

Die Ernte als festlicher Akt

- Wie Rtveli (რთველი) die georgische Identität prägt -



35. Landeswettbewerb Deutsche Sprache und Literatur

Elisabeth Papashvili

Hans-Thoma-Gymnasium Lörrach

Es ist früh am Morgen in den hügeligen Weinbergen von Kachetien, an einer östlich gelegenen Stadt in Georgien. Die Sonne schimmert golden über den Reben, und die Luft ist bereits schwer von der süßen Frische der Trauben, die darauf warten, gepflückt zu werden. In der Ferne erklingt leises Lachen, gemischt mit den Rhythmen traditioneller georgischer Lieder, während die Menschen sich in ihren Weinbergen versammeln – es ist Zeit für Rtveli, das größte Erntefest des Jahres. Noch bevor die ersten Trauben geschnitten werden, herrscht eine freudige Erwartung: die Ernte ist mehr als nur Arbeit – sie ist ein Fest, eine Feier des Lebens und der Gemeinschaft.

Endlich angekommen. Es ist früh, zu früh für mich. Die Ernte beginnt morgens, damit wir am Nachmittag keinen Hitzschlag bekommen. Lange habe ich meine Familie nicht mehr gesehen: meine Großeltern, Cousinen und Cousins, Onkel, Tante, Freunde und Bekannte - alle sind dabei. Schließlich haben wir heute noch was vor.

Die Ursprünge des Rtveli-Fests reichen viele Jahrhunderte zurück. Georgien wird oft als „Wiege des Weins“ bezeichnet, da archäologische Funde darauf hindeuten, dass der Weinbau in dieser Region bereits vor über 8.000 Jahren betrieben wurde und die Technologie der Weinherstellung in Qvevri – Tongefäßen, die einer Amphore ähneln – ist von der UNESCO als immaterielles Kulturerbe anerkannt. Nicht zu fassen, oder? Diese tiefe Verwurzelung des Weins in der georgischen Geschichte macht ihn zu einem nationalen Symbol und einem unverzichtbaren Teil der georgischen Kultur. Rtveli ist das Fest, bei dem Stolz und Tradition am intensivsten gefeiert werden. Dieser der Weinlese gewidmete Feiertag ist ein wesentlicher Bestandteil des georgischen Lebens und symbolisiert das Ende des landwirtschaftlichen Zyklus und den Beginn einer neuen Weinbausaison. Das Fest selbst hat sich über die Jahrhunderte kaum verändert. Auch heute noch wird die Traubenlese in vielen Dörfern nach alten Traditionen durchgeführt, bei denen die ganze Familie mitarbeitet und die Trauben per Hand geerntet werden. Der Wein steht für Fruchtbarkeit, Lebensfreude und die Verbindung zu den Ahnen. Der gesamte Herstellungsprozess, besonders in den Qvevris, wird als heilig betrachtet, und die Rituale rund um den Weinbau haben eine tiefe spirituelle Bedeutung. Georgier sagen oft, dass „der Geist des Weins“ in den Tonkrügen reift und dass die Sonne, die Erde und die Hingabe der Menschen in jeder Flasche stecken. Heutzutage werden die Erntefeiertage in Georgien fast wichtiger als Neujahrs- und Weihnachtsfeste.

Die Georgier selbst scherzen, dass sogar der Eigenname des Landes (Sakartvelo) und der Menschen (Kartveli) vom Wort Rtveli abgeleitet sei.

Rtveli feiert diese jahrtausendealte Tradition und gibt sie an die kommenden Generationen weiter. Die Familie ist dem georgischen Volk heilig, und Rtveli verkörpert diesen Wert, da es Familien für das jährliche Fest zusammenbringt.

Obwohl ich schon längst von meinem Elternhaus ausgezogen bin, habe ich mich extra auf den Weg nach Kachetien gemacht, um an diesem farbenfrohen Ritual teilzunehmen. Doch ganz unerwartet

sind es viel mehr Menschen als erwartet. Gespannt und aufgeregt warten sie auf den Beginn der Ernte. In den Händen halten die meisten eine Kamera um den heutigen Tag für immer festzuhalten. Die Touristen versuchen sich mit den Einheimischen zu unterhalten, was sehr amüsant ist, denn die englische Sprache liegt den Georgiern nicht besonders, vor allem nicht der alten Generation. Erstaunlicherweise scheinen sie sich trotzdem zu verstehen.

