

Soiuri internaționale

Dacă geografia determină nuanțele gustului unui vin, materia primă e reprezentată de varietatea sau varietățile de strugure din care este făcut acel vin. De la mijlocul secolului XX, varietățile au jucat un rol tot mai important în limbajul vinului. Astăzi, mult mai puțini băutori de vin cunosc, de pildă, numele Chablis decât denumirea strugurilor din care sunt făcute aceste vinuri din nordul Franței: Chardonnay. Este mult mai simplu să jonglezi cu câteva denumiri cunoscute de struguri decât să știi toate denumirile de locuri de pe etichetele sticlelor, iar asta explică de ce „etichetarea varietală“ a devenit atât de populară. Altfel spus, cupajele de două sau mai multe varietăți devin tot mai obișnuite, în detrimentul vinurilor monovarietale.

O cunoaștere sumară a varietăților des vehiculate descrise în aceste pagini ar putea oferi un bun început pentru educația enologică a oricui. Cel puțin unele dintre cele mai evidente caracteristici menționate sub fiecare denumire de strugure ar trebui să se regăsească, mai mult sau mai puțin, în orice sticlă etichetată ca „specifică“ – și aici sunt incluse cvasitotalitatea vinurilor produse în afara Europei și tot mai multe vinuri europene, chiar și franțuzești.

Dar pentru a avansa în materie de cunoaștere a vinurilor, pentru a începe să înțelegi majoritatea vinurilor bune și celebre din Europa și subtilitățile vinurilor produse în alte părți, va trebui să vă satisfaceți unele curiozități geografice. O astfel de carte vă poate ajuta să vă explicați de ce Hermitage are un gust diferit de un alt vin făcut din același soi de struguri, Syrah, dar crescut la 48 km mai sus, pe povârnișurile diferit orientate ale Côte-Rôtie.

CABERNET SAUVIGNON

Aromă de coacăze, cedru, bogat în taninuri

Sinonim cu un vin roșu sobru, care se poate învechi căpătând o splendoare subtilă. Din acest motiv, Cabernet Sauvignon este și cel mai răspândit soi pentru vin roșu, dar, fiindcă se coace relativ târziu, este viabil doar în climatele calde. Uneori, el nu se coace pe deplin nici în patria sa, Médoc/Graves. Dar când o face, culoarea, aroma și taninurile concentrate în bobitele cu coajă groasă negre-albăstrui pot fi remarcabile. Cu o vinificație și o învechire la butoi atente, poate produce unele dintre cele mai longevive și mai incitante vinuri roșii. În Bordeaux și, tot mai des, în alte părți, este amestecat cu Merlot și Cabernet Franc, deși poate da și vinuri monovarietale delicioase dacă este cultivat în locuri calde precum Chile sau nordul Californiei, a doua sa patrie.



SECȚIUNE TRANSVERSALĂ A STRUGURELUI DE PINOT NOIR CĂTRE FINALUL PROCESULUI DE COACERE

Pedicelul (sau codița)

Pe măsură ce strugurii se apropie de maturitatea fiziologică deplină, codițele devin, din verzi și cărnoase, maronii și lemnoase. Codițele pot face ca vinul să aibă un gust astringent și acid.

Sâmburele (sau sâmânța)

Numărul, mărimea și forma sâmburilor diferă în funcție de soiul strugurilor. Toți sâmburii eliberează taninuri amare când sunt zdrobiți.

Pulpa (sau mezocarpul)

Este principalul ingredient al vinului prin volum, conținând zaharuri, acizi și, în principal, apă. Pulpa majorității strugurilor pentru vin are această culoare cenușie.

Pielita (epicarpul)

Cel mai important ingredient al vinurilor roșii, conținând o înaltă concentrație de taninuri, materie colorată și componente care determină, în final, aroma vinului.

Bureletul Ce rămâne atașat de codiță când sâmburii sunt îndepărtați în cramă sau smulși de pe ciorchine în timpul recoltării mecanice.



CHARDONNAY

Amplu, versatil, inofensiv – dacă nu e învechit prea mult în butoaie de stejar

Soi burgund alb, mult mai versatil decât Pinot Noir, Chardonnay poate fi cultivat și se poate coace fără probleme aproape oriunde, cu excepția extremelor arealului viticol (înmugurirea sa timpurie îl poate expune riscului gerului de primăvară). A devenit cel mai cunoscut strugure pentru vin alb din lume, poate și fiindcă (spre deosebire de Riesling, de exemplu) nu are o aromă deosebit de puternică, acesta fiind unul dintre motivele pentru care răspunde atât de bine la fermentarea și/sau învechirea în stejar. De obicei are caracterul pe care îl dorește viticultorul: vivace și zglobiu, înviorător, bogat și onctuos sau chiar dulce. Poate deveni un vin mineral și proaspăt, precum Chablis, și este deosebit de prețuit ca ingredient în șampanie sau vinuri similare.



PINOT NOIR

Aromă de cireșе, zmeură, violete, vânat, mediu rubiniu

Acest strugure delicat se coace relativ devreme și este extrem de sensibil la *terroir*. Plantat într-un mediu prea cald, se va coace prea repede și nu-și va dezvolta numeroasele componente aromatice fascinante din pielita relativ subțire. Locul perfect pentru Pinot Noir este Côte d'Or, în Burgundia, unde, când clonele, creșterea viței și tehnicile viticole sunt corecte, el poate transmite diferențe de *terroir* complicate. Atât de obsedant este farmecul mărețului burgund roșu încât viticultorii din toată lumea încearcă să-l copieze, cele mai mari succese obținându-se până acum în Germania, Noua Zeelandă, Oregon (SUA) și în cele mai răcoase regiuni din California și Australia. Pinot Noir este rareori amestecat, pentru producerea de vinuri neacidulate, dar împreună cu Chardonnay și ruda sa, Pinot Meunier, face parte din rețeta pentru șampanie.



SAUVIGNON BLANC

Aromă ierboasă și de fructe verzi, tăios, rareori maturat în butoaie de stejar

Cu o aromă pătrunzătoare, extrem de răcoritor și, spre deosebire de majoritatea strugurilor din aceste pagini, băut în mod ideal când este relativ tânăr. Patria sa este valea Loarei, în Franța, mai ales zona Sancerre și Pouilly-sur-Loire pentru Pouilly-Fumé, unde poate varia considerabil, de la recoltă la recoltă. Cultivat într-un climat prea cald își poate pierde aroma și aciditatea specifice și poate deveni prea greoi. Având în vedere că tendința viței de a fi excesiv de viguroasă poate fi stăpănită printr-o tăiere riguroasă, Sauvignon Blanc se comportă foarte bine în Noua Zeelandă, mai ales în Marlborough, ca și în zonele mai răcoase din Africa de Sud. În Bordeaux este amestecat în mod tradițional cu Sémillon pentru producerea de vinuri seci, dar și dulci delicioase.



