



Jonathan Goodall și Harry Eyres

Ghidul lăudărosului – Expert în vin

Respect pentru oameni și cărti

The Bluffer's ® Guide to Wine Copyright © Bluffer's ® 2012

Copyright © ALIAS PUBLISHING, 2016 pentru această ediție.

Toate drepturile rezervate, inclusiv dreptul de a reproduce fragmente din carte.

ALIAS PUBLISHING

Cpt. Av. Mircea Petre nr. 21, sector 1, București
tel.: 021.317.91.37; 021.317.91.42; fax.: 021.317.91.43

Descrierea CIP a Bibliotecii Naționale a României
GOODALL, JONATHAN

Expert în vin : ghidul lăudărosului / Jonathan Goodall și Harry Eyres ; trad. din lb. engleză de Raluca Ștefan. - București : Alias Publishing, 2016 ISBN 978-606-94100-6-6

I. Eyres, Harry
II. Ștefan, Raluca (trad.)

663.2

Design și ilustrație copertă: ALEXANDRA BARDAN

Redactor: GEORGE ARION JR.

Tehnoredactor: ANGELA CIOCĂZANU

Bun de tipar: noiembrie 2016

Orice reproducere, totală sau parțială, a acestei lucrări, fără acordul scris al editorului, este strict interzisă și se pedepsește conform Legii dreptului de autor.



Jonathan Goodall și Harry Eyres

**GHIDUL
LĂUDĂROSULUI**

Expert în vin

Traducere din limba engleză
de Raluca Ștefan

se mai înmoie. Pe de altă parte, sunt o componentă esențială pentru maturarea corectă a vinului;

Ullage/ulaj – partea rămasă liberă între suprafața vinului și gura sticlei; are tendință să se mărească pe măsură ce vinul îmbătrânește;

Vin de table/vino da tavola/vin de masă – vin care te bagă sub masă;

Vin de garde/vin de păstrat – un vin menit să îmbătrânească.

CUPRINS

In vino veritas	5
Noțiuni fundamentale	7
Echipament obligatoriu	15
Cum degustăm și bem vinul	25
Soiuri de struguri	37
Vinuri din lumea largă	52
Lumea Veche	56
Lumea Nouă	92
Şampanie și alte spumante	116
Vinuri fortificate	137
Tratații cu dichis	148
Glosar	156

Acest ghid îți va da informațiile necesare să convingi auditoriul uluit de faptul că ești un cunoșător cu abilități și experiență ieșite din comun, fără ca nimeni să-și dea seama că, până să-l citești, tot ceea ce știai despre vin e că poate fi roșu, alb sau undeva la mijloc.

IN VINO VERITAS

Vinul are un fel de aură mistică, cum puține alte băuturi sau domenii mai au. Multă lume se simte copleșită de complexitatea subiectului și are impresia că, pentru a pretinde că știe ceva despre asta, are nevoie de câteva călătorii la niște podgorii din Franța, de o pivniță dichisită (nu un dulap sub scări) și de capacitatea de a identifica soiul de vin fără să se uite pe etichetă.

Ceea ce, bineînțeles, e o prostie. Au apus de mult zilele în care băutorul de vin ignora orice nu provenea din Franța sau Germania. Țările producătoare de vin din Lumea Nouă – Australia, Noua Zeelandă, Statele Unite ale Americii, Chile, Argentina și Africa de Sud – s-au impus și ele pe hartă. Pe de altă parte, uriașii adormiți ca Italia, Spania, Portugalia își redescoperă potențialul prin stiluri noi și interesante. Chiar și vinul grecesc, până nu demult o cauză pierdută, revine la viață. viață-de-vie se cultivă mai nou în cele mai bizare și mai neașteptate locuri, de la dealurile din Maharashtra la câmpurile de orez din Thailanda sau chiar în întinderile sălbaticice, dar împânzite de oi, din Patagonia. Mai mult, acum că încălzirea globală a început să se manifeste pe bune, Cabernet Franc din Insulele Falkland sau Gewürztraminer din Groenlanda nu mai par ceva imposibil. Prin urmare, mesajul pentru lăudăros este să nu se simtă intimidat de aura mistică a vinului.

Este de dorit, totuși, un anumit grad de familiaritate cu tradițiile și eticheta, asta ca să-l bați pe *bon viveur* la propriul joc. Acest ghid își propune să te conduce prin zonele cele mai periculoase în care ai putea da nas în nas cu vinul și cu enologii experti, dar și să te echipize cu un vocabular și tehnici de abureală care să reducă la minimum riscul de a fi demascat ca blufură.

