Fik Meijer en Ilja Gort

# Wijn als een Romein

**Een reis naar de oorsprong van de wijn**

2022 Prometheus Amsterdam

© 2022 Fik Meijer en Ilja Gort
Omslagontwerp Caroline d'Hollosy
Illustratie omslag Alamy
Foto en illustraties auteurs Caroline d'Hollosy
Lithografie afbeeldingen BFC, Bert van der Horst, Amersfoort
www.uitgeverijprometheus.nl
ISBN 978 90 446 5208 6

# Wijn verovert de mediterrane wereld

## Begin van de wijncultuur

Heel ver terug in onheuglijke tijden zwierven nakomelingen van de homo sapiens in kleine groepjes rond, levend van wat de natuur te bieden had. In een brede zone van Europa, Azië en Afrika, grofweg tussen de dertigste en vijftigste breedtegraad, met de Krim als noordelijkste uiteinde en de Sahara als zuidelijke grens, troffen ze een rijke flora en fauna die hun voldoende voedsel bood om te overleven en zich voort te planten. Ze leefden voornamelijk van wilde groenten en fruit. Omdat ze niet zonder water konden, hielden ze zich vooral op in de omgeving van waterbronnen, meren en rivieren of op plekken waar smeltende sneeuw of regenval voor voldoende vocht zorgde. Tijdens hun zwerftochten kwamen ze te weten welke vruchten goed te eten waren, welke giftig waren, welke als medicijn tegen ziekten konden dienen en welke goed smaakten. Ze ontdekten ook dat overrijp fruit dat van de struiken was afgevallen hun een licht gevoel in het hoofd gaf. De vruchten waren gaan fermenteren, waardoor alcohol vrijkwam. De ene vrucht wat sneller dan de andere. Zo ontdekten ze ook de druiven van de wilde wingerd (*Vitis vinifera sylvestris*). Ze plukten die en aten ervan. De overrijpe druiven maakten hen vrolijk. Omdat deze kleine groepjes geen vaste verblijfplaats hadden, trokken ze duizenden jaren lang rond zonder te weten dat druiven veel meer mogelijkheden hadden.

Het besef dat druiven van de wilde wingerd een speciaal gevoel oproepen kan voor het eerst bij rondzwervende groepen in een van de

Europese landen zijn opgekomen, maar evengoed is het mogelijk dat het genot van het eten van de wilde druiven voor het eerst werd ervaren door mensen in de landen rond de Kaukasus, in Iran, Oost-Turkije, Mesopotamië of elders in de ruime zone met een voor de wilde druif ideaal klimaat. In al deze gebieden zijn fossiele resten van druivenpitjes aangetroffen die wijzen op een heel vroege oorsprong en een snelle verspreiding van de wilde wingerd.

Geleidelijk drong bij de mensen het besef door dat de druiven een metamorfose ondergingen als ze die opborgen in hun grotten en er enige tijd niet naar omkeken. De schil barstte open en er kwam een sap uit dat zoetig smaakte. Hoe langer men wachtte, hoe meer de smaak veranderde. Het druivensap begon te gisten, waardoor de suikers in het sap in alcohol werden omgezet. Het moet een ontdekking zijn geweest die het leven van de rondzwervende mens drastisch veranderde. Ze werden vrolijk van het gefermenteerde sap en vergaten de zorgen van alledag. Druivensap werd niet meer uitsluitend gedronken om dorst te lessen, het werd een genotmiddel.

Met de groei van het aantal drinkers van dit gegiste sap groeide ook het verlangen naar meer kennis over de wijnstok. Daarvoor was een verandering van levenswijze nodig. De mensen moesten hun zwervende bestaan opgeven en langere tijd op dezelfde plaats blijven. In grote lijnen kun je stellen dat de toename van de kennis van wijn parallel liep met de overgang van een nomadisch leven naar een sedentair bestaan.



## Wijn is verrot fruit en dat vinden wij lekker

Wij houden van wijn. Dat is vreemd, want wijn is fruitsap dat is gaan rotten. Dus waarom zou je dat in hemelsnaam lekker vinden?

