



ECOVIN Studienreise Georgien 2024

Wein & Kultur im Land am Kaukasus

Auf der Suche nach dem Ursprung des Weines: Georgien, das Land am Kaukasus, Grenzregion zwischen Europa und Asien, und Wiege des Weines! 6000 Jahre vor Christus wurde hier schon in Tongefäßen Wein bereitet. Die Kultur der Reben und die Weinherstellung haben sich von dort über Mesopotamien, Griechenland und Rom ins Abendland ausgebreitet.

Die traditionelle Vinifizierung in der Tonamphore, dem Qvevri, hat sich bis heute erhalten und ist Vorbild geworden für die weltweite Entwicklung von Natural bzw. Orange Wines.

Für uns in Mitteleuropa weitgehend unbekannt autochthone Rebsorten wie Saperavi und Rkaziteli und viele mehr gedeihen in der klimatisch hochinteressanten Zone an der Südseite des Kaukasus. Innerhalb des Landes finden sich eine große Zahl von unterschiedlichen Klimabedingungen und vielseitige Bodenverhältnisse.

Unvergleichlich sind die Kulturgüter, Kirchen und Klöster, und urzeitlichen Höhlensiedlungen.

Gleichfalls beeindruckend ist die Lebens- und Genussfreudigkeit der Georgier, dieses kleine nur 4 Millionen Menschen umfassende Volk mit eigener Sprache, eigener Schrift, eigener Religion und einer sehr eigenständigen und unglaublich üppigen Küche.

Dabei ist immer der Wein, der fast von jeder Familie noch selbst erzeugt wird, der aber auch seit Jahrhunderten als Exportgut eine wichtige wirtschaftliche Quelle für das Land darstellt.

Die ECOVIN Studienreise wird in 12 Tagen in die meisten der auch klimatisch sehr unterschiedlichen Wein- und Kulturregionen (!) führen. Wir werden die gesamte Bandbreite von kleinen Familiengütern bis zu großen Kellereien kennenlernen. Auf dem Programm stehen konventionelle Betriebe, als auch solche, die sich der Weinbereitung im Qvevri verschrieben haben, besucht werden auch biologisch als auch biodynamisch arbeitende Güter, Naturweinerzeuger usw. Auch ein Besuch bei einem der wenigen Handwerker, die die großen Tongefäße heute noch traditionell bauen, steht auf dem Plan. Die Vielfalt der

Rebsorten wird ein weiterer Schwerpunkt sein. Ferner stehen Besuche in den einschlägigen Forschungseinrichtungen auf dem Programm.

Die kulturellen Besonderheiten werden dabei nicht vernachlässigt: wir besuchen viele historische Kulturstätten, Kirchen, Klöster, Höhlenstädte & Museen.

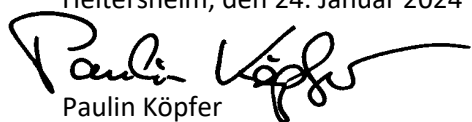
Vorwiegend werden wir sowohl zum Mittag- als auch zum Abendessen zu Gast auf Weingütern sein und damit die üppige Ess- und Trinkkultur des lebenslustigen Volkes hautnah erleben und genießen können.

Ich hatte in den vergangenen Jahren schon mehrfach die Freude dieses Land zu bereisen und den Menschen, der Kultur und den Weinen zu begegnen. Im Jahr 2015 hatten wir bereits eine ECOVIN Studienreise in dieses Land organisiert. Auf der 2024er Tour werden wir vorwiegend neue Ziele, neue Weingüter und z.T. auch neue Regionen kennenlernen.

Die Organisation der ECOVIN-Weinreise vor Ort liegt in Händen von Georgischen Partnern, die ich einschließlich unserer Reisebegleitung alle persönlich kenne.

Georgien ist als touristische Destination vom Standard her nicht mit Mitteleuropa zu vergleichen, so dürfen wir nicht den Reisestandard erwarten, den wir an einen Wellnessurlaub stellen. Ein Hauch Abenteuer wird uns die 12 Tage begleiten!

Heitersheim, den 24. Januar 2024

A handwritten signature in black ink that reads "Paulin Köpfer".

Paulin Köpfer
ECOVIN BADEN





ECOVIN Georgien Weinreise 2024 – Reiseprogramm

Das nachfolgend ausgeführte Reiseprogramm ist weitgehend fix – Anpassungen und Änderungen sind vorbehalten:

1. Tag – Sa, 10.8.2024 Anreise nach Tbilisi

Transfer zum Hotel in Tbilisi. Kennenlernen, Austausch, Wünsche & Erwartungen
Gemeinsames Abendessen in Tbilisi

2. Tag – So, 11.8.2024 Rund um Tbilisi

Wir fahren mit kurzem Stop an der Jvarikirche nach Saguramo
Führung mit Prof. Dr. David Chichua durch die Ampelographische Sammlung mit über 522 Rebsorten.
Anschließend am Scientific-Research Center of Agriculture in Jighaura eine Einführung in den Weinbau
in Georgien und die Vinifizierung von Weinen im Quevri (Tonamphore).
Nach einem Besuch bei einem ersten Weingut geht es in die alte Hauptstadt Georgiens Mtseka, wo wir
auch zu Abendessen. *Übernachtung in Tbilissi*

3. Tag – Mo, 12.8.2024: Athenital

Auf dem Weg nach Westen besuchen wir Iago Bitarishvili. Er ist der Kenner in Sachen Weinausbau im
Qvevri, darüber hinaus Mitglied in der Natural Wine Association. Das Weingut Upliszike ist noch im
Aufbau, konzentriert ausschließlich auf Sektherstellung. Besichtigung und Führung in der Didi Atheni
Kirche. Abendessen und Übernachtung bei Nika Vashveischvili

