

Voorwoord

*‘L’homme ... aime le vin comme l’ami qu’il a choisi:
par préférence, non par obligation.’*

Wijnhistoricus Roger Dion

Ik hou van geschiedenis. De geschiedenis van Frankrijk in het bijzonder vind ik zeer interessant. Ik drink graag wijn, en natuurlijk drink ik heel graag Franse wijn. Ik ben bovendien een gretige reiziger en ga heel dikwijls op verkenning in Frankrijk. Het zal u daarom niet verbazen dat tot mijn favoriete bestemmingen in dat land ook de wijnstreken en wijnsteden behoren, en uiteraard vooral die plaatsen die historische gebeurtenissen oproepen, de zogenaamde *‘lieux de mémoire’* om een passende Franse uitdrukking te gebruiken.

Een prima voorbeeld is Reims in de Champagne. Reims was de hoofdstad van *Gallia Belgica*, het noordelijke deel van Frankrijk toen het land nog Gallië heette. In Reims staat vandaag nog een Romeinse stadspoort te pronken en herinnert de eerbiedwaardige romaanse basiliek van Sint-Remigius aan het legendarische doopsel van Clovis. In een ander en nog mooier heiligdom, de gotische kathedraal, werden traditioneel de Franse troonopvolgers tot koning gezalfd. Bij een van die plechtigheden was Jeanne d’Arc aanwezig, getuige daarvan haar standbeeld op het plein voor het hoofdportaal. De kathedraal zelf vertoont nog talloze littekens van beschietingen tijdens de Groote Oorlog van 1914-1918. De westelijke frontlijn doorsneed toen de naburige wijngaarden en vier lange jaren lag de stad binnen het bereik van de Duitse kanonnen. Wie voor de tweede van de wereldoorlogen belangstelling heeft, kan in Reims het schoolgebouw bezoeken waarin op 7 mei 1945 de Duitse capitulatie plaatsvond. Na de ceremonie liet generaal Eisenhower meerdere flessen champagne ontkurken. Na die oorlog verzoenden de (vooral) wijndrinkende Fransen zich met de (vooral) bierdrinkende Duitsers, en dat werd in deze stad symbolisch in de verf gezet door een bijeenkomst van de Franse president Charles de Gaulle en de

Duitse kanselier Konrad Adenauer, die in de kathedraal samen de mis bijwoonden. Op het einde van een bezoek aan Reims kan zoveel visuele geschiedenis gelukkig makkelijk verteerd worden door het savouren van een glaasje bruisende champagnewijn. Veel geschiedenis dus, gecombineerd met lekkere wijn: beter kan het niet!



Jeanne d'Arc voor de kathedraal van Reims.

Dankzij mijn reizen naar alle hoeken en kanten van Frankrijk heb ik veel meer geleerd over de Franse geschiedenis en over de geschiedenis van de Franse wijn dan door het lezen van boeken. En met de geschiedenis van die wijn bedoel ik niet alleen de rol die dat druivennat in het verleden van de *grande nation* gespeeld heeft – als drinkbaar vocht natuurlijk, maar ook als handelswaar en in vele andere opzichten – maar ook de belangrijke plaats die het land al tweeduizend jaar lang inneemt in de wereldgeschiedenis van de wijn.

Ik heb het geluk gehad om twee Franse wijngaardeniers te leren kennen met wie ik menig glas heb gedronken en van wie ik enorm veel over wijn heb geleerd. Zij verdienen een naamsvermelding – ik draag dit boek trouwens aan hen op. De eerste is Michel Paris, een joviale Asterix uit Vouvray, een dorp nabij Tours waar men gelooft dat de eerste wijnstokken er werden geplant door niemand minder dan Sint-Maarten, bekend vanwege zijn christelijk bekeringswerk en daarom vereerd met de titel ‘apostel van Gallië’. De tweede wijnbouwer-leermeester in mijn leven was André Secondé, een eerder patricische producent van bruisende en niet-bruisende wijn in Ambonnay. Dat dorp ligt in het deel van de Champagnestreek waar men zich specialiseert in het telen van Pinot noir. Dat je met die blauwe – of zijn het rode, of zwarte? – druiven heer-



André Secondé geeft de auteur les over champagne.

lijk bruisende witte wijn kan maken, is een van de vele geheimen van de Champagne die André mij onthuld heeft. Hij vertelde ook graag hoe hij als heel jonge man in 1944 de bevrijding van zijn streek had meegemaakt. Ik heb ten huize van André Secondé bovendien niet alleen andere *vignerons* maar ook een aantal auteurs van interessante boeken over wijn leren kennen, bijvoorbeeld François Bonal, schrijver van een monumentaal maar heel leerrijk en bijzonder knap geïllustreerd (en dus jammer genoeg heel duur) opus, *Le livre d'or du Champagne*.

