

La vinificazione in Qvevri

La vinificazione in Qvevri



Tbilisi, 2022

Pubblicato dall'Associazione per l'Agricoltura Biologica “Elkana”

Supporto finanziario



© Tutti i diritti riservati

Testo di: Giorgi Barisashvili

Revisione: Dott.ssa Maia Mirvelashvili, Dott. Levan Pruidze, Dott. Teimuraz Glonti

Direzione editoriale: Mariam Jorjadze, Tamaz Dundua, Manana Gigauri

Edizione italiana: Stefania Manzo, con il contributo del padre, Silvio Manzo (in memoriam)

Layout e copertina: Manana Gigauri

Foto: Giorgi Barisashvili, Tamaz Dundua, Ia Ebralidze

Foto di copertina: Tamaz Dundua (Museo-Marani di Noumisi, villaggio di Velistsikhe)

Sommario

Introduzione	6
I nomi del Qvevri nella Georgia antica	7
La produzione di Qvevri in Georgia: passato e presente	7
I vantaggi dell'uso dei Qvevri	11
Interramento, sigillatura dei Qvevri con calce e pulizia interna dei Qvevri	14
Trattamento dei Qvevri con cera d'api	18
Il coperchio del Qvevri	21
L'unicità del vino in Qvevri	24
Vinificazione georgiana in Qvevri con cappello di vinaccia sommerso	26
Il Qvevri per vino liturgico detto Zedashe	28
La marchiatura dei Qvevri	30
Conclusioni	31
Bibliografia	32



Introduzione

La culla del vino

I Georgiani, uno dei più antichi popoli del mondo, hanno sempre vissuto ai piedi del Grande Caucaso, fra il Mar Nero ed il Mar Caspio, e secondo i ricercatori è al sud di questo massiccio che l'uomo ha per la prima volta coltivato la vigna ed elaborato il primo vino tra i 6000 e gli 8000 anni avanti Cristo. La prova è stata data dai semi di uva ritrovati in diversi luoghi del paese, risalenti a tale epoca e appartenenti alla specie *Vitis vinifera*, destinata alla fabbricazione del vino. Si è anche ritrovata la più antica giara da vino (data tra il 6000 ed il 5000 avanti Cristo) conosciuta col nome di "Qvevri", decorata con disegni di grappoli di uva. Molte leggende e dei documenti scritti greci e persiani evocano l'antica Georgia vinicola. L'abbondanza di vigne e di vino stupiva molto i viaggiatori venuti dalle varie parti del mondo, nel passaggio per la via della seta. La grande diversità dei terreni e dei climi ha favorito la coltura della vite in Georgia, dove le numerose varietà di vigne e di uve sono coltivate da tempo immemorabile, di cui più di 500 autoctone.

Il vino rappresenta innegabilmente l'orgoglio nazionale. Esso è sacro, onnipresente nella cultura e nella tradizione ed è oggetto di un culto ancestrale. Lungo la loro storia di parecchi millenni, i Georgiani hanno elaborato un metodo di vinificazione basato sulla



fermentazione e la lavorazione del mosto dentro dei Qvevri, grandi giare in argilla interrate. Nel corso dei secoli, dall'antichità ai nostri giorni, questo metodo tradizionale è stato sviluppato e migliorato e trasmesso di generazione in generazione, arricchito da nuove esperienze. Fra gli oggetti ceramici scoperti dagli archeologi georgiani, il Qvevri occupa un posto particolare. La fabbricazione di stoviglie tradizionali nella Georgia è molto antica. Alcune di esse molto antiche in argilla, venute alla luce dagli scavi archeologici, mettono in evidenza l'alto livello di professionalità dei Georgiani dell'epoca. I Qvevri erano utilizzati per conservare i cereali, il burro fuso, l'acquavite d'uva (detta *chacha*) o altri tipi di bevande alcoliche, come pure per marinare i legumi o altri prodotti alimentari. Tuttavia, è allo sviluppo del metodo di fabbricazione del vino che si associa piuttosto l'origine del Qvevri: essa è innanzitutto una giara vinaria. Certo, la fabbricazione di grandi giare in ceramica non era specifica della Georgia. Se ne trovano ugualmente altrove e, come dalle nostre parti, questi recipienti erano utilizzati per scopi diversi. Tuttavia, l'arte del Qvevri (Qvevrologia, detta *meqvevreoba*) come metodo artigianale per la produzione di una giara per la vinificazione, era particolarmente sviluppata in Georgia. Da questo punto di vista, si può affermare che il popolo georgiano ha aperto una delle pagine più importanti della storia mondiale della viticoltura e dell'enologia. La comunanza d'origine della parola georgiana *ghvino* (vino) con molte delle lingue indo-europee, suggerisce ad un buon numero di ricercatori che la parola "vino" avrebbe una lontana origine in Georgia. Benché, dopo la sua creazione, il Qvevri abbia subito nel corso dei tempi alcune trasformazioni, questo tipo di giara ha attraversato i secoli per arrivare ai nostri giorni nello stato quasi originale. Ciò vale anche per quanto riguarda la tecnica di vinificazione nei Qvevri, che rimane praticamente invariata. L'originalità e la perfezione di questo metodo tradizionale è tale che ogni ulteriore evoluzione è praticamente inconcepibile. Fino a non molto tempo fa, i Qvevri erano ancora molto utilizzati in Georgia, ma oggi la loro fabbricazione ed il loro impiego sono molto limitati e non restano che alcuni rari artigiani a praticare il mestiere di fabbricante di Qvevri (detto *meqvevre*). Inoltre, la produzione di Qvevri, soprattutto di grande capacità,

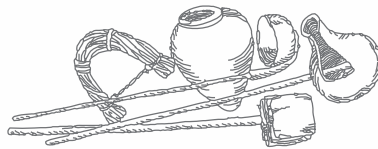
richiede bravura, grande esperienza ed impegno delle spese notevoli. Purtroppo, i maestri artigiani della materia non sono più così numerosi oggi in Georgia rispetto ad un'epoca in cui la fabbricazione artigianale dei Qvevri era uno dei cinque assi fondamentali della ceramistica nazionale. La fabbricazione dei Qvevri ha sempre costituito una pratica artigianale peculiare della Georgia. Ai nostri giorni, i Qvevri non sono più fabbricati che in cinque o sei villaggi georgiani. Essi erano prodotti anche in molti villaggi delle diverse regioni del paese, in particolare a Sairme, Tskhavati, Utslevi, Anaga, Bodbiskhevi, Chkhiroula ed altri ancora.

Riconoscimento internazionale

A testimonianza del suo valore culturale, nel 2013 il metodo tradizionale georgiano di vinificazione in Qvevri è stato iscritto nella Lista Rappresentativa del Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità dell'UNESCO. Questo riconoscimento ne sottolinea l'unicità e conferma il profondo legame tra il vino e l'antica cultura georgiana.

In seguito alla decisione dell'Assemblea generale dell'Organizzazione Internazionale della Vigna e del Vino (OIV), nel novembre 2020 il vino bianco con macerazione è stato inserito nell'elenco dei vini speciali dell'OIV. Fino a quel momento, l'elenco comprendeva sette categorie: vini spumanti, vini gassificati, vini liquorosi, vini naturalmente dolci, vini di ghiaccio (Icewine), vini a gradazione alcolica modificata mediante dealcolizzazione e vini affinati sotto velo di lieviti. Il vino con macerazione prolungata sulle vinacce è diventato così l'ottava categoria di vino speciale riconosciuta dall'OIV.

Nel maggio 2021 il Qvevri ha ottenuto il riconoscimento di Indicazione Geografica Protetta (IGP). Tale riconoscimento si basa principalmente sulla reputazione del Qvevri quale tradizionale recipiente georgiano per la vinificazione, profondamente radicato nella cultura e nella tradizione del Paese. Il Qvevri è inoltre il primo prodotto non alimentare a essere iscritto nel Registro statale delle Denominazioni di Origine e delle Indicazioni Geografiche della Georgia. In base al Bollettino Ufficiale della Proprietà Industriale (edizione speciale), per la produzione dei Qvevri devono essere utilizzate esclusivamente materie prime provenienti dal territorio della Georgia e i Qvevri stessi possono essere realizzati unicamente in Georgia.



I nomi del Qvevri nella Georgia antica

Esistevano certamente delle giare vinarie in argilla di differenti forme e misure, denominate diversamente secondo la loro forma e il loro uso. I Qvevri utilizzati in Georgia sono spesso di forme e di misure molto differenti. Ben inteso, essi avevano altresì dei nomi differenti, al contrario di quanto avviene oggi. Ogni tipo di giara era designato da un nome specifico. Per esempio, ecco un estratto interessante dal Dizionario della Lingua Georgiana “Sitkvis kona” risalente al XVIII secolo, dello scrittore Sulkhan-Saba Orbeliani: *“il churi è una giara in argilla: Qvevri, kvibari, kotso, khalani, dergi, lagvni, lagvnari sono altri nomi che la designano”*. Va notato che nell'antica lingua georgiana, la parola churi può avere parecchi altri significati (arma, armatura, ceramica). Ma oggi, in Georgia occidentale, la parola churi è utilizzata per indicare il Qvevri. Riferimenti interessanti in due province della Georgia occidentale sono anche stati trovati dall'accademico georgiano Ivane Javakhishvili: *“In Guria e Samegrelo si utilizzavano due nomi per indicare due giare di dimensioni differenti. In particolare, a Guria, sia le giare grandi che quelle di misura media, erano chiamate “churi”, mentre in Odishi (Samegrelo) avevano il nome di “lagvani”; quelle più piccole, della capacità di cinque secchi di mosto o vino, erano conosciute col nome di “kvibari” in Guria e*



Qvevri di Vardisoubani

come “lakhuti” in Odishi”. Così, dalla diversità di vecchi nomi georgiani delle giare vinarie di forma e capacità differente, sono giunti a noi i seguenti nomi: *Qvevri, churi, dergi, lagvini, lagvani, lagvinari, kvibari, kubari, lakhuti, chasavali, khalani e kotso*. Probabilmente, in tempi ancora più remoti venivano utilizzati ulteriori nomi per le giare vinarie, anche se sono andati perduti nel tempo. Oggigiorno non disponiamo di altre informazioni sull'argomento.

