

Konjakk fra det lille fjellandet i Kaukasus er meget ettertraktet

Smaken av Arme



På tross av Ararat-brandyens høye kvalitet og Armenias lange tradisjon for å produsere de eksklusive dråpene, er det vanskelig å oppdrive en flaske Ararat i Norge.



Av Jens Malling, Jerevan

KULTUR

Nede i Europas sørøstligste hjørne rager fjellet Ararat mer enn fem kilometer i været. Silhuetten fyller en betraktelig del av synsfeltet, og den snøkledd tinden trår tydelig fram på himmelen over Armenias hovedstad Jerevan – 60 kilometer unna.

Ifølge sagnet strandet Noa på denne fjelltoppen med arken sin etter syndfloden. For de kristne armenerne er Ara-

rat derfor et viktig nasjonal-symbol. Den enorme fjellformasjonen befinner seg likevel på den andre siden av grensen til Tyrkia, som armenerne har et spent forhold til.

Druer i grenseland

Bare dalen under hører til Armenia. Her vokser klase etter klase av drueartene Voskehat, Garan Dmak, Rkatsitely, Mskhali og Kangun, som etter en komplisert bearbeidingsprosess over flere år blir til landets berømte konjakk.

Lange rader av vinstokker forsvinner ut i landskapet – ut i den eldgamle kultur nasjonen, hvor et kloster eller en kirke ofte ligger på en skråning et sted i bakgrunnen. Druene høstes i september og oktober av Jerevan Brandy-kompani. Det ble grunnlagt i 1887 og er i dag den største

FAKTA

Konjakk og brandy:

■ I de tidligere sovjetrepublikkene selges Ararat-konjakk under betegnelsen «armjanskij konjak».

■ Innen EU er det bare konjakk fra området Cognac i Frankrike kan hete konjakk. Derfor markedsføres armensk konjakk i EU under navnet «brandy».

■ Jerevan Brandy-kompani er den ubestridte lederen innen produksjon og eksport av armensk konjakk. Det ble grunnlagt i 1887 og nasjonalisert etter at Armenia ble en sovjetrepublikk i 1920.

produsenten av armensk konjakk. Selskapet selger den under navnet Ararat – kanskje som en slags kompensasjon for tapet av det hellige fjellet.

Konjakk lages på hvitvin, og det er gode betingelser for å dyrke druen i det milde klimaet og den fruktbare jorda i dalene sør i Kaukasus. Arkeologer har gravd ut vingårder i Armenia som er mer enn 6000 år gamle – de eldste i verden. De enestående værforholdene

skiller seg en god del fra andre konjakk- og brandyproduserende regioner i Frankrike, Spania og Hellas.

Araratdalen, som ligger 700 meter over havet, har omkring 300 solskinnsdager i året. Det gir en høy konsentrasjon av aromastoffer og sukker i druen. Mer enn 30 forskjellige jordarter gjør at den samme druesorten utviser et mangfold av smaksnyanser, noe som er typisk for armensk konjakk.

Lagret fredskonjakk

Dette raffinerte brennevinet har vunnet mange priser ved internasjonale konkurranser, og det er en omfattende eksport til de tidligere sovjetrepublikkene – først og fremst Russland. Jerevan Brandy-kompani ble i sin tid leverandør til den keiserlige familien i St. Petersburg.

For å oppnå den høye kvaliteten destilleres hvitvinen to ganger. Deretter lagres den i minst tre år. Framstillingen foregår i bygninger ikke langt fra Jerevan sentrum. Her kan kjennere av brandy og konjakk få et inntrykk av prosess-

sen, smake forskjellige årganger og inspisere rad etter rad av tønner med den dyrebare væsken.

Jerevan Brandy-kompani får laget eiketønnene i sitt eget bøkerverksted. Tønne består utelukkende av kaukasisk eik, som først felles når treet blir 70 år. Når den dobbeltdestillerte hvitvinen kommer i kontakt med eikeplanke, skapes konjakkens særegne bouquet. I løpet av lagringen får væsken anstrøk av sjokolade og vanilje samt forskjellige frukter og krydder.

På en spesielt framtreddende plass mellom tønnene står et «fredsfat». Det skal åpnes når Armenia og Aserbajdsjan finner en løsning på konflikten om Nagorno-Karabakh – et område Armenia sikret seg under en krig i begynnelsen av 1990-tallet, men som offisielt fortsatt hører til Aserbajdsjan.

