

WINENS VUGGE

I Georgien laver de vin i baghaven i store nedgravede lerkrukker, som man gjorde det for tusinder af år siden. Og nu er den orange »kvevri«-vin højeste mode i New York, Tokyo og København.

Tekst og foto: SØREN FRANK

Normalt er jeg langt fra fan af pottemageri, men med Zaliko Bozhadzes lille værksted i Georgien er det noget andet: Selv om el-installationen og den lille sovebriks i hjørnet ligner noget fra en krigszone, og det udendørs das er så primitivt, at man ville foretrække at besøge i en busk, er jeg begejstret. Jeg er fascineret af Bozhadzes arbejde med den store lerkrukke midt i lokalet, som det tager flere uger at bygge og næsten lige så lang tid at tørre, før den skal bages i den store brændefyrede stenovn.

Der er nemlig tale om en krukke, som skal bruges til at gære og lagre vin, en amfora eller kvevri, som de kaldes her i Georgien. Det var præcis fra dette lille værksted, at den italienske vinproducent Josko Gravner fik sin første kvevri leveret for omkring 15 år siden og startede amfora-bølgen, som i dag raser over Vesteuropa.

Gravner opdagede i sin søgen efter at lave en stadigt bedre og mere oprindelig vin det forjættede land Georgien, hvor mange stadig producerer vin som for flere tusind år siden.

Georgien kæmper med nabolandet Armenien om at være den første vinkultur i verden (unægtelig en lidt fjollet kappestrid, eftersom der næppe var landegrænser, som vi kender dem i dag, for 6.000 år siden, hvorfra de ældste vinfund stammer).

Kvevri, som siden 2013 har været på UNESCOs kulturarvsliste, betyder bogstaveligt talt »gravet ned«, fordi man altid graver krukkerne ned i jorden, som giver den perfekte naturlige temperaturkontrol. Når man besøger en georgisk vinproducent, er der således ikke meget andet at se end et par løse fliser – såvel vin som gæringskar gemmer sig nedenunder.

Det giver sig selv, at man i Georgien bruger kvevri, fordi det er en flere tusind år gammel tradition. Når moderne vestlige vinbønder gider have bøvlet med at importere de store og ikke helt billige lerkar, som koster halvanden euro per liter, hænger det sammen med, at mange har været på jagt efter et alternativ til træ – en beholder, som på samme måde tillader en behersket iltning af vinen, men uden at afsætte en dominerende smag.





Hygiejnen er kvevriens akilleshæl, for hvis ikke kvevrien er helt ren, får vinen en let muggen, propagtig smag - det smager jeg flere eksempler på i løbet af mit besøg.

Det kræver en slank profil at kunne hoppe ned i det lille hul og skrubbe lerkarret indvendigt. For at lette dette arbejde, smører man den nybrændte og stadig varme kvevri i en bivoks, der trænger helt ind i det porøse lertøj og i øvrigt ikke afsætter smag.

Rent smagsmæssigt er de hvide kvevri-vine de mest radikale, fordi de som rødvin er gæret sammen med skallerne. I moderne vestlig vinproduktion presses de hvide druer hurtigt, så den farveløse most løber fra efter mindst mulig kontakt med drueskallerne, som indeholder tanniner (garvesyre), der bliver brune, når de oxideres. Når hvidvinen macerer (udblødes) med skallerne, opnår den derfor en ravagtig farve, som har fået amerikanerne til at døbe den »orange vin«.

Udover farven er det særlige ved den orange vin, at den er tanninholdig som en rødvin, og således har en helt anden funktion som madledsager.

Det er en god idé at gære vinen med skallerne, hvis man ikke ønsker at tilsætte vinen gær og svovl, for det er på skallerne, at druernes egen vilde gær sidder, og garvesyren, som trækkes ud af skallerne, virker som antioxidant og er præserverende, så svovlmængden kan reduceres eller elimineres.

De gamle traditionelle georgiske vinbønder taler om, at de vestlige hvidvine bliver lavet uden »mor«, idet de sammenligner klumpen af skaller og stilke, som danner sig i kvevri'en, med en mor, der hjælper sit barn (altså vinen) på vej ud i verden.

