

Sarah Rowlands

# TABELUL PERIODIC AL VINURILOR

traducere din limba engleză  
SIMINA BĂLĂȘOIU

revizie și adaptare de specialitate  
CĂTĂLIN PĂDURARU



## CUPRINS

|                            |     |
|----------------------------|-----|
| Introducere .....          | 11  |
| Vinuri albe.....           | 29  |
| Vinuri rosé .....          | 97  |
| Vinuri roșii.....          | 109 |
| Vinuri spumante .....      | 189 |
| Vinuri dulci.....          | 201 |
| Vinuri fortificate.....    | 211 |
| Lecturi suplimentare ..... | 224 |
| Indice .....               | 226 |
| Mulțumiri.....             | 230 |

WITH LOVE,  
BAROQUE

VIN ALB  
CORPOLENT

VIN ALB  
MAI UȘOR

# Tabelul periodic al VINURILOR

|                                      |   |  |   |   |   |  |  |  |  |   |                                       |  |
|--------------------------------------|---|--|---|---|---|--|--|--|--|---|---------------------------------------|--|
| VIN<br>FRUCTAT<br>& CONDI-<br>MENTAT | 1 <sup>G</sup><br><b>C</b><br>Chardonnay:<br>încechit în<br>butoi de stejar |  |   |   |   |  | 17 <sup>G</sup><br><b>Fu</b><br>Furmint            |  |  | 28 <sup>R</sup><br><b>Pp</b><br>Picpoul<br>de Pinet | 34 <sup>R</sup><br><b>So</b><br>Soave | 40 <sup>G</sup><br><b>Mt</b><br>Müller-<br>Thurgau |
|                                      | 2 <sup>R</sup><br><b>Pl</b><br>Pessac-<br>Léognan                           | 7 <sup>G</sup><br><b>Gw</b><br>Gewürz-<br>traminer | 12 <sup>G</sup><br><b>Mu</b><br>Muscat  | 18 <sup>R</sup><br><b>Vy</b><br>Vouvray                                   | 23 <sup>G</sup><br><b>Mc</b><br>Muscadet            | 29 <sup>G</sup><br><b>Fi</b><br>Fiano                              | 35 <sup>G</sup><br><b>Vd</b><br>Verdejo            |  |  | 41 <sup>G</sup><br><b>Po</b><br>Pinot Grigio        |                                       |  |
| VIN<br>FLORAL                        | 3 <sup>G</sup><br><b>Sé</b><br>Sémillon                                     | 8 <sup>G</sup><br><b>Pg</b><br>Pinot Gris          | 13 <sup>G</sup><br><b>Vi</b><br>Viognier  | 19 <sup>G</sup><br><b>Ri</b><br>Riesling:<br>din Alsacia<br>sau Australia | 24 <sup>R</sup><br><b>Cl</b><br>Chablis             | 30 <sup>G</sup><br><b>Cb</b><br>Chenin Blanc:<br>din Lumea<br>Nouă | 36 <sup>G</sup><br><b>Vm</b><br>Vermentino         |  |  | 42 <sup>G</sup><br><b>Al</b><br>Albariño            |                                       |  |
|                                      | 4 <sup>G</sup><br><b>Mr</b><br>Marsanne                                     | 9 <sup>G</sup><br><b>To</b><br>Torrontés           | 14 <sup>G</sup><br><b>Sb</b><br>Sauvignon<br>Blanc                                  | 20 <sup>G</sup><br><b>Ar</b><br>Arneis                                    | 25 <sup>R</sup><br><b>Sc</b><br>Sancerre            | 31 <sup>G</sup><br><b>Vo</b><br>Verdelho                           | 37 <sup>G</sup><br><b>Rs</b><br>Riesling:<br>Mosel |  |  | 43 <sup>G</sup><br><b>Pa</b><br>Parellada           |                                       |  |
| VIN<br>VERDE &<br>MINERAL            | 5 <sup>R</sup><br><b>Mn</b><br>Mâcon  | 10 <sup>G</sup><br><b>Ro</b><br>Roussanne          | 15 <sup>G</sup><br><b>Cu</b><br>Chardonnay:<br>fără învechire în<br>butoi de stejar | 21 <sup>R</sup><br><b>Ga</b><br>Gavi                                      | 26 <sup>R</sup><br><b>Gd</b><br>Greco di Tufo       | 32 <sup>G</sup><br><b>Fa</b><br>Falanghina                         | 38 <sup>R</sup><br><b>Fr</b><br>Frascati           |  |  | 44 <sup>G</sup><br><b>Ve</b><br>Verdicchio          |                                       |  |
|                                      | 6 <sup>G</sup><br><b>Sv</b><br>Sauvignon<br>Blanc: NZ                       | 11 <sup>G</sup><br><b>Pb</b><br>Pinot Blanc        | 16 <sup>G</sup><br><b>Ay</b><br>Assyrtiko   | 22 <sup>G</sup><br><b>Co</b><br>Cortese                                   | 27 <sup>G</sup><br><b>Gv</b><br>Grüner<br>Veltliner | 33 <sup>R</sup><br><b>Or</b><br>Orvieto                            | 39 <sup>G</sup><br><b>Tr</b><br>Trebiano           |  |  | 45 <sup>R</sup><br><b>Vv</b><br>Vinho Verde         |                                       |  |

