

Voorwoord

Tijdens een bezoek aan Athene in 2008 raakte ik op een avond in gesprek met een groepje hoofdstedelijke, welvarende dertigers. In een hippe bar in de wijk Psirí dronken we Belgisch bier en spraken we over de drankcultuur van de Grieken. Was het werkelijk zo dat ze meer whisky dronken dan bier en wijn? En klopte het dat er in Griekenland verhoudingsgewijs – in vergelijking met de andere lidstaten van de EU – zo weinig alcohol werd gedronken? Ik vertelde dat ik het betreunde dat de twee supermarkten in mijn Voorburgse wijk de retsína die winter uit hun assortiment hadden genomen. In Athene eindigde ik vele avonden op het balkon van mijn hotel met een kleine fles retsína, in de supermarkt te koop voor iets minder dan één euro. Ik werd een beetje meewarig aangekeken en één van de mannen zei: ‘Wij Grieken drinken tegenwoordig wijn, geen retsína. Dat doen alleen de boeren op het platteland nog’.

Die opmerking verbaasde me. Retsína was in mijn ogen al decennialang volksdrank nummer één in dit land. Goed, dacht ik, ik schaar mezelf met genoeg onder de boeren van het platteland. Toch wekte die lichtelijk pedante opmerking mijn nieuwsgierigheid. In het Griekse tijdschrift *Odyssey* las ik niet lang daarna een artikel over de Griekse wijnwereld van journalist en sommelier Fotios Stamos. Hij beschreef de kwaliteitsverbetering in de Griekse wijnindustrie van de afgelopen jaren en de daarmee gepaard gaande prijzen en medailles die op internationale beurzen werden gewonnen. Mijn nieuwsgierigheid groeide en al snel werd ‘Griekse wijnen’ mijn nieuwe project. Dat was ongeveer twee jaar geleden.

Wat wist ik zelf van wijnen? Tot een paar jaar geleden niet veel meer dan de gemiddelde Nederlander. Ik wist het onderscheid tussen droog en zoet, tussen rood, wit en rosé, lekker en minder lekker. Ik kende de meest bekende druivennamen als Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot, Chardonnay en Sauvignon Blanc. Ik begreep dat rosé geen mengsel is van rode en witte wijn. En bij het bestuderen van een uitgebreide wijnkaart zag ik vaak door de bomen het bos niet.

Mijn vinologische onwetendheid duurde niet lang. Ik kocht, leende, verzamelde en las wijnboeken en -tijdschriften. Boeken van internationale schrijvers als Hugh Johnson en Oz Clarke, wijntijdschriften zoals de Nederlandse *Perswijn*, *WineLife* en *By the Grape*, maar ook de Engelstalige *Wine Spectator*, *Wine & Spirits* en *Decanter*. Ik bekeek de websites van internationale wijnrecensenten als Jancis Robinson, Robert Parker en James Suckling. Ik bezocht wijnbeurzen en ging naar proeverijen. En ik dronk vanzelfsprekend veel verschillende wijnen. Niet één dezelfde fles in de afgelopen twee jaar. Ik haalde ze bij supermarkten, groothandels, wijnspecialisten en bestelde ze bij online importeurs.

In eerste instantie was het effect niet waar ik op had gehoopt. Mijn zelfvertrouwen ten aanzien van mijn wijnkennis bleef uit. Ik was geïntimideerd door de terminologie en de rituelen. Wijnliefhebbers leken een soort besloten groep te vormen van mensen die een taal spraken die ik niet begreep. Toen een wijnmaker mij vertelde over *skin contact* in het proces, begreep ik niet waar hij op doelde. Had het iets te maken met het feit dat de wijn niet in contact mocht komen met blote handen? Of juist wel?

Wijn proeven en weer uitspugen lukte me niet. Dat vond ik niet alleen zonde, maar het zag er ook zo onsmakelijk uit. Op de eerste dag van de allereerste wijnbeurs die ik bezocht, was ik dan ook binnen no time aangeschoten, niet meer in staat goed te proeven.

