

LBRIS

We know
books

Richard Vine

CURIOASA LUME A
VINULUI
VIN ȘI ISTORIE, SPIRIT ȘI ESENȚĂ

traducere din limba engleză de
INES HRISTEA

revizie și adaptare de specialitate
CĂTĂLIN PĂDURARU

Ediția a II-a, revizuită



Creat cu pasiune și savoir-faire. Un volum Baroque Books & Arts®.

Cuvânt-înainte

Gândul de a mă întâlni cu persoana responsabilă de selecția vinurilor pentru American Airlines era destul de înfricoșător. Urma să luăm în considerare achiziționarea a mai multor mii de sticle, cu o sumă corespunzătoare de dolari. Mi-am închipuit un personaj copleșitor, care urma să încerce să stoarcă de la noi, furnizorii plini de speranță, și ultima fărâmă de profit. Mi-am închipuit un personaj pentru care aprecierea vinului avea o importanță secundară.

Dar l-am întâlnit pe doctorul Richard Vine, profesor emerit de enologie, un bărbat blând și prietenos, a cărui cunoaștere în materie de vinuri era cu mult peste a mea. Deși apăra perfect interesele American Airlines, domnul Vine accepta ideea că un târg corect pentru ambele părți reprezenta metoda justă de a face afaceri împreună. Și exact așa au decurs lucrurile vreme de mulți ani. Din timp în timp, apărea și câte o invitație la un prânz plăcut și plin de învățăminte la castelul nostru, de obicei în prezența, pe deplin apreciată, a soției domnului Vine, Gaye.

Din păcate, odată cu pensionarea lui Richard, aceste vesele reuniuni au luat sfârșit, lăsându-ne însă amintiri minunate cu doctorul și doamna Vine. Între timp, domnia-sa a scris o carte,

intitulată *Curioasa lume a vinului*, care, sunt convins, le va face mare plăcere iubitorilor de vin din toată lumea. Și nu trebuie ratată sub nicio formă.

ANTHONY BARTON,
proprietar al domeniului Bordeaux (a șaptesprezecea generație)
Castelul Léoville-Barton
Castelul Langoa-Barton

INTRODUCERE

Profesorul Robert Smiley, care conduce programele de „Afaceri cu vinuri” de la University of California din Davis, a declarat la un moment dat că „vinul este un produs despre care cei mai mulți dintre noi știm foarte puțin, dar pe care îl cumpărăm din belșug”.

Inițial, am pus la îndoială această afirmație. Ne bucurăm de o gamă largă de mijloace de informare, care ne furnizează recenzii de vinuri, punctaje de gust și medaliile obținute în competiții – toate oferindu-ne informații prețioase pe baza cărora să putem hotărî ce vin să cumpărăm. Fiecare nou soi reprezintă apariția a încă unui izvor critic pentru scriitorii din domeniul vinului. Suntem, de asemenea, binecuvântați cu volume de genul „cum să”, website-uri și programe media, care ne oferă diverse idei inventive cu privire la depozitarea vinului, servirea vinului, transportul vinului, gătitul cu vin, asortarea vinului cu alimentele – ba chiar și pentru licitațiile de vinuri. Dar, deși avem la îndemână toate aceste informații, de ce suntem încă lipsiți de cunoașterea la care face referire doctorul Smiley?

Pentru unii iubitori ai vinului, fiecare sticlă este considerată satisfăcătoare pur și simplu pentru că din ea e turnată plăcerea de a bea – culoarea plină de pasiune, aroma seducătoare, buchetul

intens, structura delicat echilibrată și prețul bun. Corect, dar pentru entuziaștii care integrează vinul într-un stil de viață, dincolo de asocierea plăcută a licorii cu hrana, poate că situația este mai complicată. Dar poveștile atrăgătoare despre vin fac masa mai interesantă, dând chiar mai multă savoare mâncării.

Cartea aceasta vorbește despre personaje colorate, locuri faimoase și întâmplări excentrice, care fac din astfel de anecdote despre vin un fascinant subiect de discuție. Unele sunt amuzante, altele, un pic mai serioase, și câteva, chiar puțin indecente. De pildă, oare cei mai mulți admiratori ai vinului spumant ar crede că un celebru negustor de șampanie a fost arestat, în timpul Războiului Civil american, ca spion confederat? Oare auzind că una dintre cele mai prestigioase crame din California a fost concepută într-un dormitor dintr-un castel franțuzesc, în mintea unora nu se vor creiona anumite imagini picante? Fără să dăm mare importanță gestului, cei mai mulți ridicăm și ciocnim paharul într-un toast, urându-ne unul altuia sănătate sau, așa cum spun francezii, *santé!* Dar de ce? Și de ce numim acest ritual „toast”? Astfel de cunoștințe simple despre vin ne pot îmbogăți viața.

