

Libris .RO

Respect pentru oameni și cărți



Libris.ro
Respect pentru oameni și cărți

Hugh Johnson

Jancis Robinson

ATLASUL MONDIAL AL VINULUI



Director artistic **Jonathan Christie**

Concept design **Peter Dawson, Louise Evans, Grade Design**

Designeri **Lizzie Ballantyne, Peter Dawson, Louise Evans**

Editor cartografie **Alison Ewington**

Listă de nume proprii **Andrew Johnson**

Indice **Jane Parker**

Cercetare iconografică **Emma O'Neil**

Cartografie **Clyde Surveys Ltd și Cosmographics** (pentru revizii și aduceri la zi)

N. red. Hărțile variază destul de mult în privința scării, nivelul detaliilor depinzând de complexitatea suprafeței reprezentate. Intervalele curbelor de nivel variază de la hartă la hartă și sunt prezentate în legenda fiecărei hărți. Termenii trecuți pe hartă cu majuscule (ex. MEURSAULT) indică denumiri și locuri legate de vin; cei trecuți cu minuscule (ex. Meursault) prezintă, de obicei, alte informații. Fiecare pagină cu hartă are un caroiaj, cu litere pe verticală și cifre pe orizontală marginal. Pentru a localiza un domeniu, o cramă etc., căutați denumirea în lista de nume proprii (pp. 385–399), care indică numărul paginii urmat de coordonatele de pe hartă.

Atragem atenția cititorului că, deoarece prezenta carte este o coediție internațională, hărțile nu au putut fi adaptate normelor românești de scriere a toponimelor, ca atare ele urmează un tipar internațional.



Editura Litera
O.P. 53, C.P. 212, sector 4, București, România
Tel.: 021 319 63 90; 031 425 16 19; 0752 548 372
e-mail: comenzi@litera.ro

Ne puteți vizita pe

www.litera.ro

Atlasul mondial al vinului
Hugh Johnson, Jancis Robinson
Copyright © 2015, 2019 Grup Media Litera
pentru versiunea în limba română
Toate drepturile rezervate

Traducere din limba engleză:
Graal Soft

Referent de specialitate pentru ediția în română:
Cătălin Păduraru

Editor: Vidrașcu și fiii
Coordonare editorială: Iliș Câmpeanu
Redactare: Georgiana Harghel, Mariana Mitroi
Corectură: Georgiana Enache
Copertă: Vladimir Zmeev, Vlad Panfilov
Tehnoredactare și prepress: Marin Popa

Descrierea CIP a Bibliotecii Naționale a României
JOHNSON, HUGH

Atlasul mondial al vinului / Hugh Johnson,
Jancis Robinson ; trad.: Graal Soft.
– București: Litera, 2015

ISBN 978-606-741-580-3

I. Johnson, Jancis
II. Graal Soft (București) (trad.)
663.2

Pagina anterioară: Crama futuristă O. Fournier,
Mendoza, Argentina

Dreapta: Vie iarna, podgoria Fanagoria,
peninsula Taman, Rusia



Prefață 6

Introducere 8

Antichitatea și Evul Mediu **10**
Evoluția modernă **12**
Vița-de-vie **14**
Soiuri internaționale **16**
Soiuri regionale **18**
Vinul și starea vremii **20**
Terroir **22**
Producerea vinului în podgorie **24**
Producerea vinului în crama **26**
Stejarul și utilizările lui **30**
Dopuirea vinului **31**
Structura unei crame **32**
Vinul și timpul **36**
Servirea vinului **38**
Degustarea și comentarea vinului **40**
Lumea vinului **42**

Franța 44

Burgundia **48**
Côte d'Or **50**
Côte de Beaune: Santenay **53**
Côte de Beaune: Meursault **54**
Côte de Beaune: Beaune **56**
Côte de Nuits:
Nuits-St-Georges **58**
Côte de Nuits:
Gevrey-Chambertin **60**
Côte Chalonnaise **62**
Mâconnais **63**
Pouilly-Fuissé **65**
Beaujolais **66**
Crus de Beaujolais **68**
Chablis **69**
Inima regiunii Chablis **70**
Champagne **72**
Inima regiunii Champagne **74**
Bordeaux **76**
Bordeaux: factorii calității **78**
Médoc de Nord **80**

St-Estèphe **82**
Pauillac **84**
St-Julien **86**
Médoc Central **88**
Margaux și Médoc de Sud **90**
Graves și Entre-Deux-Mers **92**
Pessac-Léognan **94**
Sauternes și Barsac **96**
Malul Drept **98**
Pomerol **100**
St-Émilion **102**
Vinuri din sud-vest **106**
Dordogne **109**
Valea Loarei **110**
Anjou **112**
Saumur **113**
Chinon și Bourgueil **114**
Vouvray și Montlouis-sur-Loire **115**
Sancerre și Pouilly **116**
Alsacia **118**
Inima Alsaciei **120**
Ronul de Nord **122**
Côte-Rôtie și Condrieu **124**
Hermitage **126**
Ronul de Sud **128**
Inima Ronului de Sud **130**
Châteauneuf-du-Pape **132**
Languedoc de Vest **134**
Languedoc de Est **136**
Roussillon **138**
Provence **140**
Bandol **142**
Corsica **143**
Jura **144**
Savoia **145**

Italia 146

Nord-vestul Italiei **150**
Piemont **152**
Barbaresco **154**
Barolo **156**
Nord-estul Italiei **158**

Cuprins

Trentino **160**

Alto Adige **161**

Verona **162**

Friuli-Venezia Giulia **164**

Italia Centrală **166**

Maremma **168**

Chianti **170**

Montalcino **173**

Montepulciano **174**

Umbria **175**

Sudul Italiei **176**

Sicilia **178**

Sardinia **180**

Spania **181**

Rías Baixas **186**

Nord-vestul și centrul **187**

Ribera del Duero **188**

Toro și Rueda **190**

Navarra **191**

Rioja **192**

Catalonia **194**

Priorat **196**

Andaluzia – patria vinului
sherry **197**

Portugalia **200**

Vinho Verde **204**

Douro și vinul de Porto **205**

Pivnițele pentru Porto **209**

Bairrada și Dão **210**

Lisabona și Setúbal **212**

Alentejo **213**

Madeira **214**

Germania **216**

Ahr **220**

Mosel **221**

Saar **222**

Mittelmosel: Piesport **224**

Bernkastel **226**

Nahe **228**

Rheingau de Vest **230**

Rheingau de Est **232**

Rheinhessen **234**

Pfalz **236**

Baden **238**

Franken **240**

Anglia și Țara Galilor **243**

Elveția **244**

Valais, Vaud și Geneva **246**

Austria **248**

Wachau **250**

Kremstal și Kamptal **252**

Burgenland **254**

Ungaria **256**

Tokaji **258**

Republica Cehă și Slovacia **260**

Balkanii de Vest **261**

Croația **262**

Slovenia **264**

Bulgaria **266**

România **268**

Regiunea Mării Negre **270**

Georgia **272**

Grecia **274**

Pelopones **276**

Turcia **277**

Mediterana de Est **278**

America de Nord **280**

Canada **284**

Ontario, Canada **285**

Pacificul de Nord-Vest **286**

Valea Willamette **288**

Washington **290**

California **294**

Mendocino și Lake **296**

Sonoma de Nord **297**

Sonoma de Sud

și Carneros **300**

Valea Napa **302**

Rutherford **305**

Oakville **306**

Stags Leap **307**

La sud de golf **308**

Sierra Foothills, Lodi

și Delta **310**

Central Coast **311**

Virginia **314**

New York **316**

Statele din sud-vest **318**

Mexic **319**

America de Sud **320**

Chile **324**

Argentina **328**

Australia **332**

Australia de Vest **337**

Margaret River **339**

Valea Barossa **340**

Valea Eden **342**

Clare Valley **343**

McLaren Vale

și dincolo de ea **344**

Adelaide Hills **346**

Coonawarra **347**

Victoria **348**

Peninsula Mornington **351**

Valea Yarra **352**

Tasmania **353**

New South Wales **354**

Noua Zeelandă **356**

Hawke's Bay **358**

Wairarapa **359**

Marlborough **360**

Canterbury **362**

Otago Central **363**

Africa de Sud **364**

Constantia **368**

Swartland **369**

Zona Stellenbosch **370**

Coasta de Sud **372**

Asia **373**

China **374**

Japonia **376**

Indice **378**

Listă de nume proprii **385**

Mușumiri **400**

Antichitatea și Evul Mediu

Vinul este mult mai vechi decât istoria consemnată în cronici. El a apărut odată cu civilizația însăși, în Orientul Apropiat. Dovezile găsite în papirusuri, tăblițe și morminte egiptene pot umple volume întregi. Omenirea apare pe scena istoriei cu ajutorul unui urciur cu vin. Vinul faraonilor e prea îndepărtat în timp spre a avea un sens menționarea lui aici. Epoca vinului, cu rădăcini identificabile, începe pentru noi odată cu fenicienii și grecii care au colonizat Mediterana, primii în jurul anului 1100 î.Hr., cei din urmă 350 de ani mai târziu. Abia apoi vinul a început să ajungă în locurile ce aveau să devină patria lui: Italia, Franța și Spania. Grecii numeau Italia „țara aracilor de vie“ (vezi p. 148), așa cum vikingii au numit America Vinland, pentru abundența soiurilor de vie găsite aici în jurul anului 1000 d.Hr.

GRECIA ANTICĂ

Vinurile grecești, multă vreme nu prea apreciate în epoca modernă, au fost slăvite de poeții antici. Exista chiar un joc la modă în Atena, constând în aruncarea, după masă, a ultimelor guri de vin din cupă către o farfurie aflată în echilibru precar, pe un par. Tinerii de familie

bună se antrenau chiar în practicarea acestui joc numit *kottabos*. Dar un astfel de tratament aplicat vinului, ca și cunoașterea faptului că el era aproape invariabil băut dintr-o „cupă“ unde se mai amestecau ierburi, mirodenii și miere, și apoi diluat cu apă (uneori chiar apă de mare) par să pună sub semnul întrebării calitățile native ale vinului grecesc. Vinurile de pe diferitele insule din Marea Egee erau indiscutabil foarte apreciate pentru caracterul lor aparte. Mai ales Chios era un furnizor veșnic căutat. Nu putem ști dacă această licoare ne-ar mai atrage astăzi, dar termenul grec *symposium* dat conversațiilor la un pahar de vin sugerează că era de apreciat pe atunci.