Dat is allemaal gelukkig veranderd. Ik begon met het lezen van *Wijn voor Dummies* en eindigde met het 928 pagina's dikke *Wijn* van André Dominé. Gaandeweg leerde ik over phylloxera, malolactische gisting, apicultatis, chaptaliseren en terroir. Ik begrijp nu inmiddels het verschil tussen een lange en korte afdronk. Ik ken niet alleen de eerder genoemde vijf Franse druiven, maar weet de namen van meer dan honderd soorten. Ik heb geleerd dat een dure wijn van vijftig euro niet per definitie vijf keer zo goed is als een wijn van tien euro. Ook weet ik inmiddels dat rosé soms wel degelijk wordt gemaakt

van een mengsel van rode en witte wijn. Het palet aan smaken dat ik kan onderscheiden heeft zich uitgebreid. Ook realiseer ik me dat de meningen van wijngoeroes als Robert Parker en Jancis Robinson geen absolute waarheden zijn, want smaken verschillen. Ik heb er vrede mee dat sommige wijnen die door hen fantastisch worden gevonden, mij minder goed bevallen. Ook kan ik tegenwoordig redelijk elegant proeven en spugen. En aangeschoten raken op een wijnbeurs gebeurt mij niet meer. Naarmate ik meer kennis opdeed, werd het onderwerp interessanter. Wijn is een prachtig product, oneindig veel meer dan gegist druivensap. Het eindresultaat is afhankelijk van ontelbaar veel factoren. Van de specifieke druif die is aangeplant, de typische bodem waarop de wijnstok groeit, de diepte waarop zijn wortels water en voedingsstoffen vinden, de hoeveelheid zon, regen en wind die hij te trotseren krijgt. En dan is er de menselijke factor. Hoe zorgt de wijnmaker voor zijn wijngaard en oogst? Is hij altijd aanwezig? Koestert hij zijn ranken? Bestrijdt hij de ziektes en schimmels met chemicaliën of gebruikt hij daarvoor koper, zwavel of een mengsel van paardenbloem en brandnetel? Is hij lui aangelegd of een perfectionist? Gaat het in zijn bedrijf vooral om geld verdienen of wil hij de beste wijn van het land maken? Maakt hij grote hoeveelheden of blijft de productie onder de zeventuizend liter per hectare? En dan zijn er nog de minder voor de hand liggende factoren die ook een rol spelen bij de totstandkoming van de wijn. In welke regio staat het wijnhuis? Wat is de godsdienst van de mensen die er wonen? Is de regio arm of rijk? Kortom: bij die ene fles wijn die 's avonds op tafel staat, spelen fysiologische, klimatologische, geologische, historische, economische, politieke en psychologische aspecten allemaal een rol bij de totstandkoming.

Een onderwerp waar ik twee jaar geleden – toen ik met mijn onderzoek begon – wél in thuis was, is Griekenland. Dit land bezoek ik inmiddels al bijna 25 jaar. Ik kwam er in eerste instantie niet als toerist, maar als de vriendin van een Macedonische boerenzoon, wiens familie in de heuvels van het Pangéogebergte woonde. Dat was eind jaren tachtig. Ik werd in de familie opgenomen en leefde een groot deel van de zomer met hen in het boerendorpje. Ik was daar getuige van de geboorte van lammetjes, zag het slachten van geiten en trok mee met de kudde door de bergen, op zoek naar graasgronden. Ook hielp ik mee met de tabaksoogst, leerde tractorrijden en zat na de oogst dagenlang met de vrouwen van het dorp in een kelder tabaksbladeren aan lange pennen te rijgen. Aan het einde van de dag gooide ik bij gebrek aan badkamer de tuinslang over een tak van een grote olijfbom en zo douchte ik, in bikini, met koud water uit de bron. 's Avonds dronken we een biertje in de enige kroeg van het dorp, waar speciaal voor mij het toen populaire nummer *In the Dutch Mountains* van The Nits werd gedraaid. Na twaalf gingen we naar de openlucht disco in het dal, waar werd gedanst op Westerse popmuziek, maar iedereen eindigde met een traditionele Griekse volksdans. 's Nachts sliep ik onder de open zoldering van het kleine huis, waar de aan elkaar geregen tabaksbladeren tussen de balken te drogen werden gehangen.