Cine, într-un moment sau altul din viața sa, nu și-a dorit să aibă la îndemână câteva istorioare amuzante despre vin, ca să poată salva atmosfera din ghearele snobilor, în materie de vinuri, plicticoși și plini de ei? Ideea mea a fost să adun laolaltă o mică selecție de povești despre vin mai puțin cunoscute, relatate pe un ton lejer, dar convins, care sper să placă tuturor – nu doar pasionaților de vin. Datorită unei cariere în domeniul enologic care se întinde pe cinci decenii și a zecilor de călătorii, naționale și internaționale, care au avut drept scop tot vinul, am adunat o mulțime de povești adevărate, toate încântătoare. Documentându-mă pentru a le confirma, am mai descoperit și alte istorioare fermecătoare, care merită și ele să fie împărtășite.

Cartea aceasta ar trebui să fie o lectură adorabilă, dar și o modalitate de a vă ajuta să aflați puțin mai mult despre ceea ce cumpărăm din belșug.

DOCTOR RICHARD P. VINE

1

LA UN PAHAR DE VIN

CU OAMENII DIN ALTE TIMPURI

Vinul este probabil a treia băutură de pe lista celor mai vechi – după laptele mamei și, desigur, apă. Iubitorii de bere pot să nu fie de acord, dar trebuie să-și argumenteze opinia.

Imaginați-vă oamenii din vechime, care populau peșterile, bând sucul proaspăt, plin de pulpă și înspumat, obținut din strugurii pe care îi zdrobeau în vase din piatră. Poate că femeile se ocupau cu realizarea licorii, în vreme ce aleșii inimii lor pândeau animale nevinovate pentru cină.

„Magia” fermentației a continuat din perioada Epocii de Piatră până la începutul secolului al XIX-lea, când știința a preluat frâiele afacerii. Francezul Joseph Louis Gay-Lussac a descoperit că zaharurile erau transformate în alcool etilic, dioxid de carbon și o oarecare energie calorică. Dar ce anume făcea să se întâmple așa ceva? Răspunsul la această întrebare a rămas un mister vreme de mai multe decenii, până când un alt francez, Louis Pasteur, a observat pentru prima dată, la microscop, niște organisme unicelulare numite „drojdie”, care se adăpostiseră pe suprafața unei mostre de boabe de struguri.

Strugurii au un conținut de zaharuri considerabil mai mare decât cerealele, de aceea vinurile antice aveau un conținut de alcool mai ridicat decât berile antice. Datorită nivelului mai mare de alcool putem percepe o realitate istorică de mare importanță: vinul era un medicament mai

bun, un digestiv mai bun și o poțiune de dragoste mai bună decât alte băuturi. În plus, te amețea cel mai repede – asta cel puțin până în Evul Mediu, când, în mod ironic, prohibiționiștii mauri au descoperit distilarea.

Orice adevărat iubitor al vinului a visat cândva să stea la masă cu oamenii din alte timpuri și să deguste vinurile lor preferate. Capitolul de față prezintă câteva scene enologice din timpuri străvechi.

VINUL DIN EPOCA DE PIATRĂ

Cele mai bune indicii cu privire la obținerea vinului în Epoca de Piatră au fost furnizate de săpăturile arheologice. Astfel, pe malurile lacurilor din sudul Europei s-au descoperit pachete cu semințe de struguri. E simplu să ne gândim că aceste depozite secrete proveneau de la struguri transformați în vin. Peste câteva zile, o tocăniță de spumă, coji și semințe se transforma în ceea ce anticii considerau a fi vinul. O astfel de licoare nu era probabil reprezentativă pentru *la dolce vita*, dar era unul dintre cele mai festive lucruri pe care oamenii din Epoca de Piatră le aveau. Potolea arșița din cerul gurii și probabil că liniștea stomacurilor care se chinuiau să digere cărnurile găsite în natură, pe care oricine le-ar considera cu-adevărat dezagreabile. Un bonus esențial era acela că puțin alcool domolea durerile băutorilor.

