

MASSANDRA

ZOETE VERLEIDING UIT DE KRIM

GEÏNITIEERD EN GEFINANCIERD DOOR DE TSAAR, GEPRODUCEERD DOOR EEN PRINS EN DECENNIA ALLEEN GEDRONKEN DOOR DE RUSSISCHE ADEL, IS HET NU DE BEURT AAN ONS GEWONE STERVELINGEN OM VAN DE ZOETE VERLEIDING VAN MASSANDRA TE MOGEN GENIETEN.

TEKST RENÉE SALOME | BEELD JAN LENSING + NYCKELE SAP + RENÉE SALOME

I am surprised!', zei wijngoeroe Robert Parker, toen hij de 'perfect strangers' van Massandra proefde - en hij beloofde ze met superhoge scores. Het was 1998, wijndomein Massandra bestond al ruim een eeuw en was al net zo lang befaamd en geliefd, maar wisten wij veel. Wat achter het IJzeren Gordijn plaatsvond was een raadsel. Toen dat gordijn langzaam werd opgelicht kwamen er allerlei verrassingen naar voren. Maar wijn? Nogal logisch dat Parker verbaasd was.

SHERRY UIT 1775

En dat terwijl de wijnen van Massandra, gelegen in Oekraïne op het schiereiland de Krim, wellicht een bepalende rol in de geschiedenis hebben gespeeld. Toen Stalin, Churchill en Roosevelt in 1945 hun beroemde conferentie in Jalta hielden, op een steenworp van Massandra, zouden ze met Massandrawijnen getoost hebben. De wijnen werden de jaren daarop gretig gedronken door allerlei hoge piefen, maar dus niet in het westen. Totdat het gerenommeerde veilinghuis Sotheby's Massandra ontdekte. Het veilinghuis was diep onder de indruk van de zoete en versterkte wijnen uit de Krim, en al helemaal van de prachtige, zeer oude wijnen uit de vintagekelder van Massandra. De geveilde selectie bracht meer dan een miljoen dollar op. Dat was in 1990. Meer veilingen volgden, met als hoogtepunt de verkoop van een fles Sherry de la Frontera uit 1775, die voor 50.000 dollar afgehamerd werd. Maar niet nadat de superbe kwaliteit van de wijn was vastgesteld én met permissie van de president van Oekraïne. Want Massandra is nog steeds eigendom van de staat.



HET KANTOOR VAN DE EXPORTMANAGER STAAT VOL WIJNFLESSEN, CADEAUS VAN OVER DE HELE WERELD



FAMILIEBEDRIJF

Massandra is zo lang voor ons verborgen geweest en maakt en bezit zulke bijzondere, rijke wijnen: we willen het met eigen ogen zien. En vooral: met eigen mond proeven! Op naar Oekraïne dus, sinds 1991 een onafhankelijk land. Vanaf Simferopol, de hoofdstad van de Krim-republiek, rijden we in zuidelijke richting naar het illustere wijnbedrijf. Eerst regent het nog en lijkt het hier grauw, met kuilen in de weg en Lada's links en rechts. Maar dan breekt de zon door en trekken goud, geel, roze, rood, bruin en groen in alle tinten aan ons voorbij. De herfst staat de Krim goed.

We ontmoeten Valentin Mitjajev, exportmanager, in zijn kantoor. Overal staan wijnflessen, cadeaus van over de hele wereld, een mooie Pomerol gebroederlijk naast een Christkindl Glühwein. Valentin is de zoon van Galina Mitjajeva, die meer dan veertig jaar lang wijnmaakster was bij Massandra en een lijevig boekwerk schreef over het bedrijf. Ook zijn grootouders waren werkzaam bij Massandra. 'Maar we hadden het thuis nooit over hun

zeven tunnels van ieder 150 meter lengte. Het luchtcirculatiesysteem zorgt ervoor dat er in de kelders een constante temperatuur heerst van 12 tot 14 °C. In 1894 was het gebouw klaar. 'Het was een miljoenenproject', doceert Valentin, wanneer we met hem afdalen naar de koele kelders. Hij lijkt er eindelijk schik in te hebben de Nederlandse delegatie rond te leiden. 'Het kostte een miljoen gouden roebels. Ter vergelijking: een goede koe kostte destijds vijf roebels. Toch was het een schijntje voor de tsaar, met een jaarinkomen van zo'n 80 miljoen roebels.'