Grecii au făcut din producerea vinului o industrie în sudul Italiei, etruscii au procedat la fel, în Toscana, iar romanii le-au urmat exemplul. S-a scris atât de mult despre vin și vinificație în Roma antică încât e posibilă chiar alcătuirea unei hărți a vinurilor la începutul Imperiului Roman (vezi pagina din dreapta). Cei mai iluștri scriitori, până și Vergiliu, au dat sfaturi cultivatorilor de viță-de-vie. O maximă a lui – „Vinul iubește o culme deschisă“ – e poate cea mai bună sugestie ce poate fi oferită unui viticultor. Alții au fost mai

înclinați spre calcule, discutând cât poate munci un sclav și cu cât de puțină hrană și somn, fără a-și pierde condiția fizică. Viticultura romană era de anvergură, iar calculele de afaceri – esențiale. Ea s-a răspândit în imperiu, astfel încât Roma a ajuns în cele din urmă să aducă nenumărate transporturi navale de amfore din coloniile din Spania, Africa de Nord și din întregul bazin mediteraneean. Cum Pompeii era o stațiune turistică și un uriaș antrepozit al comerțului cu vin, conservarea remarcabilă a orașului ne oferă detalii elocvente în acest sens.

Dar cât de bun era vinul roman? Unele se conservau excelent, ceea ce sugerează că erau bine preparate. Mustul era frecvent concentrat prin încălzire, iar vinul era depozitat deasupra vetrelor, pentru a fi expus la fum și a obține astfel gustul unui vin de Madeira, probabil.

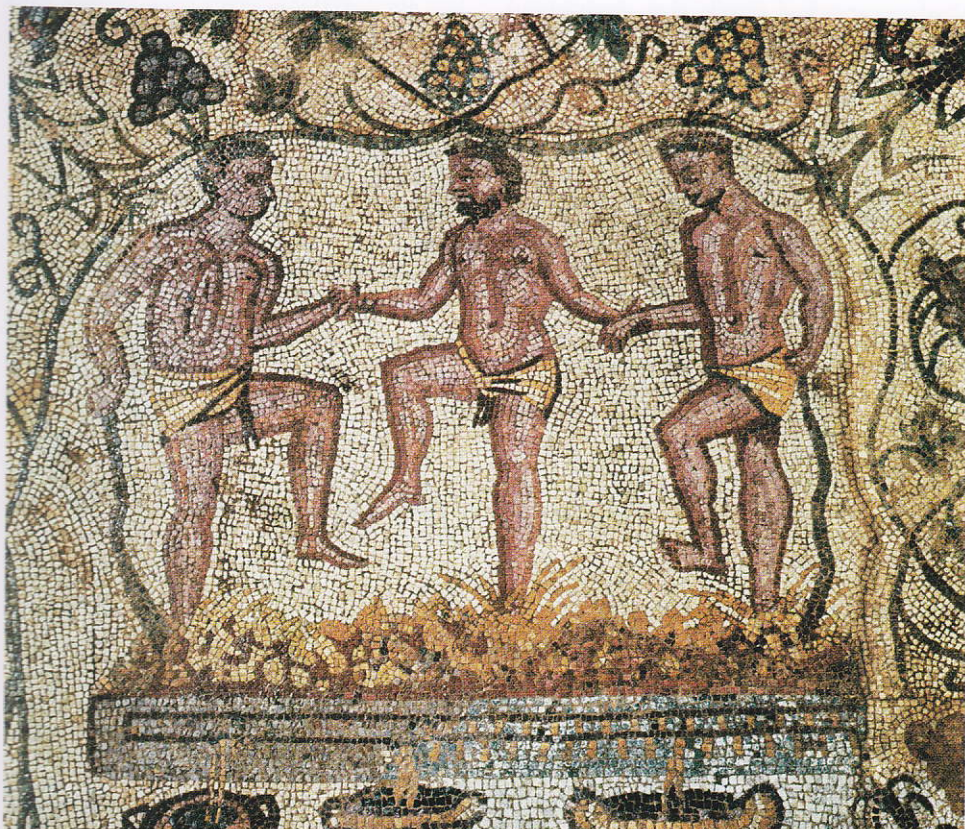
MARILE RECOLTE ROMANE

Marile recolte obținute în Roma antică erau discutate, iar vinurile respective consumate pe perioade neverosimil de lungi; renumitul Opimian – din recolta culeasă în anul consulatului lui Opimius, 121 î.Hr. – era încă băut când avea o vechime de 125 de ani.

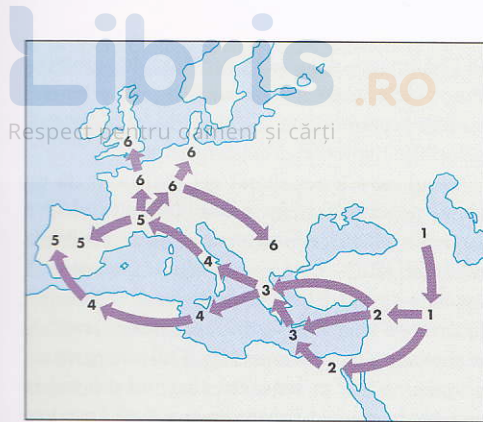
Romanii aveau cele necesare pentru învechirea vinului, deși nu foloseau materialele actuale. Sticla, bunăoară, nu era folosită pentru îmbuteliere. Butoaiele de lemn erau utilizate doar în Gallia (care includea Germania). Ca și grecii, romanii foloseau amfore din lut ars, cu un volum de circa 35 de litri.

Majoritatea italienilor de acum 2 000 de ani beau probabil vinul așa cum o fac și unii dintre mai puțin rafinații lor urmași de azi: tânăr, prelucrat în mod brut, viguros sau tare, în funcție de recoltă. Chiar și metoda romană de cultivare a viței în copaci, cu acele ghirlande care au devenit frize pe clădirile clasice, a fost practică până de curând în sudul Italiei și în nordul Portugaliei.

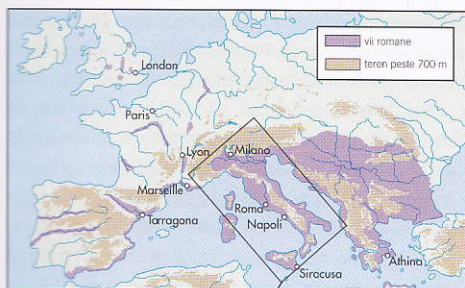
Grecii au dus vița-de-vie în sudul Galliei, iar romanii au aclimatizat-o aici. În momentul retragerii lor de pe teritoriul actual al Franței, în secolul V d.Hr., romanii pusese bazele unora dintre cele mai vestite podgorii din Europa modernă.



Veteranii din armata romană stabiliți la Merida, în Extremadura (vestul Spaniei), în 25 î.Hr. s-au grăbit să exploateze pentru viticultură condițiile prielnice ale regiunii. Acest mozaic de secol II d.Hr. prezintă zdrobirea cu mult entuziasm a strugurilor într-un jgheab de piatră.



Apărută în Caucaz sau Mesopotamia 1 probabil în 6000 î.Hr., vița-de-vie era cultivată în Egipt și Fenicia 2 pe la 3000 î.Hr. Prin 2000 î.Hr. via a ajuns în Grecia 3 și către 1000 î.Hr. în Italia, Sicilia și Africa de Nord 4. În următorii 500 de ani ea a ajuns în Spania, Portugalia și sudul Franței 5 și probabil și în sudul Rusiei. În final (v. harta de jos), a fost răspândită de romani în nordul Europei 6, ajungând până în Marea Britanie.



Începând cu Provence, care avea de secole podgorii grecești, ei au urcat pe valea Ronului, în Languedoc, provincia romană Narbonensis, dar nu avem încă dovezi clare privind momentul exact când a început practicarea viticulturii la Bordeaux. Prima mențiune apare în opera poetului Ausonius din secolul IV d.Hr. (acesta a trăit la St.-Émilion, poate chiar la Château Ausone), dar probabil cultivarea viței-de-vie începuse mult mai devreme. Inițial, podgoriile au apărut pe văile râurilor, căi naturale de comunicații unde romanii au defrișat pădurile și au cultivat viță, inițial ca o precauție împotriva ambuscadelor. În plus, ambarcațiunile erau modalitatea ideală de a transporta un produs greu ca vinul. Bordeaux, Burgundia și Trier pe râul Mosel (unde muzeul local păstrează sculptura în piatră a unei corăbii romane încărcate cu butoaie de vin și conduse de văslași) au fost inițial probabil centre de negoț pentru vinurile aduse din Italia și Grecia, abia apoi cultivând propriile soiuri.

În secolul I d.Hr. exista viță-de-vie pe Loara și pe Rin; în secolul II, în Burgundia, iar în secolul IV la Paris (o idee nu prea grozavă), în Champagne și pe Mosel. Côte d'Or din Burgundia rămâne cea mai puțin accesibilă podgorie, întrucât nu avea în apropiere nici un râu navigabil. Ea se întinde la limita principalului drum nordic (spre Trier, „Roma nordică“) cu bogata provincie Autun. Probabil că localnicii au intuit șansele comerciale și apoi au descoperit că aleseseră o pantă ideală pentru viticultură. Astfel au fost puse bazele industriei viticole francezești, așa cum o cunoaștem azi.

