

Libris .RO

Respect pentru oameni și cărți

Ian Tattersall este curator emerit în divizia de Antropologie a Muzeului american de istorie naturală, New York.

Rob DeSalle este curator de entomologie la Institutul Sackler pentru genomica comparativă, Muzeul american de istorie naturală, New York.

Volum publicat cu sprijinul Avincis Vinuri S.R.L.
și STOICA & Asociații

Ian Tattersall & Rob DeSalle

ilustrații de Patricia J. Wynne

ISTORIA VINULUI

traducere din limba engleză de
MIHAI-DAN PAVELESCU

cuvânt înainte de
VALERIU STOICA

revizie și adaptare de specialitate de
CĂTĂLIN PĂDURARU



Shiraz 206, 293	vandali 38
Sicilia 175, 190, 221	vasopresină 265
Silvaner 206, 218	Vassal, Franța 121, 126, 134
Silver, Lee 313, 340	Vespa crabro 147
South Downs, Anglia 314	Vilgalys, Rytas 142
Spania 35, 123, 181, 189, 221	vinuri „orange” 87
Sporidiales 143	Viognier 133
Sporidiobolaceae 143	Vitaceae 116, 123, 324, 329, 330
sulf 35, 65, 168, 176, 181, 282	Vitales 116
Sultana, strugure 312	vizigoți 38
„Super Seconds” 210	Wade, Nicholas J. 227
Swinchatt, Jonathan 214–216, 333	Wallace, Benjamin 297, 300, 337, 338
Syrah 61, 121, 133	White, Michael 318, 333, 339, 340
șist 21, 203	Wilson, James 211, 333
Tannat 186	Winkler, Albert 286, 337, 338
Tasmania 321	Winogradsky, Sergei 162, 331
tautomerice 81	Xenofon 9, 19, 323
Teofrast 153, 154	xilem 104, 191
Terral, Jean-Frédéric 134, 136, 328, 329	Xinjiang, China 27, 324
This, Patrice 126, 328, 329	Zagros, munții 24
Tiedje, Robert 148, 330	Zapater, José Miguel Martinez 123, 125, 328
Torulaspota	Zecca, Giovanni 123, 124, 328, 330
Traminer 133	Zinfandel 248, 320
Tremellaceae 143	Zuckerman, Benjamin 62, 327
Tremellales 143	
triptofan 77	
Trondle, Dorothee 328, 330	
Turcia 134	
Turin, Luca 237, 334, 335	
Turkmenistan 134	
Tyson, Neil deGrasse 13, 61, 62, 327, 328	
Ungaria 43	
uraganul Sandy 296	
Urartu 18, 19	

Cuprins

Povești științifice despre vin.....	7
Prefață	12
1. Rădăcini amețitoare. Vinul și popoarele.....	15
2. De ce bem vin?.....	45
3. Vinul este pulbere de stele. Strugurii și chimia	59
4. Strugurii și vițele-de-vie. O chestiune de identitate	99
5. Ospețe pe drojdie. Vinul și microbii.....	137
6. Interacțiuni. Ecologia în podgorie și în cramă.....	151
7. Boala americană.	
Insecta care aproape că a distrus industria vinicolă	173
8. Domnia <i>terroir</i> -ului. Vinuri și locuri.....	193
9. Vinul și simțurile.....	225
10. Nebunia voluntară. Efectele fiziologice ale vinului.....	257
11. Minunata Lume Nouă. Vinul și tehnologia	279
12. Franken-Vines și schimbările climatice	307
Bibliografie adnotată	323
Indice.....	341

Respect pentru oameni și cărți
plăcută și
bucuri. În mulțumim de asemenea lui Nancy Ovedovitz.
pentru designul elegant al volumului.



Eticheta de pe sticlă nu arăta prea grozav. Anunța simplu:
„Vin de masă, roșu, sec, regiunea Areni.” Așa că, la drept
vorbind, în dimineața newyorkeză vântoasă, așteptările
noastre nu erau prea ridicate în privința vinului acesta
obscur, produs într-un sătuc dintr-un colț îndepărtat al
Armeniei. De aceea vă puteți imagina încântarea pe care
am simțit-o când ne-a țâșnit de-a dreptul din pahare, cu o
aromă de fructe roșii de pădure și de cireșe negre și cu
destulă textură încât să ne lase o amintire persistentă, care
să ne facă să ne dorim mai mult. Și mai minunat era că
fusesse produs la numai un kilometru depărtare de locul
unde se pare că a început istoria acestei licori.