Op dit moment bevatten de kelders in de zeven tunnels bij elkaar 3,5 miljoen liter wijn. Op een andere plek ligt nog eens vier miljoen liter wijn opgeslagen. En dan zijn er nog twee verdiepingen onder het plein voor het gebouw – dat langwerpig en robuust is, met een vierkante toren waarop de rode ster, hamer en sikkel van de USSR nog immer prijken – waar nog eens twee keer vier miljoen liter bewaard wordt. Het is een genoegen daar doorheen te lopen, al is het maar vanwege de verzadigde geur van balsamicoazijn en hout. Er staan enorme wijnvaten, sommige met een inhoud van veel meer dan duizend liter. Ook staan er enkele vaten uit Oostenrijk, na de oorlog gekregen bij wijze van *Wiedergutmachung*. Er heerst een grote bedrijvigheid in het ondergrondse: mensen in lange, witte doktersjassen (een prachtige Oekraïense combineert die witte jas met torenhoge hakken, zoals je hier veel ziet. Er goed uitzien is in dit land belangrijker dan comfort, zoveel is wel duidelijk!) lopen af en aan, een man zit juist rustig en geconcentreerd op een krukje voor een wijnvat vlas tussen de lekkende kieren te wroeten en er wordt geladen en gelost, alles in een verrassend gemoedelijke sfeer. Dan betreden we het heiligdom: de kelder met de vintagewijnen.

CULTUREEL ERFGOED

Als gezegd was prins Lev Golitzin een verwoed verzamelaar van wijnen. Zijn topstukken liggen hier. Maar ook het beste van de tsaar werd in 1922 vanuit alle keizerlijke paleizen naar Massandra getransporteerd in opdracht van Stalin. In de vintagekelder liggen wijnen die speciaal voor de tsaar gebotteld zijn en het keizerlijk zegel dragen, zoals een Château d'Yquem uit 1865. De oudste flessen die hier stof liggen te vergaren, bevatten Sherry de la Frontera uit 1775. Sinds 1897

worden bovendien van iedere eigen botteling meerdere flessen bewaard. Dat was al zo in de tijd van prins Golitzin, het had als reden het ouderingsproces van de wijn te kunnen volgen en leren begrijpen en – uiteraard – de wijnen te kunnen verkopen op de piek van hun leven. Dat is mooi, want die *collection wines* kun je nog steeds aanschaffen. Een fles uit je geboortjaar haal je gewoon hier uit de winkel. Het is trouwens nog best een klus om die miljoenen liters wijn een beetje op orde te houden. Valentin: 'Iedere vijf á tien jaar proeven we de wijnen om te checken of ze nog oké zijn. Alles wordt gedocumenteerd. Elke twintig jaar moeten de kurken van de flessen vervangen worden. We doen er ongeveer 50.000 per jaar. Een deel van de wijnen bewaren we voor de staat; we beschouwen onze wijnen namelijk als cultureel erfgoed.'