EVUL MEDIU

După evul întunecat care a urmat prăbușirii Imperiului Roman s-a produs, treptat, iluminarea perioadei medievale, care, în pagini frumos desenate, ne oferă o scenă familiară: culesul și zdrobirea strugurilor, butoaiele din pivnițe și veselii băutori. Metodele de producere a vinului au rămas în mare aceleași până în secolul XX. Biserica a fost depozitara cunoștințelor și civilizației la începutul Evului Mediu – fiind continuarea, sub o altă formă, a administrației imperiale romane. Împăratul Carol cel Mare a recreat sistemul imperial și s-a străduit din răspuțeri pentru a sprijini legal producerea unui vin mai bun.

Podgorii și vinuri romane către anul 100 d.Hr. Harta din mijloc prezintă distribuția aproximativă a viței-de-vie (*Vitis vinifera*) în Imperiul Roman, în anul 100 d.Hr. Evidențiază o remarcabilă corespondență cu podgoriile din secolul XXI, deși pe atunci existau mult mai puține vie în Spania și Portugalia, mai puține în Franța, dar considerabil mai multe în estul Europei (și, aparent, în Marea Britanie). Harta din stânga reprezintă o reconstituire a viilor din Italia în același an. Denumirile orașelor moderne sunt scrise cu litere bolduite, denumirile de vinuri cu litere normale.

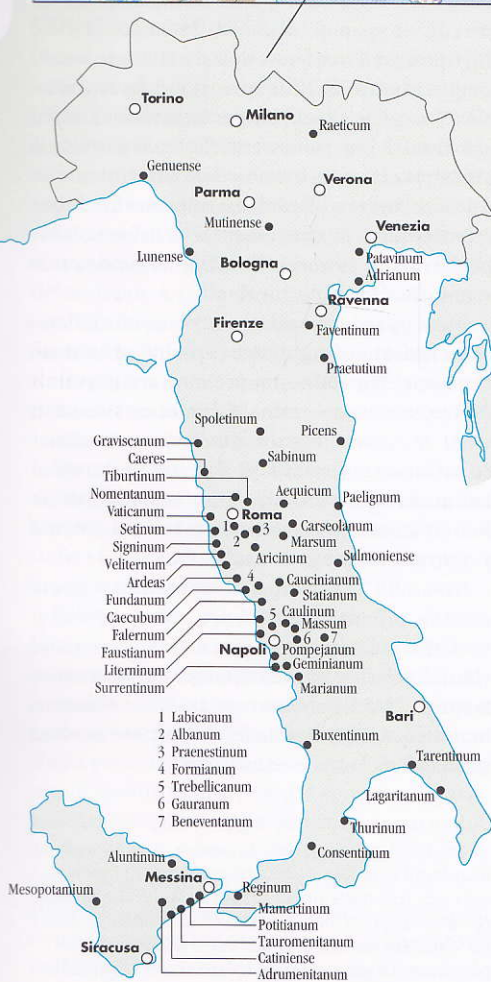
Pe măsură ce mănăstirile în expansiune defrișau pantele dealurilor și construiau ziduri în jurul câmpurilor cu butași, iar viticultorii și cruciații plecați spre Țara Sfântă lăsau cu limbă de moarte pământurile lor Bisericii, aceasta a devenit cel mai mare proprietar de vie. Ea s-a identificat cu vinul – nu doar ca „sânge al lui Hristos“, dar și ca dovadă de lux și de confort în această lume. Catedralele și bisericile, dar mai ales mănăstirile tot mai numeroase au deținut sau au creat majoritatea podgoriilor europene.

Benedictinii, din impresionantele lor mănăstiri Monte Cassino, în Italia, și Cluny, în Burgundia, au cultivat cele mai alese soiuri, până când modul lor de trai a devenit notoriu: „Ei se ridică de la masă cu venele umflate de vin și cu mințile înflăcărâte“. Printre mănăstirile lor importante se numărau Fulda, lângă Frankfurt, Lorsch, lângă Mainz, dar dețineau așezăminte mari și în Alsacia, Elveția, Bavaria și Austria.

Reacția a venit în 1098, când Sfântul Robert de Molesme s-a despărțit de benedictini, fondând ordinul ascetic al cistercienilor, numiți astfel după noua lor abație de la Cîteaux, aproape de Côte d'Or. Ordinul cistercian a cunoscut o dezvoltare explozivă, întemeind nu doar marile podgorii împrejmuite cu ziduri de la Clos de Vougeot, în Burgundia, și Steinberg, în Rheingau, pe lângă abația lor Kloster Eberbach, dar și mănăstiri magnifice în toată Europa și devenind la fel de renumiți pentru lăcomia lor ca și benedictinii. Alcobaça, în Portugalia, pare să fi fost mănăstirea lor de 3 stele Michelin.

Singura excepție importantă în cadrul acestei dominații bisericesti a fost înfloritoarea podgorie Bordeaux, a cărei dezvoltare a fost pur și simplu comercială, cu o singură piață. Între 1152 și 1453, marele ducat al Aquitaniei, cea mai mare parte a vestului Franței, a fost alipit coroanei Angliei în urma unei căsătorii și a depus eforturi pentru a umple flote întregi cu butoaie de Claret lejer: acel *vin nouveau* pe care englezii îl adora. Compania Vintners din Londra a primit în 1363 prima Cartă Regală (practic un monopol asupra acestui comerț înfloritor).

Dar uneltele, termenii și tehnicile de vinificație au părut să reziste doar în cadrul stabil al Bisericii și mănăstirilor, iar varietățile de vin și chiar și unele soiuri de struguri familiare nouă au apărut treptat. Vinul și lâna au reprezentat principalele produse de lux din nordul Europei, în Evul Mediu. Comerțul cu lână și vin a generat averi, mai ales în Flandra, și a dus la apariția marilor târguri anuale din Champagne, ce atrăgeau negustori de peste Alpi. Nici o regiune n-a devenit mai preocupată de vin decât Germania, unde au fost construite butoaie uriașe, numite *tun*, special pentru recoltele deosebite. *Tun*-ul din Heidelberg conținea echivalentul a 19 000 de duzini de sticle. Degustarea poate că era rudimentară, dar în 1224 regele Franței a organizat un concurs internațional. „Bătălia vinurilor“ a inclus 70 de participanți din Spania, Germania, Cipru și Franța. Juriul a fost format din rege și un preot englez. Ciprul a triumfat.



Evoluția modernă

Până la începutul secolului XVII, vinul s-a aflat în postura bizară de a fi unica licoare salubră și – până la un punct – depozitabilă fără a-și pierde calitățile. Acesta nu avea rival. În mod normal, apa nu era potabilă, cel puțin în orașe. Berea fabricată fără hamei se strica rapid. Nu existau băuturi spirtoase și nici cele cofeinizate care par astăzi esențiale.

Europenii beau vin la o scară greu de imaginat; strămoșii noștri trebuie să fi fost permanent chercheliți. E greu să avem încredere în descrierile vinului făcute înainte de 1700. Cu excepția mențiunii grăitoare făcute de Shakespeare în *Henric IV*, actul II, „un vin grozav de iscoditor ce-nmiresmează sângele cât ai spune «Ce-i asta?»“, descrierile tind să se refere la recomandări regale sau la cure miraculoase, nu la gust și stil.

În secolul XVII, toate acestea s-au schimbat, grație mai întâi ciocolatei aduse din America Centrală, cafelei venite din Arabia și ceaiului adus din China. Simultan, olandezii au dezvoltat comerțul și arta distilării, transformând părți importante din vestul Franței în furnizori de vin alb ieftin pentru alambicurile lor; hameiul a transformat berea într-o licoare mai stabilă și marile orașe au început să canalizeze apa potabilă, cum nu se mai întâmplase din epoca romană. Industria vinului era amenințată cu dezastrul, dacă nu găsea idei noi.

Nu este o coincidență că datăm apariția majorității vinurilor considerate clasice în a doua jumătate a secolului XVII. Dar aceste evoluții n-ar fi reușit fără inventarea recipientelor din

sticlă pentru vin. De pe timpul romanilor, vinul fusese depozitat în butoaie. Sticlele sau, mai degrabă, urcioare, de obicei din lut ars sau din piele, erau folosite doar pentru servirea lui la masă. La începutul secolului XVII s-au produs transformări în tehnologia de fabricare a sticlei, permițând apariția unor recipiente mai solide și mai ieftine. Cam în aceeași perioadă, un înțelept anonim a adus alături sticla, dopul de plută și tirbușonul.

Puțin câte puțin a devenit evident că vinul ținut într-o sticlă cu dop se păstra mai mult decât vinul din butoi, care se trezea rapid după ce acesta era desfăcut. Totodată, vinul se învechea într-un mod diferit, dobândind „buchet“. A fost creat *vin de garde* și, odată cu el, șansa de a dubla sau tripla prețul vinurilor capabile să se înnoileze prin învechire.

Proprietarul Château Haut-Brion a venit cu ideea așa-numitelor „vinuri de rezervă“: selecționate, provenind din struguri culeși târziu, mai viguroase, produse cu grijă și maturate. Prin 1660 el a deschis primul restaurant la Londra, sub propriul său nume, Pontac's Head, spre a-și face publicitate produsului.

La începutul secolului XVIII, și vinul burgund și-a schimbat caracterul. Cele mai delicate vinuri, Volnay și Savigny, erau cândva și cele mai la modă. Acum, aceste *vins de primeur* au început să facă loc unor tot mai cerute *vins de garde*, închise la culoare și fermentate îndelung, provenind cu precădere din Côte de Nuits. Cel puțin în Burgundia, soiul suveran, Pinot Noir, fusese identificat și considerat obligatoriu.

Și Champagne a adoptat, cuprinsă de emulație, Pinot Noir. Cele mai bune podgorii germane au fost replantate cu Riesling. Dar majoritatea celorlalte regiuni încă experimentau.

