



# Georgië



Georgië is een land vol met geweldige geschiedenis en ongeëvenaarde natuurpracht. Archeologen hebben ontdekt dat er tussen ongeveer 7000 - 5000 voor de jaartelling al wijn werd geproduceerd in Georgië. Gelukkig wordt er de laatste tijd meer en meer bekend over dit mooie land tussen Zwarte en de Kaspische Zee. Georgië heeft een wijn geschiedenis van meer dan 7.000 jaar. Het land is ruim anderhalf keer zo groot als Nederland en grenst in het westen aan de Zwarte Zee, in het noorden aan Rusland en in het zuiden aan Armenië en Turkije.

Het land telt tussen de 4.5 en 5 miljoen inwoners. De hoofdstad Tbilisi ligt in het zuidoosten op ongeveer dezelfde breedtegraad als Barcelona. Het klimaat is afwisselend, van subtropisch tot een mild landklimaat. Dit klimaat zorgt voor karaktervolle, frisse witte wijnen en krachtige, volle rode wijnen met een intense kleur. Georgische wijnen worden al eeuwenlang van inheemse druivenrassen gemaakt; maar liefst ruim 500 verschillende soorten druivenrassen. Echter 38



druivenrassen zijn officieel toegestaan voor commerciële wijnbouw.

*Saperavi*

en



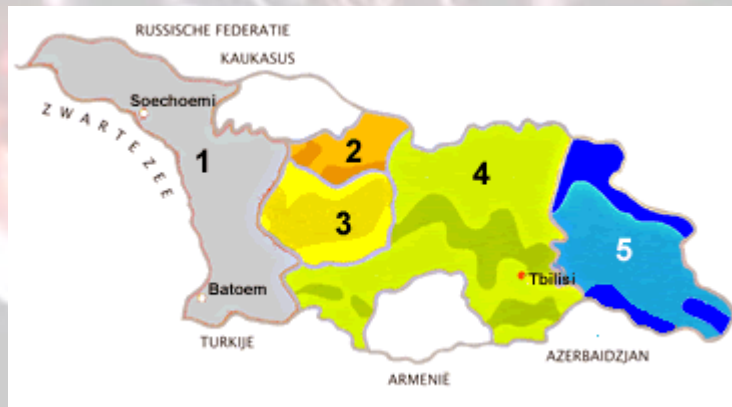
*Rkatsiteli*

Geniet van het leven

zijn de meest aangeplante druivenrassen.

Georgië is nu verdeeld in vijf wijnbouw gebieden, die zijn onderverdeeld in verschillende sub-regio's. Wijnen worden nu ingedeeld op gebied van herkomst, druivenras, vinificatie-methode en verplichte lagering.

De wijn gebieden heten achtereenvolgens de Zwarte Zee strook, Ratsja-Lechoemi, Imeretië, Kartlië en Kachetië.



1. Subtropische Zwarte Zee strook 2. Ratsja-Lechoemi 3. Imeretië 4. Kartlië 5. Kachetië

Georgiërs zijn geen Russen, Turken of Perzen, noch hebben ze een etnische connectie met een ander volk. Hoewel er wel theorieën zijn die een link leggen tussen de Georgiërs en de Basken en de Corsicanen. De verschillende etnische groepen die nu in Georgië wonen voelen zich allemaal erg met elkaar verbonden en zijn trots op hun taal, afkomst, geschiedenis en hun land. Gezien de locatie kun je je voorstellen dat het land al duizenden jaren keer op keer in conflicten betrokken werd van Romeinse, Byzantijnse, Mongoolse, Perzische, Ottomaanse en Russische heersers. En honderden keer werd hier slag geleverd en werden steden en dorpen verwoest en weer opgebouwd. Het land staat dan ook vol met forten, kastelen, ommuurde stadjes met oude kerken (inclusief de oudste uit de Christelijke geschiedenis) en kloosters.

Naast de gewone herkomstbenaming zoals wij die in Europa kennen, bestaat in Georgië ook een traditionele benaming gebaseerd op de herkomst, de druivensoort, de vinificatiemethode en de



verplichte rijping. Deze traditionele wijnen zijn de

Napareuli (3 jaar minimale rijping),



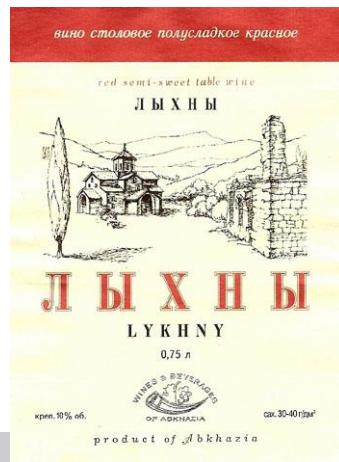
de Mukuzani (3 jaar minimale rijping) en de



Tsinandali (2 jaar minimale rijping).

rijping).

