Bijschrift

Herontdekking van een **oeroude wijncultuur**

Lang voordat er nationale grenzen bestonden, floreerde in het gebied dat tegenwoordig Armenië heet al duizenden jaren wijnbouw. Wil je de heropleving van de wijnbouw hier begrijpen, dan moet je eerst terug in de geschiedenis.

tekst **Jan Sebastian van Lissum**

Naar beneden kijkend door de ramen van het vliegtuig van Moskou naar Yerevan is duidelijk waarneembaar dat de zuidelijke Kaukasus wordt afgebakend door de Zwarte- en Kaspische Zee. Daartussen is zij ingeklemd door machtige bergketens met uitgestrekte laagvlakten. Plaats hier de Ark van Noach en de Hof van Eden van Adam en Eva. Oeroude legenden en figuren die hier hun oorsprong vonden. Gelegen op een strategisch kruispunt van de zijderoute is dit gebied reeds lang een mix van culturen, talen en religies. Maar ook een strijdtoneel. Vergeten wereldrijken, Ottomanen, Perzen en Russen hebben getracht deze regio in hun greep te krijgen. Maar al lang voordat er überhaupt nationale staten en grenzen bestonden, floreerden hier al duizenden jaren voor onze jaartelling oeroude culturen met wijnbouw.

PS 28.5 2.indd 14 22-11-15 12:43

De meer dan honderd jaar oude wijnstokken van Zorah lijken op artistieke sculpturen

Iedereen die de hedendaagse wederopstanding van de Armeense wijnbouw wil begrijpen, moet dan ook eerst terug in de geschiedenis.

Ararat en de Ark van Noach

Volgens de auteurs van de bijbel strandde de Ark van Noach op de berg Ararat, die vanuit de Armeense hoofdstad Yerevan duidelijk zichtbaar is. Ararat was voor de bewoners van deze regio duizenden jaren geleden al een heilige plaats. De berg ligt tegenwoordig in Turkije. Op de hellingen aan Turkse zijde zijn NAVO-bases gestationeerd. Russische troepen bewaken de Armeense kant van de grens. Hier ergens tussen het prikkeldraad en de wachterstorens zou Noach, nadat hij van de berg gekomen was, de eerste druivenstok hebben geplant. Vervolgens zou de wijnbouw zich over dit hele gebied, het Midden-Oosten en later ook de landen aan de Middellandse Zee, hebben verspreid. Buurland Georgië claimt al 5.500 jaar geleden aantoonbaar wijn te hebben geproduceerd. Maar in 2011 vonden archeologen tijdens opgravingen in de Areni-1 grot in zuidelijk Armenië een 6.100 jaar oude wijnpers, volgens velen de oudste op aarde. Volgens de Armeense archeoloog Boris Gasparian, die reeds jaren de opgravingen in de Areni-1 grot leidt, is het echter 'geen wedstrijd' welk land nu precies als eerste wijn produceerde. In die periode werd immers verspreid over een groot gebied overal aan wijnbouw gedaan. Armeniërs of Georgiërs bestonden nog niet.

Mensenschedels in wijnkruiken

In de Areni-1 grot woonden mensen die schapen en geiten hielden en wijn verbouwden. In aardewerken kruiken ('amforae', hier ook wel 'karasi' genoemd), werden immers resten gevonden van druiven, die genetisch duidelijke overeenkomsten vertonen met de nu nog steeds in deze regio veel voorkomende Areni Noir-druif (Areni). Maar toen vond men drie 'karasi' met in elk ervan een (kinder)schedel. Dit was uniek. Allerlei speculaties doen sindsdien de ronde. Had het produceren van wijn een diepere spirituele betekenis? Waren deze kinderen het slachtoffer van rituele offers, waarbij wijn als het bloed van de aarde, met echt mensenbloed werd gemengd? Volgens Gasparian was de grot een centrale plaats om goden te vereren. De rest blijft giswerk.

