

MATTHEW JUKES

CARTEA VINURILOR

SCHIMBĂ-ȚI FELUL ÎN CARE
GÂNDEȘTI DESPRE VIN

EDIȚIA A III-A

Traducere din limba engleză de
Carmen Chirculescu

Editura Paralela 45

Redactare: Constantin Dumitru
Tehnoredactare & DTP copertă: Mihail Vlad
Pregătire de tipar: Marius Badea

Ilustrația copertei: Manju Mandavya/shutterstock.com

Descrierea CIP a Bibliotecii Naționale a României

JUKES, MATTHEW

Cartea vinurilor: schimbă-ți felul în care gândești despre vin /

Matthew Jukes; trad. din lb. engleză de Carmen Chirculescu. -

Ed. a 3-a. - Pitești: Paralela 45, 2021

ISBN 978-973-47-3426-9

I. Chirculescu, Carmen (trad.)

663.21

The Wine Book
Matthew Jukes

Copyright © 2005 by Matthew Jukes

Copyright © Editura Paralela 45, 2021

Prezenta lucrare folosește denumiri ce constituie mărci înregistrate, iar conținutul este protejat de legislația privind dreptul de proprietate intelectuală.

www.edituraparelela45.ro

CUPRINS

| | |
|---|-----|
| <i>Mulțumiri</i> | 9 |
| <i>Introducere</i> | 11 |
| Capitolul 1. Varietăți de struguri | 19 |
| Capitolul 2. Cultivarea strugurilor și producerea vinului | 55 |
| Capitolul 3. Cumpărarea vinului | 85 |
| Capitolul 4. Cum să degustați vinul | 101 |
| Capitolul 5. Vinul și mâncarea | 129 |
| Capitolul 6. Regiunile de vin din lume | 139 |
| Argentina | 139 |
| Australia | 140 |
| Austria | 156 |
| Canada | 157 |
| Chile | 157 |
| Franța | 159 |
| Germania | 228 |
| Italia | 232 |
| Noua Zeelandă | 243 |
| Portugalia | 248 |
| Africa de Sud | 252 |

| | |
|--|------------|
| Spania | 254 |
| Marea Britanie | 262 |
| Statele Unite ale Americii | 263 |
| România | 268 |
| Restul lumii | 271 |
| Capitolul 7. Producția vinicolă | 273 |
| <i>Glosar</i> | <i>281</i> |

EDITURA PARALELA 45

INTRODUCERE

Bun venit la *Cartea vinurilor*, tuturor și fiecăruia în parte. Veți vedea, când veți parcurge paginile următoare, că aceasta nu este o carte despre vin în stilul „șuetă la o cafea“, frumos paginată și plină de fotografii. Există câteva hărți cu regiuni de vinuri mai renumite, dar, în afară de asta, intenția mea este ca dumneavoastră să citiți această carte, nu doar să o răsfoiți. De fapt, mi-aș dori să o citiți cuvânt cu cuvânt. Răsfoirea unei cărți de bucate pentru sugestii și revenirea la ea la zece ani după ce ați cumpărat-o, pentru a prepara una dintre rețete, e posibilă (o rețetă poate fi preparată azi, anul viitor sau în zece ani, căci gustul va fi aproape același), dar lumea vinului se schimbă cu o viteză incredibilă. Dacă lăsați informația deoparte pentru un timp atât de îndelungat, pur și simplu nu va mai fi de actualitate. Desigur, acest lucru este incitant – nimic nu rămâne neschimbat când te ocupi de cultivarea strugurilor, de fabricarea vinului și de impresionarea iubitorilor de vin. Recoltele se succed, vremea este imprevizibilă, gusturile se schimbă și vița-de-vie îmbătrânește în timp. Aceste provocări, precum și viteza de necontrolat a schimbării constituie esența motivului pentru care vinul este un subiect atât de pasionant.

Toate informațiile cuprinse în aceste pagini sunt vitale și tot ce este inutil a fost îndepărtat. Este o carte despre vin cizelată, îndulcită și documentată. Folosiți-o pentru a lua cu asalt lumea formidabilă a vinurilor. Dacă sunteți deja cunoscător în acest domeniu sau numai începător, această carte este esențială pentru a vă informa rapid cu privire la ceea ce se întâmplă în această industrie, *acum*. Stilul meu de a scrie a fost catalogat drept „demistificator“, „lipsit de snobism“ și alte lucruri plăcute (pentru mine, în orice caz). În traducere, asta înseamnă că, dacă un lucru are nevoie de explicații,

eu o fac. Dacă nu îmi place o regiune sau o țară, o spun. Și, ceea ce este important, dacă îmi place un fel de vin sau o proprietate, scriu despre ea pentru voi. Întotdeauna m-a surprins cât de ciudat de elitiste și de inaccesibile păreau lucrările despre vin din trecut. Ce rost ar avea? Vreau ca o mulțime de oameni să citească această carte, să devină încrezători în abordarea listelor și a magazinelor cu vinuri și să împărtășească cunoștințele cu privire la acest subiect uluitor.

