



Skarb ukryty w kwewri

2013-12-17

Gruzińska tradycja wyrobu wina w glinianych dzbanach kwewri, przypominających antyczne amfory, została doceniona przez UNESCO! W środę, 4 grudnia, Organizacja Narodów Zjednoczonych ds. Oświaty, Nauki i Kultury wpisała ten zacny zwyczaj na listę niematerialnego dziedzictwa ludzkości.

Lista niematerialnego dziedzictwa ludzkości UNESCO zawiera szereg regionalnych zwyczajów, obrzędów, tradycji ustnych, świąt, praktyk społecznych, umiejętności związanych z tradycyjnymi rzemiosłami, a nawet elementy wiedzy dotyczącej przyrody i wszechświata. Umieszczając na liście takie pozycje jak np. japońska kuchnia washoku, konny połów krewetek w Belgii, dieta śródziemnomorska, święto Matki Boskiej w Belém w Brazylii, czy procesja ku czci św. Róży w Viterbo – wpisane równocześnie z tradycyjnymi gruzińskimi metodami winifikacji – UNESCO chce promować i chronić przed wymarciem te prawdziwe skarby ludzkości.

Gruzja, to niewątpliwie kolebka światowego winiarstwa. Gliniane amfory służyły tam do wyrobu wina od zarania jego dziejów. Naczynia, będące prototypem kwewri archeolodzy znajdowali nawet w neolitycznych osadach na południu Gruzji. Dzbany wyrabiane na południowym Kaukazie w III-IV wieku n.e. niewiele różniły się kształtem od używanych współcześnie i – jak się przypuszcza – również były zakopywane w ziemi. Metoda produkcji wina, do dziś rozpowszechniona w wielu regionach Gruzji, jest więc kontynuowana od co najmniej osiemnastu wieków, będąc tym samym najstarszą wciąż stosowaną technologią winiarską na naszym globie!

Tradycyjne wina gruzińskie nie reprezentują jakiegoś jednolitego stylu. Ich wspólną cechą jest fermentacja i dojrzewanie w amforach całkowicie zagłębionych w ziemi, tak że nawet wylot szyjki pozostaje poniżej poziomu gruntu. W Gruzji takie amfory nazywane są potocznie właśnie *kwewri* (Kachetia, Kartlia) albo *czuri* (Imeretia, Racza). Jeszcze pół wieku temu były one stosowane nawet w masowej produkcji wina w wielkich kombinatach, a do dziś spotyka się je w niemal każdym gruzińskim wiejskim domu, w regionach uprawy winorośli. Chociaż ostatnio zainteresowanie powrotem do tej „antycznej” technologii obserwuje się także u komercyjnych producentów – i to nie tylko w Gruzji! – szanse na „umasowienie” tej czasochłonnej i kosztownej technologii są raczej nikłe (dobra amfora, w przeliczeniu na każdy litr pojemności kosztuje przecież tyle, co najlepsza francuska beczka!). Wina z kwewri to raczej niszowa propozycja dla wytrawnych konsumentów i poszukiwaczy nowych doznań, co oczywiście nie przeszkadza im być prawdziwą ikoną gruzińskiej kultury biesiadnej.

Do wyrobu wina używa się kwewri różnej wielkości, od 400 do 3,5 tysiąca litrów, przy czym obecnie najbardziej popularne są te o pojemności 1–2 tys. litrów. Amfory lepi się ręcznie, bez koła garncarskiego i po przesuszeniu wypala w specjalnych piecach ceramicznych. Jest to zajęcie bardzo pracochłonne, wymagające zarówno dokładności i cierpliwości, jak i sporego wysiłku fizycznego i dziś zaledwie kilku garncarzy w całej Gruzji kontynuuje taką produkcję. O jakości kwewri decyduje wiele czynników takich, jak np. odpowiedni rodzaj gliny, stopień jej wyrobienia, sprawność garncarza, który lepi naczynie warstwa po warstwie, regularny kształt dzbana, wreszcie powolny proces jego suszenia i wypalania, zapobiegający powstawaniu pęknięć. Dobrej jakości kwewri może służyć do wyrobu wina przez sto lat i dłużej, nie tracąc swoich walorów.



