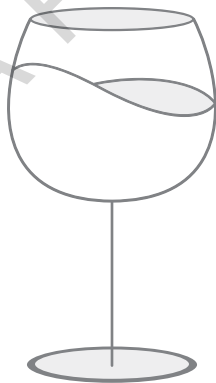


MATTHEW JUKES

Cartea vinurilor

**Schimbă-ți felul în care gândești
despre vin**

Ediția a IV-a



Traducere din limba engleză de Carmen Chirculescu

Editura Paralela 45

CUPRINS

<i>Mulțumiri</i>	9
<i>Introducere</i>	11
Capitolul 1. Varietăți de struguri	19
Capitolul 2. Cultivarea strugurilor și producerea vinului	55
Capitolul 3. Cumpărarea vinului	85
Capitolul 4. Cum să degustați vinul	101
Capitolul 5. Vinul și mâncarea	129
Capitolul 6. Regiunile de vin din lume	139
Argentina	139
Australia	140
Austria	156
Canada	157
Chile	157
Franța	159
Germania	228
Italia	232
Noua Zeelandă	243
Portugalia	248
Africa de Sud	252

Spania	254
Marea Britanie	262
Statele Unite ale Americii	263
România	268
Restul lumii	271
Capitolul 7. Producția vinicolă	273
<i>Glosar</i>	281

EDITURA PARALELA 45

INTRODUCERE

Bun venit la *Cartea vinurilor*, tuturor și fiecăruia în parte. Veți vedea, când veți parcurge paginile următoare, că aceasta nu este o carte despre vin în stilul „șuetă la o cafea“, frumos paginată și plină de fotografii. Există câteva hărți cu regiuni de vinuri mai renumite, dar, în afară de asta, intenția mea este ca dumneavoastră să citiți această carte, nu doar să o răsfoiți. De fapt, mi-aș dori să o citiți cuvânt cu cuvânt. Răsfoirea unei cărți de bucate pentru sugestii și revenirea la ea la zece ani după ce ați cumpărat-o, pentru a prepara una dintre rețete, e posibilă (o rețetă poate fi preparată azi, anul viitor sau în zece ani, căci gustul va fi aproape același), dar lumea vinului se schimbă cu o viteză incredibilă. Dacă lăsați informația deoparte pentru un timp atât de îndelungat, pur și simplu nu va mai fi de actualitate. Desigur, acest lucru este incitant – nimic nu rămâne neschimbat când te ocupi de cultivarea strugurilor, de fabricarea vinului și de impresionarea iubitorilor de vin. Recoltele se succed, vremea este imprevizibilă, gusturile se schimbă și vița-de-vie îmbătrânește în timp. Aceste provocări, precum și viteza de necontrolat a schimbării constituie esența motivului pentru care vinul este un subiect atât de pasionant.

Toate informațiile cuprinse în aceste pagini sunt vitale și tot ce este inutil a fost îndepărtat. Este o carte despre vin cizelată, îndulcită și documentată. Folosiți-o pentru a lua cu asalt lumea formidabilă a vinurilor. Dacă sunteți deja cunoscător în acest domeniu sau numai începător, această carte este esențială pentru a vă informa rapid cu privire la ceea ce se întâmplă în această industrie, *acum*. Stilul meu de a scrie a fost catalogat drept „demistificator“, „lipsit de snobism“ și alte lucruri plăcute (pentru mine, în orice caz). În traducere, asta înseamnă că, dacă un lucru are nevoie de explicații,

eu o fac. Dacă nu îmi place o regiune sau o țară, o spun. Și, ceea ce este important, dacă îmi place un fel de vin sau o proprietate, scriu despre ea pentru voi. Întotdeauna m-a surprins cât de ciudat de elitiste și de inaccesibile păreau lucrările despre vin din trecut. Ce rost ar avea? Vreau ca o mulțime de oameni să citească această carte, să devină încrezători în abordarea listelor și a magazinelor cu vinuri și să împărtășească cunoștințele cu privire la acest subiect uluitor.

CAPITOLELE

Am împărțit această carte în câteva capitole, concentrând atenția asupra unor aspecte diferite cu privire la vin. Nu mă ocup de regiunile viticole ale lumii decât de la jumătatea cărții încolo, și am făcut asta intenționat. Pentru a înțelege vinul pe deplin, este important să începem cu începutul – de la rădăcina subiectului –, adică cu strugurii. După aceea voi trece încet la modul de cultivare a strugurilor și la prepararea diferitelor stiluri de vin. Un capitol esențial este cel cu privire la felul în care se cumpără un vin, dându-vă indicații cu privire la ceea ce trebuie să căutați și cum să vă structurați deprinderea de a cumpăra. Urmează cea mai bună parte – cum să degustați vinul! Servirea, depozitarea și alegerea corectă a acestei mărețe băuturi în funcție de mâncare încheie sfaturile practice. După capitolul cuprinzător în care sunt descrise regiunile de vinuri ale lumii, am inclus și un glosar (un vocabular de cuvinte vechi și rare) care explică termenii ce ar putea fi necunoscuți.