Armeense wijn in Griekse literatuur

Duizenden jaren later ontstonden hier de eerste wereldrijken zoals Urarte waarvan bekend is dat aan de oevers van het Vanmeer ook al wijn verbouwd werd. De Griekse historicus Herodotus schreef over Armeense wijn die in Babylon gedronken werd. Toen Xenophons soldaten in de 5e eeuw v.C. door Armenië trokken ontdekten zij diepe putten waarin 'karasi' met wijn en bier werden bewaard. Armenië bereikte zijn grootste omvang in de 1e eeuw v.C. toen het zich van de Middellandse Zee tot aan de Kaspische Zee uitstrekte. Het huidige Armenië is nog maar 10% van deze grootste omvang en ongeveer tweederde van Nederland.

De Griekse historicus Herodotus schreef over Armeense wijn die in Babylon gedronken werd

PS 28.5 2.indd 15 22-11-15 12:43

De archeoloog Boris Gasparian

Er wordt steeds meer kwaliteitswijn gemaakt door uit de diaspora teruggekeerde Armeniërs

Voorpost van het Christendom

De Armeniërs zijn trots dat zij als eerste natie in 301 het christendom als staatsgodsdienst aannamen. Sommige Armeniërs beschouwen zichzelf, omgeven door grotendeels islamitische landen, als de laatste voorpost van het christendom. Daarom zijn veel kerken en kloosters destijds van versterkingen voorzien. Sommige ervan, zoals Noravank en Geghard, zijn Unesco Werelderfgoed. Mysterieus is het 4e eeuwse Geghard-klooster dat uit de rotsen werd gehouwen, bovenop een oudere heidense waterbron. De omgeving met torenhoge kliffen doet denken aan een filmset van Game of Thrones. Het Armeense Vaticaan, de kathedraal van Etchmiadzin, zou zelfs beschikken over de speer die het einde maakte aan het leven van Christus en op de restanten van een zoroastrische vuurtempel zijn gebouwd. De Armeniërs vereren al eeuwen 'chatsjkar' ('kruisstenen') waarop ook draken en arabesken zijn afgebeeld.

Een eeuw Armeense genocide

De pogroms geïnitieerd door de 'Jonge Turken' tegen de Armeense bevolkingsgroepen in Ottomaanse steden als Adana in 1894 en 1909 waren de opmaat naar de climax van 1915 toen ruim één miljoen Armeniërs tijdens de Armeense genocide om het leven kwamen. Dit was het begin van de Armeense diaspora. Honderd jaar later spelen hun afstammelingen een grote rol bij de wederopstanding van de Armeense wijnbouw.

Stalin wees Armenië aan als producent van 'cognac'

Na de genocide konden de Armeniërs zich slechts voor één jaar onafhankelijk noemen, in 1920 werden zij alweer door de Sovjet-Unie ingelijfd. Nadat Stalin zijn geboorteland Georgië had aangewezen als dé wijnproducent van de Sovjet-Unie, werd Armenië aangewezen als dé locatie om brandy te produceren. Tot ergernis van de Fransen wordt deze drank in de landen van de voormalige Sovjet-Unie nog steeds 'cognac' genoemd. Churchill werd er tijdens de Yalta conferentie in 1943 een groot liefhebber van. De productie was gigantisch. Bijna 95% van de Armeense wijngaarden werd ingezet voor het maken van brandy, en dat is nog steeds niet veel veranderd. De fabriek waar vader en zoon Harutyunyan hun wijnhuis Maran hebben gevestigd is een restant uit de Sovjet-periode. Ooit werd hier 150 miljoen (!) liter brandy per jaar gemaakt.

Wijnbouw als kleine niche

Wijnbouw is in Armenië dus eigenlijk nog maar een kleine niche vergeleken met de productie van brandy. Veel wijnbouwexpertise ging verloren tijdens eeuwenlange islamitische overheersing. In de Sovjet-periode was het drinken van wodka en bier veel populairder. Momenteel lijkt er echter sprake van een heuse revival. Naast (bulk)wijn uit nieuwe wineries met de modernste vinificatieapparatuur zoals Armenia Wine, wordt er steeds meer goede wijn gemaakt door uit de diaspora teruggekeerde Armeniërs en lokale wijnbouwers.