VIN SPUMANT

|                                       |  |   |                                       |  |
|---------------------------------------|--|---|---------------------------------------|--|
| 105 <sup>R</sup><br><b>As</b><br>Asti | 106 <sup>G</sup><br><b>Mo</b><br>Moscato | 107 <sup>R</sup><br><b>Pe</b><br>Prosecco | 108 <sup>R</sup><br><b>Cv</b><br>Cava | 109 <sup>R</sup><br><b>Cr</b><br>Crémant |
|---------------------------------------|--|---|---------------------------------------|--|

VIN DULCE

|  |  |   |
|--|--|---|
| 113 <sup>R</sup><br><b>Iw</b><br>Icewine | 114 <sup>R</sup><br><b>Vs</b><br>Vin Santo | 115 <sup>R</sup><br><b>Tk</b><br>Tokaji |
|--|--|---|

VIN FORTIFICAT

|  |  |  |   |   |
|--|--|--|---|---|
| 119 <sup>R</sup><br><b>Fs</b><br>Fino Sherry | 120 <sup>R</sup><br><b>Ol</b><br>Oloroso<br>Sherry | 121 <sup>R</sup><br><b>Md</b><br>Madeira | 122 <sup>R</sup><br><b>Rm</b><br>Rutherglen<br>Muscat | 123 <sup>G</sup><br><b>Px</b><br>Pedro<br>Ximénez |
|--|--|--|---|---|

VIN UȘOR  
& FLORAL

VIN FRUCTAT  
& MAI CORPOLENT

VIN ROȘÉ

VIN ROȘU  
MAI UȘORVIN ROȘU  
CORPOLENT

|   |                                    |   |   |  |  |  |                                    |                                |
|---|------------------------------------|---|---|--|--|--|------------------------------------|--------------------------------|
|   |                                    |   |   |  |  |  | 96 R<br><b>Am</b><br>Amarone       |                                |
|   |                                    |   | 64 G<br><b>Pz</b><br>Pinot Noir:<br>Noua Zeelandă | 72 R<br><b>Rd</b><br>Ribero<br>del Duero | 80 R<br><b>Pt</b><br>Priorat           | 88 G<br><b>Cs</b><br>Cabernet<br>Sauvignon   | 97 G<br><b>Cg</b><br>Carignan      |                                |
|   |                                    | 57 R<br><b>Ct</b><br>Chianti            | 65 R<br><b>Ps</b><br>Pic St-Loup                  | 73 G<br><b>Ma</b><br>Malbec              | 81 R<br><b>Bd</b><br>Bandol            | 89 G<br><b>Sy</b><br>Syrah                   | 98 G<br><b>Sh</b><br>Shiraz        |                                |
| 46 S<br><b>Wz</b><br>White<br>Zinfandel |                                    |   | 58 G<br><b>Bb</b><br>Barbera                      | 66 G<br><b>M</b><br>Merlot               | 74 R<br><b>Cô</b><br>Côtes<br>du Rhône | 82 R<br><b>Cp</b><br>Châteauneuf-<br>du-Pape | 90 R<br><b>Ce</b><br>Côte-Rôtie    | 99 G<br><b>Zi</b><br>Zinfandel |
| 47 G<br><b>Gb</b><br>Grenache           | 52 R<br><b>Bj</b><br>Beaujolais    | 59 G<br><b>Pm</b><br>Pinot<br>Meunier   | 67 R<br><b>St</b><br>St-Émilion                   | 75 G<br><b>Te</b><br>Tempranillo         | 83 G<br><b>Ci</b><br>Cinsault          | 91 G<br><b>Du</b><br>Durif                   | 100 G<br><b>Pr</b><br>Primitivo    |                                |
| 48 R<br><b>Nv</b><br>Navarra            | 53 G<br><b>Gm</b><br>Gamay         | 60 R<br><b>By</b><br>Burgundy           | 68 R<br><b>Rj</b><br>Rioja                        | 76 R<br><b>Bs</b><br>Barbaresco          | 84 G<br><b>Gr</b><br>Grenache          | 92 R<br><b>Ba</b><br>Barolo                  | 101 G<br><b>Pv</b><br>Petit Verdot |                                |
| 49 R<br><b>Ra</b><br>Rose d'Anjou       | 54 G<br><b>Do</b><br>Dolcetto      | 61 G<br><b>Pn</b><br>Pinot Noir         | 69 G<br><b>Sg</b><br>Sangiovese                   | 77 R<br><b>Lg</b><br>Languedoc           | 85 G<br><b>Ne</b><br>Nebbiolo          | 93 G<br><b>Mv</b><br>Mourvèdre               | 102 G<br><b>Ag</b><br>Aglianico    |                                |
| 50 R<br><b>Pd</b><br>Pays d'Oc          | 55 R<br><b>Va</b><br>Valpolicella  | 62 G<br><b>Mp</b><br>Monte-<br>pulciano | 70 G<br><b>Br</b><br>Brunello                     | 78 G<br><b>Pi</b><br>Pinotage            | 86 G<br><b>Na</b><br>Nero d'Avola      | 94 R<br><b>Ca</b><br>Cahors                  | 103 G<br><b>Ng</b><br>Negroamaro   |                                |
| 51 R<br><b>Pc</b><br>Provence           | 56 G<br><b>Bf</b><br>Blaufränkisch | 63 R<br><b>Cn</b><br>Chinon             | 71 G<br><b>Cm</b><br>Carmenère                    | 79 R<br><b>Bx</b><br>Bordeaux            | 87 G<br><b>Cf</b><br>Cabernet<br>Franc | 95 R<br><b>Mé</b><br>Médoc                   | 104 G<br><b>Ta</b><br>Tannat       |                                |

|                                 |   |   |                                     |
|---------------------------------|---|---|-------------------------------------|
| 110 R<br><b>Ch</b><br>Champagne | 111 G<br><b>La</b><br>Lambrusco                             | 112 S<br><b>Ss</b><br>Sparkling<br>Shiraz |                                     |
| 116 R<br><b>Sa</b><br>Sauternes | 117 R<br><b>Bu</b><br>Banyuls                               | 118 R<br><b>My</b><br>Maury               |                                     |
| 124 R<br><b>Rp</b><br>Ruby Port | 125 R<br><b>Lp</b><br>Porto Vintage<br>imbuteliat<br>tarziu | 126 R<br><b>Tp</b><br>Tawny Port          | 127 R<br><b>Vp</b><br>Porto Vintage |

