

En god dag i Georgien

Vi er nu nået til det sydøstlige Georgien, til den lille bjergby, Signaghi. Fra vort guesthouse har vi udsigt til byens middelaldertårne fra kirker og borge - samt ud over lavlandets vinmarker.



Da vi ankom i aften, var byens smalle og stejle gader fyldt med kinesiske turister, der med sædvanlig latterlig exhibinisme stiller sig op alle vegne for at tage selfier. Samtidig drønedede voksne mennesker rundt på larmende ATV'er, så vi var nødt til at gå langt ned i en sidegade, hvor der var et næsten tomt sted, for at spise. Vi oplevede så også grunden til, at restauranten - trods

smukt indrettet i en gammel vinkælder med hvælvinger i loftet - ikke var særlig populær, nemlig noget for en gangs skyld kedelig mad med en hjemmelavet vin, der smagte værre end den græske harpiksvin, Retsina.

Heldigvis var det en undtagelse på en ellers spændende tur på et højt gastronomisk niveau.

Vi startede i hovedstaden Tbilisi, hvor vi boede oppe i den gamle by. En del af gaderne var så stejle, at der var lavet trapper på fortovene - og der var omkring 200-300 større og mindre trin ned til floden.



Ved flodbreden ligger en stor plads, som er selve byens vugge, med de varme mineralske kilder, der har givet navn til Tbilisi (varme): Da Kong Gorgasali for 1500 år siden var på jagt i området, og havde en slem forkølelse, badede han i de varme kilder - og blev straks helbredt. Rygtet bredte sig, og i dag er der en håndfuld imponerende underjordiske badstuer

med koniske lofter, opbygget i små granitsten, og med et hul i toppen til at lade de mineralske dufte og dampe slippe ud. På pladsen rager alle disse granitbeklædte kupler op - og nede under jorden kan

man for 12 kr nyde det varme vand, både fra rør i loftet (hvor det kan blandes med koldt vand efter behag) og i et stort 4 x 6 m bassin med ca. 40gr varmt vand. Derefter en gang massage og skrub, der giver huden sin lyserøde babyfarve tilbage - for en stund.

Selve byen bevæger sig i et roligt tempo, der er masser af skyggefulde brostensbelagte gader med platantræer og cafeer. De fleste huse ved de større gader er flot sat i stand efter 70 års kommunistisk neglect, og i sidegaderne arbejdes der mange steder med nærmest totale renoveringer, men med genbrug af mange af de oprindelige materialer - især de flade røde mursten, som manuelt bliver skrabt rene for gammel cement, inden murene bygges op igen.

I den gamle by vimler det med gode restauranter og butikker med smagsprøver og salg af georgisk vin. Tbilisi bliver helt sikker inden længe et stort hit som rejsedestination!

Vi tager så med en minibus op i de høje Kaukasusbjerge op mod Tjetjenien. Det lykkedes os samme dag at se områdets største seværdighed - den 500 år gamle ortodokse kirke bygget på en 2200 m høj



bjergtop. Jeg fandt ikke ud af, hvorfor de havde gjort det så besværligt for sig selv, at kirken absolut skulle ligge helt mutters alene oppe på dette bjerg. Vejrudsigten lød på regn om natten og næste dag, så vi nøjedes med en enkelt overnatning inden vi kørte ned ad bjergets snørklede veje i tæt tåge, kæmpende om pladsen med de mange armenske lastbiler, der her har den

nærmeste adgang til Rusland.

Herefter gik turen videre ud i det sydlige vindistrikt Kakheti, til byen Telavi med ca. 20.000 indbyggere - en gammel handels- og kongeby, der ligeledes er nået langt med renovering af fine gamle bygninger og pladser. Her fik vi igen lækker mad, og en af vore favorit-retter er blevet stegte aubergine skiver fyldt



med en pasta af valnød og hvidløg. Samme pasta var lagt i bugen på ørrederne, dampet i vinblade - og lidt det samme var brugt som dressing på en helt uforlignelig salat af solmodne tomater, der nærmest eksploderer i munden af velsmag. Hertil igen husets egen kraftige hvidvin, intens med noter, næser og andre dufte.



Næste dag var vi på tur til en af omegnens 48 vingårde, hvor vi bl.a. så hvordan man laver den traditionelle georgiske qveri vin: Man graver en stor lerkrukke ned i jorden, fylder den med knuste druer, rører rundt nogen gange - og lader den så stå tillukket i 6 måneder. Herefter får man en - ifølge det store glas vi smagte - meget krydret og velsmagende vin. Efter sigende er der fundet rester af sådanne krukker med vinrester, som dateres 8000 år tilbage, og som dermed er første gang, vi mennesker har fremstillet vin. Georgierne laver stadig masser af vin på nøjagtig samme måde - samt nu også en stigende mængde "europæisk" vin.

Men dagen i dag har som nævnt været perfekt: vi vågnede til solskin kl 8, fik morgenmad kl. 9 - dagen starter sent her i bjergene -, og gik så en tur rundt i byen. Vi var nærmest de eneste turister, idet alle kineserne åbenbart er taget videre. Det foreløbige højdepunkt blev frokosten i en gammel herskabsbolig, nu restaurant og hotel. Her fik vi de sædvanlige auberginer/valnøddepasta og tomat-salat - samt en stor portion af min yndlingsfisk, karper, stegt på panden i smør, tilpas saltet, uden panering og med knasende sprødt skind. Himlen var tæt på ved hver eneste mundfuld!

Tilbage på vort guesthouse just-in-time til at streame AGF's 6. sejr i træk 3 - 1 over FCN - nu ånder vi FCK i nakken!

Hvilken dag.

I morgen fortsætter vi til Azerbaijan.