Armeens 'lawash'-brood met kruiden en geitenkaas

PS 28.5 2.indd 16 22-11-15 12:43

Bij Noy werden wijnen uit 1913, 1924 en 1944 geproefd die op veilingen duizenden dollars opbrengen

Sovjet-periode

Tot 1991 maakte Armenië ruim 70 jaar deel uit van de Sovjet-Unie. In de genationaliseerde wijnbouw ging kwantiteit boven kwaliteit. In het landschap doemen hier en daar nog vervallen Sovjet-fabrieken op met op hun ingangshekken de silhouetten van letters die ooit de Oktoberrevolutie prezen. Langs de wegen staan parapluvormige betonnen bushaltes die de Canadese fotograaf Christopher Herwig onlangs vastlegde in zijn fotoboek ´Soviet Bus Stops´. In Yerevan rijden nog veel oude modellen van Zastava's, Wolga's en trolleybussen rond. Een must voor iedereen met een hang naar Sovjet-nostalgie. Als trouwe vazalrepubliek leverde Armenië een half miljoen soldaten aan het Rode Leger tijdens WO II. Op het 56 meter hoge monument in het park van de Nationale Overwinning torende ooit een standbeeld van Stalin. Sinds zijn dood nam 'Vrouwe Armenië' het uitzicht over.

(On)afhankelijkheid

Na het uitroepen van de onafhankelijkheid werd de berg Ararat tot ergernis van de Turken hét symbool van Armenië. Politiek gezien mag Armenië dan wel onafhankelijk zijn, economisch is dat niet het geval. Ruim 80% van de brandy en wijnen gaan nog steeds naar Rusland.. Op het Areni wijnfestival presenteerde een Wit-Russische tractorfabriek uit Minsk tractoren. Noy is de brandy-hofleverancier van het Kremlin. In zijn gewelfde kelders ligt voor de Wit-Russische president Loekasjenko een eigen vat te rijpen. De keldermeester liet ons hier madera-, port en malagawijnen uit 1913, 1924 en 1944 proeven die op veilingen vele duizenden dollars opbrengen.

Gebrekkige infrastructuur

De conditie van de Armeense infrastructuur laat veel te wensen over. Met buitenlandse hulp wordt momenteel een autobaan aangelegd die Georgië en Iran via Armenië met elkaar moet verbinden. Een cruciale levensader, want de grenzen met buurlanden Turkije en Azerbeidjan zitten door geopolitieke conflicten potdicht. Oude Sovjetvrachtwagens vervoeren uren lang tonnen druiven over wegen vol kuilen waarbij het sap van de druiven wegloopt en het persen en fermenteren onbedoeld al tijdens het transport begint.

Hoge wijnbouwgebieden en exotische druivensoorten

Wellicht het meest interessante wijnbouwgebied dat wij aandeden tijdens ons bezoek was het bergachtige en dun bevolkte Vayotz Dzor. Het bleek interessante wijnproducenten te herbergen zoals Zorah, Trinity en Maran. Het is één van de oudste wijnbouwgebieden op aarde en ligt tussen de Arenivallei (850 meter) en Vardenisvulkaan (3.522 meter), een paar uur zuidelijk van Yeravan. Er is hier jaarlijks meer dan 300 dagen zon wat de druiven veel suiker en alcohol geeft. De areni, uniek voor Armenië, tozot en voshkehat zijn hier de voornaamste druivenrassen. De areni is uitermate geschikt voor een continentaal klimaat en goed bestand tegen allerlei ziekten. De druiven hebben immers een dikke schil en kunnen daardoor grote temperatuurverschillen goed doorstaan. De voshkehat is daarentegen meer gevoelig en kwetsbaar. De Armeense wijngaarden liggen met gemiddeld 1.000 tot 1.400 meter boven zeeniveau relatief hoog, in Georgië is dat aanzienlijk lager. Ook de druivensoorten en bodem zijn verschillend. Armenië is droog, heeft een continentaal klimaat en wordt gekenmerkt door hoge temperaturen met koele nachten. De bodem is vulkanisch of rotsachtig met kalksteen.

