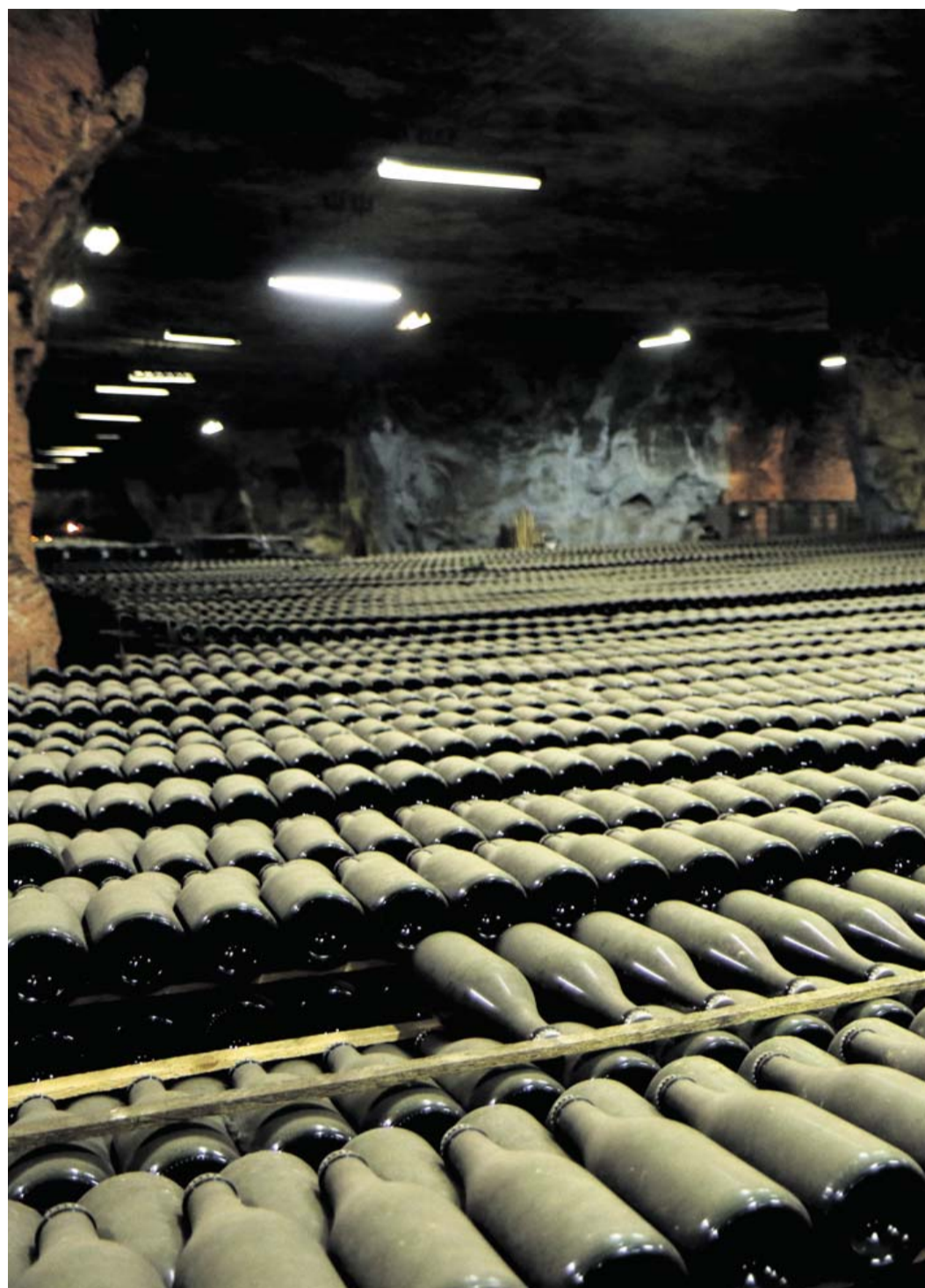


Mellem bobler og bomber i Ukraine

Champagne af druer fra Krim har tradition for at være noget af verdens bedste. Men Ruslands annekstion af halvøen og den korte afstand til frontlinjen i Donbass forværrer vilkårene for Ukraines mest berømte producent af den boblerige drik.

JENS MALLING | w@jp.dk

Jyllands-Postens udsendte medarbejder



ARTEMOVSK, UKRAINE

Flasker så langt øjet rækker. De glimter grønt og blinker rosa. Golfbilen fører længere ned i den gamle gipsmines dyb. Store underjordiske haller åbner sig. I bugen gemmer grotten noget af verdens bedste champagne, tilsyneladende i uendelige mængder. Guiden Ira Kulkova drejer på rattet. Hendes lille fartøj egner sig fint til at inspicere vineriet i Artemovsk. Virksomheden bryster sig af at være Ukraines største og mest berømte producent af krimsekt - champagne af druer fra halvøen.

»I alt har vi omkring 22 millioner flasker på lager,« siger Ira, idet hun behændigt undviger en gaffeltruck, der kommer kørende med favnen fuld af mousserende vin.

