

LONDRA, NEW YORK, MÜNCHEN,
MELBOURNE, DELHI

*Eyewitness Companion
Wines of the World*

Copyright © 2004, 2006, 2009
Dorling Kindersley Limited
Text copyright © 2004, 2006, 2009
Dorling Kindersley Limited

O companie Penguin Random House



Editura Litera

O.P.53, C.P.212, sector 4, București, România
Tel: 021 319 6390; 031 425 1619; 0752 548 372
e-mail: comenzi@litera.ro

Copyright © 2017 Grup Media Litera

Ne puteți găsi pe



www.litera.ro

Traducere din limba engleză
Graal Soft-Integrated Translation Services

Editor: Vidrașcu și fiii

Coperta: Vitalie Pogolșa

Redactori: Andreea Stoica, Viorica Rusu, Ovidiu Șerban
Consultant de specialitate pentru ediția în limba română:

Cătălin Păduraru – critic de vin

Tehnoredactare: Anca Suciu, Marin Popa

Prepress: Marin Popa

Tipărit în Slovacia

Descrierea CIP a Bibliotecii Naționale a României

Vinurile lumii / consultant: Susan Keevil;
trad.: Graal Soft – București: Litera, 2017

Index

ISBN 978-606-33-1812-2

L. Keevil, Susan
663(100)

Descoperă mai mult pe
www.dk.com

◀ Podgorie din Napa Valley, California, SUA

Cuprins

Ghid de consultare a cărții

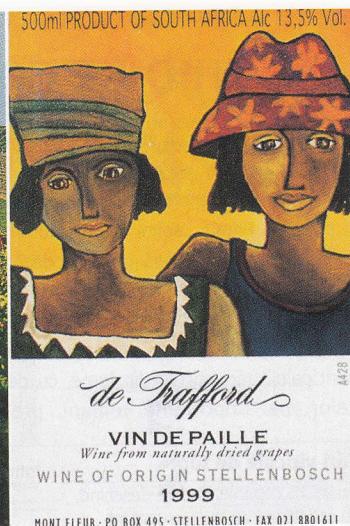
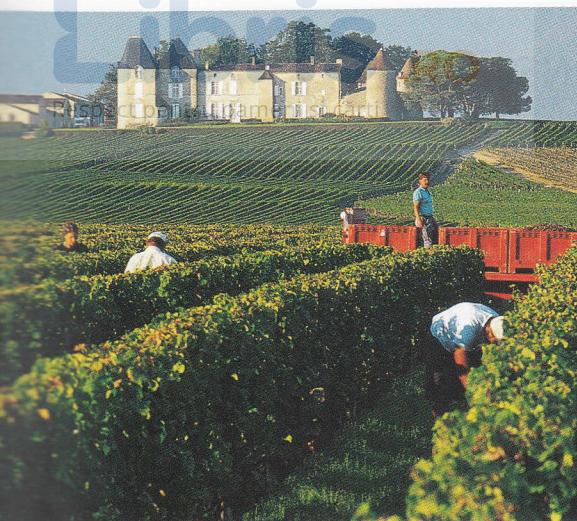
6

Vinurile lumii – privire generală

Lumea vinului	10
Istoria și cultura vinului	14
Importanța <i>terroir</i> -ului	22
Soiuri de struguri	26
În podgorie	34
În cramă	38
Tipuri de vin	42

Tări viticole

Franța	46
Bordeaux	58
Burgundia	88
Valea Ronului	118
Sudul Franței	136
Valea Loarei	150
Champagne	164
Alsacia	176
Italia	184
Nord-vestul Italiei	194
Nord-estul Italiei	214



Centrul Italiei	236	SUA	470
Sudul Italiei și insulele	268	California	478
Spania	286	Nord-vestul SUA	508
Nordul Spaniei	292	Statul New York	520
Centrul și sudul Spaniei	314	Chile și Argentina	530
Portugalia	324	Australia	552
Germania, Austria și Elveția	344	Australia de Sud	560
Germania	346	New South Wales	574
Austria și Elveția	370	Victoria și Tasmania	588
Europa Centrală și de Est	386	Australia de Vest	602
Ungaria	392	Noua Zeelandă	612
România	398	Alte țări producătoare	
Bulgaria	402	de vin	628
Cehia și Slovacia	406	Informații practice	
Slovenia și Croația	412	Citirea unei etichete de vin	642
Europa de Sud-Est	418	Cumpărarea vinului	644
Grecia	424	Depozitarea și servirea vinului	646
Liban, Israel și Turcia	432	Degustarea vinului	648
Cipru	439	Asortarea vinului	
Africa de Sud	440	cu mâncarea	652
Peninsula Cape și împrejurimile	456	Glosar	656
		Alte informații	664
		Index general	666
		Mulțumiri	685

