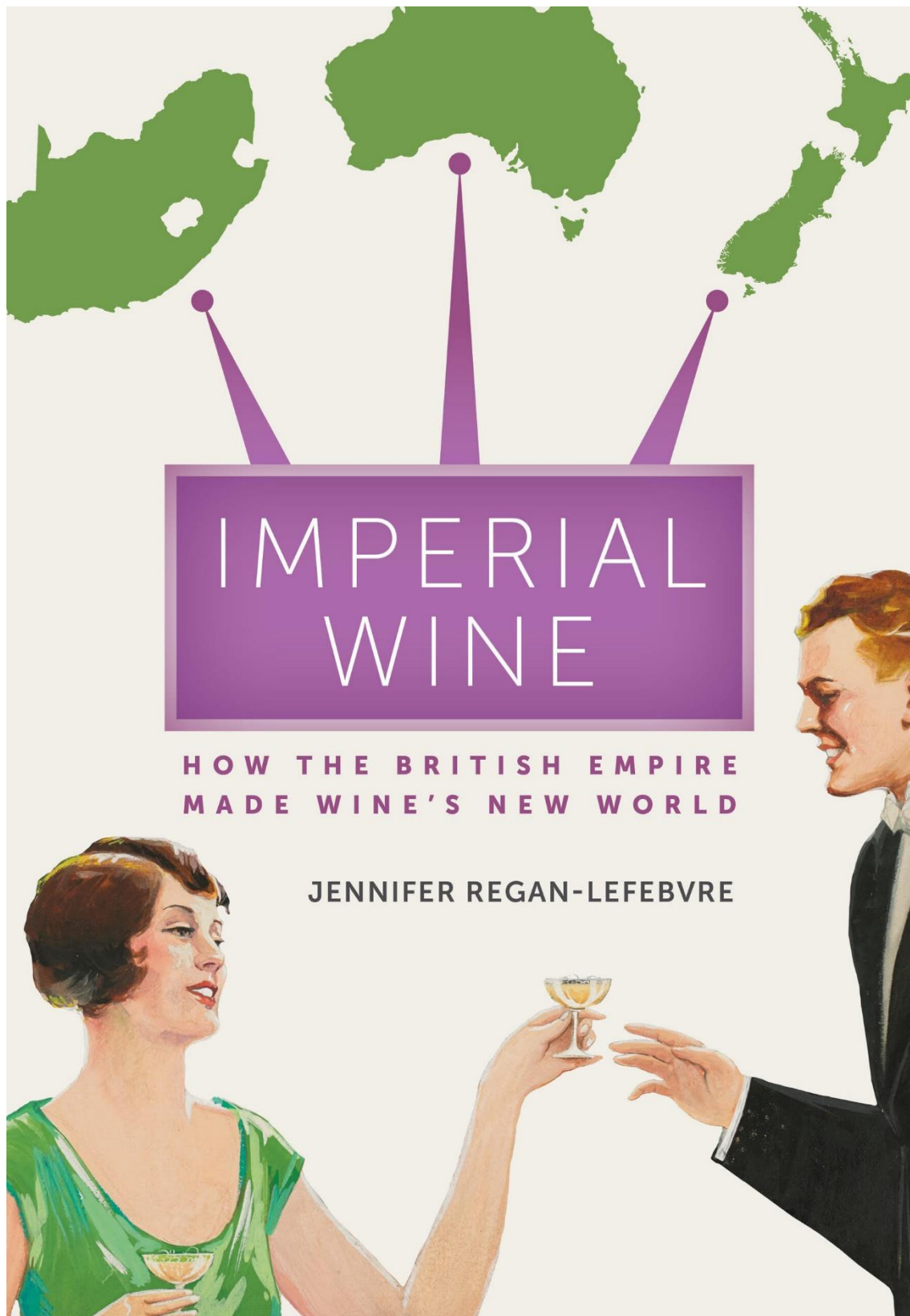


'Imperial Wine' van Jennefer Regan-Lefebvre



Een beschouwing van M. Veseth van Wine Economist:

Imperial Wine is een serieuze academische studie van hoe imperiale economische, politieke en sociale relaties tussen Groot-Brittannië en drie van zijn koloniën - Zuid-Afrika, Australië en Nieuw-Zeeland - hun wijnindustrie vormden en vanaf de tijd van de eerste aanplant tot en met vandaag.