Ba mai mult. Îți va da informațiile necesare să convingi auditoriul uluit de faptul că ești un cunoșător cu abilități și experiență ieșite din comun, fără ca nimeni să-și dea seama că, până să-l citești, tot ceea ce știai despre vin e că poate fi roșu, alb sau undeva la mijloc.

NOȚIUNI FUNDAMENTALE

Foarte simplificat, vinul e suc de struguri fermentat. Pe de altă parte, oamenii pot să producă, să vorbească despre și chiar să bea vin de floare de soc, de piersici, de kiwi sau de orice altceva, dar ca „expert” în vin n-ai nevoie să-ți bați capul cu ele. Și sub nicio formă să nu vorbești despre ele, pentru că astfel de născociri de fructe fermentate n-au niciun fel de aură mistică și, în consecință, nici potential de cacealma.

Vinurile non-alcoolice *nu* sunt vinuri. La fel ca unii oameni, vinurile trebuie neapărat să aibă un grad de alcoolizare. Și sunt făcute din struguri – *numai* din struguri.

CULOARE

Vinul are trei culori de bază: roșu, alb sau rosé. Ca să pari profesionist în ceea ce faci, înclină ușor paharul ca să te uiți prin pelicula de vin care se formează. Chestia asta conferă cea mai bună perspectivă asupra nuanței și, prin urmare, asupra vechimii vinului. Ca să pari și mai afectat, înclină paharul în fața unui fundal alb, o coală de hârtie, de exemplu. Cea mai bună metodă de apreciere a *strălucirii* vinului (intensitatea culorii) este să-l privești de susîn jos după ce îl torni în pahar.

Vinul roșu. Paleta de nuanțe este de la purpuriu la maroniu deschis. O culoare strălucitoare și intensă indică un vin Tânăr și, uneori, aciditate ridicată. Vinurile tinere au o nuanță deschisă până la margine. Culoarea se estompează spre margini și devine maronie pe măsură ce vinul îmbătrânește. Vinurile roșii vechi au adesea o nuanță stinsă, de roșu-cărămiziu. Culoarea este influențată și de soiul de struguri și, mai ales, de grosimea pielitei boabelor, adică locul în care se află pigmentul. De exemplu, soiurile cu coajă groasă de Cabernet Sauvignon sau de Syrah produc vinuri închise la culoare, mai degrabă purpuri; soiurile de Pinot Noir cu coajă subțire pot avea nuanțe ceva mai deschise, de cireașă.

Vinul alb. Gama de nuanțe începe de la incolor la verde pal, auriu, arămu pal și auriu profund, până la chihlimbar. În general, nuanțele foarte deschise indică un vin ușor, sec, care nu a fost fermentat în butoi de stejar, în vreme ce nuanțele accentuate înseamnă note mai bogate, poate ceva mai dulci, și fermentație în butoi.

Vinul rosé. Nuanțele variază de la rozul palid și insipid al aşa-ziselor vinuri „îmbujorate” din Statele Unite, care au gust de acadele și sunt ambalate la fel, până la tentele îndrăznețe și accentuate ale rosé-urilor metrosexuale din locuri ca Navarra (Spania) sau Tavel (regiunea Ronului din sudul Franței).

DULCE ȘI SEC

Întâi de toate, să reținem faptul că orice se cheamă *demi* este, de fapt, dulce. În al doilea rând, toate vinurile (cu excepția celor făcute din struguri cu mucegai nobil – vezi „Botrytis” în Glosar) sunt seci în mod natural. Dulceața vinului apare fie când procesul de fermenta-

ție e oprit înainte ca toată cantitatea de zahăr să se transforme în alcool, fie când se adaugă de must sau zahăr (de regulă, în formă lichidă).

Asta nu înseamnă că vinurile dulci trebuie disprețuite. Ignoranții în domeniu au strâmbat atât de mult timp din nas în fața acestor vinuri, că acum te poți lăuda cu vinurile albe dulci din Loara sau chiar cu anumite soiuri germane foarte bune ca Auslesen, Beerenauslesen și Trockenbeerenauslesen. E o ușurare faptul că ultimele două denumiri pot fi prescurtate BA, respectiv TBA. Dacă vrei să faci lumea să tresări, recomandă un TBA austriac din Rust.

TĂRIA VINULUI

Majoritatea vinurilor nu sunt îmbogățite – ceea ce înseamnă că au numai alcoolul lăsat de Dumnezeu sub formă de struguri și de soare. Alte vinuri, însă, precum cel de Porto, sherry, Madeira sau cele două venerabile soiuri albe de Marsala și Malaga sunt mai tari prin adăugare de alcool, de la coniac la alcool etilic. Vinurile fortificate, la fel ca orașele fortificate, trebuie tratate cu deferență și considerație. Un vin tare te amețește mai repede, dar îți și trântește niște efecte secundare cumplite dacă nu ești prudent.