Ingen maleriske rækker af vinstokke pryder bakkedrag uden for Artemovsk. Den lille provinsby ligger i Donbass i det østlige Ukraine - en region, der snarere er kendt for kuludvinding og sværindustri. Så hvorfor anlægge en virksomhed, som fremstiller champagne her?

»Den nedlagte gipsmine er ideel til at producere *igristoje vino*,« forklarer den 26-årige guide, idet hun bruger den russiske betegnelse for mousserende vin.

»Vi befinder os 72 meter under jorden, og temperaturen er konstant mellem 12 og 15 grader. Luftfugtigheden ændrer sig aldrig fra niveauet på omkring 88-90 pct,« siger hun.

De sovjetiske myndigheder besluttede at udnytte de gode betingelser og grundlagde

vineriet i 1950. Samtidig så de stort på, at druematerialet måtte fragtes mange hundrede kilometer nede fra den solrige Sortehavskyst - fra Krim og andre af Ukraines sydlige regioner: Odessa, Kherson og Nikolajev.

Tvunget til at tage nyt navn

En stærk lugt af gæring breder sig mellem store ståltanke med »stille« vin, der senere forvandles til den ædle bobledrik. Det klirrer højt, når vineriets ansatte vender flaskerne med lynhurtige bevægelser. Det grønne glas går godt til den rå klippevæg. Mousserende vin fremstilles ved at udsætte rød-, hvid- eller rosévin for en ekstra gæring, som foregår i selve flasken. Dermed opstår kulsyre, og derfra stammer boblerne. Champagneflasken er nødt til at være særlig tyk for at modstå det store tryk, der opstår.

»Pas på med at komme for nær flaskerne,« advarer Ira Kulkova.

»Trykket inde i glasset får dem nogle gange til at eksplodere.«

Af samme grund bærer vineriets ansatte, der udfører det krævende arbejde med at dreje hver enkelt flaske, et beskyttelsesvisir foran ansigtet. De har flere tusinde flasker i hænderne om dagen. Champagnen lagres mellem ni måneder og fem år i den mere end 25 hektar store gipsmine. Flaskerne skal drejes flere gange, så bundfaldet fra den kemiske proces langsomt ender nede i flaskehalsen. Flaskehalsen fryses for at gøre bundfaldet

fast. Under den såkaldte degorgering fjernes den kapsel, som lukker flasken, og de hårde gærrester skydes ud. Bagefter sættes der en klassisk korkprop i. Vineriet i Artemovsk fremstiller 35 forskellige slags champagne. De mange varianter af den boblende drik er både røde og hvide og har forskellige grader af sødme.

»Tyskland og Rusland udgør de vigtigste udenlandske markeder. Tyskerne aftager mere end en million flasker om året - de foretrækker den røde, halvsøde. Mellem 15 og 20 procent af en årgang går til eksport,« siger Ira.

De seneste års voldsomme politiske omvæltninger i Ukraine, Ruslands annekstion af Krim og udbruddet af krig i Donbass har ikke kunnet undgå at påvirke vineriet i Artemovsk. Byen ligger blot 20 kilometer fra frontlinjen og var i 2014 kortvarigt besat af prorussiske separatister. Usikkerhed om, hvad fremtiden vil bringe i den krigshærgede region, har fået investorer og ejere til at sætte produktionen ned. I 2013 solgte vineriet 20 millioner flasker. Tallet faldt til henholdsvis 11 og 13 millioner i 2014 og 2015.

»Eksporten til Rusland udgjorde også mere end en million, men i år har vores russiske partnere endnu ikke aftaget noget af produktionen,« siger Ira.

Champagne-virksomheden i Artemovsk var tidligere et populært udflugtsmål, særligt blandt indbyggere i de nærliggende storbyer Donetsk og Luhansk, som nu er på separati-

sternes hænder. Ira mærker, hvordan der er blevet længere mellem de besøgende og dermed mindre arbejde som guide.

»Der er meget militær i byen. Kampene skræmmer turisterne. Vi hører ofte, når raketterne slår ned. Så snart der opstår en pause i skyderiet, kommer der flere turister. Vi havde omkring 20.000 gæster i 2013, men året efter var det kun omkring en fjerdedel,« siger hun.

Som om det ikke var nok, har den ukrainske regerings aktuelle kampagne, der en gang for alle skal udrive den kommunistiske fortid i landet, medført endnu en alvorlig udfordring for firmaet. Champagneproducenten har taget navn efter provinsbyen Artemovsk, hvor vineriet ligger. Navnet stammer fra 1924, da byen blev opkaldt efter den berømte kommunist Fjodor Sergejev. Han var en af Stalins nære venner og bedre kendt under sit *nom de guerre*: Artjom. Stærke antikommunistiske vinde blæser i Ukraine for tiden, hvor den ene statue af Lenin efter den næste væltes omkuld. Landets kommunistiske parti er blevet forbudt. Gader og pladser må ikke længere være opkaldt efter kendte bolsjevikker. Dette stærke ideologiske pres fra regeringen i Kijev føles også i Artemovsk. I februar fik byen sit oprindelige navn Bakhmut tilbage. I denne politiske atmosfære er det berømte vineri også blevet pålagt at ændre navn.

»Alle i Ukraine kender vineriet i Arte-