Welnu, tien miljoen jaar geleden kwam een bepaald soort boomapen erachter dat het lekkerste fruit niet aan de takken hing, maar onder de boom lag.
Hierdoor aangetrokken verlieten ze de veiligheid van de boomkruinen en kozen voor een leven op de grond. Gevaarlijk, maar wel lekker dicht bij dat heerlijke rottende fruit dat overal voor het oprapen lag.
Andere primatensoorten volgden hun voorbeeld, maar zij bleken niet bestand tegen de alcohol in dat gefermenteerde fruit. Ze werden snel dronken en daardoor een makkelijke snack voor passerende prooidieren. Met een zware kater klommen de overlevenden terug de bomen in en bleven daar. Maar omdat in boomtoppen weinig te doen valt, evolueerden ze niet. Deze soorten zijn tot op de dag van vandaag dan ook nooit verder gekomen dan een privéverblijf in Artis (op een enkele uitzondering na die in de politiek is gegaan).
De alcoholbestendige apen daarentegen hadden het uitstekend naar hun zin op de grond. Ze leerden gereedschap maken, ontwikkelden een taal en vonden uiteindelijk het internet uit.
Voilà, de oorsprong van onze wijnlust; wij stammen rechtstreeks af van rottendfruiteters die uit liefde daarvoor hun leven riskeerden en uit de boomtoppen klommen.
Al tien miljoen jaar lang staan onze genen bol van wijnliefde. Dus tja, zoals ze bij Star Trek zeggen: 'Resistance is futile'; onze genetisch bepaalde wijnlust trachten te ontkennen is zinloos. Dus hef het glas en geniet van goede wijn. Maar let op: drink uitsluitend goede wijn. Na tien miljoen jaar wijnliefde zou het een doodzonde zijn om die relatieve paar seconden die wij mogen meedoen te verspillen met het drinken van bocht. Beloof me dat u dat nooit zult doen.

## Wanneer is de wijn uitgevonden

De jagers-verzamelaars uit de vroege Steentijd, zo'n 10.000 v.Chr., waren dol op wilde druiven. Begrijpelijk, want die zijn gezond, lekker en makkelijk te plukken. De rondtrekkende jagers stopten druiven in zakken van dierenhuid.

Op een warme dag ging een jager per ongeluk op zijn druivenzak zitten. Alle druiven aan gort. Boos smeet hij zijn zak weg. 'Een zak vol druivenprut! Daar kan ik niks meer mee! Ik naai wel een nieuwe!' Maar een paar dagen later viste zijn vrouw die ouwe zak uit de struiken. In de zon was het druivensap gaan gisten. Dat rook onbekend en spannend. Voorzichtig nam ze een slokje. Heerlijk! Ze werd helemaal blij, riep haar man, en 's avonds bij het kampvuur maakten ze samen die hele zak soldaat.

Dus ja, wat doe je dan?

Dan leg je een wijngaard aan!

Omdat de jagers-verzamelaars elke dag wel zo'n lekkere zak wijn wilden drinken, besloten ze te stoppen met dat vermoeiende rondtrekken en zich te vestigen in een leuk boerderijtje op een gezellige plek en daar een wijngaard aan te leggen. Bovendien, zo'n dieet van bessen, vruchten en noten, daar ben je ook wel een keer klaar mee, dus eenmaal sedentair in een boerderijtje was het een no-brainer om, naast de wijngaard, ook een koe te nemen, een paar kippetjes en wat geiten. Maar ja, een wijngaard aanleggen, zo makkelijk is dat allemaal niet. Het duurt minstens twee jaar voordat een wijnstok vrucht draagt en in de tussentijd moet je elke dag je druiven verzorgen en uitkijken dat ze niet gejat worden. Dus ja, het zat erop voor de jagers-verzamelaars: hun zwervende bestaan was definitief voorbij.

Door dit alles kunnen we stellen dat wijn de basis van de samenleving is. Onze beschaving hebben we te danken aan de wijn.

Maar helaas, de jagers-verzamelaars uit de Steentijd konden maar kort van hun wijn genieten: als de druiven in de herfst rijp waren, vergistten de suikers snel in alcohol, maar de wijnmakers hadden niets om de most luchtdicht af te sluiten, dus veranderde de wijn binnen een paar dagen in azijn. Hier bestond maar één remedie tegen: de volledige wijnoogst direct opdrinken.

Dat moeten heftige party's geweest zijn: 'Oogst de druiven, stamp ze plat en slurp ze op, want morgen kan de wijn al zuur zijn!' Hadden ze toen tegeltjes gehad, dan zouden ze die tekst er stellig op geschreven hebben.

Wijn werd gemaakt van wilde druiven die groeiden aan een liaan. Maar die lekkere nieuwe drank viel zo in de smaak dat er al snel te weinig van was. Iedereen wilde wijn. Hierdoor deden de steentijdwijnmakers twee ontdekkingen: als je niks doet aan zo'n liaan en je laat hem zijn gang gaan, ontsnapt hij alle kanten op. Dan moet het voedsel dat hij met zijn wortels opzuigt een enorme afstand afleggen om bij de vruchten te komen. Onderweg blijft er in de hele route die dat voedsel aflegt overal een beetje in de twijgen zitten, dus tegen de tijd dat het voedsel zijn eindbestemming bereikt, is er bijna niks meer over voor de druifjes. Die daardoor klein en zuur blijven.