SYRAH/SHIRAZ

Aromă de piper negru, ciocolată amăruie, cu taninuri remarcabile

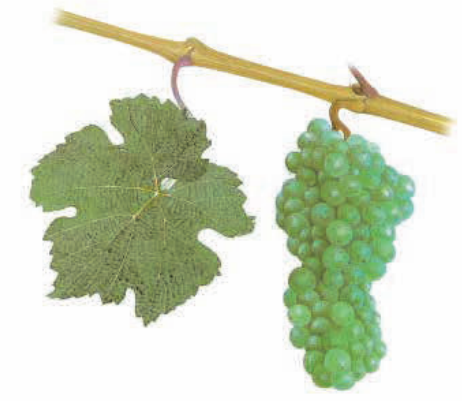
În patria lui din nordul văii Ronului, soiul Syrah produce cele mai vestite vinuri longevive și întinate, Hermitage și Côte-Rôtie (podgorie unde este în mod tradițional aromă cu puțin Viognier). Acum, Syrah este cultivat în tot sudul Franței, unde e folosit des în cupaje. Are un gust diferit în Australia, unde se numește Shiraz, fiind cel mai întâlnit soi de struguri roșii și dând vinuri dense, bogate, robuste, în locuri calde precum Barossa, deși poate avea o nuanță de piper negru în zonele mai răcoase din Victoria. Astăzi, viticultorii experimentează cu acest soi de strugure ușor de îndrăgit, ce dă vinuri care, indiferent de gradul de coacere, au o notă finală savuroasă. Este tot mai important și apreciat în Chile, America de Sud, Noua Zeelandă și statul Washington, SUA, și este cultivat pe arii extinse și în Argentina.



RIESLING

Aromat, delicat, rasat, expresiv, rareori maturat în butoaie de stejar

Rieslingul este pentru vinul alb ceea ce Cabernetul Sauvignon este pentru cel roșu – poate da vinuri total diferite în locuri diferite și se poate matura excelent. Subestimat și subapreciat în cea mai mare parte a secolului XX, acest vin devine, încet, unul la modă. El tinde să fie puternic parfumat, reflectând arome de minerale, flori, lămâie verde și miere, în funcție de locul de proveniență, dulceață și vechime. Din Riesling se fac vinuri excelente cu mucegai nobil în patria sa, Germania, dar, grație încălzirii globale, el dă tot acolo și vinuri seci de calitate și ferme, dar și mai ușoare și mai dulci, între aceste două extreme. Rieslingul încă este cel mai nobil strugure din Germania și Alsacia și se comportă foarte bine în Australia, Austria, statele New York și Michigan, SUA.



MERLOT

Corpulent, catifelat și cu gust de prună

Partenerul tradițional, mai pal și mai plin, al Cabernetului Sauvignon în cupaje, mai ales la Bordeaux, unde coacerea lui timpurie îl face atât de ușor de cultivat încât e cel mai des întâlnit soi de strugure în zonă. Se coace mai ușor decât Cabernetul Sauvignon în anii mai răcoroși, dar are un conținut mai ridicat de alcool în anii mai calzi. Boabele mai mari și pielita mai subțire indică în general mai puține taninuri, și vinuri mai opulente ce pot fi savurate mai devreme. Merlot are și o existență independentă ca soi monovarietal, mai ales în SUA, unde este considerat mai ușor de băut (chiar dacă mai dificil de admirat) decât Cabernetul, și în nord-estul Italiei, unde se coace mai lesne. El atinge apogeul în Pomerol, unde poate căpăta esențe catifelte, voluptuoase. Este cultivat pe scară largă în Chile, unde a fost multă vreme confundat cu Carmenère.



SEMILLON

Arome de smochină, citrice, lanolină, corpulent, bogat

Sémillon este inclus aici datorită excepționalei calități a vinului dulce produs din el, mai ales în Sauternes și Barsac, unde este un cupaj, prin tradiție, în proporție de 4:1 cu Sauvignon Blanc și puțin Muscadelle. Pielita sa relativ subțire face Sémillonul (cel cultivat în afara Franței) sensibil la *botrytis*, care poate, în condiții adecvate, să contamineze, miraculos, strugurii cu mucegai nobil. Este cel mai des întâlnit soi de struguri albi în Bordeaux, unde dă și unele vinuri bune seci, maturate în butoi de stejar, mai ales în Graves. Valea Hunter din Australia are o afinitate specială pentru Sémillon, producând vinuri seci longevive, complexe, deosebit de lejere, din struguri culeși devreme. Și în Africa de Sud există soiuri venerabile.



Stejarul și utilizările lui

Stejarul nu este singurul lemn folosit pentru păstrarea vinului, dar timp de secole a fost cel mai popular, fiind impermeabil și ușor de prelucrat. Aromele de stejar au o afinitate naturală cu cele ale vinului, adăugând mai multe componente complexe, iar proprietățile lui fizice sunt de neegalat în privința limpezirii și stabilizării vinului, a intensificării culorii unui vin roșu și a catifelării texturii oricărui vin bine făcut.

Fermentarea unui vin alb în butoi sau în baric (din franceză, *barrique*, recipient de 225–235 litri), cu condiția să nu fie „dezbrăcat” de toate solidele din el și lăsat fără apărare împotriva asaltului tuturor taninurilor și pigmentilor din stejar, face ca vinul să aibă o textură mai delicată, dar o aromă mai profundă. Un alt truc pentru producerea vinurilor albe, menit să le dea o textură mai cremoasă, indiferent că fermentația s-a făcut în butoi sau în baric, este „agitarea” drojdiilor de la fermentație. Dar acest lucru ar putea adăuga vinului și o parte din notele lactate ale drojdiilor, iar aerarea suplimentară poate reduce finețea sau longevitatea vinului.

Vinurile albe pot fi maturate în butoaie până la trei luni, spre a prelua doar o suavă aromă de stejar (cu cât e mai vechi butoiul, cu atât aroma și taninurile de stejar vor fi mai puține). Vinurile roșii de calitate sunt de obicei maturate mai mult: până la 18 luni sau chiar mai mult în butoaie de stejar mai vechi sau mai mari. Spre a separa vinul nou de particulele mai mari de sedimente (așa-numitul sediment grosier), vinul este în general tras (pritocit) într-un butoi curat curând după fermentare, repetând apoi operația de câteva ori. Pritocirea îl aerează, atenuându-i taninurile și reducând riscul ca vinul să capete mirosuri neplăcute de la butoi. O parte din vin se pierde întotdeauna prin evaporare și de aceea butoaiele trebuie reumplute până sus în mod constant, un alt proces care expune, în mod benefic, vinul la aer, reducându-i asperitățile. Misiunea vinificatorului, în timpul maturării în butoi, este de a gusta cu regularitate conținutul fiecărui butoi și de a decide nu doar când vinul trebuie pritocit, dar și când e gata pentru îmbuteliat la sticlă.

O alternativă, ocazional un supliment la maturarea în butoi, este adăugarea de doze mici, măsurate, de oxigen în vin. Această tehnică de microoxigenare a devenit tot mai populară, dar aplicarea ei e încă mai mult o artă decât o știință.

În vreme ce microoxigenarea e o metodă de imitare a modului în care butoaiele aerează vinul, așchiile, doagele și fragmente de stejar de diferite forme și mărimi pot fi folosite spre a reproduce efectul aromatic al butoaielor de stejar fără a plăti și costul mare al acestora. Ele pot îmbunătăți și textura, făcând culoarea vinului mai stabilă. Agronomul francez Olivier de Serres se referă la *vin de coïpeau* (*copeaux*, „biscuiți de lemn”)



în 1600. El explică felul cum ar trebui pregătiți și sugerează că astfel se stimulează limpezirea vinului, făcându-l bun de băut mai de tânăr și adăugându-i o aromă atractivă.

Butoi de stejar de 500 l, în construcție la Domeniul Fanagoria, singura cramă rusească având propria dogărie. Presiunea cercurilor de metal, alături de căldură, e folosită pentru a îndoi doagele lungi de stejar și a crea un butoi impermeabil.