CAPITOLELE

Am împărțit această carte în câteva capitole, concentrând atenția asupra unor aspecte diferite cu privire la vin. Nu mă ocup de regiunile viticole ale lumii decât de la jumătatea cărții încolo, și am făcut asta intenționat. Pentru a înțelege vinul pe deplin, este important să începem cu începutul – de la rădăcina subiectului –, adică cu strugurii. După aceea voi trece încet la modul de cultivare a strugurilor și la prepararea diferitelor stiluri de vin. Un capitol esențial este cel cu privire la felul în care se cumpără un vin, dându-vă indicații cu privire la ceea ce trebuie să căutați și cum să vă structurați deprinderea de a cumpăra. Urmează cea mai bună parte – cum să degustați vinul! Servirea, depozitarea și alegerea corectă a acestei mărețe băuturi în funcție de mâncare încheie sfaturile practice. După capitolul cuprinzător în care sunt descrise regiunile de vinuri ale lumii, am inclus și un glosar (un vocabular de cuvinte vechi și rare) care explică termenii ce ar putea fi necunoscuți.

DIETA VINULUI

Nu, nu este vorba despre un alt program absurd de slăbire, ci despre un ghid pentru a vă bucura de o viață de invidiat. În același fel în care consumul zilnic al unui sandvici cu carne de pui, purtatul aceleiași perechi de pantaloni și a aceluiași tricou sau ascultarea la nesfârșit a pieselor trupei Dire Straits se pot interpreta ca fiind un obicei oarecum nesănătos (de-a dreptul îngrijorător, dacă mă întrebați pe mine), este important ca paleta dumneavoastră de vinuri să fie variată. Din păcate,

CAPITOLUL 1

Varietăți de struguri

Soiurile de struguri sunt temelia cunoașterii vinului. Dacă înțelegeți conceptul de soiuri de struguri, vă veți afla pe calea cea bună în dezlegarea misterelor ce se ascund în gustul vinului. Fiecare are o caracteristică distinctă și o serie de arome și gusturi. Unele sunt mai memorabile și cu un impact mai mare asupra sistemului olfactiv decât altele. Unele lucrează mai bine când sunt combinate – efortul echipei. Altele preferă să fie lăsate în pace – singuraticii. Dacă un vin este preparat dintr-un singur soi de struguri, este numit „monovarietal” sau numai „varietal”. Dacă este făcut din mai mult de un soi de struguri, atunci este numit „amestec”. Ideea ce stă la baza amestecului este de a crea un vin care este mai bun decât suma părților. Amestecul tinde să aibă numeroase arome, toate concurend la nivelul cavității bucale în același timp. Dacă învățați să cunoașteți caracteristicile gustului particular al fiecărui soi de struguri, cu ajutorul acestui capitol veți sparge codul. Combinați aceste informații cu o oarecare cunoaștere a climei și cu practicile generale de preparare a vinului și „v-ați scos”.

Înainte să începem, este important să vă explic câte ceva despre vocabular. Când vorbim despre struguri, termenul de „varietate” (soi) înseamnă „tip”. Dacă aș scrie despre mere, atunci varietățile/soiurile ar include Cox, Golden Delicios, Russet sau Bramley. Pe parcursul câtorva pagini, din cele

ce urmează, este prezentat un adevărat registru de nume ce trebuie învățate. În mod cert, unele dintre acestea vă sunt cunoscute. Poate că, până acum, nu v-ați dat seama că aceste nume, de fapt, se referă mai degrabă la strugurii din care se produce un vin decât la stilul vinului fabricat. Chardonnay, de exemplu, este un tip de strugure, nu un stil de vin, fapt pentru care nu toate vinurile Chardonnay au aceeași aromă. Gândiți-vă la diferența dintre două sticle de vin, ambele făcute din struguri Chardonnay, dar una este din Franța și cealaltă din Australia. În mod sigur vor avea anumite similitudini; la urma urmei, ambele sunt din aceeași varietate de plantă. Totuși, deoarece au fost crescute și transformate în vin, la mii de mile depărtare, de către oameni diferiți, în clime diferite, folosind stiluri diferite, nu vor avea același gust.