Over wijnopussen gesproken, ik heb ooit persoonlijk kennis gemaakt met Alexis Lichine, de Russisch-Amerikaans-Franse auteur van een aantal interessante boeken, waaronder een uitstekende (maar nu verouderde) 'gids van de wijnen en wijngaarden van Frankrijk' en een dikke (en nog steeds nuttige) 'encyclopedie van wijnen en sterke dranken'. Lichine was de eigenaar van een prestigieus wijngoed in Margaux, in de Médoc, namelijk Château Prieuré-Lichine, en 'een invloedrijk propagandist van de wijnindustrie'.¹ Toen ik eens in die omgeving op verkenning was, kon ik niet weerstaan aan de bekoring om bij hem aan te kloppen met als excuus dat ik hem wou interviewen, want hij was algemeen bekend – en zelfs een beetje berucht – als Frankrijks 'wijnpaus'. Lichine bleek bijzonder gastvrij en vriendelijk genoeg om een fles van zijn wijn te ontkurken. We hadden een interessant gesprek, genoten van zijn lekkere druivennat, en ik vertrok met een gesigneerd exemplaar van zijn wijngids. Jammer genoeg is hij kort daarna overleden, maar aan zijn boeken beleef ik nog steeds veel plezier – ik heb er ook voor dit project veel gebruik van gemaakt.

Dankzij deze drie kenners geraakte ik vertrouwd met de zogenaamde 'noble' en andere druivensoorten, leerde ik hoe druivensap via het gistingproces wijn wordt en hoe belangrijk eikenhouten vaten zijn voor het bewaren en rijpen van druivennat, begon ik te begrijpen hoe je dankzij een tweede gisting in de fles bubbels kan doen ontstaan om zo schuimwijn te produceren, enzovoort. Kortom, ik kreeg een beetje inzicht in wat men 'oenologie' noemt, de kennis of wetenschap (*logos* in

het Grieks) van de wijn (*oinos*). Ik ben echter nooit een oenoloog geworden maar wel een ‘oenofiel’, iemand die houdt van wijn en voor wijn belangstelling heeft. En als historicus heb ik voor wijn spontaan ook een historische belangstelling ontwikkeld.

Zo ben ik ertoe gekomen om de geschiedenis van wijn in het algemeen en van Franse wijn in het bijzonder te bestuderen. En ik kon dat grondiger en systematischer doen toen ik in de jaren 1990 de gelegenheid kreeg om aan de universiteit van Guelph, in de Canadese provincie Ontario, een vijftal jaren lang over dat thema een cursus te doceren. Dit boek is in vele opzichten een late weerspiegeling van die reeks lezingen.

Ik spreek dan wel over de geschiedenis van de wijn, maar eigenlijk heeft wijn geen geschiedenis. Dat vocht is immers niets meer dan het spontaan gegiste sap van de vrucht van een plant, de wijnstok, ook bekend als wingerd of druivelaar. Het verleden van planten – hun evolutie – wordt bestudeerd door een vak dat vroeger ‘natuurlijke historie’ genoemd werd en later ‘biologie’, en dat is een zogenaamde ‘natuurwetenschap’. Mijn soort geschiedenis is echter geen natuurhistorie maar ‘geschiedenis’ tout court. Daarin gaat het om mensen, meestal om de verhouding van mensen onderling, maar ook om de relatie tussen enerzijds mensen en anderzijds dieren en planten. Op een of andere manier bleken veel van die medescheepsels nuttig voor *homo sapiens*, bijvoorbeeld als energiebron (trekdieren), als transportmiddel en wapen (paarden) en als grondstof voor kleding (schapen). Maar vooral als voedsel en als drank.

De keuze voor bepaalde dieren en planten als voeding heeft een enorm belangrijke impact op de levensstijl en de manier van doen en van denken van gemeenschappen van mensen. De Duitse filosoof Ludwig Feuerbach heeft in het midden van de negentiende eeuw die waarheid – de basis overigens van Marx’ materialistische leer – kort en krachtig samengevat in één geniale zin: *‘der Mensch ist, was er ißt’*, vertaalbaar als ‘we zijn wat we eten’. Het verbouwen van graangewassen bijvoorbeeld brengt het eten van een of andere vorm van brood met zich mee en dat leidt tot een heel andere manier van leven, werken en zelfs denken dan

het aanplanten van rijst, zoals in het Verre Oosten, of maïs, zoals in het pre-Columbiaanse Mexico.

