

De begraven schat

Van M. Dunne

De poloshirts die worden gedragen door personeel van Story Winery in de Shenandoah zijn geborduurd met de naam van de wijnmakerij in zowel het Engels als het Georgisch.

Iets meer dan een jaar geleden kochten de Georgiërs, David en Natalie Dediachvili, een van de duurzamere landgoederen in de uitlopers, Story Winery, opgericht door Dr. Eugene Story in 1973. De aankoop omvatte een wijnmakerij, een proeflokaal, vijf hectare van enkele van de oudere wijnstokken in de regio en een spectaculair uitzicht over de rivier de Cosumnes.

De Dediachvili's hebben snel hun eigen tintje aan het landschap toegevoegd, met name een openluchtpaviljoen om de eerste zes van 50 qvevri die in Georgië zijn gemaakt te huisvesten.



Qvevri zijn onderaardse eivormige aardewerken vaten die in Georgië al honderden jaren worden gebruikt om wijn te fermenteren en te rijpen. Deze oogst, de eerste 500 gallon qvevri bij Story, werd gebruikt om Chardonnay, Zinfandel en Syrah te fermenteren.



De Zinfandel en Syrah zijn verplaatst naar neutrale Franse eikenhouten vaten om te rijpen, maar de Chardonnay blijft tot volgend voorjaar verzegeld in zijn qvevri, zijn pitten en schillen ziedend van het sap onder een verzegeld glazen deksel bedekt met zand om licht te blokkeren.

Wanneer het uit de qvevri wordt gehaald en gebotteld, wordt verwacht dat het een kijk op Chardonnay vertegenwoordigt die stilistisch ver verwijderd is van de gebruikelijke interpretatie.

De qvevri zijn omwikkeld met een mengsel van kalksteen en cement om te voorkomen dat de klei breekt, vooral tijdens een aardbeving. In overeenstemming met de Georgische traditie zijn de binnenmuren van de qvevri verzegeld met bijenwas.



Daar brengt Bakuradze door qvevri gemaakte wijnen onder het label Vine Ponto, wat zich ruwweg vertaalt als "nulpunt", een verwijzing naar Georgië als de plaats waar de wijnbereiding ongeveer 8000 jaar geleden zou zijn ontstaan.