La produzione di Qvevri in Georgia: passato e presente

In passato, la fabbricazione di Qvevri era praticata in numerosi villaggi georgiani. Sarebbe impossibile elencarli tutti in questo piccolo saggio. Noi ci limiteremo a menzionare i più conosciuti per la qualità della produzione. Nella Georgia orientale, le province e i villaggi più rinomati erano: Anaga e Bodbiskhevi, nel distretto di Signaghi, Vardisubani, nel distretto di Telavi, e Antoki, nel distretto di Sagarejo, ed altri ancora. L'artigianato dei Qvevri era ugualmente praticato in maniera stagionale, da alcuni artigiani itineranti, nella regione di Kartli e di Kakheti nei villaggi di Sartichala, Khashmi, Sagarejo, Digomi, Akhalkalaki (distretto di Kaspi) e Kavtiskhevi. Nel XIX secolo, il villaggio di Antoki, nella Georgia orientale (distretto di Kakheti) era rinomato per la qualità dei Qvevri che vi si producevano, come dimostrato dal materiale etnografico e da documenti scritti. Nella sua opera “Viticoltura e vino: la pratica della vinificazione e i suoi miglioramenti, guida per i produttori di vino kakhethiani” (Tbilisi, 1876), il principe Jorjadze scrive: *“Oggi come ieri, il Qvevri fabbricato nel villaggio di Antoki (sotto-distretto di Sartichala, distretto di Tbilisi) si distingue per la sua qualità rispetto ai Qvevri fabbricati altrove. Tutti coloro che si sono riforniti di Qvevri di questo villaggio, sono rimasti soddisfatti e dicono che queste giare conservano il vino correttamente e per lungo tempo, e che i Qvevri di questo villaggio vengono lodati dappertutto”*.

Nel descrivere la valle di Alistiskali, nella sua

opera “La descrizione del regno di Kartli”, il famoso storico e geografo georgiano Vakhushti Bagrationi (XVII secolo), osserva quanto segue:

“Sopra Ali, sul pendio del monte Likhi, si erge una fortezza. Dietro la fortezza, nelle montagne, è situato il villaggio di Utslevi, in cui sono prodotti i migliori vasi da vino (churi)”.

Le nostre ricerche effettuate nel villaggio di Utslevi (distretto di Khashuri) come pure nei villaggi vicini, ci hanno mostrato che sfortunatamente la ceramica artigianale non è più praticata né in questo villaggio, né nei dintorni. Ora, la gente del paese, soprattutto gli anziani, ricordano a memoria che fino a poco tempo prima a Utslevi l'artigianato delle tegole e del vasellame in ceramica, come pure quello dei Qvevri, era molto sviluppato. Alcuni abitanti di questo villaggio conservano ancora vecchi modelli di giare di produzione locale. La ceramica e, in particolare, l'artigianato dei Qvevri erano altrettanto sviluppati nella valle di Ksani, soprattutto nel villaggio di Tskhavati. Purtroppo, oggi tale attività è stata abbandonata in questa provincia. Le stoviglie fabbricate a Tskhavati erano famose e vendute nei numerosi villaggi o città della Georgia orientale. Gli artigiani di Tskhavati erano in particolare specializzati nella fabbricazione di Qvevri di piccole dimensioni come i kotso o dei Qvevri leggermente più grandi di questi. Per quanto riguarda i Qvevri più voluminosi,

secondo l'etnografo georgiano M. Zandukeli nella sua opera “Ceramiche nazionali georgiane (valle di Ksani)” (Tbilisi, 1982), essi venivano importati nella valle di Ksani, nella regione di Imereti. In questa stessa regione, i villaggi più noti per la qualità della produzione di Qvevri erano Bosleri, Chkhirula, Makatubani ed altri ancora.

Abbiamo anche studiato i villaggi della regione occidentale di Guria - Aketi e Atsana, noti sia per la ceramica artigianale in genere che per la loro abilità in materia di giare vinarie. I Qvevri provenienti da questa regione erano e sono ancora di alta qualità, anche se gli artigiani in questa zona sono divenuti rari. Se in passato si potevano contare alcune decine di artigiani specializzati nei Qvevri, oggi non ne restano che due, i quali continuano a fabbricarne ad Atsana. Nel villaggio di Aketi, grazie alla disponibilità di argilla di alta qualità, venivano prodotti Qvevri e in generale stoviglie e altri elementi in ceramica (tegole, forni, rivestimenti di pozzi artigianali). Nella regione di Samegrelo la produzione di Qvevri era praticata nei villaggi di Namkolao, Mukhuri, Jvari, Chale, Namkoli, Chkaduashi, Pakhulani, Kortskheli e altri. Nella regione di Lechkumi questo tipo di artigianato era più sviluppato nel villaggio di Sairme. Purtroppo, oggi la fabbricazione artigianale di Qvevri non è più praticata salvo che nelle regioni di Kakheti, Imereti e Guria.



Qvevri di Makatoubani



Qvevri imeretiani nel giardino del Museo Etnografico di Tbilisi

Il villaggio di Vardisubani, nel distretto di Telavi (regione di Kakheti), era un famoso centro di produzione di Qvevri. Qui, quest'attività era praticata da tempo immemorabile. Vardisubani è il solo villaggio nella Georgia orientale dove questa tradizione si è conservata.



Fabbricatore di Qvevri nel villaggio di Vardisubani

Anticamente, il villaggio era anche impegnato nella produzione di forni (tone), mattoni, tegole e stoviglie in terracotta, ed era famoso per la fabbricazione in serie di Qvevri di grandi dimensioni. Attualmente, a Vardisubani si fabbricano dei Qvevri della capacità da 2.000 a 2.500 litri. Secondo la popolazione locale e gli attuali produttori di Qvevri, in passato nel villaggio venivano prodotti Qvevri di dimensioni ancora più grandi. In generale, infatti, la regione di Kakheti si distingueva per la produzione di Qvevri di grande capacità. Ad esempio, nel villaggio di Shilda, si possono ancora trovare Qvevri con una capacità di 6,000-8,000 litri.



Fabbricatore di Qvevri nel villaggio di Shrosha



Fabbricatore di Qvevri nel villaggio di Atsana



Qvevri di Vardisubani

Come già detto prima, la fabbricazione artigianale di Qvevri è ancora praticata in qualche villaggio di Imereti. Qui si fabbricano Qvevri relativamente piccoli rispetto a quelli prodotti in Kakheti, sebbene si possano ugualmente fabbricare Qvevri da 2,000 a 2.500 litri



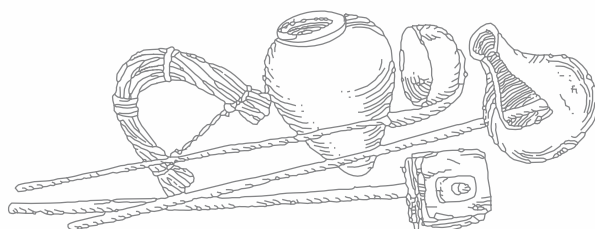
Fabbricazione di Qvevri nel villaggio di Makatubani

Poiché Imereti possiede una superficie agricola minore di quella di Kakheti, l'area coltivata a vigneto è relativamente piccola. Ciò spiega come Qvevri di piccola capacità siano sufficienti a coprire la quantità di uva

raccolta annualmente. In generale, i Qvevri georgiani variano da una capacità di 2-3 litri a 6.000-8.000 litri, sebbene si presuma che anticamente si realizzassero giare ancora più grandi, da 10,000 a 15,000 litri di capacità.



Qvevri nel cortile della Cattedrale di Alaverdi



I vantaggi dell'uso dei Qvevri

Dopo aver trattato brevemente l'argomento relativo all'origine e alle tipologie di Qvevri, adesso ci soffermeremo sui vantaggi del loro utilizzo. È una questione che, fino ad oggi, non è stata studiata in maniera appropriata, anche se, secondo noi, sia molto rilevante nella produzione del vino georgiano tradizionale. Al riguardo, ci soffermeremo soprattutto su tre punti chiave della vinificazione:

- il mantenimento di una temperatura naturale stabile nel Qvevri;
- la fermentazione e maturazione del vino;
- la rimozione dei residui di tartrati del vino (cremor tartaro).

Va notato che per ottenere la limpidezza e la stabilità desiderate del vino prodotto industrialmente, sono necessari degli additivi chimici e delle attrezzature speciali, mentre nei Qvevri il processo di vinificazione è naturale e non richiede nessuna sostanza chimica, purché le regole di fabbricazione dei Qvevri e la loro disposizione nelle cantine tradizionali (dette *marani*) siano rispettate. Il primo ed essenziale vantaggio nell'utilizzo del Qvevri è che esso mantiene il vino alla sua temperatura ideale di conservazione, con una variazione di solo qualche grado sia in inverno che in estate. La temperatura richiesta per lo stoccaggio del vino è mantenuta naturalmente nel Qvevri, mentre la vinificazione industriale richiede delle attrezzature speciali e va incontro a delle spese notevoli. Il regime di temperatura ha un ruolo molto importante non solo nella conservazione

del vino, ma anche nel processo di fermentazione alcolica. A tale scopo, le pareti esterne dei Qvevri: trattata con latte di calce, mentre le pareti interne dei Qvevri di grande dimensione vengono rivestite con del grassello di calce di un certo spessore. Va osservato che rispetto al Qvevri non trattato, le pareti trattate con la calce mantengono il vino durante la fermentazione alcolica ad una temperatura superiore a quella ambientale e possono mantenere una temperatura stabile per tutto il tempo necessario alla fermentazione malolattica, detta anche fermentazione secondaria. Quest'ultima, secondo il metodo tradizionale, dura circa un mese. La fermentazione malolattica è essenziale per l'elaborazione dei vini rossi, sebbene i vini bianchi destinati all'invecchiamento devono ugualmente subire questa seconda fermentazione, soprattutto quando si tratta di vini più astringenti. Grazie a questa fase della fermentazione, il contenuto di acido malico nel vino diminuisce, stabilizzandolo e ammorbidendolo, sì da farlo diventare più rotondo e meno aspro. Così pure l'eliminazione del cremor tartaro dal Qvevri ha un ruolo nella trasformazione del sapore del vino, che si addolcisce in seguito a questa operazione. Tratteremo in seguito il processo di estrazione del cremor tartaro, una delle fasi più rilevanti del processo di vinificazione. Il Qvevri presenta delle condizioni ideali per la conservazione, ma contribuisce anche, meglio di altri recipienti, al processo di fermentazione e di maturazione del vino. Pertanto, l'opinione di alcuni produttori di vino, secondo cui il Qvevri non contribuisce positivamente nel processo di vinificazione, è