Jako zamknięcia kwewri służyły niegdyś płaskie, okrągłe dyski starannie odkute w kamiennym łupku. Tu i ówdzie jeszcze dziś spotyka się takie przykrywy, ale od dawna już nikt ich nie robi. Współcześnie używa się w tym celu raczej drewnianych deklei i – coraz częściej – przykrywek wyciętych z grubego, hartowanego szkła, których zaletą jest możliwość kontrolowania procesu winifikacji bez konieczności otwierania amfory. Zamknięcia te uszczelnia się za pomocą gliny, a czasem także wosku pszczelego. Niekiedy całe wnętrza kwewri powleka się warstwą wosku pszczelego, chociaż dziś nie jest to już powszechny zwyczaj.

We wschodniej Gruzji, a zwłaszcza w Kachetii, do produkcji wina tradycyjnie służą murowane piwnice, zwane *marani*. Jest to pomieszczenie naziemne, lub częściowo zagłębione w gruncie, najczęściej o grubych kamiennych murach i niewielkich okienkach – albo w ogóle bez okien – aby wewnątrz utrzymać możliwie stałą temperaturę. Kwewrizakopuje się poniżej poziomu posadzki lub klepiska takiej piwnicy, tak że wylot szyjki znajduje się w zagłębieniu, które zwykle jest wybrukowane cegłą lub kamieniem. Z kolei w Gruzji zachodniej, gdzie klimat jest znacznie łagodniejszy, amfory zakopuje się w gruncie bezpośrednio „pod chmurką” – w sadzie lub w innej części gospodarstwa ocienionej przez drzewa. Niekiedy wznosi się nad nimi rodzaj drewnianej szopy lub otwartej wiaty. Takie miejsce nazywa się tradycyjnie *czur-marani*. Do *marani* lub *czur-marani* często przylega pomieszczenie tłoczni, nazywane *sacnacheli* (tak jak tradycyjna gruzińska „prasa” do winogron).

Najbardziej niezwykle i archaiczne spośród wszystkich tradycyjnych win gruzińskich są niewątpliwie białe wina kachetyjskie, przez kilka miesięcy macerowane razem ze skórkami, pestkami i szypułkami winogron w zakopanych w ziemi amforach. Owa prastara „metoda kachetyjska” jest do dziś powszechnie stosowana w Kachetii przez drobnych winiarzy wyrabiających wina na własne potrzeby. Ostatnio także obserwuje się jej renesans w komercyjnej produkcji wina, prowadzonej na nieco większą skalę. Tradycyjne wina kachetyjskie z reguły powstają na bazie lokalnych jasnych odmian, takich jak *rkaciteli*, *mcwane*, *chichwi*, *kisi*, czy *kachuri*. Wina te są absolutnie niepodobne do jakichkolwiek innych białych win powstających na naszym globie. Intrygujący jest już sam ich kolor – ciemny, prawie pomarańczowy, herbaciany lub bursztynowy, nieraz z różowym odcieniem. Wysoka zawartość związków polifenolowych (niespotykana w innych białych winach) sprawia, że tradycyjne wina kachetyjskie są mało podatne na utlenianie i niekorzystne zmiany mikrobiologiczne. Dlatego mogą być produkowane bez używania siarczanów, dodawanych ewentualnie tylko przed butelkowaniem. Zdrowotne i profilaktyczne właściwości tych win są zatem niepodważalne.

