

Et vanlig syn i høyfjellet i Georgia: Hundrevis av gressende kyr og sauer i formasjonstrening.



**Der ingen skulle
tro at vinen
ville overleve**



Georgia skiller seg fra samtlige vestlige vinland på alle måter. En ting er måten vinen lages på, ved hjelp av amforaene, en annen er landskapet plantene vokser i og ikke minst druetyperne og den resulterende vinen. Samt det faktum at den opprinnelige vintradisjonen nesten ble utryddet under sovjettiden.

Tekst og foto Birgit Kolboe



Over: Amerikanske John Wurdeman har slått seg ned i Georgia og driver vingården Pheasant's Tears som ligger i Signaghi, på grensen til Aserbajdsjan.

Skyene ligger som et teppe over dalen og den kjølige fjellluften føles befriende etter svette dager i Tbilisi. Etter en liten halvtime sprekker skylaget opp, og klosteret vi besøkte tidligere på dagen kommer til syne. Den lille klosterkirken klamrer seg fast ytterst på en fjellskrent fire hundre høydemeter over Stepantsminda. I bakgrunnen ruver Kazbegi. Alt menneskelig blir så forsvinnende lite i den overveldende naturen. Det er som om Moder Jord skriker til oss at vi mennesker kun er en parentes i historien. Fra utkikksposten ved den seks hundre år gamle Treenighetskirken var hotellterrassen der jeg nå sitter, en detalj i landskapet. Fra dypet av en fluktstol minner den mest om en fotballbane.

Jeg bestiller et glass vin, lener meg tilbake og tenker at dette er selve livet. Det er bare noen kilometer til den russiske

grensen, men urolighetene i Ingusjetia og Tsjetsjenia hører til i en annen verden. Jeg tenker på Knut Hamsun. Dette fjellpasset var forfatterens første møte med Georgia, landet som ble hans eventyrland. Han må også ha sett solen gå ned bak Kazbegis fem tusen meter høye, snødekkede topp, og kanskje så han, som jeg, sandstenskirken der oppe under skyene skinne som om den var av gull. Jeg tømmer glasset, vi skal videre til vinens vugge.

På enkelte strekninger er det som om vi svever. Det kan da ikke være mer enn et tidsspørsmål før vi forsvinner ned i dypet. Det slår meg likevel at denne majestetiske fjellheimen er mindre fryktinngytende enn de til sammenligning ganske puslete norske. De enorme blomsterengene og gressganger så grønne at det nesten ser uvirkelig ut, gir det hele et mykt preg. Et mer fristende og smakfullt matfat for dalens mange drøvtyggere er det vanskelig

”Jeg har vært i Fjælde før, jeg har vært paa Har-dangervidden og i Jotunheimen og litt op i de bayerske Alper og i Colorado og mange andre Steder, men jeg har ikke før følt meg saa uten Fotfæste paa Jorden.”

Knut Hamsun, I Æventyrland (Georgia)

å forestille seg. Gressende kyr og sauer i formasjonstrening. Hundrevis av dem, på rekke og rad. Ett to, ett to, én støvel og én sko. To gigantiske bukker utgjør fortroppen, en røykende og ganske sedat gjeter, baktroppen. Han lar dyrene lede an. Denne veien har de gått i generasjoner.

SIMULERER GAMLE METODER

Landskapet endrer seg raskt utenfor bilvinduet. Georgia er litt mindre enn Irland, men rommer to fjellkjeder og kan by på både ørkenlignende landskap i øst og et nærmest tropisk klima ved Svartehavet i vest. Noen timer senere er vi i Signaghi, et par små kilometer fra grensen mot Aserbajdsjan. Byen med litt over 2000 innbyggere ligger 800 meter over havet og





Over: I Georgia heter amforaene kvevri (qvevri) og leirkrukkene som er smurt inn med bivoks innvendig, kan romme alt fra 10.000 liter til 1500 liter.

"Gjæringsprosessen går langsommere, og vi beholder mer av terroiret i vinen fordi temperaturen er lavere."

klimaet er som skapt for vindyrking. Lille Kaukasus beskytter mot tørre, varme luftmasser fra sør, mens storebror Kaukasus, som vi så vidt kan skimte i horisonten, holder de iskalde vindene fra Sibir på avstand. Her har menneskene laget både éndrueviner og blandingsviner siden steinalderen.

- Karbondatering av forstenede druekjerner har vist at georgierne dyrket druer og krysset frem nye sorter allerede for åtte tusen år siden. Formen på kjernene forteller at druene var kultivert, ikke ville. De hadde med andre ord en rasjonell tilnærming til både vinifiseringen og dyrking, sier John Wurdeman, en amerikaner som har slått seg ned i Georgia og driver vingården Pheasant's Tears sammen med Gela Patalishvili, åttende generasjons vinbonde.

I dag drikker hipstere og naturvinelskere verden over amforavin. De mest kjente produsentene er Jasko Gravner i Friuli, Frank Cornelissen på Sicilia og André et Mireille Tissot i Jura. De har alle lært den mange tusen år gamle kunsten i Georgia, og det er georgiske pottemakere som har produsert terrakottakrukkene. Ordet amfora er latin, men la oss ære den som æres bør og kalle leirgodset ved sitt rette navn: kvevri (qvevri). De største kan

romme 10.000 liter, men normalen er mellom 1500 og 3000 liter. Kvevri-ene behandles innvendig med bivoks og graves ned i bakken. Det er en ganske selsom opplevelse å rusle rundt i en tradisjonell, georgisk vinkjeller. Her er ingen eikefat eller ståltanker. Det eneste som vitner om at det produseres vin på stedet, er sirkelformede hull eller fordypninger i gulvet.