Das liegt daran, dass Rtveli-Feierlichkeiten bei Weitem nicht nur auf Familien beschränkt sind, denn jeder Reisende in Georgien kann an dem Fest teilnehmen. Für viele Touristen, die Georgien während der Rtveli-Saison besuchen, ist dies nicht nur eine Tour durch die Weinberge, sondern auch eine Gelegenheit, an der Weinlese teilzunehmen und sich als Teil eines alten Rituals zu fühlen. Weingüter und Familienbetriebe öffnen ihre Türen für Gäste und bieten ihnen das einzigartige Erlebnis, Weintrauben zu ernten, frisch gepressten Traubensaft zu probieren und sogar am Prozess des Kelterns der Trauben auf traditionelle Weise teilzunehmen. Nicht zu vergessen ist die Teilnahme an den traditionellen Festen. Diese Feste oder Supra sind ein wichtiger Teil des georgischen Lebens und beeindrucken die Gäste besonders durch ihre Großzügigkeit und Gastfreundschaft. Touristen können traditionelle Gerichte wie Khachapuri probieren.

In den letzten Jahren hat sich Rtveli zu einem echten Tourismusmagneten entwickelt. Viele Weingüter öffnen ihre Tore für Besucher aus aller Welt, die hautnah miterleben möchten, wie die Trauben geerntet, gepresst und verarbeitet werden.

Dieser wachsende Tourismus hat dazu beigetragen, die georgische Weintradition global bekannter zu machen. Immer mehr internationale Wein Händler interessieren sich für die einzigartigen georgischen Weine, die oft nach uralten Methoden hergestellt werden.

Der Export georgischer Weine ist in viele Länder Europas, Asiens und Nordamerikas gestiegen. Besonders die Rebsorten wie *Saperavi* oder *Rkatsiteli* gewinnen international an Anerkennung. Rtveli ist somit nicht nur ein traditionelles Erntefest, sondern auch ein Symbol für die georgische Weinkultur und deren wachsende Bedeutung auf dem globalen Markt.

Während wir alle gespannt darauf warten bis endlich die Weinlese beginnt, wird uns von den genauen Ablauf Rtvelis berichtet.

Dieses dauert laut dem Gastgeber normalerweise drei Tage , und obwohl die Arbeitszeiten lang sein können, wartet die ganze Familie jeden Abend auf die große Versammlung am Tisch, um ein wohlverdientes georgisches Supra und die Gesellschaft von Familie und Freunden zu genießen.

Bevor jedoch die Rtveli-Festlichkeiten endlich beginnen und die Ernte der Trauben gefeiert wird, muss sich sorgfältig darauf vorbereitet werden. Das umfasst die Pflege der Weinberge, die Auswahl der Trauben sowie die Reinigung und Instandsetzung der traditionellen Weingefäße, der Qvevris. Diese Vorarbeiten sind entscheidend für die Qualität des Weins, erkläre ich den deutschen Touristen, die mich neugierig fragten.

Die Pflege der Weinberge beginnt lange vor der Erntezeit und umfasst mehrere wesentliche Aufgaben: im Winter und Frühling werden die Reben beschnitten, um das Wachstum zu lenken und die Pflanze zu stärken. Dies sorgt dafür, dass die Trauben eine optimale Qualität erreichen.

Der Boden zwischen den Reben wird regelmäßig gelockert, um die Wurzeln mit ausreichend Sauerstoff zu versorgen. In trockenen Regionen wird bewässert.

Besondere Aufmerksamkeit gilt der Kontrolle von Schädlingen und Krankheiten.

Kurz vor der Ernte erfolgt eine gründliche Inspektion der Trauben. Nur die besten Früchte, die voll ausgereift und frei von Schäden sind, werden für die Weinherstellung ausgewählt. In verschiedenen Regionen Georgiens, wie Kachetien oder Imeretien, werden unterschiedliche Rebsorten kultiviert, die jeweils für die lokalen Weine charakteristisch sind.

Georgien ist bekannt für seine Vielzahl an einheimischen Rebsorten. Nicht alle Trauben einer Region werden gleichzeitig geerntet. Jede Rebsorte hat ihre eigene Reifezeit, die je nach klimatischen Bedingungen schwankt. In Kachetien, Georgiens bekanntester Weinbauregion, dominieren die weißen Rkatsiteli-Trauben und die tiefroten Saperavi-Trauben. Während Rkatsiteli für seine frische Säure geschätzt wird, gilt Saperavi als eine der wenigen roten Rebsorten, deren Saft ebenfalls tiefrot ist, was ihm seine intensiven Farbstoffe und kräftigen Tannine verleiht.