Există peste 5 000 de varietăți de struguri în lume. Să nu deznădăjduiți, căci majoritatea vinurilor disponibile pe rafturile magazinelor și supermarketurilor folosesc numai o fracțiune – cele mai bune și mai gustoase, desigur. Următoarea listă conține două secțiuni cu struguri roșii și alte două cu albi. Primele secțiuni, împreună, reprezintă un Top 20 personal al varietăților de struguri. Aceștia sunt cei mai comuni struguri disponibili, iar câțiva dintre ei sunt cunoscuți ca „varietăți nobile“. Tot în această categorie am trecut câțiva struguri mai puțin cunoscuți, considerând că prezintă un interes particular și merită să fie menționați.

Secțiunile următoare cuprind varietățile mai puțin cunoscute, eclectice, și este puțin probabil să întâlniți acești struguri în fiecare zi. (Alte câteva varietăți care nu sunt puse în evidență aici vor fi menționate în capitolele următoare și vor fi însoțite de o scurtă explicație prezentată în context.)

VARIETĂȚILE ROȘII IMPORTANTE

Cabernet Sauvignon

Caracteristicile strugurelui, pe lângă aroma de coacăz negru (cuvântul francezesc foarte folosit este *cassis*), cuprind o textură și o aromă de **cutie de trabucuri** sau de **lemn de cedru**, uneori chiar de **ciocolată neagră**. Un Cabernet din Lumea Nouă poate fi recunoscut, deseori, după mirosul de mentă. Posibil cel mai cunoscut strugure roșu din lume,

Cabernet Sauvignon are tot dreptul să fie mândru de sine. Este președintele metaforic la cârma Corporației Multinaționale a Vinului și constituie partea principală a unuia dintre cele mai celebrate stiluri de vin din lume – vinurilor Bordeaux roșii. Capacitatea sa de a contribui la intensitatea aromei și de a concentra potențialul de învechire al unui vin înseamnă, și în prezent, că rămâne un favorit pentru plantare în mii de podgorii din întreaga lume. Cabernet Sauvignon-ul se comportă cel mai bine în amestecuri. În Bordeaux-ul roșu este însoțit de alte două sau trei varietăți de struguri, pentru a se obține un vin echilibrat. Deoarece acest stil are un istoric demonstrat de realizări de excepție, producătorii de vinuri din întreaga lume folosesc această rețetă și, astfel, un vin care folosește o combinație de Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc și Merlot este cunoscut ca „amestec Bordeaux“. Cab Sauv reacționează foarte bine la perioada petrecută în butoaie din stejar și, de aceea, este deseori însoțit de o aromă de lemn.

Bobul de strugure are o piele groasă, iar pielea conține culoare și elemente taninice. Vinurile pentru care se folosește Cabernet Sauvignon sunt intens colorate și conțin acid tanic (tanin) când sunt tinere. Acidul tanic este un gen de ancoră de salvare pentru o varietate de struguri – în general, cu cât conține mai mult acid tanic, cu atât mai lungă va fi viața vinului. De aceea, Cabernet Sauvignon dă longevitate unui amestec.

Există numeroase vinuri faimoase preparate, predominant, din acest strugure și pe a căror etichetă nu scrie „Cabernet Sauvignon“. Toate vinurile Bordeaux din categoria „Malul Stâng“, inclusiv Château Latour, Château Montrose, Château Lafite-Rotschild, Château Haut-Brion, Château Palmer, Château Léoville-Barton, Château Ducru-Beaucaillou, Château Cos d’Estournel și multe, multe altele, conțin o proporție însemnată din această varietate în amestec. În California, Cabernet Sauvignon este forța motrice a societății inteligente a vinului. Acest strugure eroic este răspunzător de Opus One făcut de Robert Mondavi, Podgoria Chabot a lui Beringer, Joseph Phelps Insignia, Harlan Estate, Ridge Monte Bello, Stag’s Leap Cask 23, Shafer Hillside Select, Dominus și alte nenumărate vinuri înspăimântător de scumpe.