DE UNDE PROVINE STEJARUL

Factorii importanți în maturarea la butoi sau la baric (și în fermentare) sunt mărirea și vârsta recipientului (cu cât e mai vechi și mai mare, cu atât mai slabă e aroma degajată), durata ținerii vinului în el, modul în care butoiul este ars pe interior (un butoi ars tare va da mai puține taninuri de lemn vinului, dar mai multe arome picante sau de lemn ars), cât de bine sau de mult a fost asezonat stejarul (lăsat afară, pentru a-și mai pierde din asprime) sau chiar uscat la cuptor, înainte de a fi transformat în doage, și proveniența stejarului.

Stejarul american are note atractive, dulci, de vanilie. Cel baltic a fost admirat la finele secolului XIX. Stejarii din estul Europei se bucură azi de o revenire, dar stejarul francez este încă socotit cel mai bun – nu în ultimul rând fiindcă pădurile din regiunile cartografiate aici au fost bine întreținute.

Limousin dă un stejar cu granulație mare, taninos și, în general, mai potrivit pentru băuturi spirtoase decât pentru vin. Stejarii din Tronçais, o pădure deținută de stat în departamentul Allier, cresc atât de încet încât lemnul are granulație mică, fiind excelent pentru vin. Stejarul din Vosgi e similar, de culoare deschisă și preferat de unii vinificatori. Alții cer, pur și simplu, stejar din „le Centre”. Însă pot fi specii și condiții de creștere diferite în fiecare pădure. Vinificatorii tind să aibă dogari favoriți, în loc să aleagă o singură sursă.



Principalele regiuni unde crește stejarul în Franța

Dopuirea vinului

Vinul poate fi păstrat doar dacă dopul este eficient și corespunzător. Cele trei dopuri de plută de calitate și vârstă diferite prezentate mai jos sunt predispuse la „bușonare” (defect de dop), mai ales versiunea ieftină, făcută din așchii de plută lipite laolaltă („aglomerate”). (Vechiul dop de șampanie prezintă efectele anilor de compresie; dopul lung a stat într-o sticlă de Bordeaux timp de câteva decenii.) Un dop de plută intrat în contact cu clorul și mucegaiul va dezvolta o muzeală dezagreabilă, asociată cu tricoloroanisol (TCA) care, transmis în lichid, duce la un vin neplăcut, cu miros de dop. Dar producătorii de dopuri de plută au investit masiv în modernizarea tehnicilor de producție și în controlul calității. Ca urmare, incidența defectelor de dop a fost redusă semnificativ. Dar mulți producători de vinuri sunt atât de exasperați de procentul de vin „bușonat” încât au recurs la dopuri alternative.

Dopurile sintetice, de obicei din plastic, sunt populare mai ales în rândul producătorilor din Lumea Nouă, iar calitatea lor s-a îmbunătățit. Ele cuprind o gamă largă de stiluri și niveluri de calitate, permițând băutorilor de vin să continue ritualul scoaterii dopului fără riscul ca acesta să fie „bușonat”, deși dopurile de plastic nu sunt întotdeauna ușor de pus la loc și în general nu sunt potrivite pentru vinuri menite a fi păstrate îndelung în sticle.

Producătorii, în special cei din Australia și Noua Zeelandă, adoptă tot mai mult sau experimentează dopurile cu filet (*screw cap*) – folosite inițial doar pentru vinuri aromatice, ca Riesling, și vinuri roșii fructate, care se beau timpuriu și la care pătrunderea de oxigen nu e considerată necesară pentru maturare. S-au exprimat temeri că pe termen lung vinul va îmbătrâni diferit și, foarte posibil, mai puțin elegant, în sticle cu alte dopuri decât cele de plută sau că dopurile etanșe, cu filet sau Vino-Lok, ar putea adăuga mirosuri nedorite. Cercetările le-au permis vinificatorilor



să adapteze practicile viticole pentru a evita asemenea probleme, iar fabricanților să regleze cu finețe cantitatea de oxigen permisă în garnitura din interiorul dopului cu filet.

Acest stejar de plută matur din Algarve, Portugalia, a fost decojit în anul 2000 de compania Amorim, cel mai mare producător de dopuri de plută din lume. La momentul când citiți aceste rânduri, coaja lui a mai fost, cu siguranță, curățată o dată.

DOPURI



Dop de șampanie



Dop normal



Dop „aglomerat”



Dop sintetic



Dop cu filet



Vino-Lok

Lumea vinului

Harta lumii vinului nu mai e compusă din două benzi clare, trasate prin zonele temperate ale fiecărei emisfere. Schimbările climatice, îndrăzneala producătorilor și arta tot mai complexă a viticulturii tropicale extind permanent culturile de viță-de-vie.

Europa domină încă lista celor mai importanți cultivatori de viță-de-vie, pe baza celor mai recente statistici ale OIVV, dar America de Sud și Asia în general, China în particular, urcă în ierarhie cu o viteză amețitoare, chiar dacă e dificil de verificat extinderea reală a podgoriilor chinezești dedicate producției de vin. Turcia este al patrulea cel mai important cultivator, dar producția ei de vinuri, de interes tot mai mare, este relativ modestă. În Orientul Mijlociu, în republicile din Asia Centrală și Africa de Nord, strugurii sunt mai curând uscați sau consumați proaspeți decât transformați în vin. Aceste țări sunt marcate cu †, în dreapta.

Curajosul program al UE vizând acordarea de subvenții și de alte stimulente pentru reducerea surplusului de vin al Europei, în actuala epocă a consumului de vin în principalele țări europene producătoare de vin, pare încununat de succes, judecând după aceste cifre din 2010. În Europa, cu singura excepție a Rep. Moldova, suprafața podgoriilor din fiecare țară fie a stagnat, fie s-a restrâns considerabil între 2004 și 2010.

În afara Europei, Argentina, Chile și mai ales Brazilia au plantat viță-de-vie cu un entuziasm nestăpânit, ca și Australia în anii 1990. Potrivit acestor cifre OIVV, podgoriile australiene au continuat să se extindă și în acest secol, dar cifrele australienilor susțin o altă versiune. Pe de altă parte, totalul suprafeței viticole, mult mai mic, al Noii Zeelande, a crescut mai rapid decât în orice altă țară din lume, cu excepția Indiei.

Consumul de vin pe cap de locuitor continuă să scadă în cele mai proifice țări producătoare de vin, cu excepția Chinei, Australiei, Germaniei și SUA, care au depășit, recent, țările europene, spre a deveni cea mai mare piață de vinuri a lumii.