Westlich von Kachetien, in den feuchteren Regionen Imeretiens, gedeihen Sorten wie Tsolikouri und Krakhuna, die leichtere, fruchtigere Weine hervorbringen.

Während die Winzer die optimalen Rebstöcke für die Lese auswählen, bereiten sich auch die Familien auf das große Ereignis vor. Die Atmosphäre in den Dörfern verändert sich: Bauern schärfen ihre Messer, reparieren Körbe und bereiten sich auf Tage harter, aber freudiger Arbeit vor.

Vor Beginn der Weinlese müssen die Qvevris, die in den Boden eingelassenen Tongefäße, gereinigt und vorbereitet werden. Dies ist ein komplexer Prozess, der Fachwissen und Präzision erfordert: Zunächst werden die Qvevris von den Rückständen der letzten Weinproduktion befreit. Dazu klettert eine Person in die Gefäße und schrubbt die Wände mit heißem Wasser, Asche und speziellen Bürsten. Dies entfernt Schimmel, Weinstein und andere Ablagerungen.

Nach der Reinigung werden die Qvevris mit Schwefeldampf oder Kräuterextrakten behandelt, um sie zu desinfizieren und für die nächste Gärung hygienisch vorzubereiten. Jede Qvevri wird auf Risse oder andere Beschädigungen überprüft. Die Innenwände der Qvevris werden oft mit Bienenwachs bestrichen, um eine glatte Oberfläche zu schaffen und den Wein vor unerwünschten Einflüssen zu schützen.

Neben den Qvevris wird der gesamte Marani, der Weinkeller, für die bevorstehende Ernte hergerichtet: alle Werkzeuge, wie Pressen, Schläuche und Kellen, werden gründlich gereinigt, um Verunreinigungen zu vermeiden. Die Lagerflächen für die Trauben und den späteren Wein werden vorbereitet. Große Behälter und Körbe werden bereitgestellt, um die geernteten Trauben schnell und effizient weiterverarbeiten zu können. In vielen Dörfern wird der Marani vor Beginn der Ernte gesegnet, um eine erfolgreiche Weinproduktion zu gewährleisten.

Immer noch perplex von der Menge an Leuten bleibt mir eine Frage im Kopf: woher wissen die Menschen, dass das Fest heute stattfindet? Denn Rtveli nämlich ist ein Feiertag, der im Kalender kein streng festgelegtes Datum hat, da er direkt von den natürlichen Bedingungen und dem Zeitpunkt der Traubenreife abhängt. In den meisten Regionen Georgiens fällt dieser Feiertag von Mitte September bis Ende Oktober. Abhängig von den klimatischen Bedingungen und den Besonderheiten eines bestimmten Jahres kann sich der Beginn von Rtveli jedoch um mehrere Wochen verschieben. In den östlichen Regionen Georgiens wie hier, beispielsweise in Kachetien, wo das Klima trockener und wärmer ist, reifen die Trauben früher, sodass die Ernte und dementsprechend die Feier von Rtveli in der ersten Septemberhälfte beginnt. In den westlichen Regionen wie Imereti, wo das Klima feuchter und kühler ist, verläuft der Reifungsprozess der Trauben langsamer und Rtveli kann erst im Oktober beginnen.

Der Beginn des Feiertags wird oft von älteren Familienmitgliedern oder erfahrenen Winzern festgelegt, die am besten wissen, wann die Trauben zur Ernte bereit sind. Zu dieser Zeit herrscht in allen Dörfern und Städten eine besondere Stimmung: Die Menschen bereiten sich auf die Feiertage vor, sammeln Werkzeuge für die Ernte. Hausfrauen planen traditionelle Gerichte, die nach harter, aber freudiger Arbeit bei üppigen Festen serviert werden.

Nach dem ganzen neuen Grundwissen kann die Weinlese endlich beginnen! Im Weinberg herrscht reges Treiben. Mit scharfen Messern und Scheren in der Hand beginnen wir, die prall gefüllten Trauben von den Reben zu schneiden. Die violetten und goldgelben Früchte hängen schwer an den Stöcken, die unter ihrer Last fast zu Boden sinken. Bei jedem Schnitt fallen sie sanft in die bereitgestellten Körbe, die sich rasch füllen. Die Arbeit ist anstrengend, doch sie wird von fröhlichem Lachen, traditionellem Gesang und angeregten Gesprächen begleitet.