În alte părți, vinurile scumpe „Super-Tuscans“, Sassicaia, Ornellaia și Solaia au încălcat vechile legi italiene prin plantarea de varietăți neindigene și au vinuri din Cabernet Sauvignon care îți iau mințile. Prețurile au urcat până la cer și clasificarea vinurilor s-a dus spre podea, până la cel mai

de jos Vino da Tavola (vin de masă)! Acest lucru arată cât de geloase sunt autoritățile locale acolo unde bravii producători de vinuri italieni au plantat faimoșii struguri pentru a-i testa și au câștigat. În prezent, Cab Sauv se întâlnește în întreaga Italie.

Australia produce câteva dintre cele mai uimitoare Cabernet-uri ce pot fi găsite în lume. Margaret River în vestul Australiei, Coonawarra, Clare Valley, McLaren Vale și Barossa Valley – toate în sudul Australiei. Această parte a lumii a dat naștere și unuia dintre cele mai subestimate amestecuri din zilele moderne – este vorba despre Cabernet/Shiraz (sau Shiraz/Cabernet). Combinația dintre eleganța Cabernet-ului și aroma insolentă a Shiraz-ului este captivantă. Acesta este unul dintre amestecurile mele favorite și încă nu sunt destule crame concentrate asupra cuplului extraordinar de bun.

Noua Zeelandă a străbătut un drum lung cu Cabernet-ul în ultimul deceniu. Hawke's Bay, în North Island, este principala regiune ce se specializează în această varietate, iar rezultatele se arată a fi impresionante. De câțiva ani, Chile și Argentina se ocupă de producerea minunatului Cabernet ieftin, dar acum încep să urce pe scară și să ne arate că pot rivaliza cu alte țări din Lumea Nouă, cu acest strugure impozant. De asemenea, Africa de Sud vine puternic din urmă. Totuși, simt că Shiraz (Syrah) va deveni în cele din urmă punctul lor forte.

Spania produce de mult timp câteva vinuri Cabernet fine – Torres' Mas La Plana fiind favoritul meu – și nu poți să dai greș când această varietate se coace sub soarele Spaniei. De asemenea, multe țări mici sunt interesate de Cab Sauv. De fapt, majoritatea acestor vinuri menționează pe etichetă varietatea de struguri, așa că nu trebuie să ghiciți despre ce anume este vorba.

În întreaga lume, Cabernet Sauvignon are o strânsă legătură cu cerul gurii băutorilor de vin și ocupă un spațiu preponderent în pivnițele a numeroși iubitori de vin. Dacă trebuie să definiți aroma acestui strugure, gândiți-vă la termenul „aristocratic“.

Merlot

Aromele de prune, prăjitură cu fructe, mure și bombonele aromate constituie caracteristica ce dezvăluie imediat Merlot-ul, care este mult mai suplu, fin și catifelat decât multe dintre vinurile din aceeași categorie.

CAPITOLUL 6

Regiunile de vin din lume

Acesta este un capitol masiv și unul asupra căruia sper că veți reveni de mai multe ori pentru a găsi mai multe domenii, crame și proprietăți cu care să vă provocați și să vă răsplătiți papilele gustative. Numai trecând vinurile în revistă și cerându-le musafirilor dumneavoastră să ghi-cească care sunt acestea, veți putea, cu adevărat, să vă lărgiți cunoștințele cu privire la complexa dietă a vinului. Acest capitol este cheia – folosiți-l!

ARGENTINA

Există o regiune-cheie în Argentina unde sunt făcute o vastă varietate a celor mai bune vinuri – Mendoza. Aici este locul unde puternicul strugure roșu de Malbec își face treaba de minune. De fapt, aici este locul unde crește cel mai bun Malbec din lume. Varietatea indigenă Bonarda apare și ea în peisaj, făcând suculente, deloc scumpe, dar interesante vinuri roșii de afine-înmuiate. Bineînțeles, vestitele robuste Cabernet, Merlot și Syrah pătrund, de asemenea, la această petrecere. Tempranillo, varietatea Rioja, iubește climatul fierbinte al Argentinei. Soiul alb, favoritul local Torrontes, face vinuri albe picante, natural acidulate, ce se beau devreme. Directe și ieftine, acestea sunt niște vinuri de petrecere extraordinare.