ÎN STÂNGA SUS: NUMĂRUL ELEMENTULUI

ÎN DREAPTA SUS: TIPUL DE VIN

Soiul de struguri (G)

Regiune/Appellation (R)

Stil (S)

VIN MAI INTENS, CU  
AROME DE FRUCTE USCATE

VINURI ROȘII

## INTRODUCERE

Bun-venit în lumea *Tabelului periodic al vinurilor!* A fost gândit pentru a oferi o reprezentare vizuală a modului în care diferite stiluri ale celor mai populare vinuri din lume au legătură unele cu altele. Descrierile ulterioare din carte conțin mai multe detalii despre elementele din tabel.

Cufundă-te în această lume și apoi retrage-te. Folosește tabelul într-un mod practic, împreună cu familia și prietenii, pentru a evalua aroma vinurilor și a le degusta. Folosește-l ca un mod distractiv de a înțelege și mai profund caracteristicile vinului, strugurii și regiunile viticole. Hotărăște-te dacă ești de acord cu legăturile care se stabilesc. Unde se situează vinul ales de tine? Deschide mai multe sticle de vin odată, rugându-ți prietenii să aducă una în plus. Folosește-ți toate simțurile – văzul, mirosul și gustul, în această ordine – pentru a observa diferențele. Stabilește ce vin crezi că e mai corpolent sau mai fructat. Este condimentat sau floral, ori are un gust mai „verde”, de plante, sau de minerale, cum ar fi pietrele ori calcarul? Sau se află undeva

la mijloc? Oferă un punctaj fiecărui vin gustat, pentru a arăta cât de mult ți-a plăcut, și ai putea descoperi un tipar care dezvăluie că stilul de vin pe care-l preferi se găsește într-o anumită zonă din tabel.

Nu este total surprinzător faptul că există o atât de mare varietate de vinuri disponibile, dar poate face ca alegerea vinului să fie derutantă. La fel ca *chefs* bucătari, toți vinificatorii au propriile rețete, numeroase procese și tehnici diversificate pe care le folosesc în producția de vin, de la modul în care sunt cultivați și culeși strugurii, până la etapele finale ale vinificației. Se știe că diferite soiuri de struguri cresc în diferite țări. Ba mai mult, solul, clima, recolta (anul în care a fost făcut un vin) și vârsta viței-de-vie influențează aspectul, mirosul și gustul vinului final din sticlă. Uneori, chiar și podgoriile învecinate produc vinuri cu caracteristici diferite, iar fiecare dintre ele are un preț diferit.

Ne este de mare ajutor să știm ce se află în spatele denumirii de pe o etichetă pentru a înțelege ce gust va avea vinul dintr-o sticlă anume. Din acest motiv, tabelul reunește cele mai frecvente denumiri întâlnite pe etichetele de vin și le asociază în funcție de câteva caracteristici generale (corpolență, gust și arome): de aici și „stilul” vinurilor. Descrierile conțin informații necesare pentru a clarifica ce înseamnă fiecare denumire și ar trebui să te ajute să afli la ce stil de vin te poți aștepta. Acest lucru ar trebui să elimine o parte din întrebările și incertitudinile pe care le-ai putea avea când achiziționezi un vin necunoscut. Astfel, în același timp, ai mai multă încredere în momentul cumpărării, ceea ce ar trebui să conducă la alte descoperiri savuroase. Așa că pune o sticlă de vin în coșul de cumpărături, degustă-l și descoperă-l.

Dacă știi că-ți place deja un anumit vin, caută-l în tabel, fie direct, fie prin intermediul indexului. Vinurile cele mai

apropiate de el în tabel (deasupra, dedesubt, la stânga sau la dreapta) sunt asemănătoare, dar au stiluri diferite care s-ar putea să-ți placă.

Nu uita: vinul nu este o știință exactă, așa că în fiecare descriere sunt sugerate vinuri suplimentare care pot fi încercate. Unele sunt mai îndrăznețe decât altele, și s-ar putea să-ți placă să le „descoperi” și pe acelea.

## CUM FUNCȚIONEAZĂ TABELUL

După cele mai elementare criterii, vinul poate fi împărțit fie după „soiuri de struguri”, fie după *appellations* (denumire de origine). Vei descoperi că sticlele de vin sunt astfel cel mai frecvent vândute în întreaga lume. Aceste denumiri de pe etichete sunt informații-cheie care indică exact ceea ce se află în sticlă. Astfel, o etichetă poate arăta soiul de struguri care a fost folosit pentru a face vinul (sau soiurile, dacă sticla conține un cupaj sau un amestec de mai multe soiuri de struguri). Caută denumiri precum Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Sauvignon Blanc și Merlot. Alternativ, vinul ar putea fi etichetat folosind o denumire protejată cunoscută sub numele de *appellation*, în cadrul căreia pot fi vândute vinurile dintr-o regiune definită (vezi „Lumea Veche/Lumea Nouă”, pagina 23).