Fermentazione alcolica



infondata ed errata. Al contrario, nella produzione dei vini di Imereti e di Kakheti tutte le fasi si svolgono in modo naturale, senza dover ricorrere a delle attrezzature specifiche ed additivi chimici indispensabili nella produzione a livello industriale. La produzione europea di vino, dove la fermentazione alcolica si svolge generalmente in tini d'acciaio, richiede l'utilizzo di un lievito madre. Si ritiene che, con l'utilizzo di questo metodo, i vini, siano essi georgiani o europei, sono uniformi nel carattere e somigliano, per assurdo, alla Coca-Cola, che è identica in tutte le parti del mondo ove viene imbottigliata. Essi sono dei vini sprovvisti di identità, non tipici. Tale uniformità e tale mancanza di carattere non si riscontrano nel caso di vini prodotti in Qvevri. Essi, prodotti nel rispetto di un certo numero di regole, si distinguono per la loro unicità e stabilità naturale, come pure per il loro potenziale d'invecchiamento, vivacità, limpidezza, gusto, aromi ben distinti, elevato contenuto in tannini, alcol ed estratti, e altre qualità notevoli. Mantenere il vino in Qvevri, con un equilibrio termico naturale e una temperatura di fermentazione ottimale, rende superfluo l'uso di lieviti industriali. Per di più, l'utilizzo attuale non controllato di lieviti secchi da parte della maggioranza di piccole o grandi imprese vinicole, diminuirà il potenziale d'invecchiamento del vino. Nel caso dei vini bianchi kakhethiani, il vino può rimanere assieme alle vinacce (dette chacha) fino all'inizio della primavera. Naturalmente ci si può domandare come un tale vino possa sfuggire all'influenza negativa delle fecce. La risposta si trova nella forma originale del Qvevri: il fondo di un Qvevri ha infatti la forma di un cono appuntito. Alla fine della fermentazione, la maggior parte dei vinaccioli si separa dalle bucce e precipita accumulandosi sul fondo del recipiente. Questo processo viene favorito dalla follatura delle vinacce. Sotto l'effetto della pressione, la feccia copre i vinaccioli. Questa forte pressione fa sì che si possa estrarre il vino separando le parti solide dalla parte liquida. A fermentazione ultimata le bucce risalgono in superficie per effetto dell'anidride carbonica sviluppata, mentre le fecce precipitano sul fondo. Così il vino stesso rimane a contatto solo con le bucce ed estrae il massimo delle sostanze benefiche.

Bisogna considerare che il vino bianco

kakhethiano contiene più sostanze utili e benefiche per la salute umana rispetto ai vini fermentati senza vinacce. Il fatto che il vino in Qvevri è naturalmente stabile e non ha bisogno dell'aggiunta di diverse sostanze chimiche per la sua stabilizzazione, è dimostrato dall'esempio del vino di Kakheti. Quest'ultimo è molto ricco in tannini, capaci di coagulare le proteine che intorbidiscono il vino. I vini di Kakheti non sono dunque predisposti a una tale torbidezza e ciò spiega la loro stabilità naturale e la loro brillantezza.



Il completamento della fermentazione coincide solitamente con un graduale abbassamento della temperatura e con l'arrivo della stagione fredda, che agiscono favorevolmente sulla chiarificazione del vino e l'estrazione del cremor tartaro. Riguardo all'estrazione del cremor tartaro, bisogna rimarcare un punto importante. L'analisi di frammenti di vecchi Qvevri ha evidenziato la presenza di particelle di silicio molto sottili, che si caratterizzano come un additivo miscelato all'argilla (si trovano anche delle altre miscele non ancora studiate dal punto di vista della tecnologia di produzione del vino). Questo fenomeno potrebbe spiegarsi come segue: per estrarre il cremor tartaro è necessario da un lato una temperatura bassa e dall'altro una tecnica efficace utilizzata talvolta dalle aziende vinicole, ovvero, il cremor tartaro estratto dai residui della fermentazione è lavato nell'alcol, poi trasformato in polvere e aggiunto al vino. Questi tartrati aggiunti, come anche il cremor tartaro naturale del vino, sono estratti dal vino

stesso. Il silicio è un cristallo di alta qualità e, stando a contatto permanente con il vino all'interno del Qvevri, produce lo stesso effetto dell'aggiunta dei tartrati al vino. Inoltre, il silicio presente nelle pareti di Qvevri rafforza il vaso stesso. Il cremor tartaro può essere ugualmente eliminato dal vino grazie all'alcol che esso contiene. I vini in Qvevri, e in particolare quelli kakhetiani, si distinguono sempre per l'elevato grado alcolico che facilita l'eliminazione naturale del cremor tartaro.



Pertanto, il Qvevri è un recipiente di prima qualità sia per la sua forma che per il materiale con cui è fabbricato. Purtroppo, tutte le sue qualità, come pure la sua influenza positiva sul processo di vinificazione, non sono state ancora



studiate in maniera appropriata. Va sottolineato che attualmente in Georgia il Qvevri non desta l'interesse che merita, mentre la sua importanza è sempre più riconosciuta in Europa, dove questo tipo di vinificazione viene effettuato nei Qvevri importati dalla Georgia. In Italia e in altri paesi il vino prodotto in Qvevri di fabbricazione georgiana è conosciuto come “vino in anfora”. Tuttavia sarebbe consigliabile conservare il nome Qvevri sulle etichette georgiane con la scritta “Qvevri wine” o “vino in Qvevri”, e spiegare il significato di “Qvevri” sulla retro-etichetta.



Interramento, sigillatura dei Qvevri con calce e pulizia interna dei Qvevri

Nella vitivinicoltura georgiana la manutenzione dei Qvevri è stata sempre molto importante come la produzione stessa del vino in queste giare. Si è sempre riservata una particolare attenzione alla pulizia e alle perfette condizioni igieniche dei Qvevri, così da far nascere un particolare mestiere noto come "lavatore di Qvevri". Un Qvevri ben mantenuto è una condizione assolutamente importante per la produzione di un vino di qualità. Tuttavia, a parte le misure d'igiene, un'ulteriore preparazione preliminare del Qvevri è necessaria prima che esso sia interrato. Si tratta della sigillatura della superficie esterna di esso con della calce, così come il rivestimento delle pareti interne con della cera d'api fusa. Per prima cosa parliamo dell'interramento e della sigillatura del Qvevri con la calce. Oggi, come nel recente passato, spesso si utilizza boiaccia cementizia al posto del latte di calce per impregnare i Qvevri. Questa pratica è poco raccomandabile perché, nonostante il cemento sia più resistente, la sua durabilità è relativamente inferiore a quella della calce, soprattutto quando il Qvevri è interrato in un terreno molto umido. Se il latte di calce può rimanere ben ancorato sul Qvevri per secoli, l'intervento col cemento è limitato ad una ventina di anni, dopodiché comincia a decomporsi. Contrariamente alla calce, il cemento è soggetto a muffe in condizioni di



Interramento dei Qvevri con malta di calce
(villaggio di Kvemo Magaro)

umidità, il che influisce negativamente sulla qualità del vino. Quanto alla calce, essa si distingue non solamente per la resistenza all'umidità, ma anche per la sua azione antisettica. In effetti i Qvevri possono essere ugualmente interrati senza calce, ma la presenza di essa li rende più resistenti e migliora il processo di vinificazione.

Nella sua opera "La viticoltura e l'enologia nella Georgia antica, opera fondata sul materiale archeologico" (Tbilisi 1963), l'archeologo georgiano A. Bokhochadze scriveva:

"I Qvevri risalenti al Medioevo, ritrovati in seguito agli scavi di marani (cantine), mostrano fino ai nostri giorni delle tracce di sigillatura con calce. Per sigillare i Qvevri si utilizzava una miscela di calce, sabbia ed acqua (1 kg di calce - 2 kg di sabbia), della ghiaia e talvolta frammenti di Qvevri e altre stoviglie in terracotta. Presumibilmente l'interramento dei Qvevri con la calce avveniva nel terreno. In tali casi, nel marani veniva scavata una fossa per i Qvevri, sul fondo della quale veniva posta una pietra piatta per accogliere il fondo o tallone dei Qvevri; i Qvevri sarebbero stati rivestiti con pietre e malta di calce. Una volta rivestite le pareti di calce, si cominciava il rivestimento del secondo strato di pietre e così di seguito. La calce dello spessore da 10 a 25 cm, ha una tenuta così buona che è impossibile rimuovere il Qvevri. Essendo il peso di un Qvevri di parecchie tonnellate, il suo spostamento è praticamente impossibile e, nella maggior parte dei casi, i tentativi ne provocherebbero la rottura. Per questo motivo, i Qvevri interrati e sigillati in un sito, vi restano abitualmente per sempre, anche quando il marani stesso deve essere spostato e sistemato in un altro luogo". Passiamo ora a descrivere la pratica del lavaggio dei Qvevri. Come già detto prima, la qualità del vino dipende moltissimo dalla pulizia del Qvevri. Va notato che la conservazione del vino in un Qvevri non sigillato o non trattato con la cera, non rischia di alterare la qualità del vino, mentre un errore commesso durante la pulizia di esso può causare delle conseguenze irrimediabili e alterare le caratteristiche organolettiche del vino. La pulizia dei Qvevri è sempre un argomento attuale e importante in Georgia. Citiamo un estratto interessante dal giornale "Meurne" (Agricoltore) pubblicato nel 1888

che descrive la tecnica di lavaggio dei Qvevri:

“Sappiamo che un Qvevri di solito presenta attaccate alle sue pareti interne vinacce secche, muffe e altre sostanze sporche. Prima di iniziare il lavaggio di esso con l'acqua, consiglio di eliminare preliminarmente questo sporco. Poi, in un tinello di legno o in un tino più grande, versare della calce viva e aggiungere dell'acqua. Il giorno seguente, quando la calce spenta si deposita sul fondo della giara, si spruzza dell'acqua pulita sulle parti interne del Qvevri; il latte di calce toglierà lo sporco. Dopodiché svuotare il Qvevri da quest'acqua carica di sporcizia e versarvi dell'acqua bollente. Poi chiudere il Qvevri con un coperchio: il vapore ammorbiderà completamente le vinacce e le fecce secche. Dopodiché il Qvevri potrà essere facilmente lavato”.

