

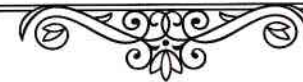
LBRIS

We know
books

RUTH BALL



FILOSOFIA VINULUI



traducere de
Antoaneta Olteanu



CETATEA DE SCAUN
EDITURA

CUPRINS

INTRODUCERE	9
MARELE POTOP	11
VINUL ANTIC ȘI ZEII	19
DEZVOLTAREA TEHNOLOGIILOR.....	32
VIN NOU, GUSTURI NOI	42
PRODUS DE CONDAMNAȚI	56
GOANA DUPĂ AUR, GOANA DUPĂ VIN .	65
MAREA PESTĂ A VINULUI	81
VINUL ȘI REZISTENȚA	96
VIITORUL VINULUI.....	111
LECTURI SUPLIMENTARE	121





Herfst.

INTRODUCERE

Istoria vinului este lungă și complicată. Se întinde pe milenii, continente și la toate clasele sociale. Să cunoști întreaga poveste este probabil imposibil. Totuși, în viața ta, probabil vei întâlni oameni care cred că știu totul despre vin și care vor încerca să te facă să te simți ca un ratat pentru că știi mai puțin.

Pentru a-i impresiona, ai putea încerca să înveți suficiente elemente de bază – soiuri și DOC¹, mici și mari castele, tehnici convenționale și mișcarea naturală a vinului – pentru a-ți croi drum și a încerca să ții pasul. Din păcate, dacă te cam pierzi în primele minute, probabil că asta nu va duce decât la mai multe discuții pe aceeași temă. În curând te vei pierde, te vei plictisi și, în cele din urmă, vei fi dat de gol.

Este păcat că așa merg lucrurile. Pentru că, deși vinul a avut întotdeauna momentele lui plicticoase, are și o istorie plină de viață, bucurie și diverse lucruri complet ridicole care tind să li se întâmple oamenilor care au ales să-și dedice viața băuturii.

¹ Abreviere pentru denumire de origine controlată – n.trad.

Această carte este despre părțile amuzante ale istoriei vinului. După ce o citești, nu vei mai simți plictiseala lui în timp ce încearcă să-ți spună care sunt cele mai bune soiuri pentru clima din diferitele părți ale Văii Napa, întrebându-ți în schimb tovarășii: „Știați că părintele vinului californian a fost mâncat de crocodili?”



MARELE POTOP

Vinul a apărut cu mult înainte de istoria scrisă, ceea ce înseamnă că identificarea originilor vinului este dificilă și în mare parte se face pe cale arheologică. În arheologie, norocul și serendipitatea determină adesea ce dovezi găsim și ce se pierde pentru totdeauna, lăsându-ne doar cu creativitatea noastră pentru a completa golurile. Și, indiferent ce credem că știm, există întotdeauna posibilitatea unei noi descoperiri care va da peste cap tot ce credeam că știm. Dar aceasta este povestea deocamdată.

Multă vreme ideile noastre despre alimentele și băuturile antice s-au dezvoltat din presupuneri bazate pe ceea ce ne sugerau, despre cele mai probabile utilizări ale lor, formele oalelor și locurile în care au fost găsite. Ocazional, cu noroc, arheologii vor putea găsi rămășițe mai rezistente, cum ar fi oase, sămburi de fructe și sămburi de struguri, pentru a ne spune mai multe despre alimentele pe care le consumau oamenii antici, dar lichidele nu au lăsat urme dincolo de pete ușoare care au dat indicii despre culori. Cu toate acestea, în ultimii

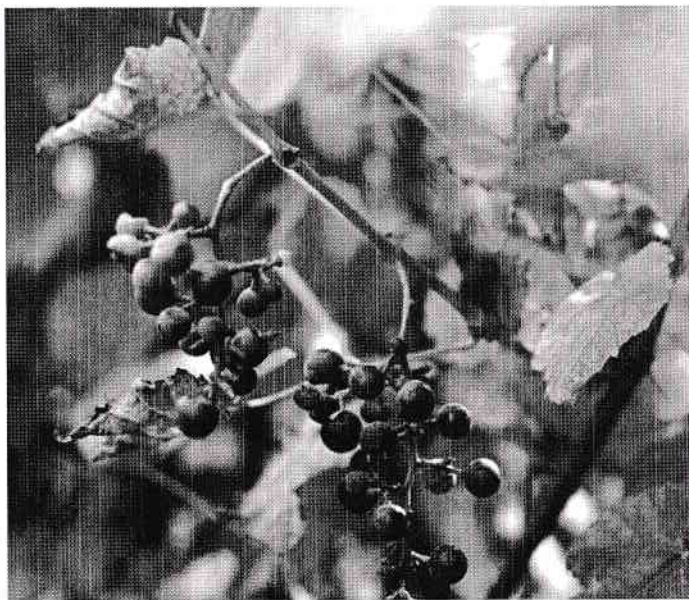
treizeci de ani, arheologia moleculară ne-a permis să mergem dincolo de presupuneri pentru a identifica reziduurile alimentelor și băuturilor antice din puțin mai mult decât acea pată de pe fundul unui vas de ceramică. Aceste tehnici pot identifica nu numai principalii constituenți ai unei băuturi și orice aditivi, cum ar fi rășinile sau ierburile, ci pot detecta prezența sau absența celulelor de drojdie. Acest lucru ne permite să identificăm cu certitudine dacă avem de-a face cu suc simplu de struguri sau cu cele mai vechi recolte de vin.

