

Libris .RO

Respect pentru oameni și cărți

Jean-Robert Pitte

ISTORIA STICLEI DE VIN sau istoria unei revoluții

traducere din limba franceză de
CĂTĂLINA STERIU și MIRCEA VASILESCU

cuvânt înainte de
VALERIU STOICA

revizie și adaptare de specialitate de
CĂTĂLIN PĂDURARU



Cuprins

Romanul istoric al veșmintelor vinului	5
Prefață.....	11
I. ÎNAINTEA STICLEI DE VIN.....	17
Burdufurile	20
Dolia și amfore	24
Butoaiele.....	29
Oale, carafe, urcioare și ploști cu vin	34
II. DE LA CARAFĂ LA STICLĂ	41
Paharul și vinul: premisele unei căsătorii	44
Carafe medievale și renaștentiste	53
Când și-a dobândit termenul „Sticlă/butelie“ sensul definitiv?	62
III. TRIUMFUL BUTELIEI DIN STICLĂ	69
Podgoria din Shirâz, pionier al exportului de sticle	71
Sticla neagră englezească.....	75
Inventarea dopului de plută	79
Fără sticlă nu există vin spumant	86
New French claret datorează mult sticlei	109

IV. NAȘTEREA MARILOR MODELE DE STICLE DE

VIN ÎN EUROPA.....	125
Stăpânirea tehnicii suflării	131
Evoluția sticlei anglo-olandeze, de la forma de ceapă la cea de cilindru cu umeri	141
De la sticla frontiniană la cea bordeleză	145
Virtuți comune ale sticlei englezești și ale celei bordeleze.....	158
Răspândirea sticlei din Champagne spre sud	170

V. NIȘELE REGIONALE

Fluta renană	181
Fiasco-ul din Toscana și Umbria	185
Bocksbeutel și diverse tărtăcuțe.....	190
Clavelinul din Franche-Comté.....	192
O sticlă cu gâtul lung pentru Tokaj.....	198
O altă sticlă cu gât lung pentru Constantia.....	203

VI. TREIZECI DE MILIARDE DE STICLE DE VIN PE AN...207

Automatizare, standardizare	211
Modele recente	222

EPILOG. UN OBIECT ISCAT DIN IMAGINAȚIE

Bibliografie.....	253
Legende foto	265

Romanul istoric al veșmintelor vinului

Veșmintele îi pot face pe oameni mai frumoși, dar nu mai buni. Cel mai important dintre veșmintele vinului, cel fără de care nu ar putea exista, este recipientul în care se produce sau se păstrează. Celelalte, cu excepția dopului, sunt simple accesorii, veșminte care sporesc sau scad frumusețea vinului. Recipientul și dopul fac însă vinul mai bun sau mai prost.

Traducerea în limba română a cărții lui Jean-Robert Pitte, *Istoria sticlei de vin*, îmbogățește colecția „In vino veritas” a editurii Baroque. Cititorul va putea astfel călători în timp, pentru a fi martorul întâmplărilor din istoria de mii de ani a recipientelor vinului, începând cu georgianul *kvevri*, un vas de teracotă cu o capacitate de 2 500 de litri, continuând cu burdufurile din piele, cu amforele, oalele și urcioarele din ceramică, apoi cu tătăcuțele (cine mai știe astăzi ce este tâlvul, dacă nu caută în dicționar?), cu corăbiile-cisternă din timpul împăratului Octavian August, cu butoaiele de diferite mărimi, pentru a celebra, în final, victoria sticlei de vin.

La această victorie a contribuit și dopul de plută. Nici strămoșii (mănunchiul de paie sau de frunze, dopul de lemn), nici urmașii acestuia (dopul de plastic

