

# ATLASUL MONDIAL AL VINULUI

Hugh Johnson & Jancis Robinson

Ediție revizuită și actualizată



*The World Atlas of Wine*  
Hugh Johnson, Jancis Robinson

Copyright © Octopus Publishing Group Ltd  
1971, 1977, 1985, 1994, 2001, 2007, 2013, 2019  
Copyright text Hugh Johnson 1971, 1977, 1985,  
1994; Hugh Johnson, Jancis Robinson 2001,  
2007, 2013, 2019

Toate drepturile rezervate

Jancis Robinson și Hugh Johnson și-au declarat  
drepturile morale asupra acestei cărți  
Ediție publicată pentru prima dată în Marea  
Britanie în 2019 de Mitchell Beazley, o divizie  
a Octopus Publishing Group Ltd, Carmelite  
House, 50 Victoria Embankment, London  
EC4Y 0DZ

Director artistic Yasia Williams-Leedham  
Design copertă Daniel Benneworth-Gray  
Layout Lizzie Ballantyne  
Designeri Abi Read, Lizzie Ballantyne  
Ilustrații noi pentru ed. a 8-a Jessie Ford  
Editori hărți Lynn Neal, Paul Hopgood  
Listă de nume proprii Mike Adams  
Indice Gillian Northcott Liles  
Corector Jamie Ambrose  
Cercetare iconografică Nick Wheldon  
Revizuire și cartografie nouă pentru ed. a 8-a  
Cosmographics  
Cartografie Clyde Surveys Ltd

Atragem atenția cititorului că, deoarece  
prezenta carte este o coediție internațională,  
hărțile nu au putut fi adaptate normelor  
românești de scriere a toponimelor, ca atare  
ele urmează un tipar internațional.



Editura Litera  
tel.: 0374 82 66 35; 021 319 63 90; 031 425 16 19  
e-mail: contact@litera.ro  
www.litera.ro

*Atlasul mondial al vinului*  
Hugh Johnson, Jancis Robinson  
Copyright © 2025 Grup Media Litera  
pentru versiunea în limba română  
Toate drepturile rezervate

Traducere din limba engleză:  
Graal Soft

Referent de specialitate pentru ediția în română:  
Cătălin Păduraru

Editor: Vidrașcu și fiii  
Coordonare editorială: Ilieș Câmpeanu,  
Teodora Nicolau  
Redactare: Georgiana Harghel,  
Mariana Mitroi, Loreta Budin  
Corectură: Georgiana Enache  
Prelucrare copertă: Vlad Panfilov  
Tehnoredactare și prepress: Marin Popa

Descrierea CIP a Bibliotecii Naționale a României  
JOHNSON, HUGH

Atlasul mondial al vinului / Hugh Johnson,  
Jancis Robinson; trad. din lb. engleză: Graal Soft. –  
Ed. reviz. și actualiz. – București: Litera, 2025  
ISBN 978-630-355-061-9

I. Robinson, Jancis  
II. Graal Soft (București)  
663.2

Pagina de titlu:  
Château Cheval Blanc, Bordeaux

# Cuprins

<b>Prefață</b> .....	<b>6</b>		
<b>Introducere</b> .....	<b>8</b>		
Scurtă istorie a vinului	10	<b>Vinurile din sud-vest</b>	<b>113</b>
Ce este vinul?	12	<b>Valea Loarei</b>	<b>116</b>
Vița-de-vie	13	Muscadet	116
Soiurile de struguri	14	Anjou	118
Temperatura și lumina soarelui	18	Saumur	119
Apa în vin	20	Chinon și Bourgueil	120
Schimbarea climei	22	Vouvray și Montlouis	121
Terroir	24	Sancerre și Pouilly	122
Dedesubtul viței-de-vie	25	<b>Alsacia</b>	<b>124</b>
Dăunători și boli	27	Inima Alsaciei	126
Crearea unei podgorii	28	<b>Ronul septentrional</b>	<b>128</b>
Anul viticol	30	Côte-Rôtie și Condrieu	130
Cum se face vinul	32	Hermitage	132
De ce stejar?	36	<b>Ronul meridional</b>	<b>134</b>
Dopuirea vinului	37	Inima Ronului meridional	136
Vinul și timpul	38	Châteauneuf-du-Pape	138
Apelațiuni	40	<b>Languedoc de vest</b>	<b>140</b>
Etichete	41	<b>Languedoc de est</b>	<b>142</b>
Degustarea și discutarea vinului	42	<b>Roussillon</b>	<b>144</b>
Servirea vinului	44	<b>Provence</b>	<b>146</b>
Concluzii	46	Bandol	148
Lumea vinului	48	<b>Corsica</b>	<b>149</b>
		<b>Jura, Savoie și Bugey</b>	<b>150</b>
<b>Franța</b> .....	<b>50</b>		
<b>Burgundia</b>	<b>54</b>	<b>Italia</b> .....	<b>153</b>
Côte d'Or	56	<b>Italia de nord-vest</b>	<b>156</b>
Côte de Beaune de Sud	59	Piemonte	158
Côte de Beaune Centrală	60	Barbaresco	160
Côte de Beaune de Nord	62	Barolo	162
Côte de Nuits de Sud	64	<b>Italia de nord-est</b>	<b>164</b>
Côte de Nuits de Nord	66	Trentino și Alto Adige	166
Côte Chalonnaise	68	Verona	168
Mâconnais	69	Friuli	170
Pouilly-Fuissé	70	<b>Italia Centrală</b>	<b>172</b>
Beaujolais	72	Maremma	174
Cru-uri din Beaujolais	74	Chianti Classico	176
Chablis	76	Montalcino	179
Inima regiunii Chablis	78	Montepulciano	180
<b>Champagne</b>	<b>80</b>	Umbria	181
Inima regiunii Champagne	82	<b>Sudul Italiei</b>	<b>182</b>
<b>Bordeaux</b>	<b>84</b>	Sicilia	184
Bordeaux: calitate și preț	86	Sardinia	186
Médoc de Nord	88		
St-Estèphe	90		
Pauillac	92		
St-Julien	94		
Médoc Central	96		
Margaux și Médoc de Sud	98		
Graves și Entre-Deux-Mers	100		
Pessac-Léognan	102		
Sauternes și Barsac	104		
Malul drept	106		
Pomerol	108		
St-Emilion	110		

<b>Spania</b> .....	<b>187</b>	<b>Restul Europei</b> .....	<b>248</b>	<b>America de Sud</b> .....	<b>328</b>
Nord-vestul Spaniei	192	Anglia și Țara Galilor	249	Brazilia	331
Rías Baixas	193	Elveția	250	Uruguay	332
Ribera del Duero	194	Valais, Vaud și Geneva	252	Chile	333
Toro și Rueda	196	<b>Austria</b>	<b>254</b>	Argentina	338
Navarra	197	Wachau	256		
Rioja	198	Kremstal și Kamptal	258		
Catalonia	200	Burgenland	260	<b>Australia și Noua Zeelandă ...</b>	<b>342</b>
Priorat	202	<b>Ungaria</b>	<b>262</b>	<b>Australia de Vest</b>	<b>347</b>
Andaluzia – patria xeresului	203	Tokaj	264	Margaret River	349
		<b>Cehia și Slovacia</b>	<b>266</b>	<b>Australia de Sud</b>	<b>350</b>
<b>Portugalia</b> .....	<b>206</b>	<b>Balcanii de Vest</b>	<b>267</b>	Barossa Valley	350
Vinho Verde	209	Slovenia	268	Eden Valley	352
Valea Douro	210	Croația	270	Clare Valley	353
Pivnițele pentru Porto	214	România	272	McLaren Vale și dincolo de ea	354
Lisabona și Peninsula de Setúbal	215	Bulgaria	274	Adelaide Hills	356
Bairrada și Dão	216	Marea Neagră și Caucaz	276	Coonawarra	357
Alentejo	218	Georgia	278	<b>Victoria</b>	<b>358</b>
Madeira	220	Grecia	280	Peninsula Mornington	361
		Pelopones	283	Valea Yarra	362
		<b>Cipru</b>	<b>284</b>	<b>New South Wales</b>	<b>364</b>
<b>Germania</b> .....	<b>222</b>	<b>Turcia</b>	<b>285</b>	<b>Tasmania</b>	<b>366</b>
Ahr	226	<b>Liban</b>	<b>286</b>	<b>Noua Zeelandă</b>	<b>367</b>
Mosel	227	Israel	287	Hawke's Bay	369
Saar	228			Wairarapa	370
Mittelmosel: Piesport	230	<b>America de Nord</b> .....	<b>288</b>	Canterbury	371
Mittelmosel: Bernkastel	232	<b>Canada</b>	<b>291</b>	Marlborough	372
<b>Nahe</b>	<b>234</b>	Columbia Britanică	292	Central Otago	375
<b>Rheingau</b>	<b>236</b>	Ontario	293	<b>Africa de Sud</b> .....	<b>376</b>
<b>Rheinhessen</b>	<b>238</b>	<b>Pacificul de Nord-Vest</b>	<b>294</b>	<b>Cape Town</b>	<b>380</b>
<b>Pfalz</b>	<b>241</b>	Willamette Valley	296	<b>Swartland</b>	<b>381</b>
<b>Baden și Württemberg</b>	<b>244</b>	Washington	298	<b>Zona Stellenbosch</b>	<b>382</b>
<b>Franken</b>	<b>246</b>	<b>California</b>	<b>302</b>	<b>Coasta de sud</b>	<b>384</b>
		Mendocino și Lake	304		
		Sonoma de Nord	305	<b>Asia</b> .....	<b>385</b>
		Sonoma de Sud și Carneros	308	<b>Japonia</b>	<b>386</b>
		Napa Valley	310	<b>China</b>	<b>388</b>
		St Helena	313		
		Rutherford și Oakville	314	<b>Indice</b> .....	<b>391</b>
		Stags Leap	315	<b>Listă de nume proprii</b> .....	<b>400</b>
		La sud de golf	316	<b>Mulțumiri</b> .....	<b>416</b>
		Sierra Foothills, Lodi și Delta	318		
		Central Coast	319		
		<b>Virginia</b>	<b>323</b>		
		<b>New York</b>	<b>324</b>		
		<b>Statele din sud-vest</b>	<b>326</b>		
		<b>Mexic</b>	<b>327</b>		

# Introducere

Aceasta este probabil cea mai utilă și cuprinzătoare ediție de până acum a acestei cărți clasice despre vin. Doi ani din viața mea, împreună cu o perioadă similară de devotament din partea redactorului-șef Gill Pitts și a echipei sale, precum și din partea celei mai harnice femei din domeniul vinului, Julia Harding MW – ca să nu mai vorbim de contribuția considerabilă a fondatorului Atlasului, Hugh Johnson, care mi-a predat conducerea la timp pentru cea de-a cincea ediție – sugerează acest lucru. Marea ironie a activității de actualizare a unui atlas atât de aprofundat este că este atât de solicitantă și acaparatoare încât cei care o întreprind nu prea au timp să călătorească nicăieri.