Cele mai vechi dovezi ale unei băuturi alcoolice care conținea struguri provin din China antică, dintr-un sit arheologic din provincia Henan. Jiahu era o așezare neolitică locuită între 7000 î.Hr. și 5700 î.Hr., o așezare fortificată cu aproximativ patruzeci și cinci de gospodării. Descoperirile de la fața locului sunt uimitor de sofisticate pentru o așezare atât de timpurie. Acestea includ câteva simboluri inscripționate care pot reprezenta o etapă timpurie a dezvoltării scrisului și a celor mai vechi instrumente muzicale cunoscute, flaute sculptate din oasele goale ale picioarelor cocorilor. Dar, cel mai interesant pentru istoria vinului, a fost descoperită o serie de vase de ceramică care conțineau o băutură alcoolică fermentată pe bază de struguri, împreună cu orez, miere și o serie de diferite plante.

Nu ar trebui să fie surprinzător faptul că cele mai vechi băuturi fermentate descoperite au fost găsite în China și de la o dată mult mai veche decât orice dovadă a acestora în Occident. Invenția ceramicii în China a precedat orice ceramică din Europa cu până la 6.000 de ani, iar ceramica este o tehnologie esențială pentru o fermentație fiabilă de orice fel. Totuși, deși această băutură conținea câțiva struguri, aceștia nu sunt ingredientul principal – nu este vinul așa cum îl știm astăzi. De asemenea, nu există nicio dovadă că strugurii au fost vreodată domesticiți în China. Orezul a devenit principala sursă de alcool pentru regiune. Pentru originea vinului ca alcool pur pe bază de struguri trebuie să ne uităm mai departe spre vest, în Orientul Apropiat și în Europa.

Există peste șaptezeci de specii de viță de vie care cresc în întreaga lume, dar doar una a ajuns să definească vinul, *Vitis vinifera*. Specia crește sălbatic de-a lungul țărmurilor Mediteranei, de la vârful sudic al Spaniei. De acolo, arealul natural de răspândire se întindea până la nord, până la fluviul Dunărea, și până la est, până la țărmurile sudice ale Mărilor Negre și Caspice. De-a lungul acestei linii există dovezi ale culesului și consumului de struguri sălbatici. Sâmburi de struguri sălbatici au fost găsiți amestecați cu semințele altor fructe în locuri unde există urme de locuire care datează dinaintea începuturilor agriculturii, o perioadă în care

oamenii erau în mare parte vânători-culegători nomazi. Dar vinificația necesită cuve fixe uriașe pentru călcarea strugurilor și, de asemenea, un număr foarte mare de struguri care trebuie adunați într-un singur loc. Chiar dacă s-ar fi găsit un jgheab potrivit, ar fi fost extrem de dificil să se adune suficiente fructe prin colectarea strugurilor sălbatici răspândiți pe scară largă. Dincolo de lotul accidental de câteva pahare care au fost rezultatul încercării de a conserva fructe, adevărata vinificație a trebuit să aștepte cultivarea pentru a produce o aprovizionare stabilă de struguri într-o zonă concentrată.



Vița de vie domesticită și vinificația apar mai mult sau mai puțin simultan în arhiva arheologică, ceea ce sugerează că descoperirea vinului ar fi putut fi principala motivație pentru domesticirea strugurilor. Cele mai vechi trei reziduuri de vin descoperite și identificate în lume provin de la Godin Tepe, în mijlocul Munților Zagros și la marginea vestică a Iranului modern, datând din anii 3100–2900 î.Hr.; de la Hajji Firuz Tepe, în nordul Munților Zagros, datând din anii 5400–5000 î.Hr.; și de la Shulaveri Gora, un sit din Munții Caucaz, la sud de capitala modernă a Georgiei, care a fost datat încă din anii 6000–5800 î.Hr. Dovezile arată că omenirea produce și bea vin de cel puțin 8.000 de ani, aproape din primul moment în care s-au combinat ceramica și cunoștințele agricole necesare pentru a face posibil acest lucru.

Cu toate acestea, deoarece puținele reziduuri care au fost identificate sunt atât de incredibil de vechi, descoperirile din acea perioadă sunt rare. Este întotdeauna posibil, chiar probabil, ca acel cel mai vechi sit găsit până acum să fie doar atât – cel mai vechi sit de până acum. Există șanse ca, în cele din urmă, să fie descoperite situri mai vechi sau că au existat situri mai vechi, dar toate dovezile provenite de la acestea au fost șterse de trecerea timpului. Dacă presupunem că cel mai vechi sit posibil nu a fost descoperit și s-ar putea să nu fie descoperit