Australië en Nieuw-Zeeland waren Britse koloniën die wijnindustrieën ontwikkelden die voor een groot deel werden gevormd door de eb en vloed van de handel met het Verenigd Koninkrijk. Hoewel Zuid-Afrika en zijn wijnindustrie wortels hebben in de Nederlandse koloniale handel, hadden de decennia onder Britse heerschappij krachtige effecten.

Het is een fascinerende studie, maar het is soms moeilijk omdat dit een boek echt over wijn was in de eerste plaats en de auteur is echt gefocust op imperialisme, met wijn als lens.

De meeste mensen zullen verbaasd zijn over de slechte reputatie van Australische wijnen op de Britse markt in de vroege periode na de Tweede Wereldoorlog, bijvoorbeeld gezien hoe populair ze tegenwoordig zijn. Er zijn veel manieren om dit aan te tonen, maar de auteur benadrukt een flauwe Monty Python-grap die de geur van Aussie-wijn vergelijkt met de geur van de oksel van een Aboriginal, wat uitnodigt tot een discussie over imperiale racistische houdingen in het postkoloniale tijdperk.

"Sommige wijnliefhebbers zullen misschien protesteren dat kolonialisme een verre historische voetnoot is in de geschiedenis van wijn, en dat het uitbaggeren van de koloniale geschiedenis een buzzkill is, een vermoeide inbreuk op ons genot van wijn", schrijft de auteur in het afsluitende hoofdstuk, suggererend dat ze eerder zulke mensen tegenkwam. "Kunnen we niet gewoon genieten van een glas wijn zonder dat iemand controversie introduceert? Is de koloniale geschiedenis bedoeld om wijnliefhebbers een schuldgevoel te geven?" Imperial Wine, zo betoogt de auteur, beweert dat het negeren van de geschiedenis van wijn ons begrip van zowel wijn als de gecompliceerde processen die het hebben gevormd, verstoort.

Goed punt. Het begrijpen van de krachten die bepalen wat er in je wijnglas zit, hoe het is gemaakt en voor wie het is gemaakt, verdiept de wijnervaring, vind je niet? En dat omvat de krachten van het rijk en de lange schaduw die ze werpen.

De diepe duiken van de auteur in historische documenten trokken me keer op keer naar binnen. Tijdens de Tweede Wereldoorlog bijvoorbeeld, verdween wijn uit de Oude Wereld vrijwel uit de winkelschappen, grotendeels vervangen door 'koloniale wijnen' uit Zuid-Afrika, Australië en Algerije (geen Britse kolonie, maar toch een kolonie). De auteur traceert veranderende wijnpatronen in oorlogstijd via een studie van de gedetailleerde gegevens van de slijterij van King's College, de buttery, die wijn voor fellows leverde en aan studenten verkocht. Algerijnse rode wijn en Zuid-Afrikaanse sherry verkochten goed aan centjesknijpende studenten, die na de oorlog de koloniale wijn de rug toe keerden ten gunste van de Franse wijnen die weer op de markt kwamen.

Imperial Wine leert wijnliefhebbers over de rol van het rijk bij het vormgeven van de wijnwereld van het verleden, het heden en waarschijnlijk ook de toekomst. En het leert studenten van het imperialisme dat de invloed van die krachten zelfs in zoiets schijnbaar eenvoudig als een glas wijn voortduurt.

Interessant. Goed geschreven. Zet aan tot nadenken. Ik heb veel geleerd. Heeft Imperial Wine de manier waarop ik over wijn denk veranderd? Ja, in ieder geval een beetje. Uw overweging waard.

Hier te koop : [link](#)