PS 28.5 2.indd 17 22-11-15 12:43

Op zoek naar oude 'karasi'

Het Nationaal Museum in Yerevan heeft een grote collectie 'karasi' van klei, die ook nog veelvuldig in Georgië worden gebruikt. In de oudheid werd wijn in 'karasi' gefermenteerd en gelagerd. Zij worden nu nog steeds geheel of gedeeltelijk in de grond ingegraven en zijn populair bij wijnproducenten. Zorik Gharibian van Zorah vertelde hoe hij een ´karas´ van 1.200 liter was tegengekomen in een diepe kelder van een lokale boer. Hij mocht deze kosteloos komen ophalen maar moest dan wel de kosten voor de herbouw van de keldermuur voor zijn rekening nemen. De ´karas' kon anders niet worden verplaatst.

'Karasi' gebruiken als 'story telling'

Maakt het in een 'jong' wijnland in de oudste wijnregio ter wereld met de moderne technieken nu zoveel uit of de wijn al dan niet met 'karasi' wordt gemaakt? `Nee´, zei Vahe Keushguerian vol overtuiging, ´het is puur story telling´. De Armeens-Libanese Keushguerian heeft niets met de 'karasi', volgens hem mag zulke wijn überhaupt niet 'traditioneel' heten als de rest van het proces wel hypermodern wordt gedaan. Op een wand heeft Keushguerian de honderden lokale druivensoorten van historisch Armenië in kaart gebracht. Hij gelooft vooral in het potentieel van de areni en voshkehat. 'Hier ligt de toekomst, niet in trends'. Eerder

Traditionele 'karasi'

Zorik Gharibian en zijn vrouw Yerah (Zorah)

maakte hij wijn in het buitenland, nu is hij met 'Semina Consulting' neergestreken in Armenië. Als wijnmaker bij Karas was hij rond het millennium net als Zorah en Maran een van de Armeense wijnpioniers nieuwe stijl. Hij wil wijn gaan maken met Iraanse druiven en een expertmeeting organiseren voor wijnmakers uit het hele Midden-Oosten. In de trendy wine bar 'Wine Republic' presenteerde hij niet alleen zijn eigen witte mousserende wijn 'Keush' maar ook verschillende wijnen van collega´s die slechts enkele hectaren bewerken zoals de Sarduri 2012 (gemaakt van 80% Kakhet en 20% Hakhtanak). Deze wijn is net als veel Armeense wijnen gerijpt met eiken uit Nagorno-Karabach.

Voorstanders van het wijn maken met 'karasi'

Niet iedereen is het met Keushguerian eens. 'Verbaasd' was de Russische wijnmaker Aleksei Sapsai (28) van Voskevaz Winery toen hij het zelf proefde. Hij had een areni van 100 jaar oude wijnstokken twee weken in een 'karasi' laten fermenteren om deze te vergelijken met dezelfde wijn die gefermenteerd was in roestvrij staal. Daarna werden beide

Voorstanders van rijping in traditionele 'karasi' (amforen) beweren dat vorm, dikte, grootte en kleisoort invloed hebben op de wijn

PS 28.5 2.indd 18 22-11-15 12:43

Hovakim Saghatelyan (Trinity)

wijnen een jaar gerijpt in hout. Het resultaat mocht er zijn: de wijn uit de 'karas' was beduidend zachter en eleganter. Sapsai was razend enthousiast en gaat hiermee verder experimenteren. Hij had dit nooit verwacht en was met het idee gekomen toen men in omliggende dorpen allerlei soorten 'karasi' had gevonden. Volgens hem zijn er meer contactmomenten tussen de wijn en de klei door de vorm van de 'karas'. Sapsai gaat nu ook het rijpen in 'karasi' proberen. In een nieuwbouw worden verschillende 'karasi' in de vloer ingegraven. Verderop staan afgedankte raketsilo-achtige Sovjetwijntanks te roesten.