Cu toate acestea, de la baza noastră din Londra, capitala mondială a degustării vinului, avem oportunități de neegalat de a monitoriza evoluția recentă extraordinar de vibrantă a lumii vinului, prin intermediul sticlelor și paharelor. Pentru această a opta ediție, pot afirma că acest univers particular se află într-un flux mai mare decât l-am cunoscut vreodată în cei 44 de ani în care am scris despre vin. De aceea, este extrem de interesant să prezint un audit geografic al acestui creuzet de culturi, fenomene naturale și, mai presus de toate, ambiții extrem de variate.

În anii '80 și '90, părea că toți cei interesați de vin – producători sau consumatori – mergeau în aceeași direcție. Pentru vinificatori, pentru prima dată considerați celebriți în această epocă, obiectivele erau clare. Majoritatea păreau hotărâți să producă același tip de vin: o copie a unuia dintre cele care consacraseră Franța drept principala sursă mondială de vinuri de calitate. Astfel, indiferent unde se aflau și cât de toride erau verile, producătorii din Seattle până în Adelaide – inclusiv din țări europene precum Spania și Italia, care aveau propriile lor tradiții în materie de vinificație – încercau să producă Chardonnay maturat în butoaie, după modelul vinului alb de Burgundia, și Cabernet sauvignonul după modelul vinului de Bordeaux Premier Grand Cru.

La finele secolului XX, această unitate de scop a fost încurajată de faptul că băutorii de vin primeau sfaturi doar de la o mână de guru, în special de la criticii americani, care păreau

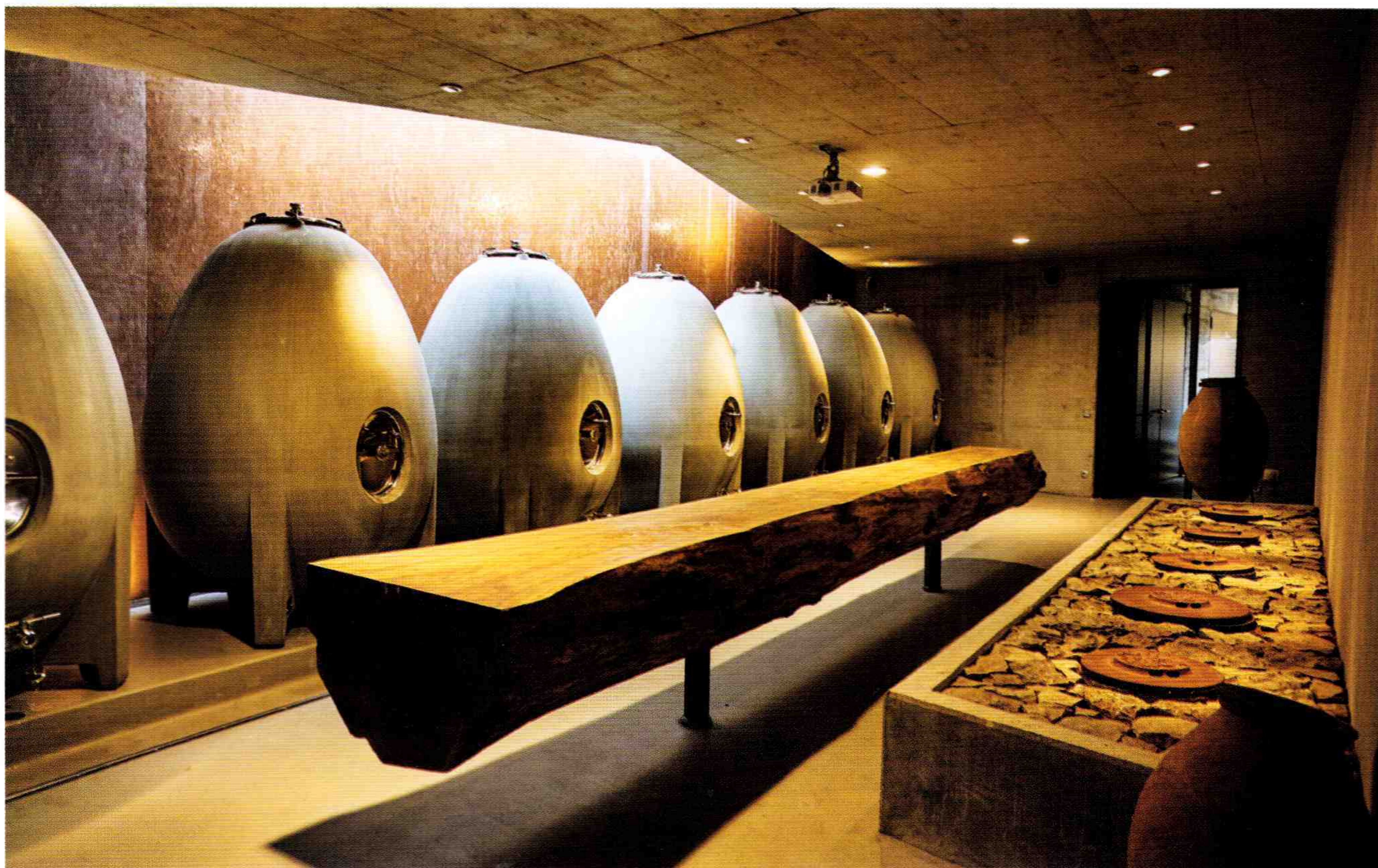
să recompenseze puterea mai mult decât nuanța. Prea mulți comercianți de vinuri au renunțat la vocația lor anterioară de a alege vinuri pe cont propriu și s-au limitat să repete mecanic punctajele acordate de alții, ceea ce a avut ca efect restrângerea obiectivelor și a realizărilor aparente. Vinificatorii au fost încurajați de angajatorii lor să facă tot posibilul pentru a obține note mari de la criticii puternici, indiferent dacă le plăceau sau nu vinurile rezultate. Toată lumea de pe piața internațională în creștere a vinurilor de calitate dorea aceleași vinuri trofeu. Cu efecte previzibile asupra prețurilor.

În timp ce diferența de preț dintre partea superioară și cea inferioară a pieței vinului a crescut, diferența de calitate s-a redus. Vinul prost, imperfect din punct de vedere tehnic, a devenit de domeniul trecutului, în timp ce enologii cu pregătire științifică călătoreau în alte emisfere pentru a-și răspândi evanghelia specifică a vinificării curate. Fenomenul enologilor zburători s-a datorat în mare măsură îmbunătățirii comunicațiilor și ieftinirii biletelor de avion.

Dar, odată cu secolul XXI, a venit și schimbarea, în mare parte o schimbare sănătoasă. Puterea de rezistență și farmecul acelor vinuri de mare impact au fost puse sub semnul întrebării. Social media a oferit milioane de canale de comunicare între pasionații de vinuri care nu mai trebuiau să se bazeze pe un punctaj sau două dintr-o singură revistă sau buletin informativ.

În același timp, fie producătorii, fie consumatorii (bănuiesc că primii), au devenit neliniștiți de cantitatea limitată de soiuri oferită. Mișcări precum ABC (Anything But Chardonnay – Orice altceva în afară de Chardonnay) au înflorit, la fel ca și căutarea roșiilor tradiționale, a soiurilor de mere moștenite, precum și un apel general la biodiversitate. Mișcarea locavoră a subliniat

*Nu mai există o singură rețetă de vinificație. În crama sa Franken, alimentată cu energie solară, Ludwig Knoll poate alege între tancuri, baricuri, amforele îngropate din dreapta și aceste „ouă“ de beton care mențin drojdiile în mișcare.*



importanța influențelor indigene. Într-o clipită, soiurile locale de viță-de-vie au devenit la modă – pentru a apărea pe etichetele sticlelor în care fuseseră îmbuteliolate soiuri ezoterice. Cultivatorii din regiuni viticole noi, afectați de creșterea temperaturilor și de recolte tot mai timpurii, caută acum soiuri de viță-de-vie mai potrivite pentru condiții mai calde. Între timp, în regiunile viticole consacrate, se caută soiuri vechi recuperate, unele dintre ele fără nume. Încălzirea globală a determinat viticultorii de pretutindeni să caute locuri mai răcoroase pentru podgorii, extinzând harta viticolă, nu în ultimul rând, spre poli.

O altă tendință mondială a fost îngrijorarea de înțeles cu privire la durabilitatea planetei noastre. Consecințele pe termen lung ale dependenței excesive de produsele agrochimice evidente prin sărăcirea solurilor și dispariția vieții sălbatice. Agricultură ecologică părea a fi calea de urmat. Încă din anii 1990, viticultorii cunoscuți începuseră să urmeze calea cosmică a viticulturii biodinamice (oricât de dificil ar fi să explicăm cum funcționează).

În același timp, a apărut și o aversiune din ce în ce mai mare față de ceea ce era considerat manipulare în crama. Dacă vinurile puternic baricate și cele cu conținut ridicat de alcool, de culoare intensă și excesiv de învechite nu mai sunt la modă, atunci cu siguranță vinurile ușoare, proaspete, crocante și palide, fără adaosuri chimice, ar putea fi exact ceea ce trebuie. Astfel s-a născut noul val de vinuri, care variază de la vinuri „naturale” cu diferite grade de stabilitate și competență tehnică până la vinuri de la producători capabili să producă vinuri grozave conform vechilor convenții, dar care doresc să încerce și ceva nou. De exemplu, să obțină un vin „orange” sau chihlimbariu din struguri cu coajă subțire, macerați timp îndelungat. Sau să experimenteze fermentarea și/sau maturarea vinului în salcâm, castan sau stejar local. Amfore poate, sau vase de lut, ouă de beton sau sfere de ceramică. Nu mai există un singur mod de a cultiva și de a produce vin, la fel cum există acum mai multe moduri de a-l judeca.

Toate acestea, împreună cu faptul că vinul este produs în mult mai multe țări și regiuni decât oricând înainte – datorită unei combinații de schimbări climatice, modalități din ce în ce mai sofisticate de cultivare a vinului aproape de ecuator și de popularitatea în creștere a acestei băuturi – au dus la o alegere mult mai largă pentru consumatorii de vin și la mult mai multe pagini în această a opta ediție. Pe vremuri, toată lumea dorea să guste un vin Premier Grand Cru. În prezent, este la fel de probabil ca un iubitor de vin să dorească să bifeze pe lista de dorințe vinuri din 100 de soiuri de struguri sau din 50 de țări. În același timp, producătorii de vin de astăzi sunt mai hotărâți ca niciodată să exprime cu precizie caracterul locului lor particular de pe Pământ, aceste locuri devenind din ce în ce mai precise de la an la an. Ce ghid mai bun ar putea exista decât acest Atlas?