DIETA VINULUI

Nu, nu este vorba despre un alt program absurd de slăbire, ci despre un ghid pentru a vă bucura de o viață de invidiat. În același fel în care consumul zilnic al unui sandvici cu carne de pui, purtatul aceleiași perechi de pantaloni și a aceluiași tricou sau ascultarea la nesfârșit a pieselor trupei Dire Straits se pot interpreta ca fiind un obicei oarecum nesănătos (de-a dreptul îngrijorător, dacă mă întrebați pe mine), este important ca paleta dumneavoastră de vinuri să fie variată. Din păcate,

majoritatea dintre noi suntem leneși și continuăm să cumpărăm vinul care „merge“ pentru noi până când nu-l mai găsim pe rafturi, înainte de a trece la o nouă marcă. De ce se întâmplă asta? Dacă postul vostru preferat de radio ar transmite la nesfârșit aceeași piesă, ați înnebuni. Așa că de ce să vă pedepsiți cerul gurii cu același vin în fiecare zi? Această carte definește adevărurile cu privire la lumea vinului și a comorilor pe care aceasta le ascunde. Veți învăța despre diferite varietăți de struguri, despre diferite metode de fabricare și despre toate regiunile producătoare principale. Acest lucru ar trebui să vă lumineze și să vă înarmeze cu informațiile pro și contra necesare despre un vin și, ca urmare, să vă încurajeze să vă depășiți limitele cu privire la vin și să cumpărați băuturi din ce în ce mai interesante și provocatoare.

Dacă, de exemplu, știți că vă place aroma de Sancerre (vin alb obținut din struguri Sauvignon Blanc, din Loara, Franța), diversificarea preferințelor dumneavoastră în materie de vin și depășirea orizonturilor limitate în privința gustului ar putea semăna cu o călătorie în jurul lumii în timp ce vă aflați, tot timpul, în plasa siguranței unui stil familiar. O aromă sau o regiune duce spre alta și, dacă ceva vi se pune în drum (de exemplu, nu vă place un vin sau nu sunteți pregătit pentru el), ocoliți-l și mergeți mai departe.

De la **Sancerre** la **Menetou Salon** (un sat vecin care produce vinuri în stil similar din aceiași struguri).

De la **Menetou Salon** la vinurile albe seci **Graves** din Bordeaux (stiluri similare, amândouă produc o bună versiune la un preț sub zece lire; ambele folosesc struguri Sauvignon, însă azi se adaugă și Semillon în amestec).

De la vinurile albe **Graves** la **Margaret River Semillon/Sauvignon Blanc** (exact același stil de vin, diferența constituind-o aroma, care diferă puțin datorită climatului diferit din Australia de Vest).

De la **Margaret River Semillon/Sauvignon Blanc** la **Adelaide Hills Sauvignon Blanc** (ambele regiuni au același climat răcoros australian și dau vinuri albe cu gust asemănător, seci, de o calitate uluitoare).

De la **Adelaide Hills Sauvignon Blanc** la **Marlborough Sauvignon Blanc** (din zona clasică a Australiei până în Noua Zeelandă – indiscutabil cea mai importantă regiune din afara Europei în ceea ce privește acești struguri).

De la **Marlborough Sauvignon Blanc** la **Sauvignon Blanc din Africa de Sud** (cu aciditate ceva mai aspră și arome de plante).

De la **Sauvignon Blanc din Africa de Sud** la **Sauvignon Blanc din Casablanca** (când vremurile sunt grele și vreți să economisiți bani fără a vă coborî standardele – stil similar din Chile, dar la jumătate de preț).

De la **Sauvignon Blanc din Casablanca** la **Fumé Blanc din Napa Valley** (dacă ați câștigat la loterie și aveți poftă de un vin cu aromă similară, dar cu mai multă energie și profunzime, îndreptați-vă spre California).

De la **Fumé Blanc din Napa Valley** la **Pouilly-Fumé** (poate suna asemănător, dar din punct de vedere al stilului este ușor diferit; produs din aceeași struguri, dar în Loara).

De la **Pouilly-Fumé** la **Sancerre** (o săritură de cealaltă parte a râului, și ne întorcem de unde am plecat!).

Uraa – am străbătut lumea în siguranța unei arome care ne place și a unui stil care ni se potrivește, dar pe parcursul drumului am degustat câteva vinuri remarcabile. Nu mă îndoiesc de faptul că ați putea să beți Sauvignon Blanc toată ziua, timp de o lună, și niciodată să nu simțiți aceeași aromă. După cum ați văzut, o simplă șmecherie în ceea ce privește „egalizatorii grafici“ (mai țineți minte vechile amplificatoare stereo?) – un salt între regiuni, țări și clime – și fructul crește, sau nota de verdeață scade, și așa mai departe. Și toate acestea înainte ca dumneavoastră să fi schimbat strugurii! Atunci de ce să nu faceți doar atât? Folosind același punct de plecare, Sauvignon Blanc, iați un traseu al vinului care vă poartă în jurul lumii diferiților struguri. Dar nu intrați în panică! Toate au aceeași „formă“ în ceea ce privește gustul și aroma.

De la **Sauvignon Blanc** la un foarte sec **Riesling** austriac sau **Clare/Eden Valley** (ambele australiene); australianul **Verdelho**; tinerescul **Semillon** din Hunter Valley (tot australian); asprul **Chenin Blanc** din Loara sau Africa de Sud; **Pinot Blanc** din Alsacia; **Torrontés** din Argentina; **Aligoté** din Burgundia; **Albariño** din Galicia; englezescul **Bacchus**; **Muscadet** din Loara; **Pinot Grigio**, **Trebbiano**, **Verdicchio**, **Garganega**, **Greco** și Dumnezeu mai știe câte alte varietăți italienești care își fac treaba (nu vă fie teamă, toate sunt în carte!).

În privința dietei vinului, de astă dată haideți să nu batem lumea cu un singur strugure sau variante din același stil, ci să transmitem fiecare gust pe măsură ce experimentăm fiecare tip de vin, de la cel spumos la cel fortificat, fără a neglija nicio țară. Pornind de la început cu un stil foarte faimos – Champagne –, aceasta este un adevărat tur de forță.

De la spumosul ce gădilă cerul gurii și ațâță setea cu interes, ne îndreptăm spre **Chablis**. Folosind unul dintre strugurii din regiunea Champagne – Chardonnay –, alegem acum un vin alb aperitiv, ușor și sec.

Din nou, același strugure, dar căpătând ceva mai multă structură pentru aperitive, mergem spre sud tocmai în **Burgundia** și destupăm un superb Meursault.

