

VAN KLAVIER NAAR KELDER

Muzikaal wonderkind, internationaal gevierd pianist, globetrotter met thuisbasis in Londen, maar ook wijnmaker en bevoegen belangenverdediger van de betere Bulgaarse wijnen: Ivo Varbanov tikt graag meerdere toetsen tegelijk aan.

TEKST: FRANK VAN DER AUWERA



De regio rond de berg Sakar, in het zuidoosten van Bulgarije, is misschien wel het beste wijngedebied van heel de Balkan, aldus pianist en wijnmaker Ivo Varbanov.

Op zijn zesde speelde hij al Bach op de piano. Op zijn negende vertrok hij samen met zijn moeder, muzikante bij het Symfonisch Orkest van San Remo, richting Italië. Dat muziek bij Ivo Varbanov (46) in het pedigree zit, is een understatement. Hoewel Varbanov geboren is in Plevan, in het noorden van Bulgarije, was het vooral in Italië - onder meer in Milaan bij de bekende Hongaarse pedagoge Ilonka Deckers - en Londen - aan de Royal Academy of Music - dat hij werd opgeleid tot klassiek pianist.

De rest leest als een blitzcarrière: optredens in 's werelds grootste concertzalen, cd-opnames en radioconcerten wereldwijd, vaak met zijn echtgenote Fiammetta Tarli, een al even begenadigde pianiste met wie hij het platenlabel ICSM Records opricht, winnaar van de Ivan Vazov Award voor de popularisering van de Bulgaarse cultuur in het buitenland... In 2005 voegt Varbanov nog een hoofdstuk toe aan zijn biografie: na drie jaar speumeuzen koopt hij 16 hectare land in de buurt van de berg Sakar, in het zuidoosten van Bulgarije, niet ver van de Griekse en Turkse grens. 'Dat gebied is geknipt voor wijnbouw, misschien wel een van de beste van heel de Balkan',

klinkt het. 'Het is dunbevolkt, met een heel lage pollutiëgraad, een fantastisch microklimaat met duidelijke seizoenen - ook qua neerslag - en bovendien een mozaïek aan bodemtypes met graniet, kwarts, versteende zeeschelpen, klei én ijzer. Het enige minpunt: we hebben daar in de wijnbouw onvoldoende gekwalificeerde arbeidskrachten.'

BONTE DRUIVENCOLLECTIE

Vandaag produceert Varbanov jaarlijks 15.000 tot 20.000 flessen per oogst. Zeven hectare van zijn domein is beplant met een bonte druivencollectie van onder meer syrah, marselan, cabernet sauvignon, chardonnay, viognier, petit manseng, tamianka, aglianico, gamza en fiano. Want de muzikant-wijnmaker is een believer in 'monocépages', solodruifwijnen dus in plaats van complexe blends.

'Wie kijkt naar de geschiedenis merkt dat de druiven een beweging hebben gemaakt van het oosten naar het westen. Met andere woorden, veel druivenrassen die nu gemakkelijk 'Frans' of 'internationaal' worden genoemd, stonden 3000 jaar geleden al in de Balkan. Ze werden nadien overal populair dankzij hun enorme aanpassingsvermogen.'



Het concept 'terroir' vindt Varbanov even belangrijk als de druivenrassen. 'De invloed van terroir op de differentiatie van de wijnstokken is zodanig dat, zelfs na enkele eeuwen, dezelfde variëteit die in een nieuwe omgeving werd geplant, radicaal is veranderd en de facto een nieuw druivenras is geworden.'

GEHEIM ACHTERHAALD

Het zijn vooral de jaren in Italië die Varbanovs liefde voor wijn hebben beïnvloed. 'Italië heeft een ongelooflijk rijke culinaire historie. Daar werd mijn passie voor koken, lekker eten en drinken geprikkeld. Maar ook mijn talrijke concertreizen wereldwijd en mijn visie dat we in Bulgarije beschikken over een enorm potentieel qua landbouw en druiventeelt hebben me gevormd. Toen ik in Londen ging wonen, besefte ik al snel dat wijn geen product is dat beperkt blijft tot Italië of Frankrijk, maar een wereldwijd fenomeen is. Ik ben echter een autodidactisch wijnproducent. Jarenlang heb ik hele bibliotheken over wijnmaken, -soorten en -streken verslonden. Ik heb veel producenten bezocht en geprobeerd hun 'geheim' te achterhalen. Totdat ik vond dat de tijd rijp was om zelf te investeren in een stuk grond in mijn geboorteland, mijn eigen wijngaard te planten en mijn eigen druiven te vinifiëren.'

