

Editor: *Vasile Burlui*

Redactor: *Simona Modreanu*

Tehnoredactare și coperte: *Florentina Vrăbiuță*

Descrierea CIP a Bibliotecii Naționale a României

BERCÉ, YVES-MARIE

Secretele vinului / Yves-Marie Bercé; trad din limba franceză de Liliana Foșalău. – Iași: Cartea Românească Educațional, 2021

ISBN 978-606-057-085-1

I. Foșalău, Liliana (trad.)

663.21

Yves-Marie Bercé, Les secrets du vin

© Editions Vuibert, août, 2018

Grupul Editorial Cartea Românească Educațional
Copyright © Editura Cartea Românească Educațional,

Iași – 2021

Adresa: IAȘI, Bd Ștefan cel Mare și Sfânt, nr. 2 – 700124. www.ecredu.ro

YVES-MARIE BERCÉ

Secretele vinului

Traducere din limba franceză de
LILIANA FOȘALĂU



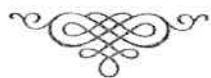
Cartea Românească
EDUCAȚIONAL

Mulțumiri

În perioada pregătirii acestui text, numeroși prieteni mi-au permis să pot avansa și să-mi completez lacunele, oferindu-mi sprijin, încurajări și prețioase informații originale. Gratiudinea mea se îndreaptă către toți: Bernard Barbiche, editor la *Economies royales* din Sully, Marion Chatizel, consilieră meticuloasă și atentă, Dominique de Courcelles, distinsă specialistă în istoria Americii Latine, François-Xavier Dillmann, specialist în istoria Scandinaviei, Marie-Pierre Lajot, atentă cititoare din Medoc, Werner Paravicini, eminent cunoscător al secolului al XV-lea, Oreste Ranum, editor al memoriilor lui Rouergat Prion, Guy Stavrides, care a fost la originea acestui proiect, Jenny și Neil Stratford, istorici medievaliști și enologi emeriți, și încă mulți alții, Françoise înaintea tuturor, și toți prietenii mei, apropiații care m-au suportat și mi-au ascultat lungile discursuri legate de subiectul nostru!

Trebuie să spun și că facilitățile pe care mi le-a pus la dispoziție Biblioteca Institutului au contribuit decisiv la realizarea acestei cărți.

Yves-Marie BERCÉ



CUPRINS

Introducere.....	5
Primele vinuri și vinurile sacre	9
Caucaz: mică istorie a celor mai vechi vinuri din lume	13
Vinuri pentru papi la răscruce de drumuri	23
Valoroasele vinuri de <i>malvasia</i>	34
„ <i>Est, est, est</i> ”, celebrul muscat de Montefiascone	39
Cum să te îneci în vin sau despre o altă legendă.....	45
Vinurile de Burgundia, vinuri ale călugărilor și ducilor.....	50
Soiuri bordeleze	62
Ascensiunea juradei de Saint-Émilion.....	77
Vinuri pariziene.....	81
Călătoriile poetice ale lui Bachus în Anjou	94
Vinurile de Madeira, o modă anglo-americană.....	99
Henric al IV-lea și iubitorii de vinuri de Arbois.....	105
America Latină, lumea nouă, vinurile noi	113
Ecaterina de Braganza și apariția vinului de Porto.....	120
Să ciocnim un Tokay, o lungă poveste de negoț și de război.....	127
Scurtă poveste a unui soi discret, <i>Condrieu</i>	135
Șampanie, cu sau fără bule	140

Ducele de Richelieu și sosirea vinurilor de Bordeaux la Versailles.....	153
Via în America de Nord.....	159
Ducele de Wellington – promotor al vinurilor de masă portugheze.....	169
Vinul împărătesei Constance, gustul de la capătul lumii.....	176
Întoarcerea din Indii, aventura vinurilor călătore.....	181
Originalitatea seculară a vinurilor italiene.....	187
Imperiul gusturilor și capriciile englezești.....	198
Un Jurançon 93 în culori aurii de porumb.....	208
Supraviețuirea viilor scăpate de filoxeră.....	213
Vinul din care poți înnebuni.....	220
Vinuri proaste, făcute la nimereală.....	224
Veselia din cârciumi.....	230
Postfață.....	241
Bibliografie selectivă și comentată.....	245
Mulțumiri.....	252

