

copertă: Alex Baciu
editor: Cosmin Dragomir
corectură: Rodica Crețu
tehnoredactare: Dan Iancu

Copyright © Asociației Curaj Înainte, 2019
Toate drepturile asupra acestei ediții aparțin Asociației Curaj Înainte. Orice reproducere parțială sau totală este permisă numai cu acordul în scris al Asociației Curaj Înainte.

Cezar Ioan

Connaisseur fără ifose

Tot ce ai vrea să știi despre vin.
Și ceva în plus

București
2019

Cuprins

Prefață / 11

1. Cele „câteva porunci” (cam zece)ale băutorului de vin / 14
 2. De ce îți place vinul – sau de ce ar trebui să-ți placă? / 17
 3. Câtă civilizație și evoluție înseamnă vinul? / 19
 4. Connaisseur sau nu. O istorie personală / 24
 5. Este vinul ca o masă? Un dicționar util / 30
 6. Cum se face vinul? Și de ce ți-ar păsa? / 44
 7. Cum îți dai seama dacă un vin e bun sau nu?
Bei cu ochii și cu nasul? / 54
 8. Ce vinuri nu îmi plac și de ce? / 67
 9. Chiar, cât costă vinul bun la magazin?
Dar la restaurant? / 72
 10. Cum scoatem banii din buzunar pentru vin? / 77
 11. În ce (și în cine) ne încredem? / 93
 12. „Cine ni sunt vișă...” ăăă, influențerii? / 97
 13. Suntem deschiși la trenduri noi?
Dacă da, la care? Dacă nu, de ce? / 101
 14. Care sunt soiurile cele mai bune și de ce? / 105
 15. Sunt „ale noastre” mai bune decât „ale lor”? / 113
 16. Cum arată, până la urmă, „tribul iubitorilor de vin”? / 123
 17. Cramele care (cred eu că) au ridicat România / 127
 18. Câte ceva despre vinurile străine:
cum să alegi unul bun de pe rafturile de la noi / 151
 19. Câteva articole care ți-ar putea face plăcere / 155
 20. Quiz Test: verifică dacă tu ești un adevărat candidat de
connaisseur? Și-o încheiere cu (fals) postgust de bere / 181
- Postfață
...despre macarale și vinuri / 183

1. Cele „câteva porunci” (cam zece) ale băutorului de vin

Fie că ai sau nu răbdare să citești toate paginile care urmează, cred că următorul „decalog” te poate echipa cu un set minimal de cunoștințe despre vin, cu câteva elemente de bază, ca să nu-i mai bâzâi pe alții la cap și ca să devii tu însuși „candidat de connaisseur” (dacă ești cuminte și citești tot, o să vezi că și alte surprize plăcute ți se vor întâmpla).

1. Vinul este o băutură alcoolică provenită din fermentarea mustului de struguri: zaharurile acumulate natural în boabe se transferă în must și, de aici, în alcool – sub influența drojdiilor (apărute spontan sau introduse de oameni). Pe scurt, drojdiile „papă” zaharuri și produc, în urma metabolizării, alcool. În majoritatea țărilor vechi producătoare, băuturile obținute prin fermentarea altor fructe nici nu se pot numi, legal, vin. De ce, vei vedea mai încolo.

2. În funcție de cantitatea de zaharuri acumulate în mod natural în struguri, în funcție de cât de multe sunt transformate de drojdia în alcool și câte rămân nefermentate, (aproape) orice soi de struguri poate da naștere atât la vinuri seci, cât și demiseци, demidulci sau dulci. La fel, (aproape) orice soi poate da naștere și unor vinuri spumante, dacă este folosit cum trebuie.

3. Vinul înseamnă nu doar arome, gust și valoarea calorică dată de conținutul alcoolic, ci și alte valori, mai profunde, ținând de cultură, de identitate personală sau de grup și de loc de origine. În evoluția omenirii, producerea vinului a fost determinată de – și a determinat, la rândul ei – un nivel ridicat de civilizație al speciei umane.

4. Nu e adevărat că „vinul cu cât e mai vechi, cu atât e mai bun”! În realitate, doar foarte puține vinuri devin mai bune odată cu trecerea timpului. Dacă vrei să faci cadou unei persoane de 60 de ani, de pildă, o băutură din anul nașterii sale, e mai bine să-i dăruiești un distilat de calitate din respectivul an. Sau o carte bună... niciodată nu e prea târziu să mai (re) citim ceva cu sens și bine scris.