Questa breve descrizione mostra abbastanza bene l'importanza che l'autore dà alla pulizia del Qvevri. Le espressioni usate per caratterizzare il vino, come il “gusto di Qvevri”, il “retrogusto di recipiente” e il “vino con un particolare retrogusto”, ci fa pensare che i nostri antenati erano capaci di riconoscere il gusto di un vino fermentato in un Qvevri lavato male. Soprattutto, e ciò è molto importante, essi potevano chiaramente distinguere questo gusto specifico da quello che derivava da altre malattie o difetti del vino. Se il Qvevri è pulito o lavato correttamente (cosa che appare più problematica oggi che in passato), il vino non ha nessun “retrogusto”, né altro gusto o odore, purché il vino stesso sia integro e sano. Spesso avviene anche che un lavaggio del Qvevri eseguito male comporti delle conseguenze irreparabili. Se, ad esempio, il vino dell'anno precedente è difettoso o presenta una malattia causata essenzialmente dal non rispetto delle norme igieniche, in molti casi questo può avere una ricaduta negativa anche sulle produzioni degli anni seguenti. Cosicché un solo errore può causare parecchi danni al viticoltore. Come visto in precedenza, il latte di calce è uno dei migliori prodotti per la pulizia dei Qvevri. Il latte di calce è principalmente costituito da calce spenta e acqua. Visto che non vi è alcun dosaggio chiaramente stabilito per la preparazione del latte di calce destinato al lavaggio dei Qvevri, le pratiche attuali ci consentono di stimare che le migliori proporzioni della miscela di calce e acqua

potabile sono da 10 a 15 litri d'acqua ogni 3 o 5 kg di calce. Dopo che la calce spenta è stata ben disciolta nell'acqua (dopo almeno 2-3 ore), il latte di calce deve essere separato dalle particelle di calce precipitate nel fondo, dopodiché sarà pronto per l'uso.

È evidente che il lavaggio dei Qvevri di grande dimensione ha bisogno di una notevole quantità di latte di calce. Quest'ultimo va distribuito su tutta la superficie interna del Qvevri, che viene spazzolato a fondo con un sartsxi (un pennello ricavato dalle radici di iperico) o con un pennello ricavato dal ginepro. Il Qvevri deve poi essere sciacquato due o tre volte con acqua fredda e poi con acqua calda (a circa 60°C) finché non risulti completamente pulito. Le operazioni di pre-lavaggio del Qvevri sono altrettanto importanti, in quanto la durata del lavaggio dipende da esse. Infine il Qvevri deve essere risciacquato con acqua tiepida o fredda. L'acqua rimasta dall'ultimo risciacquo deve essere ben pulita, senza alcun gusto né odore. Solo allora il Qvevri può considerarsi lavato correttamente e pronto per essere utilizzato. Nella pratica del lavaggio dei Qvevri si può ugualmente utilizzare, al posto del latte di calce, della cenere o una soluzione di acqua con l'aggiunta di cenere (conosciuta anche con il nome di natsarcmendili, acqua alcalina) altrettanto efficace. Sia la calce che la cenere sono dei prodotti naturali e dunque dei detergenti non nocivi, che non presentano nessun pericolo rispetto alla soda (soprattutto la soda caustica) o altre sostanze chimiche che possono danneggiare le pareti del Qvevri. I Qvevri possono anche essere lavati con acqua fredda o calda senza alcun detergente. Tuttavia, il lavaggio con l'acqua alcalina o con il latte di calce risulta essere più efficace. In generale, la pulizia dei Qvevri è un lavoro molto impegnativo, soprattutto per quelli di grandi dimensioni. Per effettuare questo lavoro l'addetto al lavaggio del Qvevri si introduce dentro la giara. Per garantire l'equilibrio stando all'interno, prima vi vengono introdotti uno o due fasci di tralci secchi. Va ricordato che il Qvevri deve essere lavato unicamente con acqua potabile fresca. Sulle pareti interne dei Qvevri di grande capacità (come quelli da 5,000 a 7,000 litri) il produttore di Qvevri aggiunge una sorta di "gradini" di argilla su entrambi i lati, in modo da permettere al lavatore di salire e scendere più facilmente all'interno del Qvevri. I

gradini fungono anche da supporto a un'asse su cui il lavatore può stare in piedi o sedersi per lavorare. Le fecce del vino e i tartrati tendono a corrodere in profondità le pareti porose dei Qvevri. Rimuoverli comporta un lavoro molto delicato. Il problema principale per un lavatore non è lo sporco facilmente visibile sulle pareti interne del Qvevri, ma piuttosto quello dei depositi incrostati sul fondo. Questo è il principale rischio per il vino in termini di deterioramento della qualità. Questo tipo di sporco deve essere rimosso solo con acqua, fredda o calda. Anticamente, tuttavia, a tale scopo i lavatori di Qvevri applicavano efficacemente latte di calce o cenere.

Oltre al lavaggio con la calce, esaminiamo ora quello con la cenere che, come già accennato, si rivela una tecnica molto efficace senza effetti negativi sul Qvevri o sulla qualità del vino. Qualsiasi residuo e deposito di vino nel Qvevri come cremor tartaro, pigmenti o fecce, è un agente acido, mentre la cenere è un alcalino debole. L'acqua alcalina consente quindi la dissoluzione di tali residui. Per preparare l'acqua alcalina, la cenere di legno

setacciata viene versata in acqua, mescolata bene e fatta bollire. Il deposito di cenere deve essere dopo separato dall'acqua alcalina in sospensione, essendo questa destinata al lavaggio del Qvevri. Anticamente l'acqua alcalina veniva anche utilizzata nell'igiene personale per il lavaggio delle mani, del viso e dei capelli, nonché per il lavaggio di piatti, stoviglie e altri utensili domestici. Per preparare l'acqua alcalina bisogna miscelare da 1 a 1,5 kg di cenere fine setacciata con acqua da 3 a 5 litri. Prima di utilizzare il latte di calce o l'acqua alcalina, il Qvevri deve essere sciacquato con acqua. In seguito deve essere lavato prima con acqua fredda, poi con acqua calda e, infine, si procede all'ultimo risciacquo con acqua fredda o tiepida. La cenere si può applicare sia sotto forma di acqua alcalina che sotto forma di cenere secca senza aggiunta di acqua. Se un Qvevri lavato recentemente è rimasto vuoto per un certo periodo, conviene spolverare la superficie interna con cenere fine setacciata quando le pareti sono ancora umide. Quando le pareti dei Qvevri si asciugheranno la cenere si attaccherà ad esse, prevenendo efficacemente



Spazzola per Qvevri ricavata dalle radici dell'erba di San Giovanni



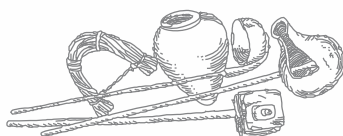
Lavaggio del Qvevri con latte di calce



Spazzola per Qvevri ricavata da corteccia di ciliegio aspro

lo sviluppo di microrganismi dannosi nei pori delle pareti. È vero che dopo un tale trattamento il lavaggio del Qvevri richiede maggior lavoro, ma ciò si giustifica per una migliore protezione delle pareti della giara vinaria. Per la disinfezione delle pareti interne del Qvevri si utilizza anche lo zolfo, che viene bruciato all'interno del recipiente nelle proporzioni di 3 grammi per ettolitro. Si noti che l'applicazione di una dose maggiore, anche fino a tre volte, non crea effetti negativi. La fumigazione con lo zolfo può essere effettuata anche dopo l'applicazione della cenere. Lo zolfo è disponibile sotto forma polvere o stoppini pronti all'uso. Durante la fumigazione è necessario evitare che alcune gocce di zolfo fuso cadano nel vaso durante la combustione, poiché ciò potrebbe conferire al vino un odore sgradevole dato dall'idrogeno solforato. La fumigazione con lo zolfo è possibile prima di versare il vino nel Qvevri o, quando questo rimane vuoto, una volta ogni due mesi. La disinfezione con lo zolfo subito prima di riempire i Qvevri con vino o mosto deve

necessariamente essere preceduta dal lavaggio. È inammissibile travasare del vino in un Qvevri non lavato! Lo zolfo deve essere introdotto in una giara vinaria lavata di recente, quando le pareti interne sono ancora umide. Il fumo prodotto dallo zolfo bruciato reagisce con l'umidità residua, e produce dell'acido solforico che penetra nei pori della parete e li disinfetta. Il trattamento con lo zolfo può essere effettuato anche in Qvevri lavati e già asciutti qualche giorno prima del loro riempimento con vino o mosto. Tuttavia, la pulizia è meno efficace rispetto a quando la fumigazione viene realizzata in dei Qvevri recentemente lavati e ancora umidi. Se, dopo il lavaggio, il Qvevri rimane vuoto per un po' di tempo, senza essere subito riempito, la fumigazione va effettuata solo dopo che il vaso sia completamente asciutto, per evitare che il fumo dello zolfo, reagendo con le gocce d'acqua, abbia il tempo di cristallizzarsi creando una patina bianco-giallastra sulle pareti interne. Questa può apportare un sapore amaro al vino e renderlo di conseguenza "ruvido".