- Når druene fottrækkes, forblir om lag 40 prosent hele. For å simulere denne eldgamle metoden, blander vi hele klaser og maskinpressede druer. Grunnen er at vi ønsker både alkoholgjæring og karbonmaserasjon, omtrent som i Beaujolais. Gjæringsprosessen går da langsommere, og vi beholder mer av terroiret i vinen fordi temperaturen er lavere. Formen på kvevri-ene sørger for god sirkulasjon. Når

gjæringen er over, synker skall og stilker til bunns og vi får en naturlig filtrering. Rødvine helles så over på en ny, ren kvevri. De hvite lar vi ligge lenger, opptil seks måneder, forteller John.

ØDELAGT AV SOVJET

Når alkoholgjæringen er over, dekkes åpningen med et lokk av glass eller sten. Litt luft er nødvendig for at den malolaktiske gjæringen skal gå sin gang. Når den er over, forsegles kvevri-ene og lokket dekkes med sand eller leire.

Det er først og fremst vinene laget av grønne druer, oransjevinene, som fester seg på minnet. Ved en georgisk supra, eller festbord som vi ville sagt på norsk, er det så mange ulike smaker, teksturer og dufter at det skal godt gjøres å finne en vin som takler hele spekteret. En konsentrert og mineralsk oransjevin gjør jobben med bravur. Den livlige syren danser med valnøttene, leker med hvitløken og erter granateplekjernene. Den frisker opp auberginene og bryter håndbak med de mange urtene og krydderne. Samtidig har vinen nok tanniner til å stå imot et marmorert kjøttstykke som ble tatt av grillen i akkurat rett øyeblikk. De røde er, til tross for kortere maserasjonstid, litt mer krevende. De er ofte svært tanninrike og skarpe i kantene som unge, men etter noen svale år under bakkenivå, passer de som hånd i hanske til rødt kjøtt med god fettprosent.

I 1921 ble Georgia innlemmet i Sovjetunionen. Det var begynnelsen på et lite spennende kapittel i den georgiske vinhistorien. Beskjeden fra Moskva var ikke til å misforstå. Oppgaven var å produsere mye vin, ikke god vin. Vinbøndene måtte, som sine kolleger i andre vinproduserende øst-



Eldre kvinner som selger håndarbeid bredt definert finner du overalt langs veien.



Over: Supra heter georgiernes festbord. Det består av en rekke smaksintense retter som er perfekte til oransjevinene.

“Det var en opplest og vedtatt sannhet at den eneste autentiske georgiske vinen var den bestefar hadde laget på kvevri i bakgården.”

blokkland, levere brorparten av avlingene til store vinfabrikker. Om druene var fra øverste hylle eller middelmådige og halvoksiderte, spilte ingen rolle. Et tonn var et tonn. Det sier seg selv at vinen var av heller laber kvalitet. For en georgier med respekt for seg selv og den nesten ti tusen år lange tradisjonen, var den fullstendig udrikkelig. Den dag i dag er det lettere sagt enn gjort å overbevise folk om at det går an å kjøpe god vin i butikken.

- Noe av det vi måtte slåss mot da vi begynte, var at ingen stolte på flaskevin.



Over: Georgia har vært kristent siden 300-tallet og fortsatt er religionen en viktig del av hverdagen.

Det var en opplest og vedtatt sannhet at den eneste autentiske vinen var den bestefar hadde laget på kvevri i bakgården, sier John.

SIDEN TIDENES MORGEN

Etter to dager i Kakheti vender vi igjen nesene østover mot Tbilisi. I veikanten sitter noen eldre, værbitte kvinner og selger suvenirer. De strikker, hekler og pludrer med hverandre og kundene. Her er hodeplagg i alle farger og fasonger: pilleesker, solhatter og saueskinnsler som får syttallets afrosveiser til å se beskjedne ut. Sokker og tøfler i gilde farger samt oster og det allestedsnærværende georgiske snopet: valnøtter trædd på tråd og dyppet i innkokt druejuice jevnet med hvitemel – som sterinlys.

- Vi kaller det georgisk snickers, sier Tamar Lomadze, og legger til at energibomben har vært redningen for mang en georgisk soldat.

Landet har vært underlagt perserne, mongolene, og grekerne. De har vært en del av Romerriket og det arabiske kalifatet. Men det er ikke dokumentert et eneste år uten at det har blitt høstet druer og produsert vin. Når georgiske krigere dro i felten, hadde de en egen lomme til frø i utrustningen. Kanskje er det en av grunnene til at det lille landet kan skilte med over 500 ulike sorter. Det er flere enn noen andre, det beskjedne arealet tatt i betraktning.

Sorter som saperavi og mtsvane, dyrkes over hele landet, mens andre bare er å finne på en enkelt vingård. Variasjonen kan være stor, selv i en liten landsby. De georgiske vinbøndene har alltid visst at druer som trives i en lun helling forgår om de plantes noen kilometer lenger opp i dalen der snøen kommer tidlig og går sent. At en sort som tavkveri har overlevd, sier egentlig alt. Denne blå druen, som har en smaksprofil som minner om cabernet franc, kan ikke pollinere seg selv og er avhengig av chinuri-planter for at det skal bli frukt.

Druer er selve livsnerven i det georgiske samfunnet, og vinen har vært en viktig del av kulturen siden tidenes morgen. Den var en selvfølge i førkristne ritualer, og legenden forteller at St. Nino bar på et kors av vintre da hun kristnet Georgia på 300-tallet. Vinen er fortsatt en essensiell del av sakramentet, og det finnes knapt en kirke som ikke er dekorert med vinranker og drueklaser. Når georgierne inviterer til supra, skåler de i vin for Gud og fedreland. De døde og de levende. Mellom skåltalene synger de eldgamle folketoner. Melodiene er melankolske og ordene priser Gud, familien – og vinen.