

Dette fad med »portvin« fra 1977, som står på brandyfabrikken NOY i Armeniens hovedstad, Yerevan, må ikke åbnes før 100 årsdagen for Den Russiske Revolution i 2017, står der på tøndens. Set i lyset af den historiske udvikling vil dagen dog næppe blive fejret.

Vinens vugge

Søren Frank har besøgt verdens ældste, 6.100 år gamle vineri i Armenien, som i dag er på vej ind i den moderne vinverden.

AF SØREN FRANK
sof@berlingske.dk
FOTO: SØREN FRANK

»Don't mention the war!« siger Basil gang på gang i TV-serien *Fawlty Towers*, da der er tyskere på besøg i det lille badehotel i Torquay. Lidt på samme måde har jeg det med min kaffe, mens jeg er i Armenien. Hver morgen træder jeg næsten mig selv over tæerne, når jeg er lige ved at bestille en kop tyrkisk kaffe: Her er den sødede kaffe, som serveres med egen grums, armensk – det store naboland bag den lukkede grænse mod vest nævner man ikke. Med mindre talen altså falder på folkemordet i 1915 (og det gør den ofte), hvor 1,5 millioner armener blev dræbt i Østankatolien og næsten ligeså mange deporteret som led i det

osmanniske imperiums sidste krampe-trækninger.

Folkemordet er bare en af grundene til, at der i dag bor syv millioner armener uden for Armenien og kun tre millioner i hjemlandet. Gennem århundreder var armenerne ikke bare presset af tyrkerne fra vest, men også Persien mod øst – ikke nogen rar situation for verdens første officielt kristne nation. Og da tyrkerne og perserne var færdige med at undertrykke armenerne, blev landet såmænd kun to år efter selvstændigheden i 1918 indlemmet i Sovjetunionen. Der har med andre ord ikke manglet undskyldninger for at flygte.

Således taler de fleste af de armener, vi møder på vores tur gennem det plagede land, engelsk med tyk californisk accent: Los Angeles huser en kæmpe armensk koloni, hvilket alle, der følger med i realitystjernen Kim Kardashians gøren og laden i de tabloide medier, vil

vide. Og nogle af disse expats er efter Murens fald vendt tilbage til deres gamle land for at hjælpe med genopbygningen ved bl.a. at investere deres dejlige dollars i den armenske vinproduktion, der pt. rangerer som verdens ældste.

I 2009 gik arkæologen Boris Ghasparyan nemlig i gang med at udgrave en hule i nærheden af byen Areni i det armenske højland. Og det, han fandt, var ikke mindre end verdens hidtil ældste vineri med hele 6.100 år på bagen (og i øvrigt verdens ældste lædersko str. 37, som kan ses på Nationalmuseet i Yerevan). Besøger man hulen, som stadig ikke er fuldt udgravet, er man ikke et sekund i tvivl om, at her har været lavet vin: En stor, tung, flad sten har tydeligvis fungeret som presse, hvorefter saften fra druerne er løbet ned i tre amforer – lokalt kaldet karasi – gravet ned i jorden rundt om pressestenen. Smagen af denne vin har utvivlsomt



Lada er stadig det foretrukne transportmiddel i Armenien. Karasi er det lokale navn for de antikke amforakrukker, som enkelte producenter igen er begyndt at bruge. Zorah-vineriet i Vayots Dzor distriktet lever til fulde op til vestlige standarder.



Manden bag Zorah, Zorik Gharibian, skænker for.

været ganske særpræget, eftersom man har fundet ungpigeekranier og spor af blod i lerkrukkerne. Vinen har ganske givet været brugt i rituel sammenhæng, sandsynligvis til frugtbarhedsritualer, forklarer Ghasparyan. I krukkerne er der også fundet byg og hvede, som formentlig har været tilsat for at hjælpe gæringen på vej.

På spørgsmålet om, hvorvidt Armenien nu har overtaget Georgiens plads som verdens ældste vinproducent, trækker Ghasparyan på skuldrene: »Det er jo ikke nogen sportskonkurrence, det her. Det er vanvittigt at udråbe vinkulturens fødested på baggrund af statsgrænser anno det 21. århundrede – vindyrkning har formentlig fundet sted mange steder i denne region dengang,« siger Boris Ghasparyan.

