

Georgië: nu of NOOIT!

Met reizen is het als met restaurantbezoeken. De eerste en de laatste indruk zijn sterk bepalend voor je eendoordeel, ongeacht wat daartussen gebeurt. Wil je de VS in, dan word je gezien als potentiële snoodaard. In Zuid-Afrika mag je een uur wachten voor je door de douane bent. Niets daarvan op de luchthaven van Tbilisi, waar alles vlot en vriendelijk verloopt. Omdat George Bush in 2005 al eens op bezoek kwam, verloopt ook de rit naar het stadscentrum zonder hobbels. Welkom in Georgië, een intrigerend land in volle 'transitie'.

TEKST EN FOTO'S: RENÉ VAN HEUSDEN

Wat bezielt iemand om naar Georgië te gaan? Wijn! In Tbilisi werd begin juni de eerste editie van de nationale wijnbeurs WinExpo gehouden. Een beetje onwennig nog, kleiner en met minder spektakel omgeven dan het bijna gelijknamige circus in Bordeaux, maar voor de Georgische wijnbranche een gebeuren van enorm belang. Na de crisis in 2006, toen de cruciale Russische markt ineens wegviel, markeerde de beurs een keerpunt. Voor de Georgische wijnbouw is het nu immers erop of eronder. Zelfs al gaat Rusland weer wijn afnemen, producenten zullen zich meer moeten richten op andere markten om minder afhankelijk te zijn. En om het kwaliteitspotentieel eindelijk eens tot zijn recht te laten komen. Hun land heeft de politieke en economische koers de voorbije jaren al ondubbelzinnig op het Westen gericht, wat in het straatbeeld van Tbilisi goed te merken is. Niet langer is Russisch de eerste vreemde taal, maar Engels. Nu nog de wijn. Makkelijk zal die heroriëntatie niet zijn, want West-Europese en Noord-Amerikaanse consumenten zijn verwender dan die in Rusland of Oekraïne. Dat vraagt om de nodige aanpassingen op het gebied van kwaliteit, organisatie en mentaliteit. De toestand is roblematisch, maar niet uitzichtloos: het potentieel is er. Sterke troef: originaliteit! Wijn met een Verhaal uit een land met een Verhaal.

Sterke identiteit

Georgië is een uniek land, en niet alleen omdat er al duizenden jaren wijnbouw bedreven wordt. Weinig landen zijn zo doordrongen van bewustzijn van eigenheid. Ondanks en dankzij een veelbewogen geschiedenis. Wat weten we van Georgië? Dat Stalin er geboren is, evenals AZ-speler Shota Arveladze. Misschien ook dat de huidige presidentsvrouw de Terneuzense Sandra Roelofs is. Maar verder? Georgië ligt ten zuiden van de Kaukasus, is ruim anderhalf keer zo groot als Nederland en telt circa vier miljoen inwoners. In het noorden grenst het aan Rusland, in het oosten aan Azerbeidzjan, in het zuiden aan Armenië en Turkije, en in het westen aan de Zwarte Zee. Tot de onafhankelijkheid in 1991 maakte het deel uit van de Sovjet-Unie. Sindsdien is het geplaagd door etnische conflicten en ernstige interne politieke strubbelingen, die de overgang naar een democratisch bestel en economische ontplooiing bemoeilijken. Blikken op de kaart en op de wel erg grote Amerikaanse ambassade leren direct waarom Georgië door de eeuwen heen van enorme geopolitieke betekenis was én is. Met als gevolg talloze invasies en bezettingen. Niettemin hebben de Georgiërs hun taal en alfabet, religie, muziek, keuken en wijnbouw weten te behouden.



*Traditionele architectuur én
schotelantenne in Tbilisi*

Kortom, een volk met een unieke culturele identiteit. Geografisch mag Georgië een Aziatisch land zijn, cultuurhistorisch is het eerder Europees, 'mediterraan' met een vleugje Oriënt. Ondanks die sterke eigenheid kan Georgië bogen op een opvallende (religieuze) tolerantie, terwijl de gastvrijheid terecht legendarische status geniet. Een gast is een 'geschenk van God' én een mooi alibi voor een urenlang dierend feestmaal waarbij de glazen nooit leeg zijn.

