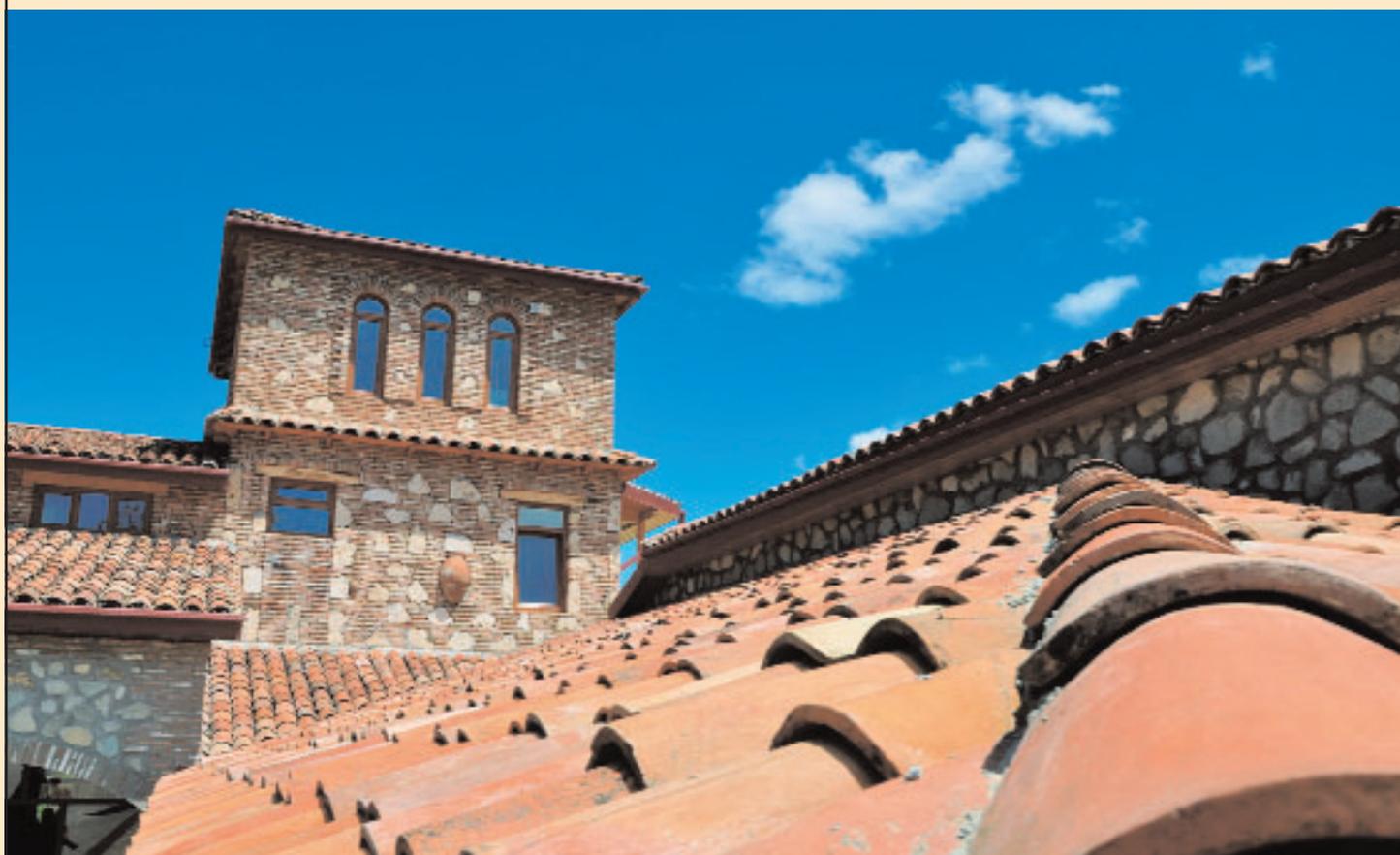


SCHUCHMANN WINES GEORGIEN



Burkhard Schuchmann hat sich mit seinem eigenen Weingut in Georgien einen Traum erfüllt. Nachdem er seine Energie, Kreativität und Schaffenskraft in die Dienste der internationalen Bahnindustrie gestellt hatte, wollte er nach seiner Pensionierung nicht die Hände in den Schoß legen, sondern noch mal »etwas Verrücktes« angehen. Im Jahr 2006 kam er mit dem Land Georgien in Kontakt und entschied sich, nicht in Kalifornien oder Südafrika Wein zu machen, sondern in dem Land am Kaukasus, das für viele die Wiege des Weinbaus darstellt. Besonders die einheimischen Sorten wie Rkatsiteli und Saperavi sowie der traditionelle Ausbau in Tonamphoren, den Qvevris (sprich Kweris), hatten es dem ehemaligen Vossloh-Manager angetan. Mit Georgi „Gogi“ Dakishvili, der Weinmacherpersönlichkeit des Landes, und Angeles Tegtmeyer als Geschäftsführende Gesellschafterin, lebt Burkhard Schuchmann seinen Traum. Jörg Sievers hat sich vor Ort ein Bild gemacht.