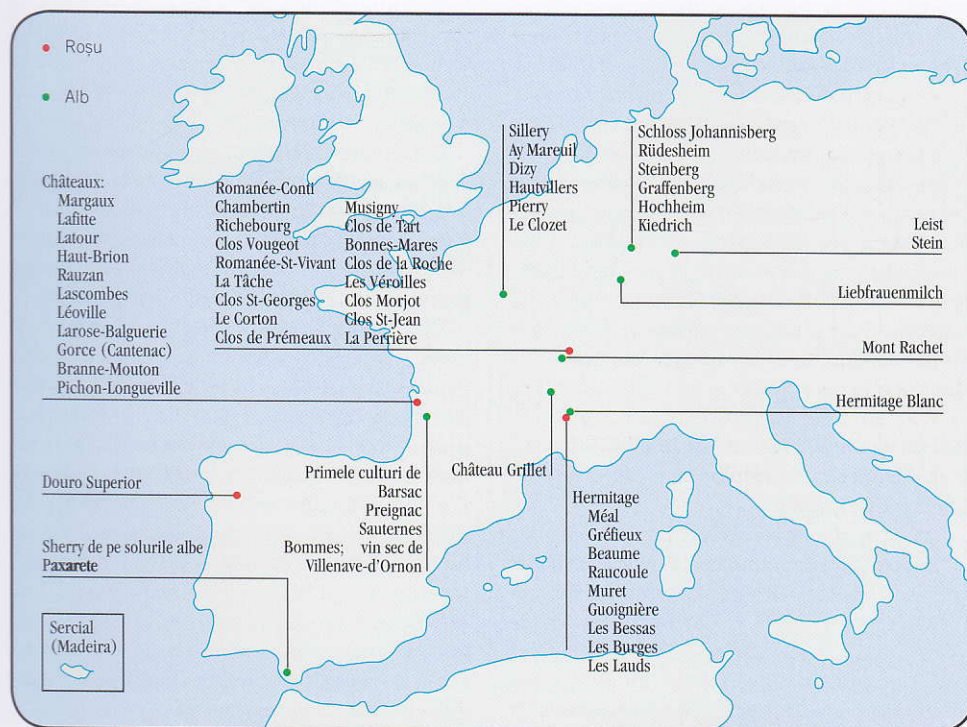
Vinul care a beneficiat cel mai mult de pe urma apariției sticlei a fost înfocatul Porto pe care englezii începuseră să-l consume la finele secolului XVII – nu din convingere, ci pentru că taxele pe vinul lor francez preferat crescuseră la niveluri prohibitive din cauza unei stări de război aproape continue. Inițial, ei l-au privit cu suspiciune, dar pe măsură ce secolul și licoarea se învecheau, părerea lor despre Porto s-a îmbunătățit considerabil. Tendința este ilustrată edificator de modul în care sticlele și-au schimbat forma în decurs de un secol, de la o sferă cu gât lung la un fel de cilindru.

În 1866, André Jullien a publicat cifrele tăriei alcoolice a diferitelor băuturi. După standardele de azi, vinurile burgunde sunt formidabile: Corton 1858, 15,6%, Montrachet 1858, 14,3%, Volnay 1859, 14,9%, Richebourg 1859, 14,3%. Dimpotrivă, vinurile Bordeaux din aceiași doi ani erau între la 11,3% (St.-Émilion Supérieur) și doar 8,9% (Château Lafite).

Conținutul redus de alcool al vinurilor de Bordeaux explică ceea ce pare azi un obicei curios al vechiului negoț cu vinuri. Până la mijlocul secolului XIX, vinurile pentru Anglia – majoritatea fiind cele mai bune feluri de Bordeaux – erau supuse unei operațiuni numite *le travail à l'anglaise*. O rețetă impunea adăugarea a 30 de litri de vin spaniol (Alicante sau Benicarlo), doi litri de must alb nefermentat și o sticlă de rachiu de vin la fiecare butoi de vin roșu sec. În vara ulterioară recoltării, vinul era pus iar la fermentat, cu acești aditivi, apoi era tratat ca și celelalte vinuri și păstrat câțiva ani în butoaie de lemn înainte de a fi transportat pe corăbii. Rezulta un vin tare, cu o aromă plăcută, dar „amețitor și deloc potrivit pentru toate stomacurile“. Dar se vindea mai scump decât vinul natural.

Preocuparea actuală pentru autenticitate, chiar în dauna calității, face să pară abuzive aceste practici. Dar era ca și cum cineva ar fi dezvăluit drept practică șocantă adăugarea de rachiu în vinul de Porto. Ne place vinul Douro combinat cu rachiu de vin; strămoșii noștri apreciau vinul Lafite amestecat cu Alicante. (Iar gusturile se schimbă: astăzi, îndrăgim la fel de mult vinul Douro și fără rachiu de vin.)

În secolul XIX, șampania era mai dulce și mai plină în privința gustului și a culorii. Porto și Xeres fuseseră îmbunătățite. Existau mai multe vinuri dulci și puternice: Málaga și Marsala erau la apogeu. Madeira, Constantia și Tokay (suma era numit pe atunci) erau la fel de prețuite ca vinul german Trockenbeerenauslesen.



Rezultatul este fascinant când comparăm clasificarea celor mai bune vinuri, făcută de A. Jullien în 1866, cu părerile de azi. În lucrarea lui *Topographie de Tous les Vignobles Connus* el a enumerat podgoriile prezentate în această hartă (cu grafia lor originală).

În 1888, când s-a deschis crama Seppeltsfield în Australia, care funcționa pe baza principiilor gravitației, era cea mai mare și mai modernă de acest tip din lume. A fost construită pe o pantă revăii Barossa, pe o serie de terase.

Comerțul cu vinuri era în expansiune. În țările viticole, un procent de-a dreptul nesănătos al economiei se baza pe vin: în Italia, în 1880, circa 80% din populație depindea de această industrie. Atât Italia (în Toscana și Piemont), cât și Spania (în Rioja) creau primele vinuri din epoca modernă pentru export. California era cuprinsă de goana după vin. Aceasta era lumea lovită subit de filoxeră (vezi p. 15). La momentul respectiv, această insectă a provocat distrugerea viței-de-vie aproape în totalitate și părea că venise sfârșitul vinului.

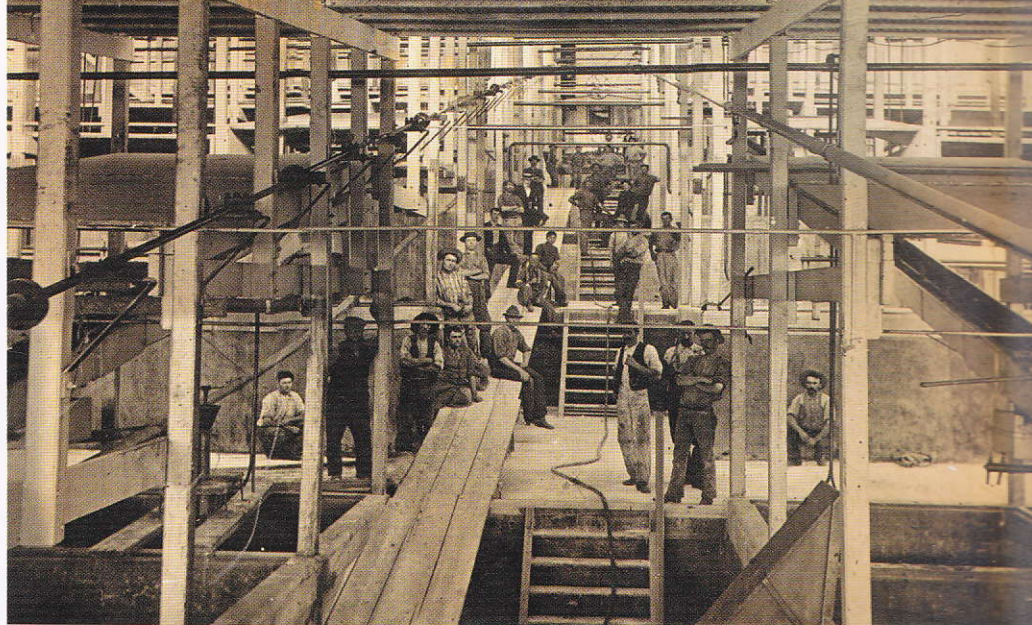
Privind retrospectiv, raționalizarea sădirilor, introducerea altoiului și selecționarea forțată a celor mai bune soiuri de struguri au contribuit la un nou și promițător început, inițial lent și sinuos, cu tot felul de obstacole, precum fraudele, prohibiția, criza economică, războiul mondial și vremea vitregă. În 40 de ani (dacă luăm vinul de Bordeaux drept exemplu), doar 11 recolte ar putea fi considerate bune. Pe acest fundal deprăntat, guvernul francez a făcut primii pași către regularizarea proaspăt introdusului regim al Appellations d'Origine Contrôlées (vezi p. 46). Noțiunea de *terroir* a fost codificată pentru prima oară.

ȘTIINȚĂ ȘI INDUSTRIE

În secolul XX s-au produs două revoluții în lumea vinului: prima științifică, a doua industrială. Încă de la început, semnificația practică a descoperirilor lui Pasteur a fost rapid absorbită: fermentația nu mai era un mister, ci un proces ce putea fi controlat. Universitatea din Bordeaux deschisese primul departament academic dedicat enologiei și concomitent la Montpellier, Geisenheim, UC Davis, în California, și Roseworthy, în Australia, s-au inaugurat catedre pentru studiul viticulturii. Lumea tradițională a vinului avea destule probleme de rezolvat; cea nouă trebuia să ia toate deciziile începând cu alegerea soiurilor pentru plantat.

Dar abia prin anii 1950, pe când America se zbătea să scape de moștenirea haotică a prohibiției, iar Europa începea să-și revină din al Doilea Război Mondial, prosperitatea a revenit în podgoriile și domeniile viticole.

Pentru țările cu climă caldă din Lumea Nouă, adevărata revoluție s-a produs odată cu refrigerarea și posibilitatea de a răci mustul care fermenta. Așadar, din nordul Europei au venit aproape doar vinuri de masă aromate, echilibrate și apte pentru maturare. De îndată ce gheața a fost spartă, California s-a orientat spre vinurile monocepage ca spre o religie. Soiurile nu erau multe: Zinfandel avea propriul strugure din California, dar Chardonnay era „unica sursă de vin burgund alb franțuzesc”, iar Cabernet „principalul strugure roșu din regiunea franceză Bordeaux”. Denumirile lor au devenit incantații, vinurile



lor – sortimente indispensabile oricărei crame. Australia, ai cărei primi coloniști plantaseră Shiraz, Semillon și Riesling, a trebuit să cultive strugurii pe care lumea începea să-i dorească.