ACIDULAT SAU NEACIDULAT

E un concept care se explică de la sine. Vinurile stau fie în sticle groase și grele, cu dopuri de plută înfășurate în sârme și imposibil de desfăcut, caz în care sunt *spumante* (adică „cu bulle” dar, din motive necunoscute, nu folosim această descriere în cazul vinurilor), fie în sticle obișnuite, cu dopuri obișnuite, la fel de greu de scos, caz în care sunt fără bulle. Distracția începe când descoperi că multe vinuri

fără bule sunt, totuși, ușor efervescente sau chiar acidulate. Uneori e o chestiune intenționată, cum este Vinho Verde din Portugalia (vin verde, la propriu). Chiar și când nu e intenționat, nu e considerat neapărat un defect. În astfel de cazuri sunt binevenite remarcări de genul „Hm, e ușor pétillant¹” (dacă vinul e franțuzesc) sau „Posibil spritzig²” (dacă e nemțesc).

CUM CITIM ETICHETA

Mai există un obstacol inevitabil de care te vei lovi în drumul tău: descifrarea informației de pe etichetă, uneori alambicată, ba chiar ezoterică. Cei mai vinovați de asta sunt, fără îndoială, nemții, care își complică denumirile (și așa extrem de greu de pronunțat) folosind un font gothic imposibil de citit. Dacă înțelegi o etichetă de vin nemțesc, înțelegi orice. Francezii, pe de altă parte, sunt lideri în etichete de vin care suferă de prețiozitate:

Grand Vin de Bordeaux – Bordeaux e o regiune mare; e posibil ca vinul cu pricina să nu fie la fel de mare

Château La Tour de St-Hippolyte – un vin cu pretenții care încercă să profite de gloria deja recunoscută a altora

Appellation Bordeaux Supérieur Contrôlée – nu te entuziasma, „superior” se referă la un grad mai mare de alcoolizare

Cuvée fûts neufs – o, nu! are gust de rumeguș!

Millésime 1995 – n-o lua prea în serios, au imprimat și ei un număr la întâmplare

¹ Spumant (fr.). (n. trad.)

² Spumant (germ.). (n. trad.)

Mis en Bouteille au Domaine – un tip cu o linie de îmbuteliat mobilă pe care a montat-o în curtea din spatele casei

French Wine Made by Australians – australienii își revendică drepturile

Dacă etichetele de vin nemțesc conțin prea multe informații (ceea ce se întâmplă de fiecare dată), altele sunt extrem de superficiale. Vinurile grecești sunt campioane la superficialitatea etichetei: nu doar că au tendință să folosească mai mereu nume de zei olimpieni (Afrodita, Bacchus), de eroi tragicici (Otello, Oreste) sau – ulterior – de substanțe de curățat closete (Demestica), dar nu spun absolut nimic despre vîrstă, regiune sau orice altceva util de știut despre conținut. Pe de altă parte, având în vedere calitatea anumitor vinuri grecești, poate că e o politică inspirată...

În general, detaliile pe care le căutăm pe etichete sunt următoarele:

Anul recoltei. Acest detaliu este, de regulă, foarte vizibil. Unele sticle nu precizează acest aspect, dar sigur că tu știi deja că sherry (care foarte rar își menționează anul) și șampania sunt acceptabile fără an.

Soiul de struguri. Se întâmplă să nu fie precizat. Vinurile aristocrate, ca Bordeaux sau Burgundia, de exemplu, nu pomenesc soiul de struguri folosit. Se presupune că tu, ca un bun cunoșător, le știi deja.

Tara de proveniență. Caută de fiecare dată această informație: unele sticle poartă stigmatul rușinii, cunoscut ca *EU Tafelwein*, ceea ce înseamnă că au fost trase cu pompa din Lacul de Vin European și îmbuteliate de niște birocați de serviciu.

Regiunea. Caută inițiale AC sau DOC (mai nou, AOP sau IGP), care atestă faptul că vinul provine dintr-o zonă special destinață producerii de vin. În cazul vinurilor italienești, însă, acest lucru nu e neapărat de bun augur.

Informații despre îmbuteliere. Din care aflăm dacă vinul a fost îmbuteliat la un *château* sau pe o proprietate anume (ceea ce e considerat un lucru bun), în țara de origine sau altundeva (ceea ce nu e considerat un lucru bun).