In Kachetien verfügt Schuchmann Wines aktuell über 120 Hektar Land, davon stehen 66 Hektar in den Appellationszonen „Napareuli“ und „Kindzmarauli“ unter Reben. Die autochthonen Rebsortenweine aus Saperavi (rot) und Rkatsiteli (weiß) sind die Visitenkarten des aufstrebenden Weinguts an den Ausläufern des Kaukasusgebirges.

PASSION UND NACHHALTIGKEIT AM KAVKASUS

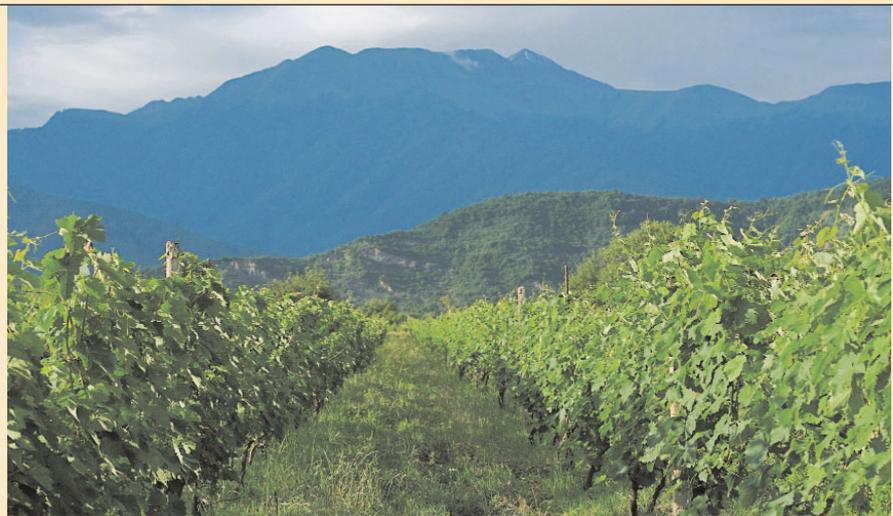


Burkhard Schuchmann ist ein Mann der Tat. Er will Dinge in Bewegung setzen und Menschen begeistern. Sein aktuelles „Baby“ ist der Aufbau eines Weinguts in Kisiskhevi nahe der Stadt Telavi im georgischen Kachetien. »Ich war vom Land, den Menschen und der Gastfreundlichkeit sofort eingenommen und begeistert«, erinnert sich Burkhard Schuchmann an das Jahr 2006 zurück, als er zum ersten Mal in das Land am Kaukasus reiste. Daraufhin fasste er den Entschluss im Land aus den einheimischen Sorten in Einbeziehung der traditionellen und modernen, europäischen Weinbaumethoden seinen Traum, eigenen Wein auszubauen. Dabei waren die Zeiten für die einheimischen Weinmacher, die auf eine 7.000-jährige Tradition zurückschauen

