

WIT 10°  ROOD 18°

AMFORA-WIJN UIT GEORGIË

pure ambacht

Archeologen hebben in Georgië kruiken met resten van druivenpitten gevonden van 6000 voor Christus. Totdat ergens anders oudere resten worden gevonden, **is Georgië vol trots het oudste wijnland ter wereld.**

En trots zijn ze! Ze koesteren hun oude wijntradities en de honderden inheemse druivenrassen. Ze maken er nog steeds wijn zoals ze dat duizenden jaren geleden ook deden. In amforen, daar **qvevris** genaamd, ingegraven in de kelders. Deze traditionele techniek staat zelfs op de **Unesco-lijst van immaterieel werelderfgoed.** Hoe ze de wijn verder maken, verschilt per producent. De ene boer gebruikt hele trossen, de andere ontsteelt de druiven. Of de druiven worden eerst geperst en gaan met sap, schillen en pitten de eivormige amfoor in, waarna gisting en rijping plaatsvindt. Georgiërs noemen dit 'wijn bij de moeder laten'. Dat kan enkele maanden tot vele jaren zijn. **Volgens de legende mag het kleinste jongetje van het dorp als eerste proeven. Huilt hij niet, dan is de wijn goed!** De westerse smaak en de moderne technieken hebben in Georgië inmiddels ook hun intrede gedaan, maar desondanks is deze traditie nog in volle bloei en nemen westerse landen de techniek van amforawijn zelfs over.



ROOD Kachetië, saperavi, qvevris, Tbilvino 2014 € 16 anderewijn.nl

Zo'n dieprode kleur zie je zelden. Saperavi is een oeroud, lokaal ras met een donkere schil. Het vruchtvlees is niet wit, zoals bij 99% van de rode druivenrassen, maar rood. Deze druif zit barstensvol natuurlijke kleurstoffen en heeft een hele frisse zuurgraad. Door de amforen is er ook nog eens extra lang 'schilcontact'. Met als gevolg een supersappige saperavi met bramen en zwarte kersen, geen heftige tannine en een kruidige afdronk. Denk aan – hoewel je de wijnen eigenlijk niet kan vergelijken – een Bourgueil uit de Loire. **Aan tafel** Bij vette gerechten als worstjes, varkensvlees, gehakt, pizza en lasagne.

WIT Kachetië, rkatsiteli, qvevri, Koncho & Co 2012, € 14 anderewijn.nl

Rkatsiteli behoort tot de drie meest aangeplante rassen ter wereld en is een van de oudste. Geliefd vanwege de verkwikkende zuurgraad. Georgische wijnboeren oogsten pas half oktober, als de rkatsiteli wat meer suikers heeft ontwikkeld. Dat proef je, alsof je zoete wijn drinkt die toch droog is. Strogeel van kleur en rijpe geuren van gedroogde bloemen en noten. Heel divers van smaak; iets bitter, licht ziltig, fris, rijp, kruidig samen met dat hele rijke rijpe fruit als kweeper. Bijzondere wijn, waarbij je acuut zin krijgt in eten!

Aan tafel Bij iets vette gerechten van witvlees als gegrilde kip met knoflook en tijm, risotto of pasta met paddenstoelen en romige lichtpikante kaas als chaumes.