sau de cauciuc, dopul de metal filetat, dopul de sticlă, capsă) nu au nici pe departe aceleași calități. Mariajul dintre sticla de vin și dopul de plută este secretul vieții vinului. Nu este vorba doar despre învechirea vinului, termen utilizat îndeobște de enologi. Vinul se naște și trăiește, are propria lui viață. Producerea mustului, fermentarea, transferul unor calități din substanțe externe se pot face în recipiente din piatră, ceramică, ciment, metal sau lemn, dar toate aceste procese marchează doar nașterea vinului. Adevărata viață începe în momentul în care vinul este îmbuteliat, adică este pus în sticlă închisă cu dop de plută. Se previne astfel acrirea vinului ca efect al excesului de oxigen, în prezența căruia bacteria *Acetobacter aceti* transformă etanolul în acid acetic, dar este permisă comunicarea discretă cu aerul, pentru ca procesele chimice și microbiologice să mențină viața în evoluție, de la adolescență și tinerețe până la maturitate și bătrânețe. Vinul trece în sticlă prin toate aceste vârste, iar termenul de *învechire* nu este suficient de cuprinzător pentru a exprima complexitatea vieții vinului. Oricât de mare este presiunea industriei care susține diverse alternative la dopul de plută (care, este adevărat, are inconvenientul de a se infecta cu tricloranisol pe drumul de la fabrică la crama, într-un procentaj între 1 și 10%, substanță care transmite vinului din sticlă un miros neplăcut), oricare altă soluție este acceptabilă numai pentru vinurile tinere, proaspete, iar nu pentru cele cu viață lungă.

Lupta sticlei pentru supremație în lumea vinului nu a fost ușoară, pentru că, de la descoperirea sticlei ca materie, în urmă cu câteva mii de ani, și de la folosirea acestei materii pentru confecționarea unor recipiente până în secolul al XVII-lea, ceilalți concurenți păreau să aibă mai multe șanse. Un englez le-a dat însă acestora

lovitura de grație. Sir Kenelm Digby a inventat sticla neagră în al cincilea deceniu al aceluia secol, în timp ce era închis la Winchester House, în Londra, pe malul Tamisei (ceea ce dovedește că activitatea intelectuală este de dată veche în sistemul carceral), iar apoi, prin experiențe succesive, a reușit să îngusteze gâtul sticlei, făcând posibilă etanșeizarea ei cu dop. Pentru recunoașterea acestei invenții a fost nevoie de o bătălie parlamentară. Inițial, un sticlar de origine belgiană, John Cornett, reușise să obțină patentul pentru producerea noii sticle. A fost nevoie de Legea parlamentară din 10 aprilie 1662 pentru ca Sir Kenelm Digby să fie repus în drepturile sale și să obțină patentele pentru producerea și comercializarea sticlei negre cu gât. Este un moment semnificativ nu numai pentru istoria sticlei de vin, ci și pentru istoria dreptului: întâmplarea este mai mult decât incitantă pentru specialiștii în domeniul proprietății intelectuale.

Această performanță nu putea să fie împlinită doar într-o țară consumatoare de vin, chiar dacă este adevărat că Anglia a contribuit mult, mai ales prin mijloace de transport, de depozitare și de îmbuteliere, la creșterea calității vinului în ultimele două secole. Era nevoie și de o țară producătoare. Două regiuni viticole din Franța, cele mai cunoscute, Bordeaux și Burgogne, au desăvârșit victoria sticlei de vin. Sticla bordeleză și cea burgundă sunt și astăzi reginele sticlelor de vin, chiar dacă numeroase alte modele, unele extravagante și sofisticate, au fost propuse și produse în întreaga lume. Cele mai multe dintre aceste noi modele au ceva comun cu reginele lor: măsura de 750 de mililitri. În prima jumătate a secolului al XIX-lea, Franța și Anglia și-au dat mâna pentru a stabili această măsură ideală a sticlei de vin, care este rezultatul unui compromis între sistemul

metric adoptat în Franța și sistemul de măsură, desigur conservator, al Angliei. Trebuia ca importatorii englezi să aibă un numitor comun cu producătorii francezi pentru a măsura vinul comercializat. Măsura britanică pentru vin era galonul imperial, ceea ce înseamnă în echivalent continental 4,54609 litri. Navele britanice încărcau vinul în butoaie de 50 de galoane, echivalentul a aproximativ 225 de litri. Un butoi de 50 de galoane putea fi îmbuteliat în 300 de sticle de 750 de mililitri. Pentru producători și comercianți această cifră rotundă era preferabilă, întrucât ajută la simplificarea calculului contabil. Mergând mai departe, ambalarea s-a făcut fie în cutii de 6 sticle (echivalentul unui galon), fie în cutii de 12 sticle (echivalentul a două galoane). În 1963, un decret a stabilizat în Franța măsura sticlei de vin cu volum de 750 de mililitri, din care 750 de mililitri reprezintă cantitatea de vin, iar 15 mililitri este spațiul pentru dop și pentru aer.