Trattamento dei Qvevri con cera d'api

Non meno importante di un'accurata pulizia e disinfezione è il rivestimento delle pareti interne dei Qvevri con cera d'api. Come già notato, attualmente poche persone praticano la produzione di vino nelle giare vinarie tradizionali, ciononostante, la ceratura dei Qvevri continua ad essere oggetto di discussione presso i vinicoltori. In certi casi si utilizza la paraffina, diversi coloranti chimici, del cemento o persino del catrame per trattare le pareti interne dei Qvevri; altre volte in

passato si trattavano i Qvevri anche con del grasso caprino o bovino. L'uso di questi prodotti rappresenta una grave violazione della tecnologia di vinificazione tradizionale e comporta un'alterazione del gusto e della qualità del vino. Per il rivestimento della superficie interna dei Qvevri si dovrebbe utilizzare esclusivamente la cera d'api e non la paraffina o altri coloranti chimici, o qualsiasi altro prodotto. Tuttavia, il trattamento con la cera non è obbligatorio. La ceratura dei Qvevri è un procedimento molto complesso che deve essere eseguito da una persona qualificata, poiché un rivestimento realizzato male da persone prive di esperienza si rivela spesso



Riscaldamento dei Qvevri prima della ceratura

dannoso. In cosa consiste la corretta ceratura del Qvevri? E in genere, qual è l'obiettivo di questa operazione? Sappiamo che le pareti dei Qvevri sono molto porose e ciò comporta spesso dei problemi. Infatti, a causa dell'alta porosità delle pareti, il vino può trasudare attraverso un Qvevri privo di ceratura. Inoltre, l'acqua del sottosuolo può penetrare nel Qvevri e mischiarsi al vino. La ceratura interna dei Qvevri è uno dei mezzi migliori per evitare questo problema. Il trattamento può essere effettuato sia su Qvevri nuovi e non interrati che su Qvevri già utilizzati e interrati, sebbene in quest'ultimo caso l'operazione risulta più difficile. La ceratura dei nuovi Qvevri si effettua come segue: la cera d'api pura viene posta in un recipiente e fusa a una temperatura compresa tra 110 e 120 °C.

Contemporaneamente viene riscaldato il Qvevri stesso, posto a terra su un lato con un fuoco acceso all'interno. I tralci di vite essiccati sono la scelta migliore per il fuoco. Va evitato l'uso di plastica, gomma, carbone, legna di conifere o paglia per accendere il fuoco e, ovviamente, i Qvevri non devono essere riscaldati con l'ausilio di combustibili come benzina, gasolio o kerosene. Sembra che l'uso del gas naturale per il riscaldamento dei Qvevri sia accettabile, anche se non è stato testato a sufficienza. Per prevenire la rottura delle pareti del Qvevri a causa del calore improvviso, viene prima acceso un fuoco debole, aumentato gradualmente. Il riscaldamento eccessivo del Qvevri può cagionare la combustione o l'evaporazione della cera, non solamente durante il riscaldamento della giara, ma anche durante l'applicazione della cera sulle pareti surriscaldate. La cera non dev'essere applicata che una volta nel Qvevri completamente e accuratamente ripulito dalla cenere, brace e fuliggine. È altrettanto importante che le pareti siano raffreddate per impedire che la cera fusa si attacchi a questi residui e alteri la qualità del vino con l'odore e il gusto del fumo. In caso contrario, la correzione di questi difetti richiederà molto lavoro. Per evitare di sporcare il Qvevri con fuliggine o cenere, il fuoco viene acceso in un contenitore di latta all'interno del vaso. Affinché l'intera superficie del Qvevri si scaldi in modo uniforme, questo deve essere girato su tutti i lati mentre il fuoco è vivo, fino a quando non sia completamente riscaldato alla temperatura desiderata. Questa può essere stimata toccando la parete esterna del Qvevri,

che non dovrebbe essere eccessivamente calda da scottarsi, ma nemmeno tiepida. In generale si consiglia di riscaldare le pareti interne del Qvevri fino a 70°C. I pori di queste ultime assorbiranno allora la cera fusa in profondità e ciò eviterà il trasudamento del vino e il distacco della cera durante ulteriori lavaggi della giara. Questa tecnica garantisce, quindi, la perfetta impermeabilizzazione delle pareti porose del Qvevri. Il riscaldamento con il fuoco è particolarmente raccomandato per i vecchi Qvevri non utilizzati da parecchio tempo, poiché spesso presentano sporco profondamente radicato nelle pareti: il fuoco lo brucia e facilita la pulizia.

Per trattare il Qvevri con la cera fusa si utilizza la seguente tecnica: un pezzo di stoffa viene attaccato all'estremità di un lungo bastone (in passato detto *mola*, in Kakheti), quindi viene impregnato con la cera fusa. Quest'ultima viene spalmata sulle pareti interne del Qvevri effettuando movimenti circolari con il bastone. L'applicazione della cera deve cominciare dalla parte inferiore della giara. Anticamente questo procedimento veniva effettuato anche con un'altra tecnica: un grosso pezzo di cera veniva gettato nel fondo del Qvevri riscaldato; quest'ultimo veniva poi rotolato in modo che la cera si ripartisse uniformemente su tutta la superficie interna della giara. Per il riscaldamento dei Qvevri di piccole dimensioni (chiamati *kotso*), questi vengono posti in un tradizionale forno per il pane (chiamato *tone*) preriscaldato o su un treppiedi (chiamato *zedadgari*). Anche questa è una tecnica efficace, poiché evita di sporcare la superficie interna del Qvevri con cenere, fuliggine o carbone. Il suo utilizzo è ugualmente applicabile ai Qvevri di grandi dimensioni. La giara viene allora posta su un fianco sopra il treppiede e viene riscaldata a fuoco lento. Successivamente la si gira progressivamente da ogni lato in modo che il calore si diffonda uniformemente sulle pareti. Anche i Qvevri più vecchi e interrati possono essere riscaldati e cerati. Per prima cosa i Qvevri vengono accuratamente lavati e asciugati, poi, con l'aiuto di un filo di ferro, un cilindro metallico con dentro un fuoco acceso viene sospeso nella giara. Si tratta di un cilindro chiuso alla base e aperto nella sua estremità superiore. Quest'ultima deve superare il collo del Qvevri per permettere al fumo di fuoriuscire evitando così che la fuliggine sporchi le pareti del vaso.

Per favorire la combustione, i lati del cilindro (eccetto il fondo) sono perforati con piccoli buchi. Dopo questa operazione il Qvevri è pronto per il trattamento con la cera. Come già menzionato, lo scopo della ceratura è di otturare i pori della superficie interna del Qvevri, compresi quelli di grandi dimensioni. Spesso si abusa dell'uso della ceratura, applicando uno strato spesso sulle pareti interne della giara, facendola assomigliare ad un recipiente smaltato. In questo caso il vino viene a contatto con la cera piuttosto che con le pareti di argilla. Una ceratura eccessiva non si giustifica salvo dei rari casi quando una cattiva qualità del Qvevri rende impossibile la perfetta elaborazione del vino. In ogni caso, un vino fabbricato in un Qvevri la cui superficie è totalmente smaltata, cementata o rivestita con uno spesso strato di cera o di altro materiale, non è più un "vino in Qvevri", poiché la tecnica tradizionale di vinificazione comporta il contatto diretto del vino con le pareti di argilla. Per un Qvevri della capacità di 1 o 1,5 tonnellate, bisogna prevedere circa 1,5 o 2 kg di cera. Questo dosaggio può essere leggermente modificato. Un altro aspetto da considerare riguarda la qualità della cera. Com'è noto, gli apicoltori utilizzano dei favi di miele artificiali, che quasi sempre contengono paraffina, stearina e altri additivi artificiali.



Cera pronta per l'applicazione

L'opzione migliore è di utilizzare la cera estratta dagli opercoli che è priva di impurità artificiali, di colore più chiaro rispetto alla cera estratta dai favi. In alcuni villaggi, per la conservazione ermetica del vino, i Qvevri vengono prima riempiti con il vino per poi versare della cera fusa sulla superficie del vino.



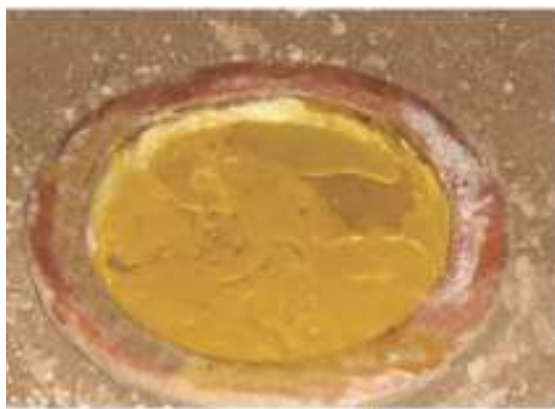
Ceratura dei Qvevri

Tuttavia ciò si è dimostrato inadeguato, per diversi motivi. Da un lato genera costi aggiuntivi e, dall'altro, può compromettere seriamente la qualità del vino. Infatti, la minima variazione di temperatura all'interno del Qvevri provoca un cambiamento di volume del vino, in seguito alla dilatazione e compressione del liquido. Così la cera posta direttamente sulla superficie del vino, si stacca dai bordi del Qvevri a cui è leggermente incollata, pregiudicando l'ermeticità del vaso. Un altro difetto di questa tecnica è che la cera fusa, essendo molto calda, scalda il vino, anche solo in superficie, creando condizioni favorevoli alla diffusione e allo sviluppo di batteri acetici. Questi ultimi si propagano sempre dalla superficie del vino al fondo del vaso.



Processo di scoperchiatura di un Qvevri

In passato, capitava di utilizzare olio da tavola da versare sulla superficie del vino per garantirne la conservazione ermetica. Ciò costituisce un grave errore, poiché l'olio irrancidisce e provoca un'alterazione della qualità del vino. Inoltre, la pulizia dell'olio residuo incrostato nelle pareti interne del Qvevri risulta difficile. Infine, il fatto di versare



Cera versata sulla superficie del vino

olio sulla superficie del vino non fornisce ermeticità al Qvevri. Il modo migliore per garantire la conservazione ermetica del vino in Qvevri è sigillare adeguatamente i vasi con coperchi della giusta dimensione, piuttosto che versare olio, cera fusa o altre sostanze sulla superficie del vino. L'ermeticità di questi coperchi deve essere controllata periodicamente.

