

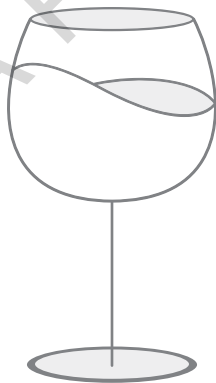
**MATTHEW JUKES**

# Cartea vinurilor

---

**Schimbă-ți felul în care gândești  
despre vin**

Ediția a IV-a



Traducere din limba engleză de Carmen Chirculescu

**Editura Paralela 45**

Redactare: Constantin Dumitru  
Tehnoredactare: Mihail Vlad  
Design copertă: Mirona Pintilie  
Pregătire de tipar: Marius Badea

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 4-a. –

Pitești : Paralela 45, 2024

ISBN 978-973-47-4125-0

I. Chirculescu, Carmen (trad.)

663.21

*The Wine Book*

Matthew Jukes

Copyright © 2005 by Matthew Jukes

Copyright © Editura Paralela 45, 2024

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

[www.edituraparelela45.ro](http://www.edituraparelela45.ro)

# CUPRINS

---

<i>Mulțumiri</i> .....	9
<i>Introducere</i> .....	11
<b>Capitolul 1. Varietăți de struguri</b> .....	19
<b>Capitolul 2. Cultivarea strugurilor și producerea vinului</b> .....	55
<b>Capitolul 3. Cumpărarea vinului</b> .....	85
<b>Capitolul 4. Cum să degustați vinul</b> .....	101
<b>Capitolul 5. Vinul și mâncarea</b> .....	129
<b>Capitolul 6. Regiunile de vin din lume</b> .....	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
<b>Capitolul 7. Producția vinicolă .....</b>	<b>273</b>
<i>Glosar</i> .....	281

EDITURA PARALELA 45

# MULȚUMIRI

---

Această carte este ca un proces de fermentație. Sunt cumpărător de vinuri și scriu despre vinuri de aproape două decenii, și în tot acest timp am avut privilegiul de a întâlni 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 făcute de ei; angajați de la relații publice m-au ținut la curent cu noutățile; colegi din comerțul cu vinul mi-au transmis cu generozitate diverse ponturi; reprezentanți ai mai multor organizații de marketing din Marea Britanie m-au ajutat să pătrund în colțurile cele mai îndepărtate ale lumii vinului; iar voi toți ați deschis, alături de mine, mii și mii de sticle de vin. Fără sprijinul vostru fenomenal nu aș fi reușit niciodată să-mi continui munca pe care o iubesc. Energia voastră, entuziasmul și încurajarea înseamnă mult pentru mine. Vă mulțumesc tuturor foarte mult – generozitatea voastră mă copleșește.

# 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,

majoritatea dintre noi suntem leneși și continuăm să cumpărăm vinul care „merge“ pentru noi până când nu-l mai găsim pe rafturi, înainte de a trece la o nouă marcă. De ce se întâmplă asta? Dacă postul vostru preferat de radio ar transmite la nesfârșit aceeași piesă, ați înnebuni. Așa că de ce să vă pedepsiți cerul gurii cu același vin în fiecare zi? Această carte definește adevărurile cu privire la lumea vinului și a comorilor pe care aceasta le ascunde. Veți învăța despre diferite varietăți de struguri, despre diferite metode de fabricare și despre toate regiunile producătoare principale. Acest lucru ar trebui să vă lumineze și să vă înarmeze cu informațiile pro și contra necesare despre un vin și, ca urmare, să vă încurajeze să vă depășiți limitele cu privire la vin și să cumpărați băuturi din ce în ce mai interesante și provocatoare.

Dacă, de exemplu, știți că vă place aroma de Sancerre (vin alb obținut din struguri Sauvignon Blanc, din Loara, Franța), diversificarea preferințelor dumneavoastră în materie de vin și depășirea orizonturilor limitate în privința gustului ar putea semăna cu o călătorie în jurul lumii în timp ce vă aflați, tot timpul, în plasa siguranței unui stil familiar. O aromă sau o regiune duce spre alta și, dacă ceva vi se pune în drum (de exemplu, nu vă place un vin sau nu sunteți pregătit pentru el), ocoliți-l și mergeți mai departe.

De la **Sancerre** la **Menetou Salon** (un sat vecin care produce vinuri în stil similar din aceeași struguri).

De la **Menetou Salon** la vinurile albe seci **Graves** din Bordeaux (stiluri similare, amândouă produc o bună versiune la un preț sub zece lire; ambele folosesc struguri Sauvignon, însă azi se adaugă și Semillon în amestec).

De la vinurile albe **Graves** la **Margaret River Semillon/Sauvignon Blanc** (exact același stil de vin, diferența constituind-o aroma, care diferă puțin datorită climatului diferit din Australia de Vest).

De la **Margaret River Semillon/Sauvignon Blanc** la **Adelaide Hills Sauvignon Blanc** (ambele regiuni au același climat răcoros australian și dau vinuri albe cu gust asemănător, seci, de o calitate uluitoare).



De la **Adelaide Hills Sauvignon Blanc** la **Marlborough Sauvignon Blanc** (din zona clasică a Australiei până în Noua Zeelandă – indiscutabil cea mai importantă regiune din afara Europei în ceea ce privește acești struguri).

De la **Marlborough Sauvignon Blanc** la **Sauvignon Blanc din Africa de Sud** (cu aciditate ceva mai aspră și arome de plante).

De la **Sauvignon Blanc din Africa de Sud** la **Sauvignon Blanc din Casablanca** (când vremurile sunt grele și vreți să economisiți bani fără a vă coborî standardele – stil similar din Chile, dar la jumătate de preț).