Ca să găsiți cea mai veche cramă din lume, trebuie să
lăsați Erevanul, capitala Armeniei, în umbra înaltului
munte Ararat și să goniți cu mașina vreo două ore, spre
sud-vest. Drumul plin de serpentine vă va purta printr-un
relief destul de dificil, parte din platoul vulcanic aspru
și neregulat care se întinde la poalele lanțului muntos
Caucazul Mic. Nu este nici pe departe cel mai promițător
teritoriu pentru un enofil și e posibil ca, în scurt timp, să
abandonați speranța de a zări vreodată o podgorie prin
pustietatea de costișe erodate și iarbă cafenie și scurtă,

care se întinde în toate direcțiile, până la orizont. Însă, după o vreme, va apărea o oază mică și verde: un mănunchi de livezi, vii și stupine, care-și datorează existența unui râu îngust și gălăgios, ce pare să fi apărut de niciunde. În centrul acestui avanpost agricol solitar se află satul Areni, o îngrămadire de case, aproape ascunsă de vegetația luxuriantă care o înconjoară. Și, cu toate că satul în sine este tot atât de neînsemnat pe cât este de micuț, nu același lucru se poate spune despre numele său. Veți vedea numele acesta pe sticle de vin în toată Armenia, nu fiindcă Areni, în sine, ar fi un producător major de vinuri, ci deoarece, cu secole în urmă, sătucul în cauză și-a împrumutat numele celui mai bun soi de struguri pentru vin din Armenia, după cum îl consideră unii.

Aproape toți vizitatorii Armeniei cărora le plac vinurile vor gusta la un moment dat o sticlă sau două din vinul de Areni rubiniu intens, iar dacă vor fi îndeajuns de norocoși încât să găsească unul realmente bun, aroma sa ușoară, susținută de o textură fermă, notele persistente de prună coaptă și de cireșe negre și, în soiurile cele mai bune, gustul discret de piper negru spre final, nu vor fi uitate prea repede. Până și un Areni banal este de obicei delicios într-o zi caniculară, turnat direct dintr-un urciior ținut la frigider. E de preferat să fie degustat la umbra unei bolți de viță-de-vie, detaliu de decor cu care Armenia este atât de generos înzestrată. Dar sătenii din Areni își cunosc vinul și-și cunosc strugurii și se îndoiesc, probabil în mod corect, că aceștia pot crește la fel de bine altundeva. La urma urmelor, ei cultivă soiul acesta de secole; mai exact, de atât de multă vreme, încât amintirile despre producerea vinului în aceste regiuni se pierd în negura timpului.

Cele mai vechi inscripții cuneiforme referitoare la producerea vinului în Armenia Mare datează din vremea regatului proto-armean Urartu, localizat în estul Anatoliei

și a înflorit în secolele al VII-lea și al VIII-lea î. Hr. Urartu a exportat masiv vinuri în Asiria și majoritatea așezărilor sale aveau depozite importante de vinuri, chiar de mii de litri, ceea ce dovedește importanța economică a băuturii. Primele consemnări literare ale existenței vinului în regiune datează de la începutul secolului al IV-lea î. Hr., când istoricul-soldat Xenofon a descris în lucrarea sa epică *Anabasis* retragerea unei armate mercenare grecești din Babilon. Pe când traversau sudul Armeniei, croindu-și drum spre Marea Neagră, soldații greci „au înnoptat... în numeroase clădiri frumoase, cu depozite mari de provizii, iar vinul era atât de mult, încât îl țineau în bazine cimentate.” Ori cât de vechi ar fi relatarea lui Xenofon și urcioarele de vin din Urartu, povestea licorii a început în Areni cu mult mai devreme, deoarece arheologii au descoperit, într-o grotă de lângă sat, urme de producere a vinului cu o vechime probabilă de 6 000 de ani.