NOE ȘI MUNTELE ARARAT

Ca descendent al lui Adam și al Evei, Matusalem era într-adevăr foarte bătrân. Nu există însă indicii că ar fi fost

producător sau băutor de vin. În schimb, nepotul lui, Noe, a fost. Cei mai mulți oameni cunosc saga biblică a arcei lui Noe, care a plutit la nimereală pe apele Potopului pentru ca, în final, să se oprească pe Muntele Ararat. Apoi Noe a plantat viță-de-vie, a făcut vin și s-a îmbătat. Firește, lucrurile nu s-au întâmplat atât de rapid, fiindcă viței tinere îi trebuie cel puțin doi ani ca să rodească. Așa că se pune întrebarea ce a băut Noe cât a așteptat până să i se facă primul vin.

Araratul se ridică la o înălțime de trei mii nouă sute șazeci și doi de metri. Cu siguranță că nivelul apelor Potopului nu a fost niciodată atât de ridicat, astfel că, mult mai probabil, faimoasa arcă s-a oprit pe povârnișurile mai joase, acolo unde condițiile climatice erau mai propice pentru ca Noe să cultive viță-de-vie. La baza Araratului se află apele care alimentează bazinul fluviilor Tigru și Eufrat – o câmpie fertilă numită cum altfel decât Valea Ararat. Acesta să fi fost locul unde sau în apropierea căruia și-a plantat Noe viță-de-vie? Nu contează care dintre variante este cea adevărată, căci mulți experți sunt de acord că în această zonă s-a cultivat pentru prima dată viță-de-vie. Dubiile în privința acestei teorii s-au împușinat în 2010, odată cu descoperirea ruinelor unei crame antice, aflate în apropierea unui orașel din Armenia învecinată. S-a constatat că acea crămă data de peste șase mii de ani, fiind astfel cea mai veche din lume. Tot acolo arheologii au găsit și cel mai vechi pantof din lume – pe care proprietarul poate că și l-a scos din picior înainte să sară în covata de zdrobit struguri?

Cel mai vechi soi de viță-de-vie cunoscut și care continuă să fie cultivat și în zilele noastre este Rkatsiteli, despre care se crede că era exploatat de georgieni, cu cinci mii de ani în urmă, la nord de Armenia modernă, în Asia Mică.

Babilonul, „Poarta zeilor“, a fost fondat în secolul al XXIII-lea î. Hr., la aproximativ optzeci de kilometri sud de orașul Bagdad, din Irakul actual.

Babilonul a devenit un oraș important – atât ca mărime, cât și prin dezvoltarea unei culturi militare de forță, care a introdus vinul în consumul cotidian. Filmele de aventuri hollywoodiene au creat pentru noi niște scene de mare senzualitate – împărați plini de nestemate, locuind în palate, care se îndoapă în neștire cu cele mai fine mâncăruri și vinuri, în vreme ce fecioare aproape goale le fac vânt cu evantaiele.

Doar babilonienii privilegiați beau vin, iar în mare parte acesta era importat. Istoricul grec Herodot a descris bărci mici, de formă rotundă, construite pe schelete de răchită, acoperite cu piei de animale și căptușite cu paie. Paiele aveau rolul de a asigura butoiașele de lemn pline cu vin care erau transportate, în josul râului, din Armenia până în Babilon. După ce vinul era vândut, oamenii își dezamblau bărcile, ca să vândă paiele și răchita; apoi încărcau pieile de animale pe măgari și-o porneau pe jos înapoi, spre Armenia. Poate că asta era o cale de a părași orașul rapid, după ce vânduseră vin prost. Hammurabi a condus Babilonul din 1795 până în 1750 î. Hr., iar una dintre legile lui amenința orice comerciant cu pierderea unei mâini sau a vreunei alte părți din corp, la fel de prețioasă, dacă vindea vin prost pe post de vin bun. Din păcate, vinul bun putea deveni foarte ușor prost pentru că, la vremea respectivă, nu existau metode eficiente de conservare a licorilor pe termen lung. E ciudat când te gândești că e posibil ca unii comercianți cinstiți să-și fi pierdut vreo parte a trupului din pricina unor bacterii pe care nimeni nu putea să le vadă.

