersten Abstich aus dem Weintrube so gelassen. Der zum ersten Mal aus dem Weintrube entfernter Wein sollte in eine mit Schwefel abgebrannten Kwewri gegossen werden (Schwefeleinweichen ist auch beim Entfernen des Weins aus der Tschatscha erforderlich). Die Kwewri sollte schnell gefüllt und versiegelt sein. Im Allgemeinen sollte beachtet werden, dass die Hygieneregeln umso strenger sind, je näher das Produkt dem endgültigen Aussehen kommt ...

Da die alkoholische Gärung gegen Ende September oder in der ersten Hälfte von Oktober endet, erfolgt die Entfernung des Weins von der Tschatscha im Frühjahr, Anfang März, gefolgt von erstem Abstich des Weins nach etwa zwei bis drei Wochen oder einem Monat. Es ist ungefähr Ende März, Anfang April. Danach wird, wie erwähnt, die Kwewri versiegelt und der Wein in Ruhe gehalten, bevor er überträgt wird.

Zweite und nachfolgende Abstiche von Wein

Der zweite Abstich des Weins kann im Mai oder Anfang Juni stattfinden. Wie bereits erwähnt, wird empfohlen, Schwefel in Kwewri abzubrennen, sowohl beim Entfernen aus der Tschatscha als auch bei jedem Abstich des Weins. Es ist jedoch zu beachten, dass dieser Vorgang nicht unvermeidlich ist und vom Maranibesitzer abhängt. Weiterer Abstich von Wein fällt auf Anfang August. Dann muss das Datum der Abfüllung des Weins festgelegt werden, von dem der weitere Betrieb des Weins abhängt. Wenn der Wein in der Zeit vor der Weinernte abgefüllt wird, erfolgt dieser Vorgang auch parallel zum Abstich von Wein, da der Wein aus der Kwewri für die Abfüllung herausgenommen wird. Wenn geplant ist, den Wein für einen bestimmten Zeitraum in Kwewri abzuklären und zu altern, dann – d.h. nach August – September - wird der Wein nur einmal im nächsten Jahr, nämlich zur Weihnachten überträgt. Die unter der Bevölkerung weit verbreitete Überzeugung - je mehr Wein überträgt wird, desto besser – ist natürlich falsch, und oft ist das Gegenteil der Fall. Der Maranibesitzer kann den Wein durch häufige Übertragung krank oder oxidiert machen ...

Danach muss der Wein mehr nicht überträgt werden. Da Wein ein lebendiger Organismus ist, ist er immer durch die Sekretion von Weintrube gekennzeichnet; Wenn jedoch der erste, zweite und dritte Weintrube die

Qualität des Weins verschlechtern kann, ist ein sehr leichter Weintrube für die Qualität des Weins nicht mehr gefährlich, aber Vorsicht ist jedoch geboten.

Eine bestimmte Menge an Weintrube oder Kristallen kann sich auch in Flaschenwein entwickeln, was nicht wirklich wünschenswert ist, obwohl dieser Umstand darauf hinweist, dass es sich um ein lebendiges Naturprodukt handelt und es daher immer durch die Sekretion einer bestimmten Menge an Weintrube gekennzeichnet ist.

Mit der Kwewri können wir einen absolut stabilen Wein herstellen, was natürlich einige Zeit in Anspruch nimmt. Wenn der Wein jedoch das echte Alterungspotential hat, erhalten wir endlich ein stabiles und qualitativ hochwertiges Produkt, das im Gegensatz zu chemisch stabilisiertem Wein der menschlichen Gesundheit zuträglich ist.



Weinlagerung in Kwewri

In Georgien existiert große Traditionen der Weinlagerung in Kwewri, wie historische Quellen auch belegen. Bevor wir zum Thema übergehen, möchten wir erwähnen, dass das Thema Weinalterung beträchtliche Erfahrung erfordert, die wiederum mit der Art der Weinbergböden, Rebsorten, Weintechnologie usw. zusammenhängt. Aufgrund dieses weitgefächerten Problems hat der Maranibesitzer die Möglichkeit, den Wein lange in Kwewri zu lagern. Es ist immer noch umstritten, wie lange der Wein in einer Kwewri qualitativ gelagert werden kann und was dafür benötigt wird. Lassen Sie mich ein Beispiel aus meiner persönlichen Erfahrung führen.