Chardonnay și o mulțime de alte varietăți mondiale sunt, de asemenea, plantate, dar nu m-aș aventura mult în afara pistei în căutarea acestor vinuri. Sfatul meu este să folosiți Argentina pentru cele trei care i se potrivesc cel mai bine – Malbec, Bonarda și Torrontés, pentru că sunt unice pe scena mondială. Dacă trebuie să beți Cab, Chard sau oricare alt strugure internațional, rămâneți la domeniile de mai jos și ar trebui să vă bucurați de un stil de vin „Lumea Nouă” admirabil (deseori lipsindu-i adevărata autenticitate regională). Argentina a progresat mult în ultimul timp, iar vinurile roșii „carnivore”, complete sunt în mod cert domeniul ei forte. În timp ce multe pot părea aspre, puțin prea vârtoase și cu aromă de stejar prea puternică, această rețetă, n-am nicio îndoială, va fi rafinată în viitorul apropiat. Cuplați asta cu câteva fluxuri de investiții serioase ce inundă țara și cu o mână de producători de vin isteți, și lucrurile arată bine. Cu terenuri și mână de lucru ieftine, soare și sol perfecte, există tot ce este nevoie pentru asta. Fiți atenți la acest spațiu – există deja câteva vinuri de primă calitate acolo și vor mai apărea din ce în ce mai multe în curând.

Cei mai buni producători sunt: Anubis, Argento, Bodega Noemia de Patagonia, Catena Zapata (Catena), Clos de los Siete, Familia Zuccardi (La Agricola), Finca El Retiro, Norton, Santa Julia, Terrazas, Valentin Bianchi și Weinert.

AUSTRALIA

Călătoresc în Australia de două sau trei ori pe an, atât de crucială este producția de vin a acestei țări pentru magazinele de vinuri din întreaga lume și, mai important, pentru propriile mele notițe (și consum!). Australia este furnizorul de vinuri numărul unu pentru Marea Britanie – o realizare remarcabilă într-o perioadă foarte scurtă de timp. Această afacere colosală este condusă de milioane de lăzi de vinuri, dintre cele mai robuste (raportul preț/calitate), din lumea întreagă. Acestea sunt făcute de către unele dintre cele mai profesioniste și mai mari mărci – Jacob’s Creek, Hardy’s – de pe planetă. Ca rezultat al acestui succes, Australia are o bază uimitoare de unde să lanseze, către consumator, vinuri mult mai serioase și mai interesante. Aceasta trebuie să fie, cu siguranță, următoarea etapă din

Cele mai bune proprietăți din statul Washington sunt: Andrew Will, Chateau Ste-Michelle, DiStefano, L'Ecole No 41, Leonetti Cellar, Pepper Bridge, Quilceda Creek, Snoqualmie, Woodward Canyon și Zefina.

ROMÂNIA

Ținând seama de volum, România este cel mai important producător de vin din Europa de Est. Cu numai un deceniu în urmă, România producea aproape la fel de mult vin ca Portugalia. Dovezi arheologice fascinante indică faptul că aici vița-de-vie se cultivă de aproape 6 000 de ani – România a câștigat pe deplin ca membru al Lumii Vechi! Cum era de așteptat, phylloxera și-a făcut jocul în 1884 și a nimicit toți rizomii lipsiți de rezistență, dar din anii '30 au fost introduse vițe rezistente, care acum sunt ceva obișnuit. Între anii 1947 și 1989, România a fost republică socialistă și zona de podgorii a fost extinsă. În acea perioadă, șaiszeci la sută dintre aceste podgorii erau deținute de cooperativele statului, cu numai zece la sută în proprietate privată.

Românii trebuie să fie foarte mândri de loialitatea lor față de propriile vinuri. Vecinii lor, bulgarii și ungurii, exportă mai bine de două treimi din producția lor, dar românii cu greu lasă o sticlă să treacă dincolo de granițe (la începutul anilor '90 a fost exportat mai puțin de cincisprezece la sută din producția totală). Totuși, în era postcomunistă s-au depus eforturi pentru obținerea valutei, ceea ce a mai crescut puțin exporturile. În comparație cu restul Europei, investițiile au demarat foarte încet, dar există interes, iar calitatea vinului crește an de an.

Cu o largă gamă de regiuni viticole, dintre care, mare parte, sunt dominate de o cortină de munți ca fundal, România se află la aceeași latitudine cu Franța, dar are mai mult un climat continental, în ciuda faptului că este mărginită la est de Marea Neagră, care moderează temperaturile în timpul iernii. Cu temperaturi decente și ploi rare în perioada culesului (trebuie să spun că anul 2005 a fost un eșec în toate privințele), acesta este un bun loc pentru creșterea strugurilor.

Viticultura și vinificația sunt încă demodate, chiar și în prezent. Controlul temperaturii cu ajutorul echipamentului din oțel inoxidabil