Besonders beeindruckend ist die Schnelligkeit und Geschicklichkeit der älteren Dorfbewohner. Mit geübten Handgriffen leeren sie ganze Rebstöcke in wenigen Minuten, ihre Bewegungen wirken fast mühelos. Man sieht ihnen an, dass sie diese Arbeit schon ihr Leben lang verrichten – jeder Griff sitzt, jede Bewegung ist perfekt abgestimmt. Ihre Augen glänzen vor Freude, denn für sie ist die Weinlese nicht nur eine Ernte, sondern ein bedeutender Moment.

Während wir arbeiten, werden Geschichten erzählt – von besonders guten oder schwierigen Jahrgängen, von längst vergangenen Rtveli-Festen und von den Vorfahren, die diese Weinberge einst angelegt haben. Manche tragen alte Gedichte über den Wein vor, andere singen Lieder, die von Generation zu Generation weitergegeben werden.

Nach und nach füllen sich die großen Körbe, und der süße Saft der Trauben färbt unsere Hände klebrig-lila. Sobald ein Korb voll ist, heben wir ihn mit Bedacht auf einen Ochsenkarren oder Traktor. Die Ochsen, mit bunten Tüchern geschmückt, transportieren die wertvolle Fracht zur Kelter. Dort wartet bereits der nächste Schritt: das Pressen der Trauben, aus denen bald der neue Jahrgang entstehen wird.

Obwohl die Arbeit anstrengend ist und unsere Rücken mit jeder Stunde müder werden, herrscht eine unbeschreibliche Atmosphäre aus Freude, Gemeinschaft und Dankbarkeit. Wir sind Teil eines uralten Rituals, das die georgische Kultur seit Jahrhunderten prägt – und dieser Gedanke verleiht uns neue Energie, um weiterzuarbeiten, bis der letzte Rebstock geerntet ist.

Es ist wichtig, dass die geernteten Trauben noch am selben Tag gepresst werden, damit sie nicht über Nacht verderben. Das zum Pressen der Trauben verwendete Werkzeug heißt Satsnakheli. Es kann aus Holz, Ton oder sogar Stein bestehen.

Die Trauben im Satsnakheli werden traditionell mit den Füßen gepresst. Obwohl es mittlerweile automatische und manuelle Pressen gibt, glauben georgische Bauern, dass mit den Füßen gepresster Wein einen völlig anderen Geschmack hat. Warum? Beim Pressen des Weins mit den Füßen werden die Stängel nicht beschädigt. Wenn die unreifen Stiele brechen, wird der Wein säuerlich und weniger angenehm zu trinken.

Der frisch gewonnene Traubensaft, „*Badagi*“ genannt, ist eine süße, aromatische Flüssigkeit, die bereits einen Vorgeschmack auf den späteren Wein gibt. Diesen dürfen wir auch selbstverständlich probieren. Er hat eine dichte Konsistenz. Geschmacklich erinnert Badagi an flüssige Weintrauben mit einer leichten Säure und einem ausgewogenem Aroma.

In Georgien wird aus Trauben nicht nur Wein hergestellt: aus der vergorenen Würze wird beispielsweise Chacha – Traubenwodka – hergestellt und aus dem Saft Sirup für Churchkhela zubereitet. Churchkhela ist eine traditionelle georgische Süßigkeit, die oft als „georgische Snickers“ bezeichnet wird. Sie besteht aus Walnüssen oder Haselnüssen, die auf eine Schnur aufgefädelt und dann mehrfach in eingedickten Traubensaft getaucht werden. Nachdem die Ummantelung getrocknet ist, entsteht eine feste, leicht kaubare Süßigkeit mit einer natürlichen Süße aus den Trauben. Churchkhela wird vor allem während Rtveli hergestellt. Zudem fügen Georgier der Holzkohle beim Grillen die alten Rebzweige hinzu – das Fleisch wird dadurch saftiger und aromatischer.

Ich spüre immer mehr, wie sich die Schwäche in meinem ganzen Körper ausbreitet. Die langen Stunden der Arbeit in der warmen Herbstsonne haben ihre Spuren hinterlassen. Meine Hände sind klebrig vom süßen Traubensaft, meine Beine schwer von den vielen Schritten zwischen den Reben. Doch Müdigkeit bedeutet hier nicht das Ende des Tages – im Gegenteil: Nach der harten Arbeit beginnt der festliche Teil von Rtveli, das große gemeinsame Abendessen, die Supra.

