JENS PRIEWE

VINUL

DE LA STRUGURE ÎN PAHAR

TOT CE AR TREBUI
SĂ ȘTIM DESPRE VIN

CASA
EDITURA





Cuprins









Cuvânt înainte 8

Primul contact 11

Neajutorat în fața raftului: ce ne spun eticheta, prețul, proveniența și ambalajul

Eticheta • Vinul și prețul • Vinul și alcoolul • Calitatea vinului • Vinul bag-in-box • Vinul din supermarket • Degustarea vinului

Cunoștințe generale 27

Ce trebuie să știm pentru a putea exprima o opinie avizată: noțiuni importante legate de vin, date istorice și definiții

Componentele vinului • Scurtă istorie a vinului • Centura mondială a viței-de-vie • Denumirile de origine • Cunoștințe despre vin

Ampelografia 41

Biologia unei plante neobișnuite: tipuri de viță-de-vie, butucul de viță, morfologia strugurelui

Vița-de-vie • Soiuri de struguri roșii • Soiuri de struguri albi • Boabele • Taninul • Gradul de coacere a strugurilor

Podgoria 57

„Mama” calității: podgoria și lucrările specifice

Solul • Plantarea • Tăierea viței-de-vie • Anul în vie • Culesul strugurilor • Cultura biologică









Lucrul în cramă 71

Oameni, butoaie și tradiții: cum se transformă sucul în vin

Producerea vinului roșu • Producerea vinului alb • Cunoștințe despre butoaie • Noi tehnici enologice • Șampania • Sekt, Spumante, Prosecco & Co. • Vinuri dulci • Vinul de Porto • Vinul de Xeres

Țări viticole 91

Despre punctele forte, punctele slabe și particularitățile celor mai importante zone viticole

Franța • Italia • Spania • România • Germania • Austria • Elveția • Portugalia • Ungaria • Grecia • Slovenia • Croația • Africa de Sud • California • Chile • Argentina • Australia • Noua Zeelandă • Luxemburg și Estul Europei

Cunoștințe practice despre vin 121

Despre manevrarea unui produs sensibil

Calitatea dopului de plută • Dispozitive alternative de închidere a vinului • Capsula • Deschiderea sticlei • Tirbușonul • Paharele pentru vin • Temperatura la care se bea vinul • Servirea • Depozitarea vinului • Îmbătrânirea vinului • Decan • Accesoriile • Defecte ale vinului

Simțurile folosite la savurarea vinului 151

Mirosirea, gustarea și cum vorbim despre ele: de la gurmand la specialistul în vinuri

Mirosul • Gustul • Aromele vinului • Vinul și evaluarea sa • Legende ale vinului

Glosar 164

Surse foto 168

Povestea vinului



Plecând de la rafturile de vinuri, care și în România deschid un univers deocamdată accesibil doar unei categorii limitate de oameni, care pun preț pe calitate și pe celelalte fațete ale vinului – cultură, aliment și terapie – această carte poate fi considerată un îndrumar în lumea minunată și plină de diversitate a vinului. Scrisă didactic, plecând de la etichetă, preț, proveniență și design, trece apoi în revistă noțiuni de istorie și elemente de identitate a vinului.

Ne dezvăluie cel mai important element de identitate, vița-de-vie, pentru că vinul pleacă din vie, iar calitatea este motivată de soiul de struguri, care determină și denumirea vinului, cu toate elementele de origine și grad de maturare.

Terroir-ul este descifrat pe elemente, începând cu arealul (podgoria) și toate influențele majore: sol, tehnologie viticolă și an viticol (cu apelațiuni de „an bun" și „an prost"). Momentul culesului, precum și varianta de cultură biologică, subiect la modă, nu este neglijat, fiind motivat în toate etapele tehnologice care determină această încadrare.

„Nașterea vinului", plecând de la tradiție, este analizată științific, urmărind transformările suferite în cursul vinificației, cu diferențele de abordare tehnologică între alb și roșu, cu variantele de maturare prin batonare și baricare, cu elementele științifice ale acestor procese, care aduc modernitatea în tehnologia enologică de astăzi.

