



OERWIJNLAND GEORGIË

BAKERMAT VAN DE (ORANGE) WIJN

ACHTDUIZEND OOGSTJAREN HEEFT OERWIJNLAND GEORGIË ER AL OP ZITTEN, OM EN NABIJ. DAT IS MET AFSTAND DE LANGSTE WIJNTRADITIE OP AARDE. EN WIJ MOGEN DAT ZEGGEN, WANT WE CHECKTEN HET BIJ DÉ EXPERT ALS HET GAAT OM DE ROOTS VAN WIJN EN ANDERE OERBROUWSELS, DE 'INDIANA JONES VAN DE ANTIEKE WIJN', PATRICK MCGOVERN. DAARNAAST NAMEN WE ZELF EEN KIJKJE IN DIT HARDCORE WIJNLAND. GEORGIË: EEN LAND WAAR ELKE FANATIEKE WIJNLIEFHEDER, EN AVONTURIER, ÉÉN KEER IN ZIJN LEVEN MOET ZIJN GEWEEST.

TEKST KARIN LEEUWENHOEK | BEELD SHUTTERSTOCK, TBILVINO, KARIN LEEUWENHOEK

In Georgië maakt men al zo'n 8.000 jaar wijn van de wijnstok *Vitis vinifera* – langer dan elk ander land ter wereld, wat andere trotse wijnlanden ook mogen beweren. Dr. Patrick McGovern van de University of Pennsylvania doet hier al vele jaren onderzoek naar: 'De zuidelijke Kaukasus is de bakermat van de wijn gebleken. In het huidige Armenië zijn tot nu toe de oudste resten gevonden van een echte wijnmakerij, uit circa 4000 voor Christus, maar het huidige Georgië spant de kroon: daar vonden we chemisch bewijs van druivenwijnresten in aardewerken kruiken. Die bewijzen dat hier 6000 à 5800 jaar voor Christus al wijn van de *Vitis vinifera* door de inwoners werd gemaakt.'

ROOD EN ORANJE

De wijn werd in het oude Georgië gemaakt door simpelweg druiven in een aardewerken kruik

**EN VOILÀ:
DAN HEB JE
ORANGE WINE**

te doen en te wachten tot de boel ging gisten. Dat is *basically* nog steeds hoe wijn door veel Georgiërs gemaakt wordt. Als de suikers uit de druiven door de gisten zijn omgezet in alcohol raakt de wijn uitgeborreld. De schillen en pitjes zakken langzaam naar de bodem en je kunt de vloeistof uit de kruik halen om op te drinken. Als je op deze manier wijn maakt, met de druivenschillen erbij, krijgt zelfs een witte wijn kleur door het lange schilcontact. En voilà: dan heb je *orange wine*, of zoals de Georgiërs het liever noemen: *amber wine*, amberkleurige wijn. Het is niet alleen de meest basale manier om wijn te maken, maar het geeft ook nog eens extra smaak en structuur mee, net als bij rode wijn.

HIPPE HORECA

Georgische wijn profiteert van onze westerse belangstelling voor authentieke en ambachtelijk gemaakte producten. Natuurwijn en orange wine doen het goed in de hippe horeca. Toonaangevende restaurants zoals Noma*** in Kopenhagen schenken zelfs niets anders dan *vin nature*. Nu is orange wine lang niet altijd bio of puur natuur, maar een ambachtelijke manier van wijn maken in de kelder gaat wel vaker samen met een ouderwetse, natuurlijke manier van werken in de wijngaard. *Speaking of which*: in Georgië heet zo'n kelder waar wijn wordt gemaakt een *marani*. Traditioneel vergisten de druiven in grote kruiken die in de grond zijn ingegraven: *qvevri's*. Die zijn er in allerlei maten – van enkele tientallen tot duizenden liters – maar de meest gangbare zitten rond de 1.000 liter. Als de druiven zijn gefermenteerd tot wijn wordt de volle kruik hermetisch afgesloten door middel van klei en een deksel, die er pas in het voorjaar weer af gaat. Deze unieke Georgische *qvevri*-methode om wijn te maken werd in 2013 zelfs door Unesco erkend als immaterieel erfgoed.