TYPISCH MASSANDRA

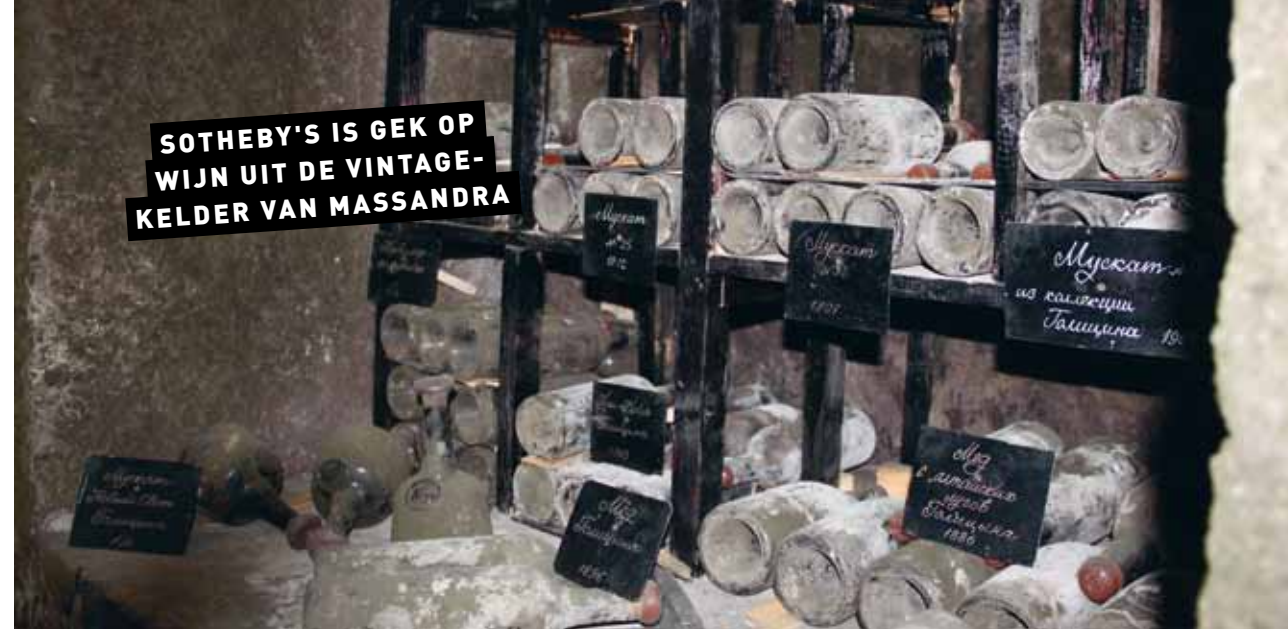
De kelder is zo bijzonder dat we haast vergeten dat hier ook nog wijn gemaakt wordt. 'Onze wijngaarden beslaan meer dan vierduizend hectare. Hierop staan tientallen druivenrassen, waarvan vele inheems. Kokur, witte muskaat, bastardo, seperavi, aligoté, pinot gris, albillo, chardonnay, rkatseli, verdelho en aleatiko staan het meest aangeplant. De wijnen worden allemaal op locatie gemaakt en dan naar deze kelders getransporteerd om te rijpen, voornamelijk in eikenhouten vaten uit de Kaukasus', legt Valentin uit. Handig: het getal vierduizend komt nog een paar keer terug. Zo is er al meer dan vierduizend jaar wijnbouw op de



werk', bezweert hij ons. Nu moet hij wel, maar hij lijkt er weinig zin in te hebben. Iedere vraag wordt met tegenzin beantwoord. Wanneer we aangeven dat we graag de wijngaarden willen bezoeken, kijkt hij ons argwanend aan. 'Waarom?' vraagt hij. 'Het is nat!' Welke druiven Massandra dan teelt? Een diepe zucht. 'Alles is nog precies hetzelfde als toen prins Golitzin hier de scepter zwaaide. Zijn beslissingen zijn voor ons nog steeds de juiste.'

EEN GOEDE KOE

Prins Lev Golitzin, lid van misschien wel de oudste adellijke familie uit Rusland, jurist en begenadigd wijnmaker, staat aan de wieg van wijndomein Massandra. Hij was dol op wijn en een verwoed verzamelaar. Alleen de beste wijnen vonden een plekje in zijn kelder. Toen Tsaar Nicolaas II (de laatste tsaar van Rusland) hem opdracht gaf een wijnkasteel te bouwen op de Krim, was het lot van zijn wijnverzameling bezegeld. In 1890 begon de bouw van de imposante kelders. Het bouwwerk bestaat uit



1.000.000
FLESSEN IN DE KELDERS
1775
UIT
KOMT DE OUDSTE WIJN DIE
50.000
DOLLAR OPBRACHT
4000
MEDEWERKERS
33%
SUIKER IN DE DRUIF

Krim, en werken er volgens Valentin zo'n vierduizend man voor Massandra. Nogal veel, als je het een Nederlander vraagt, maar in een post-Sovjetland kijkt niemand daarvan op. Die druiven hebben het maar goed in dit deel van Oekraïne, waar de zon zich meer dan driehonderd dagen van het jaar laat zien. Valentin: 'Onze druiven bestaan soms wel voor 33 procent uit suiker! Soms oogsten we pas halverwege november.' De zonverhitte leisteengronden van Massandra liggen beschut tussen het Krimgebergte en de Zwarte Zee. Het klimaat is buitengewoon mild; je zou het haast mediterraan noemen, ware het niet dat we ons hier aan een andere zee bevinden. Trouwens: hét klimaat? In de zuidelijke Krim zijn talloze microklimaten, die allemaal iets anders doen met de aangeplante druiven. Ook typisch Massandra: er wordt helemaal geen sulfiet aan de wijn toegevoegd. De wijn wordt in koelmachines heel langzaam afgekoeld tot -30 °C. Door de alcohol bevriest de wijn niet, maar hij stabiliseert wel, en zo kan hij gebotteld worden.