4. Tag – Di, 13.8.2024 Imeretien Westgeorgien

Bei Shrosha besuchen wir einen der wenigen Handwerksbetriebe, die die Kunst des Quevribaus
pflegen. Besuch bei mehreren Naturweinerzeugern und Abendessen auf dem Weingut Baia.
Übernachtung in Kutaissi

5. Tag – Mi, 14.8.2024 Lechumi & Ratcha: Weinbau im Kaukasus

Nach Besichtigung der Akademie Gelati geht es durch das Rionital ins Gebirge in die Regionen Lechumi
(Tvishi) und Ratscha. Wir besichtigen mehrere eher kleinere Weingüter sowie die Royal Kvanchkara
Winery. *Übernachtung in Ambrolauri*

6. Tag – Do, 15.8.2024 Südwestgeorgien - Vardzia

Aus dem großen Kaukasus in kleinen Kaukasus, dabei passieren wir den Kurort Borjomi. Giorgi
Natenadse sammelt nicht nur historische Rebsorten sondern hat eine verfallenen Terrassenweinberg
aus dem Mittelalter rekultiviert. Abendessen und Übernachtung bei Valodia in Vardzia. Weinprobe mit
Weinen aus Südgeorgien

7. Tag – Fr, 16.8.2024 Höhlenkloster Vardzia – Reise nach Tbilisi

Besichtigung der Höhlenklosteranlage Vardzia. Anschließend durchs Gebirge Richtung Tbilisi. Kurz vor
der Hauptstadt Besuch beim Demeterbetrieb Gotsa Wine und Abendessen.
Übernachtung in Tbilisi.

8. Tag – Sa, 17.8.2024 Kachetien - Signagi

Fahrt von Tbilisi nach Kachetien. Zunächst kommen wir in Weingüter im Raum Signagi, wobei wir die verschiedenen Arten von Maranis (= „Keller“) besichtigen können.

Ia Tabagari (Professorin für Geschichte) wird über die Ethnologie der georgischen Weine und der Geschichte des Weinbaues in Georgien berichten.

Bodbe Kloster mit dem Grab der Heiligen Nino und/oder Pirosmeni-Museum

Abendessen, Weinprobe und Übernachtung auf der Lost Ridge Ranch bei Signagi

9. Tag – Sonntag, 18.8.2024: Kachetien – Kvareli - Telavi

Das Bioweingut Anapea und die Großkellerei Kindsmarauli Corporation stehen auf dem Programm.

Nachmittag und Abend: Tsinandali Estate mit historischem Weinkeller, Chavchavadze Palast und Museum. Abendessen auf rustikalem Bauernhof, Übernachtung in Telavi

10. Tag – Mo, 19.8.2024 Kachetien – Alaverdi

Kachetien bietet noch mehr – daher ein 3. Tag im Alasanital an der Kaukasus-Südseite. Neben einigen kleinen Weingütern und einem Besuch am Alaverdikloster erwartet uns am Abend eine festliche Georgische Tafel.

Übernachtung in Telavi

11. Tag – Di, 20.8.2024: Zurück in die Hauptstadt

Über den Gomboripass geht es zurück nach Tbilisi. Stadtführung mit Tamuna Ladsabitzte und ein letztes gemeinsames Abendessen.

12. Tag – Mi, 21.8.2024

Rückflug



ECOVIN Studienreise Georgien 2024

Reisetermin: 10. – 21.8.2024

Teilnehmer: max. 24 Personen (Teilnehmerbegrenzung)

Leistungen:

- Unterbringung in Hotels und Gästehäuser in Doppelzimmern, auf Wunsch EZ weitgehend möglich (mit Ausnahmen) mit Zuschlag: bitte um Rücksprache!
- Verpflegung: Halbpension, d.h. vollständiges Abendessen am jeweiligen Übernachtungsort
- Eintritte in Museen, Kulturstätten usw.
- Gemeinsamer Transfer von Flughafen zu Flughafen
- Qualifizierte deutschsprachige Reiseleitung
- Weinbaufachliche Unterstützung der Reiseleitung durch kompetente Experten (Universität, Weinbauverband, Qvevri Fondation. Natural Wine Association usw.)

Nichtenthaltene Leistungen

- Mittagessen unterwegs bzw. Picknick, das wir möglicherweise gemeinsam organisieren können.
- Getränke bei der Halbpensionsverpflegung (bei Weinproben am Abend sind die Getränke enthalten).
- Flug und Anreise zum Abflughafen erfolgt individuell und sind nicht im Preis enthalten. Tanja Wallner von Gleisnost / Freiburg bietet Beratung und Verkauf von Tickets an: tanja.wallner@gleisnost.de

Preis pro Person

2750.- Euro

Preis reduziert für Mitglieder von ECOVIN und Beratungsdienst ökologischer Weinbau e.V.

2500.- Euro

Einzelzimmerzuschlag (bei 2 Übernachtungen nicht möglich): 600.- Euro

Anmeldung:

verbindlich bis zum 31. März 2024 per email/Post oder Anruf und Anzahlung von Euro 500.- auf das Konto: ECOVIN BADEN e.V. Sparkasse Markgräflerland
DE80683518650008660755 BIC: SOLADES1MGL

Veranstalter:

ECOVIN Baden e.V. gemeinsam mit dem Beratungsdienst ökologischer Weinbau e.V.