Nu sunt incluse toate vinurile în tabel, ci acelea pe care este cel mai probabil să le întâlnești. Deși pot influența stilul, brandurile, vinificatorii și anii de recoltă nu au fost incluși în tabel, pentru că nu pot fi întotdeauna găsiți la nivel local. În plus, reprezintă și mai multe detalii aflate în sau în spatele unui singur element sau al pietrei de temelie a tabelului, dar pot fi explorate în continuare prin aprofundarea unui element pentru descoperirea acestui strat adânc al diversității. Poate că-ți vei dori să faci cercetări pe cont propriu și să deguști vinuri diferite care se plasează sub un

singur element. Elementele din tabel au fost concepute ca punct de plecare pentru a te bucura de vin și a-l înțelege, fiind doar o privire de ansamblu asupra modului în care sunt legate între ele principalele vinuri produse în întreaga lume. Reprezentarea grafică este o reunire simplificată a unor teme diverse care să furnizeze o bază pe care se pot clădi cunoștințe temeinice despre vin.

Coloanele ilustrează în linii mari modul în care vinurile variază în funcție de consistență sau de cum sunt resimțite pe palat. Acest lucru se numește „corp/corpolentă”. „Corpolent” înseamnă mai plin, cu o senzație de greutate mai mare în palat, sub forma unor arome, texturi și taninuri puternice (în special în cazul vinurilor roșii). Vinurile corpolente pot varia de la rustice la cele deosebit de fine sau opulente. Un vin puternic și elegant este un semn al calității, mai ales dacă este descris și ca având „complexitate”, ceea ce înseamnă multe niveluri de arome persistente. Vinurile care au tendința de a fi corpolente sunt plasate în coloanele laterale ale tabelului. Pot însoți mâncăruri condimentate. Vinurile din centrul tabelului sunt mai ușoare și mai delicate pe palat – utile atunci când ne dorim un vin cu gust neutru, revitalizant. Acest stil de vin mai subtil este cunoscut mai ales ca aperitiv în zile toride sau atunci când se savurează singur, dar însoțește la fel de bine felurile de mâncare mai ușoare, pentru că nu se acoperă reciproc.

Rândurile din tabel indică tipurile de arome pe care le poți întâlni, în general, într-un vin. Odată cu antrenarea mirosului și gustului, în special comparând diferite vinuri în același timp, vei putea distinge aceste caracteristici mai ușor. La început, concentrează-te să identifici dacă un vin este tânăr sau fructat. Abia mai târziu ai putea încerca să identifici tipurile de fructe pe care le simți pe palat. Cu cât exersezi mai mult, cu atât vei identifica mai bine diverse caracteristici. La început, nu uita că doar foarte puține

vinuri au de fapt gust de struguri. În schimb, s-ar putea să simți parfumul unor flori la primul vin, ceea ce îl plasează mai degrabă în rândurile din mijlocul tabelului. Alte arome și gusturi, cum ar fi cele de plante sau minerale, ar putea plasa un vin aproape de partea de jos a tabelului. Unele vinuri au mai multe dintre aceste trăsături, astfel încât plasarea lor pe un alt rând se justifică. Totuși, au fost plasate mai aproape de trăsăturile lor tipice.

Ține cont întotdeauna de faptul că gustul și mirosul sunt chestiuni personale. Cu toții le simțim în mod diferit, așa că nu există unul „corect”. Ai putea constata că preferi un brand sau un vinificator în detrimentul altuia, ori că îți place un anumit vin în funcție de tipul de mâncare pe care îl savurezi sau de ocaziile când se bea vin. Este normal să existe aceste diferențe și să-ți crezi propriul tabel. Unii simt mai bine notele amare și ar putea prefera vinuri mai catifelate, mai dulci, în timp ce alții ar putea simți în mod special notele florale, așa că ar găsi aceleași vinuri prea dulci. În mod similar, vinurile însoțite de un fel de mâncare au gust diferit de cele neînsoțite, așa că ai o mulțime de posibilități să experimentezi. De obicei, vinurile se savurează alături de mâncare, așa că de ce nu testezi pentru a vedea ce vin se potrivește cu ceea ce mănânci? În cazul unei combinații foarte bune, atât mâncarea, cât și vinul ar trebui să aibă un gust mai bun.

Poate că ai degustat deja vinuri din *appellations* importante, adică acele regiuni viticole definite care sunt de obicei controlate de reguli locale stricte în ceea ce privește vinurile produse acolo. Etichetele vor avea denumiri precum Bordeaux (aka claret), care este *appellation* din Franța, Rioja din Spania, sau Chianti, care este din Italia. Aceste locuri sau regiuni populare și bine-cunoscute dau nume unor vinuri admirate care sunt adesea amestecuri de mai multe soiuri de struguri (dar nu întotdeauna: Chablis este

o *appellation* care permite ca numai vinurile albe obținute sută la sută din struguri Chardonnay să îi poarte numele). Regulile din fiecare *appellation* reglementează, printre altele, soiul (soiurile) de struguri care pot fi utilizate în producția de vinuri care poartă pe etichetă numele ei. Deși *Tabelul periodic al vinurilor* a avut la bază ideea că fiecare menționare înseamnă un singur element, cum ar fi un soi de struguri, ideea de a omite ceva pe motiv că nu era „pur” – adică era un cupaj – părea greșită și inutilă. Aceste componente ale cupajelor nu sunt „elemente” în sensul strict al cuvântului, dar sunt esențiale pentru a fi incluse în cartografierea lumii vinului.