Dieses traditionelle georgische Festmahl ist weit mehr als nur eine Mahlzeit. Es ist ein Akt des Dankes für die reiche Ernte, ein Ausdruck der tief verwurzelten Gastfreundschaft und ein Symbol der georgischen Kultur. Die Supra bringt Menschen zusammen – nicht nur die, die heute auf dem

Feld gearbeitet haben, sondern auch Nachbarn, Freunde und Familie. Die Tafel ist lang, prall gefüllt mit Speisen, und jeder nimmt Platz, egal ob jung oder alt, Einheimischer oder Gast.

Die Atmosphäre ist ausgelassen, erfüllt von Gelächter, Gesprächen und dem Klirren der Weingläser. Überall duftet es nach frisch gebackenem Brot, gegrilltem Fleisch und würzigen Kräutern. Auf der Tafel stehen traditionelle georgische Gerichte, die mit viel Liebe und Geduld zubereitet wurden:

- Khachapuri – das warme, käsige Brot, das bei jeder Supra ein Muss ist.
- Khinkali – große, saftige Teigtaschen, die mit den Händen gegessen werden, damit die köstliche Brühe nicht verloren geht.
- Mtsvadi – saftiges Schaschlik, frisch gegrillt über offenem Feuer.
- Churchkhela – die berühmte süße Spezialität aus Walnüssen und eingedicktem Traubensaft.

Und natürlich darf der Wein nicht fehlen – er fließt in Strömen aus Tonkrügen, gefüllt mit Qvevri-Wein, der über Jahre hinweg in unterirdischen Amphoren gereift ist. Jeder Schluck erzählt von der Erde, der Sonne und der Hingabe der Menschen, die ihn gemacht haben.

Im Mittelpunkt der Supra steht der Tischmeister. Er ist nicht nur Gastgeber, sondern auch ein wahrer Künstler der Worte. Mit seiner tiefen, ruhigen Stimme erhebt er das Glas und spricht den ersten **Trinkspruch**. Doch ein georgischer Trinkspruch ist kein einfaches „Prost“ – es ist eine kleine Rede, gefüllt mit Weisheit, Humor und oft auch Poesie.

Er spricht über die erfolgreiche Ernte, über die harte Arbeit, die dahintersteckt, aber auch über das Leben, die Liebe, die Familie und die Freundschaft. Und jedes Mal, wenn der Tamada das Glas erhebt, folgen ihm alle Gäste, hören aufmerksam zu und trinken erst, wenn er seinen Satz beendet hat. Nach jeder Runde Trinksprüche steigt die Stimmung. Lieder werden angestimmt, manche Gäste stehen auf und beginnen zu tanzen. Die Musik der traditionellen georgischen Polyphonie füllt den Raum, die tiefen Stimmen der Männer und die klaren, hellen Stimmen der Frauen verweben sich zu einem harmonischen Klang.

Während die Supra in vollem Gange ist, bereiten einige Männer am Rand der Festtafel ein weiteres Highlight vor: Mtsvadi, das georgische Schaschlik. Doch hier geschieht etwas Besonderes – das Fleisch wird direkt zwischen den Weinreben gegrillt.

Der Duft von Rauch, gegrilltem Fleisch und den süßen Trauben vermischt sich in der Luft. Die Hitze des Feuers und die Feuchtigkeit der Pflanzen verleihen dem Fleisch eine besondere Zartheit und ein leicht süßliches Aroma. Die Weinstöcke, die das ganze Jahr über gewachsen sind, spenden jetzt nicht nur ihre Früchte, sondern tragen auch zu einem einzigartigen Geschmackserlebnis bei.

Die Stunden vergehen, doch niemand denkt daran aufzustehen. Die Gespräche werden tiefgründiger, die Lieder lauter, die Tänze wilder. Die Supra ist ein Fest, das keine Eile kennt – sie endet nicht nach einem bestimmten Zeitplan, sondern dann, wenn die letzte Geschichte erzählt, der letzte Toast ausgesprochen und das letzte Glas geleert ist.

Rtveli endet nicht mit der Ernte. Es endet mit dieser Supra – mit einem Fest, das zeigt, dass Arbeit und Freude, Mühe und Genuss, Vergangenheit und Zukunft in Georgien untrennbar miteinander verbunden sind.