Im Jahr 2015 haben wir im Marani von Davit Ozbetelashvili in Achmeta eine Kwewri eröffnet, worin der Rkaziteli-Wein 40 Jahre lang gelagert wurde. Trotz dieser langen Zeit war der Wein in ausgezeichnetem Zustand. Wir haben auch eine Laboranalyse des Weins durchgeführt, die ergab, dass alle Hauptkomponente des Weins zufriedenstellend waren.

Bei der Lagerung von Wein über einen längeren Zeitraum sollte auch das Problem der Rebsorten berücksichtigt werden, da einige Weinsorten nicht altern könnten und dieser Wein etwa ein bis zwei

Jahre gelagert wird. Wein sollte während der Langzeitlagerung in Kwewri kontrolliert werden, da der Wein, insbesondere wenn er längere Zeit gelagert wird, einer Reihe von Gefahren ausgesetzt ist, wie z. B. weißer Belag, Oxidation, Essigsäurebakterien usw.

Es besteht auch die Gefahr eines Flüssigkeitsverlusts in Kwewri ... Es ist schwer zu sagen, wie oft die Kwewri geöffnet werden sollte, um sie zu kontrollieren. Dieser Umstand basiert ausschließlich auf der Intuition und Erfahrung von **Maranibesitzer**. Wenn der Wein auf ein oder zwei Jahre gelagert wird, wird er alle 4 bis 5 Monate überprüft. Bei einer Langzeitlagerung kann jedoch eine Überprüfung pro Jahr ausreichen. Besonders große Kwewris sollten im Falle eines Erdbebens oder Erdbebens sofort geöffnet werden, da das Risiko, die Kwewri zusammengebracht zu werden, in solchen Fällen sehr hoch ist.

Zusammenfassend lässt sich sagen, dass einige Probleme bei der Weinherstellung ausschließlich auf den Erfahrungen des **Maranibesitzer** beruhen und es praktisch unmöglich ist, solche Probleme vorherzusagen. Die Basis der Weinherstellung ist die Hygiene, ohne die es unmöglich ist, Qualitätswein herzustellen.

Das Kalken von Kwewri

In letzter Zeit wurden in neu gebauten Maranis oft alte, abgenutzte Kwewris verwendet. In der jüngeren Vergangenheit hatte fast jede alte Weinfabrik eine Kwewrisabteilung, von denen die meisten heute aus irgendeinem Grund außer Betrieb geblieben sind. Besitzer neuer Maranis kaufen die gebrauchten Kwewris gerade von solchen Fabriken.

Es muss gesagt werden, dass der Zustand der Kwewris in den meisten Fällen zufriedenstellend ist und der Maranibesitzer nach kurzer Reparatur und zu einem sehr vernünftigen Preis wirklich ein ausgezeichnetes Weingefäß bekommt. Neue Kwewris, die nach einer Reihe von Regeln hergestellt wurden, haben jedoch, außer seltener und außergewöhnlicher Fällen, einige Vorteile gegenüber den alten, da die weggeworfene, alte Kwewri, worin der Wein längst nicht mehr gelagert wurde, stark verschmutzt ist.

Die Innenfläche der Kwewri ist zudem häufig mit Zementmörtel oder chemischer Farbe bedeckt. Die Wiedergutmachung einer solchen Kwewri ist wiederum mit viel harter Arbeit und auch mit Risiken verbunden, obwohl es immer noch möglich ist, den gewünschten Effekt auf die eine oder andere Weise zu erzielen. Wollen wir diesmal das Problem der

Bearbeitung der Außenfläche der Kwewri ansprechen, das es sehr aktuell ist. Tatsache ist, dass der Kalkmörtel in der Vergangenheit zum Kalken der Außenfläche der Kwewri verwendet wurde.