können, nicht einfach. Georgien war zu Zeiten der UdSSR der angesagte Weinlieferant für die Union und verdiente mit dem Wein gutes Geld, Trauben wurden zu einem der wichtigsten landwirtschaftlichen Güter. Auch nach dem Zerfall der alten Strukturen der UdSSR und der Unabhängigkeitserklärung der Georgier lief das Weingeschäft ordentlich weiter, bis Russland im Jahr 2006 die Grenzen für georgische Produkte zumachte und plötzlich der Markt, der ca. 80 Prozent der georgischen Weinproduktion abnahm von heute auf morgen wegbrach. Viele kleinere Produzenten, aber auch größere Kellereien, die sich auf den russischen Markt verlassen hatten, standen vor dem Aus. Viele Betriebe machten dicht, langsam nimmt der Rest der georgischen „Weinflotte“ wieder

Fahrt auf und hat Kurs auf die westlichen Exportmärkte genommen. „Das macht aber nur Sinn, wenn man eigenständige Weine auf hohem Qualitätsniveau anbieten kann“, ist sich Burkhard Schuchmann sicher. Grund genug für ihn, beim Aufbau seines Weinguts konsequent den Qualitätsweg zu gehen. Mit der Verpflichtung von Georgi Dakishvili setzte er dafür im Keller und Weinberg den personifizierten Grundstein. Gogi – wie ihn Freunde und Mitarbeiter liebevoll rufen – ist Önologe in dritter Generation und kennt sich fast wie kein anderer mit dem Ausbau der einheimischen Saperavi und Rkatsiteli (sprich Katsiteli) in den traditionellen Tonamphoren aus, die in Größen von wenigen hundert bis zu 3.000 Liter Fassungsvermögen im Boden eingelassen sind, um die hinein-

gefüllte Maische-Traubenmasse bei der Gärung und Reifung kühl zu halten. Die sogenannten Qvevris sind sozusagen die Vorläufer der heute üblichen temperaturregulierten Edelstahltanks. Bis zu 20 Tagen gären die leicht gequetschten Trauben in den Qvevris und reifen dort weiter bis zu sechs Monaten, bevor sie auf die Flasche kommen oder weiter in gebrauchten Barriquefässern ihrer Vollerfüllung entgegen lagern. Der junge Roland Burdiashvili, der in Heilbronn seinen Weinbautechniker gemacht hat, steht Gogi im Keller zur Seite und ist ebenfalls Herr der 66 Hektar Weinberge, die aktuell bei Schuchmann Wines unter Reben stehen. Nicht nur personell setzt Burkhard Schuchmann auf Kompetenz und Qualität, auch bei der Auswahl der Technik und Konzeption des Kellereigebäudes geht er nur ungern Kompromisse ein. Für die Linie Schuchmann-Estate, die auf den Einsatz von Qvevris und Barriques verzichtet, kommen moderne, temperaturregulierte Edelstahltanks zur Gärung und Reifung zum Einsatz. Direkt von der Tankpresse neuester Bauart läuft der Most in die Edelstahltanks, die im Keller unterhalb der Presse aufgestellt sind. „Wir vermeiden es, Pumpen einzusetzen. Wir wollen den Weg des Weines von der Traube bis zum fertigen Wein bei unseren Spitzenprodukten nur so wenig wie nötig beeinflussen“, erklärt Burkhard Schuchmann. So werden auch die roten und weißen Spitzenweine der Vinoterra-Linie nicht gefiltert. Generell ist für Schuchmann und sein Team das Thema Nachhaltigkeit von enormer Bedeutung. Das fängt beim Ressourcen schonenden Einsatz von Pflanzenschutzmitteln an und hört bei der Verwendung regionaler Produkte in der Restaurantküche – zu Schuchmann Wines gehört auch ein Restaurant und ein kleines, aber feines Hotel – sowie beim respektvollen Umgang mit den Nachbarn im „Dorf“ längst nicht auf. Aktuell werden unter dem Label „Schuchmann“ und „Vinoterra“ zusammengenommen 250.000 Flaschen Wein produziert. Die Kapazität im Weingut ist maximal auf 500.000



