

Kristus i vinbegeret

Alf van der Hagen
Vårt Land 2 juni 2018

I Georgia har kirken og klostrene vært avgjørende for å bevare den eldgamle kunnskapen om vinmaking.

I Georgia har de en over 8.000 år sammenhengende historie med vindyrking. Over 500 ulike vindruesorter, både plantede og viltvoksende, er registrert i dette lille landet i Kaukasus med mindre enn en femtedel av Norges areal.

Vi var de første i verden til å lage vin, sier georgierne selv. Og vinen har alltid vært en integrert del av kulturen til dette landet, selv om naboene i Armenia på sin side hevder at det var de som var først ute til å lage vin.

I mange av Georgias middelalderkirker finner du bilder og ornamenter av vinblader og drueklaser. Her er Kristus *oppi* vinbegeret, som vi så på et ikon i Tbilisis eldste kirke! Hvilken kontrast til vesteuropeiske bilder av den lidende «Kristus i vinpressen», der smertens vin presses som blod ut av den lidende kroppen. Nei, Georgias Kristus strutter av liv, det er nesten så han spretter ut av koppen for å velsigne de troende. Selv sier folk her at den røde saperavi-vinen er en livgivende drikk. «Det er saperavi som gjør at vi georgiere lever så lenge!»

Fra rensede sjeler. «Da landet vårt ble kristnet av Sankt Nino på begynnelsen av 300-tallet, bandt hun et kors av vinstokker sammen med håret sitt. Dette er et mystisk symbol for enheten mellom vinplanten og kristendommen, vårt lands to største skatter», sier fader Kalenike. Han lager vin ved det høytliggende Shavnabada-klosteret utenfor hovedstaden Tbilisi, og forteller at de som trækker vindruene i klosteret først må trekke seg tilbake for å be og faste i to uker. Mens druene presses, synger de andre munkene flerstemte salmer.

«Druene trenger kraften fra rensede sjeler. Den som senere drikker vinen, skal kunne kjenne energien den er laget med. Det er vennlighet, oppriktighet og et godt humør!» sier presten.

«Hver vin har sin egen personlighet», bekrefter John Wurdeman. «Det handler om å la energien i vinmarken bli overført til glasset.» Wurdeman er en innflyttet amerikaner som på 2000-tallet grunnla Pheasant's Tears. I dag er han blitt en av de viktigste ambassadørene for georgisk vin. Jeg møtte ham på en naturvinfestival i Tbilisi, der han deltok sammen med blant andre Mads Kleppe, den norske sommelieren ved restaurant Noma i København.

«Naturvin handler om å la vinen lage seg selv, uten for mye innblanding. Men den menneskelige faktor, vinmakerens åndelige personlighet, setter også sitt eget avtrykk på vinen», sier Wurdeman. «Vinen minner om sin skaper. En av mine beste venner er en anarkistisk type, og du kan kjenne et opprør i vinene hans. Mens hos en annen handler det om innvendig søken, dybde og åndelighet. Du føler et tilsvarende åpent og fredfylt rom i hans viner, ulikt alle andre.»

Georgierne føler denne menneskelige faktoren sterkt i vinene, mener Wurdeman, som selv opplevde kristendommen i Georgia så «potent og -mektig» at han har konvertert til den ortodokse kirken. Vi fikk smake et titall av vinene hans på Pheasant's Tears i vindistriktet Kakheti øst i landet. Tradisjonelle viner, ikke dogmatisk naturvinpregede, og med gjennomgående god fruktkvalitet.

En annen vin som gjorde inntrykk, var Fader Kalenikes Rkatsiteli 2007 fra klosteret Shavnabada, en vin som har ligget hele ti år under jorden i store leirkrukker (*kvevri*) og nylig blitt tappet på flaske. Denne oransjevinen var noe helt for seg selv, med en duft av tørkede aprikoser, fersken, fiken.