Lumea modernă a vinului a început în anii 1960, odată cu apariția aproape simultană de noi crame cu mari ambiții în California și Australia, și poate, mai semnificativ, cu lansarea de către E & J Gallo a unor vinuri ieftine, dar bune la gust, pentru a aproviziona un public complet nou.

STEJARUL CA FAȚADĂ

Înarmați cu știința, pentru a îmbunătăți calitatea, și cu tehnologia, pentru a veni în întâmpinarea cererii, ambițioșii producători de vinuri au simțit că nu există culmi inaccesibile. Marea descoperire a anilor 1960 a fost aceea că butoaiele franțuzești din stejar, folosite chibzuit, puteau da vinurilor din zone cu condiții pedoclimatice foarte diferite mai mult decât o asemănare vagă cu „clasicile” vinuri din Franța. Nici un alt factor n-a contribuit mai mult la închiderea prăpastiei dintre vinurile franțuzești și imitatorii lor.

Din păcate, a fost un truc care a scăpat rapid de sub control, novicii confundând gustul de stejar cu gustul unui vin bun. Folosirea excesivă a stejarului ca aromatizant, pentru producerea de vinuri care nu reconfortează pe nimeni, e încă o problemă larg răspândită nu doar în Lumea Nouă, ci și în rândul producătorilor francezi, italieni și spanioli.

Secolul XXI a început cu o supraofertă potențial stânenitoare de vin bun din mai multe surse decât cunoscuse vreodată lumea. Adăugat tuturor progreselor științifice și tehnologice, marele salt de la sfârșitul secolului XX s-a făcut în domeniul comunicațiilor, fapt care a generat o competiție globală.

Astăzi, există puține secrete într-o lume obișnuită cândva cu secretomania. *Flying winemaker* („vinificatorul zburător”) a fost o invenție din anii 1980: un profesionist cu tehnologie de vârf, de obicei australian, inițial angajat să facă vin european în iarna australiană, ajungea să producă mai multe tipuri de vin simultan, pe tot mapamondul.

Viticulorii par uneori într-o continuă destăinuire, relevând fiecare detaliu al muncii lor pe etichetele sticlelor. Desigur, pericolul veșnic prezent al unui sat global este ca marketingul să se impună în detrimentul producătorilor. Specialiștii în marketing acționează la sigur. Sfaturile lor vor duce la suprasaturarea pieței cu vinul care s-a vândut anul trecut, mai curând decât cu cea mai bună recoltă a unei podgorii.

Pericolul monotoniei a fost bine mediatizat. Trebuie spus însă că majoritatea consumatorilor nu văd nici un pericol. Băutorii de vin obișnuit formează majoritatea, iar ei doresc continuitate, căci varietatea înseamnă confuzie și pierderea încrederii. Pentru anglo-saxoni, prezența liniștitoare a etichetelor scrise în engleză a fost un alt factor important al succesului vinurilor din Lumea Nouă.

Pe de altă parte, consumatorii de vin de pe glob devin mai selectivi și mai interesați de ce beau. Vinul de calitate câștigă teren – o tendință pe care un surplus viitor la toate categoriile nu va face decât s-o accelereze.

Au apus zilele când, de pildă, vinul Chardonnay se putea strecura pe o piață pe baza prețului redus și a reclamelor. Pe măsură ce consumatorii află mai multe despre vin și despre propriile lor gusturi, ei sunt pregătiți și să cheltuiască mai mult. A devenit tot mai clar că zilele vinurilor obscure sunt numărate. Podgoriile din Midi care produceau cândva *vin ordinaire* sunt acum patria Vin de Pays (IGP). Puțini renunță la produsele de calitate, iar succesul îi încurajează pe producători.

Există multe motive să credem în supraviețuirea varietății – ba chiar în renașterea ei, căci ambițioșii viticultori din Lumea Nouă înlocuiesc Cabernetul și Merlotul cu Sangiovese, Nebbiolo, Tempranillo, Touriga Nacional și mari suprafețe de Syrah sau, mai degrabă grație influenței Australiei, cu Shiraz. Dar sunt semne încurajatoare că vinificatorii sunt din nou interesați de ceea ce numai ei au de oferit unui consumator tot mai avizat și mai pretențios, indiferent că e vorba de condiții locale speciale sau de un soi de struguri autohton, aproape dispărut.

Producerea vinului în cramă

Dacă în privința podgoriilor natura are ultimul cuvânt, în crame el revine omului. Producerea vinului constă într-o serie de decizii dictate de struguri și de starea lor, dar și de stilul vinului pe care l-a ales vinificatorul. Diagramele din următoarele două pagini prezintă pașii necesari pentru realizarea unui vin alb, nematurat în butoi de stejar, relativ ieftin, și a unui vin roșu, maturat la butoi și obținut în mod tradițional.

CULESUL STRUGURILOR

Prima și probabil cea mai importantă decizie a vinificatorului este momentul culesului. El trebuie să fi monitorizat în săptămânile ce preced culesul nivelurile de zahăr și acid în boabe și starea generală de sănătate a acestora, aspectul și aroma.

Decizia asupra datei culesului trebuie să fie luată ținând cont de prognoza meteo. Dacă, de pildă, strugurii nu sunt copti îndeajuns, dar se anunță ploi, vinificatorul va decide dacă să lase strugurii pe viță și să spera că ulterior va fi suficient de cald ca ei să se coacă deplin. Unele soiuri sunt mult mai sensibile. Merlot, de exemplu, poate pierde ușor din prospețime dacă e lăsat prea mult pe viță, în timp ce Cabernet Sauvignon este mult mai tolerant la câteva zile în plus. Dacă strugurii suferă deja de o boală fungică (vezi p. 15), ploaia o va agrava, deci e mai bine să se culegă strugurii mai puțin copti. Vinul alb e mult mai puțin sensibil la câțiva ciorchini afectați putregai decât cel roșu, care-și pierde rapid culoarea, prinzând și un gust neplăcut de mucegai.

Vinificatorul trebuie să decidă și momentul zilei de cules. În climatele calde, strugurii sunt culeși noaptea sau dimineața foarte devreme, pentru a-i transporta la cramă cât mai reci, de obicei în coșuri joase, dar încăpătoare, ca strugurii să nu se zdrobească. Toți strugurii pentru marile vinuri din lume sunt culeși încă manual, indiferent cât de scumpă ar fi mâna de lucru, fiindcă oamenii pot lua ciorchini cu totul (mașinile doar scutură boabele), dar pot lua și decizii inteligente în privința strugurilor ce trebuie culeși.

De îndată ce strugurii au ajuns la cramă, ei pot fi răciți deliberat – unele crame din zonele calde au camere frigorifice unde strugurii sunt ținuți câteva ore sau zile (în cazuri rare și săptămâni), până este disponibilă o cuvă de fermentare. Mult mai probabil, în cramele de calitate din orice climat strugurii vor mai fi supuși unei selecții. Una dintre cele mai remarcabile inovații din anii 1990 a fost instalarea de mese de sortare – de obicei o bandă cu viteză redusă pe care strugurii

sunt vărsați pentru a fi minuțios examinați înainte de a ajunge la desciorchinător și/sau zdrobitor. Zdrobirea mecanică eliberează sucul, care are 70–80% apă și înlocuiește piciorul uman – încă folosit pentru unele vinuri de Porto de calitate superioară. Ultima tehnologie care economisește timp și e orientată spre calitate este un sortator optic cu cameră computerizată plus jeturi de aer, care suflă gunoaiele și boabele necoapte după desciorchinare.

PREGĂTIREA PENTRU VIN ALB

Majoritatea strugurilor pentru vin alb sunt desciorchinați înainte de a fi zdrobiți, deoarece codițele pot fi astringente și vor strica un vin lejer și aromat. Însă pentru unele vinuri albe corpolente și pentru majoritatea vinurilor albe spumante și dulci de calitate, producătorul poate alege să pună în presă ciorchini întregi. Aceasta deoarece codițele pot facilita drenajul – și, oricum, doar sucul care se scurge din struguri înainte de presare (ravac) poate fi folosit.

Pentru vinurile albe, vinificatorii trebuie să decidă dacă vor proteja sucul cât de mult posibil de oxigen, păstrând fiecare gram de fruct aromat și proaspăt (împiedicând oxidarea și ținând la distanță drojdiile ambientale, încă de la început, prin adăugare de dioxid de sulf, prin desciorchinare completă, asigurarea unor temperaturi scăzute etc.), sau vor adopta deliberat tehnici oxidative, expunând strugurii la oxigen în speranța obținerii unor arome secundare, mai complexe.

Riesling, Sauvignon Blanc și alte soiuri aromate tind să fie vinificate prin protecție, pe când cele mai reputeate vinuri Chardonnay, inclusiv burgundul alb, sunt expuse oxidării. Efectuarea oxidării poate include o perioadă de contact intenționat cu pielea, timp de câteva ore fie în presă, înainte ca aceasta să fie pornită, fie într-o cuvă de colectare, perioadă în care alte arome se vor acumula în must din pielea strugurilor. Dacă sucul intră în contact prea mult timp cu pielea, vinurile albe au tendința de a deveni astringente – iată de ce strugurii pentru majoritatea vinurilor albe, spre deosebire de vinurile roșii, ale căror piele sunt necesare pentru culoare și taninuri, sunt presați înainte de fermentare. Totuși, vinurile fermentate cu tot cu piele în amfore de lut ars sau în acele *qvevri* georgiene, îngropate în pământ, necesită un contact prelungit cu piele în timpul și după fermentare, pentru a produce „vinuri portocalii“, deliberat astringente și deosebit de distincte.