Milanese liefde voor de oudheid

De eerder genoemde Gharibian woont in Milaan, waar hij succesvol is in de modewereld, maar komt oorspronkelijk uit de Armeens-Iraanse diaspora. Samen met zijn vrouw Yeraz is hij met Zorah aan de verwezenlijking van hun wijnmakersdroom begonnen. In 2010 hadden zij hun eerste oogst. Te midden van hun 11 hectaren wijngaarden hebben zij in de wijnmakerij trots hun 'karasi' opgesteld. Deze worden overigens niet zoals bij Voskevaz gebruikt om te fermenteren, daarvoor gebruiken zij betonnen tanks. Het gaat hier uitsluitend om lageren. Yeraz vertelde hoe hun 100 jaar oude wijnstokken in de bergen op 1.700 meter hoogte op artistieke sculpturen lijken terwijl adelaars erboven cirkelen. Zorah´s Karasi 2013, is wat de prijs betreft een zeer goed en betaalbaar alternatief voor de Yeraz, één van de duurste wijnen van Armeense bodem. Beide wijnen zijn gemaakt van 100% areni druiven. De Karasi 2013 heeft een jaar in 'karasi' gerijpt. In de toekomst hoopt Gharibian ook een witte topwijn te kunnen maken. Volgens Gharibian zijn de 'karasi' juist geen modeverschijnsel maar een oorspronkelijke traditie. Na eerst met houten wijnvaten te zijn begonnen, is Zorah nu op 'karasi' en cementen tanks overgestapt om teveel vanille in de wijnen te vermijden. Met de 'karasi' kan volgens hem gespeeld worden wat betreft de vorm, dikte, grootte en kleisoort. De originele zijn eigenlijk het beste, de kunst is nu deze te optimaliseren. Het is voor hem een grote uitdaging zijn wijnen vanuit de Armeense bergen in Michelin-restaurants in wereldsteden te krijgen.

Een avontuur van drie vrienden

De drie vrienden van Trinity werden aangestoken door de vondst van de Areni-1 grot en de resultaten van collega wijnmakers met 'karasi'. Hovakim Saghatelyan en Vahe Baloulian vertelden ons dat ze elkaar leerden elkaar kennen tijdens hun studententijd. Ze konden niet goed met de Sovjets overweg en vertrokken. Pas jaren later keerden zij terug. Voor hun restaurants in Armenië, Frankrijk en de VS hadden zij wijn nodig en zij besloten deze zelf te gaan maken. Zij werken op kleine schaal en maken ook een organische en 'orange' wijn. Saghatelyan heeft een boek geschreven over de archeologische vondsten in deze streek. Volgens hem zijn de verschillen in soorten klei van belang bij het gebruik van een 'karas'. In tegenstelling tot hout verandert de 'karas' de wijn niet tijdens het lageren. Hij meent dat de tijd van traditionele wijnen is teruggekeerd. Een vraag daarbij is nog wel of de Areni wel of niet geblend moet worden.

In een oude Lada maakten we tegen zonsondergang een avontuurlijke rondrit door hun wijngaarden in het ruige landschap waar ook beren en wolven voorkomen. De paar dorpjes leken op die in noordelijk Iran met hun notenbomen, loslopende koeien en begraafplaatsen op heuveltoppen. Noach zou hier met zijn wijnstok zo kunnen rondlopen. **PS**

Tips: Dolmama restaurant, Pushin street 10, Yeravan
www.dolmama.am
Tufenkian Historic Yerevan Hotel, 48 Hanrapetutyan Str, Yerevan
www.tufenkianheritage.com

PS 28.5 2.indd 19 22-11-15 12:43