«Monastery Blessed», står det på etiketten. Vinen har fått gjære med skall, stilker og steiner i flere måneder og har denne klassisk gyldne oransje-fargen som elskes av naturvin-entusiaster over hele verden. På vinbarer i Vest-Europa, New York og Tokyo er dette hipster-vin, i Georgia er det en åtte tusen år lang tradisjon.

UNESCO. For i steinalderområdene i det sentrale Kartli-distriktet er det funnet vinkrukker av leire, druekjerner, steinpresser og beskjæringskniver, samt sølv- og gull smykker som forestiller drueklaser og vinblader. Alt sammen fra 6000 og 5000-tallet før Kristus, fastslår siste utgave av autoritative *Oxford Companion to Wine*.

Det mest særegne med georgisk vin er de store, dråpeformede leirkrukkene, *kvevriene*, som vinen lagres i under jorden. Det gir konstant temperatur og perfekt kontakt med luft gjennom den porøse leiren. I 2013 kom disse kvevriene på UNESCOs verdensarvliste. I spissen for den kampanjen sto biskop Davit ved Alaverdi-klosteret øst i landet, sammen med etnologen Giorgi Barisashvili.

Alaverdi har produsert sin egen vin siden 1011. Kirken her var kanskje den som gjorde sterkest inntrykk av alle vi besøkte. Naken innvendig, og munkene sang sine tidebønner uanfektet av de få besøkende. Brått kom det inn et helt familiefølge som fikk rådføre seg med den eldste presten midt i kirken. Det var som et opptrinn tatt rett ut av Dostojevskijs *Brødrene Karamasov*, med den kloke megleren fader Sosima i aksjon.

«I middelalderen feiret vi nyttår 1. september, ved starten av hver vinhøst», forteller Giorgi Barisashvili da vi møtte ham i byen Mtskheta, som var Georgias hovedstad den gang Tbilisi var under et flere århundrer langt islamsk overherredømme. Han har skrevet bøker om georgisk

vinproduksjon og kartlagt alle de ulike druetyperne i landet, mange av dem vilt- voksende:

«Våre mer enn 500 varianter er perfekt tilpasset klima og jordsmonn i ulike regioner. Georgia er et verdensmuseum for ulike jordsmonn. Vi har 50 ulike typer og mikrotyper. Det finnes til sammen 70 i hele verden. Vindruen vokser lett opp til 1.200 meter over havet, takket være den fruktbare jorden.»

Kvinnene kommer. Også Barisashvili understreker hvilken betydning kirken og klostrene har hatt for å ta vare på nasjonens hukommelse i trengselstider, og for å opprettholde den eldgamle kunnskapen om vinmaking. Men i nyere tid har også kvinner begynt å lage vin, i en tradisjonelt mannsdominert vinkultur.

Jenny Okro sluttet kontorjobben i hovedstaden og gikk i kompaniskap med sin bror John Okro i firmaet Okro's Wine. Hun serverer delikate viner og fantastiske retter i familiehjemmet i Sighnaghi, den høyt beliggende byen i Kakheti som gjerne kalles Georgias svar på Toscana. Alt skjer med den selvfølgelige vennligheten og gjestfriheten vi har lært å kjenne her, og med praktfull utsikt til de snøkleddede Kaukasusfjellene. En ting er - sikkert: Her gjelder det å kjenne sin besøkestid. En reise til Georgia anbefales varmt, enten du er interessert i kirkekunst, fotturer, naturvin eller gastronomi, eller det hele.

I mange av Georgias middelalderkirker finner du bilder og ornamenter av vinblader og drueklaser. Her er Kristus oppi vinbegeret, som vi så på et ikon i Tbilisis eldste kirke! Hvilken kontrast til vesteuropeiske bilder av den lidende «Kristus i vinpressen», der smertens vin presses som blod ut av den lidende kroppen. Nei, Georgias Kristus strutter av liv, det er nesten så han spretter ut av kappen for å velsigne de troende.