De-a lungul anilor, preșele folosite pentru majoritatea vinurilor albe au fost proiectate cu

tot mai multă ingeniozitate, pentru a stoarce sucul cât mai delicat cu putință, fără a zdrobi sămburii sau a extrage astringența din coaja boabelor. Preșele pneumatice, unele dintre ele complet izolate de contactul cu oxigenul, pentru a proteja sucul, sunt cele mai fine și mai des întâlnite. Vinificatorii sunt tot mai atenți să separe diferitele tranșe de suc din presă, ravacul fiind și cel mai puțin astringent.

În această fază, vinurile albe atent protejate de oxidare pot fi limpezite, adică total curățate de micile fragmente de boabe încă în suspensie, de obicei prin sedimentarea lor pe fundul cuvei de colectare și apoi prin scurgerea sucului limpede în cuva de fermentare. E important în această etapă că fermentarea încă n-a început, motiv pentru care temperaturile joase și adaosul de sulf sunt decisive. Vinurile albe supuse oxidării sunt tratate mai degrabă similar celor roșii.

Strugurii pentru vinuri roșii sunt de obicei desciorchinați și zdrobiți, deși vinificatorii experimentează tot mai mult fermentarea ciorchinilor întregi, așa cum era tradiția în Burgundia. Această metodă funcționează doar în climatele cu sezoane de vegetație suficient de lungi pentru maturizarea boabelor, dar și a codițelor, altfel codițele vor da vinului un gust neplăcut. Unii producători tratează intenționat strugurii cu sulf și îi răcesc până la o săptămână, pentru a întârzia fermentația, extrăgând culoarea și aromele originale ale fructului.

PROCESUL DE FERMENTAȚIE

Vinificatorul trebuie să decidă apoi în privința fermentării, miraculoasa transformare a sucului dulce de strugure într-un vin mult mai sec și cu arome mai complexe. Dacă drojdia (prezentă natural sau adăugată) intră în contact cu zaharurile din boabe, le transformă în alcool, căldură și dioxid de carbon. Cu cât sunt mai copti strugurii, cu atât mai mare e nivelul de zahăr și mai tare vinul rezultat. Cuvele de fermentare se încălzesc natural pe măsura fermentării, deci în zonele mai calde ele pot avea nevoie de înveliș de răcire sau de elemente de răcire interne, pentru a menține mustul sub temperatura la care prețioasele componente aromatice ar putea fierbe. Gazul generat poate transforma crama într-un loc amețitor – și periculos – la vremea recoltei, când mirosul reprezintă rezultatul unei combinații toxice de dioxid de carbon, struguri și alcool, mai ales dacă cuvele de fermentare sunt deschise la partea superioară, ca în cazul multor vinuri roșii produse tradițional. Deși vinurile albe sunt fermentate în cuve etanșe, pentru a proteja mustul de oxidare și a evita schimbarea culorii lui, și o cuvă plină cu must trebuie să aibă o protecție – pelicula subțire de piele ce plutește la suprafață.

Dilema primordială a producătorului ține de alegerea folosirii drojdiilor special selectate și preparate, așa-numitele „drojdii de cultură“, sau bazarea pe speciile de drojdie care există în mod natural în atmosfera podgoriilor și a cramelor.

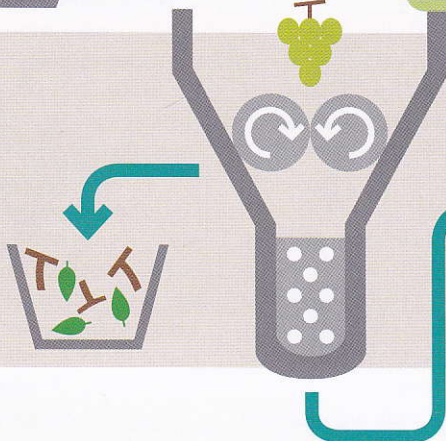
În regiuni viticole noi, s-ar putea să nu existe posibilitatea de a alege: drojdiile de vin necesită

Respect pentru oameni și cărți

1 Strugurii sunt culeși de mașini speciale și încărcăți în camioane, care se întorc la cramă și umplu cuvele de încărcare cu ciorchini și, de obicei, și cu MOG (alte materiale organice, cum ar fi frunze).



2 Șneclul cuvei împinge strugurii într-un desciorchinător-zdrobitor, unde sunt presați de cilindri. Strugurii sunt apoi desciorchinați de un cilindru rotativ cu orificii suficiente de mari spre a permite strugurilor să treacă, dar nu și frunzelor sau fragmentelor de sămburi potențial astringente.



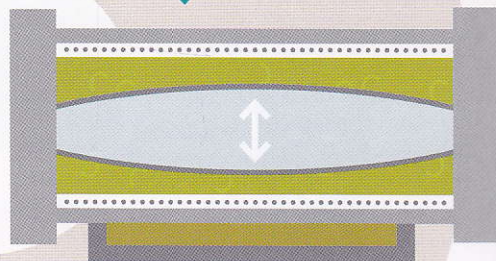
3 Amestecul de struguri și pulpă rezultat poate fi pompat printr-un schimbător de căldură, pentru a fi răcit. Acesta încetinește procesul de oxidare, împiedicând pierderea aromelor și începerea prea devreme a fermentării. Din același motiv, se adaugă deseori dioxid de sulf.



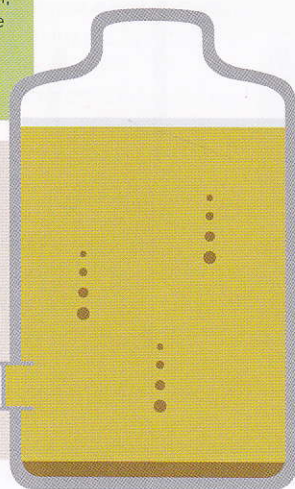
5 În cuvele de sedimentare, sucul poate fi acoperit cu o pătură de gaze inerte, precum dioxidul de carbon, spre a împiedica oxidarea. Se pot adăuga enzime speciale pentru a stimula unele sedimente solide să se depună pe fundul lichidului, după circa 24 de ore de stat în cuve.



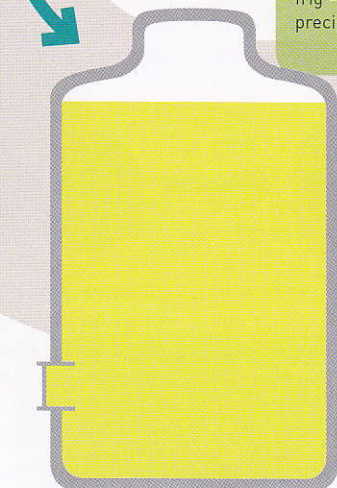
4 Pulpă este împinsă în presa pneumatică și membrana de cauciuc se umflă ușor, presând pulpa de strugure de cilindrul perforat din oțel, dar păstrând sămburii întregi, ca să nu-și elibereze uleiurile amare. Sucul este colectat într-o cuvă inferioară, de unde este pompat în cuvele de sedimentare din oțel inoxidabil, învelite în mantale de răcire.



7 Vinul este separat de drojii, devenind mai limpede, și pus într-o cuvă de colectare, ferit de oxigen. Vinul este apoi stocat la temperatură joasă până la comercializare, pentru a fi menținut cât mai proaspăt. El poate necesita amestecarea cu alte vinuri, fiind apoi stabilizat prin frig - răcit la aproape 0°C, pentru a precipita cristalele tartrice - și finisat.



6 Sucul de struguri, acum mai curat, este pompat în cuve de fermentare din oțel inoxidabil, la temperatură controlată. În suc sunt introduse drojii de cultură special selectate. Temperatura e menținută scăzută, de obicei între 12-17°C, spre a păstra aroma proaspătă, fructată. Dar cu cât temperatura e mai ridicată, cu atât e mai rapidă fermentația și cu atât mai repede poate fi folosită cuva de fermentare pentru o altă încărcătură de suc. Durata fermentării poate varia de la câteva zile la o lună, dioxidul de carbon fiind eliminat printr-o valvă.



9 Vinul, strălucitor ca o stea, este apoi îmbuteliat în sticle și etichetat cu ajutorul unei linii de mare viteză înainte de fi transportat, menținând costurile de depozitare scăzute.



8 Toate vinurile comerciale sunt apoi filtrate pentru a îndepărta orice bacterie potențial dăunătoare. Ele pot fi pompate printr-un filtru sau printr-o membrană, spre a elimina orice particulă rămasă în suspensie.



Burgundia

Dacă Parisul este capul Franței, iar Champagne e inima, atunci Burgundia (Bourgogne) este stomacul ei. Este o regiune a meselor lungi, pline cu cele mai bune produse (vită Charolais din vest, pui Bresse din est și brânzeturi cremoase precum Chaource și Epoisses). A fost cel mai bogat dintre vechile ducate ale Franței. Dar chiar înainte ca Franța să devină creștină, era vestită pentru vinurile ei.

Burgundia nu este o singură podgorie mare, ci denumirea unei provincii care cuprinde câteva regiuni viticole distincte și alese. Cea mai bogată și mai importantă e Côte d'Or, inima Burgundiei și vatra ancestrală a vinurilor Chardonnay și Pinot Noir, compusă din Côte de Beaune în sud și Côte de Nuits în nord. În orice alt context, vinurile Chardonnay din Chablis, cele roșii și albe din Côte Chalonnaise și cele albe din

Mâconnais (toate din Burgundia) vor fi vedete. Chiar la sud de Mâconnais este Beaujolais, cu totul diferit de Burgundia ca dimensiuni, stil, sol și soiuri de struguri (vezi pp. 66–68).

În ciuda bogățiilor și gloriei sale străvechi, Burgundia pare încă simplă și rustică. Cu greu găsești o casă impozantă de la un capăt la altul al Côte d'Or – nu există nici unul din elegantele domenii de țară care fac din Médoc o creație a bogăției și timpului liber din secolele XVIII–XIX. Multe din puținele domenii mari din ținut, cele ale Bisericii, au fost destrămate de Napoleon. Burgundia e încă una dintre cele mai fragmentate regiuni viticole importante ale Franței. Un *domaine* mediu, cum sunt numite terenurile viticole ale unui viticultor, poate fi mai mare decât unul obișnuit, dar nu depășește 7,5 ha.