libris.ro

LUMEA VINULUI

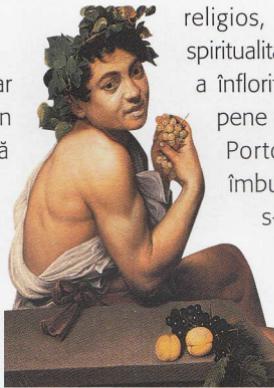
Respect pentru oameni și cărți

VINUL ESTE O EMBLEMĂ a regiunii din care provine (p.22-25). Nici un alt produs nu oglindește mai bine cultura, geografia și istoria locului în care a fost creat. Fiecare recoltă produce vinuri ce reprezintă o însumare a diferitelor procese climatice și umane; de aceea, fiecare vin este unic. Vinul este simplu și complex în același timp: este o încântare de moment a simțurilor, dar și sublimă expresie a unei bucați de pământ și a unui moment în timp.

ORIGINILE ȘI SEMNIFICAȚIA CULTURALĂ A VINULUI

SE CREDE CĂ VINUL este originar din munții Caucaz din Georgia, fiind parte integrantă a culturii lumii încă de la apariția primelor dovezi istorice. Unul dintre cei mai îndrăgiți zei ai vechilor greci era Dionysos (adoptat de romani sub numele de Bacchus), în cinstea căruia vinul era băut de sărbători, licoarea magică fiind un ingredient esențial al stilului de viață mediteraneanean. Ulterior, a devenit un element important în religia creștină, mănăstirile europene din Evul Mediu încercând să ridice calitatea lui, să îmbunătățească tehniciile de cultivare a vieții-de-vie și de producere a vinurilor.

În secolul XVI, când europenii se aventurau în Lumea Nouă, credința și vinurile i-au susținut din plin. Fiind natural și mai sigur de băut decât apa, vinul a devenit o prezență constantă în viața cotidiană, atât la nivel profan, pentru astămpărarea setei, cât și la nivel



Bacchus pictat
de Caravaggio (1598)

religios, având valențe simbolice în spiritualitatea creștină. Comerțul cu vin a înflorit (în importante centre europene de export, precum Bordeaux, Porto și Venetia), tehniciile de îmbuteliere au fost perfecționate, s-au creat vinurile spumante, iar vinurile din Bordeaux, Burgundia (Bourgogne), Germania și Portugalia și-au câștigat faima. Lumea vinului, aşa cum o știm astăzi, a început să capete formă. Acum, mai mult ca oricând, vinul este o parte

a vieții cotidiene în întreaga lume. Nu este surprinzător că a devenit un element intrinsec al culturii lumii. Vinul continuă să fascineze prin caracterul său versatil, fiind întotdeauna extrem de legat de pământul, oamenii și cultura care l-au creat.

LUMEA VINULUI ÎN CONTINUUĂ CREȘTERE

LA SFÂRȘITUL SECOLULUI XX, peste 8 milioane de hectare erau cultivate cu viață-de-vie și se produceau aproape 300 de milioane



de hectolitri de vin. În prezent, vinul este produs aproape în toată lumea, începând din Chile până în Africa de Sud, Noua Zeelandă sau China. Podgorile sunt situate între 32° și 51° latitudine în emisfera nordică și între 28° și 42° în cea sudică.

Europa mediteraneană este inima viticulturii; aici, soarele strălucetește cel mai mult (240 de ore pe lună), temperatura medie este de 17°C în sezonul de creștere, precipitațiile anuale înregistrează aproximativ 600 mm, în timp ce iarna rece permite viței o perioadă de latență. Zone viticole faimoase precum Bordeaux, Burgundia, Valea Ronului, Rioja și Toscana beneficiază de aceste condiții ideale, iar vinurile lor au devenit de referință în toată lumea. În aceste zone ale Lumii Vechi, specificul regional este foarte important. Dacă există *terroir*-ul potrivit, vinurile vor avea cea mai armonioasă combinație de aciditate, dulceță, aromă de fruct, taninuri, toate perfect echilibrate.

Căutarea de noi regiuni prielnice a împins viticultorii să se aventureze în zone viticole neexplorate până atunci, din Europa și Lumea Nouă. Multe dintre zonele nou descoperite s-au dovedit a fi teritorii potrivite pentru podgorii, strugurii crescând bine în arșiță, aparent fără efort. Dar producătorii au descoperit că cele mai bune vinuri provin din podgorile unde căldura este temperată de efectele liniștitore ale apei – lac, râu, fluviu, ocean – ori de influența răcoritoare a



Savorând un vin la podgoria Voyager, Australia

alitudinii. Când viața trebuie să lupte pentru supraviețuire, strugurii tind să capete o aromă mai rafinată.