De la **Sauvignon Blanc din Casablanca** la **Fumé Blanc din Napa Valley** (dacă ați câștigat la loterie și aveți poftă de un vin cu aromă similară, dar cu mai multă energie și profunzime, îndreptați-vă spre California).

De la **Fumé Blanc din Napa Valley** la **Pouilly-Fumé** (poate suna asemănător, dar din punct de vedere al stilului este ușor diferit; produs din aceeași struguri, dar în Loara).

De la **Pouilly-Fumé** la **Sancerre** (o săritură de cealaltă parte a râului, și ne întorcem de unde am plecat!).

Uraa – am străbătut lumea în siguranța unei arome care ne place și a unui stil care ni se potrivește, dar pe parcursul drumului am degustat câteva vinuri remarcabile. Nu mă îndoiesc de faptul că ați putea să beți Sauvignon Blanc toată ziua, timp de o lună, și niciodată să nu simțiți aceeași aromă. După cum ați văzut, o simplă șmecherie în ceea ce privește „egalizatorii grafici“ (mai țineți minte vechile amplificatoare stereo?) – un salt între regiuni, țări și clime – și fructul crește, sau nota de verdeață scade, și așa mai departe. Și toate acestea înainte ca dumneavoastră să fi schimbat strugurii! Atunci de ce să nu faceți doar atât? Folosind același punct de plecare, Sauvignon Blanc, iați un traseu al vinului care vă poartă în jurul lumii diferiților struguri. Dar nu intrați în panică! Toate au aceeași „formă“ în ceea ce privește gustul și aroma.

De la **Sauvignon Blanc** la un foarte sec **Riesling** austriac sau **Clare/Eden Valley** (ambele australiene); australianul **Verdelho**; tinerescul **Semillon** din Hunter Valley (tot australian); asprul **Chenin Blanc** din Loara sau Africa de Sud; **Pinot Blanc** din Alsacia; **Torrontés** din Argentina; **Aligoté** din Burgundia; **Albariño** din Galicia; englezescul **Bacchus**; **Muscadet** din Loara; **Pinot Grigio**, **Trebbiano**, **Verdicchio**, **Garganega**, **Greco** și Dumnezeu mai știe câte alte varietăți italienești care își fac treaba (nu vă fie teamă, toate sunt în carte!).

În privința dietei vinului, de astă dată haideți să nu batem lumea cu un singur strugure sau variante din același stil, ci să transmitem fiecare gust pe măsură ce experimentăm fiecare tip de vin, de la cel spumos la cel fortificat, fără a neglija nicio țară. Pornind de la început cu un stil foarte faimos – Champagne –, aceasta este un adevărat tur de forță.

De la spumosul ce gădilă cerul gurii și ațâță setea cu interes, ne îndreptăm spre **Chablis**. Folosind unul dintre strugurii din regiunea Champagne – Chardonnay –, alegem acum un vin alb aperitiv, ușor și sec.

Din nou, același strugure, dar căpătând ceva mai multă structură pentru aperitive, mergem spre sud tocmai în **Burgundia** și destupăm un superb Meursault.

Celălalt super-faimos strugure al Burgundiei este Pinot Noir. Haide să luăm acest nou strugure și să ne îndreptăm spre Loara, unde este plantat în cantități mici, și să destupăm un rosé dumnezeiesc în **Sancerre**. Destul de ușor ca să meargă cu multe aperitive sau cu feluri principale pe bază de pește, acesta își face treaba bine.

Dar avem nevoie de un vin roșu proaspăt, succulent, pentru felul nostru principal... Unde altundeva să găsești ceva mai bun decât **Chinon**? Puțin mai departe, în josul Loarei, întâlnim un Cabernet Franc „crocant“, purpuriu deschis.

Acum, după ce-am gustat din Cabernet Franc, dorim un vin roșu cu impact și greutate mai mari, așa că haideți să tragem aer adânc în piept, să mai slăbim un pic băierile pungi și să schimbăm iarăși regiunea pentru un pahar de **Bordeaux** roșu (făcut dintr-o combinație de Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc și Merlot).

Acum să coborâm puțin pe scara prețului și să găsim un alt vin roșu pentru a încheia felul principal – un Merlot succulent din **Languedoc**.

Sosesc brânzeturile, astfel că avem nevoie de vinuri roșii mai puțin rafinate – **Provence**, din vecinătate, umple acest gol cu stil. De asemenea, vom avea nevoie și de un vin alb aromat, dar nu prea dulce, pentru câteva dintre felurile de brânză albastră – încercați altă regiune viticolă franțuzească, total subestimată, și orientați-vă spre un Vendange Tardive Riesling sau Muscat din **Alsacia**.

Soiul Muscat pune în valoare dulciurile; aruncați o privire în sudul **Rhône-ului**, la Muscat de Beaumes-de Venise. Dacă bugetul nu vă permite, atunci găsiți ieftinul Muscat de Rivesaltes din **Roussillon**. În timp ce vă aflați acolo, luați un Maury sau un Banyuls (vin roșu de porto puțin cunoscut), pentru a bea când vă serviți cafeaua și bomboanele de ciocolată.

Un banchet demn de Henric al VIII-lea!

