

# Smagen af Armenien



Cognac fra det lille bjergrige land i Kaukasus nyder høj status i de tidligere sovjetrepublikker. På trods af drikkens fine kvalitet og Armeniens lange tradition for at fremstille de eksklusive dråber er brandyen stadig noget undervurderet i Vesteuropa - særligt i Danmark, hvor det ikke er til at opdrive en flaske Ararat.

JENS MALLING | w@jp.dk

Jyllands-Postens udsendte medarbejder

JEREVAN, ARMENIEN

I Europas allersydøstligste hjørne rækker bjerget Ararat mere end fem km i vejret. Silhuetten fylder en betragtelig del af synsfeltet, og den sneklædte tinde træder tydeligt frem på himlen over Armeniens hovedstad, Jerevan - 60 km væk. Ifølge sagnet strandede Noa på bjergtoppen med sin ark efter Syndfloden. For de kristne armeniere er Ararat derfor et vigtigt nationalsymbol.

Den enorme naturformation befinder sig dog omme på den anden side af grænsen til fjendtligsindede Tyrkiet. Kun dalen nedenunder hører til Armenien. Her vokser til gengæld klase efter klase af druearterne Voskehat, Garan Dmak, Rkatsitely, Mskhali og Kangun, som efter en årelang og forfinet bearbejdningsproces bliver til landets berømte cognac. Lange linjer af vinstokke forsvinder ud i landskabet - ud i den ældgamle kultur, hvor et kloster eller kirke ofte ligger på en skrånning et sted i baggrunden.

Druerne høstes i september og oktober af Jerevan Brandy Kompagni, som blev grundlagt i 1887 og i dag er langt den største producent af armensk cognac. Selskabet sælger den fine spiritus under navnet Ararat - måske som en slags kompensation for tabet af det hellige bjerg.

Cognac laves på hvidvin, og der er gode betingelser for at dyrke druerne i det milde klima og pga. den frugtbare jord i de sydkaukasiske dale. Arkæologer har udgravet vingårde i Armenien, som er mere end 6.000 år gamle - de ældste i verden.

De enestående vejrtilstande adskiller sig markant fra andre cognac- og brandyproducerende regioner i Frankrig, Spanien og Grækenland. Ararat-dalen, som ligger 700 m over havets overflade, har omkring 300 solskinsdage om året. Et sådant klima giver en høj koncentration af aromastoffer og sukker i druerne. Mere end 30 forskellige jordarter i Ararat-dalen gør, at den samme druesort udviser et mangefold af nuancer i smagen, som er typisk for armensk cognac.

## Ved hoffet hos tsar Nikolaj II

For at opnå den høje kvalitet, der indbringer den forfinede alkohol talrige priser ved inter-

ationale konkurrencer og sikrer en omfattende eksport til de tidligere sovjetrepublikker - først og fremmest Rusland, hvor drikken er blevet nydt, siden Jerevan Brandy Kompagni blev leverandør til den kejserlige familie i Skt. Petersborg i begyndelsen af det tyvende århundrede - destilleres hvidvinen to gange. Derefter lagres den i mindst tre år. Det foregår i selskabets bygninger ikke langt fra Jerevans centrum. Her kan brandy-beundrere og cognac-connaissere få et indtryk af processen, smage forskellige årgange og inspicere række efter række af tøndere med den dyrebare væske.

Jerevan Brandy Kompagni har sit eget værksted til at lave fadene. De består udelukkende af kaukasiske eg, som først fældes, når træet bliver 70 år. Når den dobbeltdestillerede hvidvin kommer i kontakt med egen, opstår cognacens særegne bouquet. Under aldringen bibringes væsken anstrøg af chokolade og vanilje samt forskellige frugter og krydderier.

På en særlig fremtrædende plads mellem tønderne står et særligt "fredsfad", som skal åbnes, når Armenien og Aserbajdsjan finder en løsning på konflikten om Nagorno-Karabakh - et område, som Armenien sikrede sig under en krig i starten af 1990'erne, men som officielt stadig hører til Aserbajdsjan. Jerevan Brandy Kompagni har mere end 38.000 fade og flere millioner liter spiritus lagret.