LUMEA VECHE VERSUS LUMEA NOUĂ

VINUL DE ASTĂZI provine fie din Lumea Veche, fie din cea Nouă. Europa, numită și Lumea Veche, este leagănul creșterii viței-de-vie, locul unde viticultura a evoluat începând cu anul 7000 î.Hr. Regiunile viticole din Franța, Italia și Spania sunt cele mai importante și însumează tot ceea ce este tradițional în producerea vinului din cele mai vechi timpuri. Lumea Nouă se mândrește cu podgorile țărilor situate în emisfera sudică și în America de Nord, fondate de exploratori și misionari începând cu secolul XIV. Chile, Argentina, Noua Zeelandă, California și Africa de Sud, toate intră în ceea ce numim Lumea Nouă.



Îngrijirea viței primăvara la Panther Creek, Oregon, SUA

Reprezentând, era relativ ușor să îți dai seama dacă un vin provine din Lumea Nouă sau din cea Veche, doar simțindu-i buchetul și aroma. Un vin din Lumea Nouă avea arome bogate de fructe specifice podgoriilor de climă căldă. Un vin specific Lumii Vechi era mai subtil, cu arome delicate, complexe, cu un buchet mai plin. Astăzi, această diferență nu mai este atât de ușor de sesizat ca înainte. Îmbunătățirea tehnicii viticole face ca un vin din Lumea Veche să aibă aceeași savoare ca unul din Lumea Nouă. Opusul este de asemenea valabil, viticultura Lumii Noi învățând multe de la cea a Lumii Vechi.

Viticultorii caută zone mai răcoroase pentru podgorii, pentru a cultiva struguri cu arome mai subtile. În crame, tehnici din Lumea Veche, cum ar fi fermentarea în butoaie, folosirea drojdiei neselecționate și amestecarea sedimentelor, sunt toate preluate pentru a face vinuri mai complexe. Astfel, granița dintre vinurile din Lumea Veche și cea Nouă devine tot mai subtilă.

PRODUCĂTORI INDIVIDUALI

VERSUS VINURI DE MARCĂ

EXISTĂ NENUMĂRATE tipuri de vinuri, dar și variații niveluri de calitate. Tehnicile din crame sunt acum atât de avansate, încât, dacă dispune de struguri potriviti, un oenolog poate crea aproape orice aromă își dorește. Câteva sticle de vin „de



Cramă din Lumea Nouă, Haras de Pirque, Chile

prestigiu” pot fi create cu grijă în podgorii de primă mărime pentru a reflecta *terroir*-ul; pe de altă parte, vinul poate fi un cupaj din mai multe podgorii și produs în cantități mai mari, cu scopul de a fi comercializat. Fiecare dintre aceste ipostaze ale vinului are propriile avantaje. Vinurile cupajate pot deveni adevărate branduri la nivel mondial. În cazul lor, provocarea constă în a face ca fiecare lot și fiecare recoltă să fie identice cu cele anterioare. Prioritatea în cazul acestor vinuri este calitatea lor constantă. Fiind produse în cantități mari, ele sunt mai ieftine și mai ușor de procurat. Totuși, adeptii purității aromelor argumentează că vinurile producătorilor individuali arată adevărată diversitatea a vinului. Aceste vinuri sunt expresia însăși a pământului lor. Produse într-o cantitate mică, sunt mai greu de obținut și sunt mult mai scumpe. Acestea sunt vinurile care provoacă discuții aprinse purtate de cunoșători sau amatori, loiali unui anumit vin. De asemenea, acestea sunt vinurile care trec prin transformări aproape miraculoase ale aromei după ce stau câțiva ani la învechit. Ele au un gust și o aromă care îți rămân în minte și în suflet. Acestea sunt adevăratele vinuri.



Château și podgorie din Lumea Veche, Burgundia

TENDINȚE ÎN CONSUMAREA VINULUI

ÎN ȚĂRILE TRADIȚIONAL consumatoare de vinuri (Franța, Italia, Spania), unde producția este mare, a apărut o scădere

Libris .RO

considerabilă a consumului de vin în ultimii 40 de ani. În primul rând, calitatea apei s-a îmbunătățit, fapt care a condus la reducerea consumului de vin. În al doilea rând, vinul nu mai este considerat o băutură nutritivă, dimpotrivă, se crede că ar reduce randamentul în muncă. În al treilea rând, a scăzut numărul clientilor din restaurante. În plus, pentru a combată supraproducția și transformarea Europei într-o mare de vin, el este produs în cantități mai mici și la standarde mai ridicate. Calitatea (și prețul ce rezultă din aceasta) face ca vinul să fie degustat și băut doar ocazional.

Totuși, în țările anglofone, situația este diferită. În Marea Britanie, de exemplu, consumul de vin a urcat cu peste 500 la sută din 1970. Popularitatea vinului este rezultatul direct al cantitatii uriașe produse în Lumea Nouă, la prețuri foarte mici, și al apariției vinurilor „de marcă”. Vinul a devenit accesibil pentru oricine, putând fi cumpărat de la magazinele obișnuite sau de pe internet, nemaifiind apanajul elitelor. Vizitarea altor țări sau a altor continente a devenit mult mai ușoară în prezent, astfel încât potențialii consumatori pot cunoaște o gamă largă de vinuri.