De ce este însă ideală măsura de 750 de mililitri, dincolo de aceste avantaje comerciale și contabile? Simplu: este cea mai potrivită cantitate de vin pentru cina îndrăgostiților. Sticlele cu alt volum sunt fie pentru austeri sau zgârciți (*miniatură* – 187,5 mililitri; *miniatură* – 375 de mililitri), fie pentru cheflii sau risipitori (*Magnum* – 1,5 litri; *Magnum double* – 3 litri; *Jeroboam* – 4,5 litri; *Matusalem* – 6 litri; *Salmanazar* – 9 litri; *Balthazar* – 12 litri; *Nabucodonosor* – 15 litri).

Cercetător al peisajului și promotor rafinat al culturii gastronomice și al celei enologice, Jean-Robert Pitte a scris o carte fermecătoare, fără ostentația eruditului, dar cu savoarea unor surse diverse, de la arheologie până la

poezie și pictură, toate întreșute prin virtuozitate eseistică și construcție epică într-un adevărat roman istoric al veșmintelor vinului. Ronsard, Rabelais, Musset, Baudelaire și Voltaire intră în joc pentru a spori forța de seducție a acestui roman.

Nici legendele nu rămân deoparte.

Ce altceva decât legendă este „Vinul de Falern din vremea lui Opimius, vechi de 100 de ani” pe care îl oferă oaspeților săi Trimalchio, eroul din romanul *Satyricon* al lui Petronius (cel care a rămas arbitru eleganței și în actul sinuciderii, spre deosebire de Seneca, victimă și el a lui Nero, dar care a „bâjbâit” între diferite metode de sinucidere, ratând râvnita seninătate a idolului său, Socrate, în fața morții)? Legenda falernului, celebrul vin de Campania, produs în anul 121 î. Hr., în timpul consulatului lui Lucius Opimius, merge și mai departe: se spune că acest vin și-a păstrat calitățile de-a lungul a 200 de ani.

De la legendă la pură ficțiune este un singur pas. În romanul arheologic al lui François Mazois, *Palatul lui Scaurus*, publicat în 1819, este descrisă pivnița unui adevărat colecționar de vinuri, din perioada în care a fost distrus orașul Pompei de erupția vulcanului Vezuviu, pivniță în care s-ar fi aflat 30 000 de amfore cu 195 de soiuri de vin din toată lumea cunoscută în acea vreme.

Dincolo de legendă rămân întrebările. Pe marginea tabloului lui Guido Reni – *Bacchus bând* –, pictat în jurul anului 1623, Jean-Robert Pitte comentează culoarea roze a vinului aflat într-o sticlă ovoidală, ca fiind cea mai intensă culoare posibilă în acel timp în care mustul era fermentat fără pielița boabelor de struguri, astfel încât

vinul era mai întotdeauna alb. Or, încă din timpul lui
Horățiu se făcea vin roșu. Cel puțin așa rezultă din oda
Lui Pòstumus:

Și numai vreun urmaș
Mai vrednic va lua din beci Cecubul
Cu-o sută de lăcate încuiat,
Și luciul pardoselii tale
Cu-ăst vin demn de pontifi îl va roși.¹

VALERIU STOICA

¹ Horățiu, *Ode. Epode. Satire. Epistole*, în Virgiliu, Horățiu, Iuvenal,
„Pagini alese”, Editura pentru literatură universală, București, 1969, p. 115.

Se știe încă din Antichitatea timpurie că vinul nu se conservă, adică nu își dezvoltă calitățile de origine, decât atunci când este conservat ferit de aer sau având un contact infinitezimal cu acesta, ca în cazul aerului care se strecoară între un dop din lemn sau din plută și gâtul amforei sau al sticlei. Altfel, în prezența oxigenului, etanolul pe care îl conține se transformă în acid acetic, sub efectul bacteriei *Acetobacter aceti*, iar vinul devine oțet, pierzându-și astfel tot farmecul și rămânând doar un condiment de utilizat cu zgârcenie, pentru a da gust alimentelor fade și a trezi lentorile digestive sau pentru a conserva legume, fructe și pește.

De la inventarea sa, în Orientul Apropiat, în urmă cu 8 000 de ani, viticultorii au știut dintotdeauna că vinul trebuie închis în recipiente cât mai etanșe și complet umplute. Doar cele mai bune vinuri au beneficiat de recipiente închise ermetic, care să le permită să se învechească și să devină mai bune.