Daar ergens grepen de oerwijnmakers in. Met scherp gemaakte vuistbijlen snoeiden ze de wijnstok kort. Dat leverde al een veel betere wijn op, maar doordat die druiven zowel klein als zuur waren, bleef het een wijn die je toch het liefst weggaf aan je schoonmoeder.

In de eeuwen die volgden begon de wijnmakende mens te experimenteren met de druiven zelf. Ze verzamelden de pitjes van de grootste trossen met de dikste druiven en kweekten daar nieuwe varianten mee. Groter, sappiger, lekkerder. In plaats van die zure wilde druifjes die maar weinig sap gaven, slaagden ze er op termijn in om grotere, zoete druiven met veel sap te kweken.

De Romeinen noemden die moeder aller druivensoorten *Vitis vinifera*, 'Rank met wijndragende druiven', de oerdruif waar nog altijd alle wijnen van worden gemaakt.

Alle bekende rassen, zoals cabernet sauvignon, chardonnay, pinot noir, riesling, sauvignon blanc en syrah stammen af van de vitis vinifera.

De eerste stap naar daadwerkelijke wijnproductie kwam toen men de onderkomens in grotten begon in te ruilen voor hutten in vaste nederzettingen; daar werd de druivenoogst opgeborgen in grote bakken of kruiken, waarin het sap goed kon fermenteren. Toen in het

Neolithicum de mensen hun zwervende bestaan definitief opgaven, was de weg vrij om voor de eerste levensbehoeften noodzakelijke gewassen te verbouwen. Vooral graan, maar de wijnstok kwam daar al snel bij, omdat het drinken van het gefermenteerde druivensap door steeds meer mensen als een vorm van het hoogste genot werd beschouwd. Geleidelijk kreeg het gefermenteerde druivensap het karakter van wijn.

De vraag naar deze vroege wijn groeide toen de nederzettingen groter werden en de ongelijkheid onder de bewoners toenam. Een kleine elite stond aan de top. Ze kregen meer grond in bezit en gingen luxueuzer leven dan hun dorpsgenoten. Ze lieten dat blijken door zich opvallend te kleden en te pronken met hun rijkdom. Iedereen in de nederzetting kon zien dat hun akkers niet alleen waren ingezaaid met tarwe en gerst, maar ook vol stonden met wijnstokken.

Het is moeilijk te zeggen waar en wanneer deze omslag naar het zelf produceren van wijn begon. Teksten waarin onthullende mededelingen over de vroege ontwikkeling van de wijncultuur worden gedaan zijn er helaas niet, maar dat gemis wordt gecompenseerd door gegevens die opgravingen opgeleverd hebben. Onderzoekers hebben in het eerste decennium van de eenentwintigste eeuw aan de hand van de modernste dateringsmethoden kunnen vaststellen dat twee gebieden er aanspraak op kunnen maken dat ze de oudste wijnen hebben bereid. Hierbij doet zich het verrassende feit voor dat er twee bakermatten van de wijn zijn, maar ze liggen meer dan 6500 kilometer uit elkaar.

Het oudste residu van vergist druivensap is aangetroffen in Centraal-China, in de vallei van de Gele Rivier in de neolithische nederzetting Jiahu. Tussen 7000 en 6000 v.Chr. zouden de inwoners een gefermenteerde drank hebben genuttigd op basis van rijst en druiven. Het is verleidelijk om te veronderstellen dat deze drank zich vanuit China in alle richtingen verspreidde, maar gezien de grote afstand tussen China en de landen rond de Kaukasus, waar de oudste wijnsporen zijn aangetroffen, en het ontbreken daarvan in de landen die ertussen liggen, is het niet waarschijnlijk dat deze Chinese oerwijn de basis vormt van de ontwikkelingen in het grensgebied van Europa en Azië.

Het ontstaan van de Europese wijncultuur staat vermoedelijk op zichzelf. Op verscheidene plaatsen werd de wilde wingerd gedomesticeerd

en volgde de aanplant van de eerste wijnstokken. Onder wetenschappers lijkt er nu een zekere consensus over te bestaan dat in Georgië, in het zuiden van de Kaukasus, de oudste welbewust geproduceerde wijn werd gedronken. Die veronderstelling is gebaseerd op resten van wijnresiduen in vaten die tussen 6000 en 5800 v.Chr. worden gedateerd. Ze vormen een aanwijzing dat de bewoners van deze regio het proces van wijn maken toen ontdekt hebben. Armenië volgde niet veel later. Vermoedelijk werd daar voor het eerst wijn op redelijk grote schaal geproduceerd.



## De arenidruif

De kribbe van 's werelds oudste wijndruif staat in het zuidelijkste puntje van Armenië, tegen de grens met Azerbeidzjan, op de vulkanische bodem van het piepkleine dorpje Areni.