De eerste zomer voelde ik me soms een buitenstaander omdat ik geen Grieks sprak. Avondenlang zat ik te midden van vrienden en familie, zonder te begrijpen waar iedereen het over had. Dat gevoel wilde ik niet nog vele zomers hebben. Terwijl ik jarenlang op school zonder veel resultaat had geworsteld met de Franse taal, lukte het me tijdens mijn tweede bezoek, een jaar later, de gesprekken te volgen en zelfs mee te lachen met de Griekse grappen. Met vallen en opstaan leerde ik de taal. Zo leidde het leggen van de klemtoon op de verkeerde lettergreep in sommige gevallen tot een compleet ander verhaal dan ikzelf in gedachten had, met alle gevolgen van dien. En het foutloos vloeken – iets wat ik al snel goed beheerste – werd niet door iedereen op prijs gesteld.

Ik begreep steeds meer van het Griekse leven en ik zag een groot deel van het land. We doorkruisten het binnenland van de regio Macedonië, bezochten familie in Thessaloníki en verkenden alle baaitjes

van Chalkidikí. We stapten op veerboten en bezochten vele eilanden, met z'n tweetjes of met vrienden.

Na een aantal jaren liep de liefde stuk. Een tijdlang keerde ik Griekenland de rug toe, de wereld is tenslotte veel groter. Toch bezocht ik het land opnieuw, reisde met anderen door Griekenland. Met een nieuwe geliefde, een fervent bergklimmer, maakte ik lange bergtochten door de binnenlanden van Epirus, Macedonië en de Peloponnessos. Wilde, onherbergzame gebieden vol onbetreden paden. We sliepen in de buitenlucht, zonder tent, want onze rugzakken van zestien tot achttien kilo waren al zwaar genoeg. Onze slaapzakken legden we in het sappige gras van Arcadische valleien, op de oevers van bergmeren, op de bemoste gronden van dichte wouden, op de enige vlakke stukjes in een bergwand, tussen spinnen en kleine schorpioenen in kleine grotten. In de dorpjes die we eens in de drie, vier dagen passeerden, sliepen we in kerken en schoolgebouwen, in schuren en tuinen van behulpzame mensen, en ja, gelukkig af en toe ook in een hotelkamer. Onderweg spraken we met boswachters, pastoors, herders, onderwijzers, brandweerlieden en burgemeesters. Met Griekse dorpsbewoners, Albanese vluchtelingen, Bulgaarse minderheden en nomadische Sarakatsáni. Mijn kennis van de Griekse taal kwam tijdens deze trektochten goed van pas en mijn woordenschat breidde zich bijna vanzelf uit.

De natuur is indrukwekkend. Griekenland kent lange stranden met nesten van zeeschildpadden, verborgen baaitjes, uitgestrekte olijfboomgaarden, maar ook wilde rivieren, bosrijke hellingen en onherbergzame bergkloven. Het weer is niet altijd mediterraan. Want in bergachtige streken zijn de weersomstandigheden onvoorspelbaar. Een prachtige, zonnige dag met een strakblauwe lucht kan zomaar eindigen met een hagelbui.

Tijdens deze reizen was ik getuige van demonstraties en rellen in de hoofdstad, werd ik uitgenodigd op dorpsfeesten en bruiloften, hoorde ik toespraken van premiers, zag bosbranden en maakte een aardbeving mee. Geleidelijk – maar toch in een relatief korte tijd – zag ik de samenleving veranderen. Van een tamelijk mono-culturele maatschappij werd het land de woonplaats van miljoenen immigranten uit Albanië, het voormalig Oostblok, Pakistan, Bangladesh, Irak en Afghanistan.

Ook zag ik de economische crisis en de gevolgen daarvan voor menig Griek van dichtbij. Een crisis die niet uit de lucht kwam vallen. Al jaren heb ik gesprekken met Grieken over de hoge kosten van levensonderhoud, het ontduiken van de belasting, het handige gebruik van EU-subsidies, de corruptie en het cliëntelisme. Het was al jaren geleden duidelijk dat de luchtbel ooit uiteen zou spatten.