5. Bea vinul un pic mai rece decât te-ai fi gândit că e necesar, în special pe cel roșu (că la alb ne pricepem toți, vorba glumei: „Rece, sec, mult și pe degeaba!”). „Temperatura camerei”, despre care probabil că ai auzit, nu înseamnă 22-25 grade Celsius, ci mai degrabă 16-18 grade. Oricum se va încălzi în pahar, iar la temperaturi ridicate ajungi să nu-i mai simți aromele subtile, ci mai mult alcoolul și eventualele defecte.

6. Bea curat (și nu mă refer neapărat la „fără apă minerală”, ci la tine și la hainele tale, la masă și pahar – respectă vinul și ocazia!). Încearcă să bei din pahare potrivite – cu picior și cu o formă mai apropiată de un balon (sau un ou de struț cu vârful retezat, dacă vrei). Nu e o prețiozitate inutilă, ci este forma care îi pune cel mai bine în valoare aromele și gustul. Iar dacă nici nu îl umpli cu vârf, ci doar cel mult o treime, îl vei putea roti în pahar fără să-l verși și te vei bucura de aromele astfel degajate.

7. Încearcă, pe cât posibil, să știi ce vinuri bei – și nu te opri la primul care ți-a fost pe plac. Continuă să explorezi: cum se numește soiul de struguri, producătorul, regiunea de origine, unde e situată și ce fel de climă are, dacă e sec, demisec, demidulce etc. În felul ăsta o să-ți fie mai ușor să găsești ce-ți place ție și, în același timp, vei fi ferit de surprize neplăcute. Dacă te duce curiozitatea și mai departe decât

atât, crede-mă că o călătorie pe harta vinurilor, chiar și imaginară, îți va îmbogăți măcar un pic intelectul (dooh!).

8. Caută, în vinuri, complexitatea și echilibrul! Și aromatic, și gustativ, senzația de armonie dintre alcool, arome, vioiciune și corpolență este de preferat unui singur gust sau unei singure arome dominante. O gură de vin trebuie să-ți stârnească pofta să mănânci ceva bun, care să se potrivească; nu să-ți încheieze limba cu dulceața sau să-ți usuce gingiile cu astringența și nici să te „ardă” pe gât ori pe buze cu alcoolul sau să-ți lase senzația că ai ronțăit parchet de stejar. Nu te teme că nu te pricepi! Dacă nu ești cumva complet lipsit de miros – în sens medical –, cu puțină atenție vei reuși să te bucuri de vin.

9. Desfă sticla fără pocnete sau alte artificii – nu e așa „de bun-gust” cum cred mulți! – și încearcă să consumi vinul alături de mâncare, de preferat una corect asortată (fie și intuitiv, sunt sigur că ești de aceeași părere cu mine – că vinul dulce nu se potrivește prea bine cu borșul acru de pește). Și ține minte patru cuvinte: „Mâncare locală, vin local!” (pe cât posibil).

10. Respectă munca celor care fac și vorbesc despre vin. Însă nu lăsa pe oricine să se urce pe un pedestal al măreției în topul aprecierilor tale, dacă nu ai informații certe că într-adevăr a realizat ceva remarcabil, validat în „lumea mare” a vinului. Profitând de lipsa de informații a celorlalți, mulți încearcă să-și construiască statui nemeritate. Așa că folosește-ți creierul, nu doar limba... și nu lua de bun, pe nemestecate, „ca pelicanul”, chiar tot ce ți se prezintă! Nici chiar ce vei citi aici, mai departe.

2. De ce îți place vinul – sau de ce ar trebui să-ți placă?

Pentru că, în vin, o cantitate moderată de alcool este minunat „împachetată” în arome atrăgătoare? Care sunt apoi confirmate de un gust plăcut – și poate chiar și mai satisfăcător decât aroma? Și pentru că el completează experiența a unei mese bune? Și pentru că poți să-l bei cu prietenii? Excelent!

În „tribul iubitorilor de vin”, acesta este aliment cu gust și, chiar mai mult, este „aliment care DĂ gust”; e scânteie de socializare; e prietenie (nu bem vin cu dușmanii, nu?); e cultură (atâta câtă suntem capabili să înțelegem); e memorie și istorie de familie sau personală, de specie chiar (e și istorie „de neam”, dar să nu intrăm tocmai acum în prețiozități din astea, când mulți „nebăutori fanatizați” bat la porțile Europei și încearcă să ne impună și nouă legea lor – de rezultatele căreia tocmai ce-au fugit ei înșiși).