### Fără de care...

Ar trebui să fie clar că nimeni – nici măcar Hugh și cu mine, cu aproape un secol de experiență combinată în spatele nostru – nu ar putea oferi tot ce este de știut despre vinuri. Nu am face o astfel de afirmație. Am beneficiat de cunoștințele combinate ale unei rețele de consultanți experți locali (vezi p. 416). Sarcina noastră a fost să interpretăm rapoartele lor și să le plasăm într-un context global – toate opiniile exprimate și erorile făcute inconștient sunt în întregime ale noastre și nu ale lor.

Înapoi la bază, la Octopus/Mitchell Beazley, m-am bazat mult, mult prea mult pe bunăvoința, competența extraordinară și (mai ales) memoria redactorului-șef Gill Pitts, un veteran al tuturor celor patru ediții ale acestui Atlas în care am fost implicată, dar și pe cele două asistente ale sale, pe rând, Katherine Lavender și Kathryn Allen. La fel ca și pe echipa de design extrem de talentată, formată din directorul artistic Yasia Williams, Abi Read și Lizzie Ballantyne. Denise Bates merită menționată ca fiind

cea mai diplomatică și comunicativă editoare cu care am avut plăcerea să am de-a face în lunga mea carieră de autor.

Apoi este colega mea Julia Harding MW, menționată mai sus, față de care nu există cuvinte potrivite pentru a-mi exprima recunoștința. Sunt extrem de norocoasă că iubește hărțile și a dezvoltat o rețea atât de bine informată de contacte viti și vini în întreaga lume. Și ce ar fi un atlas fără hărți? Alții, fără de care această operă complexă nu ar exista, îl includ pe redactorul cartografic Lynn Neal, precum și pe Alan Grimwade și Mark Eldridge de la Cosmographics.

Ca întotdeauna, Nick și restul familiei mele au fost extrem de înțelegători și m-au susținut. Și, în cele din urmă, trebuie să îi mulțumesc inimitabilului Hugh Johnson pentru că m-a invitat la bord. Ce aventură palpitantă. Sper să fiți de acord.

## Cum funcționează acest Atlas

Hărțile au fost alcătuite cu gândul la consumator, nu la birocratul vitivinicol. Dacă o denumire – AOP/AOC, DOP/DOC, DO, AVA, GI sau apelațiune sud-africană, de exemplu – există, dar nu prezintă nici un interes practic pentru consumatorul de vin, politica noastră este să o omitem. În cazul în care denumirea unei regiuni, a unei zone sau a unui district este cunoscută în limbajul vinului, chiar dacă nu i s-a acordat încă o denumire oficială, avem tendința de a o include.

Am marcat acele crame pe care le considerăm de interes deosebit pentru iubitorii de vin din întreaga lume, fie pe baza calității vinului lor, fie pe baza importanței lor locale. Cu toate acestea, în unele părți ale lumii poate fi dificil să se identifice cu exactitate locul în care se află o întreprindere viticolă. Multe operațiuni, în special, dar nu exclusiv, doar în California și Australia, au o „ușă la crama”, un punct de vânzare sau o sală de degustare într-o locație foarte diferită de cea în care produc efectiv vinul (care, în unele cazuri, poate fi chiar o crama sub contract sau o unitate de presare personalizată). În astfel de cazuri, am marcat prima locație ca fiind locul în care producătorii au ales să se prezinte iubitorilor de vin. Cu toate acestea, producătorii nu sunt marcați pe hărțile extrem de detaliate, cum ar fi cele ale Côte d’Or, deoarece acestea se concentrează mai degrabă pe podgorii decât pe crame – care, oricum, tind să fie grupate în aceleași străduțe dintr-un sat.

În stabilirea ordinii diferitelor regiuni din cadrul țărilor, am încercat să mergem în linii mari de la vest la est și de la nord la sud, deși, ca orice regulă, aceasta are și excepții.

Hărțile variază destul de mult în privința scării, nivelul detaliilor depinzând de complexitatea suprafeței reprezentate. Fiecare hartă este însoțită de o bară de scară. Intervalele curbilor de nivel variază de la hartă la hartă și sunt prezentate în legenda fiecărei hărți.

Termenii trecuți pe hartă cu majuscule (ex. MEURSAULT) indică denumiri și locuri legate de vin; cei trecuți cu minuscule (ex. Meursault) prezintă, de obicei, alte informații.

Fiecare pagină cu hartă are un caroișaj, cu litere pe verticală și cifre pe orizontală marginal. Pentru a localiza un domeniu, o crama etc., căutați denumirea în lista de nume proprii (pp. 400–415), care indică numărul paginii urmat de coordonatele de pe hartă.

# O scurtă istorie a vinului

Vinul apare odată cu primele indicii ale civilizației noastre – din Orient. Primele dovezi pe care le avem sunt urme chimice din fragmente de ceramică din Caucaz (georgienii spun că în Georgia), datate în jurul anului 7000 î.Hr. Probabil China a ajuns acolo prima; nu știm. Faraonii egipteni aveau podgorii de prestigiu (datorită canaanitelor care au adus vița-de-vie domesticită în Delta Nilului), chiar și etichete de vin, dar preferau adesea vinurile din „țara Canaanului”, adică din Liban.

Vinurile pe care le vom recunoaște încep cu fenicienii și grecii care au colonizat Mediterana: fenicienii începând cu anul 1000 î.Hr., iar grecii patru secole mai târziu. Vinul își va găsi adevărata sa casă în Marea Egee, Italia, Franța și Spania.

## Grecia antică și Roma

Vinurile din Grecia erau laudate și documentate cu lux de amănunte de către poeții săi, dar se pare că, în societatea politicoasă, acestea erau rareori băute ca atare, fiind aproape invariabil aromate cu ierburi, condimente și miere și diluate cu apă. Cu siguranță, vinurile din diferite insule ale Mării Egee (printre care Chios și Samos) erau apreciate pentru caracterul lor distinct. Nu avem de unde să știm dacă aceste vinuri ne-ar fi pe plac astăzi, însă termenul grecesc „simpozion” înseamnă o conversație nu neapărat filosofică, la mai multe pahare de vin.

Grecii au introdus viticultura pe scară mare în sudul Italiei, etruscii în Toscana și mai la nord, iar romanii le-au urmat exemplul. Cei mai mari scriitori, în special Vergiliu, au scris instrucțiuni pentru viticultori; „Vița-de-vie adoră un deal înșorit” este probabil cel mai bun sfat care poate fi dat unui viticultor. Viticultura romană se făcea și ea la scară mare și implica munca a mii de sclavi. S-a răspândit în imperiu până în Ungaria, astfel că Roma a ajuns să importe nenumărate nave încărcate cu amfore (recipientul standard de 36 de litri) din coloniile sale din Spania, Africa de Nord – din întreaga Mediterană.

Cât de bune erau vinurile romane? Se pare că unele aveau o capacitate extraordinară de învechire, ceea ce înseamnă că erau bine făcute. Mustul era concentrat prin încălzire, iar vinul era depozitat pe vatră pentru a fi afumat, cu un efect asemănător celui obținerii vinurilor de Madeira. Marile vinuri ale Romei erau discutate și chiar băute după o perioadă neverosimil de mare: celebrul vin Opimian – din anul consulatului lui Opimius, 121 î.Hr. – a fost băut după 125 de ani de învechire într-o amforă. Galii au inventat butoaiile de lemn, cu asemenea avantaje în ceea ce privește greutatea și manevrabilitatea, încât amforele au fost abandonate. Majoritatea italienilor de acum 2 000 de ani beau vinul la fel ca unii dintre descendenții lor mai puțin sofisticați de astăzi: o licoare foarte tânără, destul de grosieră, acidă sau puternic alcoolizată, în funcție de recoltă.

Grecii au dus vinul în nord, în colonia lor Massilia (actuala Marsilia) din sudul Galiei. Romanii l-au domesticit acolo. Până la retragerea lor din ceea ce este astăzi Franța, în secolul V d.Hr., romanii au fondat aproape toate cele mai renumite podgorii din Europa modernă. Pornind din Provence, care avea deja de secole podgorii plantate de greci, ei au urcat pe Valea Ronului și în Languedoc, iar curând mai la nord, până la Gaillac – dar nu știm exact când au ajuns la Bordeaux. Pe vremea poetului Ausonius, în secolul IV d.Hr., Bordeaux era deja bine cunoscut. Ausonius a trăit și la Trier, capitala la nord de Roma, și a scris elogii pentru vinurile din Mosel.

Eforturile timpurii de dezvoltare au avut loc în văile râurilor, pe care romanii le-au curățat de păduri și le-au cultivat, la început ca măsură de precauție împotriva ambuscadelor. În plus, bărcile erau cea mai bună modalitate de a transporta ceva atât de greu precum vinul. Bordeaux, Burgundia și Trier au început ca și centre comerciale pentru vinurile din sud, sau din Italia și Grecia, iar apoi și-au plantat propriile vii.

În secolul I d.Hr. existau viță-de-vie pe Loire și pe Rin; în secolul II, în Burgundia, iar în secolul IV, la Paris, în Champagne și pe Mosel. Côte d’Or din Burgundia rămâne podgoria care poate fi explicată cel mai puțin, neavând nici un râu navigabil convenabil. Se afla acolo unde drumul principal spre nord, spre Trier, ocolea bogata provincie Autun. Aici au fost puse bazele industriei vinicole franceze pe care o cunoaștem și azi.