În plus, există convingerea că vinul și viața sănătoasă merg mâna-n mâna. Beneficiile vinului ca „băutură de societate” sau din punctul de vedere al sănătății sunt doar câteva dintre motivele pentru care vinul va mai face parte mult timp din viața și cultura noastră.

Producția de vin în 2006 (mii de hectolitri)

Italia	52 000
Franța	51 700
Spania	39 300
SUA	19 700
Argentina	15 400
Australia	13 900
Africa de Sud	9 200
Germania	9 000
Chile	8 400
Portugalia	7 400
Grecia	3 910
Ungaria	3 000
Austria	2 260
Noua Zeelandă	1 300
Elveția	1 010
Marea Britanie	25
Canada	– nu există date disponibile

Consumul de vin în 2005 (litri/locuitor)

Franta	55,85
Italia	48,16
Portugalia	46,67
Elveția	39,87
Spania	34,66
Ungaria	33,06
Argentina	28,81
Austria	28,81
Australia	24,67
Germania	24,51
Grecia	22,92
Marea Britanie	18,97
Noua Zeelandă	16,68
Chile	15,50
Canada	10,48
SUA	8,69
Africa de Sud	8,37



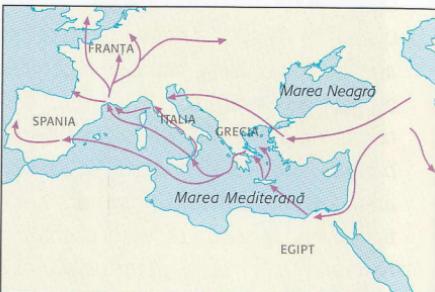
Recoltarea strugurilor în Australia pentru Jacob's Creek

ibris .RO

LUMEA ANTICĂ

Respect pentru oameni și cărti

Vîncă din Antichitate. Primele mărturii istorice despre practicile agricole plasează viața-de-vie printre plantațiile vremii. Pornind din „leagănul viticulturii” (Armenia, Georgia și coasta Mării Negre), trecând prin Egipt, Grecia și prin alte părți ale Europei, via s-a cultivat din ce în ce mai mult vinul devenind o necesitate alimentară, socială, economică și culturală.



LEGENDĂ

→ Răspândirea viticulturii până în sec. I d.Hr.

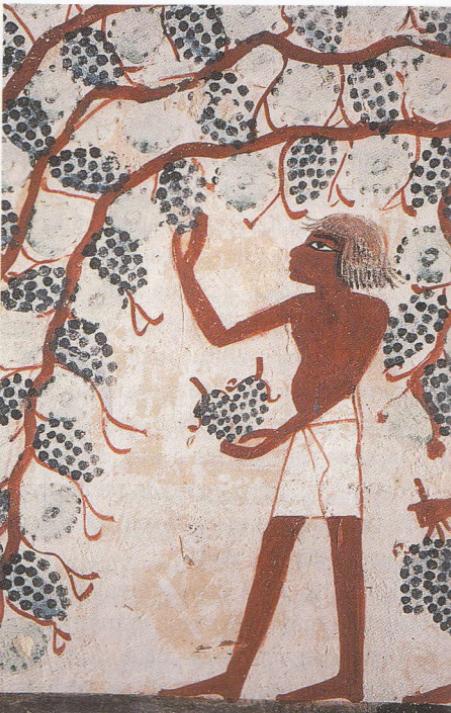


Dionysos, zeul vinului

Grecii beau în cinstea zeului Dionysos (înăfășat pe vasul din stânga) pentru a alunga grijile, tradiție moștenită de romani, care își numeau zeul Bacchus.

Amforă grecească

Folosite la fermentarea, depozitarea și transportul vinului, amforele erau de forme, mărimi și modele diferite, oglindind locul lor de proveniență. Cea din imagine este din Cipru, c. 540 î.Hr.



Transportul vinului pe apă

Fluiul Rhin și râul Moselle erau importante rute de comerț cu vin în Franță și Germania. Din secolul II s-au folosit butoaie, precum cele sculptate pe mormântul unui comerciant de vinuri din Neumagen.