Știați că papii din Avignon au fost la vremea lor promotorii podgoriilor din Valea Ronului? Sau că principesa Ecaterina de Braganza este creatoarea vinului de Porto, că lui George Washington îi plăcea mai mult vinul din Canare, că ducele de Richelieu i-a recomandat regelui Ludovic al XIV-lea, grație virtuților sale terapeutice, vinul de Mèdoc, sau că, mult mai târziu, Alexandre Dumas a descoperit marile calități ale vinurilor caucaziene? Vom afla și că Henric al IV-lea a băut mai puțin vin de Jurançon decât de Arbois, acest vin despre care Pasteur avea să spună că este „băutura cea mai naturală și cea mai sănătoasă din lume”.

COMENZ

T

Adresa: Bd.

E-n

vinurilor caucaziene? Vom afla și că Henric al IV-lea a băut mai puțin vin de Jurançon decât de Arbois, acest vin despre care Pasteur avea să spună că este „băutura cea mai naturală și cea mai sănătoasă din lume”.

Lăsați-vă acum în voia captolelelor, fără prejudecăți privind anumite tradiții sau soiuri, pentru a fi purtați în călătoria istorice prin viile din diverse regiuni ale Franței, precum și prin altele, din alte părți ale lumii.



Primele vinuri și vinurile sacre

În *Fiziologia gustului*, Brillat-Savarin scria: „Vinul este cea mai plăcută dintre băuturi. Fie că i-l datorăm lui Noe, părintele viței, fie că i-l datorăm lui Bachus, care a știut să aprecieze sucul de strugure, vinul datează din zorii umanității”.

Vinul apare odată cu civilizațiile sedentare. Primele dovezi ale vinificației au fost descoperite pe fragmente de lut ars, cu ocazia unor săpături arheologice într-un habitat datând din epoca bronzului, săpături efectuate în Macedonia orientală, în apropierea orașului antic Filipi, mai exact la Dikili Tash. Mai târziu, în vremurile testamentare, viticultura este o prezență constantă în Țara Sfântă. În diverse surse, de la inscripții sau papirusuri la picturi murale sau cărbuni inscripționați găsiți în Samaria, observăm scene evocând sau reprezentând culesul viei, zdrobitul strugurilor, tescuirea, fermentația, atâtea gesturi și etape care par aproape neschimbate la distanță de câteva milenii. Păstrarea și transportul se făceau în vase pece-tluite sau în vedre din piele de animal, pe care era marcat numele proprietarului. Cele mai bune vinuri proveneau din Grecia sau din insulele din Marea Egee; deci toate acestea treceau marea pentru a ajunge în porturile din Palestina. Vinul făcea deci parte din cotidianul vieții pentru vechii evrei, dar și din libațiile liturgice din cadrul ceremoniilor sacrificiale. Via îi inspira și pe profeți: o considerau drept semn de prosperitate și de fertilitate. Considerată mult deasupra unei simple culturi servind unor scopuri alimentare, via atingea o dimensiune spirituală, devenind un simbol pentru Israel, o imagine a poporului ales.

În istoria iudaismului, de-a lungul secolelor, vinul păstrează atributele sale de generozitate și sociabilitate, sporește pofta de mâncare și veselia, este doctorul cel mai priceput. Rugăciuni de mulțumire însoțesc mesele stropite din abundență cu vin; nu sunt puține sărbătorile și ceremoniile la care libațiile nu pot lipsi. Consumul de vinuri de către păgâni nu era permis, cum nu era permisă nici atingerea unui vin evreiesc de către un păgân, toate aceste lucruri fiind strict reglementate. Se admiteau nuanțări în utilizare atunci când vinul era parfumat cu mirodenii și când se considera că are valoare terapeutică. În zilele noastre, aceste precepte sunt considerate ca neavenite de către evrei, date fiind și condițiile de civilizație în care trăim. Vinul a fost dintotdeauna un element atât de familiar încât anumite interpretări tradiționale din *Bereshit Rabba*, comentarii biblice datând din secolul al VI-lea al erei creștine, consideră că fructul interzis din pomul cunoașterii nu era un banal măr, ci mai degrabă un fecund și enigmatic ciorchine de strugure.