Chociaż trudno wyobrazić sobie „bardziej tradycyjne” wina, „metoda kachetyjska” stanowi raczej ekstremalny nurt gruzińskiej tradycji winiarskiej. Jej umiarkowany nurt reprezentuje tak zwana „metoda imeretyjska” – technologia stosowana od wieków w zachodniej Gruzji (Imeretii i Raczy), przy produkcji białych win z takich lokalnych szczepów, jak *colikauri*, *cicka*, *krachuna* czy *tetra*. Od „metody kachetyjskiej” różni się ona tym, że po wytłoczeniu winogron do płynu dodaje się tylko część tzw. *czaczy* (pozostałych w prasie skórek, szypulek i pestek owoców), przy czym w ogóle nie dodaje się szypulek. W rezultacie uzyskuje się wina znacznie bardziej zbliżone do europejskich standardów, choć i w tym przypadku długie dojrzewanie w kwewrinadaje im niezaprzeczone gruzińskie piętno. Pośrednie miejsce między stylem „kachetyjskim” i „imeretyjskim” zajmują tradycyjne białe wina z Kartlii.

Flagowym produktem eksportowym gruzińskiego winiarstwa jest dziś wytrawne czerwone



saperawi, ale nie dajmy się zwieść pozorom – aż do ostatnich lat w Gruzji produkowało się stosunkowo niewiele takich win. Od wieków codziennym napojem Gruzinów, robionym na własny użytek w niemal każdym wiejskim domu są wina białe, natomiast wina czerwone zawsze były przeznaczone na specjalne okazje. W odległej przeszłości ich produkcja była w dużej mierze podtrzymywana przez gruziński kościół prawosławny, w którym do liturgii mszy używa się wyłącznie czerwonego wina. Komercyjna produkcja czerwonych wytrawnych win rozwinęła się w Gruzji szerzej dopiero w XIX w., kiedy wina gruzińskie zaczęły być eksportowane do Rosji i innych krajów. Gruzini nie dopracowali się więc „narodowej” metody produkcji takich win, w przeciwieństwie na przykład do czerwonych win półsłodkich. W wielu przypadkach dobrze udokumentowane są zachodnie inspiracje, które zapoczątkowały produkcję czerwonych wytrawnych win w Gruzji (np. wizyty gruzińskich producentów w Bordeaux i Burgundii). Najbardziej „tradycyjną” spośród metod produkcji takich win wydaje się ta wypracowana w połowie XIX w. w Kacheti. Podstawą tych win są grona saperawi, odmiana, która nawet po osiągnięciu pełnej dojrzałości zachowuje stosunkowo wysoką kwasowość. To sprawia, że wytrawne wina saperawi, z początku często surowe i szorstkie, ale znakomicie dojrzewają i należą do najbardziej długowiecznych na naszym globie.

Jednak najbardziej oryginalnym wkładem Gruzinów w tradycję winiarską, jest – oprócz „metody kachetyjskiej” – produkcja czerwonych win półsłodkich. Dziś wina takie produkuje się przy pomocy nowoczesnych technologii, w stalowych kadziach schładzanych do temperatury 2–3 stopni poniżej zera, jednak pierwotnie były one wytwarzane w amforach, a ich charakter w naturalny sposób odzwierciedlał specyfikę podgórskich i górskich terenów z których pochodzą (najbardziej klasyczna strefa produkcji win półsłodkich obejmuje głęboko wcięte górskie doliny Raczy i Leczchumii). Lokalne ciemne odmiany winogron – aleksandruli, mudżuretuli, tawkweri, odżaleszi i usacheluri – z reguły uzyskują wysoką zawartość cukru. Jeszcze w niedalekiej przeszłości, zanim zaczęto stosować chłodzone kadzie, winogrona przeznaczone do wyrobu półsłodkich win były tradycyjnie wywożone do wyżej położonych wiosek, gdzie wcześniej przychodzą jesienne chłody i tam przerabiane. Chłodna aura chroniła wino przed nadmierną fermentacją i wiosną, po otwarciu amfory, znajdowano lekko musujący trunek o świeżym, owocowym aromacie...

Specyfika, bogactwo i dobrodziejstwa gruzińskiej kultury winiarskiej z pewnością nie są możliwe do opisanie w krótkim tekście. Gdy decyzja o wpisaniu na listę UNESCO tego niewątpliwego gruzińskiego wkładu w dziedzictwo ludzkości staje się jasna, pozostaje nam tylko zachęcić wszystkich tych, którzy przetykają już ślinkę do odwiedzenia Gruzji! *Gaurmadžos!*