CRONOLOGIE

7000 î.Hr. Prima dovedă a cultivării strugurilor în Georgia	3150 î.Hr. Vase de vin descoperite în mormântul regelui egiptean Scorpion I; ele conțin urme de vin	1600 î.Hr. Dovadă a existenței unei prese de vin în Palaiastro, Creta. Micenienii din Creta introduc viticultura în Grecia	300 î.Hr. Grecia începe să domine „industria” vinului în Mediterană, contribuind la extinderea acesteia spre Italia, sudul Franței și Peninsula Iberică
6000 î.Hr.	2000 î.Hr.		1000 î.Hr.
5000 î.Hr. Prima atestare a unui depozit de vin în munții Zagros, din vestul Iranului	2750 î.Hr. Vinul este menționat în texte scrise pe tablile de lut în Ur, Mesopotamia	1750 î.Hr. Codul lui Hammurabi instituie primele legi privind comerțul de vin cu amanuntul	1500 î.Hr. Primele vase scobite pentru băut sunt realizate în Egipt; mai târziu sunt fabricate și folosite pe scară largă de romani



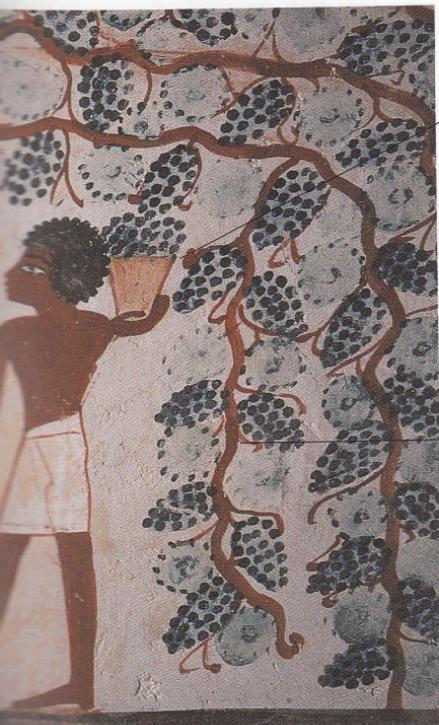
Amforă romană

186 î.Hr.
Cultul zeului Bacchus este interzis, deoarece corupea Roma



Bachus la Vezuviu

△ Când muntele Vezuviu a erupt, în anul 79 d.Hr., distrugând orașul Pompeii și podgorile din împrejurimi, romani au fost nevoiți să găsească rapid o nouă sursă de vin. Astfel, prețurile au crescut foarte mult. Dovezi istorice, precum această pictură murală din Pompeii, din sec I, arată cât de important era cultul lui Bachus pentru romani.



Vita-de-vie era cultivată în delta fertilă a Nilului și struguri erau adunați în coșuri de răchită.

Struguri roșii

și mustul de culoare închisă obținut prin zdrobirea ciorchinilor cu piciorul sunt tema multor picturi.

VINUL ȘI CREȘTINISMUL

Tradiția creștină a euharistiei (vinul simbolizează sângele lui Hristos, iar pâinea, trupul Lui) are rădăcini complexe. Reprezentarea vinului ca sânge este de origine greacă și datează dinaintea creștinismului. Vinul face parte, de asemenea, din ritualul evreiesc. Minunea făcută de Hristos, transformarea apei în vin (la nunta din Cana Galileei), amintește de sărbătorile romane, unde se spune că Bachus făcea la fel. Ritualul sfintei împărtășanii a ajuns la forma sa actuală din sec.IV, deși există dovezi și mai vechi.



Istoria naturală a lui Pliniu

Istoricul roman Pliniu cel Bătrân (23-79 d.Hr.) a catalogat cu atenție vinurile în funcție de calitate, tip și țara de origine, oferind informații valoroase privind practicile viticole din acele vremuri.

RECOLTAREA VIEI LA EGIPTENI

Imagini detaliate ale modului de recoltare, fabricare și transport al vinului în Egipt apar în picturi ca aceasta, pe mormântul lui Nakht (1500 î.Hr.) din Teba antică. Multe dintre tehniciile prezентate aici sunt folosite și în zilele noastre.

sec. II d.Hr.
Romani introduc
viticultura în zona
Bordeașa

1000 d.Hr.

100 d.Hr.
Spaniolul Columella scrie tratatul despre
viticultură numit
De Re Rustica



Eruptia vulcanului Vezuviu

92-280 d.Hr.

Împăratul roman Domitian interzice plantarea vitei-de-vie în Italia pentru a proteja recoltele de grâu. Edictul este abrogat în 280 d.Hr. și podgorile încep să se extindă în Franța

200 d.Hr.

79 d.Hr.
Eruptia Vezuviului distrugă portul Pompeii, de unde se transporta vinul

Împăratul Domitian



300 d.Hr.

Butoaiele devin recipiente de transport în locul amforelor

300 d.Hr.

300 d.Hr.
Vinul devine o parte importantă a euharistiei creștine

350 d.Hr.

Vita-de-vie se cultivă în Trier și pe valea râului Moselle din Germania

EVUL MEDIU ȘI RENAȘTEREA

În EVUL MEDIU TIMPURIU, producerea vinului

era o practică obișnuită în cadrul mănăstirilor. Spre sfârșitul Evului Mediu, importanța vinului a crescut tot mai mult: tehniciile de viticultură s-au îmbunătățit, se cultivau anumite soiuri de struguri, iar teascurile au devenit tot mai performante. Vinurile beneficiau și de câțiva ani de maturare. Odată cu creșterea calității, transportul și comerțul cu vinuri au început să prospere în Europa.