Bakermat van wijnbouw

Georgiërs hebben geen boodschap aan 'oude' Feniciërs, Grieken of Romeinen. Aan de voet van de Kaukasus is al 5000 jaar voor Christus het fundament gelegd voor de hedendaagse wijnbouw. De condities voor wijnbouw zijn in Georgië overwegend gunstig. Is het aan de Zwarte Zee een tikje te warm en te vochtig, hoe verder je landinwaarts gaat, des te beter de omstandigheden worden, dankzij een gematigd landklimaat. Vandaar dat ongeveer 70% van alle Georgische wijnen uit de oostelijke provincie Kakheti (Kachetië) afkomstig is. Daar en elders in het land allemaal gemaakt van inheemse, originele druivenrassen. Georgië is officieel onderverdeeld in vijf wijnregio's, veertien subregio's en achttien lokale appellations. Veertien daarvan liggen binnen Kachetië.

Bijzonder is de oeroude vinificatie in *kvevris*, ingegraven amfora's, waarin de temperatuur niet boven 24 °C uitkomt. Hugh Johnson wijdde er ooit een lyrische beschrijving aan in *The Story of Wine*.

Die amfora's impliceerden wel een primitieve vinificatie met lange inweking van schillen, stelen en pitten. En dus wijnen die niet uitblonken door verfijning. Snel vergeten dan maar? Niet wanneer een wijnmaker met het juiste gevoel zich eraan waagt en de wijnen door opvoeding op barriques de hoognodige ronding en finesse meegeeft. Uiteraard zijn 'Europese' kelders tegenwoordig standaard.

Curieus genoeg is de eerste kelder begin negentiende eeuw gebouwd voor literator Alexander Chavchavadze op diens landgoed in Tsinandali. Zijn Russische collega's Poesjkin en Lermontov bezochten hem daar graag!

Georgiërs mogen dan al lang wijn produceren, een ontwikkelde drinkcultuur hadden ze tot voor kort nauwelijks. Een restaurantcultuur al evenmin. Beide tekortkomingen zijn te danken aan remmende factoren als isolement en zeventig jaar 'reëel existierend' socialisme. Pas heel recent is daar verandering in gekomen, althans in de hoofdstad Tbilisi. Daar zijn nu eindelijk boetieks met gebottelde wijnen (!) te vinden, evenals restaurants met wijnkaarten en heuse sommeliers. Een beetje globalisering is zo gek nog niet.

Burengerucht

Georgiërs hebben een dubbelzinnige verhouding met het Russische 'broedervolk'. Dat bood het christelijke Georgië bescherming tegen de opdringerige islamitische Ottomanen. Deze hulp resulteerde echter in inlijving. Een kort intermezzo van onafhankelijkheid na de Revolutie eindigde met de 'bevrijding' door het Rode Leger. Economisch ging het de nieuwbakken Sovjetrepubliek niet slecht. Verhoudingsgewijs was Georgië zelfs een van de welvarendste republieken binnen de USSR, maar die welvaart was wel gebaseerd op een vrijwel totale afhankelijkheid van de Moskouse planeconomie.

Na het uiteenvallen van de Sovjet-Unie wenste men radicaal af te rekenen met al wat Russisch was. Het grotendeels wegvallen van de ineengestorte Russische markt leidde



echter tot grote werkloosheid en armoede. Voeg daar een Samebakathedraal in Tbilisi, hoewel die stad toch wemelt van de kerken. Voor de geprivatiseerde wijnindustrie bleef Rusland, ondanks alles, onverminderd de beste klant. In 2005 ging er nog 88% van de totale uitvoer heen, alsof er sinds de jaren van de planeconomie niets veranderd was. In 2006 liep het faliekant mis. Rusland, niet geamuseerd door de openlijke vrijage van Georgië met de VS en de NAVO, en ook in diverse andere kwesties overhoop liggend met de regering in Tbilisi, achtte de tijd rijp voor een boycot van Georgische wijn én water. Om gezondheidsredenen, zo heette het officieel in Moskou. De Georgiërs werden ineens hard met hun neus op de feiten gedrukt.

Crisis biedt perspectief

De Russische crisis is niet de eerste uitdaging waarvoor de Georgische wijnbouw zich gesteld ziet. Er is de afgelopen tijd meer tegenslag geweest. Waren er twintig jaar geleden nog 120 duizend hectare wijngaard in productie, tegenwoordig is dat maar de helft. De verklaring voor die grote afname in aanplant binnen zo korte tijd is tweeledig. In de jaren tachtig moesten onder dwang van Michail Gorbatsjov wijnstokken wijken voor meloenen, toen hij de strijd aanbond met het alcoholisme in zijn arbeidersparadijs. Nog funester waren de gevolgen van de burgeroorlog die begin jaren negentig woedde. Tussen 1990 en 1999 kromp de aanplant daarom dramatisch. Sindsdien is sprake geweest van voorzichtig herstel. Eveneens positief is dat er na 2000 tal van nieuwe bedrijven zijn begonnen en dat producenten steeds vaker eigen wijngaarden bezitten.

