

Matthew Jukes

Cartea vinurilor

Schimbă-ți felul în care gândești
despre vin

Ediția a II-a

Traducere de Carmen Chirculescu



Pentru Isadora și Elspeth

Mulțumiri

Această carte este ca un proces de fermentație. Activez în calitate de cumpărător de vinuri și scriu despre vinuri de aproape două decenii și în tot acest timp am avut privilegiul de a întâlni câțiva oameni incredibili. La fiecare pas al călătoriei mele, producători din întreaga lume au avut generozitatea de a mă lăsa să le cunosc secretele și să degust cele mai reușite rezultate ale muncii lor; comercianți de vinuri și agenți din Marea Britanie au avut amabilitatea de a mă lăsa să miros, primul, aroma descoperirilor lor; cei de la relații publice m-au ținut la curent cu noutățile; colegi din comerțul cu vinul mi-au transmis cu generozitate diverse ponturi; cei de la diferite organizații de marketing din Marea Britanie m-au ajutat să pătrund în colțurile cele mai îndepărtate ale lumii vinului; iar voi cu toții ați deschis, alături de mine, mii și mii de sticle. Fără sprijinul vostru fenomenal, nu aș fi reușit niciodată să continui munca pe care o iubesc. Energia voastră, entuziasmul și încurajarea sunt speciale pentru mine. Vă mulțumesc tuturor foarte mult – generozitatea voastră e copleșitoare.

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 pentru a ajuta la vizualizarea regiunilor 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-ar plăcea să citiți fiecare cuvânt, asta-mi doresc. Răsfoirea unei cărți de bucate pentru sugestii și, probabil, revenirea asupra ei, la zece ani după ce ați cumpărat-o, pentru a prepara una dintre rețete, poate fi în regulă (o rețetă o puteți prepara azi, anul viitor sau în zece ani, căci gustul va fi aproape același), dar lumea vinului se mișcă cu o viteză incredibilă. Dacă lăsați informația deoparte pentru un timp atât de îndelungat, pur și simplu nu ar mai fi de actualitate. Desigur, acest lucru este incitant – nimic nu rămâne neschimbat când te ocupi de cultivarea strugurilor, fabricarea vinului și impresionarea iubitorilor de vin. Recoltele se succed, vremea este imprevizibilă, gusturile se schimbă și viața de vie îmbătrânește în timp. Aceste provocări 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, iar ceea ce este inutil a fost îndepărtat. Aceasta este o carte despre vin, cizelată, îndulcită și documentată. Folosiți-o pentru a lua cu asalt lumea formidabilă a vinului. Dacă sunteți deja cunoscător în acest domeniu sau sunteți numai începător, această carte este un volum esențial pentru a vă informa rapid cu privire la ceea ce se întâmplă acolo, acum. În trecut, stilul meu de a scrie a fost catalogat ca „demistificator”, „pentru acel gen de oameni ușor de zăpăcit”, „lipsit de snobism” și alte asemenea lucruri plăcute (pentru mine, în orice caz). Tradus, 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 la fel de mult, în trecut, cât de ciudat de elitiste și inaccesibile păreau lucrările despre vin. 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 vinifere 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 cum se cultivă strugurii și cum se prepară diferite stiluri de vin. Un capitol esențial este cel cu privire la felul cum 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 sandviș cu carne de pui, purtatul aceluiași pantalon și al aceluiași tricou sau ascultarea la nesfârșit a pieselor trupei Dire Straits se pot interpreta ca fiind ceva oarecum nesănătos (de-a dreptul îngrijorător, dacă mă întrebați), este important ca dieta dumneavoastră cu privire la vin să fie variată. Din păcate, majoritatea dintre noi suntem leneși și continuăm să cumpărăm vinul

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 concurând 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 Delicious, 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

CUPRINS

INTRODUCERE.....	7
CAPITOLUL 1. Varietăți de struguri	15
CAPITOLUL 2. Cultivarea strugurilor și producerea vinului.....	53
CAPITOLUL 3. Cumpărarea vinului	85
CAPITOLUL 4. Cum să degustați vinul.....	101
CAPITOLUL 5. Vinul și mâncarea.....	131
CAPITOLUL 6. Regiunile de vin din lume	143
<i>ARGENTINA.....</i>	<i>143</i>
<i>AUSTRALIA</i>	<i>144</i>
<i>AUSTRIA</i>	<i>162</i>
<i>CANADA.....</i>	<i>163</i>
<i>CHILE</i>	<i>163</i>
<i>FRANȚA</i>	<i>165</i>
<i>GERMANIA.....</i>	<i>244</i>
<i>ITALIA.....</i>	<i>247</i>
<i>NOUA ZEELANDĂ.....</i>	<i>260</i>
<i>PORTUGALIA</i>	<i>266</i>
<i>AFRICA DE SUD</i>	<i>271</i>
<i>SPANIA.....</i>	<i>273</i>
<i>MAREA BRITANIE.....</i>	<i>282</i>
<i>STATELE UNITE ALE AMERICII.....</i>	<i>282</i>
<i>ROMÂNIA.....</i>	<i>288</i>
<i>RESTUL LUMII</i>	<i>292</i>
CAPITOLUL 7. Producția viticolă	295
Glosar	303
Cuprins	337