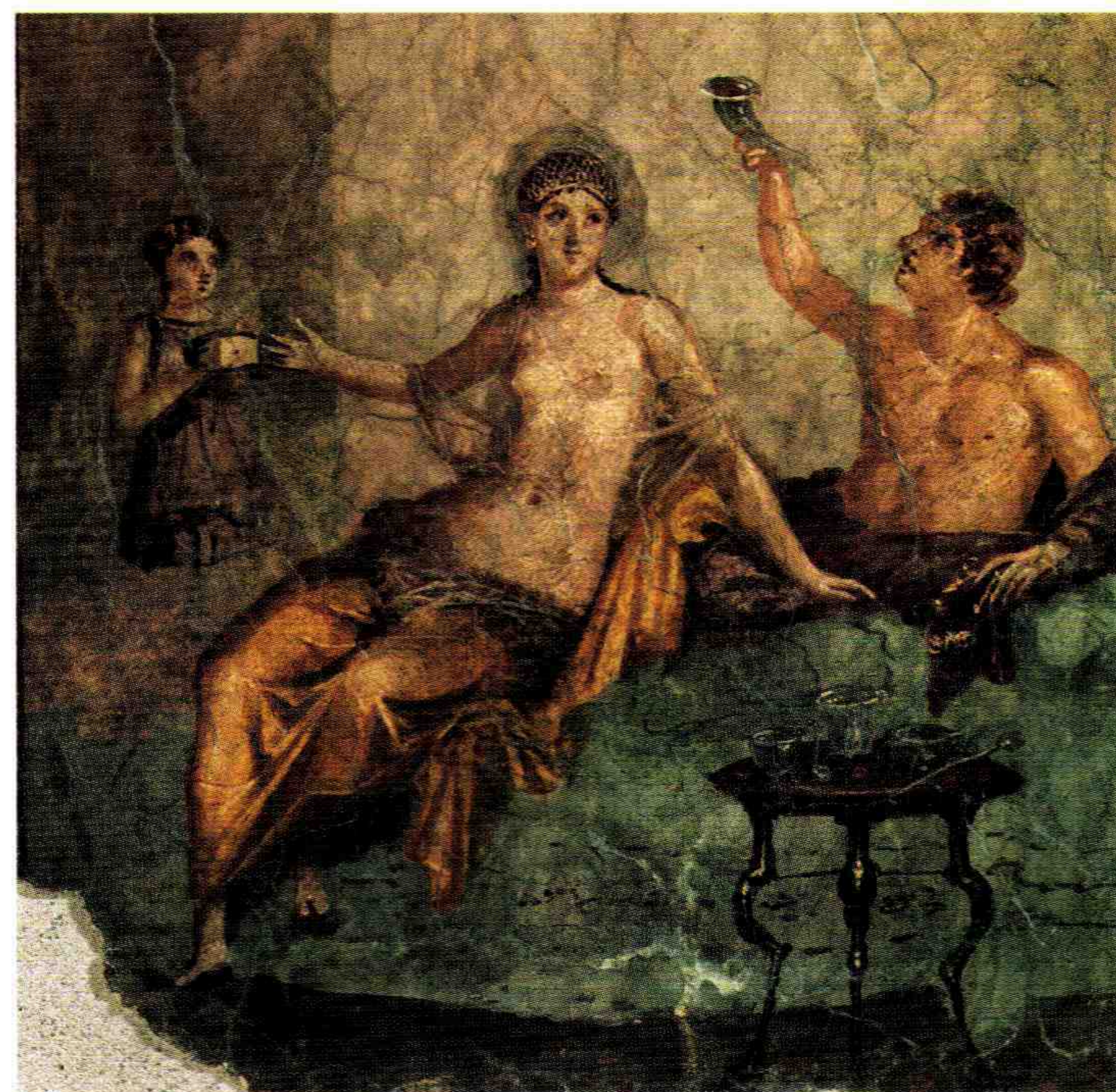
## Evul Mediu

Din Evul Mediu întunecat care a urmat căderii Imperiului Roman, ieșim treptat la lumina perioadei medievale, pentru a vedea în paginile sale pictate o scenă familiară: culegerea și zdrobirea strugurilor, butoaie în pivnițe și băutori veseli. Metodele de vinificație aveau să se schimbe în esența lor abia în secolul XX. În Evul Mediu, Biserica a fost depozitarul competențelor legate de civilizație, continuând administrația imperială a Romei sub o nouă înfățișare. Împăratul Carol cel Mare a recreat un sistem imperial și s-a străduit să dea legi în favoarea unui vin mai bun.

Pe măsură ce mănăstirile expansioniste defrișau dealurile și construiau ziduri în jurul câmpurilor de viță-de-vie, iar viticultorii muribunzi și cruciații care plecau îi lăseau moștenire pământurile lor, Biserica a devenit cel mai mare proprietar de podgorii. Catedralele și mănăstirile au deținut sau au creat majoritatea marilor podgorii din Europa și, mai târziu, primele podgorii din Americi.

Benedictinii, din marile lor abații de la Monte Cassino în Italia și Cluny în Burgundia, au cultivat cele mai bune podgorii, până când modul lor de viață a devenit notoriu: „Se ridicau de la masă cu venele umflate de vin și cu capul în flăcări”. Reacția a venit în 1098, când Sfântul Robert de Molesme s-a despărțit de benedictini și a fondat ordinul ascetic al cistercienilor, numit după noua lor abație din Cîteaux, aflată la câțiva pași de Côte d’Or. Ordinul cistercienilor a avut un succes exploziv, fondând nu doar marile podgorii împrejmuite de ziduri Clos de Vougeot în Burgundia și Steinberg în Rheingau, lângă abația lor Kloster Eberbach, ci și mănăstiri magnifice în întreaga Europă.

*Înainte de erupția Vezuviului, în 79 d.Hr., coasta din jurul orașului modern Napoli era principala podgorie și stațiunea preferată a Romei. Această frescă este din Herculaneum.*





Singura regiune viticolă importantă care nu era dominată de Biserică era Bordeaux, unde dezvoltarea era pur și simplu comercială, ținând o singură piață. Între 1152 și 1453, marele Ducat de Aquitania, care reprezenta cea mai mare parte din vestul Franței, a fost unit prin căsătorie cu coroana Angliei și și-a concentrat eforturile pentru a umple anual flotele viticole din fiecare oraș de coastă din Marea Britanie cu butoaie de claret pal: *vin nouveau*, pe care englezii îl iubeau. Compania viticultorilor din Londra a primit prima sa cartă regală (practic un monopol asupra acestui comerț înfloritor) în 1363.

Dar în cadrul stabil al Bisericii și al mănăstirilor au apărut încet-încet stilurile de vin și chiar unele dintre soiurile de struguri care ne sunt acum familiare. Puține lucruri din lumea medievală erau atât de strict reglementate. Vinul și lâna erau cele două mari produse de lux ale Europei de Nord în Evul Mediu.

### Evoluția vinului modern

Până în secolul XVII, vinul a fost singura băutură sigură, sănătoasă și – până la un punct – care se putea păstra. Apa nu era, de obicei, potabilă, cel puțin în orașe. Berea fără hamei se strica foarte repede. Nu existau băuturi spirtoase și nici băuturile care conțin cafeină și care par esențiale în viața de astăzi. Europa bea vin în cantități atât de mari încât strămoșii noștri trebuie să fi fost într-o perpetuă buimăceală.

În secolul XVII, toate acestea s-au schimbat. Vinul a căpătat concurenți serioși, începând cu ciocolata din America Centrală, apoi cafeaua din Arabia și, în cele din urmă, ceaiul din China. În același timp, olandezii au dezvoltat arta și comerțul cu distilate, transformând suprafețe uriașe din vestul Franței în furnizori de vin alb ieftin pentru alambicurile lor; hameiul a transformat *ale* în bere mai stabilă, iar orașele au început să transporte apa curată care le lipsea încă din epoca romană.

Nu este o coincidență că majoritatea vinurilor pe care le considerăm astăzi clasice au fost create în a doua jumătate a secolului XVII. Dar aceste evoluții nu ar fi avut niciodată succes fără invenția oportună a sticlei de vin. Încă din epoca romană, vinul își petrecea toată viața într-un butoi. Sticlele, sau mai degrabă ulcioarele, de obicei din ceramică sau piele, erau folosite doar pentru a-l aduce la masă. La începutul secolului XVII au avut loc schimbări în tehnologia de fabricare care au făcut sticlele mai rezistente și mai ușor de suflat. Cam în același timp, cineva a adus împreună sticla, dopul și tirbușonul.

*Fosta abație cisterciană Kloster Eberbach a fost fondată în 1136. Cu viile, minele și turmele lor, cistercienii au fost de fapt prima mare corporație multinațională din lume.*

A devenit clar că vinul păstrat într-o sticlă bine închisă cu dop de plută dura mult mai mult decât vinul dintr-un butoi, care risca să se strice rapid după deschiderea butoiului. Vinul se putea îmbunătăți în timp, dobândind „buchet“. A fost creat așa-numitul *vin de garde* și, odată cu el, șansa de a dubla și tripla prețul vinurilor capabile de învechire.

Primul „château“ Bordeaux preocupat de calitate, Haut-Brion, datează de la mijlocul secolului XVII. La începutul secolului XVIII, vinul burgund și-a schimbat și el natura. Vinurile cele mai delicate, Volnay și Savigny, erau cândva cele mai la modă. Acum, aceste *vins de primeur* au început să piardă teren în fața cererii de *vins de garde* cu fermentație lungă și de culoare mai închisă, în special din Côte de Nuits. Totuși, cel puțin în Burgundia, Pinot Noir, soiul principal, a fost identificat și a devenit obligatoriu prin efortul ducilor de Valois. Champagne, de asemenea, a adoptat Pinot Noir prin emulație. Cele mai bune podgorii din Germania au fost replantate cu Riesling. În Médoc, Cabernetul înlocuiește Malbecul.

Vinul care a beneficiat cel mai mult de pe urma dezvoltării sticlei a fost aprinsul vin de Porto, pe care englezii au început să îl bea la sfârșitul secolului XVII – nu din alegere, ci pentru că taxa pe vinul francez pe care îl preferau era ridicată la niveluri prohibitive, în urma războaielor continue. Vinurile dulci erau cele maienerate. Chiar și șampania era dulce. Malaga și Marsala erau în perioada lor de glorie. Tokaj (Tokaj), Constantia și, în America, vinul de Madeira, erau cele mai apreciate.

Comerțul cu vinuri era în expansiune. În țările viticole, o parte nesănătoasă a economiei se baza pe vin, atât Italia (în Toscana și Piemonte), cât și Spania (în Rioja) creau primele lor vinuri moderne pentru export. California se afla la prima sa goană după vin. Însă când filoxera (vezi p. 27) a provocat smulgerea majorității viilor, părea sfârșitul lumii vinului.

Însă raționalizarea plantațiilor, introducerea altoirii și selecția forțată a celor mai dezirabile soiuri de struguri au creat șansa unui nou început.

Cei care doresc o istorie detaliată a vinului ar trebui negreșit să citească *The Story of Wine* de Hugh Johnson.

# Ce este vinul?

Vinul este un lichid cu puteri aparent magice. Ridică moralul, reconfortează corpul și stimulează sufletul. Mai prozaic, este doar suc de struguri fermentat.