Flaschen ausgelegt, die benötigt werden könnte, wenn sich der ehemals starke russische Markt für georgischen Wein wieder öffnet. In jedem Fall will Schuchmann in kleinen, überlegten Schritten wachsen. Bei den jüngeren Weinbergen begrenzt Schuchmann die Hektarerträge auf 7 bis 8 Tonnen pro Hektar, bei den Selektionsweinen, die von bis zu 50 Jahren alten Rebstöcken gewonnen werden, sind es nur 3 bis maximal 4. Die Weinberge verteilen sich auf zwei Appellationszonen. 51 Hektar in „Napareuli“, wo die Böden sich aus Schwemmland mit mineralischen und kalkhaltigen Einschlüssen sowie sandigem Lehm zusammensetzen und 15 Hektar in „Kindzmarauli“, wo sandiger Lehm mit mineralischen Einschlüssen die Böden bestimmt. Das Klima in den Weinbergen um Telavi ist kontinental geprägt mit durchaus heißen Sommern, recht milden Wintern und mäßigen, meist ausreichenden Niederschlägen.

Aus der Geschichte heraus dominieren auch bei Schuchmann der rote Saperavi (67%) und der weiße Rkatsiteli (14%) den Rebsortenspiegel in den Weinbergen. Mit der weißen Mtsvane (sprich Mitswane) kann Gogi Dakishvili auf eine weitere regionale Spezialität von den eigenen Rebbergen zurückgreifen, die Sorte Kisi wird zugekauft. Auch internationale Sorten haben

den Weg an den Kaukasus gefunden. Cabernet Sauvignon (7%) und Cabernet Franc (1%) werden in kleinen Mengen genutzt, um dem Schuchmann-Saperavi den letzten Schliff zu geben. Auf knapp 3,5 Hektar stehen Chardonnay-Reben, aus denen der erste Schuchmann-Schaumwein nach der traditionellen Flaschengärmethode entstehen wird. Die ersten Flaschen des Jahrgangs 2008 machen gerade die zweite Gärung durch.

Zwar wollen es die Männer auf der „MS Schuchmann“ nicht so richtig wahr haben, aber das eigentliche Sagen an Bord hat mit Angeles Tegtmeyer eine Frau. Die gebürtige Spanierin hat die richtige Portion Glut im Blut, um die Mannschaft im Griff zu haben. Sie ist Geschäftsführende Gesellschafterin und sorgt dafür, dass alles nach Plan und alle in der Spur laufen. Sie pendelt zwischen dem Weingut Kisiskhevi und ihrem Büro in Hamburg. Von der Hansestadt aus leitet Sie den internationalen Vertrieb der Weine und wird dabei von Levan Davitashvili unterstützt, dieser operiert von Tblisi/Georgien aus. Als Importeure für Deutschland konnte sie Fischer & Trezza in Stuttgart sowie Nagel & Hoffbaur in Aachen gewinnen. Der Exportanteil liegt bei 80 Prozent. Wichtige Märkte sind Kasachstan, Deutschland, Ukraine, Skandinavien, Holland, England und die USA. ■



Oben: Weinberge an den Ausläufern des Kaukasusgebirges in Napareuli

Unten: Das Restaurant und die Gästezimmer im modernen Stil



DIE SCHUCHMANN-WEINE

85

2009 „Schuchmann“, Rkatsiteli (Napareuli), trocken, 12,5 %vol. saftige Apfelfrucht, auch helle Johannisbeere, Würze weißer Blüten (Brennnessel), dezent nussig, fester Biss