Wie sich herausstellte, gab es zwei Möglichkeiten zum Kalken: mithilfe von Stein und von Kalkmörtel, d.h. Aufbauen der Kwewri vor Orte bzw. in der Grube mithilfe von Stein und von Kalkmörtel; und die zweite, die Kwewriwände mit Kalkmörtel ausschmieren, einen Kalkbewurf machen. In diesem Fall beträgt die Dicke **des Bewurfs** häufig etwa 3 bis 4 Zentimeter und mehr, was für die vorherige Version des Kalkens nicht gesagt werden kann. In diesem Fall erreicht die Dicke der Steine und des Kalkbewurfs gleichzeitig häufig 20 bis 25 Zentimeter. Beim Kalken der Kwewri wurden oft nicht nur Kalkmörtel, sondern auch flache Steine und Keramikfragmente der Tongefäße oder anderer Gegenstände (Fliesen, Kwewri, Tandur $\omega\omega\delta\gamma$) verwendet, um den Bewurf zu verdicken.

Die meisten Kwewris in Maranis sind von außen **mit Zement umgehüllt**, aber wie die Praxis zeigt, ist die Haltbarkeit von Zementumhüllung im Vergleich zu Kalkbewurf sehr kurz. Wenn mithilfe von Stein und Kalk aufgebaute Kwewri jahrhundertlang unbeschädigt aufbewahrt bleibt, worauf auch das archäol-

ogisches Material deutet, kann der Bewurf im Fall der Zementumhüllung, egal wie gut sie auch ist, oft nicht einmal 2-3 Jahrzehnte aushalten und wird beschädigt. Nach einer Weile treten Risse auf und somit ist die Kwewri und insbesondere der darin gelagerte Wein ungeschützt vor dem Gefahr, dass durch die vorhandenen Risse die Feuchtigkeit eindringt. In seltenen Fällen kann sogar Grundwasser in die Kwewri geraten und sich mit Wein einmischen, was wiederum eine Voraussetzung für die Verschlechterung der Weinqualität bildet. All dies wird zum Teil durch das Eindringen von Baumwurzeln in die genannten Risse erleichtert. Die Wurzel wächst mit der Zeit, vergrößert sich und dehnt den Riss in der Zementumhüllung immer mehr aus. Wie in diesem speziellen Fall als auch im Allgemeinen ist es nicht empfohlen, Bäume (Walnüsse, Maulbeeren...) in der Nähe der Kwewri zu pflanzen, deren Wurzeln die Kwewri beschädigen können. Und Kalk ist ein Alkali und bildet solche Umgebung, die für die Entwicklung von Pflanzenwurzeln ungünstig ist.

Wenn eine alte Kwewri mit Zementumhüllung ausgegraben wird, sind solche Risse oft praktisch nicht einmal sichtbar, und solche Kwewris, gleich nach dem Einkauf, werden sofort in einem neuen Marani vergraben, ohne den Zementbewurf zu entfernen. In einem solchen Fall hat der alte Bewurf auch ohne



Risse ihre Funktion bereits sowieso verloren, da die Zementumhüllung aufgrund ihres langen Aufenthalts im Boden eine eher geschwächte Festigkeit aufweist.

Daher wird empfohlen, alte Kwewris, bevor man sie an einem neuen Ort platziert, von der alten Zementumhüllung zu befreien und stattdessen mit Kalkmörtel auszusmieren. Das erste Kalken einer Kwewri erfolgt einige Wochen oder Monate davor, bis sie an ihrem neuen Standort platziert wird. Wünschenswert, wenn die gekalkte Kwewri erst dann in die Erde vergraben wird, nachdem sie gut getrocknet und ausgehärtet ist. Es sollte jedoch berücksichtigt

werden, dass die Kwewri, die während der warmen Jahreszeit getrocknet wurde, gleichmäßig und unbeschädigt trocknet und während des Winterfrosts der neue Bewurf der Kwewri vor dem Trocknen beschädigt und gerissen werden kann.

Es ist auch wichtig, dass der Kalkmörtel gründlich vorbereitet wird. Man kann sagen, dass dieser Prozess einer der wichtigsten beim Kwewri-Kalken ist. Man schüttet dazu den Kalk in eine speziell geschaufelten Grube oder in einen großen Behälter (Plastikgefäß sollte ausgeschlossen werden!) hinein, gießt man eine bestimmte Menge Wasser ein und läßt man ihn einige Tage stehen.