Il coperchio del Qvevri

Il coperchio del Qvevri è importantissimo per la conservazione duratura, ermetica e perfetta del vino in questa giara. Può essere in legno, utilizzato generalmente nella Georgia occidentale, o in pietra, utilizzato, invece, nella Georgia orientale e soprattutto nella regione di Kakheti. In effetti, diversi villaggi in Kakheti erano noti per la loro esperienza nel produrre coperchi per Qvevri. Uno di questi villaggi era Saboue, nel distretto di Kvareli, dove oggi questa attività non è più praticata. I coperchi utilizzati nella Georgia orientale erano per lo più in ardesia, estratta dalle pendici del Grande Caucaso. I coperchi possono essere realizzati anche con altri tipi di roccia. Per la realizzazione di essi non tutti i tipi di pietra possono essere utilizzati, poiché alcune di esse tendono ad ammuffirsi a contatto con l'acqua o in condizioni di eccessiva umidità, cosa che può alterare la qualità del vino. Si noti che le stesse regole per la disinfezione e il lavaggio dei Qvevri si applicano ai coperchi, che devono essere lavati con la stessa cura del Qvevri stesso. Nelle zone della Georgia occidentale,

come Imereti, i coperchi, noti come *orgo* o *badimi*, sono realizzati con legno locale (tiglio, castagno, quercia). Il coperchio per Qvevri più diffuso nella Georgia occidentale è diviso in due parti con un foro nel mezzo per rilasciare l'anidride carbonica che si sviluppa durante la fermentazione alcolica. Per fare questo, si piazza il coperchio sulla giara vinaria e si fissa un tubo d'areazione nel foro permettendo la fuoriuscita dell'anidride carbonica. L'estremità superiore del tubo è ricoperta con un pezzetto di garza o altro tessuto, di modo che gli insetti o delle sporcizie non possano cadere nel Qvevri. In seguito, si sigilla il coperchio manualmente con dell'argilla umida. I coperchi *orgo* in legno di quercia o castagno devono prima di tutto essere immersi in acqua calda per eliminare



Copertura in pietra ardesia
(Georgia orientale)



Coperchio Orgo (in legno)
(Georgia orientale)

l'amaro e altre sostanze grezze caratteristiche del legno, che potrebbero compromettere la qualità del vino. Nella Georgia occidentale i coperchi in legno dei Qvevri di grandi dimensioni erano spesso costituiti anche da più di due parti.

Passiamo ora alla tecnica di sigillatura dei Qvevri. È una pratica molto delicata poiché una sigillatura scorretta può provocare un'alterazione del vino. Va notato che nella Georgia occidentale la tecnica di sigillatura dei Qvevri varia, visto che anche i coperchi sono differenti. Qui si piazzano i coperchi direttamente sul collo (*churi*) dei Qvevri interrati, poi si ricoprono con argilla umida pressata manualmente con l'aiuto di un utensile speciale chiamato *kvejo*. Quest'ultimo è fabbricato con un randello di quercio. Infine, l'argilla ben compressa è ricoperta con uno strato di terra ordinaria per evitare che si secchi, assicurando la protezione del vino. In Kakheti, nella Georgia orientale, la tecnica è completamente diversa. Della terra argillosa viene impastata a mano e applicata come una corona sul collo del Qvevri. Questo deve essere completamente asciutto in modo che l'argilla vi aderisca bene; si piazza in seguito il coperchio in pietra sopra l'argilla, premendo con decisione per garantire la chiusura ermetica della giara. L'acqua potabile miscelata con la terra argillosa che si fissa al collo della giara, deve contenere una piccola quantità di anidride solforosa per disinfettare l'acqua stessa e l'argilla. Dopo aver fissato l'argilla sul collo del Qvevri, si piazza uno stoppino di zolfo da bruciare all'interno della giara. Una volta acceso lo stoppino di zolfo, il Qvevri viene coperto e sigillato. Il fumo che si sprigiona dalla combustione dello zolfo riempie lo spazio tra il vino e il coperchio del Qvevri e, una volta raffreddato, lascia un vuoto d'aria, creando così le condizioni favorevoli per la chiusura ermetica del vaso e per la conservazione a lungo termine del vino. L'uso di questa tecnica non è possibile secondo il metodo di sigillatura praticato nella Georgia occidentale. La corretta chiusura e sigillatura del Qvevri, effettuata a regola d'arte, non evita il controllo periodico del vino, ad intervalli di tre o quattro mesi. Nella Georgia orientale, e in particolare in Kakheti, il Qvevri sigillato è ricoperto di terra periodicamente inumidita, soprattutto in estate.



Applicazione dell'argilla sul collo del Qvevri



Introduzione di stoppini di zolfo sull'argilla applicata al collo del Qvevri



Applicazione dell'argilla sul collo del Qvevri.



Posizionamento del coperchio sul collo del Qvevri



Processo di scoperchiatura del Qvevri



Marani del produttore Simon Chkeidze in Imereti

L'unicità del vino in Qvevri

Sebbene i Qvevri si trovino ovunque in Georgia, quasi ogni regione segue pratiche di vinificazione diverse. In passato alcune di queste sono state classificate come vinificazione kakhethiana, imeretiana e meskhetiana, a seconda del nome della regione. Le pratiche riscontrate in una specifica regione erano determinate da una serie di fattori, tra cui le condizioni pedoclimatiche, gli usi e i costumi locali, l'annata, la varietà dell'uva e la sua composizione chimica. Ad esempio, in Kakheti, l'uva pigiata veniva fatta fermentare nei Qvevri con tutte le vinacce (bucce e semi), ovvero la chacha, mentre nel caso del vino imeretiano, per la fermentazione veniva utilizzato solo un terzo delle vinacce. Queste differenze dipendono anche dalle varietà dei vitigni coltivati e vendemmiate nei differenti territori. Molti viticoltori e consumatori potrebbero chiedersi la differenza tra un vino in Qvevri e altri tipi di vini. In questo capitolo cercheremo di mostrare i pregi del vino in Qvevri, ancora non pienamente conosciuti nemmeno dai consumatori georgiani, e le diverse tecniche di vinificazione in Qvevri (imeretiana, kakhethiana). Il primo punto essenziale nella tecnica di vinificazione in Qvevri è lasciare il vino con le proprie vinacce sia durante la fermentazione che in seguito. In questo caso, la vinificazione tradizionale kakhethiana, oggi purtroppo quasi perduta, è di particolare interesse. Per esempio, secondo la tecnologia kakhethiana di produzione dei vini bianchi in Qvevri, le uve pigiate di varietà Rkatsiteli sono trasferite nel Qvevri con tutte le vinacce o, in alternativa, queste sono incorporate al mosto nel Qvevri dopo una prima pigiatura. In entrambi i casi la fermentazione alcolica avviene utilizzando la massa totale delle vinacce. Al termine della fermentazione, quando la vinaccia precipita e si deposita sul fondo, il Qvevri viene colmato e sigillato.

Attualmente si discute anche molto riguardo la durata del contatto tra le vinacce e il vino rosso nella fabbricazione del vino kakhethiano in Qvevri. Questo contatto deve aver luogo soltanto durante la fermentazione alcolica, per un periodo da 7 a 10 giorni, che può estendersi fino a due settimane al massimo. Va notato che, per definire questo periodo, è molto importante



tener conto della natura del vitigno, la durata della fermentazione alcolica, le condizioni ambientali, etc. Per quanto riguarda i vini bianchi, secondo il vecchio metodo kakhethiano, il mosto e le vinacce rimangono in contatto nel Qvevri fino all'inizio della primavera successiva (primi di marzo). Durante questo periodo, il vino acquisisce il suo carattere tipico kakhethiano inimitabile. L'opinione diffusa secondo cui un affinamento prolungato con le vinacce dia dell'asprezza al vino è senza fondamento. Infatti, il vino diventa aspro e perde in qualità quando le norme e i procedimenti tecnici non sono rispettati. Il vino fermentato a contatto prolungato con le vinacce acquista un colore paglierino o dorato. Esso è perfettamente limpido e brillante, con toni fruttati, un moderato contenuto in tannini, e, cosa molto importante, è naturalmente stabile. Questo vino non solo è privo di torbidezza, ma contiene sostanze benefiche per la salute umana. Infatti, durante contatto prolungato nei Qvevri, l'alcol estrae una grande quantità di sostanze benefiche dalle vinacce. Un tale vino, anche se imbottigliato senza essere filtrato e trattato, si conserva molto bene nel tempo. La qualità del vino è ovviamente influenzata da più fattori. Il primo da considerare è la qualità e la pulizia del Qvevri. Altri fattori sono la temperatura post-fermentazione, il vitigno, la posizione del vigneto, il livello di maturazione dell'uva e la sua composizione chimica, il tempo di fermentazione con le vinacce e, infine, l'igiene del marani (cantina). Inoltre, se fermentato in modo incompleto, o se il vino in Qvevri non è stato sufficientemente tenuto assieme alle proprie vinacce, non riesce a sviluppare tutte le sue qualità benefiche e il Qvevri non avrà il tempo di trasferire le sue qualità al vino. Secondo la tecnica di vinificazione imeretiana, invece, al massimo un terzo del volume delle vinacce viene

incorporato al mosto trasferito in Qvevri dopo la pigiatura. Ben inteso, si tratta sempre vini ottenuti da vitigni a bacca bianca. Proprio come in Kakheti e in Imereti, sebbene non siano disponibili informazioni sufficienti sulla vinificazione, sappiamo che nelle regioni di Kartli e Samtskhe-Javakheti il vino in Qvevri veniva fermentato e invecchiato con una parte delle vinacce per un determinato periodo di tempo. Va notato che in Georgia si praticava anche la vinificazione “senza lievito madre” (detto *udedod*), cioè senza l'utilizzo di lieviti indigeni. Questo metodo, conosciuto come tecnica europea di vinificazione, era utilizzato dai viticoltori georgiani da tempi antichissimi, ma gli scritti georgiani forniscono meno informazioni sulla produzione di vino senza lievito madre che sulla vinificazione tradizionale georgiana. In alcune regioni della Georgia la fermentazione in Qvevri si effettuava miscelando il mosto e le vinacce di diversi vitigni secondo un determinato dosaggio. Ad esempio, nel villaggio di *Khidistavi* vicino alla città di Gori (Kartli), si produceva un vino famoso in tutta la Georgia orientale chiamato Khidistauri, miscelando le varietà di uve locali Chinuri, Tavkveri e Goruli mtsvane. In passato, in Racha, il famoso vino Khvanchkara veniva prodotto dalla fermentazione di una miscela di uve di varietà Alexandrouli e Mujuretuli. Infine, come già descritto, il metodo di vinificazione georgiana generalmente richiede la fermentazione del mosto (*tkbili*) con la vinaccia (*chacha*). Anche se la tecnologia di vinificazione europea (senza lievito madre) è nota e praticata da tempo in Georgia, solamente il vino prodotto secondo la tecnica detta “georgiana” si può definire “vino