In vele opzichten zijn we niet alleen wat we eten, maar ook wat we drinken. En het gevolg daarvan is dat het planten van de wijnstok en het drinken van wijn een manier van leven en denken hebben opgeleverd die sterk verschilt van die van gemeenschappen waarin misschien wel druiven gegeten worden maar geen druivennat gedronken wordt. Het omgekeerde is natuurlijk ook waar: een bepaalde manier van leven en van denken, in vele opzichten opgelegd door het natuurlijke milieu, doet gemeenschappen van mensen al dan niet opteren voor het produceren en consumeren van wijn.

De Amerikaanse antropoloog Marvin Harris heeft die dialectiek briljant uit de doeken gedaan in boeken zoals *The Sacred Cow and the Abominable Pig. Riddles of Food and Culture*. Hij legt ons uit waarom wijndrinkers zich relatief gemakkelijk lieten bekeren tot het christendom, een religie waarin wijn als symbool van de godheid fungeert. En omgekeerd maakt hij begrijpelijk dat zowel de productie als de consumptie van wijn moeilijk, riskant en soms totaal onmogelijk was in dorre gebieden zoals het Midden-Oosten en Noord-Afrika, zodat daar niet het oenofiele christendom maar wel de oenofobe islam diepe wortels kon schieten.

In Frankrijk heeft de wijnstok na zijn aankomst uit verre oostelijke contreien ongeveer twee millennia geleden, weelderiger kunnen tieren dan in gelijk welk ander land ter wereld. De christelijke godsdienst, net zoals de wijnbouw geïmporteerd door de Romeinen, droeg daar sterk bij tot het ingeburgerd raken van het drinken van wijn. De oorspronkelijk bierdrinkende Galliërs metamorfoseerden tot wijndrinkende Fransen, en de staat die onder auspiciën van Clovis en met de zegen van de kerk opgericht werd, ontpopte zich tot een ‘vaste burcht’ (om een lutherse uitdrukking te gebruiken) van het christendom.

Tegenwoordig zijn de Fransen veel minder christelijk dan vroeger, en zoals we zullen zien drinken ze ook minder wijn dan voorheen. Maar toch kan je zeggen dat het drinken van druivennat de Fransen in vele

opzichten gemaakt heeft tot wie ze zijn. De befaamde literatuurcriticus en filosoof Roland Barthes heeft wijn terecht beschreven als de ‘totem-drank’ van het Franse volk.

De moraal van dit alles is dat spijs en drank een belangrijke rol gespeeld hebben in de geschiedenis, en dat als je de geschiedenis van Frankrijk beter wil leren kennen en begrijpen, je aandacht moet besteden aan wijn.

Als handboeken voor mijn cursus over de geschiedenis van de Franse wijn maakte ik indertijd gebruik van twee lijvige en gedetailleerde Franse studies die nu nog steeds de reputatie genieten een soort bijbels te zijn voor wie de geschiedenis van de wijn in Frankrijk wil bestuderen: Roger Dions klassieker *Histoire de la vigne et du vin en France des origines au XIXe siècle* uit 1977 en, iets meer up-to-date, het indrukwekkende opus van Marcel Lachiver uit 1988, *Vins, vignes et vignerons. Histoire du vignoble français*. Veel van wat Dion en Lachiver in Gallische geuren en kleuren uit de doeken doen, vat ik in dit boek relatief kort en bondig samen.

Inspiratie en nuttige informatie voor dit project vond ik ook in de talrijke boeken die gewijd zijn aan de geschiedenis van de voeding, aan spijs en drank. Uitstekende voorbeelden daarvan zijn Maguelonne Toussaint-Samat, *Histoire naturelle & morale de la nourriture* (1987), het werk van Jean-Louis Flandrin en Massimo Montanari, *Histoire de l'alimentation* (1996) en, in het Nederlands, het recente boek van Staf Henderickx, *Van mammoet tot Big Mac. Een geschiedenis van onze voeding* (2017).

Dit werk is geen oenologische studie, ook al neem ik af en toe mijn hoed af voor wetenschappers zoals Jean-Antoine Chaptal en Louis Pasteur, die belangrijke bijdragen hebben geleverd aan onze kennis over wijn. De wetenschappelijke en technische aspecten van de wijnproductie behandel ik echter niet. Lezers die daarover meer willen weten, kunnen terecht bij bijvoorbeeld Emile Peynaud, *Le vin et les jours* (1988) en Harry W. Paul, *Science, Vine and Wine in Modern France* (1996).