Poate că e bine să aduc încă de aici în discuție un lucru (deși ține cumva de domeniul evidenței): dacă luăm în considerare cele mai vechi desene descoperite de arheologi pe pereții peșterilor unde locuiau oamenii primitivi – în condiții extrem de dure și care nu erau deloc favorizante pentru activități lipsite de o finalitate practică imediată, ca arta! –, putem observa că **interesul umanității pentru „ceva” care să depășească sfera nevoilor și realităților imediate** a existat dintotdeauna. Fie că a fost vorba despre artă sau religie, fie că a fost vorba doar despre dorința de „evadare” din dificultățile cotidiene indusă cu ajutorul diferitelor substanțe, omenirea a avut mereu nevoie de „ceva” care să faciliteze depășirea

barierelor impuse de realitatea imediată. O evadare „pe verticală”, cum bine spunea undeva scriitorul și publicistul Cristian Pătrășconiu. O transcendere – o depășire – a limitelor cunoașterii și trăirii directe.

Indiferent dacă suntem înclinați să luăm în considerare valorile gustative, energetice (alimentare) sau pe cele de „evadare”, se cuvine să notăm și faptul că, pe parcursul evoluției societăților, consumul unor astfel de substanțe (există chiar și teorii care spun că TOCMAI consumul unor substanțe „îmbătătoare” ar fi determinat o creștere a activității cerebrale la strămoșii noștri, pe vremea când încă nu se puteau numi „oameni”) a făcut parte inseparabilă din obișnuințele speciei și s-a rafinat în milenii, devenind totodată „stil de viață”. În cazul nostru – al locuitorilor din spațiul mijlociu-oriental, pontic și *mediteraneean* (*și, mai târziu, din cele două Americi, Australia & Noua Zeelandă*) – una dintre cele mai importante astfel de substanțe a fost vinul.

3. Câtă civilizație și evoluție înseamnă vinul?

„Vinul pentru mine este pasiune. Este familie și prieteni. Este căldura inimii și generozitatea spiritului. Vinul este artă. Este cultură. Este esența civilizației și arta de a trăi” – Robert Mondavi¹,

„Recoltele bucuriei” (Mariner Books, 1999)

Creat de om din roadele viței-de-vie, **vinul nu este doar o substanță alcoolică oarecare, cu proprietăți calorice și „intoxicante”, ci poartă în el și o încărcătură semnificativă de civilizație.** Când îl savurezi, e bine să ai și acest aspect în minte. Sigur, nu pretinde nimeni ca, înainte de fiecare înghițitură, să stai un număr impus de minute și să meditezi la stele, la soarta omului pe pământ ori la nemurirea sufletului. Dar nici să-l dai „de dușcă”, precum bei apa. Căci, să nu uităm, primul miracol al lui Iisus e la nunta din Cana Galileii, când transformă apa în vin; iar

¹ **Robert Gerald Mondavi** (1913–2008) – enolog și businessman american care a revoluționat, în a doua jumătate a anilor 1960, imaginea internațională a vinurilor californiene de calitate. „Nimeni altcineva nu este mai strâns asociat cu revoluția vinurilor californiene decât Robert Mondavi. Poate din cauză că el a pornit-o” – scria *The New York Times* în 1999. A fost responsabil pentru crearea, în 1968, a primului vin alb sec californian învechit în butoi de stejar din soiul de struguri Sauvignon blanc, sub numele de „Fume blanc” – care a ajuns ulterior sinonim mondial al acestui stil de vinificare. Din 2008, Institutul pentru Știința Vinului și a Alimentelor de la Universitatea Davis, California, îi poartă numele. Sistemul lui de a folosi pe etichete numele soiurilor de struguri a fost urmat de mulți alți producători și a devenit metodă standard de promovare a vinurilor „din Lumea Nouă”.

apoi vinul de la Cina cea de Taină devine „sângele” lui Hristos.

Vinul a presupus, dintotdeauna, o inventivitate sporită și o activitate agricolă mult mai de durată și mai complexă decât altele (sedentarizare suficient de lungă încât să permită selectarea plantelor, înmulțirea lor, îngrijirea și ameliorarea culturilor, culesul, prelucrarea roadelor, stabilizarea și păstrarea vinului, crearea ustensilelor necesare pentru producție etc.). Din punctul de vedere al setului de cunoștințe și deprinderi necesar omenirii pentru a produce vin, se poate spune că acesta a fost **parte integrantă – și, posibil, catalizator – al unui „salt” în dezvoltarea civilizației**. Odată cu agricultura, omenirea a învățat să utilizeze în favoarea sa clima, să folosească pământul și să obțină avantaje astfel. Dar, în plus, cultivarea viței-de-vie și transformarea roadelor ei în vin a presupus trecerea a măcar câțiva ani de la momentul plantării până la recoltare și la „facerea” vinului. Viticultura e mai complicată decât culturile agricole obișnuite, iar „fabricarea” vinului e și mai și.