Jerevan Brandy-kompani har mer enn 38.000 tønner og flere millioner liter brennevin lagret.

Til prøvesmaking serveres konjakk som er tre, fem og sju år gammel, samt flaggskipet

i alle de tidligere sovjetrepublikkene:

enia



POPULÆR: Anekdoter knytter Ararat-konjakk samme med verdenskvinner og -menn som Agatha Christie og Frank Sinatra.

FOTO: JENS MALLING



SAGNOMSUST: Det sies at under Jalta-konferansen i 1945 ble oppdelingen av Europa forhandlet fram under inntak av betydelige mengder armensk konjakk.

FOTO: JENS MALLING



STERKE DRÅPER: For å oppnå den høye kvaliteten på Ararat-konjakken, destilleres hvitvinen to ganger.

FOTO: JENS MALLING

TRADISJON: Gjennom sovjettida var produksjon av konjakk en kilde til stolthet for det kommunistiske regimet. I bakgrunnen av bildet ser vi Ararat-fjellet.

FOTO: WOLFGANG KAEHLER, NTB SCANPIX

«Dvin» på ti år. Den ravfargede drikken ruller rundt i glasset. Glimt av gull blir synlig. Spekteret beveger seg fra lys karamell for den yngste til dyp mahogni for den eldste. Den fem år gamle konjakken har smaksnyanser av plomme, fersken, sjokolade og solbær. Den blinker livlig gjennom den lubne pokalen med en varm glød. Den sju

år gamle varianten, som har blitt produsert siden 1902, utmerker seg med en aroma med hint av sitron, karamell, fiken og mandel. Det er helt tydelig hvorfor den både ble drukket ved hoffet hos tsar Nikolai II og hadde høy status i Sovjetunionen. Faktisk ble den også eksportert til DDR.

Allerede på slutten av 1800-tallet var det østeuropeiske markedet for brandy dominert av produsenter fra svartehavsregionen. Konjakk fra

Kaukasus ble regnet blant den beste i verden og vant over sine franske konkurrenter ved verdensutstillinger i Paris og Brussel i begynnelsen av 1900-tallet.

Gjennom hele sovjettida var produksjon av konjakk en kilde til stolthet for det kommunistiske regimet. Sovjetstaten fortsatte tradisjonen fra tsartida og produserte

fremragende varianter, særlig fra jubileumsårene for den russiske revolusjon: 1967, 1977 og 1987. Flasker fra disse årene er sterkt ettertraktede – på grunn av kvaliteten og den historiske betydningen.

Forener politikerne

Anekdoter knytter Ararat-konjakk samme med verdenskvinner og -menn som Agatha Christie og Frank Sinatra, som visstnok hadde den som favoritt. Det sies at under Jalta-

konferansen i 1945 ble oppdelingen av Europa forhandlet fram under inntak av betydelige mengder armensk konjakk. Den engelske statsministeren, Winston Churchill, skal ha rost Stalin for det utsøkte brennevinet.

Kritikere mener imidlertid at det seinere er pyntet litt på historien. At armensk konjakk var Churchills yndlingsdrikk, og at han seinere hvert år bestilte 400 flasker personlig fra Stalin – som noen fargerike varianter av fortellingen nevner – finnes det ikke bevis for.

Men det er fortsatt mange som tror på denne legenden. Da Vladimir Putin ønsket Storbritannias daværende statsminister David Cameron velkommen til sin sommerresidens Botjarov Rutjev i Sotsji i 2013, minnet den russiske presidenten om drikken som brakte forgjengerne deres sammen under de vanskelige Jalta-forhandlingene. Putin forærte også sin engelske gjest en mer enn 40 år gammel flaske armensk konjakk.

kultur@klassekampen.no
Oversatt av Lars Nygaard

VERV TO

FASTE ABONNENTER

FÅ ET
PLEDD!



Er du fornøyd med avisa og gjerne vil at andre også skal ha glede av den? Verv to betalende dagsabonnenter, så sender vi deg Klassekampens Rørospledd som takk for innsatsen!



- Gjelder ved inngåelse av avtale om tolv måneders avtalegiro-abonnement (305 kroner i måneden)
- Gå inn på www.klassekampen.no/verv og meld inn navn og adresser
- Du som verver har ansvar for å få bekreftet på forhånd at den du verver ønsker tilbudet
- Premien sendes ut når begge avtalegiro-avtalene er aktivert i de respektives banker

Les mer på

www.klassekampen.no/verv