tradizionale georgiano”. Così, il “vino in Qvevri” è quello fermentato e affinato nel Qvevri. A volte l'affinamento del vino in Qvevri si fa senza le vinacce. In questo caso, il mosto e le vinacce vengono separate a fermentazione completata, qualche volta anche prima, come nel caso del Saperavi kakhethiano. Tuttavia, il vino separato dalle vinacce va riportato nei Qvevri e non in un altro recipiente (botte, cisterna, etc.). Sebbene nella legislazione vitivinicola georgiana la tecnologia di vinificazione in Qvevri non sia menzionata, gli esperti ritengono che il vino in Qvevri dovrebbe essere definito come quello conservato in queste giare da tre a sei mesi a partire dalla fermentazione, con o senza vinacce. Secondo un'errata concezione popolare, il vino in Qvevri non può essere conservato per più di un anno senza poi deteriorarsi. Infatti, se il vino si deteriora nel Qvevri, ciò avviene per il mancato rispetto da parte del viticoltore delle regole di igiene e di manutenzione della giara e delle procedure di affinamento del vino di cui abbiamo già parlato. In passato il vino è stato conservato in Qvevri per decenni, anche se, in ogni caso, la qualità e le condizioni del vino richiedevano controlli periodici e interventi ove necessario. I Qvevri mantenuti e puliti correttamente, assieme a un marani ben organizzato, sono i presupposti necessari per una conservazione durevole e sicura del vino. Se un vino può essere conservato durevolmente per anni in botti di rovere e serbatoi d'acciaio, può essere mantenuto ancora meglio in un Qvevri. In generale, se un vino si mantiene in Qvevri per almeno due anni, significa che vi può rimanere anche per periodi molto più lunghi.



Vino raccolto con un Orchimo (zucca con manico lungo usata come mestolo)



Qvevri scoperchiato a Imereti

Vinificazione georgiana in Qvevri con cappello di vinaccia sommerso

Come già detto, in Georgia si conoscono parecchi metodi di vinificazione in Qvevri, che differiscono a seconda delle regioni. Questa differenza consiste essenzialmente nella durata del contatto tra le vinacce (chacha) e il vino nella produzione di esso e dipende anche da un certo numero di fattori già precedentemente descritti. Se, secondo l'antico metodo kakhethiano, la fermentazione e la maturazione del vino avvengono con tutte le vinacce per cinque o sei mesi fino alla primavera, in alcune località di Imereti, questo processo non può che durare per il periodo della fermentazione alcolica, cioè da due a tre settimane, con tutte o parte delle vinacce. Tra i processi che influenzano la qualità del vino durante il periodo della fermentazione alcolica, si sottolinea l'importanza degli intervalli di follatura delle vinacce nel Qvevri.



Questo processo serve non solo a evitare l'ossidazione del vino, ma anche a mantenere una temperatura stabile, altro fattore determinante nella qualità del vino. Poiché possono verificarsi variazioni di temperatura, anche se questo fenomeno è raro, riteniamo interessante richiamare l'attenzione su uno dei vecchi metodi kakhethiani che prevede la fermentazione alcolica con il "tappo sommerso". Notiamo, tuttavia, che questa pratica non si è diffusa in tutta la regione di Kakheti. In questo capitolo proponiamo una breve descrizione delle caratteristiche tecniche di questo metodo kakhethiano di vinificazione, secondo il quale il cappello viene tenuto immerso nel Qvevri mediante griglie (dette *rikebi*) realizzate con rami di albero e una pianta chiamata *tsotskhana* (*Verbena officinalis* L.). Quest'ultima viene chiamata diversamente a seconda della regione. Ad esempio, nella



Pianta di "Chadi"
(*Verbena officinalis* L.)



Georgia occidentale, specialmente in Imereti, viene chiamata chavi *tsotskhi* ("scopa nera"), a Samtredia e in Racha *tsotsxmagara*, in Lechkhumi *mozvrikude*, in Guria *tsotskha-tsotskha* o *tsatskha-tsatskha* a Sanguilo

karazana, in Samegrelo *makosalalia*, *matskintia*, che *okosale*. In Kakheti porta il nome di *chadi*, il cui significato è legato a questo metodo di vinificazione. Il chadi (*Verbena officinalis*) è una pianta erbacea che cresce lungo i bordi delle strade, nei prati e lungo i fiumi. È di colore verde-bluastrò, con piccoli fiori color malva pallido. Questa pianta sarebbe stata scelta dai vinicoltori dopo lunghe verifiche, visto che questo metodo di vinificazione comporta, durante la fermentazione nel Qvevri, un contatto permanente e di lunga durata della pianta con il mosto e poi col vino. Il chadi rimane nel Qvevri per un periodo da 10 a 30 giorni o anche di più. Durante questo periodo l'alcol nel vino può assumere un odore sgradevole, percepibile al gusto e all'olfatto. I vinicoltori georgiani avranno sicuramente cercato di trovare una pianta adatta, dal gusto neutro, che eviti di deteriorare la qualità del vino.

La fermentazione alcolica in Qvevri con "cappello" di vinaccia sommerso si pratica nel seguente modo: prima o all'inizio della fermentazione alcolica, quando si può effettuare la follatura della chacha, si stende uno strato di chadi di due o tre centimetri di spessore nel Qvevri dove è appena stato mescolato il mosto. Le radici e le punte dei rami vengono preventivamente tagliate alla stessa lunghezza. Il chadi deve essere perfettamente ben adagiato e posto sulla chacha, in modo che quest'ultima sia completamente coperta. Questo è molto importante. È anche possibile che il primo strato di chadi sia ricoperto da un altro strato relativamente sottile, disposto trasversalmente. Sarebbe auspicabile far essiccare al sole per un breve periodo la pianta appena raccolta. Affinché il chadi così come la chacha non galleggino in superficie, questi vanno ricoperti con tre o quattro rami spessi due o tre centimetri (chiamati *rikebi*) presi da alberi come il corniolo, il frassino o il nocciolo. Uno o due rami devono essere posti al centro, mentre gli altri sono posti ai lati, contro le pareti del Qvevri. I rami (*rikebi*) devono essere posti sul chadi a distanza regolare. Inoltre, i rami e la pianta di chadi devono essere posizionati trasversalmente. Bisogna fare attenzione che le estremità dei *rikebi* siano ben incastrate su due lati contro le pareti del Qvevri, in modo che la chacha che "spinge" da sotto il chadi e i *rikebi*, non li faccia alzare né galleggiare, rimanendo essi ben immersi nella massa in fermentazione.

È auspicabile misurare la lunghezza dei *rikebi* prima di tagliarli, per adattarli alle dimensioni del Qvevri. Parimenti bisogna evitare che i *rikebi* non siano stati tagliati di recente, dovendo essere abbastanza secchi e scortecciati. Anche le estremità del secondo strato di *rikebi* devono essere ben serrate contro le pareti del Qvevri. A causa della forma conica del collo del Qvevri, i *rikebi* degli strati inferiori sono relativamente più lunghi rispetto a quelli degli strati superiori. I *rikebi* posti al centro devono ovviamente essere più lunghi di quelli posti ai lati. Infine, due rami di *rikebi* sono posti trasversalmente sopra, formando così un terzo strato che arriva fino al collo del Qvevri. La chacha sommersa, non potendo più risalire in superficie, fa sì che il mosto salga e riempia il Qvevri durante la fermentazione, cosicché il chadi e i rami, e, dunque la chacha, rimangono sul fondo del Qvevri. Di conseguenza, una pigiatura non è necessaria. Peraltro, un controllo periodico del Qvevri è indispensabile durante la fermentazione, visto che la massa in fermentazione potrebbe fuoriuscire dal Qvevri in seguito all'aumento del suo volume. Questo procedimento ha anche i suoi punti deboli. Infatti, la chacha sommersa si trova fortemente compressa ed anche meno in contatto con la massa in fermentazione, rispetto alla tecnica del mosto galleggiante, ove questa massa si raffredda in seguito alla pigiatura della chacha. Questo raffreddamento è impossibile nel caso della vinaccia sommersa. Ciò accade poiché è possibile che, nella fermentazione con cappello di vinaccia sommerso, la temperatura della massa in fermentazione nel Qvevri ecceda rispetto alla norma, cosa che può portare a un deterioramento della qualità del vino. Inoltre, vi è un grande rischio di danneggiare le pareti del Qvevri, come già accennato, a causa dell'alta pressione nella parte inferiore del Qvevri, sotto il cappello di vinaccia sommerso. Durante e dopo la fase di fermentazione, si consiglia di coprire il Qvevri con un panno per proteggerlo da insetti o altri agenti di contaminazione. Questo tessuto deve essere perfettamente pulito per evitare di trasmettere un odore sgradevole al vino. Va notato che l'inserimento del chadi e dei *rikebi* sopra la chacha è possibile anche prima dell'inizio della fermentazione alcolica. Alla fine di questa, il chadi e i *rikebi* dovrebbero essere rimossi dal Qvevri. I rami possono essere riutilizzati, ma non il chadi. Questo metodo, noto sotto il nome di "vinificazione sotto rami"

(*rikebi*) è stato finora praticato in alcune zone di Kakheti. Tuttavia, questo metodo richiede un approfondimento. È opportuno anche studiare l'influenza sul vino della *Verbena officinalis* (*chadi*) e la mancata pigiatura della chacha, determinare la durata ottimale della presenza del chadi e dei rikebi nel Qvevri, e infine definire le oscillazioni di temperatura massima durante la fermentazione alcolica. Si ritiene che la pratica di vinificazione con cappello di vinaccia sommerso dovrebbe presentare un certo interesse nelle regioni vinicole della Georgia occidentale, visto che secondo il metodo di vinificazione imeretiano, il contatto integrale della chacha con il mosto non è necessario, mentre è considerato importante nel metodo tradizionale kakhetano. Il metodo di vinificazione presentato in questo capitolo è stato descritto dallo scrittore georgiano Ilia Chavchavadze nella sua opera "Il metodo georgiano di vinificazione", dove lui opera un confronto molto interessante tra "cappello" di vinaccia sommerso e galleggiante. In conclusione, va evidenziato che il metodo georgiano di vinificazione è un fenomeno dalle molte sfaccettature e che uno studio approfondito di ogni pratica tradizionale di questo procedimento sarebbe proficuo per lo sviluppo della vinificazione tradizionale georgiana.