Și sucul altor fructe poate fi fermentat ca să dea o băutură alcoolică. Din mere se face cidru. Din pere, cidru de pere. Rubarba, murele – aproape orice ingredient cu zaharuri fermentabile – poate produce în cele din urmă un vin de fructe. Însă sucul de struguri are concentrațiile ideale de zahăr și aciditate pentru o băutură care nu se strică, potențial complexă. Strugurii pot da un lichid cu o concentrație alcoolică cuprinsă între 12 și 14%, fără adaos de zahăr. În plus, sucul de struguri are un conținut neobișnuit de ridicat de acid tartric, deosebit de bun pentru a îndepărta bacteriile dăunătoare, astfel că lichidul este sănătos și stabil. Un alt atribut al sucului de struguri este capacitatea de a fermenta, adesea datorită drojdiilor adecvate prezente în mod natural în podgorii și în crame și pe pielițele strugurilor.

Fermentația este cheia producerii vinului. Drojdiile înghit efectiv zaharurile și le transformă în alcool – făcând sucul mai puțin dulce și mai puternic – și emițând bule de dioxid de carbon. Dacă tot zahărul din sucul de struguri este transformat în alcool, vinul rezultat este „sec”. (Există și alte modalități de a obține vin dulce, inclusiv adăugarea de suc nefermentat, utilizarea de struguri congelați și concentrarea zaharurilor prin scoaterea gheții din suc, ca la Icewine – vezi p. 293 –, dar mai ales prin utilizarea de struguri afectați de un mucegai specific, *Botrytis cinerea*, cunoscut și sub denumirea de „mucegai nobil” – vezi p. 104.)

## Culorile vinului

Pulpa strugurilor furnizează zahărul și aciditatea esențială, și are cam aceeași culoare cenușie, indiferent de culoarea pielii. Vinul embrionar este tulbure, de culoarea paiului. Substanțele solide în suspensie se sedimentează, rezultând un vin limpede, deschis la culoare, pe care îl descriem drept „alb”. Pentru mai multe detalii, vezi „Cum se fabrică vinul alb de masă” la pp. 32–33.

Pentru a obține un vin roșu, trebuie să intre în joc pielițele strugurilor de culoare închisă, deoarece acolo se află pigmenții.

În loc ca strugurii să fie storși, pentru a separa sucul de pielițe înainte de fermentare (metoda de la vinul alb), sucul este lăsat în contact cu pielițele, menținute în cuva de fermentare pe tot parcursul procesului. Drojdiile funcționează numai în absența oxigenului (din acest motiv vinurile albe sunt produse în cisterne sau în cuve de lemn sigilate). Dioxidul de carbon care bolborosește protejează sucul în fermentație de oxigenul dăunător și împinge pielițele la suprafață.

Pielițele strugurilor conțin, de asemenea, o cantitate utilă de tanin cu rol conservant. Taninurile sunt componentele amare pe care le simțiți în ceaiul tare sau în cojile de nucă. Acestea asigură „astringența”, „structura” și sunt principalul element de conservare a vinului roșu. Componenta acestor taninuri și maturitatea lor relativă sunt chestiuni de o importanță vitală pentru vinificatorii ambițioși, în special în cazul vinurilor destinate unei vieți lungi. Iată de ce degustarea vinului roșu nou nu este atât de distractivă pe cât pare. Vinurile roșii embrionare pot fi ținute în contact cu pielițele timp de zile sau chiar săptămâni după fermentare. Vinurile albe, în special cele produse cu un anumit grad de contact cu pielițele strugurilor, conțin și ele ceva tanin, dar mai puțin decât majoritatea vinurilor roșii. Așa-numitele vinuri portocalii se află adesea la jumătatea drumului, fiind produse în urma unui anumit contact cu pielițele strugurilor. Pot acompania surprinzător de bine mâncarea.

Cele mai multe vinuri roz sunt obținute din struguri cu coaja închisă la culoare, folosind mai mult sau mai puțin aceeași tehnică ca în cazul vinurilor albe, dar lăsând pielițele doar să coloreze mustul în roz, înainte de presarea acestuia pentru fermentare.

Pentru vinul spumant, este necesară o a doua fermentare în condiții în care bulele nu mai pot ieși, fie într-o sticlă – metoda clasică *champenoise* – fie, mai economic, într-o cuvă (metoda Charmat sau metoda *cuve close*). Dioxidul de carbon reținut se dizolvă în vin, pentru a ieși la suprafață cu un efect încântător când sticla este deschisă. Vinuri precum Porto, Madeira și cele mai puternice tipuri de sherry (xeres) sunt numite „fortificate”. Li se adaugă alcool netru de struguri care le crește tăria.

## Secțiune transversală a unui strugure Pinot Noir spre sfârșitul procesului de maturare

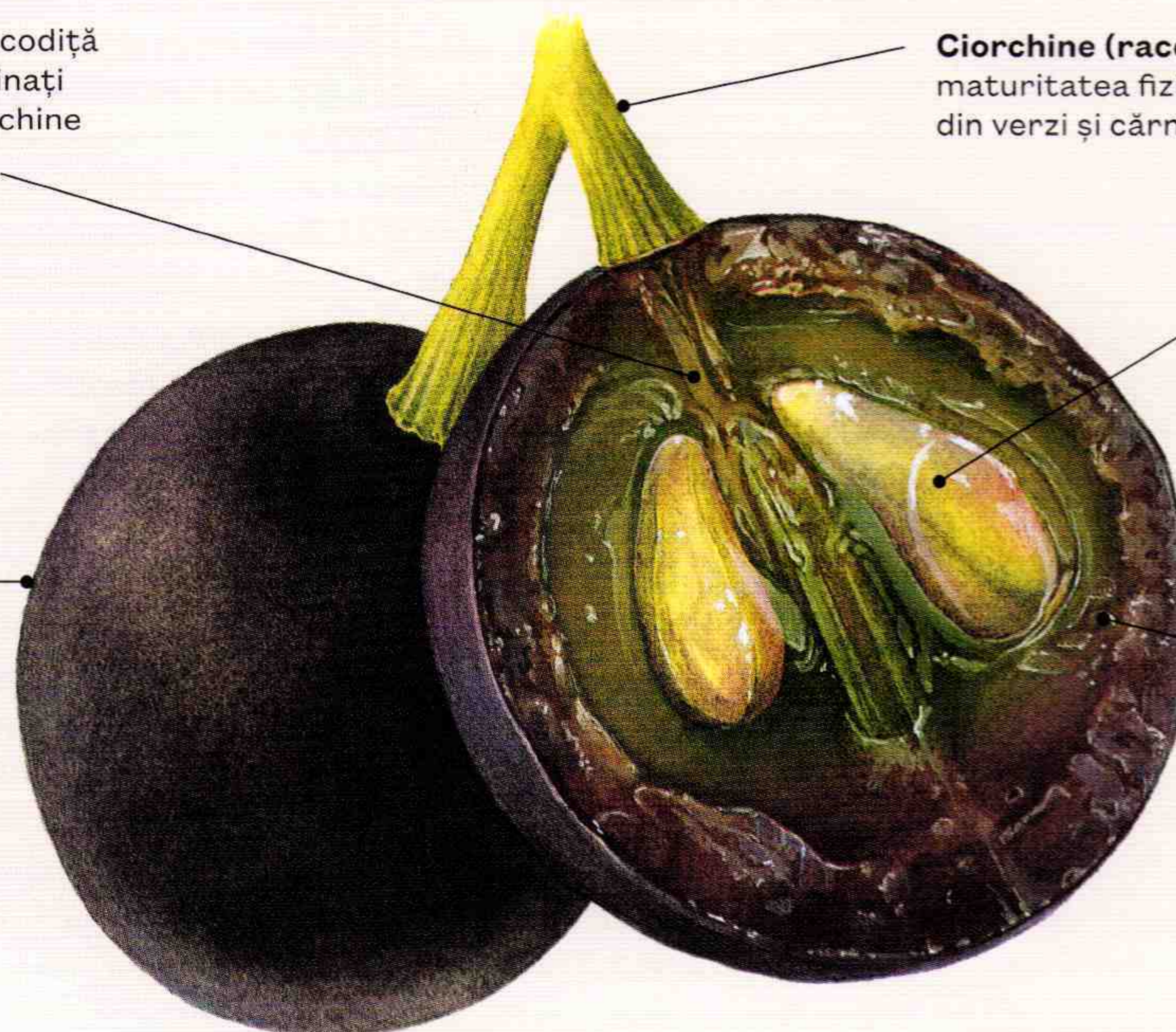
**Burelet** Ce rămâne atașat de codiță când strugurii sunt desciorchinați în cramă sau smulși de pe ciorchine în timpul recoltării mecanice.

**Ciorchine (racem)** Pe măsură ce strugurii ajung la maturitatea fiziologică deplină, ciorchinii se transformă din verzi și cărnoși în maro și lemnoși.

**Sâmbure (sămânță)** Numărul, dimensiunea și forma sâmburilor diferă în funcție de soiul de struguri. Sâmburii eliberează taninuri amare când sunt zdrobiți, de aceea strugurii proaspăt culeși sunt tratați foarte delicat.

**Peliță** Cea mai importantă componentă a vinurilor roșii, ce conține o concentrație ridicată de taninuri, substanțe colorante și compuși care contribuie la aroma vinului, precum și o parte din drojdie la exterior.

**Pulpă (sau mezocarp)** Ca volum, este principalul ingredient al vinului, conținând zaharuri, acizi, compuși aromatici și, în principal, apă. Aproape toți strugurii pentru vin au această culoare cenușie.



# Vița-de-vie

Este extraordinar că această băutură minunată pe care o numim vin este suc fermentat al unui singur fruct, strugurele. Puteți mânca struguri proaspeți sau uscați sub formă de stafide, dar circa jumătate din producția mondială are o soartă mai nobilă.

Pentru a face vin e nevoie de struguri cu suficient zahăr pentru a fermenta, dând alcool. Pentru a obține un vin bun, este nevoie de un echilibru corect dintre aciditate, tanini și compuși aromatici mai puțin înțeleși. Fiecare picătură de vin este produsă din apă recuperată din sol și transformată prin fotosinteză, în orele de lumină solară, în zahăr fermentabil – cu puțin ajutor din partea nutrienților din sol și cu mult ajutor din partea dioxidului de carbon din atmosferă, care furnizează carbonul necesar pentru producerea zaharurilor.

În primii doi sau trei ani de viață, o viță-de-vie tânără este prea ocupată cu crearea unui sistem radicular și cu formarea unui trunchi lemnos puternic pentru a da mai mult de câțiva struguri, dar este capabilă să producă o recoltă comercială din al treilea an, cu condiția să fie convinsă să facă acest lucru prin tăiere.