Fragmentarea Burgundiei e cauza singurului neajuns al vinului ei: imprevizibilitatea. Din punctul de vedere al geografului, factorul uman nu poate fi cartografiat și în Burgundia, mai mult decât în cele mai multe locuri, trebuie evidențiat. Căci, chiar dacă legăm un vin de un

Ascunse după dealul Corton, strugurii unor podgorii orientate spre răsărit, în stânga satului Pernand-Vergeles (deasupra), se coceau greu cândva. Dar creșterea temperaturilor a fost de bun augur pentru multe comune cu climat răcoros din Burgundia.

anumit *climat* (lot de vii), într-o anumită comună, într-un anumit an, el poate fi produs, în multe cazuri, de oricare din cei șase sau șapte oameni care posedă parcele mici de teren și vinificat în oricare din cele șase sau șapte crame. Monopolurile sau podgorii întregi în mâinile unui singur proprietar sunt excepții (vezi p. 53). Până și cel mai mărunț cultivator are parcele în două sau trei podgorii. Cei mai bogați pot deține un total de 20-40 ha, răspândite în loturi mici, într-o serie de podgorii din Côte d'Or. Cele 50 ha din Clos de Vougeot sunt împărțite între nu mai puțin de 80 de viticultori.

Din acest motiv, circa 60% din vinul burgund este cumpărat, proaspăt, încă din butoaie, direct de la producător, de către *négociants*, care-l amestecă cu alte vinuri cu aceeași denumire

pentru a obține cantități comercializabile de vin standard. Acesta e vândut în lume nu ca produsul unui anumit viticultor, a cărui recoltă din acel vin poate să nu depășească un butoi sau două, ci drept vin al unui anumit district (uneori specificându-se podgoria din care provine, alteori, mai vag, doar satul), *élevé* – literal „crescut” – de către comerciantul îmbuteliator.

Reputația unor *négociants* mai importanți de vinuri variază enorm, dar Bouchard Père et Fils, Joseph Drouhin, Faiveley, Louis Jadot și Louis Latour (pentru vinuri albe excelente) au o tradiție îndelungată, în vreme ce Bichot, Boisset, Chanson și Pierre André și-au îmbunătățit foarte mult serviciile în ultima vreme și sunt proprietari importanți de podgorii. La finele secolului XX au apărut o serie de tineri *négociants* ambițioși, care produc unele din cele mai bune vinuri burgunde, Dominique Laurent și Verget fiind în fruntea clasamentului vinurilor roșii, respectiv albe. Astăzi, tot mai mulți viticultori respectați au și activitate de *négociant*.

Apelațiunile vinurilor burgunde

În Burgundia există aproape 100 de vinuri AOC. Majoritatea se referă la zone geografice și apar detaliate în paginile următoare. Pe baza acestor denumiri geografice e construită o clasificare calitativă, practic ea însăși o operă de artă (explicată amănunțit în p. 52). Însă următoarele apelațiuni pot fi aplicate vinului produs din struguri crescuți în orice parte a Burgundiei, inclusiv în podgorii din cadrul unor comune renumite cu sol și poziție mediocre: **Bourgogne** (pentru Pinot Noir sau Chardonnay), incluzând unele miniapelațiuni obscure ca **Bourgogne Vézelay**, specifică unui singur sat de la sud de Chablis, binecuvântat de Biserică, dar și de gastronomie; **Bourgogne Passetoutgrains** (pentru un amestec de Gamay cu cel puțin o treime de Pinot Noir) și **Bourgogne Aligoté** (pentru vinul alb relativ acid produs din celălalt soi de struguri albi ai Burgundiei). Apelațiunea **Côteaux Bourguignons 2011** cuprinde toate podgoriile cartografiate aici, plus vinuri Beaujolais și/sau cupaje declasificate în acest moment.

BURGUNDIA: DIJON

Latitudine/Altitudine la SM
47°27'/291 m

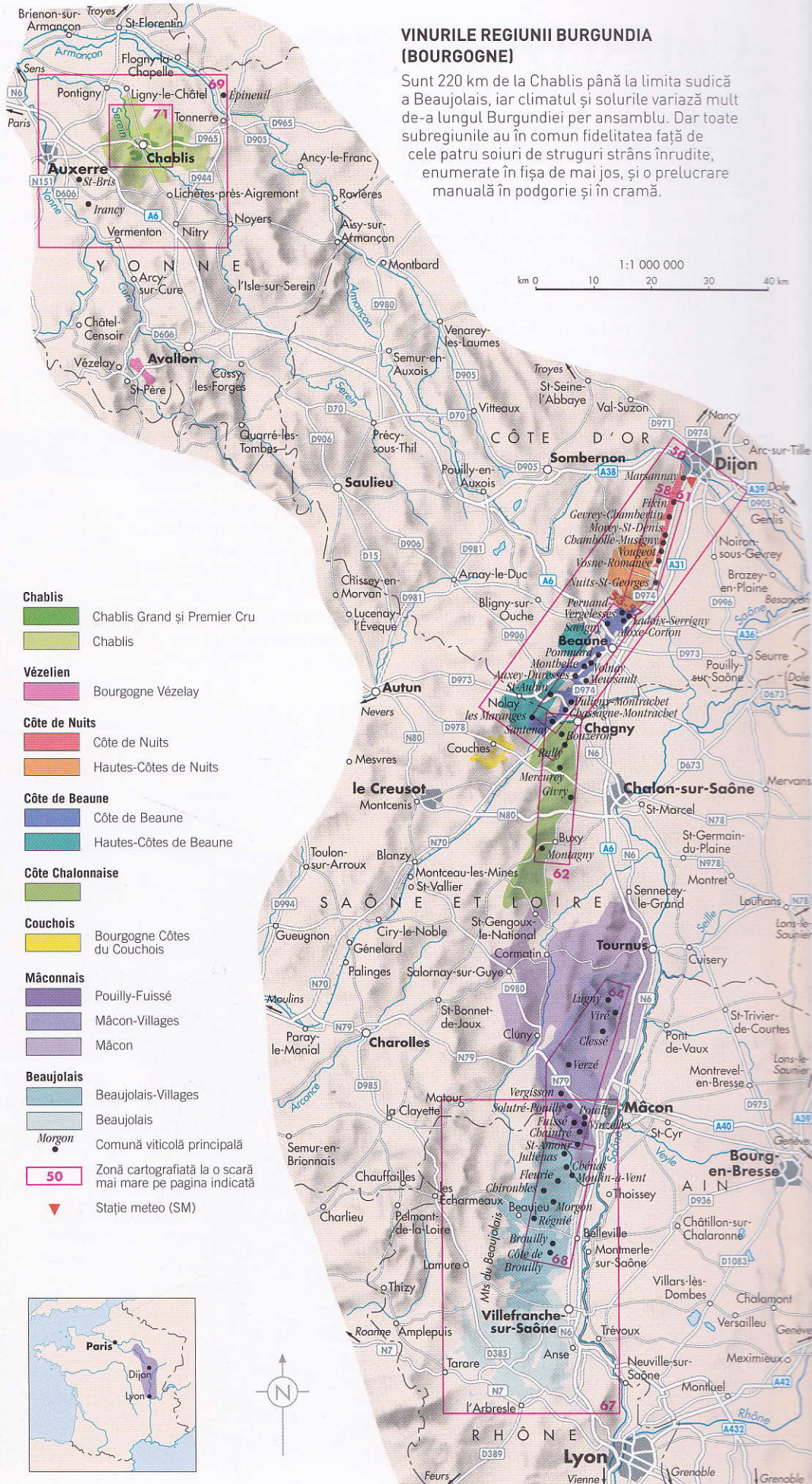
Temperatură medie în sezonul de vegetație la SM
15,7°C

Precipitații medii anuale la SM
761 mm

Precipitații în luna recoltării la SM
Septembrie: 65 mm

Principale pericole pentru viticultură
Îngheț, boli (în special mușcagii),
ploi de toamnă

Principale soiuri de struguri
Pinot Noir, Chardonnay, Gamay, Aligoté



VINURILE REGIUNII BURGUNDIA (BOURGOGNE)

Sunt 220 km de la Chablis până la limita sudică a Beaujolais, iar climatul și solurile variază mult de-a lungul Burgundiei per ansamblu. Dar toate subregiunile au în comun fidelitatea față de cele patru soiuri de struguri strâns înrudite, enumerate în fișa de mai jos, și o prelucrare manuală în podgorie și în cramă.

Libris .RO

Champagne

Spre a fi șampanie, un vin nu trebuie doar să facă bule. El trebuie să provină din regiunea Champagne, din nord-estul Franței. E un principiu de bază al legii vinului în Franța.

Ar fi exagerat să pretindem că toate vinurile din Champagne sunt mai bune decât oricare alt vin spumant. Dar cea mai bună șampanie are o combinație de prospețime, bogăție, delicatețe și vioiciune, și o nuanță tonică delicată pe care nici un vin spumant din altă parte nu a atins-o încă.

O parte din secretul regiunii Champagne stă în combinația dintre latitudine și poziționare precisă. Latitudinea, în caseta cu informații-cheie din pagina alăturată, e mai ridicată decât oricare altă regiune viticolă din acest atlas (cu excepția Angliei – deși cele mai bune vinuri spumante englezești sunt doar copii ale șampaniei). Chiar înainte ca încălzirea globală să aducă o scădere nu întotdeauna binevenită a acidității medii, apropierea de mare a regiunii Champagne a ajutat întotdeauna la coacerea strugurilor, atât de departe de ecuator.