Celălalt super-faimos strugure al Burgundiei este Pinot Noir. Haide să luăm acest nou strugure și să ne îndreptăm spre Loara, unde este plantat în cantități mici, și să destupăm un rosé dumnezeiesc în **Sancerre**. Destul de ușor ca să meargă cu multe aperitive sau cu feluri principale pe bază de pește, acesta își face treaba bine.

Dar avem nevoie de un vin roșu proaspăt, succulent, pentru felul nostru principal... Unde altundeva să găsești ceva mai bun decât **Chinon**? Puțin mai departe, în josul Loarei, întâlnim un Cabernet Franc „crocant“, purpuriu deschis.

Acum, după ce-am gustat din Cabernet Franc, dorim un vin roșu cu impact și greutate mai mari, așa că haideți să tragem aer adânc în piept, să mai slăbim un pic băierile pungi și să schimbăm iarăși regiunea pentru un pahar de **Bordeaux** roșu (făcut dintr-o combinație de Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc și Merlot).

Acum să coborâm puțin pe scara prețului și să găsim un alt vin roșu pentru a încheia felul principal – un Merlot succulent din **Languedoc**.

Sosesc brânzeturile, astfel că avem nevoie de vinuri roșii mai puțin rafinate – **Provence**, din vecinătate, umple acest gol cu stil. De asemenea, vom avea nevoie și de un vin alb aromat, dar nu prea dulce, pentru câteva dintre felurile de brânză albastră – încercați altă regiune viticolă franțuzească, total subestimată, și orientați-vă spre un Vendange Tardive Riesling sau Muscat din **Alsacia**.

Soiul Muscat pune în valoare dulciurile; aruncați o privire în sudul **Rhône-ului**, la Muscat de Beaumes-de Venise. Dacă bugetul nu vă permite, atunci găsiți ieftinul Muscat de Rivesaltes din **Roussillon**. În timp ce vă aflați acolo, luați un Maury sau un Banyuls (vin roșu de porto puțin cunoscut), pentru a bea când vă serviți cafeaua și bomboanele de ciocolată.

Un banchet demn de Henric al VIII-lea!

Asta este ceea ce înțeleg eu prin dietă variată și echilibrată a vinului. Variați strugurii, regiunea și stilul – depinde de dispoziția și de curajul vostru. Dacă vreți să vă simțiți în siguranță, rămâneți, un timp, la o regiune, la o varietate sau la un producător și scotociți prin preajmă experimentând în zona de siguranță. Când v-ați hotărât să treceți la o nouă varietate de struguri sau să găsiți mai multe regiuni care vi se potrivesc, ori producători pe gustul vostru, atunci dați-i bătaie! (Serile de vineri sunt cele mai bune, în mod sigur, pentru o astfel de escapadă!) Nu există reguli, voi sunteți șeful – asta este una dintre cele mai mari atracții când este vorba de hobby-ul pentru vin. De asemenea, acest lucru este ceea ce diferențiază vinul de aproape orice altă băutură.

De ce ați face acest lucru? Răspunsul este acela că lumea vinului se mișcă cu pași amețitori. Gusturile se schimbă și zilnic apar vinuri tot mai incitante. Este important să vă aflați în pas cu această mișcare. Dacă sunteți genul de persoană care citește zilnic ziare pentru a fi la curent cu ceea ce se întâmplă, care simte nevoia de a descărca de pe Internet ultimele noutăți muzicale sau să vadă cele mai noi filme, atunci această dorință de a fi la zi ar trebui să se manifeste și în ceea ce privește vinul. Așa cum vă grăbiți să cumpărați cele mai proaspete alimente, ingredientele sezoniere, la fel trebuie să procedați și cu vinul. În fiecare săptămână, vinuri noi sunt încărcate pe vase și înscrise pe listele comercianților. Este responsabilitatea voastră să le comunicați detaliile pe care le dețineți, pentru ca ei să vă țină la curent cu noutățile. Primesc, în fiecare săptămână, o mulțime de scrisori

de la oameni care se plâng că au „pierdut trenul“ în legătură cu vinurile despre care am scris în rubrica mea săptămânală. Cel mai des, acest lucru s-a întâmplat din cauza faptului că au așteptat câteva săptămâni înainte de a se duce în magazine. După cum spune proverbul, „dacă dormi, pierzi“. Fiecare vin este, prin definiție, o „ediție“ limitată. În regulă, pentru unele se găsesc sute de mii de lăzi disponibile, dar unele sunt produse numai în câteva sute de sticle! Asigurați-vă că sunteți printre primii la coadă. Veți descoperi noi arome și proprietăți și, în mod constant, veți cere gustului vostru să experimenteze lucruri pe care nu le-a mai experimentat înainte. Alăturați-vă mie și celor care gândesc ca mine și lăsați-vă în voia unei diete cu vinuri palpitană pentru papilele gustative. Nu veți regreta acest lucru.

ZÂMBIȚI – LA URMA URMEI, ESTE VIN

Cel mai important lucru pe care trebuie să îl țineți minte în timp ce citiți această carte este că vinul înseamnă distracție! Mă încercă o mare plăcere scriind aceste pagini și sper să vă amuzați și voi citindu-le. De aproape douăzeci de ani, în ceea ce sper că va fi o meserie de o viață, iubesc această industrie și sunt încântat să lucrez cu o asemenea băutură magică, dătătoare de fericire. Cât de mulți sunt atât de norocoși să călătorească prin lume, deschizând superbe sticle cu vin și întâlnind acei alchimiști inspirați care sunt cei mai mari producători de vin din lume? În mod evident doar 10% este plăcere (zborul, mâncatul în restaurante spilcuite și gustatul unor sticle sublime), restul de 90% reprezentând timpul petrecut în fața computerului și a tastelor, dar nu aș schimba acest lucru pentru nimic în lume. Sper să priviți și voi acest subiect cu aceeași feroare cu care eu îmi fac meseria.