Georgien har - og har altid haft - en ganske stor vinproduktion. Under den sovjetiske planøkonomi blev Georgien således pålagt at producere så meget bordvin som overhovedet muligt til de altid tørstige russere, mens Armenien fik til opgave at stå for brandy og hedvin. Den dag i dag bliver 90 procent af den georgiske vin solgt i Rusland.

Det er klart, at sovjettiden var hård ved verdens ældste vinkultur: markerne blev taget fra bønderne og omplantet til maskinel stordrift i kooperativer. Før sovjettiden havde Georgien 1.500 forskellige druetype,

T.v.: John Wurdeman er amerikansk billedkunstner og manden både vingården og restauranten Pheasants Tears i Georgien.

T.h.: Archil Guniava eksporterer trods sine bare én hektar til både USA, Japan, Polen, Australien og Danmark

en diversitet, som det russiske herrefolk gjorde alt for at kvæle.

Rkateseli blev plantet overalt, fordi den giver et højt udbytte og på alle lededer og kanter er nem at have med at gøre. I 1980 udgjorde den hvide rkateseli-druer således 95 pct. af produktionen i Georgien.

Men den lokale vinkultur overlevede i folks baghaver, og i dag er diversiteten på vej til tilbage. Georgien har pt omkring 525 forskellige druetype, og i en tid, hvor mange lande, også i Østeuropa,

har plantet internationale (læs franske) druetype, kan man glæde sig over, at 98 pct. af vinarealet er beplantet med lokale sorter.

Langtfra al georgisk vin er orange kvevri vin. Der bliver også lavet industriel vin i Georgien, men den er det efter min mening ikke værd at bruge tid på - der er så mange andre vinlande, som er bedre til den disciplin.

Heldigvis fokuserer vores tur på de små håndværksproducenter, hvilket ikke mindst skyldes vor vært, John Wurdeman, en amerikansk maler, som man roligt kan sige er kommet på afveje. Wurdeman studerede i sin tid på Kunsthøjskolen i Baltimore, men da hans interesse gik i retning af klassisk kunst, fandt han undervisningen alt for moderne og konceptororienteret og fortsatte i stedet sine studier på kunsthøjskolen i Moskva.

Allerede under studietiden i Moskva fik John øjnene op for Georgien og begyndte at lære sproget, som er helt anderledes end russisk.

Det, som tiltrak ham, var i første omgang ikke vinen, men den kultiske, polyfone, georgiske korsang. Under et besøg i Georgien hørte han uden for sit værelse et kor med en særlig smuk ung kvindestemme, som han forelskede sig i, endnu før han havde set Ketevan, som senere blev hans hustru og mor til parrets fælles børn.

Vingården kom først til i 2007, hvor Wurdeman købte 12 hektar i Tibaani, sat sammen af mange små lodder som var blevet fordelt til landsbyens borgere efter Murens fald. Navnet »Pheasants Tears« fandt Wurdeman på efter at have hørt en gammel mand fortælle om den foregående aftens fantastiske vin, som ikke bare var en almindelig vin, men lige så fin som fasantårer.

Wurdeman har efterhånden fået opbygget lidt af et imperium med 25 hektar vinstokke, tre restauranter, et lille rejsebureau, »Living Roots«, som er det, der fragter os rundt, og sågar et vinimportfirma, hvor han importerer naturvin fra hele verden. Naturvinen bruger han dels til at sælge i restauranterne, dels for at træne med de lokale vinproducenter gennem smagning, for det kan være svært at lave stor vin, hvis man aldrig har smagt den.

sof@berlingske.dk

Berlingske var inviteret af Georgian National Tourism Administration og Georgian National Wine Agency.