Dat maakt het mogelijk om met beter – lees: rijper – fruit te werken.

Langzaam begint er ook weer structuur in de wijnbranche te komen. Dat is mede te danken aan de inspanningen van de Duitse ontwikkelingsorganisatie GTZ, die zich bezighoudt met het stimuleren van economische initiatieven in de private sector, onder andere met technisch advies aan producenten door een docent van de wijnbouwhogeschool in Neustadt, met een laboratorium voor kwaliteitsanalyse, door ondersteuning van projecten als WinExpo en het organiseren van educatieve proeverijen met buitenlandse wijnen voor het broodnodige internationale referentiekader. De GTZ was ook betrokken bij het opzetten van de Georgian Wine Family, een veelbelovend samenwerkingsverband van enkele bedrijven rond oenoloog David Maisuradze. Ze presenteren kwalitatief hoogstaande wijnen op moderne, uniforme wijze. Een lichtend voorbeeld van wat in Georgië mogelijk is, al is de prijsstelling wellicht nogal ambitieus.

Maar een naam om te onthouden. Om begrijpelijke redenen zijn buitenlandse investeerders tot nu toe erg terughoudend geweest.

Een uitzondering is Pernod Ricard, via een joint venture al sinds medio jaren negentig actief in Georgië. Australië en Frankrijk leverden tot nu toe vooral consultants, Italië kelderapparatuur.

Visitekaartje Saperavi

Hoe Georgische wijn te slijten aan het Westen? Georgiërs zijn terecht trots op hun wijnhistorie, maar ze moeten nu vooruit kijken. Sleutelwoorden: verdere bedrijfsanering, productinnovatie en marketing. Dat betekent niet dat ze hun tradities moeten opgeven.

Ze moeten die juist extra gaan koesteren! Bijschaven en verfijnen, door beter wijngaardbeheer en door in de kelder de puntjes op de i zetten. Op beide terreinen valt nog veel te doen. Aandachtspunten zijn bijvoorbeeld fruitkwaliteit, hygiëne, oxidatie, tanninebeheersing, houtgebruik en filtertechniek. Wijn verkoopt nu eenmaal niet alleen op basis van mooie verhalen. Laat men zich echter niet bezondigen aan een opportunistische aanplant van



Klooster Gremi in Kachetië



Nieuwbouw bij Vinoterra (GWF)



chardonnay en merlot...

Maar wat dan wel? Georgische namen zijn bijna even moeilijk als Hongaarse, terwijl het aantal inheemse druivenrassen dat van Portugal nog overtreft. Het zijn er honderden! Na eliminatie van het obscure en anekdotische werk blijven er nog steeds een stuk of dertig min of meer 'courante' rassen over. Mooi, al die authenticiteit, maar totale onbekendheid werkt niet in je voordeel wanneer je internationaal iets wilt betekenen. Daarom volstaat voorlopig één naam: Saperavi, rode wijn gemaakt van de gelijknamige blauwe druif. Een tikje paradoxaal bij een overwegend witte aanplant, maar wanneer Georgië zich ergens mee kan profileren, dan is het hiermee. Saperavi, behalve in Georgië ook in andere delen van de voormalige Sovjet-Unie aangeplant, is een laat rijpende druif met dieproze vruchtvlees en een donkere schil die wijnen met veel kleur, veel tannine en een zuurgraad tot wel 8,5% geeft. Houtopvoeding van de beschaafde soort is daarom geen probleem. De smaak roept associaties op met zowel rood als zwart fruit (aardbeien, kersen, bessen) en specerijen (speculaaskruiden, kruidnagel, peper). Exotisch, met knipogen naar Zinfandel, port of eau de vie de framboise, zonder de alcohol.

Andere interessante wijnen, zoals de witte Kisi, Mtsvane en betere Rkatsiteli kunnen eventueel in het kielzog van dit vlaggenschip volgen.

Laten de Georgiërs rustig het mondiale wijnspel meespelen, zolang ze a) hun eigenheid maar in ere houden en b) het niet te ingewikkeld maken. Dat moet te doen zijn.