Babilonul era centrul anticeii Mesopotamii, o regiune în care petrolul care mustea din pământ era folosit ca tratament mult prețuit pentru răni sângerânde și dureri musculare. Agricultură era o ocupație consacrată, iar fermierii produceau recolte bogate de fructe și legume, alături de orz, secară, sorg și grâu, care erau folosite atât pentru gătit, cât și pentru fabricarea berii. Căldura intensă din timpul verii nu favoriza cultura viței-de-vie, dar în zonă se producea vin din curmale. Acesta nu era popular nici atunci, nu este popular nici în prezent, dar asta e o discuție academică, de vreme ce în zilele noastre vinul este interzis în regiune din pricina legilor islamice. Pe de altă parte, autoritățile aleg să închidă ochii atunci când e vorba despre vin adus în țară pentru consum privat.

În jurul anului 575 î. Hr., babilonienii erau conduși de regele Nabucodonosor. Acesta se întorsese în urmă cu douăzeci și doi de ani dintr-un raid armat asupra Ierusalimului, aducând cu el o adevărată comoară alcătuită atât din bogății, cât și din meșteri evrei pricepuți. Și bogățiile, și meșterii erau necesari pentru construcția legendarelor grădini suspendate. Nabucodonosor avea mai multe palate, foarte bine apărute. Când bea vin, o făcea într-un cadru intim, fiind servit de sclavi evrei. În timp ce sorbea licoarea, regele era distrat de un harem viguros, păzit de eunuci – poate corespunzând descrierilor din basmele celor *O mie și una de nopți*.

Vinul alb al aristocraților babilonieni se poate să fi inclus ceva similar băuturilor obținute din strugurii Rkatseteli ori Voskehat, care sunt cultivați azi în Valea Ararat. Vinurile roșii puteau fi obținute din soiuri de struguri precum contemporanele Areni sau Kakhet. Un vin deosebit de parfumat și de scump era Chalybonium, produs în podgoriile Helbon, de lângă Damasc, în Siria.

Nabucodonosor a fost succedat de cinci regi în doar opt ani – al cincilea fiind Belșazar, care a preluat puterea în 553 î. Hr. Acest grad ridicat de instabilitate oglindea declinul rapid al Babilonului. Biblia ne relatează o scenă în care patricienii și prostituatele aflate la „Ospățul lui Belșazar” beau vin din cupe sacre de aur și argint, pe care Nabucodonosor le adusese ca pradă de război din Ierusalim. Povestea aceasta se găsește în Vechiul Testament, în Cartea lui Daniel, care prezintă ospățul ca fiind o sărbătoare destrăbălată. Pe măsură ce scena se desfășoară, la un moment dat apare o mână care este văzută scriind pe un zid următoarea frază: *Mene mene tekel upharsin...* Înțelesul ei a stârnit controverse, dar Daniel, un învățat evreu, a descifrat-o după cum urmează: „...ai fost cântărit în cumpănă și ai fost găsit ușor...” Petrecăreții babilonieni au ignorat această judecată și-au continuat să gâlgâie din cupele furate, în vreme ce regatul se afla în cădere liberă. Ultimul verset povestește cum Belșazar a fost ucis chiar în acea noapte. Nu văzuse „mâna care scrie pe zid”, expresie care, până în prezent, servește drept avertisment în privința ignorării unui pericol iminent.

DARUL EGIPTEAN AL ZEILOR

Sunt mari șanse ca primele vițe-de-vie egiptene să fi fost aduse din Armenia, care se află în nord-est, la aproximativ o mie patru sute cincizeci de kilometri distanță. Indiferent dacă lucrurile au stat sau nu așa, egiptenii au îmbrățișat vinul cu nemărginit entuziasm. Ba chiar au decretat că băutura aceasta era un dar primit de la Osiris, cel mai important zeu al lor, care a fost portretizat în vechile hieroglife

ca fiind „Stăpânul viței înflorite”. Tratamentul pentru răni cutanate era un stiptic realizat din vin infuzat cu pudră din piatră de Memphis. Celor care aveau probleme urinare sau aveau nevoie de un laxativ eficient li se prescria deseori vin amestecat cu diverse ierburi aromatice. Regina Nefertiti, soția faraonului Akhenaton și mama lui Tutankhamon, folosea parfumuri pe bază de vin. Depresia era tratată cu un stiptic realizat din vin amestecat cu opiu. Durerile erau firește domolite cu vin simplu. Vița-de-vie și vinurile reprezentau o parte atât de importantă din viața și cultura egipteană, încât faraonii erau înmormântați, în marile lor piramide, cu semințe de struguri, în speranța că vor avea mereu vin în viața de apoi.