Vinurile rosé și-au găsit un loc în mijlocul tabelului, nefiind nici roșii, nici albe, ci o combinație a celor două culori. Cu toate acestea, vinurile rosé nu sunt în mod normal făcute dintr-un amestec de vinuri roșii și albe. Culoarea roz provine, de fapt, din coaja strugurilor roșii. De obicei, pulpa cărnosă a strugurilor conține must limpede care este transformat în vin: fermentat de către drojdii care se hrănesc cu zaharurile naturale ale fructului, pe care le transformă apoi în alcool. Vinurile albe sunt, în general, obținute doar prin fermentarea sucului de struguri. Producerea vinurilor roșii include o perioadă de timp în care pielițele și mustul limpede stau împreună pentru a se obține culoare, rezultând vin purpuriu, roșu rubiniu sau pur și simplu roșu-închis. Ca și în cazul vinurilor roșii, vinurile rosé sunt obținute din struguri roșii, dar de obicei culoarea roz se obține ca urmare a faptului că sucii de struguri și pielițele rămân în contact doar pentru o perioadă scurtă de timp – ca atunci când culorile dintr-un pliculeț de ceai se disipează prin infuzia lui în apă.

Nuanța, stilul, corpolența și textura vinurilor rosé diferă în funcție de soiul de struguri, precum și de detaliile ce țin de metoda de infuzare utilizată. În cadrul *Tabelului*

*periodic al vinurilor*, vinurile rosé ar fi putut fi distribuite între vinurile albe și vinurile de masă roșii în funcție de corpolență (de la ușor la corpulent) și de caracteristicile aromelor. Totuși, ele s-ar fi pierdut ca o categorie importantă de vinuri liniștite – și astfel s-ar fi pierdut și aprecierea varietății vinurilor rosé.

## ELEMENTELE „PĂMÂNTURI RARE“

Trei categorii beneficiază de rânduri separate pentru că este mai puțin probabil să fie consumate des și, în plus, au calități care le conferă un gust diferit sau o senzație pe papilă deosebită de vinurile obișnuite: vinurile spumante, dulci și fortificate. De altfel, sunt incluse într-o secțiune separată atunci când cumperi vin.

Vinurile spumante au o dimensiune și o textură suplimentare create de bulele lor. Sunt uneori numite *mousse*, căci bulele care conferă finețe generează o senzație delicată, aproape cremoasă. Dar nu trebuie să păstrezi aceste vinuri pentru o ocazie specială, așa că desfă o sticlă și fă-o specială în orice ocazie.

Vinurile spumante conțin toate elementele vinurilor liniștite și ar putea alcătui cu ușurință un tabel separat. Acestea variază de la vinuri tinere, pale, *pétillant* (cu perlaj mic) sau spumante florale, frivole, *frizzante* (cu ceva mai multe bule), până la cele mai îndrăznețe, foarte efervescente, serioase și complexe (cu multe niveluri diferite de arome, având și o persistență deosebită) și până la *vintage*-urile bogate, cu textură cremoasă, cu arome de miere și briose, de Champagne.

Vinurile spumante sunt și ele produse într-o varietate de culori. Acestea sunt în principal vinuri albe, deși „albul” poate varia de la pal, aproape un lichid incolor, la auriu bogat și profund. Există vinuri spumante rosé, dar numai

câteva sunt roșu-intens, cum ar fi clasicul Shiraz australian, cu fructe de pădure și condimente.

Unele spumante sunt obținute la fel ca șampania, prin ceea ce se numește (numai în regiunea Champagne) *méthode champenoise* sau, în afara regiunii, *méthode traditionnelle*, adică metoda tradițională. Printre acestea se numără și Crémantul francez, Cava spaniol, Sektul german și Franciacorta italian. Altele, cum ar fi Asti și Prosecco, ambele produse în Italia, au propriile lor metode, deoarece experiența a demonstrat că diferite tehnici dau mai mult randament cu soiurile de struguri care cresc în regiunile proprii și scot în evidență fructul și calitățile aromelor florale. Toate metodele de obținere a bulelor necesită însă timp și îndemânare, așa că vinurile spumante tind să coste mai mult decât cele liniștite. Vinul poate fi și carbogazificat în același mod în care se face limonada: prin adăugarea de dioxid de carbon (spumos). Deși este o metodă mult mai ieftină și mai rapidă, nu este asociată niciunui eferescent, producând bule foarte nervoase care se pierd repede, nu conferă finețe vinului și care nu se integrează în textură și arome.

Majoritatea vinurilor, inclusiv cele spumante, sunt *seci*: adică „nu se simt dulci” în limbajul lumii vinului. Vinurile *off-dry* sunt cele care au doar o urmă de dulceață. Vinul *medium* are o notă mai perceptibilă de dulceață, care provine de obicei din zaharuri naturale care se aflau în struguri atunci când au fost recoltați, și nu din zahăr adăugat.

Intensele și concentratele vinuri dulci și fortificate nu trebuie trecute cu vederea, deoarece straturile lor de arome pot persista în palat. E plăcut să descoperi sherry-urile pale, seci cu arome de migdale sărate și mere verzi; vinurile de desert cu caise și fructe cu sâmbure dur; și vinurile de Porto vechi, opace, foarte închise, cu note de cireșe

negre și ciocolată. Acestea nu sunt vinuri pe care le-ai alege zi de zi, dar ar putea reprezenta zone de interes spre care să te orientezi. Sunt produse cu ajutorul unor tehnici diferite de cele utilizate în cazul vinurilor obișnuite – de aici și caracteristicile lor diverse. Multe dintre ele ar putea fi un desert în sine.

Subliniez, chiar și dulceața lor este naturală. Sucul de struguri poate să fi fost concentrat într-un anumit mod, cum ar fi prin lăsarea fructelor mai mult timp pe viță, astfel încât să înceapă să se usuce sau să se „stafidească”. Fermentarea – modificarea zaharurilor din suc de struguri în alcool – poate fi oprită la jumătatea procesului, lăsând o parte din această dulceață naturală în vinul finit. În cazul vinurilor fortificate, acest lucru se realizează prin adăugarea de alcool neutru la jumătatea procesului de fermentație pentru a „fortifica” (de unde și numele) vinul. Notă: nu toate vinurile fortificate sunt dulci. Unele au o concentrație seducătoare sub forma unui gust sec elegant.

Când îți alegi vinurile dulci și fortificate, caută o aciditate care-ți lasă gura apă, căci ea echilibrează intensitatea și dulceața. În privința stilului, aceste vinuri de desert pot fi revigorante și apreciate chiar și de către cei care pretind că nu le preferă, și ajung să se potrivească într-un mod unic cu brânzeturile sau paté-ul, precum și cu deserturile. În cazul în care asociezi vinul cu un desert, alege unul care este cel puțin la fel de dulce. Un vin dulce dens se potrivește unui *pudding* mai consistent, iar cel dulce mai delicat, poate chiar floral, poate însoți deserturi mai ușoare cu fructe. Când însoțești mâncăruri sărate cu vinuri dulci, ia în considerare consistența mâncării și alege un vin dulce la fel de consistent, astfel încât aromele sărate și grase din alimente să fie echilibrate de zahărul și aciditatea vinului.

## CUM SĂ UTILIZEZI ACEASTĂ CARTE

Fiecare element apare în această carte urmând ordinea din tabel – pe coloane, de la stânga la dreapta, și de sus până jos – și trece prin tipurile de vinuri obișnuite – de la cele albe la cele rosé, apoi la roșii –, apoi prin vinurile spumante, cele dulci și, în final, cele fortificate. Menționările lor descriu tipurile de gusturi, arome și alte caracteristici pe care le poți găsi în paharul de vin. Vei găsi sugestii de asociere cu mâncarea. Ar putea exista și un comentariu cu privire la modul în care variază în funcție de vinificator sau de regiune ori în care vinurile ar putea să se schimbe cu vârsta.

Tabelul este format din coloane, rânduri și linii drepte, dar, în realitate, limitele nu sunt ferme. De fapt, poți aprofunda fiecare informație, de exemplu, despre un soi de struguri sau *appellation*, și să-ți faci un nou tabel care să arate că există diversitate și legături între țări, regiuni și chiar vinificatori. Acest lucru îl poți face în timp. Urmează câteva aspecte legate de diversitatea și profunzimea vinurilor.

Căsuțele din tabel au aceeași mărime, deși unele elemente ale vinului sunt mult mai importante decât altele, fie datorită istoriei din spate, fie datorită volumului consumat. Este posibil să fi întâlnit deja unele soiuri, întrucât sunt cele mai respectate și bine-cunoscute cultivate în lume. Acest lucru are unui motiv întemeiat. Din punct de vedere istoric, aceste soiuri internaționale de top au fost apreciate pentru capacitatea lor de a produce vinuri de calitate oriunde sunt cultivate, iar în unele regiuni sunt renumite pentru că produc vinuri de înaltă clasă. Printre acestea se numără vinuri roșii precum Cabernet Sauvignon (coacăze negre), catifelatul Merlot cu nuanțe de prune și mai delicatul Pinot Noir, plus vinuri albe precum versatilul Chardonnay, aromatul Sauvignon Blanc și proaspătul

și revigorantul Riesling. Aceste soiuri se află în spatele etichetelor unora dintre cele mai respectate regiuni viticole din lume, cum ar fi Bordeaux și Burgundia, dar pentru că sunt folosite de către atât de mulți vinificatori, se regăsesc cu ușurință pe majoritatea rafturilor de vinuri din numeroase țări, având prețuri de la cele mai accesibile, până la cele de „sus”. Poți folosi acest tabel ca punct de pornire pentru a încerca noi vinuri obținute din soiuri internaționale de struguri, dar și din struguri mai puțin cunoscuți, și experimentează tot ceea ce este disponibil.

Numeroase vinuri sunt produse într-o gamă largă de stiluri, ceea ce creează și mai multă confuzie. Desigur, tabelul este o reprezentare simplificată care oferă o imagine de ansamblu asupra modului în care vinurile se raportează unele la altele. Diferențele ar putea să împingă un anumit vin într-o altă coloană, de la stilul aflat la mijloc, corpulentă ușoară, spre stiluri cu consistență medie, să zicem, sau chiar să îl ducă în zona vinurilor foarte corpulente. Această diversitate ar putea fi provocată de diferențele tehnicilor de producție (cum ar fi utilizarea butoaielor de stejar); temperatura mustului în momentul fermentării creează arome diferite, care pot scoate în evidență o latură mai florală a strugurelui sau, alternativ, o latură mai fructată. Opțiunea ca strugurii pe rod să fie mai puțini din punct de vedere cantitativ, dar cu arome mai intense, influențează, de asemenea, concentrația și puterea unui vin, iar variațiile din vie se reflectă în forma finală a acestuia. Strugurii precum Pinot Noir sunt mai predispuși să transmită aceste caracteristici legate de origine. Poate că ai observat anumite calități în paharul de vin degustat care ar putea să-l mute neașteptat într-o poziție diferită: la stânga sau la dreapta, dedesubt sau deasupra. Dacă îți place, notează-ți să cauți acea caracteristică data viitoare când vei cumpăra un vin.