Asta este ceea ce înțeleg eu prin dietă variată și echilibrată a vinului. Variați strugurii, regiunea și stilul – depinde de dispoziția și de curajul vostru. Dacă vreți să vă simțiți în siguranță, rămâneți, un timp, la o regiune, la o varietate sau la un producător și scotociți prin preajmă experimentând în zona de siguranță. Când v-ați hotărât să treceți la o nouă varietate de struguri sau să găsiți mai multe regiuni care vi se potrivesc, ori producători pe gustul vostru, atunci dați-i bătaie! (Serile de vineri sunt cele mai bune, în mod sigur, pentru o astfel de escapadă!) Nu există reguli, voi sunteți șeful – asta este una dintre cele mai mari atracții când este vorba de hobby-ul pentru vin. De asemenea, acest lucru este ceea ce diferențiază vinul de aproape orice altă băutură.

De ce ați face acest lucru? Răspunsul este acela că lumea vinului se mișcă cu pași amețitori. Gusturile se schimbă și zilnic apar vinuri tot mai incitante. Este important să vă aflați în pas cu această mișcare. Dacă sunteți genul de persoană care citește zilnic ziare pentru a fi la curent cu ceea ce se întâmplă, care simte nevoia de a descărca de pe Internet ultimele noutăți muzicale sau să vadă cele mai noi filme, atunci această dorință de a fi la zi ar trebui să se manifeste și în ceea ce privește vinul. Așa cum vă grăbiți să cumpărați cele mai proaspete alimente, ingredientele sezoniere, la fel trebuie să procedați și cu vinul. În fiecare săptămână, vinuri noi sunt încărcate pe vase și înscrise pe listele comercianților. Este responsabilitatea voastră să le comunicați detaliile pe care le dețineți, pentru ca ei să vă țină la curent cu noutățile. Primesc, în fiecare săptămână, o mulțime de scrisori

de la oameni care se plâng că au „pierdut trenul“ în legătură cu vinurile despre care am scris în rubrica mea săptămânală. Cel mai des, acest lucru s-a întâmplat din cauza faptului că au așteptat câteva săptămâni înainte de a se duce în magazine. După cum spune proverbul, „dacă dormi, pierzi“. Fiecare vin este, prin definiție, o „ediție“ limitată. În regulă, pentru unele se găsesc sute de mii de lăzi disponibile, dar unele sunt produse numai în câteva sute de sticle! Asigurați-vă că sunteți printre primii la coadă. Veți descoperi noi arome și proprietăți și, în mod constant, veți cere gustului vostru să experimenteze lucruri pe care nu le-a mai experimentat înainte. Alăturați-vă mie și celor care gândesc ca mine și lăsați-vă în voia unei diete cu vinuri palpitanță pentru papilele gustative. Nu veți regreta acest lucru.

## **ZÂMBIȚI – LA URMA URMEI, ESTE VIN**

Cel mai important lucru pe care trebuie să îl țineți minte în timp ce citiți această carte este că vinul înseamnă distracție! Mă încercă o mare plăcere scriind aceste pagini și sper să vă amuzați și voi citindu-le. De aproape douăzeci de ani, în ceea ce sper că va fi o meserie de o viață, iubesc această industrie și sunt încântat să lucrez cu o asemenea băutură magică, dătătoare de fericire. Cât de mulți sunt atât de norocoși să călătorească prin lume, deschizând superbe sticle cu vin și întâlnind acei alchimiști inspirați care sunt cei mai mari producători de vin din lume? În mod evident doar 10% este plăcere (zborul, mâncatul în restaurante spilcuite și gustatul unor sticle sublime), restul de 90% reprezentând timpul petrecut în fața computerului și a tastelor, dar nu aș schimba acest lucru pentru nimic în lume. Sper să priviți și voi acest subiect cu aceeași feroare cu care eu îmi fac meseria.

## **GUSTUL – ÎL AVEȚI?**

În final, înainte de a pătrunde în inima cărții, este important să subliniez că, atunci când este vorba despre gust, *voi* veți avea întotdeauna dreptate. Dacă nu vă place un vin, nu îl mai cumpărați, sau cel puțin așteptați până când papilele gustative vor decide că este timpul să încercați altceva.

Nu lăsați pe nimeni să vă intimideze, făcându-vă să credeți că nu aveți gusturi și că ei decid parametrii în care vă încadrați. Nu vă poate spune nimeni ce anume ar trebui să vă placă, ci doar de ce vă place, și de ce are acel gust. Ascultați ceea ce vă spune vâul palatin, ignorați snobii și beți!

EDITURA PARALELA 45

# 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.

Are deseori un iz de stejar, o textură și o catifelare bogată asupra cerului gurii și, precum fratele mai mare Cab Sauv, poate fi ușor **mentolat**. Această varietate de struguri este avionul secundar din formația de zbor a Cabernet Sauvignon-ului. Dacă la Cabernet vorbim de vocea rațiunii, Merlot-ul este puțin năbădăios și deseori ușor de condus. Rareori este spectaculos de unul singur, căci are nevoie de ghidare și ajutor din partea unei mâini puternice. Este strugurele „artistic“, potrivit pentru un designer, care înfrumusețează numeroase amestecuri, dar nu poate rezista singur decât dacă habitatul este exact cel potrivit cerințelor sale individuale. Deoarece este un stil de strugure roșu mai aromat, în general are nevoie de structura Cabernet Sauvignon pentru susținerea cadrului său aromat.

Merlot este în elementul său pe „malul drept“ al Bordeaux-ului. Aici este deseori strugurele predominant în amestec, susținut cu pricepere de Cabernet Franc și Cabernet Sauvignon. Lumea Nouă, îndeosebi California, se face vinovată de a fi dezechilibrat Merlot-ul în trecut.