GUSTUL – ÎL AVEȚI?

În final, înainte de a pătrunde în inima cărții, este important să subliniez că, atunci când este vorba despre gust, *voi* veți avea întotdeauna dreptate. Dacă nu vă place un vin, nu îl mai cumpărați, sau cel puțin așteptați până când papilele gustative vor decide că este timpul să încercați altceva.

Nu lăsați pe nimeni să vă intimideze, făcându-vă să credeți că nu aveți gusturi și că ei decid parametrii în care vă încadrați. Nu vă poate spune nimeni ce anume ar trebui să vă placă, ci doar de ce vă place, și de ce are acel gust. Ascultați ceea ce vă spune vâul palatin, ignorați snobii și beți!

EDITURA PARALELA 45

CAPITOLUL 1

Varietăți de struguri

Soiurile de struguri sunt temelia cunoașterii vinului. Dacă înțelegeți conceptul de soiuri de struguri, vă veți afla pe calea cea bună în dezlegarea misterelor ce se ascund în gustul vinului. Fiecare are o caracteristică distinctă și o serie de arome și gusturi. Unele sunt mai memorabile și cu un impact mai mare asupra sistemului olfactiv decât altele. Unele lucrează mai bine când sunt combinate – efortul echipei. Altele preferă să fie lăsate în pace – singuraticii. Dacă un vin este preparat dintr-un singur soi de struguri, este numit „monovarietal” sau numai „varietal”. Dacă este făcut din mai mult de un soi de struguri, atunci este numit „amestec”. Ideea ce stă la baza amestecului este de a crea un vin care este mai bun decât suma părților. Amestecul tinde să aibă numeroase arome, toate concurend la nivelul cavității bucale în același timp. Dacă învățați să cunoașteți caracteristicile gustului particular al fiecărui soi de struguri, cu ajutorul acestui capitol veți sparge codul. Combinați aceste informații cu o oarecare cunoaștere a climei și cu practicile generale de preparare a vinului și „v-ați scos”.

Înainte să începem, este important să vă explic câte ceva despre vocabular. Când vorbim despre struguri, termenul de „varietate” (soi) înseamnă „tip”. Dacă aș scrie despre mere, atunci varietățile/soiurile ar include Cox, Golden Delicious, Russet sau Bramley. Pe parcursul câtorva pagini, din cele

ce urmează, este prezentat un adevărat registru de nume ce trebuie învățate. În mod cert, unele dintre acestea vă sunt cunoscute. Poate că, până acum, nu v-ați dat seama că aceste nume, de fapt, se referă mai degrabă la strugurii din care se produce un vin decât la stilul vinului fabricat. Chardonnay, de exemplu, este un tip de strugure, nu un stil de vin, fapt pentru care nu toate vinurile Chardonnay au aceeași aromă. Gândiți-vă la diferența dintre două sticle de vin, ambele făcute din struguri Chardonnay, dar una este din Franța și cealaltă din Australia. În mod sigur vor avea anumite similitudini; la urma urmei, ambele sunt din aceeași varietate de plantă. Totuși, deoarece au fost crescute și transformate în vin, la mii de mile depărtare, de către oameni diferiți, în clime diferite, folosind stiluri diferite, nu vor avea același gust.

Există peste 5 000 de varietăți de struguri în lume. Să nu deznădăjduiți, căci majoritatea vinurilor disponibile pe rafturile magazinelor și supermarketurilor folosesc numai o fracțiune – cele mai bune și mai gustoase, desigur. Următoarea listă conține două secțiuni cu struguri roșii și alte două cu albi. Primele secțiuni, împreună, reprezintă un Top 20 personal al varietăților de struguri. Aceștia sunt cei mai comuni struguri disponibili, iar câțiva dintre ei sunt cunoscuți ca „varietăți nobile“. Tot în această categorie am trecut câțiva struguri mai puțin cunoscuți, considerând că prezintă un interes particular și merită să fie menționați.

Secțiunile următoare cuprind varietățile mai puțin cunoscute, eclectice, și este puțin probabil să întâlniți acești struguri în fiecare zi. (Alte câteva varietăți care nu sunt puse în evidență aici vor fi menționate în capitolele următoare și vor fi însoțite de o scurtă explicație prezentată în context.)

VARIETĂȚILE ROȘII IMPORTANTE

Cabernet Sauvignon

Caracteristicile strugurelui, pe lângă aroma de coacăz negru (cuvântul francezesc foarte folosit este *cassis*), cuprind o textură și o aromă de **cutie de trabucuri** sau de **lemn de cedru**, uneori chiar de **ciocolată neagră**. Un Cabernet din Lumea Nouă poate fi recunoscut, deseori, după mirosul de mentă. Posibil cel mai cunoscut strugure roșu din lume,

Cabernet Sauvignon are tot dreptul să fie mândru de sine. Este președintele metaforic la cârma Corporației Multinaționale a Vinului și constituie partea principală a unuia dintre cele mai celebrate stiluri de vin din lume – vinurilor Bordeaux roșii. Capacitatea sa de a contribui la intensitatea aromei și de a concentra potențialul de învechire al unui vin înseamnă, și în prezent, că rămâne un favorit pentru plantare în mii de podgorii din întreaga lume. Cabernet Sauvignon-ul se comportă cel mai bine în amestecuri. În Bordeaux-ul roșu este însoțit de alte două sau trei varietăți de struguri, pentru a se obține un vin echilibrat. Deoarece acest stil are un istoric demonstrat de realizări de excepție, producătorii de vinuri din întreaga lume folosesc această rețetă și, astfel, un vin care folosește o combinație de Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc și Merlot este cunoscut ca „amestec Bordeaux“. Cab Sauv reacționează foarte bine la perioada petrecută în butoaie din stejar și, de aceea, este deseori însoțit de o aromă de lemn.