Un alt semn al prezenței sacre a vinului, o altă imagine: Noe coborând din arcă; în capitolul IX din Cartea Genezei, atunci când acesta ajunge să pună din nou piciorul pe pământ, primul gest pe care îl face este acela de a planta o viță.

Când vine vremea recoltei, omul bea vin și se mai și îmbată. Reluarea lucrărilor pe zile și anotimpuri este intim asociată cu viticultura, asociere din care aflăm despre prima abatere în împlinirea sarcinilor noastre în lumea asta pământeană. Episodul celebru al reînceperii activităților umane obișnuite îl așază pe Noe în rând cu Adam, după modelul lui. Noe este și el un prim om și, la fel ca Adam, situat la un început al istoriei omenirii, acesta este menit să lucreze pământul. Amândoi sunt condamnați la niște triste aspecte ale condiției lor, adică să trudească pentru a supraviețui, să le fie rușine de goliciunea lor, să se vadă puși în fața acțiunilor îndoielnice ale progeniturilor lor. În fapt, beția lui Noe se află la originea unei dispute dintre fiii săi: Sem și Japhet se ceartă cu Cham, care

și-a permis să râdă de tatăl său. Din disputa lor se va naște o dispersare a popoarelor și, într-un viitor foarte apropiat, amestecul limbilor în vremea ridicării turnului Babel, ceea ce va fi ca o a doua izgonire dintr-un timp fericit. Se va spune mai târziu că din seminția lui Sem se nasc arabii, din cea a lui Japhet, europenii și evreii, iar din cea a lui Cham, babilonienii și africanii. Iată deci că via protopărintelui Noe se află la originea nașterii popoarelor, ca un semn de bucurie, dar și de pericol care jalonează istoria umanității.

Textul biblic menționează înălțimile muntelui Ararat drept loc al eșuării arcei lui Noe. Și nu este lipsit de semnificație faptul că cercetările arheologice, cele bazate pe modelul pozitivismului savant, situează cu precizie urme străvechi ale vinificației în Armenia, la poalele acestui munte.

Un alt episod de beție, încărcat de semnificație, este relatat mai târziu, la o generație mai îndepărtată, în capitolul IX al Genezei. Lot, nepotul lui Avram, însoțit de fiicele sale, a scăpat din dezastrul de la Sodoma. Acest eveniment se situează din nou la începutul unui ciclu al istoriei, după distrugerea cetăților blestamate. Tocmai destinul unui întreg șir de popoare este schițat aici, într-o scenă de beție. Cele două fiice, îngrijorate că nu vor mai găsi bărbați pentru a putea să aducă pe lume copii, îi dau de băut tatălui lor pentru ca, în inconștiența beției, acesta să poată fi bărbatul lor. Una din ele va da naștere poporului lui Moab, iar cealaltă, viței lui Ben Ammi. Textul insistă pe acest aspect, precizând că aceste popoare există încă, fiind vorba de populațiile din estul Iordanului, pe care evreii le cunosc ca fiind foarte războinice și ca făcând comerț cu ei. La fel ca Noe, Lot a triumfat dintr-un dezastru colectiv pentru a cădea după aceea într-o capcană odioasă și ridicolă. Dacă salvarea lui din dezastrul de la Sodoma îl conduce spre o scandaloaasă aventură, e tocmai pentru că acest fapt deschide o nouă poartă în istorie. El va accede la un rol profetic, anunțând nașterea unor noi nații. Scenele de beție involuntară ale lui Noe și ale lui Lot nu conțin nimic de disprețuit, ele fac parte dintr-un plan al Providenței. Aceste scene însoțesc momente

simbolice, via și beția sunt elemente de decor obligatoriu, incontestabile într-un timp în care vinul făcea parte din întâmplările esențiale, vesele sau triste ale existenței.