Anul recoltei (*vintage*) este important pentru unele vinuri, cum ar fi Bordeaux sau cele de Porto, când cele produse într-un anumit an, sunt considerate superioare celorlalte prin gust sau potențialul de îmbătrânire. Acestea pot fi vedetele, dar vor costa mai mult și ar putea fi mai greu de procurat. Cercetând mai îndeaproape, vei găsi cu siguranță excepții, cum ar fi un anumit vinificator care a ieșit din trend. Fă-ți o idee despre ceea ce înseamnă un Bordeaux bun, de exemplu, apoi verifică diferențele anului de recoltă. Totuși, pentru majoritatea vinurilor, anii de recoltă sunt mai puțin importanți. Vinurile sunt lansate gata de consum mai mult sau mai puțin imediat, cât sunt încă relativ tinere.

Unele descrieri includ observații cu privire la modul în care sunt adăugate straturile de arome prin utilizarea diferitelor tehnici de vinificare, care conferă „complexitate” vinului. Învechirea și alte tehnici înseamnă că producția de vin poate costa puțin mai mult. Există motive întemeiate pentru acest lucru, cum ar fi utilizarea unor struguri de calitate mai bună, mai mulți pași sau manopere suplimentare în procesul de producție, plus costul baricurilor. Toate acestea se reflectă în nivelurile suplimentare de arome persistente care pot face un vin mai interesant. În descriere se pot face comentarii referitoare la acest lucru dacă influențează vinul.

Experimentează. Încearcă un vin diferit, dintr-o altă țară diferită, cu un producător diferit și un soi de struguri diferit. Fii îndrăzneț. Încearcă o altă culoare de vin sau un stil diferit. Ai putea descoperi că, schimbând un element – să zicem, vinificatorul sau brandul –, îți va plăcea un tip de vin pe care credeai că îl detești. Se poate întâmpla cu toți strugurii și toate regiunile, dar un exemplu clasic este Chardonnay, pentru că acest strugure alb, versatil și zemos este disponibil într-o gamă imensă de stiluri și forme. Poate că

prima ta experiență nefericită a fost cu un stil de Chardonnay din struguri supracopți, corpulent, baricat. Totuși încearcă și un Chablis mai ușor și mai elegant sau un Chardonnay făcut fără a se folosi butoaie de stejar, de la o podgorie la fel de renumită din altă parte a lumii. Astfel, ai putea să te îndrăgostești pe loc de un stil mai revigorant, obținut din același soi de struguri aurii. Sau poate că o șampanie *blanc de blancs* delicată, de un auriu pal, cu notele sale de măr, este de fapt Chardonnay-ul care ți se potrivește? E ca în cazul cafelei: unora nu le place dulce și cu frișcă, ci cea neagră care îi pune pe picioare. Ambele sunt cafele, doar că sunt făcute în mod diferit. Degustarea vinului în orb – adică acoperind etichetele astfel încât să nu știi ce bei – te ajută să scapi de anumite idei preconcepute. Poți organiza o degustare „secretizată” cu prietenii. Fiecare dintre ei ar putea aduce câte o sticlă ambalată, iar apoi ați putea compara notițele după degustare.

## NOTE DE DEGUSTARE

Termenii specializați au fost folosiți cât mai puțin, întrucât nu e vorba despre un manual. Câțiva dintre ei, care sunt menționați mai des, merită să fie dezvoltati. Dacă nu-i cunoști, preferința ta pentru un vin sau altul nu va fi afectată, ceea ce este cel mai important. Dacă îți sunt familiari, acești termeni te pot ajuta să-ți dai seama de ce îți place un anumit stil de vin și îți pot îndruma alegerile viitoare. Unii termeni au fost explicați deja în text, dar iată alții:

### *Lumea Veche/Lumea Nouă:*

Se poate observa că unele vinuri sunt denumite după regiunea în care sunt produse – de exemplu, Rioja (în Spania), Chianti (în Italia), Chablis și Bordeaux (ambele în

Franța). Acestea sunt denumiri cu tradiție și definesc zonele de vinificație care apar, în general, în „Lumea Veche”: cele mai vechi zone de vinificație care se găsesc, în general, în Europa. Regulile de producere a vinului din fiecare regiune specifică soiurile de struguri permise, astfel încât să nu poți produce un vin de Bordeaux folosind struguri Pinotage, de exemplu, și nici să-l numești „Bordeaux”, chiar dacă folosești soiuri permise, dacă este făcut în afara regiunii. După ce înțelegi pe larg soiurile de struguri care se află în spatele unei denumiri din Lumea Veche prezente pe o etichetă poți face un pas important înainte pentru a ști ce gust va avea un vin. Tabelul acționează ca bază de pornire, fără a intra în detaliile regulilor locale de vinificație.

Și mai simplu, alte vinuri sunt denumite, de fapt, după soiurile de struguri din sticlă: de exemplu, un vin roșu puternic din Merlot sau din Malbec. Aceste vinuri etichetate în funcție de soi sunt cel mai probabil produse în „Lumea Nouă” – adică în afara Europei, în Chile, California sau Argentina, de exemplu. Clasificarea „Lumea Nouă” nu înseamnă că în aceste locuri vinificația nu are o istorie îndelungată. Este o denumire convențională pentru vinuri, un alt detaliu care poate face băutura să pară mai complexă și să ne bulverseze mai mult decât este nevoie. Cunoașterea soiurilor de struguri rămâne încă cea mai simplă modalitate de a ști ce gust ar putea avea un vin. Din ce în ce mai mult, vinurile din Lumea Veche îi ajută pe consumatori prin includerea numelui soiurilor de struguri pe etichetă.