Een marani met qevri's,
ingegraven in de vloer



Georgische vlaggen
bij het Alaverdi-klooster

NA HET ETEN VAN KHACHAPURI LIJKT OOK JE BUIK EEN OPBLAASBOOT

VOOR EN NA CORONA

De belangstelling voor orange wine werkt ook door in de interesse voor Georgië als reisbestemming. Vlak voor de pandemie was het toerisme op een hoogtepunt en bloeide de hoofdstad Tbilisi als nooit tevoren. Wijnbars, terrasjes, goede koffie, hotels en wifi. Maar je hebt voor en na corona. In Georgië heeft covid er keihard ingehakt en het aantal toeristen gedecimeerd. Voeg daar de oorlog in Oekraïne bij – een trauma dat voor de Georgiërs nog vers is: zij hebben in 2008 iets vergelijkbaars meegemaakt met de Russen – en je begrijpt dat het relatief arme land alle zeilen moet bijzetten om niet terug te glijden naar ouderwets peil. Toerisme wordt daarom, meer dan ooit, met open armen verwelkomd door de van nature al zo gastvrije Georgiërs. WINELIFE geeft je graag wat reistips! Onze focus ligt daarbij natuurlijk op de delen van het land met de meeste wijnbars en wijnhuizen. Wijnstokken vind je in bijna iedere tuin: Georgiërs zijn geboren (thuis) wijnmakers. En drinken en eten, dat kunnen ze ook. Angstaanjagend stevig zelfs.

SUMMER IN TOWN

Je kunt ook skiën in Georgië – ik heb het gedaan – maar toch raad ik iedereen aan om dit land te bezoeken als het warmer en zonniger is. En: groener. De Kaukasus kan er ietwat desolaat uitzien in de koudere seizoenen. Ga dus ergens tussen mei en september! In Tbilisi raad ik een verblijf in de Old Town aan, omdat het in dit oudste gedeelte van de stad autoluw en daardoor rustiger en schoner is. Je hebt er kronkelende oude straatjes en de liefste, tamste honden en katten die je ooit op straat hebt gezien. Georgiërs houden overduidelijk van dieren. En van wijn dus, waarvoor je in dit stukje stad uitstekend terecht kunt bij de wijnbars Divino en Wine Buffet, en bij g.Vino en Nino Meris er vlakbij. Je kunt in de oude stad de heuvel op lopen naar het Narikala-fort en het iconische standbeeld van Moeder Georgië, of met de kabelbaan gaan. Daar heb je een weids uitzicht over de hoofdstad: overal oosters-orthodoxe kerkjes, veel verkeer en in het midden de Mtkvari-rivier.

TONGBREKERS

Die rivier heeft gelukkig ook een andere, makkelijker uit te spreken naam, de Koera. En de hypermoderne loopbrug eroverheen heet de Bridge of Peace. Maar verder zul je moeten accepteren dat veel Georgische woorden door ons amper uit te spreken zijn, dat je hun eigen alfabet niet kunt lezen en hun taal absoluut niet kunt verstaan. Enkele voorbeelden van die extreme tongbrekers: de vele inheemse druivenrassen, zoals rkatsiteli, saperavi, mtsvane, tsolikouri en chkhaveri. Honderden verschillende hebben ze ervan, dus maak je borst maar nat! Net als voor de nationale gerechten waar de Georgiërs erg trots op zijn: khachapuri, khinkali, shkmeruli, mtsvadi, en ga zo maar even door. Wist je trouwens dat de wereldwijd gangbare woorden voor wijn (denk aan *wine*, *vin(o)*, *vinum*) hun wortels hebben in het Georgische woord *ghvino*? Logisch eigenlijk, dat je voor de oorsprong van dit woord ook terug moet naar de oorsprong van de wijnbouw en wijncultuur.

RKATSITELI EN RUSSEN

Tot 1991 maakte Georgië niet geheel vrijwillig deel uit van de Sovjet-Unie. De Russen probeerden, naast het inperken van persoonlijke vrijheden, ook het grote aantal inheemse druivenrassen terug te snoeien tot een handjevol variëteiten die het makkelijkst grote hoeveelheden wijn konden leveren – met de focus op rkatsiteli voor wit en saperavi voor rood. Na de Sovjettijd bloeide de rijke Georgische wijntraditie op en konden men weer verbouwen wat men zelf wilde. Er zijn meer dan 400 inheemse druivenrassen bekend, volgens auteur Alice Feiring zelfs meer dan 525. Zij schreef het erg vermakelijke en interessante boek *For the Love of Wine: My Odyssey through the World's Most Ancient Wine Culture* over Georgië en zijn (eet- en drink)cultuur. Absolute aanrader!



Wijnbar in Tbilisi





Het kerkje van Gergeti en de bergtoppen van de Kaukasus.