Til prøvesmagning serveres cognac, der er tre, fem og syv år gammel, samt et af Jerevan Brandy Kompagnis flagskibe: en "Dvin" på 10 år. Den ravfarvede drik ruller rundt i glasset. Glimt af guld slår ned i små jag. Spektret bevæger sig fra lys karamel for den yngste til Dvin'ens dybe mahogni.

Den fem år gamle cognac har smagsnuancer af blomme, fersken, chokolade samt solbær og blinker livligt gennem den buttede pokal med en varm glød.

Den syv år gamle variant, som er blevet fremstillet siden 1902, udmærker sig derimod ved en aroma med anstrøg af citron, karamel, figen og mandel - så raffineret, at det med det samme står klart, hvorfor den eksklusive spiritus blev drukket med glæde

## ARMENSK DELIGHT

### JEREVAN BRANDY KOMPAGNI

Selskabet er den ubestridte leder af produktion og eksport af armensk cognac. Det blev grundlagt i 1887 og nationaliseret, efter Armenien blev en sovjetrepublik i 1920.

I 1998 solgte landets regering Jerevan Brandy Kompagni til den franske alkoholgigant Pernod Ricard.

Jerevan Brandy Kompagni har givet sin cognac navnet Ararat efter bjerget, hvor Noa stødte på grund. Firmaet sælger spiritusen i mere end 28 lande, herunder Sverige og Tyskland, men ikke Danmark.

Ararat-cognac kan erhverves gennem svenske Systembolaget: <http://www.systembolaget.se/globalsok/?searchquery=ararat> eller tyske Aniland: <http://aniland-shop.de/>

Den billigste - 0,5 liter, tre år - koster 115 kroner. Den dyreste - 0,7 liter, ti år - koster 970 kr. Det kan godt betale sig at gå efter en Ararat på minimum fem år. Den koster 135 kr. for en halv liter gennem Aniland.

Jerevan Brandy Kompagni sælger udelukkende sine allermost eksklusive cognacer fra destilleriets egen butik: en 25 år gammel "Erebuni", en "Kilikia" på 30, "Sparapet", som har tilbragt 40 år i egefadene, samt den 70 år gamle "Noah's Ark". De er væsentligt dyrere.

ved hoffet hos tsar Nikolaj II, at den havde høj status i Sovjetunionen og sågar blev eksporteret til DDR.

Allerede i slutningen af det 19. århundrede var det østeuropæiske marked for brandy domineret af producenter fra Sortehavsregionen. Cognac fra Kaukasus, herunder fra Jerevan Brandy Kompagni, blev regnet blandt de bedste i verden og vandt over sine franske konkurrenter ved verdensudstillinger i Paris og Bruxelles i det tidlige 1900-tal.

Gennem hele den sovjetiske æra var produktion af cognac en kilde til stolthed for det kommunistiske styre. USSR fortsatte traditionen fra tsar-tiden og producerede fremragende varianter, især fra jubilæumsårene 1967, 1977 og 1987 for Den Russiske Revolution i 1917. Tilbageværende flasker fra de tre år er stærkt eftertragtede - ikke kun pga. deres kvalitet, men også pga. deres historiske betydning.

## Statsmænd forenes over armensk cognac

Anekdoter knytter Ararat-cognac sammen med verdenskvinder og -mænd som Agatha Christie og Frank Sinatra, som skulle have haft den som favorit. Det siges, at Jalta-konferencen i 1945 og opdelingen af Europa blev forhandlet på plads under indtagelse af betydelige mængder armensk cognac. Ved den lejlighed skulle den daværende britiske premierminister, Winston Churchill, have komplimenteret værten, Josef Stalin, for den udvalgte spiritus. Kritikere mener dog, at der senere er pyntet noget på historien: at armensk cognac var Churchills yndlingsdrik, og at han senere hvert år bestilte 400 flasker om året personligt hos Stalin - som nogle farverige varianter af fortællingen hævder - mener de ikke, der er bevis for.

Legenden er så alment accepteret, at da Vladimir Putin bød Storbritanniens premierminister, David Cameron, velkommen til sin sommerresidens, Botjarov Rutjev i Sotji, i 2013, mindede den russiske præsident om den drik, som bragte deres forgængere sammen under de svære forhandlinger i Jalta i 1945: Putin forærede sin britiske kollega en 40 år gammel flaske armensk cognac.