LIMBAJUL ETICHETEI

Blanc de blancs șampanie făcută exclusiv din Chardonnay

Blanc de noirs șampanie făcută exclusiv din struguri negri

Cuvée un cupaj făcut în principal din șampanie

Non-vintage (NV) șampanie care conține vinuri din mai mulți ani

Réserve termen des folosit, fără un sens precis

Vintage vin obținut din recolta unui singur an

GRAD DE „DULCE“
(cu niveluri de zahăr rezidual în g/l)

Brut natural sau dozaj zero: <3 g/l și fără nici un fel de adaos

Extra brut foarte sec: 0–6 g/l

Brut sec: <12 g/l

Extra sec: 12–17 g/l

Sec aproape sec: 17–32 g/l

Demisec dulce moderat: 32–50 g/l

Doux relativ dulce: >50 g/l

CODURILE DE PE STICLĂ

NM négociant-manipulant: producător de șampanie care cumpără struguri

RM récoltant-manipulant: cultivator care-și face propriul vin

CM coopérative de manipulation: o cooperativă

RC récoltant-coopérateur: cultivator care vinde vinul produs într-o cooperativă

MA marque d'acheteur: marcă proprie a cumpărătorului

Champagne, cu un sol și un climat ce au atâtea de oferit, se află la doar 145 km nord-est de Paris, în mijlocul unui mic șir de dealuri care se ridică deasupra unei câmpii cu calcare, fragmentată în două de râul Marne. Harta din pagina 75 prezintă inima regiunii Champagne, dar întreaga regiune e mult mai întinsă. Departamentul Marne realizează încă peste două treimi din totalul producției mondiale de șampanie, dar la sud sunt podgorii în Aube, specializate într-un Pinot Noir viguros, fructat și distinct (circa 22% din producția regiunii), iar podgoriile principale de Pinot Meunier de pe malurile Marnei se întind spre vest până în departamentul Aisne (circa 9% din producție).

Extindere planificată

Cererea de șampanie e mai mare ca oricând și, cum toate cele 34 000 ha din Champagne sunt cultivate, autoritățile examinează o propunere de includere a altor 40 de sate în apelațiune, deși noile suprafețe n-ar trebui plantate mai devreme de 2017. Printre podgoriile existente, doar 10% aparțin unor mari case exportatoare, responsabile pentru reputația internațională a șampaniei; ele tind să facă amestecuri din toată regiunea spre a-și produce vinurile. Restul e deținut de peste 19 000 de viticultori.

Tot mai mulți viticultori – peste 2 000 după ultimul recensământ – produc și vând propriile vinuri și nu vând strugurii la „maisons“, deși uneori recurși la această soluție. Șampaniile lor, tot mai apreciate, acoperă acum aproape un sfert din vânzări. Doar ceva mai mult de o zecime din producția totală de șampanie e trimisă pe piață de una dintre cooperativele create în perioada de stagnare de la începutul secolului XX. Dar piața de șampanie e încă dominată de nume celebre,

marile case din Reims și Épernay – alături de câteva, ca Bollinger din Aÿ, situate în afara celor două orașe din Champagne.

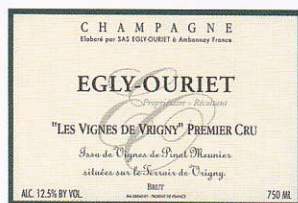
Rețeta șampaniei a fost copiată foarte mult. Se iau struguri Pinot Noir, Pinot Meunier și Chardonnay și se aplică un procedeu meticulos, numit acum „metoda tradițională“ (localnicii obiectează la folosirea vechiului termen „metoda Champagne“).

Strugurii sunt presați în loturi de câte 4 tone, atât de delicat încât sucul e foarte pal, chiar și de la soiurile roșii Pinot Noir și Meunier, și pentru șampanie poate fi folosită doar o cantitate exactă de suc din fiecare lot. (Cea mai mare parte din tot mai populara șampanie roză e făcută prin adăugarea deliberată de vin roșu.)

Sucul fermentează puternic, inițial. În trecut, procesul era încetinit, cuvele fiind deschise pentru a permite pătrunderea frigului de toamnă, iar fermentația se oprea. Vinul petrecea o iarnă înghețată, având însă un potențial latent de fermentare în el.

Era transportat astfel. Anglia secolului XVII era un cumpărător avid al butoaielor cu acest vin delicat și totuși înțepător. Englezii îl îmbuteliau, la sosire, în sticle mai solide decât cele franțuzești. Vinul fermenta, primăvara, sticlelor li se puneau dop, iar *beau monde* descoperea că tocmai fusese creat un vin spumant. Indiferent dacă englezii au inventat sau nu metoda (locuitorii din Limoux pretind că ar fi produs primul vin brut spumant în secolul XVI), îmbutelierea prematură era vitală pentru procesul care a transformat vinul local favorit al Parisului într-o vedetă.

Vinul continua să fermenteze în sticlă și gazul produs de fermentare se dizolva în lichid. Dacă efectul natural era încurajat prin adăugare de puțin zahăr și ceva mai multă drojdie, ceea ce



Stilurile de șampanie variază de la Krug sau Bollinger cu o concentrare provocatoare la moliciunea seducătoare a unui Dom Pérignon – Pol Roger sau Louis Roederer fiind modele de echilibru clasic. Printre cultivatori, Egly-Ouriet, Jacques Selosse și Larmandier-Bernier se află în fruntea unei mișcări ce pledează pentru șampanii care să aducă mai mult cu vinul și chiar Krug admite public acum că punctul forte al șampaniei sale celei mai bune, cupajul multi-vintage Grand Cuvée, nu e consistența.

fusese un vin agreabil, dar foarte lejer, se îmbunătățește considerabil, dobândind putere și caracter în doi ani sau mai mult. Mai presus de orice, inepuizabilele bule dădeau licorii vioiciunea miraculoasă. Astăzi, zahărul și drojdia sunt adăugate vinului sec pe deplin fermentat, pentru ca a doua fermentare să aibă loc în sticlă.

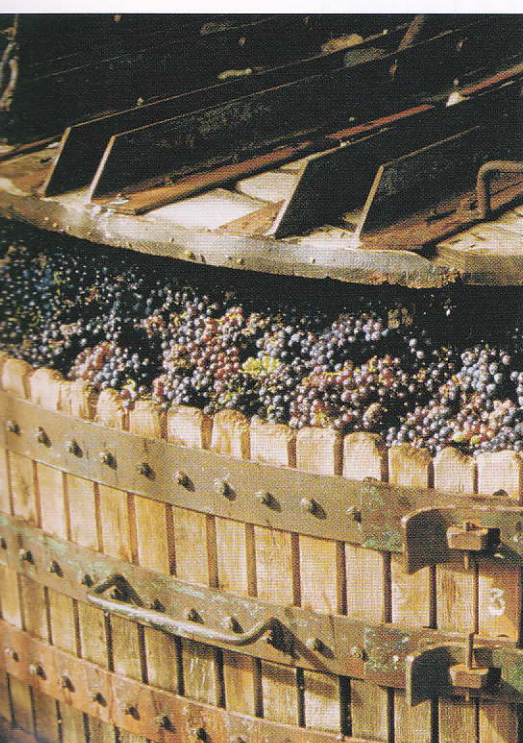
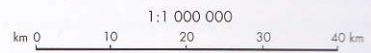
Diferența majoră dintre mărcile de șampanie e dată de *cuvée*, cum e numit cupajul de vinuri seci comune. Totul depinde de experiența în amestecarea vinurilor tinere – care uneori capătă profunzime prin adăugarea unei doze de vin mai vechi, de tip *réserve* – și de cât de pregătită e casa producătoare să cheltuiască pe materii prime. Calitatea și caracterul podgoriilor variază considerabil, chiar și în inima regiunii Champagne.

Un alt ingredient crucial pentru calitatea șampaniei e perioada cât producătorul lasă vinul pe drojdiile celei de-a doua fermentări, în sticlă. Cu cât mai mult, cu atât mai bine și ideal ar fi ca perioada să depășească minimul obligatoriu de 15 luni pentru șampania non-vintage și de trei ani pentru cea obținută dintr-o singură recoltă, căci contactul vinului cu sedimentul dă, mai mult decât orice, aroma subtilă a șampaniei. Reputația unor case de tradiție se bazează pe vinurile lor non-vintage, majoritatea cupaje, încât diferența nu e observabilă de la an la an.

Industrializarea șampaniei s-a produs grație văduvei Clicquot, la începutul secolului XIX. Realizarea ei a fost o metodă de curățare a vinului de sedimente fără pierderea bulelor, ce implica *remuage*, adică agitarea cu mâna, pentru depunerea sedimentelor pe dop, în sticle ridicate treptat cu gâtul în jos. Astăzi, procesul e realizat mecanic, pe paleți mari, controlați de computer. Gâtul sticlei e apoi înghețat, când sticla se desface e eliminat un dop de gheață murdară, lăsând vinul perfect curat, spre a fi amestecat cu vinuri cu diferite dozaaje de dulceață. Astăzi, tendința în regiune e de a adăuga vinuri cu dozaaj scăzut sau chiar fără dulceață.



- Limită de departament
- Limită de apelațiune Champagne
- Zone de producere a vinului
- 75 Zonă cartografiată la o scară mai mare pe pagina indicată
- ▼ Stații meteo (SM)



APELAȚIUNEA CHAMPAGNE

Contrastul dintre limitele apelațiunii Champagne și zona cultivată în mod curent arată ce posibilități teoretice există pentru extinderea prețiosului drept de a deține unele dintre cele mai scumpe terenuri viticole din lume. În final, pe listă ar putea fi adăugate aproape 40 de sate.

O parte vitală a procesului de producere a șampaniei e delicatețea cu care suculele sunt scoase din struguri, de preferat într-un teasc tradițional, din lemn. Sucul, pal și nepătat nici măcar de pielițele strugurilor negri, se scurge printre stîngii în cuva de dedesubt.

CHAMPAGNE: REIMS

Latitudine/Altitudine la SM
49°31' / 91 m

Temperatură medie în sezonul de creștere la SM
14,7°C

Precipitații medii anuale la SM
628 mm

Precipitații în luna recoltării la SM
Septembrie: 49 mm

Principale pericole pentru viticultură
Înghețuri de iarnă, boli fungice

Principale varietăți de struguri
Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay