



Wist u dat er in Georgië 8000 jaar geleden al wijn werd gemaakt en het daarmee het oudste wijnland ter wereld is? Toch heeft nog bijna niemand in het westen van Georgische wijn gehoord. Sinds enkele jaren treden de Georgiërs eindelijk naar buiten met hun wijn en wordt het langzaam ook in Nederland wat bekender. Mooi om te weten dat in Breda de enige wijnwinkel in Nederland is die bijna uitsluitend Georgische wijnen verkoopt! En mocht u niet in Breda wonen, geen nood; via de webwinkel zijn alle wijnen eenvoudig te bestellen.

TEKST EN PORTRETFOTO: TEKST ANDER[S]
FOTOGRAFIE: BART BAKKEREN



Anne Mulkens is de trotse eigenaresse van Anna's Wijnhuisje. "Een paar jaar geleden ben ik bij toeval in aanraking ge-komen met de Georgische wijnen. Ik was meteen verkocht en besloot een winkel te beginnen met Georgische wijn. Dat ik naast wijn ook altijd iets van kunst in mijn winkel heb, komt omdat kunst altijd al een passie van me is geweest. Bovendien vind ik de manier waarop met name de amberwijn wordt gemaakt een kunst op zich."

WIJN UIT DE QVERI

Dat behoeft toelichting, Anne. "De 'oranje' wijnen worden al duizenden jaren gemaakt in de zogenoemde qveri's; een aardewerken pot die in de grond wordt gegraven. De witte druiven worden eerst geperst en gaan dan inclusief pitten, schillen en steeltjes in de pot, die wordt afgesloten met een houten of stenen deksel. Vervolgens begint het fermentatieproces dat, afhankelijk van de druivensoort, tussen de drie weken en acht maanden duurt. Het resultaat is een prachtige en vooral krachtige amberkleurige wijn. Als je hem ziet, denk je in eerste instantie dat het een zoete dessertwijn is. Maar niets is minder waar! De amberwijn is een mooie, rijpe droge wijn met tonen van gedroogde abrikoos en hazelnoot."

EEUWENOUDE DRUIVENRASSEN

Georgië kent uiteraard naast de amberwijnen ook mooie rode en witte wijnen. Ze zijn volgens Anne niet te vergelijken met de ons bekendere wijnen uit landen zoals Frankrijk, Italië of Zuid-Afrika. "Georgië kent ruim 500 inheemse druivenrassen waarvan er zo'n dertig gebruikt worden in de professionele wijnbouw." De meest gebruikte blauwe druiven zijn de Saperavi, de Aleksandrouli en de Tavkveri. Van de witte druivensoorten worden de Mtsvane, de Raktiteli en de in opkomst zijnde Kisi veel gebruikt. Je vindt van deze én van een aantal andere druivensoorten dan ook volop wijnen bij Anna's Wijnhuisje.

WIJN EN KUNST

Naast wijn is er altijd kunst te vinden in Anna's Wijnhuisje. "Elke twee maanden hebben we een



expositie van meestal een Georgische kunstenaar. Verder hebben we prachtig beschilderde wijnkistjes waar je mee voor de dag kunt komen als je een exclusief cadeau of relatiegeschenk wilt geven. Daarnaast verkopen we handgemaakte sieraden en lederen wijntasjes."

Dat de Georgische wijn ook uitstekend te combineren is met Georgische gerechten, weten ze bij kookstudio Kookikook in Breda inmiddels al. Maar ook bij allerlei andere gerechten is een Georgische wijn een welkome metgezel. Voor wie van wat pittigere gerechten houdt, is een amberwijn een absolute aanrader!

GEORGIAN WINE EVENT

Mocht u na het lezen van dit artikel zelf weleens de (wijn)proef op de som willen nemen, dan kunt u op zondag 21 oktober uw hart ophalen tijdens het Georgian Wine Event dat gehouden wordt in De Avenue in Breda. "Iedereen is van harte welkom op dit event waar naast proeverijen met Georgische hapjes en muziek, ook een masterclass wordt gegeven door Simon J. Woolf, de auteur van het onlangs verschenen boek Amber Revolution."

Anna's Wijnhuisje
Reigerstraat 3, Breda

Tel: 06-180 965 82 | mail@annas-wijnhuisje.nl

Georgian Wine Event

Zondag 21 oktober | 14:00 – 19:00 uur

De Avenue | Waterstraat 5, Breda

Tickets à 10,- via www.annas-wijnhuisje.nl