Extrem de scumpă, producția redusă de vinuri pe bază de Merlot a fost doar o modă. Din fericire, această modă s-a domolit oarecum. Australia și Noua Zeelandă plantează Merlot și produc câteva varietăți de struguri Bordeaux cu un gust desăvârșit, sub îndrumarea unor vizionari ca Jim Irvine în Eden Valley, însă plantațiile enorme din Chile sunt cele care furnizează lumii cele mai mari cantități de Merlot pentru consumul zilnic. Chile și Argentina sunt și ele în fruntea unei orientări ușor suspecte, urmând după explozia de vinuri Merlot din California, pe la mijlocul anilor '80 – cu Merlot-ul culturistului. Acest stil de vin roșu iritant ia varietatea energetică Merlot și o transformă într-un vin artificial, cu tanin falsificat și cu aromă excentrică de stejar. Merlotul este considerat, în mod ideal, un vin de greutate medie, cu echilibru și armonie. Urăște să fie „umflat“ și „lustruit“.

Dacă vă plac aromele aproape dulci și suculente ale vinurilor Merlot, fiți atent la reversul medaliei – vinurile subțiri, apoase, necoapte, făcute pentru a fi băute nematurate, care se află la limita inferioară a gamei de prețuri și provenind din Italia, Europa de Est și sudul Franței.

Vinuri renumite făcute din acest strugure includ mai ales Bordeaux din Pomerol și Saint Emilion – ca de pildă Château Pétrus, Château Trotanoy, Château Le Pin și Château Angéluș –, de asemenea, un vin de Toscana de mare succes, scump, numit Masseto și câteva Merlot-uri californiene ca

Shafer, Newton și Duckhorn. Încă o dată, numeroase vinuri dau importanță faptului de a scrie Merlot pe etichetă, ca fiind varietatea dominantă. Merită să menționez faptul că multe Cabernet Sauvignon-uri din Lumea Nouă conțin o cantitate ascunsă de Merlot, îndulcind Cabernet-ul prin atenuarea efectului acidului tanic.

## Cabernet Franc

Izul de **iarbă proaspăt cosită, de frunze și violete** acoperă, în mare parte, aromele de **mure**. De asemenea, Cabernet Franc are o bună aciditate. Are, în același timp, miros de verde și roșu, dar și numai de roșu! Este al treilea dintre cei mai importanți „Cei trei muschetari“ de Bordeaux și ultimul element în producerea vinului roșu de Bordeaux. Acest strugure împrumută vinurilor o anume calitate aromatică. Separat de câteva excepții notabile ca Chateau Cheval Blanc în Saint-Emilion, unde constituie două treimi dintr-un amestec în care Merlot-ul completează întregul, acesta joacă, în general, un rol de susținere. Elementul tanic al Cabernet-ului Franc este mai puțin evident decât cel al Cabernet-ului Sauvignon. Atâta timp cât face parte din formidabilul triumvirat, Cab Franc stă foarte confortabil în Loara. Ca o comparație, Bordeaux e principalul loc de muncă iar, la sfârșit de săptămână, dispore în Loara pentru a se relaxa cu prietenii. În Loara, Cabernet Franc produce valoroasele, puternicele vinuri roșii aromate de Bourgueil, Saint Nicolas de Bourgueil, Chinon și Saumur-Champigny. Și în alte părți producătorii de vinuri au înțeles faptul că Bordeaux și Loara merg bine împreună, astfel că s-au asigurat ca, atunci când este creat un Cabernet Sauvignon, o cantitate mică de Cabernet Franc să intre în amestec. Unele întreprinderi de vinificație din California au plantat Cabernet Franc la scară largă, copiind patentul Cheval Blanc, cu rezultate uimitoare. În Australia, Cabernet Franc este un adevărat favorit, deoarece dă o altă dimensiune Cab-Sauv-ului lor dominant. Noua Zeelandă agreează și ea Cabernet Franc, deoarece se coace mai ușor decât Cabernet Sauvignon și preferă climatul ușor mai răcoros.

Iubesc puritatea acestei varietăți. Își păstrează calitățile în Loara, unde vinurile sunt sută la sută Cabernet Franc, și de aceea favorizez acest strugure mai mult decât Merlot-ul în importanța mondială.

## Pinot Noir

**Fragi, coacăze, prune roșii, violete și grajduri** (da, cai) îți furnică nasul când guști dintr-un Pinot, cu o aromă de cireșe negre în cerul gurii. Vibrante și suculente în tinerețe, pe măsură ce aceste vinuri se învechesc, pot răspândi o ușoară aromă de ogradă și, pe măsură ce culoarea pălește de la roșu închis la roșu cărămiziu palid, mirosul se poate transforma aducând a piele și zmeură. Cel mai ispititor strugure roșu din lume (după părerea mea) este, de asemenea, de nenumărate ori, și cel mai dezamăgitor când ajunge pe mâinile cui nu trebuie. Pinot Noir e cunoscut ca „amanta capricioasă“ dintre strugurii roșii din lume. Este numit astfel deoarece se coace cu mare greutate și i-a înfuriat pe producătorii de vin care s-au îndrăgostit lulea de șarmul său. Căminul spiritual al Pinot Noir-ului este Franța. S-ar putea să fiți surprinși aflând că este una dintre cele trei varietăți principale care fac Champagne. Oricum, este cel mai bine cunoscut ca producând marile vinuri roșii de Burgundia. Nume ca Gevrey-Chambertin, Chambolle-Musigny, Nuits-Saint-Georges, Richebourg, Volnay și multe altele sunt vinuri ce își datorează faima Pinot Noir-ului. Burgundia este ținutul în care eleganța celestă și puterea evidentă a acestui minunat strugure sunt captate în totalitate. Imprevizibilă în mod diabolic și în egală măsură dezamăgitoare sau nu, această varietate de strugure are nevoie de admirație pentru a înțelege de ce i se acordă o atât de mare atenție. Când este în formă, Pinot Noir face vinuri remarcabile, cu o rezistență eroică și o complexitate năucitoare, când nu este în formă, are gust de fruct necopt.