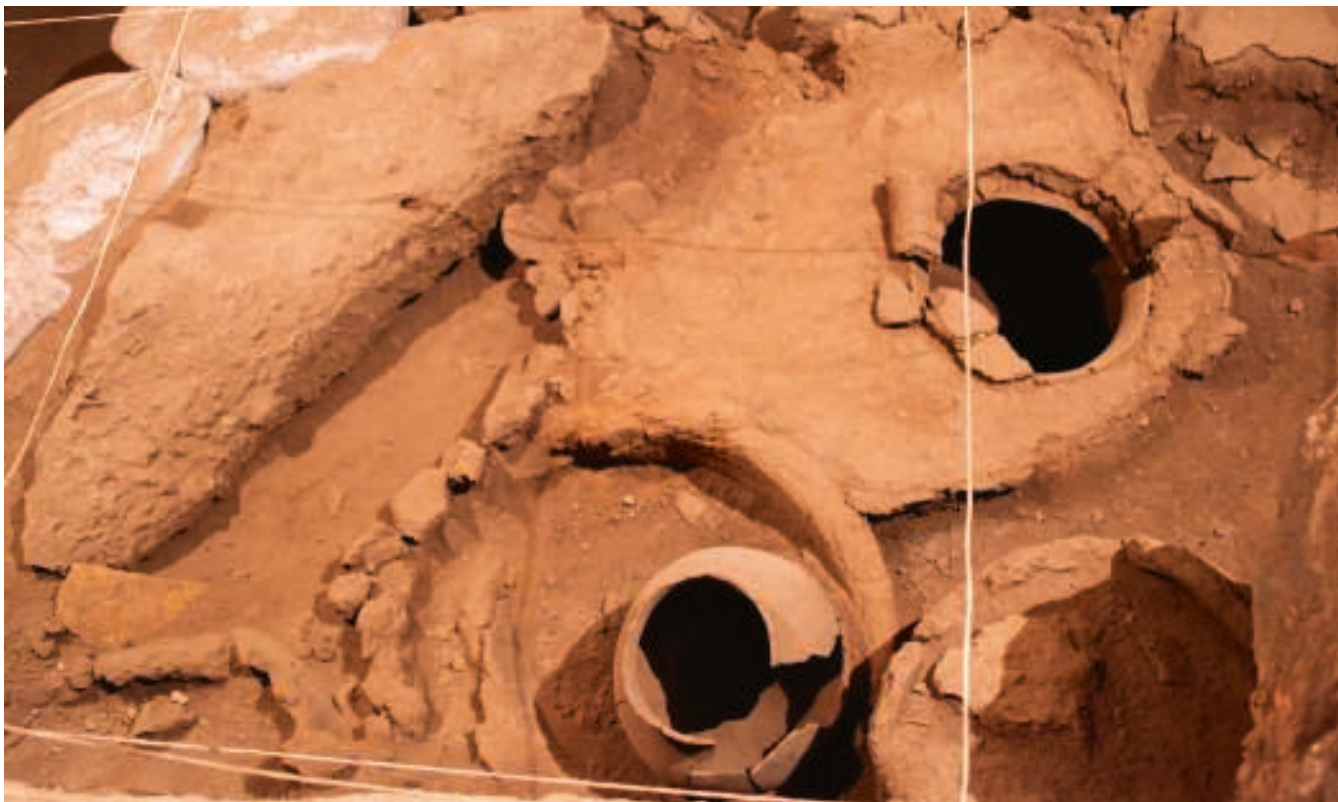
Hvis den armenske vin var den første, hvorfor ser vi så ikke mere til den i dag? Som bekendt er alkohol ikke tilladt inden for islam, og armenierne har som sagt haft flere imperialistisk indstillede muslimske naboer gennem årene. Det var dog hverken tyrkerne eller perserne, men mongolerne, som i 1400 konverte-

rede til islam, væltede ind over grænserne og gjorde deres for at sætte proppen i vinproduktionen.

Den næste stormagt til at besætte Armenien var russerne, som er et anderledes alkoholvenligt folkefærd. Fra omkring 1850 begyndte Armenien således at producere »konjak« til de altid tørstige russere, og med sin sans for det absolute bestemte Stalin i sin regeringstid, at Armenien kun skulle lave konjak og hedvin, mens nabostaten Georgien blev Sovjetrepublikkens leverandør af bordvin. Således bliver hele 93 procent af den armenske vinproduktion stadig den dag i dag destilleret til brug for brandy.