Până în secolul al XVII-lea, cea mai mare parte a producției trebuia să fie băută înainte de primele zile calde de primăvară din anul de după cules. Cu toate acestea, găsim

în mormântul lui Tutankhamon urcioare de vin dulce, vechi de patru până la nouă ani¹, iar romanii lăseau falernul să se învechească până la 25 de ani, în anumiți ani de producție, cum a fost vinul produs în timpul consulatului lui Lucius Opimius, în anul 121 î. Hr., care a fost păstrat un secol sau chiar două.² Marile domenii viticole s-au priceput să perpetueze această tradiție și încă există vinuri datând din ultimii ani ai secolului al XVIII-lea, dar asta în doar câteva castele din regiunea Bordeaux, în Porto sau în pivnițele câtorva colecționari particulari.

BURDUFURILE

Cel mai vechi recipient pentru lichide este burduful din piele. Acesta datează fără îndoială din paleolitic, întrucât este suficient să obturezi orificiile din pielea oricărui mamifer sălbatic sau domestic pentru obținerea lui. De altfel el este de nenumărate ori menționat în *Odiseea*, care a fost scrisă în secolul al VIII-lea î. Hr. Ulise reușește, de fapt, să-l îmbete pe ciclop cu ajutorul unui burduf care conținea un delicios vin negru licoros, care fusese transvazat într-un burduf³. Din pieile de caprine se produc cele mai bune recipiente și în special din cele de țap, însă pot fi folosite și pieile de cervide, ecvidee, camelide, bovine, ovine, porcine etc., cu condiția să fie bine jupuite, pe cât posibil

¹ Maria Rosa Guasch-Jané *et al.*, „First Evidence of White Wine in Ancient Egypt from Tutankhamun's Tomb“, *Journal of Archeological Science*, 33, 2006, p. 1077.

² J.-R. Pitte, *Le Désir du vin à la conquête du monde*, Paris, Fayard, 2009, p. 84-85; André Tchernia, Jean-Pierre Brun, *Le Vin romain antique*, Grenoble, Glénat, 1999, p. 133-138. Această cultură fără vârstă este menționată în *Satyricon* de Petroniu (XXXIV).

³ Cântul IX, 196.

fără rupturi. Pieile de caprine au avantajul că permit confecționarea de burdufuri care pot fi ușor purtate pe umăr. Există și posibilitatea să le reperi sau să coși mai multe piei împreună, însă în acest caz va exista riscul ca pieile să se rupă sau ca lichidul să se scurgă. În Antichitate existau burdufuri care puteau să susțină mai multe sute de litri de vin¹; acestea erau cu siguranță făcute din mai multe piei cusute.

Burduful este foarte des folosit în zonele aride din Lumea Veche, unde apa este un bun rar, care trebuie păstrat cu grijă, în special în călătorii.² Creșterea animalelor, oleicultura și viticultura fiind inventate în aceste zone, este normal ca burdufurile să fi servit și la păstrarea laptelui, a uleiului sau a vinului. În epoca romană, amforele și, ulterior, butoaiele sunt foarte răspândite, iar burduful (în latină *uter*, derivat din *uterus*, pânțec) este și el folosit pentru transportarea vinului în munți, unde din cauza drumurilor accidentate ar fi fost foarte riscant ca marfa să fie transportată în vase casante. El este de mare folos, pentru că e ușor, etanș, flexibil, ieftin și cu capacitate mare. Poate fi chiar și refolosit după clătire.

Datorită unor inscripții și tesere care aveau legătură cu colegiul *utricularilor*, se știe că acest recipient era foarte folosit în culoarul Rhodanian. Vinul era transferat din amfore aduse pe mare și pe fluvii, înainte să fie transportat

¹ Élise Marlière, *L'Outre et le tonneau dans l'Occident romain*, Montagnac, Éditions Monique Mergoïl, 2002, p. 6. În *Banchetul înțelepților*, al lui Athenaios, este menționat un burduf de aproximativ 4 000 de litri.