Evocarea viței-de-vie și reluarea metaforelor ei ilustrează și versete din *Psalmi* sau povestiri din *Cartea Profeților*. În *Cântarea* lui Solomon, ființa iubită este „ca un ciorchine din Cipru cules din vii de către Engaddi”. În *Psalmul 79*, poporul evreu este asemănat cu o vie sălbatică ce umple pământul, ale cărei ramuri urcă spre cedri și ale cărei vițe se întind până la mare. În acest context milenar, viața lui Iisus, care s-a născut evreu, care trăiește printre evrei, este și ea presărată cu anecdocte în care consumul de vin este ceva obișnuit și unde imaginile legate de vitivinicultură sunt numeroase. În parabola *lucrătorilor viei* din cel de-al unsprezecelea ceas, împărăția cerurilor este înfățișată ca o vie în care fiecare își găsește de lucru. La ultima sa cină, Iisus umple potirul cu vin și îl împarte discipolilor săi, dându-le de fapt să bea din sângele său, cel al noii și veșnicei legături dintre Dumnezeu și oameni.

Aspecte legate de utilizarea vinului în vremurile biblice nu sunt de fapt decât un episod din istoria obiceiurilor și a alimentației. În schimb, reluarea constantă a viei și vinului în vocabularul simbolurilor și în limbajul imaginilor s-a constituit secol după secol într-o referință esențială la imaginarul creștin. Revenind la Cina cea de Taină, la momentul sfintei euharistii, vinul nu este acolo o simplă imagine, el este preschimbat într-o substanță sacră, devenind, așa cum spune credința creștină, însuși sângele Domnului.

Pentru a rămâne la simpla poveste materială a semnelor, știm că via și vinul sunt teme care sfidează trecerea timpului. Amintindu-ne de însăși natura sa, via, ale cărei vlăstare se înmulțesc, sugerează de fapt vocația universală a bisericii. Vinul obținut din ciorchinii de struguri, cel care curge din zăcători și vase, devine, prin intermediul acestei imagini, un fel de cules nesfârșit, o fântână nesecată, eternă ca sângele martirilor și ca acel al lui Hristos.

Caucaz: mică istorie a celor mai vechi vinuri din lume

Noe coboară din muntele Ararat, acest masiv care constituie astăzi frontiera dintre Turcia și Armenia. Exact pe locul vârfurilor înzăpezite din văile înalte din sudul Caucazului s-au putut observa cele mai vechi urme ale vitiviniculturii. De fapt, relieful accidentat din Caucaz nu constituie o barieră de netrecut; acești munți sunt străbătuți de pasuri, trecători și drumuri, în care curenți de aer cald circulă între bazinele Mării Negre și ale Mării Caspice. Încă din cele mai îndepărtate timpuri, aceste locuri prielnice viței-de-vie au permis dezvoltarea precoce a unor comunități umane care au prelucrat lutul, și-au îngropat morții, au ridicat ziduri de apărare, iar apoi au produs unelte și arme din metal. Săpături arheologice recente, realizate în 2007, au identificat în Armenia urme ale vitiviniculturii datând încă de la începuturile epocii bronzului. Într-un sit stâncos care se află în apropierea orașelului Areni, la 1400 de metri altitudine, s-au găsit cioburi de diverse vase și ulcioare din argilă folosite pentru vin, și chiar zdrobitoare din piatră și zăcători (tot din piatră), vechi de aproximativ 6000 de ani.

Să nu uităm că astăzi, în acest micuț canton montan din Areni, se produce un vin roșu sec de foarte bună calitate. Tocmai în această regiune, pe muntele Ararat, arca lui Noe ar fi atins pământul, la limita dintre Armenia și Anatolia. Așa cum spune textul Genezei, Noe, încă de la coborârea de pe arcă, s-ar fi apucat de plantat vița, o viță fertilă, nu departe de Erevan (lucru susținut și de armeni).

Prezența viței sălbatice în flora caucaziană pare să confirme legenda biblică. Analizate în cadrul unei botanici