Og den armenske brandy, der gennem tiden har været notabiliteter som Winston Churchill og Frank Sinatra, er slet ikke så tosset. Ifølge turens russiske deltager er armensk konjak uhyre populær hjemme i Sankt Peterborg og ofte dyrere end rigtig cognac fra Frankrig. Der er vel også en grund til, at den franske megakoncern Pernod Ricard har købt Ararat, som udover at være regionens højeste bjerg (hvor Noah strandede ifølge Bibelen) har lagt navn til Armeniens største brandyhus. ➔

Areni-grotten er med 6.100 år på bagen verdens ældste kendte vineri. Druerne blev presset under stenen til venstre i billedet, hvorefter mosten løb ned i de nedgravede amforer til højre



Tilbage er der så omkring seks millioner liter almindelig bordvin – svarende til lidt over halvdelen af den årlige produktion af barolo. Det er ikke meget, og på turen må vi da også erkende, at kulturen for at drikke vin til daglige måltider ikke er til stede. Paradoksalt nok får vi kun undtagelsesvis serveret vin til maden i løbet af vores fem dage lange vintur gennem Armenien – normalt en utænkelig situation, hvad enten man befinder sig i det gamle Europa eller den nye oversøiske verden, jeg har i hvert fald ikke oplevet det før gennem 25 års vinrejseri.

En aften, hvor vi således sidder og vansommer på et beskedent herberg i Areni-området med glimrende mad på tallerkenen, men vand i glasset, har vi det store held at løbe ind i den lokale vinproducent Zorik Gharibian, som har gang i et par åbne flasker, han har brugt til smagning tidligere på dagen. Eller lokal er måske så meget sagt, for selv om han er armener, bor Zorik i Milano med sin svensk-armenske kone. Faktisk satte Zorik Gharibian første gang sine ben i Armenien i 1998, eftersom hans familie har boet i Iran i 400 år, hvor Zorik voksede op i en armensk koloni. Som barn gik han i den armenske kostskole i Venedig, som ligger i et fantastisk barokpalæ, og blev derefter hængende i det norditalienske og endte som modehandler i Milano.

Zorik havde egentlig tænkt sig at investere nogle af alle de dejlige penge, han har tjent på at producere buyers-

own-brand-tøj til internationale stormagasiner, på et vineri i Toscana, men patriotismen ledte ham til Areni i Armenien, hvor en lokal konsulent hjalp ham med at finde 11 hektar med vinmarker i 1.400 meters højde.

Det var sin sag at få bygget vineriet, der var kun én cementblander og et stillads i hele området, og ifølge Zoriks kone, Yeraz Tovmasyan, eksisterer æstetik ikke på disse kanter – hvis man beder om at få lavet huller i væggen til tre vinduer, er det muligt, at man ender med to.

Eftersom Gharibian ikke selv har nogen baggrund inden for vinproduktion, har han hyret den særdeles kendte italienske konsulterende ønolog Alberto Antonini, som har arbejdet for en række af verdens største vinproducenter (Antinori, Frescobaldi, Gallo, Concha y Toro m. fl.) Det er ganske normalt, at et vinområde uden nyere tradition for at lave kvalitetsvin bliver konsulenternes legeplads, således er både franske Michel Rolland og californiske Paul Hobbs til stede på den armenske vinscene.

I starten blev Zorah-vinen lagret på moderne vis i små franske egefæde (barriques), men efter et stykke tid fik Zorik øjnene op for den traditionelle amfora, som jo er kommet på mode blandt de nye naturvinsproducenter, ikke mindst i Italien. I dag foretrækker Zorik at lagre sin vin i karasi, som lerkrukkerne kaldes lokalt, fordi de tillader en behersket iltning af vinen og ikke som egefæde afsætter vanillesmag. Gharibian øn-

sker dog ikke at gå hele vejen og gære vinen i lerkrukker, hvilket ellers er selve pointen for de fleste andre amforaproducenter, fordi han gerne vil kunne kontrollere gæringstemperaturen i moderne cementtanke.

»Jeg vil gerne revitalisere traditionen, men jeg ønsker ikke at være offer,« siger Zorik Gharibian, som tydeligvis også er bevidst om, at brugen af lerkrukker kan være med til at profilere og sælge hans vin, som slet og ret hedder Karasi.

Og hvordan smager den så? Først og fremmest smager man den lokale areni noir drue (opkaldt efter byen), som giver mig associationer i retning af det friske let urtede udtryk, som syrah-druen står for i det nordlige Rhône, og malbec opnår i sammenlignelige højder i Andesbjergene (ca. 1.400 meter): Røg, peber og lakrids – her med den særligt bløde afrundede frugt, som amfora giver i modsætning til egetræ. Og så er der selvfølgelig Antoninis fingeraftryk, der også er tydeligt i form af saftig, næsten mostagtig blåbærfrugt, som leder tankerne i retning af de moderne super toscana-vine.

Jo, Zorah-vinene, som til priser omkring 26 euro ej heller er discountvarer, er af flyvefærdig, international standard, og Gharibian lægger således heller ikke skjul på, at det går godt med at sælge de årlige 65.000 flasker, som bl.a. er kommet ind på Jamie Olivers restauranter.

Berlingske var inviteret af The Development Foundation of Armenia.