In diesem Moment wird der Kalk „gelöscht“, was visuell wie folgt ausgedrückt wird: sobald der Kalk mit Wasser in Berührung kommt, beginnt er zu zischen und zu qualmen, ein Vorgang ähnlich der Gärung. Es ist wünschenswert, wenn die Kwewri auf einmal, d.h. in einem Tag ausgeschmiert wird, insbesondere während der Hitze, obwohl es oft nicht möglich ist, eine große Kwewri auf einmal auszuschmieren. Eine große Kwewri wird während des Kalkens quer auf den Boden gestellt, und zuerst wird die obere Hälfte gekalkt, und nachdem der Bewurf getrocknet und ausgehärtet ist, wird die Kwewri vorsichtig umgedreht und die andere Hälfte wird gekalkt.

Es ist erwünscht, das man während der Umdehung von Kwewri Sand oder Heu auf den Boden wirft und der neue Bewurf auf den Sand oder das Heu ruht. Die Kwewri kann auf andere Weise verputzt werden: sie wird auf den Boden gestellt und man beginnt ihn von oben, von der Sohle her bis unten zu verputzen. Eine frisch gekalkte Kwewri sollte so vorsichtig wie möglich bewegt werden, um ihn an ihrer Stelle zu vergraben, damit der Bewurf nicht beschädigt wird. Um zu verhindern, dass neuer Kalk von der Kwewri fällt, werden die Kalkbällchen - in einigen Fällen eine Woche vor dem Vergraben - alle 40-50 cm am ganzen Körper auf der Kwewri schachbrettförmig geklebt. Wenn die Kalkbällchen austrocknen, fangen sie den neuen Kalkbewurf gut auf und das Risiko, dass er herunterfällt, ist geringer.

Wünschenswert, wenn die Kwewris zu ihrem Vergrabensort so nahe wie möglich gebracht und dort gekalkt werden, da die neu gekalkte Kwewri bei der Bewegung zum entfernten Ort den Bewurf abbröckeln kann. Ein mit Kalk ausgeschmierte Kwewri trocknet schnell, aber der Kalk härtet nicht bald aus und das Trocknen dauert viel länger als bei einem Bewurf. Der Bewurf kann an einem Tag oder in einigen Stunden austrocknen, aber es wird einige Zeit dauern, bis er ausgehärtet ist. Leider sollte angemerkt werden, dass der Kalk fast nicht mehr im

Bauwesen verwendet wird und Meister dieses Handwerks, - ein Kalkzimmermann, fast nicht mehr existiert. Daher ist die Verwendung von Kalk beim Bau von Marani in den meisten Fällen mit einer Reihe von Schwierigkeiten verbunden.

Eine noch bessere Option ist es, die Kwewris in die Grube zu stellen und sie vor Ort zu kalkan. Wenn die Kwewri in der Grube gut ausgerichtet ist, beginnt man sie auszuschmieren. In der Kwewrigrube werden kleine Ausgrabungen für die kleinen (40-50 cm) Kwewris geschaufelt, wo Kalkmörtel gegossen und dann eine Kwewri hineingelegt wird. Wenn dieser Vorgang abgeschlossen ist, beginnt die Kwewri gekalkt zu werden. Zu diesem Zeitpunkt sollte die Kwewri von oben mit Holzbrett bedeckt sein oder man klebt Zellophan darauf, um eine Verschmutzung der Kwewri zu verhindern. Nach Abschluss des Kalkens bleiben die Kwewris für einige Zeit - am besten für eine oder zwei Wochen - unberührt, ohne sie mit der Erde aufgeschüttet zu werden..