mondiale, s-a dovedit că aceste întinderi permit proliferarea speciei numite *lambrusca*, sau *via de pădure*, ale cărei liane de lizieră se cațără și urcă până în vârful copacilor. În pământ prind rădăcini niște enormi butuci de viță sălbatică; deși grosimea ramurilor nu reflectă cu adevărat vârsta, dimensiunile insolite mărturisesc despre o vechime cel puțin multiseculară. Dintotdeauna această viță i-a uimit pe străinii aflați în trecere prin Caucaz; fapt pentru care majoritatea relatează în scrierile lor de călătorie despre această plantă. Adam Olearius, german de origine, aflat în călătorie prin Rusia și Persia, va vorbi mai târziu într-o scriere publicată la Amsterdam în 1656 despre trunchiuri de viță de grosimea unui om. La rândul său, bijutierul francez Jean Chardin, care făcea o călătorie în Persia, străbătând și țămurile georgiene ale Mării Negre prin Mingrelia și Colchida, va face relatări asemănătoare. Într-o povestire apărută la Amsterdam în 1686, el relatează că a văzut vii care urcau până în vârful copacilor, vii cu niște trunchiuri atât de groase, că abia puteai să le cuprinzi! Poate că acești butuci crescuseră din fire de *lambrusca*, sau poate că proveneau din niște soiuri cultivate cândva, pur și simplu abandonate, care au invadat zonele învecinate. La sfârșitul secolului al XVIII-lea, abatele Rozier, un savant agronom, notase că a văzut într-o regiune complet diferită, și anume la Besançon, un trunchi de viță cu diametrul de 1,8 m. În zilele noastre, în Georgia găsim terenuri cu vie necultivată, unde aceasta crește și se agață de smochini și de arini. Astfel de viță-de-vie crește și se cațără pe pereți, și chiar pe balcoanele unor case din oraș. Se spune că un singur butuc de acest fel, tratat cu puțină atenție, cu un pic de grijă, poate da suficienți struguri pentru a potoli setea unei familii timp de un an.

Despre soiuri persane și despre *shiraz*

Mai mult de cinci sute de varietăți de soiuri locale, cu tot atâtea denumiri, se regăsesc de-a lungul peisajelor caucaziene. Proprietarii de azi, aflați în căutarea unui plus de calitate,

au adăugat, față de cele deja cunoscute (*madrassa*, *saperavi* etc.), soiuri franceze cum ar fi *sauvignon*, *cabernet* sau *syrah*. Denumirea acestui din urmă soi de struguri negri, răspândit din belșug în Franța în zona coastelor Ronului, prilejuiește confuzia cu un alt soi, oriental de data asta, numit *shirai* sau *shiraz*. Analize actuale demonstrează că nu este vorba de același soi, că între ele nu există prea multe asemănări, că *shirai*-ul caucazian diferă de *syrah*-ul francez și că este de fapt o varietate de *madrassa*, unul din soiurile dominante de pe malurile mării Caspice.

Numele de *shiraz* evocă, prin omonimie, orașul iranian Shiraz, fostă capitală a Persiei. Acest loc se pretindea a fi unul din leagănele străvechi ale viei. Cultura strugurilor de masă și a stafidelor este încă prosperă în zilele noastre, grație climatului foarte cald din provincia Fars. Să menționăm că această viticultură locală a reușit să subziste până în 1979, revoluția *molahilor* făcând după aceea eforturi pentru a distruge în Shiraz străvechea cultură a viței-de-vie. Se spune, conform unei tradiții, că niște negustori occidentali, sau chiar niște cavaleri cruciați din secolul al XII-lea, după ce avuseseră ocazia să aprecieze soiurile din Orientul Mijlociu, ar fi adus în Europa fire de viță provenite din Shiraz. Să fie doar o legendă?

Trebuie să recunoaștem că viticultura în Iran coboară foarte mult în negura timpului. Texte poetice persane povestesc despre un suveran antic, pe nume Jamshid, care ar fi domnit peste Persia mai multe sute de ani, și care ar fi „inventat” vinul. Tot aceste texte povestesc mai departe că o femeie din haremul lui Jamshid, nefericită să mai trăiască, încercase să se otrăvească mâncând struguri dospiti. Dar, în realitate, ea doar s-a îmbătat, făcând astfel cunoscute virtuțile sucului de struguri fermentați. Mitul privind aducerea unor soiuri din Orient în Occident ar putea fi susținut prin rolul istoric al evreilor și al armenilor, care dominau pe atunci piața vinurilor și cunoșteau deci foarte bine soiurile din regiune. Mai apoi, începând cu secolul al XV-lea, până în secolul al XVIII-lea, teritoriul Armeniei a fost împărțit și ocupat de Imperiul otoman și de Imperiul persan. În această perioadă, sultanul tolera consumul de vinuri în tavernele din Constantinopol, care erau „tot atât de numeroase