DISTRIBUȚIE A PODGORIILOR ÎN LUME

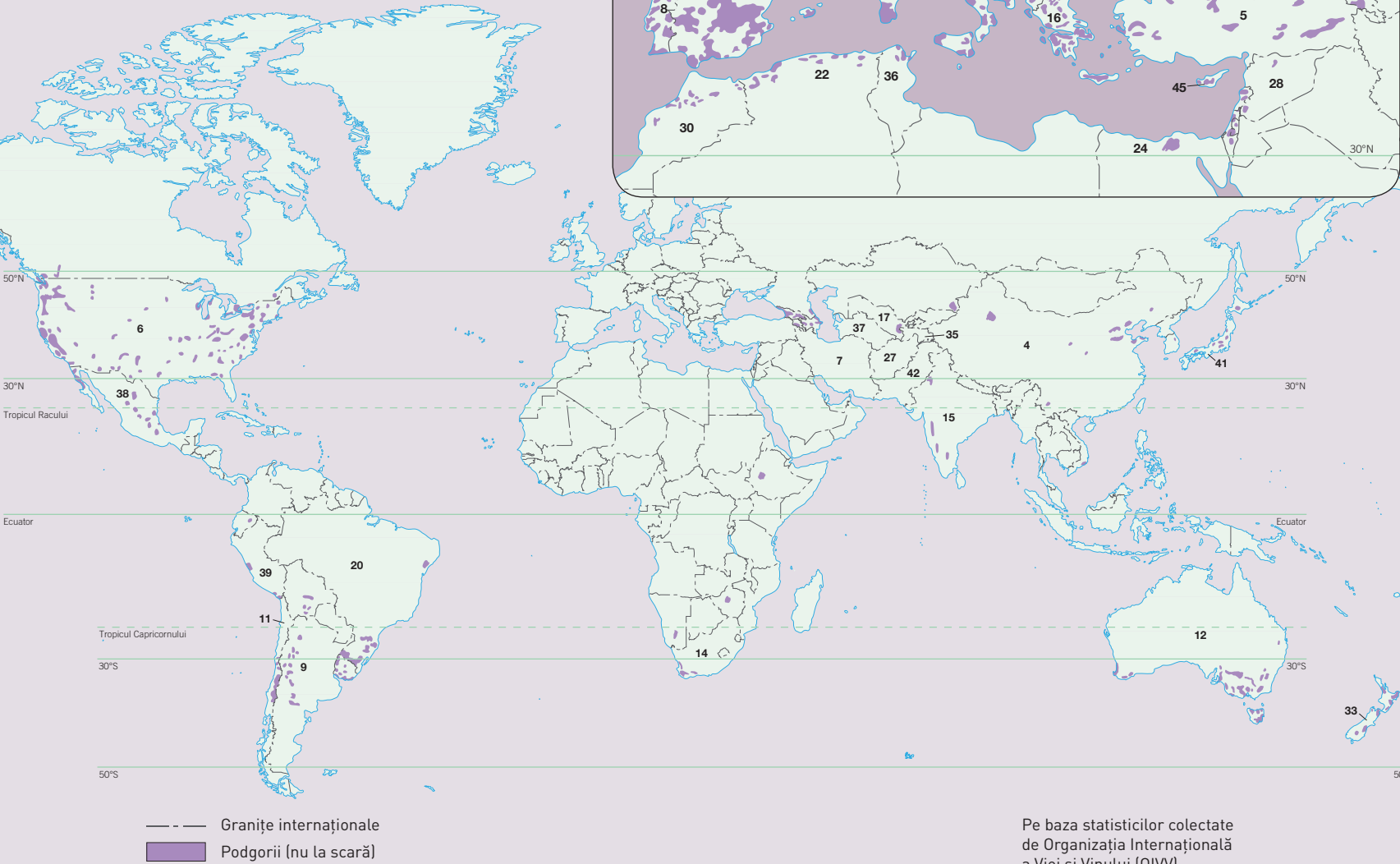
(în mii de hectare)

Poz.	Țară	2010	2004	modif. %
1	Spania	1 082	1 200	-9,8
2	Franța	818	889	-7,9
3	Italia	795	849	-6,3
4	China †	539	438	23
5	Turcia †	514	559	-8
6	SUA	404	398	1,5
7	Iran †	300	329	-8,8
8	Portugalia	243	247	-1,6
9	Argentina	228	213	7
10	România	204	222	-8,1
11	Chile	200	189	5,8
12	Australia	170	164	3,6
13	Rep. Moldova	148	146	1,3
14	Africa de Sud	132	133	0,7
15	India	114	62	83,8
16	Grecia	112	112	0
17	Uzbekistan †	107	104	2,8
18	Germania	102	102	0
19	Ucraina	95	97	-2
20	Brazilia	92	76	21
21	Bulgaria	83	97	-14,4
22	Algeria †	74	67	10,4
23	Serbia și Muntenegru	71	75	-5,3
24	Egipt †	70	63	11,1
25	Ungaria	68	87	-21,8
26	Rusia	62	73	-15
27	Afghanistan †	61	50	22
28	Siria †	60	52	15,3
29	Georgia	53	64	-17,1
30	Maroc †	48	50	-4
31	Austria	46	49	-6,1
32	Slovacia și Rep. Cehă	37	38	-2,6
33	Noua Zeelandă	37	21	76,1
34	Croatia	36	54	-33,3
35	Tadjikistan †	36	34	5,8
36	Tunisia †	30	24	25
37	Turkmenistan †	29	29	0
38	Mexic	28	35	-20
39	Peru	21	14	50
40	Macedonia	20	27	-25,9
41	Japonia	20	21	-4,7
42	Pakistan †	17	13	21,4
43	Slovenia	16	18	-11,1
44	Elveția	15	15	0
45	Cipru	10	16	-37,5
Total mondial		7 447	7 690	-3,1

† Țări în care o proporție semnificativă de podgorii e dedicată altor produse decât vinul.



HECTOLITRI Hectolitru (100 de litri) este cea mai întâlnită unitate de măsură pentru producția de vin.

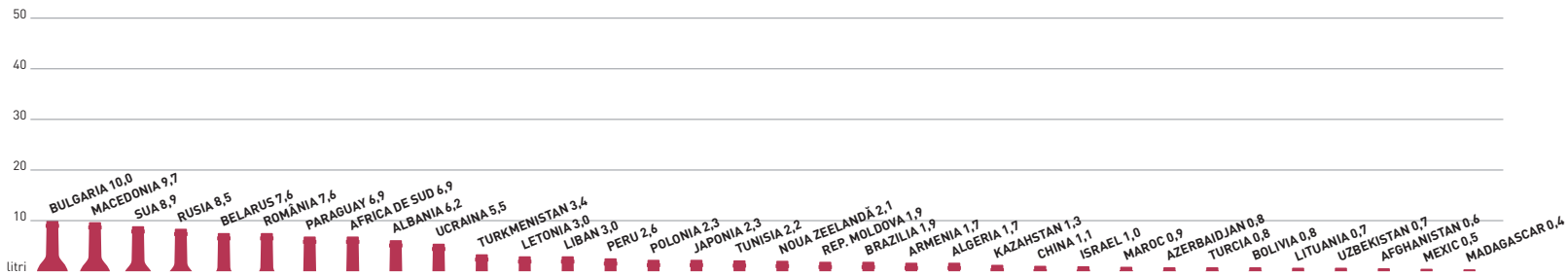
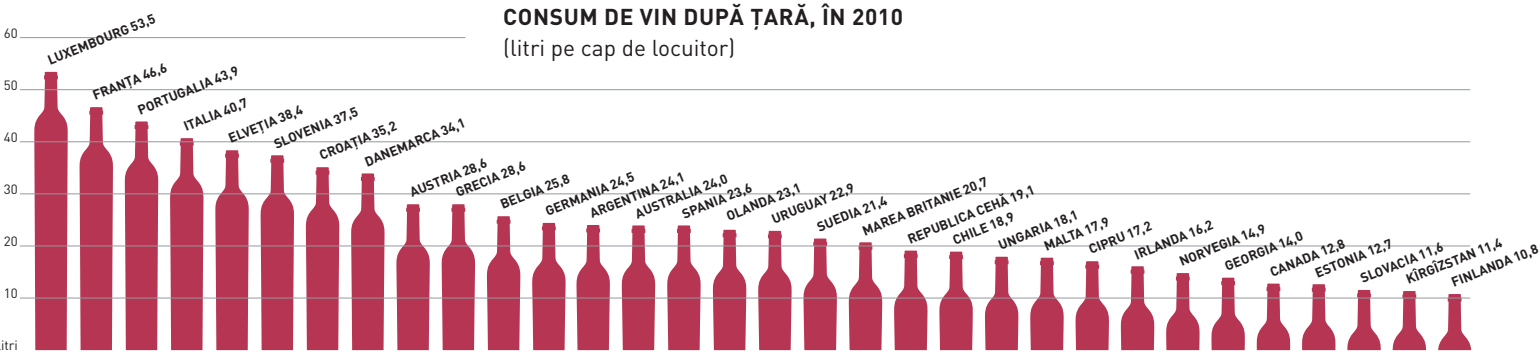


Pe baza statisticilor colectate de Organizația Internațională a Viei și Vinului (OIVV).