Bobul de strugure are o piele groasă, iar pielea conține culoare și elemente taninice. Vinurile pentru care se folosește Cabernet Sauvignon sunt intens colorate și conțin acid tanic (tanin) când sunt tinere. Acidul tanic este un gen de ancoră de salvare pentru o varietate de struguri – în general, cu cât conține mai mult acid tanic, cu atât mai lungă va fi viața vinului. De aceea, Cabernet Sauvignon dă longevitate unui amestec.

Există numeroase vinuri faimoase preparate, predominant, din acest strugure și pe a căror etichetă nu scrie „Cabernet Sauvignon“. Toate vinurile Bordeaux din categoria „Malul Stâng“, inclusiv Château Latour, Château Montrose, Château Lafite-Rotschild, Château Haut-Brion, Château Palmer, Château Léoville-Barton, Château Ducru-Beaucaillou, Château Cos d’Estournel și multe, multe altele, conțin o proporție însemnată din această varietate în amestec. În California, Cabernet Sauvignon este forța motrice a societății inteligente a vinului. Acest strugure eroic este răspunzător de Opus One făcut de Robert Mondavi, Podgoria Chabot a lui Beringer, Joseph Phelps Insignia, Harlan Estate, Ridge Monte Bello, Stag’s Leap Cask 23, Shafer Hillside Select, Dominus și alte nenumărate vinuri înspăimântător de scumpe.

În alte părți, vinurile scumpe „Super-Tuscans“, Sassicaia, Ornellaia și Solaia au încălcat vechile legi italiene prin plantarea de varietăți neindigene și au vinuri din Cabernet Sauvignon care îți iau mințile. Prețurile au urcat până la cer și clasificarea vinurilor s-a dus spre podea, până la cel mai

de jos Vino da Tavola (vin de masă)! Acest lucru arată cât de geloase sunt autoritățile locale acolo unde bravii producători de vinuri italieni au plantat faimoșii struguri pentru a-i testa și au câștigat. În prezent, Cab Sauv se întâlnește în întreaga Italie.

Australia produce câteva dintre cele mai uimitoare Cabernet-uri ce pot fi găsite în lume. Margaret River în vestul Australiei, Coonawarra, Clare Valley, McLaren Vale și Barossa Valley – toate în sudul Australiei. Această parte a lumii a dat naștere și unuia dintre cele mai subestimate amestecuri din zilele moderne – este vorba despre Cabernet/Shiraz (sau Shiraz/Cabernet). Combinația dintre eleganța Cabernet-ului și aroma insolentă a Shiraz-ului este captivantă. Acesta este unul dintre amestecurile mele favorite și încă nu sunt destule crame concentrate asupra cuplului extraordinar de bun.

Noua Zeelandă a străbătut un drum lung cu Cabernet-ul în ultimul deceniu. Hawke's Bay, în North Island, este principala regiune ce se specializează în această varietate, iar rezultatele se arată a fi impresionante. De câțiva ani, Chile și Argentina se ocupă de producerea minunatului Cabernet ieftin, dar acum încep să urce pe scară și să ne arate că pot rivaliza cu alte țări din Lumea Nouă, cu acest strugure impozant. De asemenea, Africa de Sud vine puternic din urmă. Totuși, simt că Shiraz (Syrah) va deveni în cele din urmă punctul lor forte.

Spania produce de mult timp câteva vinuri Cabernet fine – Torres' Mas La Plana fiind favoritul meu – și nu poți să dai greș când această varietate se coace sub soarele Spaniei. De asemenea, multe țări mici sunt interesate de Cab Sauv. De fapt, majoritatea acestor vinuri menționează pe etichetă varietatea de struguri, așa că nu trebuie să ghiciți despre ce anume este vorba.

În întreaga lume, Cabernet Sauvignon are o strânsă legătură cu cerul gurii băutorilor de vin și ocupă un spațiu preponderent în pivnițele a numeroși iubitori de vin. Dacă trebuie să definiți aroma acestui strugure, gândiți-vă la termenul „aristocratic“.

Merlot

Aromele de prune, prăjitură cu fructe, mure și bombonele aromate constituie caracteristica ce dezvăluie imediat Merlot-ul, care este mult mai suplu, fin și catifelat decât multe dintre vinurile din aceeași categorie.

Are deseori un iz de stejar, o textură și o catifelare bogată asupra cerului gurii și, precum fratele mai mare Cab Sauv, poate fi ușor **mentolat**. Această varietate de struguri este avionul secundar din formația de zbor a Cabernet Sauvignon-ului. Dacă la Cabernet vorbim de vocea rațiunii, Merlot-ul este puțin năbădăios și deseori ușor de condus. Rareori este spectaculos de unul singur, căci are nevoie de ghidare și ajutor din partea unei mâini puternice. Este strugurele „artistic“, potrivit pentru un designer, care înfrumusețează numeroase amestecuri, dar nu poate rezista singur decât dacă habitatul este exact cel potrivit cerințelor sale individuale. Deoarece este un stil de strugure roșu mai aromat, în general are nevoie de structura Cabernet Sauvignon pentru susținerea cadrului său aromat.

Merlot este în elementul său pe „malul drept“ al Bordeaux-ului. Aici este deseori strugurele predominant în amestec, susținut cu pricepere de Cabernet Franc și Cabernet Sauvignon. Lumea Nouă, îndeosebi California, se face vinovată de a fi dezechilibrat Merlot-ul în trecut.