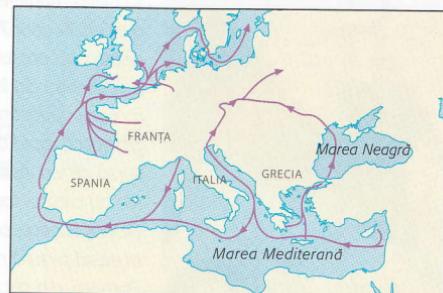


Vinul în Evul Mediu

În Evul Mediu timpuriu, producerea vinului roșu era riscantă: călcarea strugurilor (stânga) îi expunea pe lucrători la pericolul de sufocare, prin inhalarea dioxidului de carbon. În Evul Mediu târziu, păstrarea vinului era priorită, pentru obținerea mustului folosindu-se teascurile.

Vinurile de Burgundia

Podgorile din Burgundia (precum cea înfățișată în acestă tapiserie medievală) au prosperat în timpul lui Carol cel Mare și a călugărilor cistercieni, dar au fost apoi neglijate din cauza războiului și a ciumei.



LEGENDĂ

→ Rutele comerciale ale vinului în Europa, sec. XVI

Data recoltării

nă era stabilită doar în funcție de maturitatea boabelor, ci și de poziția Lunii și a stelelor.

Ploșca renascentistă

În secolele XV-XVI, Venetia era un centru al comerțului cu vin. O butelie emailată ca aceasta era des întâlnită, dată fiind bunăstarea adusă de producerea vinului.



CASTELUL SAUMUR, PE VALEA LOAREI

În imagine este înfățișat culesul viei la castelul Saumur (începutul sec. XV). Vinurile de pe Valea Loarei erau foarte cunoscute în Evul Mediu târziu. Era nevoie de 20 de culegători pentru a recolta un hecitar pe zi, muncitorii pricopuți devenind extrem de importanți odată cu creșterea cerințelor pentru calitate.



CRONOLOGIE

C. 500

Căderea Romei are consecințe negative asupra comerțului și a producției de vin; Biserică și menține activitatea viticolă

816

Fiu lui Carol cel Mare, Ludovic, este încoronat la Reims. Întărește imperiul carolingian și stabilește o legătură regală cu vinurile locale – champagne

1000

Leif Ericsson ajunge pe coasta nordică a insulei Newfoundland, unde viața sălbatică îl inspiră să numească insula Vinland

500

632
După moartea lui Mahomed, vinul încețează să fie băut în Arabia

750

750
Regelui Carol cel Mare îi este atribuită elaborarea și aplicarea legii viei și vinurilor în nordul Franței și în Germania

C. 900

900
Califul Osman ordonă distrugerea a două treimi din podgorile din Valencia, Spania

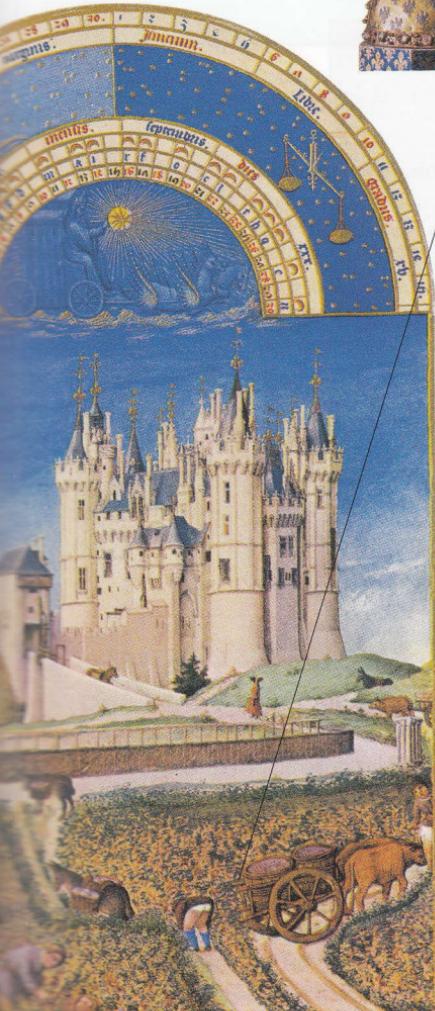


1000

1000
Latifundiari francezi deștegnesc terenuri pentru extinderea podgorilor; la fel se întâmplă în Germania și Ungaria

Legile viticole ale lui Carol cel Mare ▷

Pasiunea regelui Carol cel Mare pentru vinuri, precum și legile privind plantarea viței și producerea vinului i-au ajutat pe mulți viticultori francezi și germani în Evul Mediu timpuriu. Legenda spune că regele a ordonat să fie plantați struguri albi într-o podgorie destinată vinului roșu (Corton-Charlemagne), fiindcă acesta îi păta barba.