Și nu este uitat faptul că vinul poate fi și materie primă pentru o serie de produse de clasă, denumite generic vinuri speciale, având cel mai important reprezentant șampania, în preajma căreia clipele nu cad în neant, ci se ridică în eternitate. Șampania are o familie mai largă de vinuri, cu cel mai nou reprezentant, Prosecco italian, și vinul spumos, precum și alte vinuri mai liniștite, mai mult sau mai puțin dulci, ca vinul de Porto și vinul de Xeres.

Vinul a făcut și face parte din cultura și civilizația umanității, împărțind-o conform evoluției în două lumi, respectiv lumea veche și lumea nouă a vinului, iar în acest context sunt trecute în revistă ierarhic toate țările care compun aceste lumi și care subliniază încă o dată diversitatea vinului și din acest punct de vedere.

Adevărul îl găsim în vin atunci când avem competența relației senzoriale cu acesta. Pentru o relație corectă și plenară, trebuie să parcurgem anumite etape de pregătire și un ritual ce presupune temperatură, debușonare, decantare, aerisire, ca și accesorii utile și elegante care ne permit o relație în cunoștință de cauză, ce generează satisfacții și revelații pe măsură.

Povestea finală a acestei cărți ne dezvăluie cum se savurează vinul, mai întâi cu ochii, cum îi inspirăm aromele ce sunt asemeni unor fâșturi de aer, cum îi deslușim cuvintele aromate spuse pe limba lui și înțelese pe limba noastră și, nu în ultimul rând, meditația din post-gust, care abia așteaptă să reluăm și să aprofundăm povestea frumoasă a vinului.

Dr. ing. Dorin Popa

8

Dragi cititori,



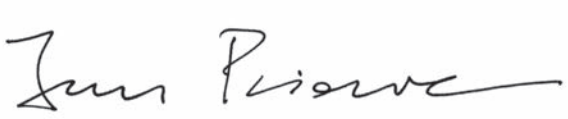
În ultimele două decenii, vinul a câștigat o popularitate enormă. Motivul principal îl constituie calitățile îmbunătățite, care fac ca vinul să fie mai ușor de înțeles și de savurat chiar și pentru cei care intră în contact cu vinul fără a avea cunoștințe prealabile bogate. Faptul că unele dintre cele mai bune soiuri de vie din lume cresc, practic, la ușa noastră a inspirat și mai mult interes față de vin. Rieslingul în Germania, vinurile Grüner Veltliner și Blaufränkisch în Austria, savuroasele vinuri noi din Elveția și Sudul Tirolului – toate acestea demonstrează ce și cât de multe mai sunt de descoperit în lumea vinului.

A crescut enorm și disponibilitatea vinurilor care se produc în locuri foarte îndepărtate. Europa este astăzi un paradis pentru băutorii de vinuri. Nicăieri în lume oferta de vinuri nu este atât de bogată ca aici.

Cartea de față își dorește să consemneze această evoluție, ea fiind scrisă în primul rând pentru cei care caută să intre în acest subiect fără a ști exact de unde să înceapă, pentru cei care doar trec prin lumea vinului pentru a vedea ce este de descoperit. Poate că astfel se vor trezi apetitul și curiozitatea cititorilor care până acum nu manifestau interes față de vin.

Cartea este însă interesantă și pentru băutorii de vin care știu deja cum ia naștere această băutură, cum se depozitează, care sunt particularitățile anumitor vinuri și podgorii. Ea abordează în detaliu fiecare dintre aceste subiecte, explică ce deosebește un Prosecco de un vin spumos, ce fac viticultorii pe timpul iernii și de ce unele vinuri albe se obțin din struguri roșii.

În această carte am renunțat în mod deliberat la limbajul stufos de specialitate, care se întâlnește mereu în prospectele vinurilor și în broșurile despre vin și care este masiv întreținut la degustările de vinuri sau în discuțiile dintre profesioniști. El este conceput astfel încât să fie accesibil, necomplicat și să ofere de fiecare dată elemente esențiale. Dacă totuși se mai strecoară câte o observație personală, ici și acolo, aceasta decurge din entuziasmul necondiționat al autorului față de un vin bun, entuziasm care mai dă pe dinafară.