PRODUCȚIE MONDIALĂ DE VIN

(în mii de hectolitri)

Țară	2010	2004	Producție medie în 2010 hl/ha
America de Nord			
SUA	20 887	20 109	51
Canada	550	522	45
America Latină			
Argentina	16 250	15 464	71
Chile	8 844	6 301	44
Brazilia	2 459	3 925	26
Uruguay	793	1 126	88
Mexic	303	730	10
Peru	727	480	34
Bolivia	81	71	13
Europa			
Franța	44 470	57 386	54
Italia	48 525	49 935	61
Spania	35 353	42 988	32
Germania	6 907	10 007	67
Portugalia	7 133	7 481	29
Rusia	7 640	5 120	23
România	3 287	6 166	16
Rep. Moldova	1 270	3 026	8
Ungaria	1 762	4 340	25
Grecia	2 950	4 248	26
Austria	1 737	2 735	37
Ucraina	3 002	2 012	31
Bulgaria	1 224	1 949	14
Serbia și Muntenegru	2 562	2 446	36
Elveția	1 030	1 159	68
Rep. Cehă și Slovacia	771	949	20
Slovenia	587	506	36
Luxembourg	110	156	–
Albania	181	140	18
Armenia	51	68	3
Azerbaidjan	91	31	5
Malta	40	70	–
Marea Britanie	28	17	–
Belgia	5	2	–
Africa			
Africa de Sud	9 327	9 279	70
Algeria †	745	850	10
Tunisia †	222	375	7
Maroc †	333	326	6
Europa/Orientul Mijlociu			
Cipru	118	404	11
Turcia †	580	309	1
Liban	65	150	4
Israel	230	240	38
Orientul Extrem			
China †	13 000	11 700	24
Japonia	843	909	42
Australasia			
Australia	11 339	14 679	66
Noua Zeelandă	1 900	1 192	51
Total mondial		260 312	292 078
			36



Côte de Nuits: Nuits-St-Georges

Vinurile de Côte de Nuits sunt, comparativ cu cele de Volnay sau Beaune, mai „pline“, mai longevive și mai intens colorate. Aici e ținutul vinului roșu; cel alb este o raritate.

Linia Premiers Crus, croindu-și drum agale printre dealurile Côte de Nuits, se împletește cu unele „cuiburi“ de Grands Crus. Acestea sunt vinurile ce exprimă cu maximă intensitate inimitabila bogăție de sevă a Pinot Noir. Linia urmează aflorimentul de marnă de sub culmea dură, calcaroasă a dealului, dar calitatea maximă e atinsă acolo unde solul care acoperă marna devine un amestec de aluviuni și pietriș. Din fericire, aceasta corespunde de multe ori zonelor ce se bucură din plin de adăpost și de soare.

Vinurile de Prémieux ajung pe piață sub denumirea **Nuits-St-Georges**. Ele sunt mai fin structurate decât restul apelațiunii, mai ales cele provenind din podgorii *monopole*, precum Clos de l’Arlot și Clos de la Maréchale. Podgoriile Les Saint Georges și Vaucrains, situate dincolo de limita comunei, produc vinuri taninoase, cu arome intense, care necesită păstrare îndelungată la sticlă – ceea ce nu se poate spune despre majoritatea vinurilor din Côte de Nuits-Villages, o apelațiune mai recentă dată podgoriilor din extremitățile sudică și nordică ale Côte de Nuits.

Beaune freamătă de lume; Nuits e liniștită, dar și aici găsim *négociants*, iar Nuits Premiers Crus, care duce, la nord, spre **Vosne-Romanée**, constituie o poartă de acces demnă de această comună extraordinară. Vosne-Romanée e un sătuc modest, unde doar concentrarea neobișnuit de mare de nume vestite de pe plăcuțele străzilor îți dă de înțeles că ai pătruns în patria celor mai scumpe vinuri din lume. Așezarea se află pe un taluz prelung de soluri roșii, lângă care se găsește podgoria Romanée Saint-Vivant. Solul e profund, bogat în argile și calcar. La mijlocul pantei se află La Romanée-Conti, cu un sol mai subțire și mai sărac. Mai sus, La Romanée se înclină mai abrupt, solul părand mai arid și mai puțin argilos. Timp de circa trei decenii, la finele secolului XX, vinul din La Romanée Grand Cru a fost produs de Bouchard Père et Fils din Beaune, dar din 2002 recolta i-a revenit proprietarului, viconte Liger-Belair.

În dreapta, marea podgorie Le Richebourg (cartografiată în detaliu la p. 52) face o curbă spre est-nord-est. Pe flancul drept se întinde fâșia strâmtă La Grand Rue și lângă ea panta prelungă La Tâche. Acestea produc unele dintre cele mai prețuite vinuri burgunde – cele mai scumpe vinuri din lume.

Romanée-Conti și La Tâche sunt *monopoles* ale Domaine de la Romanée-Conti, care deține proprietăți vaste atât în Richebourg cât și în Romanée-Saint-Vivant (și în Echézeaux, Grands Echézeaux și Corton). Finețea vinurilor de aici, căldura lor catifelată combinată cu o notă picantă și opulența lor aproape orientală fac ca, aparent, lumea să plătească oricât pentru ele. Romanée-Conti e cel mai valoros, dar întregul grup are trăsături comune: rezultat al amplasamentului podgoriilor, al recoltelor reduse, al vițelor bătrâne, al culesului târziu și al grijii viticultorilor.

Evident, puteți găsi și în podgoriile vecine vinuri cu caracter similar, dar la prețuri mai puțin exorbitante (deși, în cazul Domaine Leroy, destul de asemănătoare). Toate celelalte podgorii din Vosne-Romanée sunt splendide. Premier Cru Malconsorts, situată la sud de La Tâche, merită o mențiune specială.

Marea podgorie – 37,5 ha – Echézeaux Grand Cru – care include majoritatea acelor *climats* marcate cu violet pe hartă, în jurul Echézeaux du Dessus – și podgoria mai mică Grands Echézeaux aparțin de comuna Flagey, localitate situată prea la est pentru a apărea pe harta noastră și care a fost înglobată (enologic, cel puțin)

în Vosne. Vinurile din Grands Echézeaux sunt mai uniforme, au o intensitate mai persistentă – marcă a celor mai bune vinuri burgunde – și, ca atare, prețuri mai mari.

Un zid de piatră înalt înconjoară cele 50 de hectare ale viilor **Clos de Vougeot**: semn sigur al unei podgorii monastice. Astăzi însă e atât de împărțită încât nu mai poate fi socotită decât o etichetă de încredere pe o sticlă. Dar *climat*, în ansamblu, e cel care definește un Grand Cru. Cistercienii amestecau strugurii de pe culme, de pe pante și uneori de la baza coastelor pentru a produce ceea ce trebuie să considerăm unul dintre cele mai bune vinuri burgunde și unul dintre cele mai consistente, de vreme ce în anii secetoși constituia un avantaj vinul de la poalele dealului, iar în anii ploioși cel de pe culme. Zona de mijloc și cea din vârful dealului tind să producă azi cel mai bun vin. Există vinuri obținute din viile de lângă vârf care pot fi aproape la fel de valoroase precum vecinul lor nordic, Musigny. Trebuie să vă orientați după numele cultivatorului.