Liste cu denumiri de vinuri au apărut în sec. XIV. Pe multe podgorii se cultiva o varietate de soiuri.

Bogăția comercianților ▷

Eduard I le-a oferit podorenilor din Bordeaux putere și bogății, pentru a-și asigura loialitatea lor. El le-a acordat libertatea de a face comerț în Londra și dreptul de a-și forma propria breasă, Asociația podorenilor.



BORDEAUX. CREȘTERE ȘI DECLIN

Căsătoria dintre ducesa Eleonora de Aquitania și Henric II (jos), în 1152, a adus orașul Bordeaux sub stăpânire engleză pentru 300 de ani. Fiul preferat al Eleonorei, Richard (Inimă-de-Leu) s-a stabilit la Bordeaux, producându-și propriul vin. Drept urmare, comerțul dintre Bordeaux și Anglia a prosperat. Preferințele în materie de vin s-au schimbat de la cel slab și alb la un roșu ușor, claret. În 1453, Franța a recuperat orașul Bordeaux. Restricțiile comerciale care au urmat au vizat scăderea exporturilor către Anglia.



1200
Prodigiile spaniole
se refac rapid
împotriva declinului
cistercienilor
maure

C. 1300
Călugării cistercieni
extind podgorile
în Burgundia
și spre Rin

1350
Jumătate din exportul de
vin din orașul Bordeaux
merge în Britania; până
la 1390 acesta crește
la 80%.



1453
Bordeaux revine sub stăpânire franceză.
La modă sunt vinurile mai dulci,
mediteraneene și spaniole, precursorale
vinurilor tip sherry

1200

1152
Căsătoria dintre Henric II și
ducesa Eleonora de Aquitania
împotriva Bordeaux sub stăpânire
engleză pentru 300 de ani

1400

1335
Două treimi din bugetul
primăriei orașului Bruges,
Flandra, provin din taxe
pentru vin de export

1420
Portugalia
colonizează Madeira
și începe cultivarea
viței-de-vie

**Sigiliul
podorenilor**

1437
Se înființează la Londra
Asociația vinarilor, în
scopul reglementării
comerțului cu vin

1500

1550
Se recomandă oficial
consumul vinului, con-
siderat mai bun pentru
sănătate decât apa



.RO

Respect pentru oameni și cărți

EPOCA DE AUR

PERIOADA DINTRE 1500 și 1800 a fost o etapă de dezvoltare și de aventură în istoria vinului. În America de Nord, Africa de Sud și Australia a început să se cultive viață-de-vie, în timp ce europenii își perfecționau măiestria în a face vinuri dulci, spumante și vinuri fortificate.

Descoperirea sticlei mai rezistente și a dopului a revoluționat păstrarea vinurilor. Acum, vinurile clasice din Europa puteau fi perfect matureate.

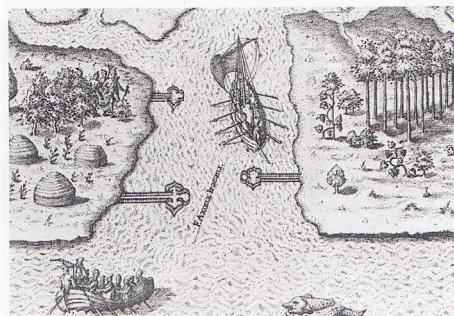
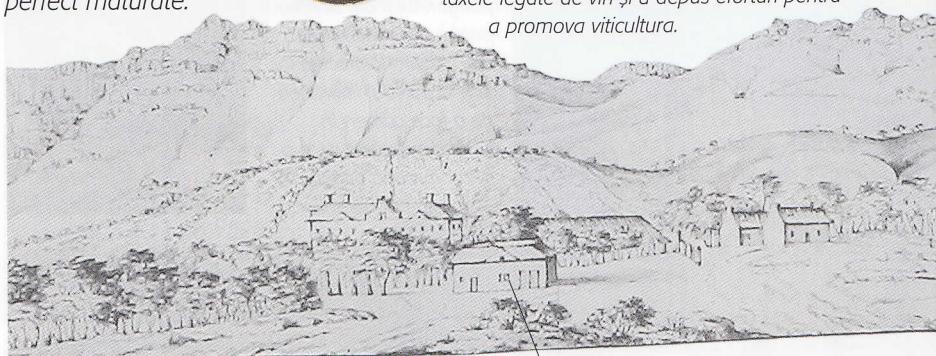


LEGENDĂ

→ Răspândirea viticulturii la 1900

Thomas Jefferson

După perioada petrecută în Franța ca ambasador (1784-1789), Jefferson a adus în Statele Unite mai multe soiuri de viață-de-vie. În timpul mandatului său de președinte, a redus taxele legate de vin și a depus eforturi pentru a promova viticultura.