Vița-de-vie poate rezista la climate mult mai uscate și la soluri mai sărace decât majoritatea culturilor comerciale, astfel că se găsește adesea în medii deosebit de ostile sau îndepărtate. Viile sunt adesea cele mai verzi peisaje dintr-un peisaj maroniu de vară. Este o plantă cățărătoare, astfel încât, lăsată să se descurce singură, odată ce sistemul radicular este stabilit, vița-de-vie se va dezlănțui, producând ceva fructe, dar cheltuindu-și cea mai mare parte a energiei pentru a produce noi lăstari și pentru a da naștere unor coarde lemnoase lungi și răsucite, pline de frunze, căutând în mod ideal un copac pe care să se cațere. Își va folosi cărceii până când va acoperi până la un hectar de teren cu noi sisteme radiculare care se formează oriunde coardele ating solul.

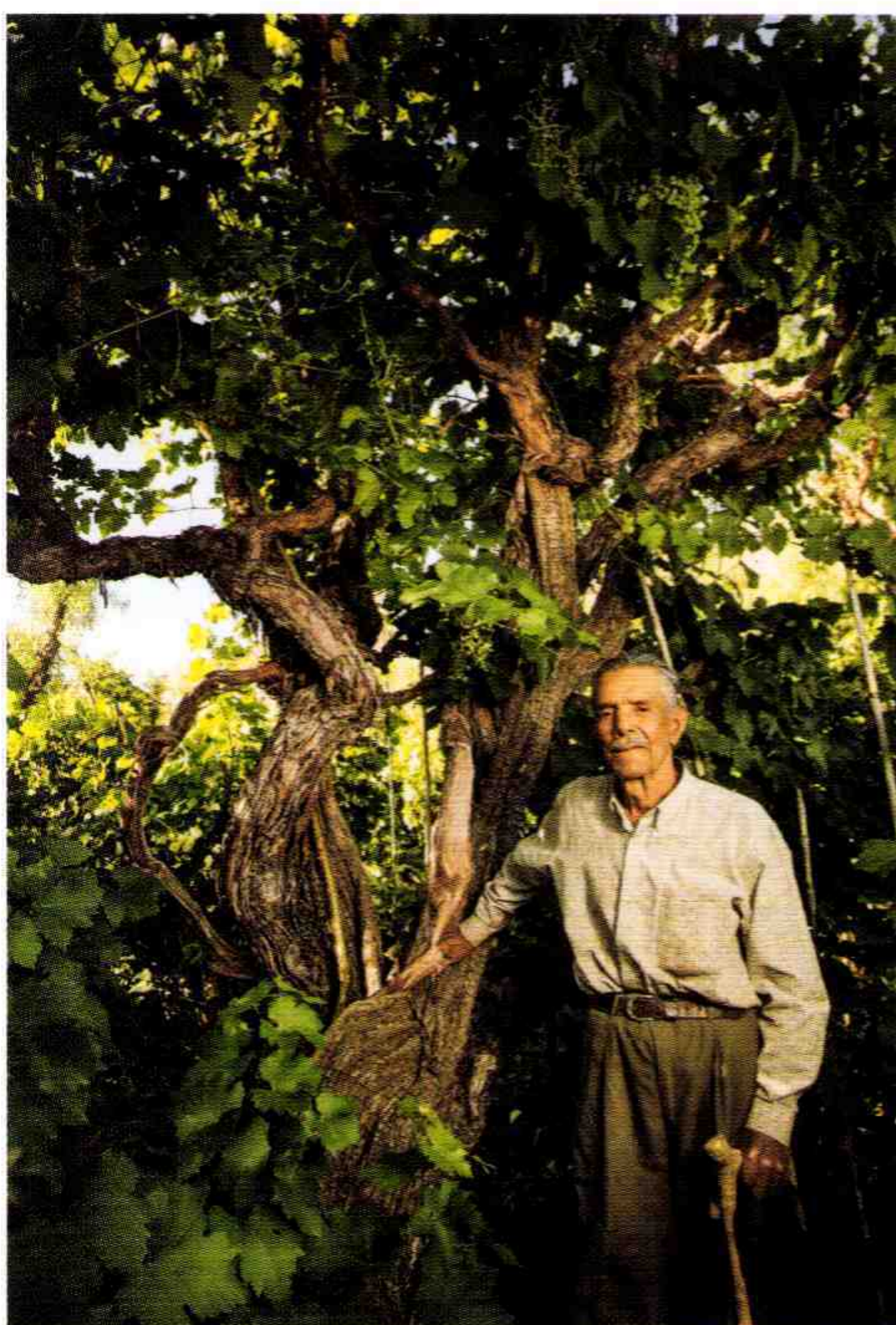
Bineînțeles, vița-de-vie modernă nu are voie să își irosească energia prețioasă pentru a fi „viguroasă” – pentru a produce coarde lungi și frunzoase – oricât de mult ar încerca. E convinsă să își folosească energia pentru cocerea strugurilor, cantitatea fiind cuvântul de ordine în podgoriile comerciale, iar calitatea fiind obiectivul principal în cele interesante, pe care le prezentăm

în această carte. Aceasta presupune tăierea viței-de-vie în timpul iernii, când cantitatea de sevă scade și coardele uscate sunt ușor de secționat. Planta rămâne cu un număr de muguri calculat cu atenție, la locurile potrivite, astfel ca primăvara să producă lăstari controlabili și productivi. Vița-de-vie poate fi cultivată ca o tufă mică izolată sau poate fi dirijată pe rânduri, pe sârmă.

## Viața productivă a viței-de-vie

Pe măsură ce vița-de-vie îmbătrânește, rădăcinile principale pătrund adânc în pământ (uneori până la 30 m) în căutare de apă și nutrienți. În termeni generali, cu cât vița-de-vie e mai tânără, cu atât vinul e mai lejer și mai puțin subtil – deși vița-de-vie poate produce fructe delicioase în primul sau în al doilea an, când randamentele sunt în mod natural scăzute și aroma disponibilă este concentrată într-un număr relativ mic de ciorchini. Între trei și șase ani de la plantare, vița-de-vie se stabilizează, ocupând spațiul alocat deasupra solului. Produce struguri mai aromați, deci vin mai concentrat. Acest lucru se datorează, probabil, unui sistem radicular complex ce reglează aprovizionarea cu apă și cu substanțe nutritive și, în solurile sănătoase, unui sistem de microbi simbiotici (vezi pp. 25–26).

Durata de viață a viței variază în funcție de locul și de modul în care este cultivată, precum și de soiul acesteia (vezi pe verso). Însă multe plante sunt smulse la vârsta de 25–30 de ani, când recoltele încep să scadă la niveluri neeconomice. Unele boli sau dăunători (vezi p. 27) ar putea să le afecteze mai devreme. Sau, o plantă poate fi altoită pe un soi de viță-de-vie mai populară prin tăierea ei și inserarea unui butaș nou în trunchi. Vinurile din vița-de-vie mai bătrână pot fi uneori mai scumpe și pot fi etichetate ca produse din vița-de-vie veche – *vieilles vignes* (în franceză), *alte Reben* (germană), *vecchie vigne* (italiană), *viñas viejas* (spaniolă), *vinhas vellas* (catalană) sau *vinhas velhas* (portugheză). Pentru un vin de Bordeaux *premier cru*, produsul viței-de-vie sub 12 ani poate fi considerat prea imatur pentru a fi inclus în vinul principal, în timp ce, în unele podgorii mai comerciale, vinurile ar fi considerate din vița-de-vie veche.



Tendința naturală a viței-de-vie este de a urca, așa cum se vede aici, în podgoria San Roque a lui Armando Gonzalez din Cinti, Bolivia.



Observați cât de departe au fost plantate aceste vii cu tăiere tip gobelet din La Mancha, regiune viticolă aridă din centrul Spaniei, pentru o cantitate maximă de apă subterană...



... În timp ce în regiunea umedă Bordeaux, vița-de-vie poate fi plantată mult mai dens și poate fi condusă minuțios pe sârmă, pentru un echilibru optim între cantitate și calitate.

# Franța

**În ciuda lobby-ului ce îndeamnă la cumpătare, ar fi imposibil să ne imaginăm Franța fără vin și vinul fără Franța.** Harta prezintă departamentele administrative ale Franței și numeroasele și variatele ei regiuni viticole. Denumiri precum Burgundia și Champagne au fost atât de evocatoare încât, spre nemulțumirea francezilor, mulți le-au împrumutat în voie, fără scuză.

Cândva, vița-de-vie a fost cultivată mai intens în Franța, dar azi suprafețele viticole s-au micșorat considerabil din cauza filoxerei, urbanizării și gusturilor schimbătoare, în nord, și îndulcitorilor care au secat lacul vinicol al Europei, în sud. Triunghiurile verzi prezintă totalul suprafeței cultivate pe departament sau, în cazul patriei coniacului, în și în jurul Charentes, toate cele patru departamente unde se cultivă struguri în acest scop. Franța produce vinuri excelente

și într-o varietate mai mare decât orice altă țară. Scăldată de apele Atlanticului și ale Mediteranei, Franța beneficiază de influența continentală, la est, și de o bogată varietate de soluri, inclusiv multe din calcar, atât de favorabil calității vinului. Schimbările climatice afectează recoltele și calitatea vinului. Franța are podgorii bune și, în plus, le definește, le clasifică și le controlează cu rezultate mai favorabile decât orice altă țară – modelele originale pentru multe dintre vinurile prezentate în atlas se regăsesc în paginile dedicate Franței. Istoria viticolă modernă a început după 1920, odată cu adoptarea Appellation d'Origine Contrôlée (AOC), o lege revoluționară care restricționează utilizarea unei denumiri (apelațiuni) geografice doar la vinurile produse în acea zonă. Legea mai stipula ce soiuri de struguri pot fi cultivate, recolta maximă pe hectar, gradul minim de coacere a strugurilor, modul de cultivare a viței-de-vie și, într-o anumită măsură, și cât vin trebuia produs. Vinurile AOC, care în 2011 constituiau circa 45% din

vinurile franțuzești, sunt administrate de Institut National des Appellations de l'Origine et de la Qualité (INAO). Astăzi însă, tot mai mulți se întrebă dacă regulamentele AOC sunt un tezaur național sau o măsură restrictivă inutilă, sufocând experimentele și dezavantajând Franța în competiția cu produsele din Lumea Nouă.

Două noi categorii în conformitate cu schimbările din legislația UE, sunt menite să permită vinurilor franțuzești o competiție mai directă cu ele. Pe hartă indicăm cele mai importante AOC și IGP (vezi chenar) care nu apar pe hărțile mai detaliate de pe paginile următoare, pe lângă cele 25 de IGP care coincid cu departamentele.

La baza scării calității se află o categorie vândută ca Vin de France (anterior Vin de Table).