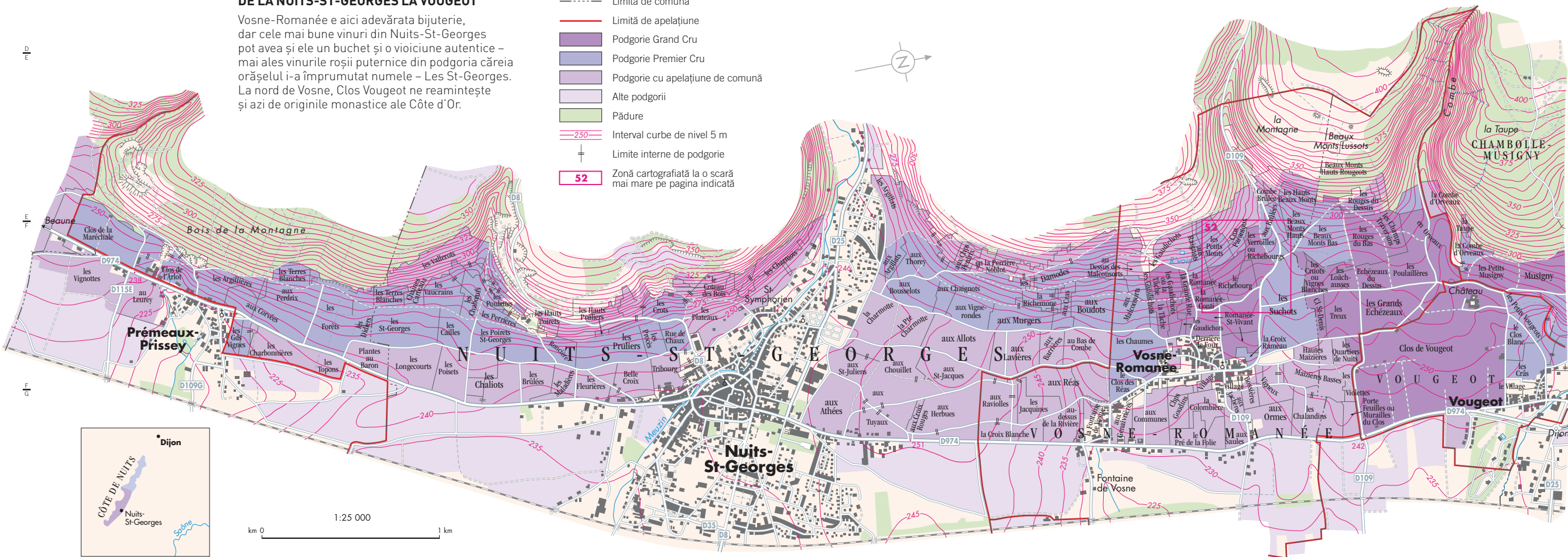
Nimeni nu a încercat (încă) să folosească mașini agricole pentru cules în abrupta Côte d’Or, precum aceasta, ce domină Nuits-St-Georges. Strugurii sunt atât de prețioși încât sunt culeși în lădițe deosebit de mici, pentru a evita crăparea pielii sub greutatea ciorchinilor.



DE LA NUITS-ST-GEORGES LA VOUGEOT

Vosne-Romanée e aici adevărata bijuterie, dar cele mai bune vinuri din Nuits-St-Georges pot avea și ele un buchet și o vioiciune autentice – mai ales vinurile roșii puternice din podgoria căreia orașelul i-a împrumutat numele – Les St-Georges. La nord de Vosne, Clos Vougeot ne reamintește și azi de originile monastice ale Côte d’Or.

- Limită de comună
- Limită de apelațiune
- Podgorie Grand Cru
- Podgorie Premier Cru
- Podgorie cu apelațiune de comună
- Alte podgorii
- Pădure
- Interval curbe de nivel 5 m
- Limite interne de podgorie
- 52 Zonă cartografiată la o scară mai mare pe pagina indicată



Patru din celebrele Grands Crus din Vosne. Cel mai renumit vin al Domaine Romanée-Conti, La Tâche, și Romanée-Conti însăși sunt atât de vizate de falsificatori încât ezită să livreze cu etichete aceste vinuri. Mai sus, un Premier Cru deosebit, alături de Les St-Georges, produs de unul dintre cei mai reputați viticultori din Nuits-St-Georges.



Sancerre și Pouilly

Vinurile albe și aromate din Sancerre și Pouilly sunt poate cel mai ușor de recunoscut din Franța. Pe aceste dealuri de argilă și calcar, fragmentate de cursul superior al Loarei, într-un climat cu influențe aproape continentale, Sauvignon Blanc poate da un vin mai bun, mai fin și mai complex decât în orice altă parte a lumii. Dar asta se întâmplă extrem de rar. Popularitatea vinurilor de **Sancerre** și **Pouilly-Fummé**, produs dincolo de fluviu, a permis pătrunderea pe rafturile și listele noastre de vinuri și a unor sortimente mai puțin reușite.

Pouilly-sur-Loire e orașul; vinul e numit doar Pouilly-Fumé, când e făcut din Sauvignon Blanc. Celălalt soi de struguri, Chasselas, face un vin atât de blând încât supraviețuirea lui aici e o enigmă.