Doch nach der Ernte ist die Arbeit noch lange nicht vorbei. Es beginnt ein neuer, ebenso wichtiger Abschnitt: die Gärung und Reifung des Weins. Der frische Traubensaft wird in die Qvevris gefüllt – große, in die Erde eingelassene Tonamphoren, die in den Weinkellern stehen.

Während der ersten Tage beginnt die natürliche Gärung. Der Traubenmost wird mehrmals täglich umgerührt, um ihn mit Sauerstoff zu sättigen. Dadurch wird sichergestellt, dass die Gärung gleichmäßig verläuft. Die richtige Temperatur im Keller ist dabei entscheidend: Ist es zu warm, gärt der Wein zu schnell und verliert an Aroma; ist es zu kalt, kann der Prozess stocken.

Nach einigen Wochen setzt sich der feste Trester am Boden der Qvevri ab, und der klare Wein beginnt sich darüber zu bilden. Je nach Weinsorte und gewünschtem Geschmack bleibt der Wein mehrere Monate bis zu einem Jahr in der Amphore.

Im Frühjahr kommt der wohl spannendste Moment für die Winzer: die erste Verkostung des neuen Weins. Mit einer langen Kelle wird der klare Wein aus der Qvevri geschöpft und in traditionelle Tonbecher gegossen. Die Winzer prüfen Farbe, Aroma und Geschmack. Dabei zeigt sich, ob das Jahr ein guter Jahrgang war oder ob kleine Korrekturen nötig sind.

Nach der Verkostung wird der Wein entweder direkt abgefüllt oder weiter gelagert. Die Lagerung spielt eine entscheidende Rolle: Ein guter Qvevri-Wein kann durch längere Reifezeit noch komplexer und harmonischer werden. Zusätzlich zur sensorischen Prüfung werden auch Analysen durchgeführt, um Alkoholgehalt, Säure und andere Parameter zu messen. Je nach Ergebnis der Verkostung wird entschieden, ob der Wein sofort abgefüllt oder weiter gereift wird.

Nach der Abfüllung kann der Wein in Flaschen weiter reifen. Ein kühler, dunkler Lagerort mit konstanter Temperatur ist ideal, um die Qualität langfristig zu erhalten. Der Wein wird bei einer Temperatur von 14-15 Grad gelagert.

Rtveli beginnt nicht erst mit der ersten gepflückten Traube – es ist das Ergebnis monatelanger harter Arbeit und sorgfältiger Vorbereitung. Die Pflege der Weinberge, die Auswahl der besten Rebsorten und die Reinigung der Qvevris sind entscheidende Schritte, um die hohe Qualität der georgischen Weine zu sichern. Und wenn schließlich die erste Traube gelesen wird, wissen alle: Ein neuer Jahrgang voller Geschichte und Tradition beginnt.

Während ich die letzten Tropfen des Weins in meinem Glas betrachte, spüre ich die tiefe Verbindung zu meiner Heimat, zu meinen Wurzeln und zu einer Tradition, die seit Jahrhunderten lebendig ist. Rtveli ist für mich mehr als nur eine Ernte – es ist ein Fest des Lebens, ein Ausdruck unserer Kultur.

Ich bin stolz darauf, ein Teil dieser Tradition zu sein. Die Lieder, die beim Ernten gesungen werden, die Geschichten, die am Tisch erzählt werden, und die Wärme der Gemeinschaft – all das macht Georgien für mich aus. Unsere Weinberge sind nicht nur Felder, sie sind das Herz unseres Landes, und jeder Tropfen Wein trägt die Geschichte unserer Vorfahren in sich.

Jedes Jahr aufs Neue erinnert mich Rtveli daran, dass harte Arbeit belohnt wird, dass Freude am besten geteilt wird und dass Traditionen nur dann weiterleben, wenn wir sie mit Hingabe pflegen. Während die Festlichkeiten ausklingen und die Tonkrüge mit dem frischen Wein versiegelt werden, weiß ich: Ich bin Teil dieser Kultur – und das erfüllt mich mit tiefem Stolz.

Quellen:

- persönliche Erfahrungen von Shota Papashvili (mein Vater)
- NINO VINO: https://ninovino.ch/blogs/news/rtveli-all-about-georgias-traditional-harvest?srsId=AfmBOoo236-GSs-WX-Gjs--8XSLfkgilU8j0iP0CF7SVwLaNjOxXEiQY&logged_in_customer_id=&lang=de (letzter Zugriff 15.01.2025)
- Wander-Lush: <https://wander-lush.org/rtveli-georgia-wine-harvest-events/> (letzter Zugriff)