**PAYS D'OC**

- Graniță internațională
- - - Limită de departament
- IGP regional/Vin de Pays
- Agenais IGP/Vin de Pays
- o Prefectură de departament
- Marcillac Apelațiune necartografiată în altă parte
- Centru al zonei de apelațiune
- Champagne (pp. 72-75)
- Valea Loarei (pp. 110-117)
- Burgundia (pp. 48-71)
- Jura și Savoia (pp. 144-145)
- Ron (pp. 122-133)
- Sud-vest (pp. 106-109)
- Bordeaux (pp. 76-105)
- Languedoc (pp. 134-137)
- Roussillon (pp. 138-139)
- Provence (pp. 140-141)
- Alsacia (pp. 118-121)
- Corsica (p. 143)

**Simboluri proporționale**

40 Suprafața podgoriilor dintr-un departament în mii de hectare (nu sunt date cifre dacă suprafața e sub 1 000 ha)



## LIMBAJUL ETICHETEI



**Cru classé** cru care s-a distins în cadrul unei clasificări importante, precum cea din 1855 de la Bordeaux (discutată în p. 84)

**Domaine** ținut cu vie (domeniu); replica, la scară mai mică, a Burgundiei la *château*

**Grand Cru** literal „creștere mare”: în Burgundia, cele mai bune podgorii; în St-Émilion, nimic special

**Méthode classique, méthode traditionnelle** vin spumant obținut prin folosirea aceleiași metode ca la șampanie

**millésime** anul recoltei

**Mis (en bouteille) au château/domaine/à la propriété** vin de domeniu, îmbuteliat de aceeași companie care cultivă strugurii

**négociant** comerciant îmbutelietor de vinuri, o firmă care cumpără vin sau struguri (cf. *domaine*)

**Premier Cru** literal „prima creștere”: în Burgundia, o versiune inferioară a Grand Cru; în Médoc, unul dintre cele patru *château* de marcă

**Propriétaire-récoltant** proprietar-cultivator

**Récoltant** viticultor

**récolte** recoltă sau producție a unui anumit an

**rosé** rosé

**rouge** roșu

**supérieur** de obicei cu un grad mai mare de alcool

**vieilles vignes** vițe bătrâne și, teoretic, cu vin mai greu, deși „vechi” este o noțiune nereglementată

**vigneron** viticultor

**villages** desemnează comune sau colectivități din cadrul unei zone de denumire

**viticulteur** viticultor

## DENUMIRI PRIVIND CALITATEA

**Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)** vinuri ale căror origini geografice, structură varietală și metode de producție sunt precis reglementate – în general cele mai bune vinuri și cele mai tradiționale; echivalenta Appellation d'Origine Protégée (AOP) din UE

**Indication Géographique Protégée (IGP)** denumirea UE care înlocuiește treptat Vin de Pays, adesea provenind din regiuni mai largi decât zonele AOC, în care soiurile netradiționale

**Vin sau Vin de France** denumirea UE de bază, înlocuind Vin de Table; soiul și anul recoltei pot fi specificate pe etichetă

## ALTE EXPRESII COMUNE

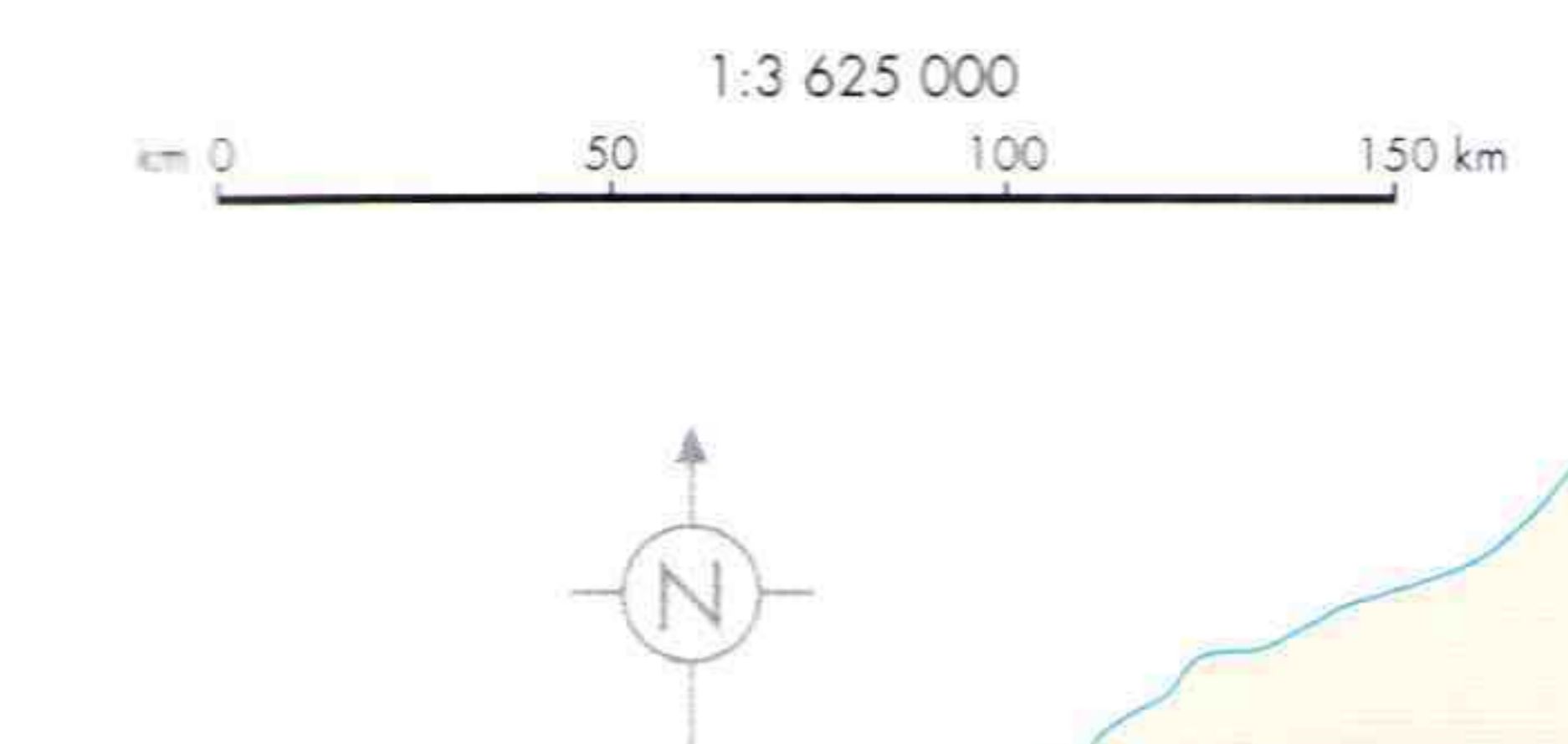
**Blanc** alb

**Cave** (*coopérative*) cramă cooperativă

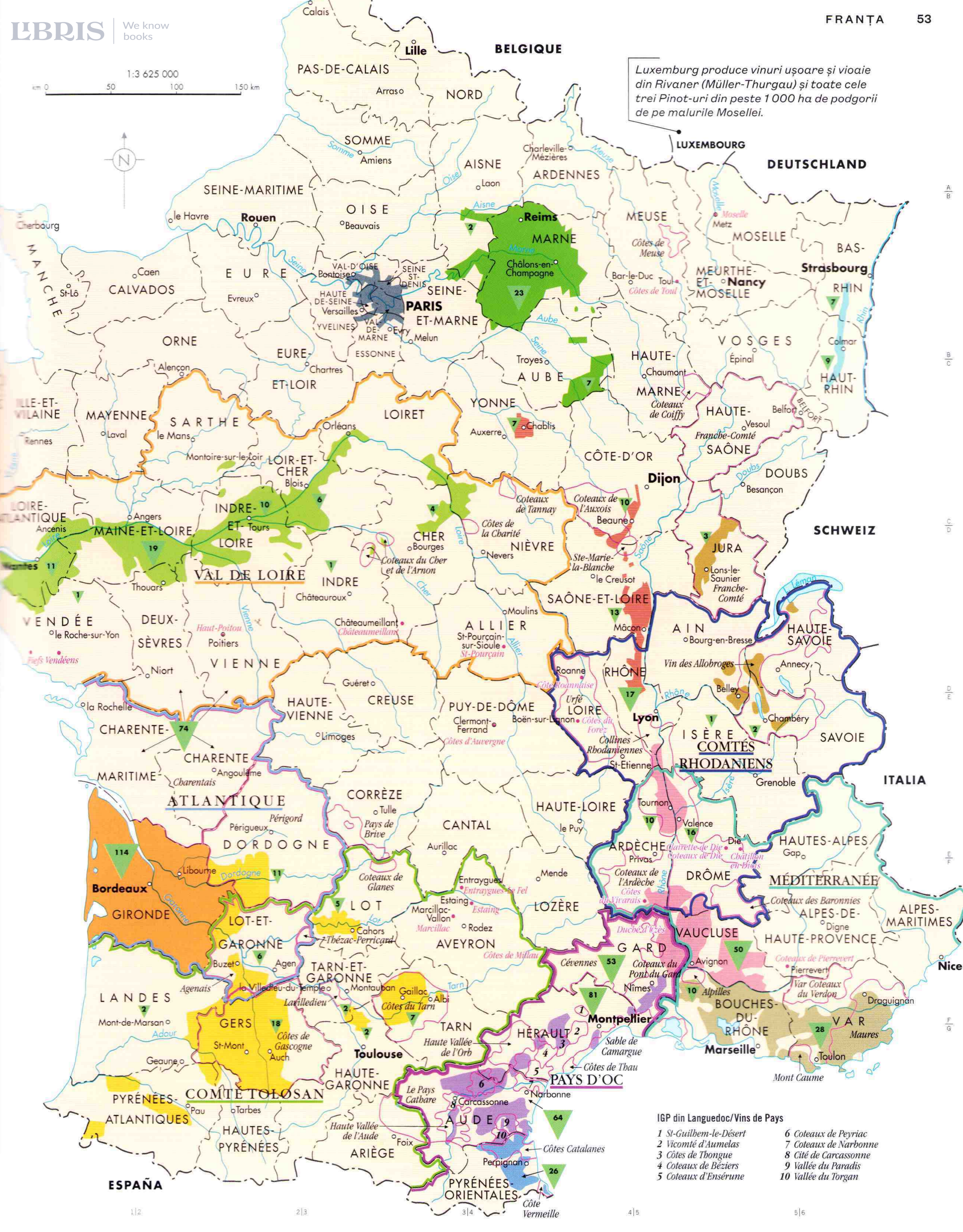
**Château** domeniu viticol sau chiar fermă, specifică pentru Bordeaux

**Coteaux de, Côtes de** tipică pentru dealuri

**Cru** literal „creștere/cultură de viță-de-vie”: un anumit lot de teren superior



Luxemburg produce vinuri ușoare și viaie din Rivaner (Müller-Thurgau) și toate cele trei Pinot-uri din peste 1 000 ha de podgorii de pe malurile Mosellei.