Der Kwewri-Aufbau mithilfe von Stein und Kalk, - das Bindematerial zum Aufbau ist ein Kalkmörtel -, geschieht nicht über der Erde, sondern nur dann, wenn die Kwewri in den Boden gestellt wird. Wenn nicht eine, sondern mehrere Kwewris in den Boden gestellt werden, wird zu diesem Zweck eine große

gemeinsame Grube geschaufelt, worin Kwewris gelegt werden. Es ist ratsam, die Kwewri einige Tage in diesem Zustand zu lassen, bevor der Kalkmörtel trocknet. Es ist oft ziemlich schwierig, alten Zementbewurf von der Kwewri zu entfernen, da die große Kwewri vor Mörtelanwurf mit großem Drahtnetz festgeschnallt wird. Das Drahtnetz wird um eine Kwewri mit dem Motiv gespannt, dass es den Zementbewurf gut hält. Es gab eine zweite Meinung, dass eine mit Drahtnetz gespannte und Zementmörtel bedeckte Kwewri sehr stabil wird, aber wir denken, dass diese Meinung nicht wahr ist, denn wenn die Wände der Kwewri unter hohem Risiko stehen einen Riss zu bekommen oder sogar geplatzt zu werden, kann der um die Kwewri gewickelte Draht sie nicht wirklich schützen. In solchen Fällen wird das Risiko in jedem Fall nur um einen kleinen, unbedeutenden Teil verringert. Im Allgemeinen ist Kalk ein sehr wirksames Mittel, um die äußere Oberfläche der Kwewri zu bedecken, und er rechtfertigt seinen Zweck voll und ganz. Sein Ersatz sollte nicht auf den Vorteil von Zement bei diesem Verfahren zurückgeführt werden, sondern auf die weit verbreitete Verwendung von Zement als Massenbaumaterial, was wiederum zur starken Reduzierung der Kalkproduktion führt. Wie gesagt, ist das Entfernen von altem Zementbewurf von den Kwewriwänden in einigen Fällen recht schwierig, aber dieser Vorgang ist gerechtfertigt. Ze-

mentbewurf lässt sich in einigen Fällen sehr leicht entfernen, haftet jedoch häufig stark an der Wand, da eine hohe Konzentration an Zementmörtel verwendet wird und ein großer Aufwand erforderlich ist, um ihn zu entfernen.

Beim Entfernen altes Bewurfes ist besondere Vorsicht geboten, da dies die Wände der Kwewri beschädigen kann. Manchmal hat aus dem Boden herausgenommene Kwewri nicht einen Zement, sondern Kalkbewurf. Wenn eine solche Kwewri ein großes Volumen hat und ihre äußere Oberfläche aus Kalkmörtel und großen Steinen gebaut ist, endet die Herausnahme einer solchen Kwewri aus der Erde meistens mit ihrem Brechen, da sie sehr schwer ist; die Wände der Kwewri können der Schwerkraft nicht standhalten und brechen auseinander.

Die funktionierende Kwewri, außer in seltenen Fällen, nimmt in der Regel niemand von der Erde heraus. Wenn die Kwewri herausgenommen wird, wurde der Wein in den meisten dieser Kwewris lange Zeit nicht gelagert, und folglich ist die Frist des Zementbewurfs auf der Außenfläche der Kwewri schon abgelaufen. Es sollte auch beachtet werden, dass der Kalkmörtel durch Stabilität gekennzeichnet ist und wie bereits erwähnt wurde, kann die gekalkte Kwewri im Gegensatz zu einer mit Zement verputz-

ten Jahrhunderte halten, aber nur im Fall, wenn die Kwewri in Marani unbeweglich, an einer und derselben Stelle liegt.

Kleine und mittelgroße Kwewris, ob neu oder alt, müssen nicht unbedingt dicken Stein-Kalkmörtel haben. In diesem Fall reicht es aus, sie nur mit Kalk zu bewerfen/verputzen. Die große Kwewri sollte aber vor Ort mit Steinen und Kalkmörtel umgebaut werden. Im Allgemeinen sollte gesagt werden, dass weder große, noch kleine Kwewris möglicherweise überhaupt gekalkt oder mit Stein-Kalk verputzt werden sollen, und dies ist nicht unbedingt ein technologischer Defekt. Die gekalkte Kwewri unterscheidet sich offensichtlich und hat gleichzeitig viele Vorteile gegenüber der allgemein ungekalkten, zementierten Kwewri. In diesem Fall liegt der Vorteil des Kalkens der Außenfläche der Kwewri auf der Hand, die insbesondere bei großen Kwewris besser zum Vorschein tritt.