La moșia sa din Constantia, Simon van der Stel a experimentat cultivarea mai multor soiuri de struguri, a adus echipament modern și a avut grijă ca struguri să fie culeși doar la maturitate.

Vapoare franceze ajung în Florida

Refugiații hugenoți francezi s-au stabilit în Florida în 1562, începând să cultive viață-de-vie. Mai târziu, au fost expulzați de coloniștii spanioli, care au practicat și ei viticultura în această zonă.

CRONOLOGIE

1520
Viață-de-vie se plantează în Mexic



1557
Se plantează podgorii în Argentina

1568
Imigranți spanioli sunt primii care fabrică vin în America de Nord

anii 1660
Zona Sauternes din Bordeaux începe să producă vinuri dulci

anii 1680
Comerțianții englezi ajung în Valea Douro, Portugalia. Descoperă predecesorul vinului de Porto

1500

C. 1540
Se plantează viață-de-vie în Chile

Regele Filip II

1597
Don Lorenzo García înființează o crama în Mexic, la ordinul regelui spaniol Filip II. Crama Parras de la Fuente există și în zilele noastre

1600

anii 1630
Primele sticle moderne de vin sunt create în Newcastle, Anglia

1655
Primii butași de viață-de-vie ajung în Cape Town, Africa de Sud

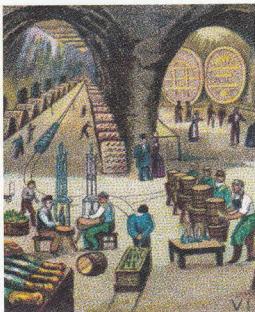
1679
Parlamentul britanic interzice vinurile franceze; exportul de vin portughez crește brusc

**Château-Bordeaux**

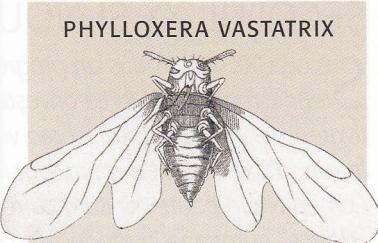
Când vinurile de Bordeaux au fost clasificate în 1855 (la ordinul lui Napoleon), cuvântul „château”, castel, nu avea o rezonanță aparte. După aceea, prestigiul castelelor și a domeniilor, ca de exemplu Margaux (stânga), a crescut semnificativ.

Originiile vinului spumant

Creatorul şampaniei, Dom Pérignon, a încercat mulți ani să evite apariția vinului spumant (bulile fiind considerate un accident nedorit). În momentul în care vinul spumant a început să fie la modă (el avea 60 de ani), cunoștințele lui au devenit neprețuite.

**PRIMELE PODGORII DIN AFRICA DE SUD**

Jan van Riebeeck, un doctor olandez, a adus viața-de-vie în Africa de Sud în 1655, considerând solul și clima asemănătoare cu cele din Europa. Comandanțul olandez Simon van der Stel a revoluționat și el producția de vin plantând diverse soiuri la Constantia (sus), domeniu intermat în 1686.



În ciuda înfățișării sale inocente, *Phylloxera vastatrix* este insecta care a produs prejudicii uriașe industriei vinului la sfârșitul sec. XIX. Atacând rădăcinile viței-de-vie, a distrus podgorii întregi, la început în Anglia și în sudul Franței, apoi în Valea Ronului și în Bordeaux, până când, în jurul anului 1880, recoltele din Franța s-au înjumătățit. Din Franța a trecut în Spania, Italia, Portugalia și Grecia, unde, din cauza costurilor ridicate, multe podgorii nu au mai fost replantate. Chiar și azi, singura metodă de a combate filoxera este altoarea viței europene cu mult mai rezistenta viță americană (vezi p.510-511).

**Sticle pentru orice vin**

La începutul secolului XVIII, sticla era destul de rezistentă pentru transportul, depozitarea și maturarea vinului.

Existau multe fabrici și se găseau sticle din belzug.

1788
Se înfirtează
monarhia
monarhale în
San Diego,
SUA

1788
Capitanul Arthur
Philip aduce
viața-de-vie în New
South Wales

1820
Viticultura ajunge
în nordul Califorниei
**Dom
Pérignon**



anii 1850
Făinarea viței-de-vie,
produsă de
o ciupercă, reduce
recoltele franceze

1863
Primele atestări despre
infestare cu filoxera;
efectele sunt
devastatoare

1800

1800
Tunul de la Methuen dintre
Anglia și Portugalia scade
cu 100 de ani urmărind
compatibilitatea cu cele
franceze



1800

**Degustare
de vin la
docurile
Londrei,**
1821

1821
Lui Dom Pérignon
i se atribuie
inventarea
șampaniei

1840
Două cincimii
din importurile
engleză constau
în vin de Xeres

1881
Metoda altoirii viței franceze
cu cea americană crește
rezistența împotriva filoxerei