### *Aciditatea:*

Aciditatea este menționată în mod obișnuit, întrucât este necesară pentru menținerea prospețimii vinului. Atunci când bei un vin, aciditatea este cea care îți deschide pofta. Este o parte esențială a structurii vinului, conferindu-i

o altă dimensiune și punându-i în evidență aromele. Nivelurile de aciditate variază, în mare măsură, în funcție de soiul de struguri, locul în care a fost cultivat și modul în care vinul este manipulat în cramă. Vinurile cu un nivel ridicat de aciditate sunt făcute pentru a însoți mâncarea, așa că, dacă găsești un stil de vin prea acid și cu note citrice, consumă-l cu aperitive sau ca parte a unei mese. Aciditatea este esențială, o calitate a vinului, așa cum o mâncare apetisantă te face să-ți lase gura apă numai când te gândești la ea. Gândește-te la fructele ușor trecute: au un gust cam searbăd, în comparație cu o bucățică sau o felie succulentă și proaspătă. Revenind la vin, aciditatea ar putea fi foarte „obraznică”, nervoasă sau înțepătoare, potrivită ca intensitate, proaspătă, revigorantă sau îndrăzneată și uneori delicată. Un vin fără aciditate este anost, obosit, învechit, lipsit de aromele bune și fructate. Nu ne dorim să bem un vin vechi și plictisitor, pentru că există mult prea multe vinuri accesibile strălucitoare, proaspete și puternice.

### *Taninurile:*

Taninul se găsește în vinurile roșii, inclusiv în cele fortificate, cum ar fi vinul de Porto. Creează o senzație de uscăciune în gură, mai ales în jurul gingiilor, și chiar de ceai lăsat prea mult la infuzat. Dar taninurile sunt importante deoarece fac parte din structura unui vin echilibrat. Când sunt prea puternice, se simt de parcă ar avea nevoie să fie mestecate. Vinurile taninoase se îmblânzesc dacă sunt consumate cu brânză sau carne. Și decantarea vinului taninos ajută. Se toarnă pur și simplu vinul într-o altă sticlă sau carafă pentru a-l aera. În cazul în care, pe fundul sticlei, există resturi, numite sedimente, oprește-te din turnat înainte ca ele să se transfere în celălalt recipient. Păstrarea mai mult timp a vinurilor cu multe arome de fructe

sau învechirea lor înainte de a fi băute atenuează taninurile. Taninurile amare sau aspre pot fi motivul pentru care unii oameni rămân fideli vinurilor albe, dar nu toate taninurile sunt neprietenoase. Caută descrieri ale taninurilor precum „catifelat“, „suplu“, „moale“ și „mătășos“, „ferm“ fiind un termen bun aflat la mijloc. Nu toate vinurile roșii au un conținut ridicat de taninuri. Vinurile aflate spre mijlocul tabelului sunt mai ușoare, mai puțin taninoase. Le poți încerca pe post de „vin roșu de început“ dacă bei de obicei vin alb. Stilurile mai apreciate de vinuri roșii conțin taninuri care se contopesc mai bine în structura lor, sau sunt „integrate“.

Există și unele vinuri albe care conțin taninuri, dar sunt în stil mai corpulent. Deoarece pielițele strugurilor nu sunt de obicei folosite la producerea vinurilor albe, taninurile se obțin prin utilizarea butoaielor de stejar în timpul procesului de vinificare și sunt mai subtile decât cele din majoritatea vinurilor roșii.

### *Aroma de stejar:*

Stejarul, care este utilizat atât la producerea vinurilor roșii, cât și a celor albe, adaugă note cremoase de vanilie și condimente, în special cuișoare, precum și consistență texturii unui vin. În plus, poate conferi nuanțe de fum sau pâine prăjită. Nuanțele de cocos sunt un semn al stejarului american, și nu al celui francez, iar nuanțele de nucă sunt un indiciu al unei învechiri îndelungate în butoaie de stejar. Butoaiele mai noi și mai mici adaugă note mai numeroase. Vinificatorul decide cât de multe sau de puține, astfel încât să echilibreze celelalte arome de vin, și nu să le copleșească. Nu orice vin se potrivește cu calitățile cu care contribuie aroma de stejar. De asemenea, stejarul crește

costurile de vinificație, așa că așteaptă-te să plătești mai mult pentru un vin obținut cu ajutorul stejarului.

### *Vieilles vignes (VV):*

Aroma și intensitatea unui vin pot varia în funcție de vârsta viței pe care cresc strugurii. *Vieilles vignes*, „VV” sau vițele vechi, produc mai puțini struguri decât vițele mai tinere la fiecare recoltă. În plus, este mai probabil ca strugurii să fie culeși manual, și nu recoltați de o mașină. Rezultă un volum mai mic de vin mai concentrat, iar acest lucru se reflectă în caracteristicile sale finale. Așteaptă-te la un vin cu un gust mai intens și mai profund, și adesea mai complex, cu calități persistente, pentru care vei și plăti mai mult.

În acest moment, cu paharul cu vin în mână și cu prietenii aproape, continuă să te bucuri de toate elementele și caracteristicile complexe pe care lumea vinului le are de oferit.