² Nomazii din Sahara le utilizează și azi pentru apă și pentru laptele de cămilă fermentat, *zrig*; le numesc *guerba*. Sunt, de asemenea, de uz curent în satele marocane, chiar în breasla cărăușilor de apă urbani. Într-un oraș cum e Marrakech, aceștia trăiesc acum mai degrabă din apariția lor în fotografiile-amintire ale turiștilor, datorită costumului lor pestriț, decât din comerțul cu o apă îndoielnică, pe care nu e deloc recomandat s-o consumi.

spre Alpi sau Masivul Central.¹ Obiceiul transportului de vin spre munți în burdufuri din piele de capră se va menține până în secolul al XIX-lea, în diverse regiuni ale Europei.² T'Serstevens descrie prezența lor masivă în anii '30 la Lerma, în provincia spaniolă Burgos.³ „Lerma, orașul burdufurilor, un mare burg specializat în fabricarea acestor recipiente din piele de țap, care înlocuiesc aici butoaiile de vin: [...] vântul mișcă burdufurile umflate puse la uscat; când e vânt puternic, burdufurile se lovesc între ele, cu un zgomot surd de tobe ude.” Ele mai sunt utilizate și astăzi, pentru vin, în Georgia. Spaniolii, locuitorii din Alpi sau, mai ales, cei din Pirinei folosesc un model mai mic din piele de capră sau de țap, uns în interior cu smoală, numit în castiliană *bota de vino*⁴ și denumit impropriu ploscă, în Franța. Locuitorii din Țara Bascilor au păstrat nealterat meșteșugul realizării lor. Când este apăsător cu două mâini, un mic jet țâșnește prin gâtul burdufului (odinioară făcut din corn, astăzi, din plastic), ceea ce-ți permite să bei fără a atinge recipientul cu buzele. Atunci când burduful este ud cu apă pe exterior, evaporarea acesteia permite îmborsăvirea vinului pe care îl conține și căruia smoala și pielea îi conferă un miros și o savoare puternice și sălbatice, de evitat la vinurile delicate și prețioase. Încă din Antichitate se știe că vinul nu trebuie lăsat prea mult timp într-un burduf, chiar dacă în buchetul vinurilor antice se amestecau cel

¹ Roger Dion, *Histoire de la vigne et du vin en France, des origines au XIX^e siècle*, Paris, CNRS Éditions, [1959] 2010, p. 103-104.

² *Ibid.*, p. 104.

³ Albert T'Serstevens, *L'itinéraire espagnol*, Paris, Plon, [1933] 1963, p. 232.

⁴ Gemma Mollevi, „Le vin: de la boisson au plaisir, de l'amphore à la bouteille. L'évolution en Espagne”, în Ch. Bouneau, M. Figeac (ed.), *Le Verre et le vin de la cave à la table du XVII^e siècle à nos jours*, op. cit., p. 172-173.

al mustului fermentat și cel al numeroșilor aditivi. Acest tip de recipient este deci mai degrabă destinat transportului decât conservării.¹

În perioada romană, burdufurile mari, numite *culeus*, *culleus* sau *culeum*, sunt făcute dintr-o singură piele de bou și servesc drept măsură pentru vin: 525,27 litri în zilele noastre, adică 20 de amfore a 26,264 litri.² Asemenea volum și greutate necesită piei perfect etanșe. Burdufurile sunt atât de asimilate cu vinul și atât de reprezentative pentru el, încât adesea erau realizate urcioare mici, din ceramică, ce aminteau de forma lor, iar termenul latinesc de *uter* este folosit pentru a-i desemna pe vanitoși și pe bețivi. Homer folosește insulta *sinobarhu* (bețivan) în *Iliada* (I, 224).

În timpul banchetelor grecești și romane, vinul putea fi turnat din burduf direct în vase, înainte de a fi amestecat cu apă, așa cum o arată diferite scene reprezentate pe vase sau fresce. Petroniu, în *Satyricon*, evocă abluțiuni originale și ușor decadente: „Apoi au intrat doi etiopieni pletoși, cu niște burdufuri mititele, cum au cei care stropesc nisipul în amfiteatru, și ne-au turnat vin ca să ne spălăm pe mâini; nimeni nu voia să ne dea apă. Stăpânul a fost lăudat pentru rafinamentul său.”³ Preoții catolici practică abluțiunea cu vin și apă deasupra potirului, spre finalul slujbei, însă beau apoi acest amestec, conform unui ritual care are loc după comuniunea enoriașilor și care are ca scop evitarea împrăștierii fragmentelor de ostii sfințite.