STERRENRESTAURANTS

Varbanov bewerkt zijn percelen organisch/biodynamisch, zonder meteen in gepreek of dogmatisme te vervallen. 'Voor mij is dat de enige manier om de natuur te behouden zonder haar uit te buiten.' Bij het bottelen van zijn cuvées - veel ervan zijn in België verkrijgbaar, ook in sterrenrestaurants als Hof van Cleve, Bon-Bon, 't Fornuis of The Jane - kan hij zijn muzikale achtergrond niet wegstoppen. Zo draagt elk label, uiteraard variërend met de stijl van het oogstjaar, een verwijzing naar een klassieke compositie of muzikaal karakter. Zoals: een syrah 2013 die 'Firebird' (Vuurvogel) heet, naar het sprookjes ballet van Igor Stravinsky, of een viognier 2017 die 'L'Elisir d'Amore' werd gedoopt, naar de opera van Gaetano Donizetti. 'Ik ben nu eenmaal een muzikant, dus ik zie automatisch een verband tussen de stijl van een wijn en een compositie', lacht hij.

Hoe lastig is het eigenlijk om al die rollen en agenda's - van concertpianist en wijnmaker - te combineren? 'Het blijft knokken, want het vereist vooral lange werkuren en je moet bovendien sterk zijn in zowel analyse als synthese. Het grootste probleem is misschien wel dat Bulgarije nog altijd een moeilijk 'merk' is om aan wijnliefhebbers te verkopen. Al heeft Varbanov ook daarvoor een oplossing gevonden: hij is stichter én voorzitter van de Bulgarian Association of Independent Winegrowers, de spreekbuis zo'n dertig kleinschalige kwaliteitswijnbouwers in Bulgarije. Die functie kon er blijkbaar nog net bij, tussen het wijnmaken, de optredens en de muziekopnames.

ivovarbanov.com



Ivo Varbanov, viognier, L'Elisir d'Amore' 2017

KLEUR: wit.
DRUIF: viognier.
PRIJS: 2314 euro.
Slechts 2230 flessen werden er geproduceerd van deze lichtgoudkleurige cuvée met zijn beheerst maar rijp parfum van gele abrikoos, taxusbes en reine-claude. Sappig en genereus qua smaak, met impressies van koriander, abrikozenjam en kweepeer. Een prachtige aciditeit plus lange minerale finish. Finesse-viognier die prima past bij vegetarische schotels, schaaldieren, vis en delicate kazen.



Ivo Varbanov, chardonnay, 'Poissons d'Or' 2015

KLEUR: wit.
DRUIF: chardonnay.
PRIJS: 2119 euro.
Genoemd naar een werk van Claude Debussy en 15 maanden lang gerijpt in grote eiken vaten - productie: 4000 flessen - is dit een Bulgaarse 'bourgogne'. Intens goudgeel met fijn eikboeket, met voorts vanille, perzik, abrikoos en blonde tabak. Idem qua smaak: elegant, romig en noterig, met fijn samenspel tussen perzik, mirabel en witte abrikoos, maar vooral ook veel citrusfraicheur. Ideaal bij kreeft, vis, zwezeriken, risotto, pasta met schelpjes of peccorino.



Ivo Varbanov, syrah, 'The Firebird' 2013

KLEUR: rood.
DRUIF: syrah.
PRIJS: 2606 euro.
Drie jaar gelagerd in Franse / Bulgaarse barriques en met een miniproductie van 2509 flessen is dit inderdaad een vuurvogel. Nog piepjonge robijnkleur. Aromas van donkere chocolade, mokka en peper. Enorm fruitintens in de mond met een vetrijp hart van zwarte kers, zoethout, grafiet en bosbessen. Afdrank met oosterse specerijen. Lekker bij lam, rosbief, hardkorstkaas en spicy gerechten.

Te koop bij: Swaffou, tel.: 0473/36.04.85 of 0475/80.04.14, www.swaffou.com