

Over de tong

Het oudste wijnland

Wereldwijd ontdekt men de *orange wines* uit Georgië die smaken als oranjebitter, schrijft **Harold Hamersma**.



Tbilvino 2013, Rkatsiteli, Karchetië.
13 euro, anderewijn.nl

De overlevering wil doen geloven dat Georgiërs altijd al lekkerbekken zijn geweest. Toen God de wereld aan het verdeelen was, letten zij even niet op omdat ze weer eens uitgebreid aan het tafelen waren. Onze Schepper bleek echter ook liefhebber. Daarom strafte Hij hen niet voor hun onoplettendheid maar beloonde hen met het mooiste stukje aardbol dat hij eigenlijk zichzelf had toebedeeld.

Nu was deze bron een 'naar verluidd.' Dankzij veel betrouwbaarder archeologisch bewijs is het wel zeker dat Georgië het oudste wijnland ter wereld is, met een geschiedenis die 8.000 jaar teruggaat. Overigens ben ik de eerste om toe te geven dat er dagen voorbijgingen dat ik niet aan dit staatje tussen de Zwarte Zee en de Kaukasus dacht als volwaardig wijnproducent.

Dat nu bleek een doorn in het oog van Bernard Nauta die zich het lot heeft aangetrokken van weeswijnen. Met een importeurschap dat luistert naar de naam Andere Wijnen richt hij zich louter op onalledaagse landen, regio's en druivensoorten. Georgië hoort daarbij.

Om zijn proeverij luister bij te zetten, had hij Gia Rokashvili (een toonaangevende kok) van Pheasant's Tears Winery Restaurant uit Signaghi laten invliegen. Ook topkok Yotam Ottolenghi kwam speciaal over om de kookkunsten van Rokashvili af te kijken. Ze zijn inmiddels bevriend.

Onlangs bezocht ook Jancis Robinson, de beroemdste wijnschrijver ter wereld, het wijnged. Zij toonde met name interesse in de steeds populairder wordende *orange wines*. Een aantal jaren geleden trof ik deze al in restaurants in New York en Londen.

In Nederland zie ik dat met name de jonge sommeliers er zeer van geporteerd zijn. Want puur natuur, eigenzinnig en onvergeelijkbaar. De menselijke inspanning tijdens het wijn maken gaat niet verder dan het streng selecteren van rijpe druiven plus hun steeltjes, waarna de natuur verder zijn werk mag doen. Zeer karakteristiek zijn de sappige, maar nadrukkelijke bitters van deze op qvevris, amfora's, opgevoede wijnen.

Daarvan is ook Japan van in de ban, inmiddels de grootste afnemer. Het 'oranjebitter' schijnt een briljant bruggetje te slaan met hun zo geliefde vijfde smaak, umami.