Georgische vlag wappert boven Italiaanse tanks



Kvevris vragen om speciaal gereedschap

Georgische wijnen in Nederland

Twee Nederlandse bedrijven importeren Georgische wijnen, *Georgian Wines* en *meer wijn*. *Georgian Wines* is het geesteskind van Theo Jansen. Hij is al sinds begin jaren negentig nauw bij de Georgische wijnindustrie betrokken en daarom in 1999 tot Georgisch ereburger benoemd. Hij werkt met drie bedrijven: *Georgian Wines & Spirits (GWS)*, *Tbilvino* en *paradepaardje Telavi Wine Cellar*. De tweede importeur is het nog jonge bedrijf *meer wijn* van Mike Heerkens en Stefan Gielliet. Ze zijn pas sinds kort met het Georgische virus besmet. Het enthousiaste duo voert wijnen van *Tbilvino*, *Shumi* en *Teliani Valley*. Binnenkort gaan ze ook met de *Georgian Wine Family* werken.

Onderstaand een selectie van interessante wijnen die het kritisch proberen waard zijn. Consumentenprijzen blijven in de regel onder 10 euro.

GWS

Mtsvane 'Tamada' 2004 (w)

Cépagewijn van 100% mtsvane. Aparte neus, aards, kruidig, vuursteen. Licht tintelende smaak, weer kruidig, markant bittertje, opmerkelijke lengte, eetwijn. (GW)

Tbilvino

Tsinandali 2004 (w)

Appellationwijn met 85% rkatsiteli en 15% mtsvane. Aroma's van bloesem en citrusfruit. Sappig, wit fruit, licht kruidig, fijne zuren, hoge doordrinkfactor. (GW)

Saperavi 2004 (r)

Hechte kleur, zuivere aroma's à la Rhône of Corbières, idem in smaak, fruit, *spicy*, goede tannines en zuren. Aantrekkelijke wijn met mediterrane toets. (MW)

Telavi Wine Cellar

Tsinandali 2004 (w)

Appellationwijn met 80% rkatsiteli en 20% mtsvane. Zuivere, florale geur. Lichtvoetige smaak, wit fruit, soepel met fijne roostertoets, mediterraan van karakter. (GW)

Saperavi 'Marani' 2005 (r)*

Cépagewijn zonder hout. Veel kleur, jeugdig, expressief fruit. Levendige smaak, zwarte bessen, dropje, beheerste tannine, balans. Leuke wijn. (GW)

Napareuli 2004 (r)*

Appellationwijn van 100% saperavi met houtopvoeding. Complex in geur en smaak met geïntegreerd houtaroma, kersen en bessen, vulling en rondheid. Schoolvoorbeeld van doordachte eigentijdse keldertechniek. (GW)

Mukuzani 2004 (r)*

Appellationwijn van 100% saperavi met opvoeding op Amerikaans eiken. Mooie neus met weer prima versmolten fruit en hout. Idem in smaak, sap, pruimen, wat zwarte peper, lengte. Karakteristiek en modern tegelijk. Heel goed. (GW)

Kindzmarauli 2005 (r)

Appellationwijn van 100% saperavi, gevinifieerd met circa 40 gr/l restsuiker. In geur en smaak rood fruit, verrassend droog en levendig dankzij zuren en tannine. Allesbehalve een 'vrouwenwijnkje', maar juist een uitdaging voor blindproevers en gastronomen! (GW)

Teliani Valley

Tsolikouri 2005 (w)*

Afkomstig uit Lechkumi en genoemd naar de druif. Jeugdig, zuiver, wat mediterrane kruidigheid, kamille, vrij neutraal, bittertje, balans. Aangenaam. (MW)

Saperavi 'Unfiltered - Aged in Oak' 2005 (r)*

Jeugdig. Exotische neus met mooi rijp fruit, houtaroma's, kruidnagel en kaneel. Soepele, volle smaak, kersen, kruiden, bittertje, lekker pit. Wijn met structuur, rijkdom en lengte in de lijn van goede Languedoc. (MW)

Mukuzani 2004 (r)*

Heel soepele wijn met bescheiden pittigheid en bitters. Saperavi met 'merlottrekjes'. Zacht kruidig, dropje, gastronomisch. (MW)

Importeurs

Georgian Wines (GW)

(0162) 450 897, www.georgian-wines.nl

meer wijn (MW)

(0182) 378 055, www.meerwijn.nl

Wijnen met * worden aan de horeca geleverd door Werkhoven Helming Wijnkopers, (030) 601 43 93, www.whwijnkopers.nl

Dit artikel verscheen eerder in *Perswijn*, het wijnmagazine voor liefhebbers en professionals, no. 5, 2007 - www.perswijn.nl