PÅ VINREJSE I GEORGIEN

Tekst: **SØREN FRANK**

95

pct. af Georgiens kommercielle drueproduktion ligger i Kakheti i øst - vi starter imidlertid i Imereti i vest. Jo tættere, man kommer Sortehavet, jo sværere har druerne ved at modne, og jo

højere er syren i vinen. Vinene har derfor ikke samme behov for at få tilført kant, som dem i den østlige del af landet, og stilkeene er sjældent modne nok til at ryge med i gæringskarret. Imereti-vinene er således sjældent fuldt orange, producenterne presser typisk druerne og tilsætter derefter mosten 5-20 procent af skallerne under gæringen.

Vi starter i den lille landsby Terjola, hvor der bor 37 familier, som alle laver vin, typisk 1,5 tons per familie svarende til ca 1.500 flasker til eget forbrug. Nogenlunde ligesom vi hjemme i Danmark har en bil stående i garagen, har den georgiske bonde et par kvevris gravet ned i laden.

Vi besøger 32-årige Gogita Makaridze, som ifølge John Wurdeman er en af spydspidserne i den nye georgiske generation af naturvinsproducenter. Ud af familiens to hektar får Gogita årligt sælge 3.000 flasker til sig selv, 8.000 flasker til kooperativet. Heldigvis er det nok til, at Gogita kan sende nogle flasker af sin hvide tsitska, som - selv om den er lavet uden maceration - er dybt gylden og tørret i frugten, til Danmark.

Gogita har inviteret et par rustikke naboer, som har medbragt deres vine, der om muligt er endnu mere rustikke end ejerne.

»Jeg kan slet ikke lide smagen af industriel vin,« siger Gayos Sopremadze.

Og det kan man måske godt forstå, hvis Sopremadze er vant til kun at drikke sine egne vine, som alle uomtvisteligt lugter af fækalier. Selv om jeg anser mig selv for at være relativt trænet i at smage på naturvin, bliver mine grænser testet til det yderste - til sidst føler jeg, at alt lugter af mødding.

Efterhånden som vi bevæger os mod øst, bliver vinene dog generelt bedre. Allerede næste dag, hvor vi stopper hos Archil Guniava, som



Søren Frank besøgte de georgiske vinmarker, – fra vest mod øst.

trods sine kun 1 hektar eksporterer til USA, Japan, Polen, Australien og Danmark, finder jeg langt bedre kvalitet. Jeg er vild med tsolikouri/tsitsk/krakhouna-blandingen, som trods kun 20 pct. drueskaller er en full blown orange vin. Guniavas rødvin blandet på lige dele oksakhanuri/sapere og tsoulrikouri er glimrende, mørk og bærret med brombær, lakrids, peber og stilke.

I Kartli-regionen, hvor den hvide drue chinuri dominerer, besøger vi Lago Bitarishvilli. Chinuri har høj syre og er således velegnet til mousserende og »europæisk vin«, som georgerne kalder almindelig hvidvin uden maceration. Lago laver en af hver: Hans europæiske chinuri er sprød og citrusagtig henad chablis med en markant tone af naturgær, mens hans chinuri, som er macereret et halvt år med stilke og skaller, er relativt lys, feminin og elegant af en orange vin at være. Endelig laver lago også en frisk mousserende vin, petillant naturel, med god syre og endnu en gang et funky element i næsen.

I Kakheti i øst besøger vi selvfølgelig Pheasant Tears. John Wurdeman laver over 20 forskellige vine, så der er lidt at smage på. Der er mange sjove ting, en af de bedste er den røde shavkapito, som med noter af syltede kirsebær og mejeri får mig til tænke på den danske risalamande.

De reneste og mest sikre vine finder vi hos John Okrushvilli i Sighnaghi (Okro's Wine), hvor vi slutter turen. Her er ingen muggen kvevri i næsen, og vinene holder forbavsende godt, selv om der kun er brugt svovl til at rense kvevri'erne med. Vi smager f.eks. en 2010 rkatsiteli, som efter tre år på kvevri er dybt ravfarvet med grape i næsen, og som får alle i vores lille gruppe op at køre.

Okro's Wine, Guniava, Iago's Wine, Pheasant Tears, Makaridze og en række af Georgiens andre gode vine er på vej til København og lander på hylderne hos Rosforth & Rosforth (rosforth.dk) i løbet af november.