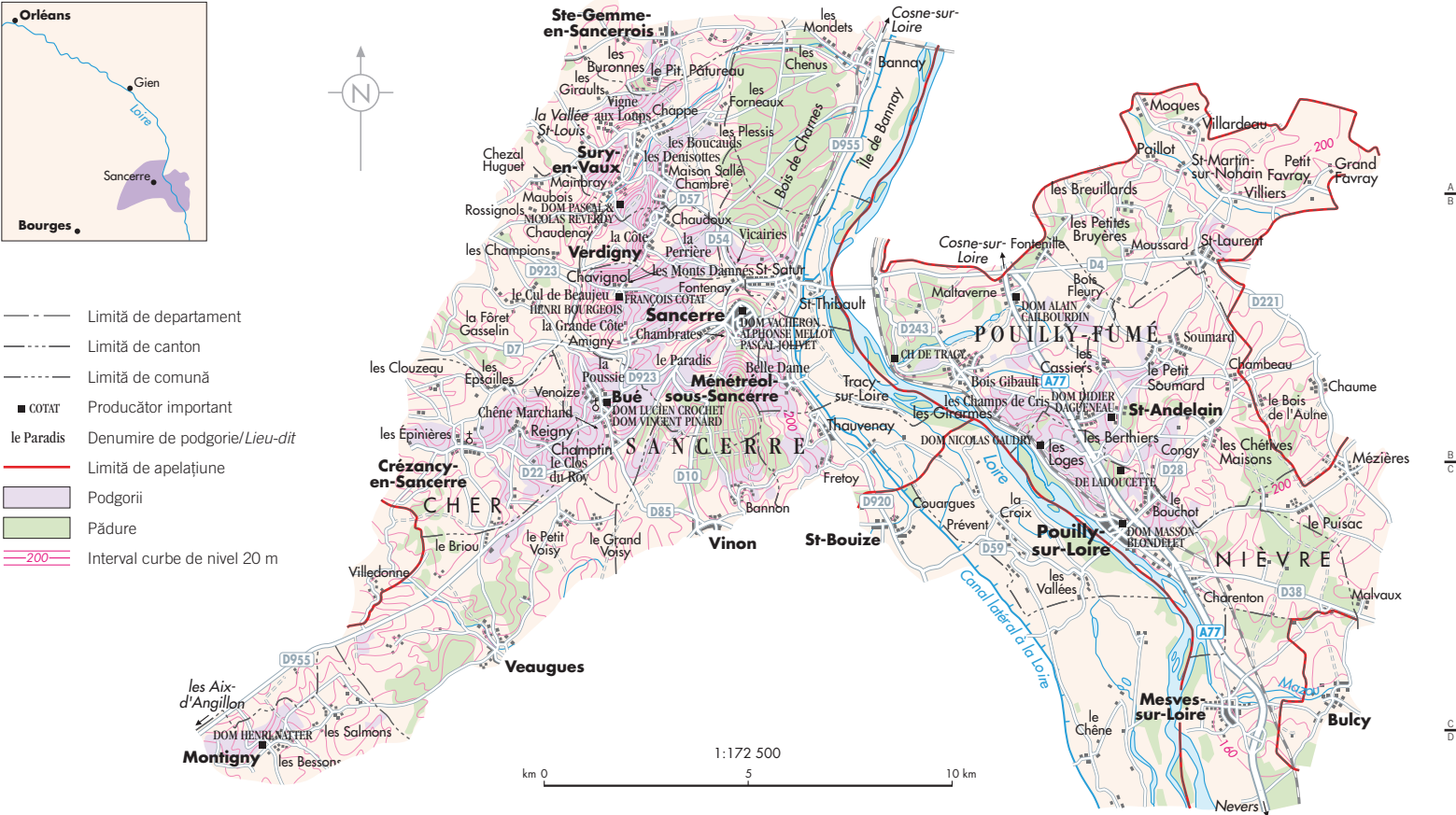
Doar un degustător de elită se poate lăuda că face întotdeauna diferența între un Pouilly-Fumé și un Sancerre. Cele mai bune din fiecare au același nivel de calitate, Sancerre fiind, poate, ceva mai amplu și mai direct, Pouilly-Fumé mai parfumat. Multe podgorii de Pouilly sunt situate mai jos decât cele din Sancerre, care se află la o altitudine de 200–350 m, flancând orașul din vârful dealului, dar majoritatea celor mai bune vii sunt la nord de Pouilly. Solurile au aici o proporție ridicată de cremene, ceea ce conferă un potențial de învecchiere, vinurile aproape acrișoare fiind descrise ca având „un caracter de praf de pușcă“ (*pierre à fusil*). Cremenea este prezentă în benzi, cu desfășurare de la nord-vest la sud-est, pe terenurile ambelor apelațiuni, în vreme ce podgoriile de la vest de apelațiunea Sancerre se află adesea pe *terres blanches*: soluri de calcar alb, cu un procent crescut de argilă, ce dau vinuri mai degrabă robuste. Între aceste două zone, calcarul e adesea amestecat cu pietriș, iar vinurile au un gust mai liniar și mai rafinat.

Întinderea apelațiunii Sancerre

Dreptul de a produce Sancerre îl au 14 sate și trei cătune. Cele mai bune podgorii Sancerre sunt calcaroasa și pietroasa Chêne Marchand, din satul Bué, care produce un vin mineral, și Monts Damnés, din Chavignol, unde marna kimmeridgiană (argilă și calcar) dă vinuri mai ample. Cremenea din Ménétreol produce vinuri mai tari.

Suprafața podgoriilor Sancerre s-a triplat în ultimul sfert al secolului XX, ajungând, în 2011, la 2 900 ha, de două ori mai mult decât Pouilly-Fumé. În Pouilly, Château du Nozet, aparținând

Orașul Sancerre, pe vârful unui deal, văzut la apus, la sfârșitul primăverii, din podgoriile situate pe un teren cu silex. Aceasta este patria franceză a Sauvignon Blanc și cele mai bune vinuri au aici o calitate numită „mineralitate“.



familiei de Ladoucette, este cel mai mare și mai vestit domeniu, dar regretatul Didier Dagueneau a făcut eforturi de pionierat, vizând limitarea recoltelor și experimentând maturarea în stejar (exemplul urmat de Vincent Pinard, Henri Bourgeois, Alphonse Mellot și alți producători importanți).

Astfel de producători ambițioși sunt interesați să demonstreze că vinurile lor merită a fi maturate, dar – în contrast cu vinuri albe foarte bune din Vouvray, de pildă – marea majoritate a celor din Sancerre și Pouilly-Fumé ating apogeul după numai un an sau doi după îmbuteliere. Căutarea calității tinde să favorizeze vițele provenite din vechile clone, anterioare anului 1950, în detrimentul celor mai recente și mai productive. Acest lucru nu se întâmplă doar aici. Cealaltă pasiune din Sancerre este Pinot Noir, popular în regiune, deși rar băut în afara ei. Forma sa rară de rozé poate fi o splendoare, dar versiunile roșii sunt de obicei descumpănitor de lejere, pentru cei ce se așteaptă la gustul unui burgund roșu mai simplu. Acest vin reprezintă doar o șepțime din producția totală (el nefiind produs sub apelațiunea Pouilly-Fumé), dar unii producători sunt hotărâți să arate că în anii buni poate fi la fel de valoros ca multe dintre vinurile cu preț similar din Côte de Beaune.

În marea buclă făcută de fluviu sunt și alte așa-numite *Vignobles du Centre* (vezi harta p. 111). Podgoriile istorice Quincy și Reuilly și un fragment aflat în expansiune rapidă la Mene-tou-Salon fac vinuri fructate Sauvignon Blanc

și Pinot Noir cu culoare palidă, concurând cu Sancerre, la prețuri mai avantajoase.

Quincy, situat în mare pe soluri nisipoase, este cea mai rustică din cele trei apelațiuni și se aplică doar vinului alb. **Reuilly** produce o cantitate tot mai mare din toate cele trei culori de vin, pe terase abrupte, cu expunere bună de marnă (argilă-calcar), pietriș și nisip. Pinot Gris dă un *vin gris* fin aici. **Menetou-Salon**, grație procentului ridicat de calcar din sol, are o amprentă fină, ușoară. Cele mai bune pot fi mai valoroase decât exponentele mai molcome ale vecinului de la est, Sancerre.





îndelungată la sticlă, vinurile locale albe, seci și aproape fără valoare, și, tot mai mult, un *rosato*, un Vin Santo (obținut din renumiții struguri stafidiți din Centrul Italiei, bine maturat, dulce, alb sau mai degrabă cafeniu-deschis, vezi p. 174) și poate unul sau două vinuri Super Toscane IGT – deși acestea par în declin, pe măsură ce Chianti Classico ia amploare. Acum pot fi obținute doar din Sangiovese, cel mai toscan soi de struguri. Aceste vinuri necesită, de obicei, o vinificație laborioasă și se constată o revenire la tradiționalele cuve de stejar *botte*, după un scurt flirt cu baricurile franțuzești, la modă prin anul 1980.

Cel mai bun mod pentru ca vinurile deosebit de individuale Chianti Classico să se diferențieze de vinurile Chianti simple ar fi, probabil, dezvoltarea unei identități a comunelor individuale, așa cum s-a întâmplat cu Côtes du Rhône, în Franța. Vinurile de Gaiole, de pildă, au o aciditate în general mai ridicată, din cauza altitudinii podgoriilor din Gaiole, în vreme ce vinurile din Castellina, situată mai jos în Chianti, sunt de obicei mai pline și ceva mai bogate. Vinurile din Castelnuovo Berardenga, aflat în sudul extrem al zonei Chianti Classico, sunt deseori caracterizate în tinerețe prin tanninuri compacte. Și, deși Panzano face parte

Nimeni nu poate acuza colinele Chianti că sunt lipsite de spectaculozitate. Această scenă de-a dreptul apocaliptică surprinde răsăritul deasupra podgoriilor Badia a Passignano, în vestul zonei Chianti Classico.

administrativ din mult mai variata comună Greve, soiurile cultivate în amfiteatrul său de podgorii sunt destul de deosebite. Scăldați toată ziua în soare, strugurii tind să dea vinuri cu fructuozitate și tanninuri deosebit de fine. Pentru un străin, pare perfect justificată specificarea, pe etichetă, a acestor diferențieri geografice.

