

VINORGIË DEEL 2

Terwijl ik mijn vorige column schreef, over de aantrekkingskracht die Georgië op mij had, checkte ik spontaan even of het ook een wintersportbestemming was. En ja hoor: het Georgische bergdorp Gudauri profileerde zich zo ongeveer als het hoogste én goedkoopste skioord van 'Europa'. Ook al bleek dit de locatie van het beroemde op-hol-geslagen-skilift-filmpje uit 2018, mijn man en ik dachten: *let's go!* En zo togen we eind februari naar Georgië in plaats van naar ons favoriete hotel in de Italiaanse Dolomieten. Wie had kunnen denken dat ik al zo snel in dit woest aantrekkelijke wijnland zou komen?

Ik werd echter ziek: drie Georgische virussen volgden elkaar op, van hoesten, keelpijn en snotteren tot koorts en kotsen. En ziek zijn op vakantie is nog minder leuk dan thuis. Welgeteld heb ik 2 uur op de ski's gestaan, en niks van de bergen gezien door de dichte bewolking. Bomen waren er sowieso niet, want het dorp ligt boven de boomgrens. En vanwege het extreem slechte weer dat we hadden – simpelweg pech, maar toch – zou ik zeggen: ga vooral in de zomermaanden naar de Kaukasus. Maar genoeg over die ellende, we gaan het over wijn hebben!

Dat het met de Georgische wijn dik in orde zou zijn, wist ik al. *8.000 vintages*, 8.000 oogstjaren heeft dit oudste wijngedebied op aarde er al op zitten, en daar is men terecht trots op. 'Als je 8.000 jaar leeft met zo'n product wordt het vanzelf een onderdeel van je, gaat het in je bloed zitten, in je DNA', zeggen de Georgiërs. Vooral in de hoofdstad Tbilisi vind je veel knusse wijnbars. De prijzen liggen er een stuk lager dan in Nederland – ongeveer de helft van onze prijzen op de chicste en hipste plekken – en, nog leuker: het assortiment met 100 procent Georgische wijn is bijna compleet nieuw voor ons. Georgië heeft wel 500 unieke, inheemse druivenrassen, dus je kunt hier elke dag van het jaar iets anders drinken; van een lichte witte Mtsvane tot een stevige oranje Rkatsiteli of een intens donkerrode Saperavi.

Georgische wijn kan soms wat rustiek zijn, waarmee ik bedoel: stroef, stallig, zelfs azijnig. De kwaliteit van de wijnen is niet zo consistent als wij gewend zijn, maar dat is logisch in een armer land dat bovendien zo veel kleinschalige wijnproducenten heeft. Die werken niet allemaal even professioneel, maar vooral wel heel ambachtelijk. Voordeel is: je kunt hier ontzettend veel spannende en unieke wij-

8.000 oogstjaren heeft dit oudste wijngedebied op aarde er al op zitten



nen vinden! In de betere wijnbars hebben ze meestal al een goede voorselectie gemaakt en zul je blij verrast worden.

Georgië is het land van de *orange wine*, hoewel de wijnmakers zelf liever van *amber wine* spreken. Dit verwijzend naar de kleur die de witte wijn krijgt door het maandenlange contact met de schillen. Deze werkwijze was lange tijd uniek voor Georgië, zeker in combinatie met de grote, ingegraven kruiken waarin ze hun druiven maandenlang laten vergisten: *qvevri*. Die *qvevri* gebruiken ze overigens ook voor blauwe druiven, maar juist de lange schilweking van witte druiven is iets typisch Georgisch – en tegenwoordig ook heel trendy in de westerse (hipster)wijnwereld.

Logisch eigenlijk, dat we ook voor de wortels van de wereldwijd gangbare woorden voor wijn (denk aan *wine*, *vin(o)*, *vinum*) terug moeten naar de oorsprong van de wijnbouw en de wijncultuur, daar in de zuidelijke Kaukasus. *Ghvino* is namelijk het Georgische woord voor wijn. Al 8.000 oogstjaren lang. ■

KARIN LEEUWENHOEK IS THEOLOOG, VINOLOOG EN COMMUNICATIEWETENSCHAPPER. ZE HEEFT NEGENTIG ITALIAANSE OLIJFBOMEN, MAAR HOUDT VOORAL VAN WIJN - EN OVERER FILOSOFEREN. ZIE OOK HAAR WIJNBLOG VINOBLOGIE.NL