Dincolo de bucolica așezare Areni, decorul se schimbă spectaculos. După ce lăsați în urmă valea fertilă, pătrundeți într-un defileu îngust, săpat de râul Arpa printr-un masiv de gresie. Iar în stânca aproape verticală din dreapta, imediat înainte ca râului să i se alăture un afluent ce traversează un defileu la fel de abrupt, se află intrarea în grotă faimoasă, cunoscută arheologilor ca Areni-1. Aceasta a fost cartografiată în anii 1960 de planificatorii sovietici ai Războiului Rece, aflați poate în căutare de locuri unde să adăpostească puțina populație locală împotriva atacurilor nucleare, și de atunci s-a dovedit a fi o mină de aur pentru cercetătorii preistoriei, întrucât extraordinara ei bogăție arheologică provine din numeroasele avantaje pe care le-a oferit oamenilor de-a lungul istoriei. Grotă nu este doar spațioasă și poziționată strategic deasupra văii, dar plafonul boltit a făcut din ea un loc confortabil pentru oamenii primitivi care căutau să se adăpostească din calea

fenomenelor naturii. Într-o epocă ulterioară, interiorul grotei a oferit de asemenea condiții ideale atât pentru conservarea morților, cât și a artifactelor pe care aceștia le utilizaseră în cursul vieții.

Puteți lăsa mașina în umbra unei bolți de viță-de-vie de lângă Arpa cel zgomotos, după care să urcați panta piep-tișă a unui taluz spre intrarea în grotă: o spintecătură înaltă și lată de-a curmezișul stâncii. Când poteca îngustă ajunge pe platforma orizontală de sedimente de la gura peșterii, veți vedea o zonă parțial excavată, unde arheologii au descoperit deja indicii ale folosirii inimaginabil de timpurii a grotei de către oameni. La baza suprapunerii de depozite din diverse epoci de folosire, săpăturile au adus la lumină unelte rudimentare din piatră, care arată că vânători-culegători au locuit la Areni, în epoca glaciară, cu sute de mii de ani în urmă, cu mult înainte de apariția speciei *Homo sapiens*. Fără doar și poate, oamenii aceia primitivi au exploatat bogăția mediului local, care includea peștii din râu, dar și turmele de mamifere migratoare care coborau prin văile vecine. Nu este greu să ne imaginăm rudele acelea timpurii stând în fața peșterii și scrutând valea râului după orice fel de pradă care s-ar fi apropiat.

Deocamdată însă ne vom sluji doar de imaginație. Din păcate, pentru cei interesați de obiceiurile din epoca glaciară, va mai trece destul timp până vom fi în stare să spunem mai multe despre primii locuitori din Areni-1... Asta din motive perfect întemeiate. Deoarece locul a fost mereu atrăgător pentru oameni, straturile cele mai vechi de la Areni sunt acoperite de vestigiile ocupărilor mai recente, care vor trebui documentate cu minuție și apoi îndepărtate, înainte de a se ajunge la cele din epoca glaciației.

Arheologii nu se grăbesc însă, deoarece în straturile mai recente s-a descoperit un număr fără precedent de dovezi de locuire în intervalul crucial de acum 6 000 de ani

dintre neolitic (Epoca Nouă a Pietrei) și Epoca Bronzului. Aceea a fost o perioadă când modurile complexe de viață stabilă abia se instaurau în Orientul Apropiat și când locuitorii din calcolitic (Epoca Cuprului) din Areni-1 își îngropau morții în interiorul întunecat al peșterii.

După ce părăsiți platforma luminoasă din fața grotei și pătrundeți în adâncul rocii, iluminarea naturală este înlocuită treptat de un șir de becuri slabe, care dezvăluie un pasaj înalt și întortocheat, mărginit de un hău adânc în stânga. Un cot strâns la dreapta, printr-o ecluză naturală, vă aduce într-o secțiune mai largă a peșterii, în care excavațiile superficiale ale podelei au adus la lumină dovezi ale câtorva ocupări calcolitice extinse.

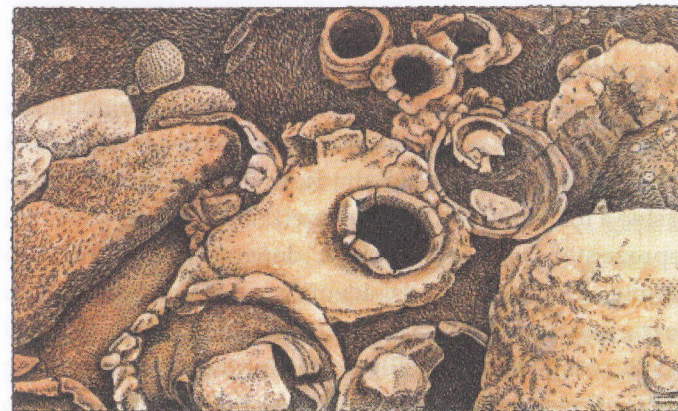
Caracterul special al descoperirilor de la Areni-1 se datorează aerului rece și uscat de după ecluza naturală, care s-a dovedit ideal pentru conservarea materialelor organice ușoare, din categoria celor care de obicei putrezesc rapid și dispar. Printre raritățile conservate se numără bucăți de frânghii, textile și obiecte din lemn – ba chiar și un „pantof” complet, croit dintr-o singură bucată de piele. Anunțul privind descoperirea acestui artifact remarcabil a făcut senzație, nu numai din cauza conservării sale excelente, ci și a vechimii; în toate descoperirile arheologice din Lumea Veche, doar încălțăminte deteriorată purtată de Ötzi, omul ghețurilor, vânătorul din calcolitic mumificat natural și găsit în 1991, după topirea unui ghețar alpin, se apropie de vechimea respectivă; însă încălțările lui captușite cu iarbă sunt cu câteva sute de ani mai recente decât mocasinul de la Areni.