Alte regiuni franceze care plantează Pinot Noir cu oarecare succes sunt Valea Loarei (Sancerre roșu și rosé), unii producători curajoși din sudul Franței și, într-o măsură mai mică, Alsacia. Producătorul și recolta sunt cei doi factori cruciali în cele două regiuni nordice, așa cum un bun sezon de creștere și o mână pricepută sunt esențiale pentru ca Pinot Noir să își facă treaba.

În alte părți, cea mai mare parte din vinurile ce folosesc această varietate înșelătoare vor avea scris Pinot Noir pe etichetă. Regiunile Martinborough, Central Otago și Marlborough din Noua Zeelandă sunt exemple foarte bune în acest sens, în timp ce părțile mai răcoroase din Australia, precum Tasmania și peninsula Mornington, Geelong și Yarra Valley în Victoria,

fac, într-adevăr, vinuri foarte bune. Chile, Africa de Sud și chiar Italia fac câteva Pinot bune, dar alegeți cu atenție.

În America de Nord, Pinot Noir este noul Merlot. Zonele mai răcoase din California și Oregon sunt căminul capriciosului Pinot, care a fost ajutat de un mic grup de producători de vin îndrăgostiți nebunește de el. Calera, Au Bon Climat, Etude și Kistler produc vinuri Pinot Noir divine, dar se pare că, deocamdată, numai superbogații de pe Coasta de Vest sunt cei care își permit să consume din puțina cantitate distribuită.

## Syrah/Shiraz

**Piper măcinat, fum de trabuc și boabe de cafea**, sunt elementele aromatice care, în totalitatea lor, îți lasă apoi în cerul gurii un gust de **mure** și **coacăz negru**. Syrah e mai degrabă stângaci și nu deosebit de încântător, trebuie educat și încurajat să se schimbe din vinul roșu greoi, dizgrațios,

într-un vin elegant, de rasă. Pentru a experimenta complet puritatea sa și aromele de mure și piper, este important să vă îndreptați spre vârful scării Syrah. Partea de nord a Văii Rhône-ului, în Franța, e adevăratul său cămin, deși este adus din inima Australiei, la fel precum generosul său strugure, unde e cunoscut cu numele de Shiraz.

În Franța, nicio listă de vinuri dintr-un restaurant nu este completă dacă nu menționează Côte-Rôtie sau Hermitage, ale căror vinuri sunt preparate din această varietate picantă și compactă. Cel mai faimos producător de Côte-Rôtie este Marcel Guigal. Singurele sale vinuri de podgorie, La Mouline, La Landonne și La Turque, au crescut faima acestui strugure la niveluri inimaginabile. Cu această proprietate, partea de nord a Rhône-ului are un nou rost în viață, iar Syrah, așa cum și trebuie să fie, se află în centrul atenției. De asemenea, Syrah este și unul dintre constituenți în amestecul vinurilor din sudul Rhône-ului, ca de pildă Châteauneuf-du-Pape. Languedoc și Roussillon folosesc și ele această varietate fină cu rezultate bune și, în prezent, rivalizează oarecum cu mult mai serioasele vinuri de Rhône.

În Australia, Shiraz este o instituție. Parteneriatul său, neverosimil și bine-venit, cu Cabernet Sauvignon (în Franța, asta ar fi echivalat cu combinația profană dintre Bordeaux și Rhône) funcționează extrem de bine. Cel mai scump Syrah non-francez din lume vine tot din Australia,

Penfold's Grange. Nu este nicio surpriză faptul că varietatea de struguri din care se produce „Panta coaptă“ (Côte-Rôtie) se bucură de clima fierbinte. Barbarossa Valley din sudul Australiei este aproape sinonimă cu marele, negrul ca cerneala, Shiraz. McLaren Vale, Clare Valley și numeroase alte zone de pe lângă acestea produc, de asemenea, un Shiraz amețitor, de clasă mondială, iar dacă nu ați încercat niciodată vreunul dintre aceste trei vinuri de top, atunci legați-vă bine căci vă vor tăia respirația.

În afara Franței și Australiei, Syrah este plantat în majoritatea țărilor producătoare de vin și are un succes deosebit în California, Africa de Sud și Chile. Americanii sunt fascinați de tot ce este Rhône, iar termenul „Rhône Ranger“ e folosit pentru a descrie atașamentul unor oameni a căror dragoste este atât de puternică încât plantează varietăți de Rhône necunoscute în pământul rezervat pentru Cabernet Sauvignon și Merlot. Africa de Sud este cea din urmă țară care, cu adevărat, ridică temperatura cu această varietate. Paarl, Swartland și Wellington par a fi locuri ideale pentru acest strugure iubitor de soare și, cu bogate recolte la activ, câteva dintre cramele de frunte demonstrează că au înțeles, într-adevăr, complexitatea acestui strugure.

În sfârșit, mergem în Chile. Chilenii par să aibă o fixație pentru Cabernet și Merlot de prea mult timp, iar acum își dau seama că Syrah este o varietate de strugure roșu importantă, cu o bază de clienți loiali și însetați. Unele dintre vinurile *super cuvée* care apar arată, într-adevăr, foarte bine.