Naast het reizen door Griekenland, las ik over het land. Boeken over politiek, antropologie, economie en geschiedenis. Daarbij ging mijn belangstelling tegen de chronologie van de tijd in. Ik begon met het lezen over de moderne tijd, kon die pas begrijpen na het lezen van boeken over de onafhankelijkheidsstrijd begin negentiende eeuw en de Ottomaanse overheersing in de eeuwen daarvoor. Vervolgens ging ik terug in de tijd naar het Byzantium (de periode tussen 330 en 1453) en pas de laatste jaren ben ik beland bij de literatuur over de oudheid.

Inmiddels begrijp ik de Grieken beter dan welk volk ook. Ik praat makkelijker met een herder uit Tsepélovo, een vinoloog uit Náousa, de burgemeester van Pramada en de sociaal werker uit de hoofdstad, dan met de meeste Nederlanders in mijn omgeving. Ondanks de vele taalfouten die ik nog steeds maak. Als ik op het Atheense vliegveld land en een taxi aanhoud of in de Atheense binnenstad wordt aangesproken door een passant die in het Grieks vraagt waar de Mavrokordatoustraat precies is, voel ik me thuis.

Vanaf het eerste moment hield ik van het land en de mensen. Van de veelzijdigheid van de landschappen. Ik genoot van de mediterrane keuken met het brede aanbod aan groenten, vers fruit, de vele soorten vis en het lamsvlees van dieren die in de buitenlucht hebben rondgedarteld. Ik voelde

me meer dan thuis bij de hedonistische, uitbundige levensstijl van vele Grieken. En zelfs bij hun neiging af en toe de regels te ontduiken. Toch is mijn liefde voor Griekenland niet blind en absoluut. Ik heb het land ook vaak vervloekt. Als ik een hotelkamer had betrokken en onder de douche ontdekte dat er geen doucheslang aan de kraan zat of geen warm water was. Als ik weer eens werd geconfronteerd met de verschillen tussen 'toeristen'- en 'autochtonen'-prijzen van een taxirit of een flesje water. Als een bewoner van een bergdorpje vertelde dat het volgende dorp op tien minuten lopen lag en ik vervolgens nog twee uur onderweg was. Als ik tijdens wandeltochten op illegale afvalbergen stuitte. Maar dit hoort bij reizen én hoort bij Griekenland. Meer dan eens dacht ik daarbij aan de uitspraak van één van mijn favoriete reisschrijvers, Colin Thubron: 'You'd rather have a bad time than no time at all.' Vandaar ook het motto van dit boek, een uitspraak van de schrijver Aristofánes: 'Wie wijn drinkt, moet ook de droesem nemen.'

Vanaf het moment dat ik me twee jaar geleden ging verdiepen in Griekse wijnen kon ik dat onderwerp vanwege de vervlochtenheid van mijn leven met Griekenland niet als een losstaand onderwerp zien. Ik kan Griekse wijn niet loskoppelen van al het andere dat ik van Griekenland weet en begrijp. Het boek dat ik heb geschreven, is dan ook niet zomaar een wijnboek. Het is geen koopgids, geen handleiding die je kunt openslaan als je in een Griekse wijnhandel staat. Het is een boek waarin ik mijn bezoeken aan wijnregio's heb vervlochten met historische, landschappelijke en culturele wetenswaardigheden over deze gebieden. Dit boek gaat ook over het land, zijn inwoners, de geschiedenis, de religie, het landschap en beroemde reizigers die mij voorgingen. De gesprekken die ik met wijnmakers, vinologen en handelaren voerde, gingen niet alleen over wijn, maar ook over politiek, muziek, de liefde en voetbal. Ik beschrijf de meest exclusieve wijnen van dit land, maar vertel net zo graag over de zelfgemaakte wijn van eenvoudige bergbewoners. En ook de droesem laat ik niet buiten beschouwing. Via kleine anekdotes en grote verhalen schets ik een beeld van de wijnen van Griekenland. Een beeld van mijn Griekenland, mijn Griekse wijnen.