Extrem de scumpă, producția redusă de vinuri pe bază de Merlot a fost doar o modă. Din fericire, această modă s-a domolit oarecum. Australia și Noua Zeelandă plantează Merlot și produc câteva varietăți de struguri Bordeaux cu un gust desăvârșit, sub îndrumarea unor vizionari ca Jim Irvine în Eden Valley, însă plantațiile enorme din Chile sunt cele care furnizează lumii cele mai mari cantități de Merlot pentru consumul zilnic. Chile și Argentina sunt și ele în fruntea unei orientări ușor suspecte, urmând după explozia de vinuri Merlot din California, pe la mijlocul anilor '80 – cu Merlot-ul culturistului. Acest stil de vin roșu iritant ia varietatea energică Merlot și o transformă într-un vin artificial, cu tanin falsificat și cu aromă excentrică de stejar. Merlotul este considerat, în mod ideal, un vin de greutate medie, cu echilibru și armonie. Urăște să fie „umflat“ și „lustruit“.

Dacă vă plac aromele aproape dulci și suculente ale vinurilor Merlot, fiți atent la reversul medaliei – vinurile subțiri, apoase, necoapte, făcute pentru a fi băute nematurate, care se află la limita inferioară a gamei de prețuri și provenind din Italia, Europa de Est și sudul Franței.

Vinuri renumite făcute din acest strugure includ mai ales Bordeaux din Pomerol și Saint Emilion – ca de pildă Château Pétrus, Château Trotanoy, Château Le Pin și Château Angéluș –, de asemenea, un vin de Toscana de mare succes, scump, numit Masseto și câteva Merlot-uri californiene ca

Shafer, Newton și Duckhorn. Încă o dată, numeroase vinuri dau importanță faptului de a scrie Merlot pe etichetă, ca fiind varietatea dominantă. Merită să menționez faptul că multe Cabernet Sauvignon-uri din Lumea Nouă conțin o cantitate ascunsă de Merlot, îndulcind Cabernet-ul prin atenuarea efectului acidului tanic.

Cabernet Franc

Izul de **iarbă proaspăt cosită, de frunze și violete** acoperă, în mare parte, aromele de **mure**. De asemenea, Cabernet Franc are o bună aciditate. Are, în același timp, miros de verde și roșu, dar și numai de roșu! Este al treilea dintre cei mai importanți „Cei trei muschetari” de Bordeaux și ultimul element în producerea vinului roșu de Bordeaux. Acest strugure împrumută vinurilor o anume calitate aromatică. Separat de câteva excepții notabile ca Château Cheval Blanc în Saint-Emilion, unde constituie două treimi dintr-un amestec în care Merlot-ul completează întregul, acesta joacă, în general, un rol de susținere. Elementul tanic al Cabernet-ului Franc este mai puțin evident decât cel al Cabernet-ului Sauvignon. Atâta timp cât face parte din formidabilul triumvirat, Cab Franc stă foarte confortabil în Loara. Ca o comparație, Bordeaux e principalul loc de muncă iar, la sfârșit de săptămână, dispore în Loara pentru a se relaxa cu prietenii. În Loara, Cabernet Franc produce valoroasele, puternicele vinuri roșii aromate de Bourgueil, Saint Nicolas de Bourgueil, Chinon și Saumur-Champigny. Și în alte părți producătorii de vinuri au înțeles faptul că Bordeaux și Loara merg bine împreună, astfel că s-au asigurat ca, atunci când este creat un Cabernet Sauvignon, o cantitate mică de Cabernet Franc să intre în amestec. Unele întreprinderi de vinificație din California au plantat Cabernet Franc la scară largă, copiind patentul Cheval Blanc, cu rezultate uimitoare. În Australia, Cabernet Franc este un adevărat favorit, deoarece dă o altă dimensiune Cab-Sauv-ului lor dominant. Noua Zeelandă agreează și ea Cabernet Franc, deoarece se coace mai ușor decât Cabernet Sauvignon și preferă climatul ușor mai răcoros.

Iubesc puritatea acestei varietăți. Își păstrează calitățile în Loara, unde vinurile sunt sută la sută Cabernet Franc, și de aceea favorizez acest strugure mai mult decât Merlot-ul în importanța mondială.

Pinot Noir

Fragi, coacăze, prune roșii, violete și grajduri (da, cai) îți furnică nasul când guști dintr-un Pinot, cu o aromă de cireșe negre în cerul gurii. Vibrante și suculente în tinerețe, pe măsură ce aceste vinuri se învechesc, pot răspândi o ușoară aromă de ogradă și, pe măsură ce culoarea pălește de la roșu închis la roșu cărămiziu palid, mirosul se poate transforma aducând a piele și zmeură. Cel mai ispititor strugure roșu din lume (după părerea mea) este, de asemenea, de nenumărate ori, și cel mai dezamăgitor când ajunge pe mâinile cui nu trebuie. Pinot Noir e cunoscut ca „amanta capricioasă“ dintre strugurii roșii din lume. Este numit astfel deoarece se coace cu mare greutate și i-a înfuriat pe producătorii de vin care s-au îndrăgostit lulea de șarmul său. Căminul spiritual al Pinot Noir-ului este Franța. S-ar putea să fiți surprinși aflând că este una dintre cele trei varietăți principale care fac Champagne. Oricum, este cel mai bine cunoscut ca producând marile vinuri roșii de Burgundia. Nume ca Gevrey-Chambertin, Chambolle-Musigny, Nuits-Saint-Georges, Richebourg, Volnay și multe altele sunt vinuri ce își datorează faima Pinot Noir-ului. Burgundia este ținutul în care eleganța celestă și puterea evidentă a acestui minunat strugure sunt captate în totalitate. Imprevizibilă în mod diabolic și în egală măsură dezamăgitoare sau nu, această varietate de strugure are nevoie de admirație pentru a înțelege de ce i se acordă o atât de mare atenție. Când este în formă, Pinot Noir face vinuri remarcabile, cu o rezistență eroică și o complexitate năucitoare, când nu este în formă, are gust de fruct necopt.

