



Jancis Robinson

# EXPERT ÎN VIN ÎN 24 DE ORE

traducere din limba engleză de

MIHAI MOROIU

prefață de

VALERIU STOICA

revizie și adaptare de specialitate de

CĂTĂLIN PĂDURARU





## Cuprins

Prestigiul și modestia.....	7
Bun venit! .....	11
<b>CÂTEVA EXPLICAȚII SIMPLE.....</b>	<b>13</b>
Ce este vinul? .....	13
Cum se face vinul? .....	13
Roșu, alb sau rosé? .....	15
Un nume ce-i? .....	16
<b>ALEGEREA VINULUI POTRIVIT.....</b>	<b>18</b>
Cum să alegeți vinul dintr-un magazin .....	18
Cum să alegeți vinul din meniul de la restaurant .....	21
<b>STICLE ȘI ETICHETE.....</b>	<b>25</b>
Ce ne dezvăluie sticla.....	25
Dimensiuni de sticle .....	26
Ce ne dezvăluie eticheta .....	26
Cât de tare este vinul meu?.....	28
<b>CUM DEGUSTĂM.....</b>	<b>31</b>
Pasul 1 – Priviți vinul .....	31
Pasul 2 – Miroșiți vinul .....	32
Pasul 3 – Luați o gură de vin .....	33
Pasul 4 – Note finale .....	34
Terminologia obișnuită a degustării .....	35



VINUL POTRIVIT LA MÂNCAREA POTRIVITĂ .....	48
Ce mâncăruri se potrivesc cu vinuri anume .....	49
Ce vinuri se potrivesc cu ce mâncăruri anume .....	49
Ritualuri de restaurant .....	55
VINUL POTRIVIT LA PRILEJUL POTRIVIT .....	57
Cele mai îndrăgite vinuri .....	58
Sticla impresionantă .....	59
Sticla de dăruit .....	60
Producătorii mei preferați de șampanie .....	61
Douăzeci de vinuri de stă înima în loc (și ustură la buzunar) ....	61
MERITĂ BANII? .....	64
Câteva vinuri subevaluate .....	65
Câteva vinuri supraevaluate .....	66
Vinuri pentru care sunt dispusă să plătesc mai mult decât merită .....	66
ACCESORII ESENȚIALE.....	69
Pahare .....	69
Ambalaje – sticlă, pungă, bidon/doză sau cutie de carton? .....	71
Dop de plută, sintetic sau capac cu filet? .....	72
Extragerea dopului .....	73
Deschiderea unei sticle de vin efervescent .....	75
ALTE GENURI DE VIN .....	76
Spumant .....	76
Fortificat .....	77
Dulce .....	78
„Integral” .....	78
CUM TREBUIE MANIPULAT VINUL.....	82
Importanța temperaturii .....	82
Cum se răcește și se încălzește vinul .....	84
Când trebuie deschisă o sticlă – și decantată, dacă e cazul ....	85
Rămășițe de vin sau vinul rămas (neconsumat) .....	87
Ce vinuri pretind răbdare? .....	88
Cum se stochează vinul .....	91

SĂ NU UITĂM STRUGURII .....	93	
Denumirea strugurilor – drumul cel mai scurt spre cunoașterea vinicolă .....	93	
Cei mai răspândiți struguri de vin alb .....	94	
Cei mai răspândiți struguri de vin roșu .....	98	
 REGIUNI VINICOLE ȘI CE TREBUIE		
SĂ ȘTIM DESPRE ELE – TRĂSĂTURI ESENȚIALE .....	106	
Franța .....	106	
Italia .....	114	
Spania .....	120	
SUA .....	125	
Restul lumii .....	132	
 JARGONUL VINULUI.....		144
Unde puteți găsi informații suplimentare .....	152	

Înainte de a începe să citiți acest cărți, vă rugăm să urmați următoarele pași:

- Citeșteți capitolul „Să nu uităm struguri“ și înțelegeți ceea ce este un strugur și cum poate să varieze în funcție de vară și de locație.
- Citeșteți capitolul „Să știm despre ele – trăsături esențiale“ și înțelegeți principalele diferențe între regiunile vinicole din Franță, Italia, Spania și SUA.
- Citeșteți capitolul „Jargonul vinului“ și înțelegeți termenii folosiți în descrierea vinurilor.
- În final, citiți capitolul „Cea mai bună vinătură“ și înțelegeți recomandările noastre.

Înainte de a începe să citiți acest cărți, vă rugăm să urmați următoarele pași:

- Citeșteți capitolul „Să nu uităm struguri“ și înțelegeți ceea ce este un strugur și cum poate să varieze în funcție de vară și de locație.
- Citeșteți capitolul „Să știm despre ele – trăsături esențiale“ și înțelegeți principalele diferențe între regiunile vinicole din Franță, Italia, Spania și SUA.
- Citeșteți capitolul „Jargonul vinului“ și înțelegeți termenii folosiți în descrierea vinurilor.
- În final, citiți capitolul „Cea mai bună vinătură“ și înțelegeți recomandările noastre.



## CÂTEVA EXPLICAȚII SIMPLE

**soluție în CE ESTE VINUL?**

**Viziunea mea:** Vinul este cea mai delicioasă, antrenantă, diversă și enervantă de complicată băutură din lume. El vă înveselește, vă face prietenii și mai prietenoși și are gust excepțional alături de mâncare.