FEEST

Genoeg gemijmerd, tijd om te proeven! In de prachtige proefruimte staan elf flessen op ons te wachten. We beginnen met de droge Kokur en Aligoté. Die zijn niet bijzonder en alleen voor de lokale markt. Maar dan begint het feest! De wijnmakers van prins Golitzin reisden naar alle uithoeken van Europa om te leren hoe ze bepaalde wijnen moesten maken. Dat heeft geresulteerd in onovertroffen Sherry's en Madeira's, die door de jarenlange isolatie van de Sovjet-Unie smaken zoals die wijnen aan het begin van de negentiende eeuw in hun land van herkomst werden gemaakt. 'Beter dan de Spaanse!' roept Valentin enthousiast uit wanneer hij ons een zilte Sherry laat proeven. Dan een Madeira met een ongekend lange afdrank. De fruitige rode Livadia Port was de favoriet van Tsaar Nicolaas II. En terecht! Juist omdat alle wijnen bewaard worden, kunnen de wijnmakers van Massandra oude lievelingen weer doen herleven. Dat is ook gebeurd bij dessertwijn 7th Heaven, die voor het eerst in 1880 gemaakt werd door prins Golitzin. Het recept (70% kokur, 15% muskaat, 15% roze muskaat) was kwijt, maar kon worden herleid door de oude flessen te onderzoeken. Er staat nog een Kokur in het gelid, met een totaal andere beleving dan de eerste: rozijntjes, honing, framboos, abrikoos, meloen en kweepeer in een eindeloze afdrank...

De wijnmakers van de prins deden ook Cahors aan, en maakten van 100 procent seperavi de zwartfruitige Kagor. Bessensap met lengte en diepte: de favoriet is gekozen! Na een verrukkelijke pinot gris komt het klapstuk: Rode Steen. 'Maar' 13 procent alcohol en 23 procent suiker (!) worden geleverd door 100 procent muskaatdruiven. Wat ruikt dat toch lekker! De wijn is puur en onopgesmukt, fris en bloemig.

KRIMSE NACHT

Na Tsaar Nicolaas II, Winston Churchill (en zijn vrouw, die een handgeschreven dankbriefje aan het wijnhuis zond), acteur Gérard Depardieu (die zijn gevoelens na het drinken van een glas Massandrawijn samenvatte in een lyrisch gedicht), de koning van Zweden, wijnneus Parker, Poetin en Berlusconi, om maar een paar namen te noemen, scha-

DE WIJNEN VAN MASSANDRA

Gelukkig in Nederland en België verkrijgbaar, de zoete verleidingen van de Krim! En dat geldt voor zowel de *collection wines* als vier 'jonge' wijnen. De laatste kosten tussen € 18 en € 25 per fles. Tip: bestel een proefdoos met één van elk voor € 85. WWW.LENSING-SCHOONE.NL

RED STONE WHITE MUSCAT 2009 VINTAGE

Gemaakt van meerdere muskaatsorten, die pas worden geogst als hun suikergehalte minstens 29 procent bedraagt. Toch smaakt de wijn fris en bloemig.

OREANDA MASSANDRA, PALO CORTADO 2007

Een Sherry die geen Sherry mag heten, maar zich kan meten met het beste van Spanje. Gemaakt van sercaïl, verdelho en albillo. Licht zilt, nootjes en bittere amandelen.

IMPERIAL MASSANDRA 2005 VINTAGE

Een Madeira, ook al zo'n topstuk van Massandra. 'Gewoon een normale van vijf jaar oud', antwoordde Valentin op de vraag welke Madeira geschikt was om cadeau te doen aan de ambassadeur van Portugal. Waarom geen *collection wine*? 'He will kill himself!' was zijn weinig bescheiden antwoord. Volkomen terecht overigens.

SOUTH-COAST KAGOR 2005

Volle dessertwijn, gemaakt van saperavi. Ruikt en smaakt intens naar zwarte bessen, maar heeft ook wat aards. Bijzonder!

ren wij ons graag in de roemrijke rij Massandra-liefhebbers. Is Massandra alleen voor de *rich and famous*? Welnee! Dat de wijnen van Massandra ook geliefd zijn bij de lokale bevolking, blijkt wel als we terug in Simferopol zijn, waar we de nacht door zullen brengen. Een man op een terras lurkt juist gulzig aan een wijnfles als we langsploen. 'Massandra?', vragen we geïnteresseerd. 'Da!', zegt de man, terwijl hij zijn duim opsteekt. Vanzelfsprekend! Hij wijst ons waar de fles vandaan komt. En gehoorzaam lopen we de wijnbar in, een mooie Krimse nacht tegemoet. ■