Khachapuri

GLUTENALLERGIE?

Voor iedereen met een glutenallergie: ga niet naar Georgië! Ook varkensvlees is wel een dingetje. Maar brood bakken, en alles wat met deeg te maken heeft, kunnen ze hier als de beste. Dat deeg wordt dan weer gevuld – of bedekt of doordrenkt, of alles tegelijk – met kaas en boter, en in het geval van de dumplings vaak varkensvlees. Op menukaarten en koelkastmagneten kom je ze tegen tot je er (bijna) misselijk van wordt: khachapuri en khinkali. Ik zal deze, en nog een paar niet te missen culinaire highlights, even kort beschrijven:

Khachapuri: Bootvormig, luchtig gebakken brood gevuld met witte kaas, erop een klont roomboter en vaak een rauw ei. Echt lekker, maar erna voelt je buik ook als een opblaasboot.

Khinkali: Een flinke lap deeg met daarin een hoopje gekruid gehakt wordt bovenaan dichtgedraaid zodat het geheel eruitziet als een grote gevulde knoflookbol met een deegsteeltje. Nadat de dumpling gekookt is in bouillon hou je hem vast aan het steeltje en zuig je eerst de vloeistof eruit. Het steeltje eet je niet op, dat zou ongeluk brengen.

Mtsvadi: Gebarbecuede spiezen varkensvlees. Erbij: rauwe ui en tkemali, een zure saus van (zuur)pruimen en verse kruiden.

Churchkhela: Walnoten, geregen aan een draad, worden gedipt in een zoete pap van ingekookt druivensap en bloem, en deze zoete 'worst' wordt daarna hangend gedroogd.

KACHETI: DÉ WIJNSTREEK

Patrick McGovern en zijn team vonden niet ver van de hoofdstad Tbilisi de tot nu toe oudste wijnresten ter wereld, of om heel precies te zijn: chemisch bewijs van druivenwijnresten van de Euraziatische wijnstok, de *Vitis vinifera*, in aardewerken kruiken. Toch is Kacheti, in het uiterste oosten van het land, bij uitstek de streek waar je als wijntoerist heen moet om wijngaarden en qvevri's te zien en wijnhuizen te bezoeken. Vanuit Tbilisi rij je er in anderhalf uur heen. Kies wel voor een veilige auto en dito chauffeur, want het verkeer en de wegen zijn

CHACHA EN BORJOMI-WATER SCHIJNEN OVERAL GOED VOOR TE ZIJN



regelmatig precies wat je je daar in je wildste Georgische dromen van voorstelt. Kacheti is *by far* de streek met de meeste wijngaarden: 65 procent van het Georgische areaal ligt in deze wijnregio. Binnen Kacheti afficheert Signagi zich als het meest romantische wijndorpje van Georgië. Sommige mensen vinden het zelfs iets té schattig, Disneyland-achtig, maar te druk is het er gelukkig niet, en je loopt overal zo heen.

CHACHA

Aan marani's en qvevri's geen gebrek in Signagi. Maar daarvoor kun je natuurlijk ook naar een grotere plaats, zoals Telavi of Kvareli. Wat je ook overal tegen zult komen is de sterke drank chacha. Van de druivenresten die overblijven na het wijnmaken kunnen ze hier een stevig brouwseltje destilleren. Je kunt het vergelijken met grappa of cognac. Volgens Georgiërs is chacha overal goed voor, of tegen: verkoudheid, corona, bloed-druk, buikpijn. Iets dat ze trouwens ook zeggen van hun zoute Borjomi-mineraalwater. Maar beide beweringen lijken me (heel) sterk, met hun respectievelijk 45% alcohol en 1.500 milligram zout per liter!

ALAVERDI-KLOOSTER

Bij Signagi ligt ook het Bodbe-klooster van Sint-Nino. Hier ligt de heilige Nino begraven, de vrouw die in de 4e eeuw het christendom naar Georgië bracht. Als je een kerk wil bezoeken, mag je geen blote benen of schouders hebben en als vrouw bedek je je hoofd (daarvoor liggen meestal doeken klaar bij de ingang). De Georgische orthodoxe kerk heeft trouwens geen priestertekort; je hoeft nergens in het land lang te zoeken om een religieuze man met lange baard, zwarte jurk en een grote cruci-