Meer dan 7500 jaar geleden maakten de mensen daar al wijn van deze kleine rode druif (die ze heel inventief de arenidruif noemden) en dat doen ze tot op de dag van vandaag nog steeds. Begrijpelijk, want deze inheemse druif is volledig toegerust op het barre Armeense klimaat, dat wordt geteisterd door hete zomers, koude winters en – de nachtmerrie van iedere wijnboer – plotselinge vorst in de oogsttijd.

Arenidruiven hebben een lange rijping nodig. Iets wat, gelet op die lokale onverhoedse bevriezing, een hoog risico met zich meebrengt, maar gelukkig kunnen ze goed tegen de kou. Ze houden elkaar warm door te groeien in compacte trossen van kleine zwarte druifjes met een dikke schil. Hierdoor zijn ze niet alleen bestand tegen de vorst, maar ook tegen schimmels en enge beestjes. Door deze krachtpatserij is de areni uitgegroeid tot de Armeense nationale druif.

Ten tijde van de bezetting door de Sovjet-Unie in 1920 ging het beroerd met de nationale druif en werd ze voornamelijk misbruikt om er een gemeen soort cognac van te stoken. Maar sinds het zwaar getroffen land in 1991 zijn vrijheid herkreeg, is de Armeense wijnindustrie in ere hersteld en momenteel zelfs bezig aan een heuse wederopstanding. Allerlei bevlogen wijnmakers zijn in de weer met technieken als oogstvermindering en irrigatiesystemen, die leiden tot kwaliteitsverbetering. Hierdoor komt er tegenwoordig steeds vaker lekkere wijn uit Armenië. Met name de rode is fruitig en sappig, met veel smaak, en dankzij de stevige schil van de areni, die veel tannines bevat, kun je ze, als dat je lukt, best een paar jaar bewaren.
Leuk en leerzaam om 'ns een flesje te proberen. Bijvoorbeeld van Karas Wines, Hin Areni Vineyards, of Zorah Wines.

Wat goed is, wordt door anderen overgenomen. Zo is het ook de wijn vergaan. Overal waar mensen zich in de regio's rond de Kaukasus in vaste nederzettingen vestigden, en waar het klimaat meewerkte, werden wijnstokken aangeplant. Het gevolg was dat in de wijde gordel van vruchtbaar land met warme zomers, voldoende regen en winters die niet te streng waren, de druif aan een opmars begon. De verspreiding is te volgen aan de hand van wijnresten in grote kruiken. Vanuit de Kaukasus bereikte de gedomesticeerde wijn het Taurusgebergte in Zuid-Turkije en het Zagrosgebergte in Iran. In die laatste regio werd in Haijji Firuz Tepe een wijnresidu ontdekt dat wordt gedateerd tussen 5400 en 5000 v.Chr. Daar werd ook een primitieve wijnmakerij blootgelegd: een klein bad, waarin druiven werden geplet door er met de voeten op te stampen. In het midden bevond zich een gat waardoor het sap van de druiven kon wegstromen in een grote kruik, waarin het geleidelijk fermenteerde. In de directe nabijheid werden drinkkannen en bekers gevonden, met een residu van wijn en resten van gedroogde druiven.

De productie van wijn vervolgde haar weg naar Libanon, Meso-

potamië en Perzië, waar op verscheidene plaatsen wijnstokken werden aangeplant.



## Wijn uit Perzië

Zo'n vijfenhalf duizend jaar geleden werden in het gebied dat nu Syrië, Iran en Irak omvat succesvolle vinificatiepogingen ondernomen. Van daaruit klotste het rode sap van de wilde kruipplant via de Phoenicische havens Sidon, Tyrus en Byblos de Middellandse Zee over en veroverde Griekenland en vervolgens Italië. De Romeinen introduceerden het in de gebieden die er later rijk mee zijn geworden, zoals Bourgogne, Bordeaux, Rioja en de Moezelstreek.
Toch haalden de kooplieden van de VOC in de Gouden Eeuw hun beste wijn niet daarvandaan. De rondborstige rode wijn die zij in Holland aan de man brachten als *sjiraas*, kochten ze in de Iraanse stad Shiraz.
Begrijpelijk, want Shiraz gold als de wijnhoofdstad van het Perzische Rijk. Duizenden jaren lang werd het sap van de Vitis vinifera daar dan ook in alle toonaarden bezongen. Zo schreef de beroemde dichter Hafez in de veertiende eeuw:

> O, wijndrager, verblijd gezwind mijn roemer met wijn!
> Het aangezicht van mijn Geliefde flonkert in mijn kelk.
> Je kunt haast niet bevatten waarom ik de wijn omhels.
> Eeuwig leeft hij wiens hart voor de Liefde is ontwaakt.

Hafez was van mening dat wanneer je een glas vulde met wijn, je 'je hart vulde met de liefde van God'. Een eventuele kater legde hij