## Grenache/Garnacha

Cu toate caracteristicile de la **cireșele de un roșu întunecat** până la **fructele negre**, Grenache are, deseori, în aroma sa un element **de verdeață**, nu diferit de **fumul dulceag de pipă**. Este un alt strugure roșu Rhône care se situează în Topul meu 20, cel mai oacheș și aspru văr al Syrah-ului. Unde Syrah adoră să plece singur la vânătoare – asasinul –, lui Grenache îi place să aibă ceva companie – partida de vânătoare.

Grenache reprezintă cantitatea de bază a majorității amestecurilor din sudul Rhône-ului. Poate lua la bord până la doisprezece tovarăși într-un Châteauneuf-du-Pape, dar îi place mai ales să se bizuiască pe Syrah și Mourvèdre, prietenii săi de nădejde. Din păcate, Grenache este o varietate mult abuzată pe piața angro din sudul Franței, deoarece se coace la timp și furnizează un ocean de vin „de casă“ pentru consumul în baruri. Joacă un

rol similar în Spania, unde este numit Garnacha și e plantat pe suprafețe întinse. Garnacha atinge culmea buchetului în parteneriat cu influentul Tempranillo (despre care voi vorbi mai târziu). Această combinație dă cel mai renumit vin roșu al Spaniei, Rioja. În toate cazurile, Grenache este o varietate cu miez, aspră, care lasă garda jos, cu adevărat, numai în rosé, când, în baza conținutului de alcool neobișnuit de înalt, poate fi considerat drept „iubita gangsterului“. Alt stil de vin bazat pe Grenache care mai merită căutat este reprezentat de vinurile bogate, cu aromă de tort de Crăciun, în stilul vinului de Porto, Banyuls și Maury. Acestea două sunt vinuri alcoolizate, aidoma vinului de Porto, dar nu în același grad și se găsesc în sudul îndepărtat al Franței, în apropiere de Perpignan. Este posibil ca aceste vinuri să fie unica explicație a jucătorilor de rugby din acel colț al Franței.

Australia a adus Grenache în același timp cu Shiraz și cei doi vechi camarazi sunt deseori combinați pentru alcătuirea unui vin care să îmbine maturizarea Lumii Noi cu loialitatea și statornicia Lumii Vechi. Cumva, Shiraz primește toate elogiile, dar Grenache este cel care se ocupă din plin de munca de teren. Veți vedea GSM, MGS, GMS, dar rareori MSG (din anumite motive!) pe sticlele de vin australiene, făcându-vă cunoscut faptul că cei trei vechi camarazi Grenache, Shiraz și Mourvèdre (sau Mataro, cum îl numesc unii) își dezvăluie magia în sticlă.

California se amuză cu Grenache în forma sa roz, asemănătoare vinului de Porto, neluându-le prea în serios, însă Grenache, de regulă, joacă rolul de susținător în numeroase amestecuri mature de stiluri de Rhône roșii. Strugurele Grenache apare și în America de Sud, ajutând alte varietăți prin susținerea structurii și prin prezență, și nu are nicio problemă în a se adapta, căci nu este străin de clima fierbinte. Alt loc care folosește Grenache cu succes este Sardinia. Aici, deghizarea este cunoscută drept Cannonau, iar vinul poate fi găsit în toate pizzeriile.

## Gamay

Strugurele are aromă de **banană** și de **gumă de mestecat** în variantele ieftine, dar de **pipera** și de **mure** la sticlele scumpe. Fiecare sticlă de Beaujolais este făcută sută la sută din Gamay și, datorită acestui fapt, ați putea gândi că Gamay e jokerul din pachetul meu de cărți. Nu

este însă așa, căci personal, consider că e o varietate superbă din care se fac vinurile roșii cele mai subestimate și de cea mai mare valoare dintre toate. Înainte de a vă lăsa luați de val, precizez, totuși, că afirmația mea nu înseamnă că toate sticlele de Beaujolais sunt neapărat delicioase (ori că oferă o valoare deosebită pentru banii dați pe ele) – departe de mine așa ceva.

Vinurile Beaujolais fine – și prin asta mă refer la cele de calitate serioasă, îmbuteliate pe domeniu –, acoperă o gamă gustativă care variază de la delicatețea sucului de vară din **căpșuni**, până la un amestec robust, hibernal de **cireșe negre** și **piper**. Cele mai bune se vând la același preț ca un Bourgogne Rouge de calitate medie, deci au o valoare destul de mare. Din păcate, Beaujolais-ul prost, mai ales cel doldora de chimicale din supermarketurile franțuzești, e doar cu ceva mai de soi decât băuturile roz slab alcoolizate, gata preparate, dătătoare de dureri de cap. Inocentul strugure Gamay s-ar putea să fie vinovat pentru această diversitate de fațade, dar nu este vina strugurelui. Lauda sau vina e a producătorilor de vin care transformă acest strugure în oricare stil li se potrivește lor mai bine (calitate superioară sau câștig rapid). Singurul motiv pentru a continua să bei Beaujolais bun este faptul că te face să zâmbești.

Vinurile Beaujolais nu necesită o reală concentrare, ele nu necesită „efort intelectual“ (le iubesc), căci sunt pline de arome proaspete de merișor cu aciditate plină de viață și, practic, fără pic de acid tanic. Regiunea Beaujolais este închisă în spațiul dintre Burgundia și nordul Rhône-ului, iar vinurile au un gust pe măsură. Au un caracter succulent, cu o undă de condiment aspru. Nu au nevoie să fie ținute mult timp în pivniță; de fapt, ele cer să fie băute în secunda în care ajung pe rafturile magazinelor. La urma urmei, rareori costă mult și completează mâncarea într-un mod minunat (vedeți capitolul „Vinuri și mâncăruri“).