ÎNTORȘI DIN VIAȚA DE APOI

Poate cea mai mare parte din vinul egiptean era roșu și existau anumite idei mistice legate de consumul lui. Una dintre ele era aceea că roșul vinului se datorează sângelui reîncarnat al celor care fuseseră în conflict cu zeii. O alta era aceea că gradul ridicat de euforie indus de consumul excesiv de vin reprezenta o pedeapsă ancestrală. Cu toate acestea, așa cum era de așteptat, niciuna dintre explicațiile celeste nu i-a descurajat pe iubitorii de vin roșu.

VINUL FARAONULUI

În jurul anului 2580 î. Hr., faraonul Khufu (Cheops) construia prima mare piramidă de la Gizeh, care trebuia să-i fie mormânt pentru viața de dincolo. Sutele de mii de

muncitori erau plătiți cu rații de pâine, legume și bere. Vinul făcut din curmale, rodii și sevă de palmier era de rând, iar nobilii tânjeau după cel făcut din struguri. Majoritatea viilor și cramelor se aflau în posesia lui Khufu, a altor membri ai casei regale sau ai aristocrației privilegiate. În general, vinurile aveau un anumit grad de dulceață datorită fermentării incomplete, a adăugării de miere sau din ambele motive.

Soiurile de vin cele mai populare produse în Egipt erau: Taeniotic, despre care se spune că era parfumat și puțin astringent, Shedeh, un vin roșu și scump, și poate chiar Arp Hut, care era obținut din podgoriile aflate în apropierea orașului Anthylla, din sudul Egiptului. Soiurile de vin alb cele mai populare erau Mareotic și Taeniotic, împreună cu Sebennys, un cupaj la preț bun.

Indiferent de licoarea aleasă, aceasta era de obicei băută din castronele decorative, puțin adânci. Înainte de servire, vinul era testat de un degustător. Se puneau problema purității, a calității, dar mai ales a apărării împotriva persoanelor care ar fi vrut să-l otrăvească pe puternicul conducător. Odată ce era clar că degustătorul avea să supraviețuiască, Khufu începea să bea și poate chiar să-și satisfacă fascinația pentru magie chemând iluzioniști ca să-l distreze.

MASA LUI TUTANKHAMON

Să iei masa cu faraonul Tutankhamon presupunea, desigur, un ritual elaborat. Oamenii se îmbăiau și se ungeau cu uleiuri și diverse miresme – un gest bine venit în timpul zilelor egiptene toride din jurul anului 1330 î. Hr. Selecția de fructe, legume, cereale, pește și carne de pasăre era

probabil mai curând tradițională, bazându-se pe produsele agricole și pe carnea vânată pe care egiptenii le mâncau de secole. Pe de altă parte, tehnicile de preparare și folosirea condimentelor, precum chimion, coriandru, mărar și muștar, evoluau și veneau să se alăture banalelor uleiuri și oțeturi. Chiar dacă în acea perioadă consumul de alcool de către minori ar fi reprezentat o problemă, regula nu i s-ar fi aplicat și lui Tutankhamon: el era regele și avea propria rezervă de vin. Selecțiile erau făcute din amfore care erau deseori identificate cu ajutorul unor etichete hieroglifice. Acestea furnizau informații detaliate cu privire la vechimea băuturii și la comerciant. Serviciile de masă erau realizate din alabastru, bronz, argint și aur și erau completate cu castronele pentru spălatul degetelor. Apetitul putea fi stimulat cu ajutorul unor diverse distracții de seară. Dansul din buric, o formă de artă erotică, se unduise din Babilon până în Egipt cu mai bine de o sută de ani înainte.

VINUL CERESC

Amforele de lut, acele recipiente folosite pentru păstrarea vinului, au fost introduse în Egipt de negustorii fenicieni. Aveau fundul ascuțit astfel încât să rămână în picioare în nisipul folosit și ca balast pe corăbiile comerciale sau în cel depozitat pe podelele cramelor din casele nobililor. Amforele erau realizate în mai multe mărimi standard. De obicei, aveau câte o toartă de o parte și de alta. Erau închise cu dopuri de lemn sigilate cu ceară de albine. Procesul de sigilare împiedica pătrunderea oxigenului, de care bacteriile care strică vinul au nevoie ca să trăiască. Firește, microbiologia le era complet necunoscută vechilor egipteni, dar ei știau că sigilarea cu ceară