**Definiția oficială a UE:** Vinul este băutura alcoolică obținută din fermentarea mustului proaspăt, fermentarea desfășurându-se în zona de origine, potrivit tradiției și practicii locale.

**CUM SE FACE VINUL?**

Cheia este fermentarea. Sub acțiunea drojdiei, multe zaharuri fermenteză, rezultând alcool și dioxid de carbon.

Sucul de mere se poate transforma în cidru. Din malțul de cereale se obține berea. Până și resturile de gem pot intra în fermentare.

Mustul de struguri se alcoolizează atunci când zahărul din strugurii copți se transformă în alcool și dioxid de carbon în prezența drojdiilor, fie cele aşa-zis ambientale, sălbaticice sau indigene, care există în atmosferă, fie cele mai predictibile, comerciale, special cultivate și selecționate.

Pe măsură ce strugurii se coc, crește nivelul de zahăr și scade cel al acidității (și devin mai puțin duri și mai puțin cruzi). Cu cât strugurii sunt mai copți, cu atât există disponibile mai multe zaharuri care să fermenteze și cu atât mai mare va fi concentrația alcoolică a vinului rezultat, în cazul în care fermentarea nu este stopată, lăsând intenționat o parte din zahăr în vin, pentru a-l face mai dulce.

În regiunile cu o climă mai căldă se obțin în general struguri cu aciditate mai redusă și cu mai mult zahăr care, lăsat să fermenteze, produc vinuri mai tari decât cele din zonele mai răcoroase. Prin urmare, cu cât vara este mai fierbinte, cu atât strugurii se coc mai bine și vinurile sunt mai tari, în mod normal. De aceea vinurile făcute departe de ecuator prezintă în general mai puțin alcool. Spre exemplu, vinurile de Puglia, la călcâiul cizmei italice, sunt mult mai tari decât cele produse la extremitatea nordică a Italiei, în vreme ce industria Tânără (dar în plin avânt) a vinurilor engleze oferă vinuri cu niveluri ridicate de aciditate.

Odată ce mustul dulce de struguri s-a transformat prin fermentare în lichidul alcoolic pe care îl numim vin, el poate fi maturat înainte de a fi pus în sticle – mai ales atunci când avem de-a face cu unul roșu, complex, care merită învechit. Vinurile albe, aromate, sunt deseori îmbuteliate la doar câteva luni după fermentare, pentru a le

păstra fructul și aroma, dar pentru a armoniza desăvârșit componentele vinurilor mai serioase, se poate foarte bine ca ele să fie maturate încă un an sau doi înainte de îmbuteliere, cel mai adesea în containere de diverse dimensiuni și vârste, făcute din stejar, lemn care prezintă o afinitate deosebită față de vin. Cu cât butoiul este mai nou și mai mic, cu atât vinul va absorbi mai multă aromă de stejar. Moda zilei cere o prezență cât mai puțin evidentă a stejarului, ceea ce a extins utilizarea unor recipiente din stejar mai mari și mai mulți sau chiar a unora neutre, făcute din beton. Rezervoarele din oțel-inox, ușor de spălat, se folosesc în mod obișnuit pentru vinuri destinate să fie consumate de tinere.

## ROȘU, ALB SAU ROSÉ?

### ROȘU

Pulpa tuturor strugurilor este, aproape fără excepție, de culoare verzui-cenușie; culoarea pielișelor fiind ceea ce determină nuanța vinului. Din struguri cu pielițe galbene sau verzi nu se poate face vin roșu. Vinul este roșu doar dacă se folosesc struguri de culoare închisă pentru producerea mustului. Cu cât sunt mai groase pielișele de struguri și cu cât mustul rămâne în contact mai îndelungat cu ele, cu atât va fi mai intensă culoarea vinului roșu rezultat.

### ROSÉ

Nuanța de roz a acestei categorii de vinuri se obține lăsând mustul în contact cu pielișele de struguri negru vreme de doar câteva ore. Vinul rosé este uneori produs dintr-un amestec de struguri de culoare deschisă și negri,

ocasional și dintr-un cupaj de vin alb și puțin vin roșu, după fermentare. Vinul rosé reprezintă o categorie din ce în ce mai respectată, cu tendința să fie băut în orice anotimp, nu numai vara.

### ALB

Strugurii cu pieleță de culoare deschisă pot produce doar vin alb, deși, în condițiile unei manipulări deosebit de atente, evitând contactul cu pieletele, este posibil să se facă vin alb din struguri cu pieleță de culoare închisă. El este uneori denumit Blanc de Noirs, în special în Champagne.

### UN NUME CE-I?<sup>1</sup>

Prin tradiție, vinul primea denumirea locului său de origine, așa-numita *appellation*: Chablis, Burgundia (Bourgogne), Bordeaux și așa mai departe. Începând însă de la mijlocul secolului XX, când s-au constituit noi regiuni vinicole în afara Europei, din ce în ce mai multe vinuri au început să fie etichetate nu după criterii geografice, ci „varietal”, primind denumirea principalului soi de struguri din care erau obținute. Astfel, pe etichete au ajuns să domine denumiri cum ar fi Chardonnay, principalul strugure din Chablis și din toate celealte vinuri bourgogne albe, sau Cabernet Sauvignon și Merlot, principali struguri din vinurile bordeaux roșii. (NB Scriu bourgogne și

---

<sup>1</sup> *What's in a name?*, replică din *Romeo și Julieta*, de W. Shakespeare (actul II, scena 2, traducere de Șt.O. Iosif) (n. tr.).