Intervine o întrebare: mustul era sau nu lăsat să fermenteze în burdufuri? Anumite texte vechi par să lase

¹ Élise Marlière, *L'Outre et le tonneau dans l'Occident romain*, op. cit., p. 21.

² *Ibid.*, p. 13.

³ Petronius, *Satyricon*, ediție nouă revizuită. Traducere, postfață și note de Eugen Cizek, Paideia, 2003, p. 84.

deschisă această nelămurire. În Cartea lui Iov, scrisă în urmă cu aproximativ 2 500 de ani, se menționează următoarele: „Iată că cugetul meu în mine este ca un vin care n-are pe unde să răsuflă, ca un burduf umplut cu vin nou care dă să-l spargă.”¹ Temă reluată în Evanghelia după Matei: „Nici nu pun oamenii vin nou în burdufuri vechi; alminterea burdufurile crapă: vinul se varsă și burdufurile se strică; ci pun vin nou în burdufuri noi și amândouă se păstrează împreună.”² Spargerea burdufurilor închise nu are loc decât dacă mustul produce dioxid de carbon, adică dacă este încă în fermentare. Un vin care și-a încheiat fermentarea alcoolică și fermentarea malolactică nu mai produce dioxid de carbon, chiar dacă este încă tânăr. Aceste recomandări sunt făcute pentru a se evita punerea prea devreme în burdufuri, însă nu înseamnă că fermentarea se făcea în burdufuri, aceasta fiind aproape imposibilă din cauza cantității de gaz emise și din pricina încălzirii induse.

DOLIA ȘI AMFORE

De timpuriu, în munții din Cornul Abundenței, acolo unde a fost inventat vinul, se foloseau recipiente mari din teracotă, depuse pe sol sau îngropate, pentru a permite fermentarea mustului și conservarea vinului. Capacitatea unui *dolium* putea fi de până la 2 500 de litri. Imposibil de deplasat de îndată ce erau instalate și pline, cu atât mai mult dacă erau îngropate, *dolia* trebuiau unse cu smoală,

¹ *Biblia sau Sfânta Scriptură*, Editura Biblică de Misiune a Bisericii Ortodoxe Române, București, 1988, XXXII, 19.

² IX, 17.

atât pentru etanșeizare, cât și pentru conservarea vinului, până cel mai târziu la recolta următoare. Vinul care urma să fie pus în amfore, pentru o conservare mai lungă, sau în diverse urcioare, pentru a fi băut, nu putea fi scos decât cu ajutorul unui polonic. Georgienii folosesc în continuare și astăzi acest tip de material: *dolia* poartă denumirea de *kvevri*; sunt curățate cu perii ciudate, din mănunchiuri de scoarță de cireș și din coceni; polonicele sunt tărtăcuțe prinse de bețe lungi, cu care se pot umple urcioare din teracotă, apoi pahare sau, la ocazii festive, coarne de băut.¹

În perioada lui Augustus, la începutul erei creștine, sunt construite primele corăbii-cisternă, înaintașele navelor folosite pentru transportul vinului din Algeria către Sète, în perioada colonială, de la mijlocul secolului al XIX-lea până la jumătatea secolului XX. Cu o capacitate de 2 000 până la 2 500 de litri, între 10 și 15 *dolia* ocupă cala navei, de unde nu mai sunt mutate decât în caz de fisurare.² Acestea sunt fabricate de un olar, pe nume Pirani, care s-a specializat în domeniu. El locuiește la granița dintre regiunile Latium și Campania. Aceste nave circulă pe mare sau pe anumite fluvii, cum ar fi Ronul. Când ajung la destinație, conținutul este transferat în alte recipiente, de tipul amforelor, mai ușoare și mobile, burdufurilor sau butoaielor, iar *dolia* sunt duse în depozite. Dezvoltarea considerabilă a viticulturii în nordul imperiului, pe parcursul secolului I, a făcut ca acest mod de transport maritim să devină rapid caduc. Doar vinurile de calitate și cele de origine au continuat să fie comercializate în amfore.

¹ Pascal Régniez, *La Vigne, le vin et la Géorgie*, Tbilisi, Éditions Meridiani, 2012.

² Marie-Brigitte Carre, „Transport en vrac”, în J.-P. Brun et al. (ed.), *Le Vin. Nectar des dieux, génie des hommes*, Gollion, Infolio, 2004, p. 276-277.