Il Qvevri per vino liturgico detto Zedashe

Il tema della vinificazione in Qvevri ingloba un insieme di argomenti. Tuttavia, quello della vinificazione del vino liturgico in Qvevri può essere considerato un elemento a sé stante. Il processo di produzione del vino liturgico non differisce in verità dal metodo di vinificazione tradizionale: è piuttosto sotto l'aspetto concettuale e pratico che si manifesta la differenza maggiore fra questi due vini. Nel vocabolario georgiano, il vino liturgico (*zedashe*) è definito come "un vino rosso usato durante il rito eucaristico o una cerimonia nuziale" o come "il vino migliore, riservato specialmente per le feste religiose". Il Qvevri per vino liturgico è stato sempre oggetto di

particolare riguardo ed occupava sempre un posto speciale all'interno del marani.



Qvevri da zedashe

Gli altri Qvevri erano disposti tenendo conto della posizione del Qvevri da zedashe all'interno del marani. Il Qvevri da zedashe non occupava necessariamente il posto centrale tra gli altri Qvevri; al contrario, era disposto in un punto separato, che doveva risultare il miglior posizionamento dal punto di vista delle condizioni necessarie alla perfetta conservazione del vino (un posto fresco, al riparo dalla luce e relativamente isolato). Attualmente non si dispone di informazioni sulla differenza tra la tecnica di fabbricazione dei Qvevri ordinari e di quelli da zedashe. Non sono state osservate differenze nelle procedure di ceratura e/o sigillatura. Tuttavia è molto probabile che una cura particolare sia stata riservata nel lavaggio dei Qvevri da zedashe e che in passato questo procedimento così importante abbia richiesto più tempo e fatica rispetto ad oggi. Se la cultura dei Qvevri e del vino zedashe è ancora viva nel paese, essa è più particolarmente conservata nella Georgia

orientale, in particolare in Kakheti. In passato, in ogni marani si trovava almeno un Qvevri interrato per vino liturgico. Peraltro, quasi tutte le famiglie che possedevano un marani conservavano in un Qvevri del vino zedashe, destinato alla donazione alle chiese e ai monasteri e al consumo domestico/personale durante le feste tradizionali o religiose.

La produzione del vino liturgico richiede un'attenzione e una cura speciali, a partire dal lavaggio dei Qvevri e dall'igiene del marani, terminando con la fermentazione, l'affinamento e lo stoccaggio del vino. Durante la fermentazione alcolica nel Qvevri, il cappello di vinacce deve essere rimontato regolarmente, almeno cinque volte al giorno. In genere si consiglia di rimontare la miscela di mosto e vinacce almeno ogni due o tre ore, soprattutto durante la fase intensiva di fermentazione. A fermentazione ultimata, si separano vinacce e vino e quest'ultimo viene travasato in un altro Qvevri. Dopodiché il vino liturgico deve riposare per un certo periodo. Dopo la separazione delle vinacce, il primo travaso può avvenire in tempi diversi a seconda della località, della regione, dell'annata e di altri fattori. Nella produzione dei vini liturgici vengono utilizzati solo vitigni a bacca rossa. È vietato l'utilizzo di vitigni a bacca bianca o addirittura l'aggiunta di mosto d'uva bianca al

vino; la miscelazione di vino rosso e bianco è inammissibile anche in piccole quantità. Inoltre, il vino liturgico non deve entrare a contatto con l'acqua. A tal fine, i contenitori vinari lavati (Qvevri, botte, bicchieri, ecc.) devono essere utilizzati solo quando ben asciutti. Il ricorso a varietà di uva destinate alla produzione di vini rosé è ugualmente proibito nella produzione di vino zedashe. In generale, vengono utilizzati vitigni autoctoni georgiani a bacca rossa, come Saperavi, Dzelshavi, Otskhanuri e altre varietà.

Il vino liturgico artigianale non richiede alcun trattamento specifico (filtrazione, raffinazione o additivi chimici) e l'uso di lievito madre per la fermentazione non è richiesto né raccomandato. In generale, la vinificazione artigianale, sia per il vino liturgico che per quello ordinario, non richiede l'uso di alcun additivo e filtrazione poiché il vino dovrebbe attraversare naturalmente tutte le fasi di maturazione. La sola tecnica ammessa per la produzione del vino liturgico è la solforazione del Qvevri per la sua disinfezione prima dell'uso; questa viene praticata da tempo immemorabile. Naturalmente la disinfezione con lo zolfo non esclude l'utilizzo di altre pratiche d'igiene per le giare vinarie e per il marani, al fine di garantire la produzione di un vino di qualità.



Qvevri sacramentali nel cortile della cattedrale di Alaverdi

La marchiatura dei Qvevri

Il marchio del Qvevri è un'iscrizione posta dal fabbricante sul collo della giara vinaria. Le foto di marchi mostrate di seguito provengono dalla Georgia occidentale ed orientale. La maggior parte di questa selezione di foto proviene dalla regione di Kakheti ed è caratterizzata da un gran numero e da una grande varietà di marchi. I fabbricanti di Qvevri marchiavano anche altri oggetti in ceramica, come stoviglie, mattoni, grandi vasi o brocche per l'acqua. Tuttavia, la più grande varietà di marchi si trova sui vecchi Qvevri.

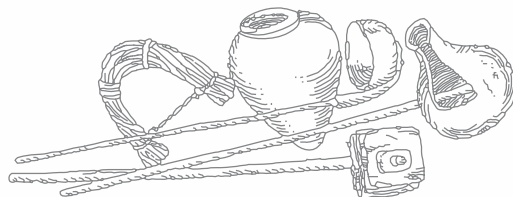


Attraverso questi marchi, si può identificare il fabbricante, l'origine, la data di fabbricazione dei Qvevri etc. I marchi dei Qvevri costituiscono degli eccellenti indicatori delle movimentazioni di queste giare. Quelli della maggior parte dei vecchi Qvevri contengono le iniziali del fabbricante, il nome completo dell'artigiano, l'anno di fabbricazione, diversi motivi ornamentali come una croce, un fiore, un *borjghali* (simbolo georgiano del sole con sette ali rotanti), la regione di produzione e, più raramente, la capacità della giara vinaria. Secondo la leggenda popolare, il marchio del Qvevri rappresentava anche un sigillo di qualità. Questi marchi non potevano essere trasmessi da padre in figlio: ogni fabbricante di Qvevri, infatti, doveva ottenere individualmente l'autorizzazione a marchiare i propri prodotti.

Conclusioni

L'opuscolo “La vinificazione in Qvevri” è giunto alla conclusione. Come il lettore ha potuto constatare, questo lavoro contribuisce alla delle caratteristiche divulgazione del Qvevri, la giara vinaria tradizionale georgiana. Si è fatto notare nell'introduzione che è difficile trattare un argomento così importante e così vasto ed una tale tecnica in una sola opera. Il compito è ancora più arduo poiché questo tema, che non è stato studiato in modo esaustivo, è

ancora oggi oggetto di ricerche. Per questo, può accadere che numerosi lettori, specialmente fra coloro che continuano a praticare il metodo tradizionale della vinificazione in Qvevri, non trovino in questa opera le risposte a tutte le loro domande. Confidiamo di poter rispondere ad un maggior numero di questioni nelle nostre prossime edizioni. I nostri progetti futuri prevedono la preparazione di nuove pubblicazioni sulla viticoltura e l'enologia georgiana, così come sulla costruzione e la progettazione del marani tradizionale, la sistemazione del vigneto, gli utensili e gli attrezzi vitivinicoli georgiani ed altro ancora. Concludendo, teniamo a ricordare che la giara vinaria tradizionale georgiana – il Qvevri – è un recipiente unico per la sua forma originale, la sua arcaica semplicità e, soprattutto, per il suo ruolo fondamentale nella produzione del vino tradizionale georgiano.



Bibliografia

1. A. Bokhochadze. Viticoltura e vinificazione nella Georgia antica, secondo materiali archeologici. Tbilisi, 1963;
2. A. Lekiasvili. Chen khar venakhi (Tu sei una vigna). Tbilisi, 1972;
3. I. Chavchavadze. La vinificazione georgiana (Saggio). Tbilisi, 1887;.
4. Iv. Javakhishvili. Opere selezionate in 12 volumi. Vol. 5. Vinificazione. Tbilisi, 1986;
5. J. Songhulashvili. Sulla storia della viticoltura e vinificazione georgiana. Tbilisi, 1974;
6. L. Pruidze. Viticoltura e vinificazione in Georgia. Tbilisi, 1974;
7. Materiali sulla storia dell'industria e dell'artigianato georgiano. Raccolta di testi, Vol. II. Tbilisi, 1979;
8. M. Zandukeliu. Ceramica popolare georgiana (Valle di Ksani). Tbilisi, 1982;
9. Giornale Meurne (Agricoltore), n. 9. Tbilisi, 3 marzo 1888;
10. Sul Khan-Saba Orbeliani, Sitkvis Kona (Dizionario della lingua georgiana). Tbilisi, 1949;
11. T. Ghlonti. Ilia Chavchavadze e l'agricoltura. Tbilisi. 1988;
12. T. L. E. Jorjadze. Viticoltura e vino: la pratica della vinificazione e i suoi miglioramenti. Guida per i produttori di vino kakhethiani. Tbilisi, 1876;
13. Vakhushti Bagrationi. Kartlis tskhovreba (Cronache georgiane) IV. Descrizione del Regno di Georgia. Tbilisi, 1973.

This image shows a full page of white paper designed for handwriting practice. It features 20 evenly spaced, horizontal dashed lines that run across the entire width of the page. There are no margins, text, or other markings present.



For **BIO**tiful Life!

Organic product. Rural diversity.

Associazione Elkana

Gazapkhuli St. 61, 0186,
Tbilisi, Georgia

+995 (32) 2536488/2536487

bioextension@elkana.org.ge;

publications@elkana.org.ge

www.elkana.org.ge