Gamay mai este plantat și în zona Touraine din Valea Loarei, unde dă un vin roșu gata să stingă setea. Acest stil e preferat în braseriile din Paris și este deseori servit ca echivalentul lor pentru vinul de casă. Motivul, și să nu vă certați cu vreun patron de restaurant parizian, este acela că sunt foarte puține vinuri din Franța care se pot consuma imediat, oferind o calitate constantă la prețuri accesibile. Memorați numele câtorva sate din Beaujolais, iar mai târziu în carte veți găsi lista unor producători de nădejde. Sincer, îmi veți mulțumi.



## CAPITOLUL 2

---

### Cultivarea strugurilor și producerea vinului

Ei bine, într-adevăr, este simplu. Găsiți o podgorie, cultivați și culegeți câțiva struguri, îi presați, îi lăsați la fermentat – zahărul se transformă în alcool – ambalați rezultatul în sticle, *et voilà*, vinul. Sună ușor, atunci de ce atâta agitație? Prepararea vinului ar trebui să fie un proces relativ simplu. Adevărul este că fiecare dintre acele etape este ceva mai complicată decât v-ați aștepta. Deoarece două podgorii nu sunt la fel și există mii de varietăți de struguri, este crucial să luați, înainte de toate, o decizie cu privire atât la locație, cât și la varietate. Când sunteți pus la punct cu toate – v-ar putea lua trei sau patru ani – veți avea de luat mai multe decizii cu privire la cum să produceți vinul visurilor dumneavoastră.

În acest capitol, vă voi purta prin procesul de alegere a locației podgoriei, viticultura (creșterea strugurilor) și vinificație (alchimia transformării strugurilor în vin). Acest capitol ar trebui să vă convingă ca, înainte de a deschide în grabă sticla, să vă gândiți de unde vine conținutul sticlei și ce anume a participat la crearea lui.

#### UNDE ÎN LUME

Cele mai multe dintre regiunile de vin din lume sunt situate între latitudinile 30 și 50, atât în emisfera nordică, cât și în cea sudică. Asta din

cauza faptului că, dincolo de aceste două zone, este fie prea cald, fie prea rece pentru ca vița-de-vie să dea struguri din care să se poată face vin. Între aceste două limite există terenuri întinse care ar putea, din punct de vedere teoretic, să fie folosite pentru podgorii, dar mai există și alți factori ce trebuie luați în considerare.

Deoarece vița-de-vie este o plantă, teoretic ea poate fi cultivată oriunde, dar imaginați-vă că vă duceți la o florărie din localitate și cumpărați o tufă de trandafiri. În grădina dumneavoastră sunt diferite locuri unde ați putea-o planta – ați putea chiar s-o dăruieți unui prieten pentru grădina lui –, dar un lucru este cert: trandafirii cresc mai bine în locuri speciale, iar grădinarii cu experiență s-ar pricepe mai bine să aleagă acel loc decât ar face-o un novice. La fel ca trandafirii, vița-de-vie este foarte mofturoasă cu privire la locul unde este cultivată. Tot ca trandafirii, este de tipuri diferite, fiecare cu propriile preferințe și caracteristici – care sol este mai bun, cât de mult soare este necesar, ce fel de drenare trebuie și ce stil de spalier este esențial pentru o bună înflorire. Destul cu această analogie, deoarece vița-de-vie este cu mult mai dificil de crescut decât trandafirii și, de asemenea, recolta rezultată e mult mai bună la gust.

Cei mai importanți factori care afectează creșterea viilor sunt locația, clima și condițiile din sol.

Locație înseamnă țara, regiunea, subregiunea, zona și parcela exactă de pământ pe care se află podgoria. În Lumea Veche, unde majoritatea arealelor podgoriilor din regiune au fost cartografiate cu mii de ani în urmă, se poate vedea unde anume sunt situate cele mai bune locații pentru creșterea viței-de-vie. În majoritatea suprafețelor din Lumea Nouă, unde regulile care guvernează ce anume și unde se cultivă au tendința de a fi mai puține, noile locații cu podgorii răsar în fiecare zi: unele de succes, altele nu chiar.

**Deasupra solului**, în locul unde se află podgoria, intră în joc numeroși factori. Aspectul sau topografia podgoriei se referă la unghiul pantei sale. O podgorie plantată pe o coastă de deal va absorbi mai multă lumină de la soare decât o podgorie plantată pe un teren orizontal. În general, cultivarea podgoriilor în pantă nu numai că oferă o mai bună captare a soarelui, dar permite și o mai bună drenare decât terenurile plate. Cu toate acestea, nu toate pantele, în regiunile cu podgorii, sunt cultivate. În emisfera nordică sunt alese pantele dinspre sud, deoarece maximizează numărul de ore în

care soarele luminează vița-de-vie. În emisfera sudică, pantele îndreptate spre nord sunt deseori favorizate, asta dacă nu cumva strugurii preferă o climă puțin mai răcoroasă. Orientarea rândurilor joacă și ea un rol important, dacă trebuie să concentreze razele de soare spre vița-de-vie pentru cât mai mult timp posibil sau, în țările mai fierbinți, să evite o parte din razele soarelui în timpul zilei. De asemenea, este important să se determine din ce parte bat vânturile dominante (pentru a le proteja împotriva daunelor produse de vânt și a se asigura că vița-de-vie se usucă după vijelie – ca rufele spălate și întinse pe o frânghie), unde răsare soarele și unde apune, și de a ține cont dacă vița este plană, vălurită pe dealuri sau pe o coastă de deal abruptă. Toate aceste aspecte vor fi luate în considerare când se va hotărî direcția de orientare a rândurilor de vița-de-vie.