ANI CU TRADIȚIE ȘI RENUME

Anii buni ai vinurilor sunt ca bătăliile din secolul al XVII-lea: francezii le-au câștigat mai pe toate, nemții au în palmares câte-un moment de glorie pe ici, pe colo, iar italienii nu se străduiesc prea tare.

Poate fi impresionant – deși, cel mai probabil, inutil – să dai la întâmplare niște exemple de ani remarcabili pentru vin. Începe cu unele dintre cele de mai jos:

Anul în care a trecut Cometa Halley, 1811, și anul Revoluțiilor, 1848, sunt două momente ușor de reținut (probabil mai ușor de reținut decât de băut).

Apoi, încearcă 1870 – vinurilor roșii le-a luat 80 de ani să se impună – dar și perechea fantastică 1899-1900

Anii buni vin adesea câte doi: 1928 și 1929, 1961 și 1962, 1970 și 1971, 1982 și 1983, 1985 și 1986, 1995 și 1996, 2000 și 2001, 2005 și 2006

Pe de altă parte, anii buni vin și câte unul: 1945, 1959, 1966, 1998, 2003. Sau în grupuri de câte trei: 1947, 1948 și 1949; 1988, 1989 și 1990; 2008, 2009 și 2010.

Câteva observații importante:

1. Când vorbesc despre ani extrem de reuși pentru vin, se pare că oamenii se referă în special la soiuri foarte bune de vin roșu (cunoscute drept Bordeaux).

2. În ultimul timp, vinuri roșii extraordinare apar cam în doi ani din trei.

3. Așa-numiți *ani ai secolului* apar de cel puțin două ori într-un deceniu.

Dacă cineva spune „Desigur, 1928 a fost un an extraordinar pentru vinul de Bordeaux”, poți încerca o replică de genul „Într-adevăr, însă totodată a fost un an foarte prost pentru Tokay” sau „Așa e, dar o furtună absolut îngrozitoare pur și simplu a distrus anul pentru regiunea Barossa.” E foarte puțin probabil ca vreunul dintre interlocutori să cunoască anii de producție atât de bine încât să stie ce s-a întâmplat și în alte regiuni mai obscure.

PUȚINĂ ISTORIE

Istoria vinului e destul de lungă, și începe cu primii oameni care au simțit nevoie să bea ceva după o zi grea de muncă. Din fericire, e suficient să te intereseze ultimul secol și ceva, pentru că plantațiile de viață-de-vie din Europa, Africa (și de cam peste tot, de altfel), au fost lovite în a doua parte a secolului al XIX-lea de o invazie nimicioare de afide.

Năpasta, pe numele ei științific *Phyloxera vastatrix*, a atacat și a distrus rădăcinile de viață-de-vie din mai toate regiunile producătoare. Din fericire, a avut nevoie de treizeci de ani să facă asta, timp în care, după ce au încercat tot felul de remedii care mai de care mai diverse, de la tratament cu boabe de cafea la tămâieri, stropit cu urină și îngropat de broaște buboase la rădăcină, podgorenii au înțeles să pro-

În mod ironic, *phyloxera* distrugă în vremurile noastre suprafețe mari de viață-de-vie din California, drept pentru care californienii au fost nevoiți (din păcate) să încrucișeze soiuri europene de struguri cu soiuri care nu sunt complet rezistente la *phyloxera*.

ECHIPAMENT OBLIGATORIU

Spre deosebire de alte forme de artă, vinul trebuie să fie cumpărat și consumat pentru a fi pe deplin apreciat, ceea ce presupune, totuși, o minimă investiție obligatorie. Există și câteva instrumente fundamentale cu care lăudăroșii ar trebui să fie familiarizați.

UN NAS

90% din „gustul” vinului este percepție de simțul olfactiv. Părțile gustative de pe limbă pot detecta numai cinci gusturi de bază – dulce, amar, sărat, acru și *umami* (util în gastronomia japoneză); de aceea, gustul este întotdeauna afectat de un nas înfundat. Șuvorii de cuvinte care iese din gura degustătorilor de vin provine dintr-un forțevă mai înalt.

Cel mai renumit nas din domeniul degustătorilor de vin i-a aparținut lui Don José Ignacio Domecq, supranumit El Nariz (Nasul), de la firma de sherry cu același nume. Nasul său atoateștiitor era lung și încovoiat și putea să pătrundă precum ciocul unui colibri în paharele mici și strâmte de sherry, denumite *copitas*. E o dovadă limpede de selecție naturală, dat fiind că familia lui făcea asta de generații întregi. Cei care nu degustă sherry nu au nevoie de o trompă atât de impresionantă, dar echipamentul din ea trebuie, totuși, să funcționeze la cote înalte.