Primul contact

Neajutorat în fața raftului: ce ne spun eticheta, prețul, proveniența și ambalajul

Ce divulgă eticheta sticlei: puțin, dar precis

Eticheta reprezintă cartea de vizită a vinului. Ea împodobește sticla și ajută la identificarea corectă a conținutului. Informațiile pe care le cuprinde o etichetă sunt precizate foarte exact – mai riguros poate decât își dorește uneori consumatorul. Sunt interzise informațiile care, după părerea autorităților, ar putea deruta consumatorii, chiar dacă le-ar putea fi utile.

Nu doar carte de identitate. Așa cum vinul nu ne potolește doar setea, nici eticheta nu are doar rolul de a informa consumatorul cu privire la conținutul unei sticle. Eticheta reprezintă mai mult decât o carte de identitate, servind unor scopuri mai largi: îi conferă vinului o identitate vizuală, satisface nevoi emoționale, vizuale, estetice și intelectuale. Băutorul de vin se simte atras de etichetă, vrea să simtă emoții; la vederea etichetei, se lasă inspirat să cumpere sau să se abțină de la cumpărare. Cu toate acestea, circa 90% dintre toate vinurile sunt achiziționate în supermarketuri sau în magazine alimentare, adică în locuri în care nu există nicio consiliere și nicio posibilitate de a gusta vinul înainte de a-l cumpăra. Așadar, cine nu se pricepe la vin trebuie să se rezume la etichetă, este obligat să studieze informațiile oferite de etichetă pentru a afla mai multe despre vin.

Informații obligatorii. Autoritatea europeană în materie de vinuri stipulează cel puțin opt informații obligatorii care să fie prezente pe etichetă: categoria de calitate a vinului, proveniența geografică, îmbuteliatorul, conținutul de alcool, volumul nominal, tipul de vin roșu / alb, numărul oficial de verificare, precum și indicația „conține sulfiți”. Suplimentar, pentru vinurile de masă și cele de calitate este necesară indicarea anu-



Locația / denumirea exploatației viticole
Locația sau denumirea exploatației viticole poate fi indicată, dar acest lucru nu este obligatoriu.

Aroma
Ține de informațiile facultative, dar este supusă unui control strict.

Categoria de calitate
Conform noii legi europene cu privire la vinuri, în locul calității vinului, pe viitor se va trece „denumirea de origine controlată”. Pentru vinurile germane se păstrează în continuare precizări de genul Kabinett, „cules târziu” etc.

Conține sulfiți
Deși orice vin este sulfitat, toate etichetele trebuie să conțină mențiunea corespunzătoare.

Soiul de viță-de-vie
Soiul de viță-de-vie poate fi indicat, dar acest lucru nu este obligatoriu. Dacă este precizat, trebuie ca minim 85% din vin să fie stors din respectivul soi de viță-de-vie.

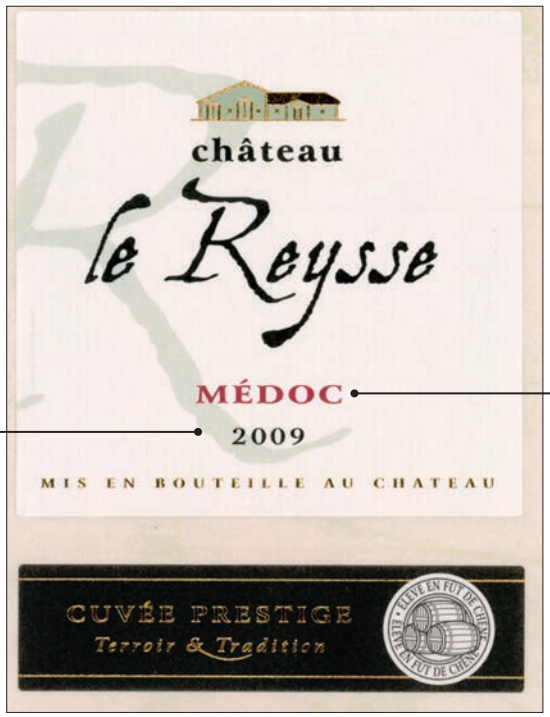
Volumul nominal
Conținutul sticlei trebuie să fie indicat în mililitri, centilitri sau litri.