Alte regiuni franceze care plantează Pinot Noir cu oarecare succes sunt Valea Loarei (Sancerre roșu și rosé), unii producători curajoși din sudul Franței și, într-o măsură mai mică, Alsacia. Producătorul și recolta sunt cei doi factori cruciali în cele două regiuni nordice, așa cum un bun sezon de creștere și o mână pricepută sunt esențiale pentru ca Pinot Noir să își facă treaba.

În alte părți, cea mai mare parte din vinurile ce folosesc această varietate înșelătoare vor avea scris Pinot Noir pe etichetă. Regiunile Martinborough, Central Otago și Marlborough din Noua Zeelandă sunt exemple foarte bune în acest sens, în timp ce părțile mai răcoroase din Australia, precum Tasmania și peninsula Mornington, Geelong și Yarra Valley în Victoria,

fac, într-adevăr, vinuri foarte bune. Chile, Africa de Sud și chiar Italia fac câteva Pinot bune, dar alegeți cu atenție.

În America de Nord, Pinot Noir este noul Merlot. Zonele mai răcoase din California și Oregon sunt căminul capriciosului Pinot, care a fost ajutat de un mic grup de producători de vin îndrăgostiți nebunește de el. Calera, Au Bon Climat, Etude și Kistler produc vinuri Pinot Noir divine, dar se pare că, deocamdată, numai superbogații de pe Coasta de Vest sunt cei care își permit să consume din puțina cantitate distribuită.

Syrah/Shiraz

Piper măcinat, fum de trabuc și boabe de cafea, sunt elementele aromatice care, în totalitatea lor, îți lasă apoi în cerul gurii un gust de **mure** și **coacăz negru**. Syrah e mai degrabă stângaci și nu deosebit de încântător, trebuie educat și încurajat să se schimbe din vinul roșu greoi, dizgrațios,

într-un vin elegant, de rasă. Pentru a experimenta complet puritatea sa și aromele de mure și piper, este important să vă îndreptați spre vârful scării Syrah. Partea de nord a Văii Rhône-ului, în Franța, e adevăratul său cămin, deși este adus din inima Australiei, la fel precum generosul său strugure, unde e cunoscut cu numele de Shiraz.

În Franța, nicio listă de vinuri dintr-un restaurant nu este completă dacă nu menționează Côte-Rôtie sau Hermitage, ale căror vinuri sunt preparate din această varietate picantă și compactă. Cel mai faimos producător de Côte-Rôtie este Marcel Guigal. Singurele sale vinuri de podgorie, La Mouline, La Landonne și La Turque, au crescut faima acestui strugure la niveluri inimaginabile. Cu această proprietate, partea de nord a Rhône-ului are un nou rost în viață, iar Syrah, așa cum și trebuie să fie, se află în centrul atenției. De asemenea, Syrah este și unul dintre constituenți în amestecul vinurilor din sudul Rhône-ului, ca de pildă Châteauneuf-du-Pape. Languedoc și Roussillon folosesc și ele această varietate fină cu rezultate bune și, în prezent, rivalizează oarecum cu mult mai serioasele vinuri de Rhône.

În Australia, Shiraz este o instituție. Parteneriatul său, neverosimil și bine-venit, cu Cabernet Sauvignon (în Franța, asta ar fi echivalat cu combinația profană dintre Bordeaux și Rhône) funcționează extrem de bine. Cel mai scump Syrah non-francez din lume vine tot din Australia,

Penfold's Grange. Nu este nicio surpriză faptul că varietatea de struguri din care se produce „Panta coaptă“ (Côte-Rôtie) se bucură de clima fierbinte. Barbarossa Valley din sudul Australiei este aproape sinonimă cu marele, negrul ca cerneala, Shiraz. McLaren Vale, Clare Valley și numeroase alte zone de pe lângă acestea produc, de asemenea, un Shiraz amețitor, de clasă mondială, iar dacă nu ați încercat niciodată vreunul dintre aceste trei vinuri de top, atunci legați-vă bine căci vă vor tăia respirația.

În afara Franței și Australiei, Syrah este plantat în majoritatea țărilor producătoare de vin și are un succes deosebit în California, Africa de Sud și Chile. Americanii sunt fascinați de tot ce este Rhône, iar termenul „Rhône Ranger“ e folosit pentru a descrie atașamentul unor oameni a căror dragoste este atât de puternică încât plantează varietăți de Rhône necunoscute în pământul rezervat pentru Cabernet Sauvignon și Merlot. Africa de Sud este cea din urmă țară care, cu adevărat, ridică temperatura cu această varietate. Paarl, Swartland și Wellington par a fi locuri ideale pentru acest strugure iubitor de soare și, cu bogate recolte la activ, câteva dintre cramele de frunte demonstrează că au înțeles, într-adevăr, complexitatea acestui strugure.

În sfârșit, mergem în Chile. Chilenii par să aibă o fixație pentru Cabernet și Merlot de prea mult timp, iar acum își dau seama că Syrah este o varietate de strugure roșu importantă, cu o bază de clienți loiali și însetați. Unele dintre vinurile *super cuvée* care apar arată, într-adevăr, foarte bine.

Grenache/Garnacha

Cu toate caracteristicile de la **cireșele de un roșu întunecat** până la **fructele negre**, Grenache are, deseori, în aroma sa un element **de verdeață**, nu diferit de **fumul dulceag de pipă**. Este un alt strugure roșu Rhône care se situează în Topul meu 20, cel mai oacheș și aspru văr al Syrah-ului. Unde Syrah adoră să plece singur la vânătoare – asasinul –, lui Grenache îi place să aibă ceva companie – partida de vânătoare.