Vinul a fost unul dintre primele „preparate” realizate de om care a avut **proprietăți antiseptice** și care, în același timp, a putut fi păstrat un timp mai îndelungat și transportat pe distanțe lungi. Valoarea pentru sănătate, cea calorică și cea economică au fost și ele atribute care au făcut ca vinul să fie păstrat de o ramură importantă a omenirii ca o valoare de preț, indispensabilă stilului de viață caracteristic. Nu întâmplător, ci tocmai și datorită acestor atribute a ajuns vinul să fie inclus în ritualurile religioase sau artistice. E o minune pe care au „cântat-o” de-a lungul istoriei, la modul cel mai sincer, filosofii, poeții și scriitorii.

Iar dacă citești rândurile astea, bănuiesc că ești măcar interesat – dacă nu pasionat – de vin. Cred că pe bună dreptate.

Tu ce fel de vin bei? Care îți plac și de ce?

Bănuiesc că o să îmi spui că îți plac vinurile bune, nu? Dar ce înseamnă „bune” pentru tine? Ai preferințe mai precise? Albe, rose sau roșii, seci sau dulci, liniștite sau spumante, „normale” sau „fortificate”, românești sau străine?

Cum definești „vinurile bune”? Bune oricând, cu orice, cu oricine?

În „tribul iubitorilor de vin” ne place armonia: echilibrul între arome și gusturi cât mai plăcute, în care nimic să nu iasă în evidență „ca un deget în ghips”: nici aromele, nici gustul, nici corpolența, nici senzația de după. Nu tăria ori intoxicația alcoolică sunt importante, ci senzația de echilibru, într-un întreg pe cât se poate de gustos, în care aromele olfactive inițiale sunt confirmate de cele gustative, vinul se dezvoltă și se dezvăluie apoi în gură și lasă după înghițire o senzație plăcută... Uneori poate chiar stârnește și un moment de reflecție. Bem și un vin roșu simplu, suplu, fructat, dacă starea de moment, temperatura mediului sau mâncarea se potrivesc. Bem și „monștri voluptuoși” cu 16-17% volume alcoolice – dar numai dacă au arome complexe și corp suficient de impunător și nu într-atât de dur încât să facă gura pungă. Doar că la ele am prefera să avem alături și o mâncare pe măsură și poate o conversație sau o stare psihică pe măsură... La marginea piscinei, vara, pe 40 de grade, oricât de mult am fi tentați, cel mai probabil vom fi nevoiți să refuzăm așa ceva. La fel și cu albele – ne plac și cele puternice, cu influențe de la lemnul

nobil de stejar, poate chiar oxidative (vei afla mai târziu ce e asta) – dacă mâncarea și ora se potrivesc. Dar ne face fericiți și o Fetească albă simplă, pe o terasă din Sighișoara, într-o zi călduță de primăvară, privind spectacolul lumii care ne trece prin fața ochilor.

Ne place ceea ce este „autentic” și „cu personalitate”. Nu că n-am aprecia, generic, Shiraz-urile australiene sau Sauvignon blanc-urile neozeelandeze făcute fără greșală aproape în oricare dintre cramele de la Antipozi. Dar, dacă am avea posibilitatea să alegem două-trei vinuri diferite (și ne place să avem această posibilitate, ne ferește de plictiseala de a gusta mereu aceleași chestii, chiar și dacă ne plac foarte mult), am încerca să le alegem din registre „de origine”, aromatice și gustative, diferite – ca să ne bucurăm de mai multe gusturi. Ne place ca vinurile să ne „vorbească” – pe calea directă a gustului și aromelor – ceva despre locul de origine și clima de acolo, despre oamenii care le-au dat naștere, despre personalitatea lor distinctă și inimitabilă. Iar când avem și satisfacția asta, plăcerea e maximă. Mai ales alături de o îmbucătură de mâncare.

Pentru mine, cel puțin, toată bucuria asta a însemnat să învăț, mai înainte, câte ceva: să citesc, să degust, să compar, să discut. A trebuit să învăț să mă feresc de prejudecăți, să evit să cad în capcana de a gusta vinuri alături de mâncăruri nepotrivite sau în contexte nepotrivite, să fac distincția între ce sunt și ce credeam eu că sunt unele vinuri – pentru că adesea am căzut victimă unor manipulări sau a unei lipse de vocabular (propriu sau al celui care îmi recomanda ce să beau). „Învățătura” asta e ceva ce sfătuiesc pe oricine să încerce, dacă nu vrea să riște să bea vin roșu puternic și baricat la borș de pește, vin alb proaspăt și crocant la tocană de mistreț în sos roșu, vin dulce

la salată de ton cu lămâie... La mine, toată învățătura asta a durat, pentru că la vremea respectivă îmi lipsea atât literatura de profil, cât și experiența practică. Azi cred că e mai ușor.