88

2009 „Vinoterra“, Rkatsiteli (Tsinandali), trocken, 12,5 %vol. Trauben aus Tsinandali, Wein liegt länger auf der Hefe als die Standardvariante (kein Holz, kein Qvevri); feine Apfelfrucht, dezent Birne, saftig, dezent mineralisch, guter Säurebiss, elegant

87

2007 „Tsinandali“, Rkatsiteli-Mtsvane, 12,5 %vol. weiße Cuvée aus 80% Rkatsiteli und Mtsvane (20%); Würze weißer Blüten (Holunder), Frucht heller Johannisbeere und frischem Apfel, feiner mineralische Ader, saftiger Biss, für 2007 noch taufrisch

89

2006 „Vinoterra“, Kisi, 12,5 %vol. gekeltert aus der regionalen Sorte Kisi, 14 Tage im Qvevri vergoren, weitere sechs Monate darin gelagert, dann zwölf Monate in gebrauchte Barriquefässer gelegt, Spontangärung, spontane Malo; Apfelschale, getrocknete Aprikose, Haselnusschale und

Paranuss, feiner Biss, etwas Brioche, spannender dezenter phenolischer Kick, lang

89

2008 „Vinoterra“, Mtsvane (Napareuli), 12,5 %vol. gleiches Verfahren wie beim Vinoterra-Kisi; jünger mit mehr Frucht als der Kisi, Apfelfrucht, Apfelschale, noch junges Holz, Potenzial, soll 2011 auf den Markt kommen

85

2008 „Schuchmann“, Saperavi (Napareuli), 12,5 %vol. nur Edelstahl, 20 Tage Maischestandzeit, Malo; frische Kirschrucht, auch Brombeere, auch Schoko, kühle, saftige Würze

88

2008 „Vinoterra“, Saperavi (Kindzmarauli), 13 %vol. Stahltank, kein Barrique, Malo; dichtere Frucht, feine Würze, auch Hagebutte, fester Tanninbiss, kühle Art, guter Saft

89

2008 „Vinoterra Selection“, Saperavi (Tsinandali), 13 %vol. Trauben von 30 bis 50 Jahre alten Rebstöcken, nur 3-4 t/ha Ertrag, Spontangärung für 20 Tage im Qvevri, danach Malo im Tank, kein Barriquelager, ungeschönt, unfiltriert, zwölf Monate Flaschenreife; Kirschrucht, weißer Pfeffer, Schokogout, getrocknete rote Früchte, dezent

Rumtopf, spannender phenolischer Touch, fester Biss, Potenzial

85

2005 „Schuchmann“, Saperavi, 12,5 %vol. Gärung und Malo im Tank, dann 30 Prozent der Menge im Barrique; wohl der internationalste der Schuchmann-Kollektion; Schokogout, weiche Kirschrucht, sanfte Tannine, auch reife Pflaumenfrucht, guter Saft

90

2005 „Vinoterra“, Saperavi, 13 %vol. wohl das Aushängeschild; aus alten Reben, 20 Tage Spontangärung im Qvevri, danach Malo im Tank, dann 24 Monate in gebrauchten Barriques gereift, unfiltriert; reife Kirschrucht, Minze, Zedernholz und Dörr-obst; Rumtopf, fester Tanninbiss, Schokogout, erfreulich anders

Kontakt

Frau Angeles Tegtmeier
Geschäftsführende Gesellschafterin
Schuchmann Wines e.K.
Wohlwillstraße 35a
20359 Hamburg
Tel.: 040 50719330
Fax: 040 43273911
Mobil: 0172 4418001
E-Mail:
a.tegtmeyer@schuchmann-wines.com
Internet:
www.schuchmann-wines.com



Die Qvevris werden in den Boden eingelassen und geben den Weinen die besondere Note



Die Kapazität der Qvevris reicht von wenigen bis zu 3.000 Litern