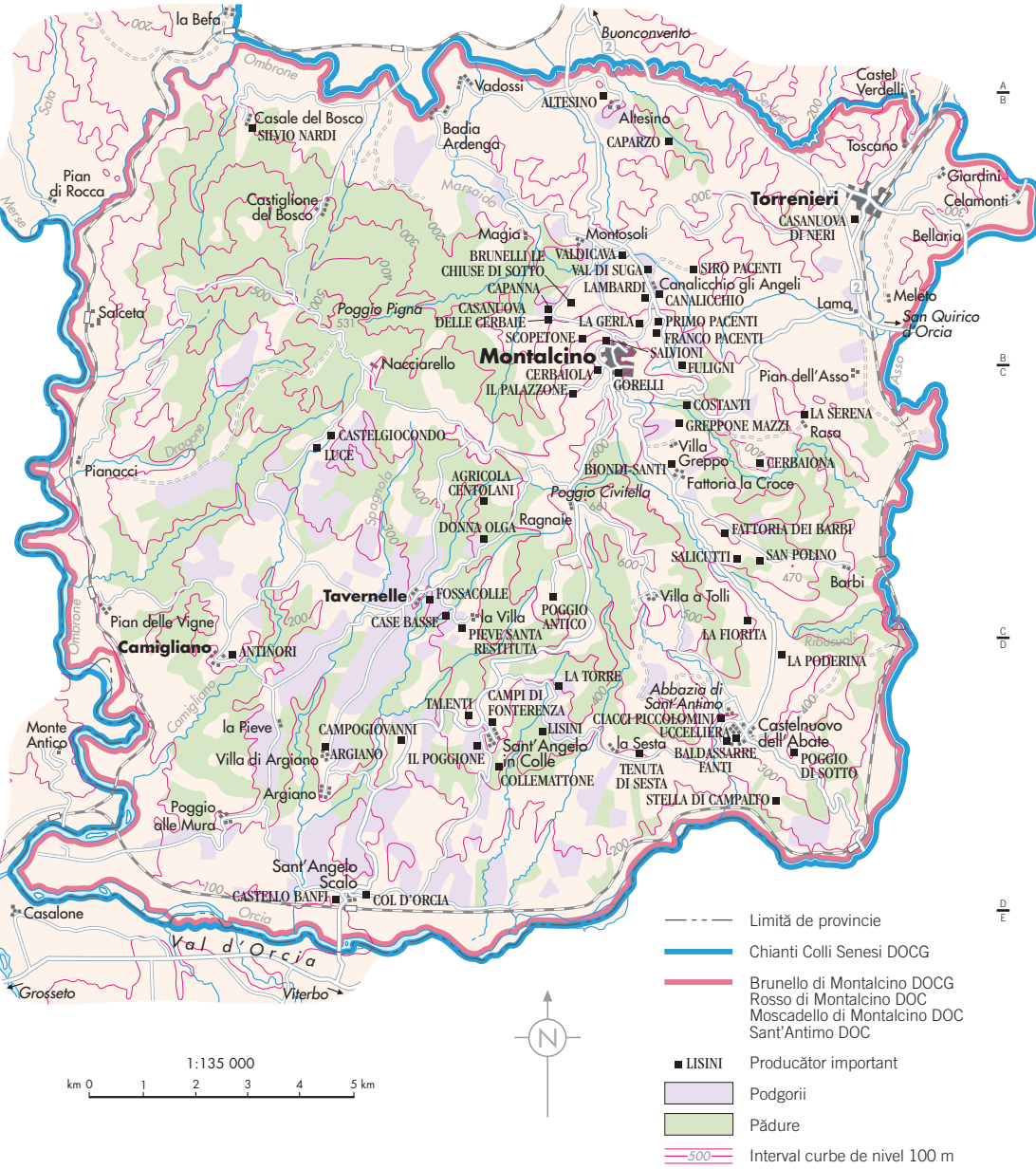
Montalcino

Pe la 1970, Montalcino era cel mai sărac oraș colinar din sudul Toscanei. Nu se cunoșteau prea multe despre această parte a Italiei. Doar localnicii știau că, aici, climatul era mai echilibrat decât mai la sud sau mai la nord. Spre sud, Monte Amiata, înălțându-se până la 1 700 m, adună toate furtunile de vară venite din acea direcție. Montalcino are climatul uscat și cald al coastei toscane (vezi p. 168) și, în cele mai bune podgorii, solurile mai pietroase, mai puțin fertile și mai răcoroase ale zonei Chianti Classico.

În aceeași perioadă în care Ricasoli crea o formulă ideală pentru Chianti, Clemente Santi și ruda sa apropiată (numită acum Biondi-Santi) stabileau un model pentru vinul etichetat **Brunello** (o selecție locală de clone Sangiovese) **di Montalcino**. Sticlele cu forme ciudate din producțiile vechi ale acestui vin au fost nu doar rarități venerate, ci și exemple de vin deosebit de puternic și demn de emulație. Mulți au urmat această cale. În anii 1970, marea corporație americană Banfi, încurajată de succesul avut cu Lambrusco în SUA, a încercat să repete trucul cu un demidulce alb, Moscadello di Montalcino, plantând sute de acri în Montalcino. A fost un eșec. Banfi a schimbat rapid către Brunello și astfel, după 1980, grație influenței și impresiionantei sale rețele de distribuție, Montalcino a fost absorbit de piața americană, apoi și de cea internațională. Vinul a devenit replica toscană la Barolo.

Vechiul Brunelo di Montalcino, vinul eroilor, învechit până aproape de distrugere, a fost adaptat considerabil gusturilor moderne. Perioada minimă de învechire în stejar, de patru ani, a fost redusă la doi și unii producători au început să amestece Sangiovese, în mod legal soiul unic Brunello di Montalcino, cu soiuri de struguri „internaționale“ ilegale. Aceasta a dus la un potop de acuzații, în 2008. În final, producătorii au votat să nu permită adăugarea de soiuri străine în cuvele de amestec; recoltele recente au avut nuanțe toscane mult mai ușor de recunoscut, iar Sant’Antimo DOC – având aceleași limite ca Brunello, dar denumire diferită – e făcut din alte soiuri decât Sangiovese. Montalcino a fost prima DOCG care a obținut o „DOC junior“, **Rosso di Montalcino**, un Sangiovese (relativ) mai ușor, care poate fi consumat după doar un an de maturare.

Încurajată de prețurile ridicate ale Brunello, zona s-a extins de la doar 60 ha în 1960 la peste 2 000 ha azi. Altitudinile variază între 150 m la Val d’Orcia, în sud, unde cei mai viguroși struguri tind să fie făcuți pe soluri grele, argiloase, la 500 m la sud de Montalcino, unde vițele cresc pe marne *galestro*, dând vinuri mai elegante, aromate și, pentru unii, cu gust „autentic“. Unele parcele sunt mai valoroase, dar clasificarea lor individuală a fost considerată un subiect sensibil.



Negrul revine – deși, din păcate, va mai trece ceva timp până când Gianfranco Soldera va mai lăsa vreo etichetă pe ireproșabilul său Case Basse Brunello. Un intrus a pătruns în pivnițele sale, la sfârșitul anului 2012, scoțând cepul butoaielor ultimelor șase recolte de vin.