Geniet van het leven



*Een label uit Abgazië, een in de Kaukasus gelegen deelrepubliek van Georgië. Bert schrijft er het volgende over: 'Twee jaar geleden hebben Rusland en Georgië daar oorlog gevoerd, omdat Abgazië een grotere zelfstandigheid nastreefde. Tijdens deze gevechten werd een Nederlandse cameraman dodelijk getroffen door rondvliegende kogels. Russische wijnetiketten zijn vanwege hun cyrillische lettertekens door westerlingen niet te lezen, maar gelukkig zet men er de laatste jaren enige westerse teksten op. Het woord linksboven bnho betekent wijn en rechtsboven kpachoe betekent rood.'*

Bron: [http://www.hubrechtduijker.com/actueel\\_maandbericht\\_april11.html](http://www.hubrechtduijker.com/actueel_maandbericht_april11.html)

Geniet van het leven

### Kenmerken van een paar wijnen:



Zeer exclusief, deze zoete nectar van bij acht graden vorst geogoste en geperste Rkatsiteli druiven uit Kachetië in het Oosten van Georgië.

**Geur en smaak:** Diepgele kleur. Bloemige geur die associaties oproept met snoepjes van perzik en gedroogde abrikozen. In de smaak domineert de ananas, perzik en honing.

**Druif:** Rkatsiteli

**Bijzonder:** IJswijn uit Georgië wordt al jaren gemaakt maar is in Nederland zeer exclusief.

**Wijnhuis:** Telavi

**Herkomst:** Kachetië in Georgië

**Drinken bij:** Zoete vruchtendesserts.

**Inhoud:** 375 cl.

**Alcohol:** 10,5% Vol.

**Inhoud:** 75 cl. **Alcohol:** 13% Vol.

Geniet van het leven



Champagne, Prosecco, Cava en Crément ken je waarschijnlijk al. Maar heb je wel eens Georgische bubbels gedronken?

**Geur en smaak:** Behoorlijk droge mousserende wijn. Elegante, volle neus met een hint van tropisch fruit: perzik en abrikoos. Fijne mousse. Volle boddy. Harmonieuze stijl.

**Druif:** Chinebuli, Mtsvane en Tsitska

**Bijzonder:** Mousserende wijn uit Georgië is een begrip in de betere restaurants van Moskou maar in Nederland totaal onbekend.

**Wijnhuis:** Bagrationi

**Herkomst:** Kartlië in Georgië

**Drinken bij:** Stevige, gegrilde of gebakken vis of frisse gerechten met gerookte vis.

**Menu suggestie:** [Gerookte zalm op toast \(als apéritief\)](#)

**Inhoud:** 75 cl. **Alcohol:** 13% Vol.



Als je op zoek bent naar een goede rode Georgische wijn. Rijp, zwoel, sappig en ietsje kruidig, voor niet al te veel geld. Neem dan deze!!

**Geur en smaak:** Rijp rood fruit in de volle maar toch zachte smaak met een kruidige toets in de neus. Eikenhouten rijping is fraai gedoseerd.

**Druif:** Saperavi

**Bijzonder:** Mukuzani is een Georgische wijn van de Saperavi druif die houtrijping moeten hebben gehad en drie jaar moet rijpen voordat hij verkocht mag worden.

**Wijnhuis:** Telavi Wine Cellars

**Herkomst:** Kachetië in Georgië

**Drinken bij:** Rood vlees, wild of lamsvlees

**Menu suggestie:** [Georgische Chakapuli](#)

**Inhoud:** 75 cl. **Alcohol:** 13,0% Vol.



Als je nou echt iets totaal anders wilt, proef dan deze wijn. De druiven hebben zes maanden met schil en al gerijpt in een grote amfora. Theekleurig, heel apart!

**Geur en smaak:** Een geur van kweepeer, mint, butterscotch en rozenbottels. Een verrassend frisse smaak met tonen van geroosterde amandelen, herfstbloemen en opvallende tannines.

**Druif:** Kisi

**Bijzonder:** De druiven fermenteren met schil in amfora's en rijpen in eikenhouten vaten. De ultieme wijn voor de wijnavonturier.

**Wijnhuis:** Schuchmann

**Herkomst:** Kachetië in Georgië

**Drinken bij:** Als aperitief of bij gekruide vlees of vis gerechten.

**Menu suggestie:** [Georgische lams Buglama](#)

**Inhoud:** 75 cl. **Alcohol:** 12,5% Vol.

Bron: [http://www.anderewijn.nl/landen/georgie/Georgische\\_Wijnen.php](http://www.anderewijn.nl/landen/georgie/Georgische_Wijnen.php)

[©wijnweetje.nl](http://wijnweetje.nl)



Geniet van het leven