Het standbeeld Moeder Georgië waakt over Tbilisi

fix om de nek te spotten. Eveneens in de regio Kacheti vind je het indrukwekkende oude Alaverdi-klooster, waar inmiddels beroemde wijn wordt geproduceerd. Wat 'Alaverdi' exact betekent is niet duidelijk, maar het brengt me bij een belangrijk Georgisch drink- en eetritueel: de *supra*. De tafel wordt bij zo'n veelvoorkomende feestmaaltijd continu gevuld met schalen eten, geen plekje op tafel blijft onbenut. De *supra* wordt geleid door een *tamada*, een toostmeester. Die brengt tijdens het feestmaal continu toosts uit, of dat nou op onze lieve Heer, overleden dierbaren, Georgië of de tafelgasten is. Door te zeggen: 'Alaverdi!' geeft de toostmeester de beurt aan iemand anders om een heildronk uit te brengen. De *tamada* drinkt het glas wijn na elke toost in één keer leeg en daarna mogen – nee, eigenlijk: moeten – de anderen dit nadoen. Succes!

MOOISTE UITZICHT

Ook een bezoek waard voor nog oudere kerken en kloosters is de oude hoofdstad Mtscheta (weer zo'n lekkere tongbreker), op maar 25 kilometer ten noorden van Tbilisi. Van de 3e eeuw vóór tot de 5e eeuw na Christus was Mtscheta de hoofdstad van Kaukasisch Iberië, zoals het oude 'Georgische' koninkrijk werd genoemd. Toen, in 469, werd de hoofdstad van het rijk verplaatst naar Tbilisi, omdat die stad beter te verdedigen was. Veel mensen vinden dat je op de heuvel van het Jvari-klooster, waar je uitkijkt op het kruispunt van de Koera- en de Aragvi-rivier, het mooiste uitzicht van Georgië hebt. Maar dat hoor ik soms ook over Kacheti, van mensen die in hotel Chateau Mere in de stad Telavi of in Tsinandali Estate verbleven, met uitzicht op de bergtoppen van de zuidelijke Kaukasus en wijngaarden. Zelf vond ik het uitzicht vanuit het Rooms Hotel (dikke aanrader!) in Kazbegi adembenemend mooi. Je kijkt er op het kerkje van Gergeti, een van de beroemdste en ronduit magische plekjes van Georgië. Erachter torent de majestueuze Kazbek, met dik 5.000 meter een van de hoogste pieken van de hele Kaukasus, boven de omgeving uit. In Kazbegi kun je prachtig bergwandelen. Waarschuwing: je zit hier vlak bij de grens met Rusland. En wijngaarden en wijnhuizen heb je hier dan weer niet.

Ik zeg: 'Alaverdi!' Hierbij geef ik de toost door; aan jullie nu de beurt om dit oerwijnland te ontdekken en vooral: te proeven. Gelukkig kan dat laatste eventueel ook in Nederland. Zelfs versgebakken khachapuri schijn je hier uitstekend te kunnen eten, bij Batoni Khinkali in Amsterdam. En Georgische wijn is in ons land steeds makkelijker te vinden. Proost, oftewel: *gaumarjos!* ■■

KACHETI IS BY FAR DE STREEK MET DE MEESTE WIJNGAARDEN

STERKE VROUWEN

In de geschiedenis van oerwijnland Georgië spelen vrouwen een prominente rol. Om te beginnen Nino. Zij was de apostel die zo'n 320 jaar na Christus het christendom in Georgië introduceerde. Ze werd later heilig verklaard door zowel de oosters-orthodoxe als de rooms-katholieke kerk. Naast het christendom zou Nino het drinken van wijn gepromoot hebben. Het kruis waarmee Sint-Nino ooit rondliep, bestaat uit twee druivenranken die ze met haar haren bij elkaar heeft gebonden. De resten van dit kruis zijn te bewonderen in hartje Tbilisi, in de Sioni-kathedraal.

Een andere ijzersterke vrouw: Moeder Georgië. Het reusachtige aluminium standbeeld waakt over Tbilisi. Met een beker wijn in de ene hand om goed volk te verwelkomen, een zwaard in de andere tegen de vijanden. Daarmee staat ze symbool voor het Georgische nationale karakter: gastvrij en onverschrokken. Die protheses, eh, pronte borstjes zien er niet helemaal authentiek Georgisch uit, trouwens.

En tot slot mogen we onze eigen Sandra Roelofs niet vergeten: de charmante, doch bedrogen Zeeuwse echtgenote van voormalig president Saakasjvili. Hij zit inmiddels in Georgië gevangen wegens vermeend machtsmisbruik en zij woont weer in Terneuzen.