

Il nostro viaggio in Georgia alla scoperta della più antica civiltà del vino

12 Luglio 2025



TBILISI – Le anfore fatte a mano, le ricche tavolate imbandite da cui non si muove un piatto finché non ci si alza a fine pasto, la capitale che guarda all’occidente e la provincia in cui si incontra tutta l’arretratezza di un paese ancora in via di sviluppo e che da appena una trentina d’anni ha conosciuto l’indipendenza. Attraversare la Georgia è emotivamente impattante se si è consapevoli della storia che questo paese stretto tra l’Europa e il continente asiatico custodisce.

Il nostro viaggio è iniziato da Tbilisi – la capitale è il cuore pulsante del paese, con quasi un milione e mezzo di abitanti dei circa 3,7 complessivi – con la visita al Museo del vino. Sono quasi cinquecento i vitigni autoctoni iscritti nel registro nazionale ed esistono due tipologie di vinificazione, che sembrano rispecchiare i due punti di vista del paese: il metodo “imereti”, diffuso nella zona occidentale, prevede l’utilizzo solo di una piccola parte di bucce e di

vinaccioli senza i raspi, la tecnica “kakheti”, che prende il nome dalla regione vinicola più importante della Georgia e quella che custodisce la storia più antica della tradizione enologica del paese, prevede invece l'utilizzo nel mosto delle vinacce complete di bucce, vinaccioli e raspi.

In pochi sanno che la Georgia è culla della viticoltura perché sono stati trovati semi di vite sativa di migliaia di anni fa e quevri – le anfore d'argilla – con presenti tracce di vino di 8mila anni fa: è questo che testimonierebbe che in quei luoghi il vino non veniva soltanto stoccato, ma prodotto.

A Tbilisi, il Museo del vino è un luogo ritenuto molto importante, frequentatissimo dai turisti ma anche dalle scolaresche perché si inizia sin da giovanissimi a studiare il vino georgiano. È ospitato in un antico caravanserraglio che ha origini nel XV secolo e custodisce antichi strumenti, mappe dei commerci del Caucaso e anfore.

Ma bisogna raggiungere il villaggio preistorico di Shulaveri, a sud del paese e circa un'ora di macchina dalla capitale, per trovare gli scavi archeologici dove dagli anni Sessanta sono stati effettuati questi straordinari ritrovamenti. Anche per questa tradizione ultra millenaria, che si tramanda di generazione in generazione, la vinificazione in quevri è dal 2013 patrimonio dell'Unesco.

“Qui ci sono i resti di diversi edifici che erano abitati 8mila anni fa, le analisi al radiocarbonio ci hanno permesso di ottenere datazioni precise”, racconta **Mindia Jalabadze**, archeologo e responsabile degli scavi.

Mentre la Kakheti è la regione vinicola più importante della Georgia e quella che custodisce la storia più antica della tradizione enologica del paese. Il simbolo dell'azienda Shumi, che è un crocevia di turisti da ogni parte del mondo, è un grifone, che secondo la leggenda portò al popolo il primo grappolo d'uva che ha dato vita alla coltivazione dei primissimi vigneti sulla Terra. Shumi ospita anche un piccolo museo del vino con antiche attrezzature per la vinificazione e, naturalmente, un'antica anfora.

Tra i loro prodotti c'è uno spumante dalle caratteristiche uniche: Shobili, uno spumante ottenuto da da Chinebuli (70%) e Kakhuri Mtsvane (30%), che effettua la prima fermentazione in quevri. Quattro mesi nel contenitore di terracotta interrato e poi 22 mesi in bottiglia, combinando così la tecnica tradizionale georgiana al metodo classico.

L'azienda può contare su oltre 300 ettari di vigneti distribuiti su diverse zone della Georgia ed è nota per il suo impegno nella difesa e valorizzazione del patrimonio ampelografico

georgiano tanto che custodisce oltre 400 varietà autoctone, molte delle quali salvate dall'estinzione grazie a un lavoro di recupero e studio.

Tra i vini prodotti, quelli dalle uve bianche Mtsvane e Rkatsiteli, e rosse come il Saperavi, autentico vitigno-simbolo della Georgia. Ai quali si aggiunge l'Ubakluri, frutto di un progetto di recupero di vitigni dimenticati e quasi introvabili.

Nel vicino villaggio di Vardisubani, area ricca di terreno argilloso, la comunità locale da sempre si dedica alla ceramica. Qui gli artigiani producono completamente a mano le anfore esportate in tutto il mondo. Come **Zaza Kbilashvili**, quarta generazione di Kvevri Master che fa vedere ogni passaggio: dalla composizione dell'argilla locale alla modellazione strato dopo strato, fino alla lunga essiccazione e alla cottura che può durare anche una settimana. "Ne produciamo circa trenta all'anno e lo facciamo solo durante l'estate", dice.

Una parentesi a parte merita Bolnisi, a sud-est del paese, dove da tre anni il Bolnisi Pdo Wine Festival celebra le denominazioni georgiane (Pdo, le nostre Doc) con sessanta cantine da tutto il paese tra danze, canti e prodotti tipici. Questa cittadina ospita un quartiere tedesco eredità di due brevi colonizzazioni avvenute nell'Ottocento prima e durante la prima guerra mondiale poi. I tedeschi furono poi costretti ad abbandonare questi luoghi ma lasciarono in eredità la vinificazione in tini di legno che, in questa che è una delle zone di produzione vinicola della Georgia, oggi viene portata avanti affiancata alle tradizionali anfore.

Fuori Bolnisi, in posizione privilegiata che domina la valle, nel monastero di Zedashe i monaci tradizionalmente vinificano le uve che gli donavano i fedeli. Utilizzando gli antichi strumenti riportati alla luce dopo alcuni scavi archeologici, tra cui numerose anfore, i monaci lavorano le vigne piantate sul vicino monte Elia, con circa 10.000 ceppi di vecchie varietà georgiane. Dal 2016, hanno rimesso in piedi l'attività di produzione di vino per scopi commerciali, considerato che in precedenza ne facevano soltanto per uso proprio.

Nelle interviste

Nelle interviste ci sono **Ana Ryxadze** del Restorant Kneina di Tbilisi, **Tamar Tchitchiboshvili**, georgian wine ambassador in Italy, **Jaba Dzimistarisevili**, Miglior sommelier Georgia 2021 e responsabile Museo del vino Tbilisi, **Mindia Jalabadze**, archeologo responsabile degli scavi di Shulaveri, **Giorgi Amirize** di Shumi Winery, **Zaza Eldar Kbilashvili**, kvevri master del villaggio di Vardisubani, **Eldar Ramishvili** della cantina Twins Wine House di Napareuli, **George Grey** della cantina George Gray di Telavi, **Tamta Aivszishvili** della cantina Sisters Wine della Kakezia, **Mirian Urumashvili**, della cantina Murumuli Seller di Bolnisi, **Giorgi Gagua**, direttore di Sevsamora winery e frate **Gregorio**

Khositashvili.

Ringraziamenti

Virtù Quotidiane ha realizzato questo speciale reportage trascorrendo una settimana in Georgia grazie al Georgian National Tourism Administration, alla console di Georgia in Italia **Natalia Kordzaia**, all'ambasciatrice dei vini georgiani in Italia **Tamar Tchitchiboshvili** e alla guida **Ketevan Akhobadze**.