Wollen wir jetzt die Geschichte des Kwewrikalkens und den Grund für seine Verbreitung kurz ansprechen. Historischen Quellen zufolge geht die Praxis des Kwewrikalkens wahrscheinlich auf die 80-er Jahre des XI Jahrhunderts (1088-1089) zurück. Der Beginn dieses Prozesses ist wiederum mit dem starken Erdbeben verbunden, das während des ge-

nannten Zeitraums auftrat und fast überall in Georgien große Kwewris beschädigte, die mit Wein gefüllt waren. Daher ist das Kwewrikalken in erster Linie eine Art antiseismische Maßnahme zum Schutz der Kwewri, da bei einer großen, bis zum Rand gefüllten Kwewri immer die Gefahr besteht, dass ihre Wände selbst bei kleinen Vibrationen Risse bekommen.

Somit ist eine Kwewri, die vollständig in Stein-Kalk-Mörtel eingesetzt ist, viel zuverlässiger vor diesem Risiko als eine in Drahtnetz gewickelte und mit Zement verputzte Kwewri. Darüber hinaus besteht fast keine Gefahr, dass Feuchtigkeit in eine Kwewri eindringt, die zuverlässig mit Kalk beworfen ist. Zwar ist ein solches Risiko auch beim Zementbewurf ausgeschlossen, jedoch nur für kurze Zeit.

Andererseits ist Zement, insbesondere unter den feuchten Umständen, durch Dumpfigkeit gekennzeichnet und kann in dieser Hinsicht nach einiger Zeit sogar zu einer Schmutzquelle werden, was über Kalkmörtel nicht gesagt werden kann, da Kalk sich bekanntermaßen mit seinen antiseptischen Eigenschaften von Zement unterscheidet. Wir schließen daraus, dass der Wein, der in den gekalkten Kwewri gelagert wird, ist viel geschützter gegenüber der in zementierten Kwewri gelagerten sowohl in technischer, als auch technologischer Hinsicht.



Aufquellung und Messung von Kwewri

Wenn die Kwewrigrube gefüllt ist, sollten die Kwewris aufgequellt und gemessen werden. Neue Kwewris mit großer Volumen werden nicht vollständig mit Wasser gefüllt, da die neu gepflanzte Kwewri noch keine starke Stütze gebildet hat. In solchen Fällen ist es häufig der Fall, dass die Kwewri dem Gewicht von Wasser nicht standhalten kann und platzt. Um eine Kwewri aufzuquellen, sollte Wasser etappenweise hineingegossen werden. Zunächst werden die Kwewris zu einem Viertel gefüllt.

Am nächsten Tag sind die Kwewris bis zur Hälfte gefüllt. Nach einem weiteren Tag sind die Kwewris zu 70% gefüllt und nach der gleichen Zeit ist die Kwewri bis zum Rand gefüllt. Die gefüllte Kwewri schrumpft zunächst stark, was darauf zurückzuführen ist, dass die Wände der Kwewri Wasser aufnehmen und anquellen. Die Wasseraufnahme nimmt allmählich ab und hört in wenigen Tagen ganz auf. Das Wasser in Kwewri kann vor allem in der wärmeren Jahreszeit nicht lange gehalten werden. Das Wasser kann verdunsten und die Kwewri verunreinigen, was sich negativ auf die Weinqualität auswirkt.

Nach der vollständigen Aufquellung werden die Kwewris gemessen, um ihr genaues Volumen zu

bestimmen. Vorzugsweise wird eine Zeichnung des Kwewrianordnung im Marani auf einem Blatt Papier erstellt und die Kwewris werden nummeriert. Dann sollten den nummerierten Kwewris ihre eigenen Volumen zugewiesen werden. Dieses Blatt Papier mit den Volumen und Nummern der Kwewris soll an der Wand von Marani gehängt werden. Es ist jedoch viel besser, ein großes Stück Kwewribrocken anstelle eines Blattes zu verwenden, auf dem die Anordnung der Kwewris, d.h. der Plan und ihre Volumen, ausgekratzt werden. Ein solcher Brocken wird an eine der Wände von Marani gehängt, damit das im Marani arbeitende Personal Informationen über die Anzahl der Kwewris und deren Volumen erhalten kann.

Aus dem **Georgischen** übersetzt von
Lia Wittek