Tăria alcoolică
Informație obligatorie. În acest sens, în Europa pot fi indicate doar grade întregi sau jumătăți de grade. După caz, este necesară o rotunjire. Toleranța față de conținutul real de alcool: 0,5% vol.

12

lui recoltei. În funcție alegere, se pot indica soiul de viță-de-vie, aroma și locația. În ce privește autoritățile în materie de vinuri, eticheta le servește acestora în primul rând la identificarea vinului, pentru a împiedica derutarea consumatorului prin informații eronate.

Informații interzise. Pe etichetă nu sunt permise informații de natură publicitară sau evaluatoare. Nu sunt permise afirmații cum ar fi faptul că vinul este „excepțional" sau că anul recoltei este „grozav". Cuvântul „natural" nu poate fi nici el folosit referitor la vin. De asemenea, pe eticheta oficială nu sunt permise informații cu privire la cultura organică sau biodinamică a viei. Din acest motiv, mulți viticultori oferă informații cu privire la vin sau la corelarea vinului cu diverse alimente pe o etichetă specială, aplicată pe spatele sticlei. Toate aceste informații nu spun însă nimic despre vin și gustul acestuia.



Proveniența geografică
Zona de cultivare aparține de informațiile obligatorii. Ca origine, se poate menționa și regiunea sau țara.

Denumirea vinului
Vinul are voie să poarte un nume propriu, indiferent dacă este unul istoric sau unul inventat.



Anul recoltei
Pentru vinurile de calitate, este obligatorie indicarea anului recoltei. Acest lucru înseamnă că cel puțin 85% din vin trebuie să provină din anul indicat.

Producător / îmbuteliator
Dacă un vin a fost obținut în totalitate sau cu precădere din struguri proprii, se poate trece pe etichetă „Îmbuteliat de producător". În alte situații se trece doar „Îmbuteliat de..."

Avertizări
În unele țări europene este obligatorie mențiunea „Nu aruncați sticlele în mediul înconjurător". De asemenea, sunt țări în care se impune mențiunea că în timpul sarcinii consumul de alcool nu este indicat.

13

Chestiune de preț: cât trebuie și cât are voie să coste un vin?

Pentru mulți băutori de vin, prețul unui vin este un indicator al calității. În realitate, corelația dintre calitatea și prețul unui vin este doar relativă. Un vin de 15 euro nu este de două ori mai bun decât un vin de 7,50 euro. Deseori, prețul mai ridicat oglindește doar calitatea presupusă, nu și pe cea reală. În orice caz, logica nu ajută prea mult în ceea ce privește prețurile vinurilor.



Vinurile bune pot avea un preț convenabil, în timp ce un vin grozav poate fi nu doar scump, ci chiar excesiv de costisitor. Din acest motiv, băutorii înțelepți de vinuri analizează cu atenție raportul preț - calitate. Vinuri de bună și foarte bună calitate se găsesc nu doar în comerțul de specialitate, ci și în comerțul prin corespondență sau pe Internet.

Eroare frecventă. A avea gusturi deosebite a fost întotdeauna mai costisitor. Această frază și-au însușit-o mulți băutori de vinuri care voiau să se distingă de marea masă a consumatorilor. În ceea ce privește corectitudinea acestei afirmații, trebuie să țineți seama de faptul că vinul bun poate fi uneori excesiv de scump. Și invers: există multe vinuri care au un preț convenabil, înscriindu-se totuși în categoria vinurilor bune. Una dintre cele mai frecvente erori pe care le fac băutorii de vinuri este să tragă concluzia că un vin cu preț redus este de calitate slabă. Această greșeală o fac cu precădere cei care nu sunt cunoscători și se agață de preț ca de un indicator al calității. Desigur, un vin bun este, de regulă, mai scump decât unul oarecare. Întreținerea costisitoare a solului în podgorie, lucrările intense de primăvară, rărirea din timpul verii, culesul eșalonat pe timpul toamnei, recoltele mai reduse, maturarea îndelungată în butoi și butoaiele mai scumpe pentru maturare – toate acestea costă, lucru care duce

14