- IGP din Languedoc/Vins de Pays**
- 1 St-Guilhem-le-Désert
  - 2 Vicomté d'Aumelas
  - 3 Côtes de Thongue
  - 4 Coteaux de Béziers
  - 5 Coteaux d'Ensérune
  - 6 Coteaux de Peyriac
  - 7 Coteaux de Narbonne
  - 8 Cité de Carcassonne
  - 9 Vallée du Paradis
  - 10 Vallée du Torgan



# Burgundia

**Dacă Parisul este capul Franței, iar Champagne e inima, atunci Burgundia (Bourgogne) este stomacul ei.** Este o regiune a meselor lungi, pline cu cele mai bune produse (vită Charolais din vest, pui Bresse din est și brânzeturi cremoase precum Chaource și Epoisses). A fost cel mai bogat dintre vechile ducate ale Franței, iar ca regiune viticolă are una dintre cele mai îndelungate istorii din lume.

Burgundia nu este o singură podgorie mare, ci denumirea unei provincii care cuprinde câteva regiuni viticole distincte și alese. Cea mai bogată și mai importantă e **Côte d'Or**, inima Burgundiei și vatra ancestrală a vinurilor Chardonnay și Pinot Noir, compusă din **Côte de Beaune** în sud și **Côte de Nuits** în nord. În orice alt context, vinurile Chardonnay din **Chablis**, cele roșii și albe din **Côte Chalonnaise** și cele albe din Mâconnais (toate din Burgundia)

vor fi vedete. Chiar la sud de **Mâconnais** este Beaujolais, cu totul diferit de Burgundia ca dimensiuni, stil, sol și soiuri de struguri (vezi pp. 72-75).

În ciuda bogățiilor și gloriei sale străvechi, Burgundia pare încă simplă și rustică. Cu greu găsești o casă impozantă de la un capăt la altul al Côte d'Or, iar persoanele ale căror nume apare pe etichetă pot foarte bine să taie vița-de-vie și să conducă tractorul. Multe din puținele domenii mari din ținut, cele ale Bisericii, au fost destrămate de Napoleon. Burgundia e încă una dintre cele mai fragmentate regiuni viticole importante ale Franței. Un *domaine* mediu, cum sunt numite terenurile viticole ale unui viticultor, poate fi mai mare decât unul obișnuit, dar nu depășește 7,5 ha.

Fragmentarea Burgundiei e cauza singurului neajuns al vinului ei: imprevizibilitatea. Din punctul de vedere al geografului,

*Ascunse după dealul Corton, strugurii unor podgorii orientate spre răsărit, în stânga satului Pernand-Vergelesses (deasupra), se coceau greu cândva. Dar creșterea temperaturilor a fost de bun augur pentru multe comune cu climat răcoros din Burgundia.*

factorul uman nu poate fi cartografiat și în Burgundia, mai mult decât în cele mai multe locuri, trebuie evidențiat. Datorită legilor de moștenire, majoritatea *climats* (loturi de vii), sunt cultivate de mai mulți viticultori diferiți care dețin mai multe rânduri de vița-de-vie în *climats* diferite. Monopolurile sau podgorii întregi în mâinile unui singur proprietar sunt excepții (vezi p. 64). Până și cel mai mărunț cultivator are parcele în două sau trei podgorii. Cei mai bogați pot deține un total de 20-40 ha, răspândite în loturi mici, într-o serie de podgorii din Côte d'Or. Cele 50 ha din Clos de Vougeot sunt împărțite între nu mai puțin de 80 de viticultori.

Din acest motiv, cam jumătate din vinul burgund este cumpărat, proaspăt, încă din butoaie, direct de la producător, de către *négociants*, care-l amestecă cu alte vinuri cu aceeași denumire pentru

a obține cantități comercializabile de vin standard. Acesta e vândut în lume nu ca produsul unui anumit viticultor, a cărui recoltă din acel vin poate să nu depășească un butoi sau două, ci drept vin al unui anumit AOC (uneori specificându-se podgoria din care provine, alteori, mai vag, doar satul), *élevé* - literal „crescut” - de către comerciant.

Reputația unor négociants mai importanți de vinuri variază enorm, dar Bouchard Père et Fils, Joseph Drouhin, Faiveley, Louis Jadot și Louis Latour (pentru vinuri albe excelente) au o tradiție îndelungată, în vreme ce Bichot, Boisset și Chanson și-au îmbunătățit foarte mult serviciile în ultima vreme. La finele secolului XX au apărut o serie de tineri négociants mai importanți, care produc unele din cele mai bune vinuri burgunde. Astăzi, tot mai mulți viticultori respectați au și activitate de *négociant* în paralel.

### Apelațiunile vinurilor burgunde

În Burgundia există peste 80 de vinuri AOC. Majoritatea se referă la zone geografice și apar detaliate în paginile următoare. Pe baza acestor denumiri geografice e construită o clasificare calitativă, practic ea însăși o operă de artă (explicată amănunțit în p. 58). Însă următoarele apelațiuni pot fi aplicate vinului produs din struguri crescuți în orice parte a Burgundiei, inclusiv în podgorii din cadrul unor comune renumite cu sol și poziție mediocre: **Bourgogne** (pentru Pinot Noir sau Chardonnay), cu subdiviziuni precum soiul local **Bourgogne Côte d'Or**, **Bourgogne Passetoutgrains** (pentru un amestec de Gamay cu cel puțin o treime de Pinot Noir) și **Bourgogne Aligoté** (pentru vinul alb relativ acid produs din soiul secundar de struguri albi ai Burgundiei). Apelațiunea **Côteaux Bourguignons** 2011 cuprinde toate podgoriile cartografiate aici, plus vinuri Beaujolais și/sau cupaje declasificate în acest moment.

### BURGUNDIA: DIJON

Latitudine/Altitudine la SM  
47°27'/291 m

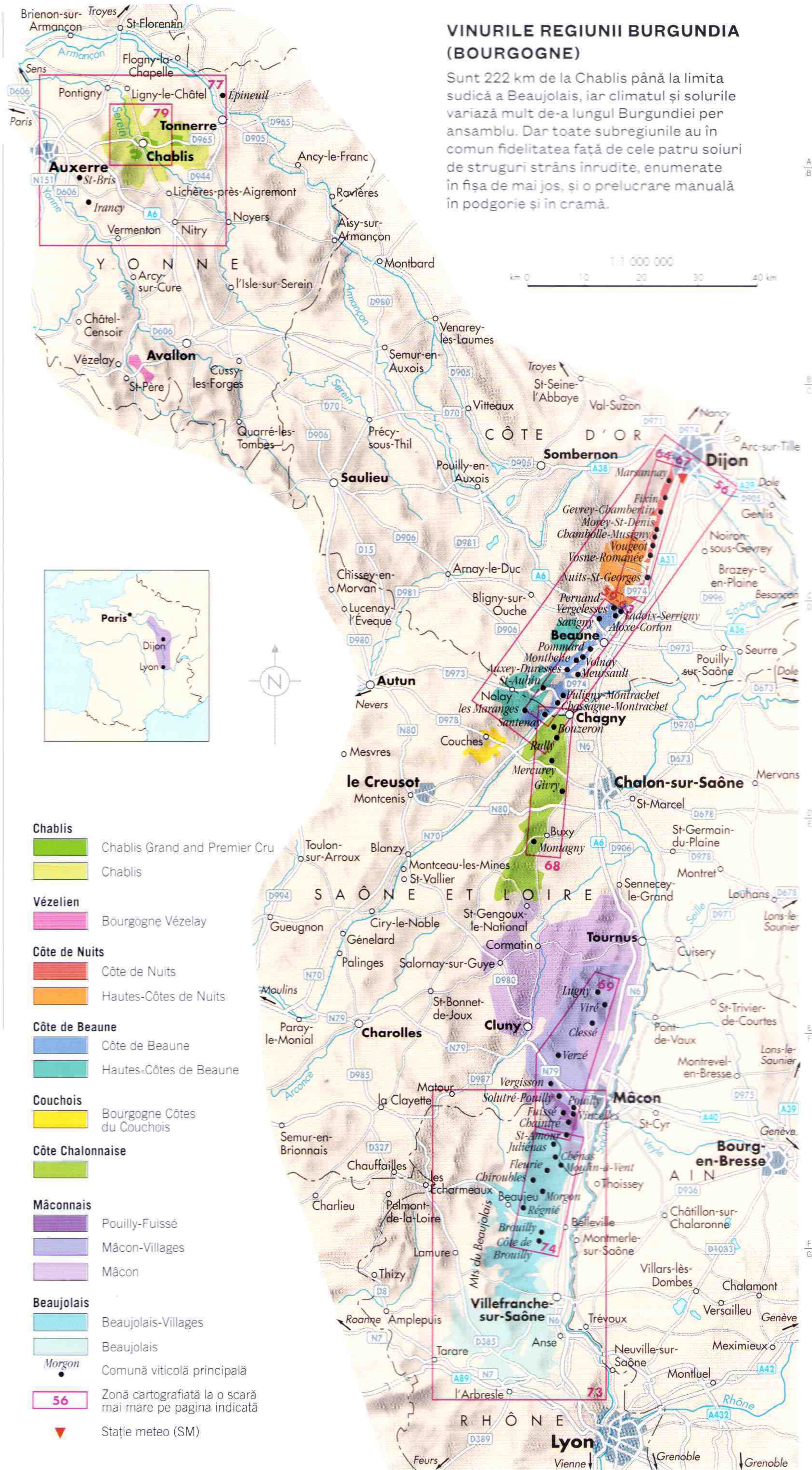
Temperatură medie în sezonul de vegetație la SM 15,7°C

Precipitații medii anuale la SM  
761 mm

Precipitații în luna recoltării la SM  
Septembrie: 65 mm

Principale pericole pentru viticultură  
Îngheț, boli (în special mușcăci),  
ploi de toamnă

Principale soiuri de struguri  
R: Pinot Noir, Gamay; A: Chardonnay, Aligoté



### VINURILE REGIUNII BURGUNDIA (BOURGOGNE)

Sunt 222 km de la Chablis până la limita sudică a Beaujolais, iar climatul și solurile variază mult de-a lungul Burgundiei per ansamblu. Dar toate subregiunile au în comun fidelitatea față de cele patru soiuri de struguri strâns înrudite, enumerate în fișa de mai jos, și o prelucrare manuală în podgorie și în cramă.