Grenache reprezintă cantitatea de bază a majorității amestecurilor din sudul Rhône-ului. Poate lua la bord până la doisprezece tovarăși într-un Châteauneuf-du-Pape, dar îi place mai ales să se bizuiască pe Syrah și Mourvèdre, prietenii săi de nădejde. Din păcate, Grenache este o varietate mult abuzată pe piața angro din sudul Franței, deoarece se coace la timp și furnizează un ocean de vin „de casă“ pentru consumul în baruri. Joacă un

rol similar în Spania, unde este numit Garnacha și e plantat pe suprafețe întinse. Garnacha atinge culmea buchetului în parteneriat cu influentul Tempranillo (despre care voi vorbi mai târziu). Această combinație dă cel mai renumit vin roșu al Spaniei, Rioja. În toate cazurile, Grenache este o varietate cu miez, aspră, care lasă garda jos, cu adevărat, numai în rosé, când, în baza conținutului de alcool neobișnuit de înalt, poate fi considerat drept „iubita gangsterului“. Alt stil de vin bazat pe Grenache care mai merită căutat este reprezentat de vinurile bogate, cu aromă de tort de Crăciun, în stilul vinului de Porto, Banyuls și Maury. Acestea două sunt vinuri alcoolizate, aidoma vinului de Porto, dar nu în același grad și se găsesc în sudul îndepărtat al Franței, în apropiere de Perpignan. Este posibil ca aceste vinuri să fie unica explicație a jucătorilor de rugby din acel colț al Franței.

Australia a adus Grenache în același timp cu Shiraz și cei doi vechi camarazi sunt deseori combinați pentru alcătuirea unui vin care să îmbine maturizarea Lumii Noi cu loialitatea și statornicia Lumii Vechi. Cumva, Shiraz primește toate elogiile, dar Grenache este cel care se ocupă din plin de munca de teren. Veți vedea GSM, MGS, GMS, dar rareori MSG (din anumite motive!) pe sticlele de vin australiene, făcându-vă cunoscut faptul că cei trei vechi camarazi Grenache, Shiraz și Mourvèdre (sau Mataro, cum îl numesc unii) își dezvăluie magia în sticlă.

California se amuză cu Grenache în forma sa roz, asemănătoare vinului de Porto, neluându-le prea în serios, însă Grenache, de regulă, joacă rolul de susținător în numeroase amestecuri mature de stiluri de Rhône roșii. Strugurele Grenache apare și în America de Sud, ajutând alte varietăți prin susținerea structurii și prin prezență, și nu are nicio problemă în a se adapta, căci nu este străin de clima fierbinte. Alt loc care folosește Grenache cu succes este Sardinia. Aici, deghizarea este cunoscută drept Cannonau, iar vinul poate fi găsit în toate pizzeriile.

Gamay

Strugurele are aromă de **banană** și de **gumă de mestecat** în variantele ieftine, dar de **pipер** și de **mure** la sticlele scumpe. Fiecare sticlă de Beaujolais este făcută sută la sută din Gamay și, datorită acestui fapt, ați putea gândi că Gamay e jokerul din pachetul meu de cărți. Nu

este însă așa, căci personal, consider că e o varietate superbă din care se fac vinurile roșii cele mai subestimate și de cea mai mare valoare dintre toate. Înainte de a vă lăsa luați de val, precizez, totuși, că afirmația mea nu înseamnă că toate sticlele de Beaujolais sunt neapărat delicioase (ori că oferă o valoare deosebită pentru banii dați pe ele) – departe de mine așa ceva.

Vinurile Beaujolais fine – și prin asta mă refer la cele de calitate serioasă, îmbuteliate pe domeniu –, acoperă o gamă gustativă care variază de la delicatețea sucului de vară din **căpșuni**, până la un amestec robust, hibernal de **cireșe negre** și **piper**. Cele mai bune se vând la același preț ca un Bourgogne Rouge de calitate medie, deci au o valoare destul de mare. Din păcate, Beaujolais-ul prost, mai ales cel doldora de chimicale din supermarketurile franțuzești, e doar cu ceva mai de soi decât băuturile roz slab alcoolizate, gata preparate, dătătoare de dureri de cap. Inocentul strugure Gamay s-ar putea să fie vinovat pentru această diversitate de fațade, dar nu este vina strugurelui. Lauda sau vina e a producătorilor de vin care transformă acest strugure în oricare stil li se potrivește lor mai bine (calitate superioară sau câștig rapid). Singurul motiv pentru a continua să bei Beaujolais bun este faptul că te face să zâmbești.

Vinurile Beaujolais nu necesită o reală concentrare, ele nu necesită „efort intelectual“ (le iubesc), căci sunt pline de arome proaspete de merișor cu aciditate plină de viață și, practic, fără pic de acid tanic. Regiunea Beaujolais este închisă în spațiul dintre Burgundia și nordul Rhône-ului, iar vinurile au un gust pe măsură. Au un caracter succulent, cu o undă de condiment aspru. Nu au nevoie să fie ținute mult timp în pivniță; de fapt, ele cer să fie băute în secunda în care ajung pe rafturile magazinelor. La urma urmei, rareori costă mult și completează mâncarea într-un mod minunat (vedeți capitolul „Vinuri și mâncăruri“).

Gamay mai este plantat și în zona Touraine din Valea Loarei, unde dă un vin roșu gata să stingă setea. Acest stil e preferat în braseriile din Paris și este deseori servit ca echivalentul lor pentru vinul de casă. Motivul, și să nu vă certați cu vreun patron de restaurant parizian, este acela că sunt foarte puține vinuri din Franța care se pot consuma imediat, oferind o calitate constantă la prețuri accesibile. Memorați numele câtorva sate din Beaujolais, iar mai târziu în carte veți găsi lista unor producători de nădejde. Sincer, îmi veți mulțumi.