La fel de remarcabil în Areni-1 este numărul dovezilor de viață cotidiană păstrate de la locuitorii străvechi. În interiorul peșterii, ei au construit adăposturi cu pereți durabili și podele netede, tencuite; își găteau hrana în vetre, ciopleau unelte din obsidian și șist, măcinau grăunțe pe

pietre plate... și produceau vin. Într-adevăr, locuitorii calcoliticului din Areni-1 ne-au lăsat moștenire vestigiile celei mai vechi crame din lume: primele dovezi fizice tangibile ale interesului manifestat de o societate față de suc fermentat al strugurilor.

În 2007, arheologii îndepărtau cu atenție resturile ocupării superficiale care se acumulasera în peșteră, când au ajuns la un strat în care exista un bazin puțin adânc, cu fundul neted, săpat în lutul dur și bătătorit al vechii podele a grotei. Fundul acestui bazin era ușor înclinat spre gura unei oale mari din ceramică (60 de litri), care era adâncită lângă el în podeaua peșterii. Oamenii de știință au recunoscut imediat platforma netedă ca fiind o suprafață pentru presarea strugurilor (probabil cu picioarele desculțe). Sucul rezultat se scurgea natural în oală, care slujise evident ca recipient pentru fermentare. Aerul uscat și rece din peșteră oferea un mediu perfect pentru procesul fermentării, ca și pentru depozitarea ulterioară a vinului în urcioarele numeroase aflate în imediata apropiere. Menirea acestei neobișnuite descoperiri arheologice a fost evidentă de la bun început, nu numai din cauza asemănării cu echipamentele de producere a vinului din epoci ulterioare, ci și din cauza semințelor de struguri de pe zona de presare, alături de codițele unei specii de viță-de-vie preferată în prezent pentru obținerea vinului, *Vitis vinifera*.

Descoperirea acestei crame incredibil de vechi a stârnit vâlvă, ținând seama mai ales de construcția sofisticată a platformei de presare și de dimensiunea mare a recipientului pentru fermentare. Arheologii care încearcă să identifice urme ale producției și consumului de vin trebuie să se mulțumească de obicei cu dovezi indirecte, cele mai notabile fiind reziduurile chimice acumulate în interiorul recipientelor utilizate pentru depozitarea vinului. Studiul acestor reziduuri are o istorie interesată în arheologie



Platforma de presare a strugurilor de la Areni, cu oala adâncită în capătul de jos (centru) și alte recipiente pentru vin aflate în jur (după o fotografie de Boris Gasparian).

(recent, colegii noștri au descoperit urme de marijuana în cozi de pipe din lut, din epoca elisabetană, dezgropate în grădina lui William Shakespeare din Stratford-upon-Avon), însă nu întotdeauna dovezile sunt lesne de interpretat. De exemplu, pe câteva cioburi ceramice găsite pe platforma de presare a strugurilor de la Areni-1, cărora datarea cu radiocarbon le atribuiseră o vârstă cuprinsă între 6 000 și 6 100 de ani, s-au găsit reziduuri de malvidin, un pigment important din pielițele boabelor de struguri, care determină culoarea vinului roșu. Deși minunată, descoperirea este puțin ambiguă, fiindcă malvidinul există și în alte fructe, de pildă în rodii, care cresc și azi în împrejurimile Areniului.

Întrucât era posibil ca sursa malvidinului să nu fi fost strugurii, Patrick McGovern, principalul specialist în asemenea analize, a precizat că ar fi fost mai convins dacă pe cioburile ceramice s-ar fi găsit și urme de acid tartric; spre