Altitudinea la care este situată vița-de-vie poate avea un efect asupra strugurilor. Cu cât este mai mare altitudinea, cu atât mai răcoroase vor fi temperaturile, mai ales noaptea, și cu atât mai lung va fi intervalul de creștere pentru struguri. Podgoriile la mari altitudini merg în ținuturile cu climă caldă, căci astfel scapă de căldura pârjolitoare, dar acestea nu sunt atât de bune în regiunile cu climă rece. Din acest motiv, numeroase podgorii din nordul Europei tind să aibă pomi pe vârful dealului, cea mai bună parte pentru podgorie fiind partea de mijloc a pantei. Văile nu numai că au tendința de a fi ferite de acțiunea directă a soarelui, dar sunt și mult mai predispușe la inundație și îngheț. De asemenea, au calitatea de a fi prea fertile, permițând creșterea recoltelor inferioare. Numeroase podgorii sunt plantate pe pantele văilor râurilor. Rhône, Mosela și Loara sunt doar câteva. Aceste ținuturi sunt ideale cu condiția ca panta să fie orientată în direcția bună, deoarece se bucură de un avantaj în plus, acela al reflectării razelor de soare din apă.

Nu putem influența **climatul** și, de aceea, trebuie să încercăm să alegem unul blând, înainte de a alege locația pentru podgorie. În funcție de varietatea de struguri aleasă, deoarece unele necesită mai mult soare decât altele, climatul ideal trebuie să fie o vară lungă și caldă, care să permită strugurilor să se coacă lent și uniform, expuși soarelui uscat până la timpul culesului în toamnă. Iarna poate fi destul de rece, căci viile pot să reziste la  $-20^{\circ}\text{C}$ , deși acest lucru ar fi privit ca extrem. Viile, ca majoritatea plantelor cu fructe, petrec lunile de iarnă hibernând în așteptarea soarelui de primăvară.

Din păcate, lucrurile nu se petrec, întotdeauna, astfel. Gândiți-vă numai la ultima oară când v-ați dus în străinătate ca să schiați când nu era nici urmă de zăpadă, să navigați când nu era strop de vânt și să faceți băi de soare acolo unde a plouat non-stop o jumătate de lună. Vremea este cea care deține controlul în această etapă a fabricării vinurilor și n-aveți decât să profitați la maximum de condițiile date (așa cum sunt convins că la fel ați spus în timp ce vă ghemuiți, înghețând, sub o umbrelă de soare de pe plajă).

Îndeosebi în perioadele deosebit de vulnerabile, ca înflorirea sau coacerea, înghețul și vânturile puternice pot prejudicia recolta și chiar să o pustiască de flori sau struguri. O înflorire inegală, datorată unui frig sau unei ploii, poate cauza dezvoltarea parțială a strugurilor care nu sunt buni pentru vin. Una dintre problemele cele mai rele este ploaia în perioada culesului. Viile pot, dacă au de unde, să absoarbă toată apa într-un timp foarte scurt, și strugurii rezultați vor fi apoși, lipsiți de putere și de aroma specifică varietății. Vremea ploioasă poate duce la mucegăirea viței-de-vie și, în lipsa unei adieri de vânt care să usuce viile, acest lucru va duce la o recoltare imperfectă.

Vița-de-vie are nevoie de căldură – o medie anuală de circa 15 °C și are nevoie de soare pentru fotosinteză – 1.500 de ore în perioada de creștere este perfect.

De asemenea, are nevoie de apă – fie că aceasta vine din cer sau este adusă cu ajutorul irigațiilor, o viță-de-vie necesită aproximativ 800 mm de apă pe an.

Când deasupra solului avem o listă a condițiilor ideale, suprafața de pământ propice pentru plantarea viței-de-vie se restrânge cu fiecare minut.

Acum, trebuie să ținem seama de profilul **subsolului** – tipul și adâncimea straturilor. Profilul indică capacitatea solului de a ține sau drenea apa și de a reține căldura. Viile trăiesc prin sistemele lor de rădăcini: prea uscat sau prea umed și aveți probleme. Ele agreează solul relativ fin pentru o bună drenare și subsolul cu câteva caracteristici de retenție a apei. Cele mai bune păstrătoare de căldură sunt solurile cu pietriș, cu humă sau cele nisipoase. Urmează solul calcaros, cel argilos fiind încheietor de pluton. O bună conservare a căldurii este esențială și pentru coacerea uniformă a strugurilor și poate compensa serile răcoroase menținând calde rădăcinile viei.

## 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

Marele Plan. Rezervarea unui loc în listele de vin ale restaurantelor de lux și ațâțarea iubitorilor de vin peste limita psihologică a celor cinci lire, este un aspect de maximă importanță. Odată ce iubitorii de vin experimentează vinurile fine din Australia, sunt convins că nu vor privi înapoi. Cred că vinurile grozave din Australia încep de la doar 6,99 lire în rafturile din Marea Britanie – ceea ce este cât se poate de impresionant. Foarte puține țări din lume au o gamă atât de largă de stiluri și calități ale vinurilor pe care Australia o are la acest preț, iar dacă urcați peste pragul de zece lire, sunt convins că veți fi și mai impresionați. Cu toate acestea, în fruntea listei tot Franța este cea care deține supremația – șampania de prestigiu, vinul roșu de Bordeaux și cel roșu de Burgundia sunt trei domenii care domină mințile oamenilor. Australia face șampanie bună, vinuri Cabernet grozave, Pinot Noir într-o continuă creștere a eleganței, dar este puțin probabil să le neliniștească pe Dom Pérignon, Château Latour și Domaine de la Romanée Conti cât timp voi trăi. Acestea fiind spuse, dacă puneți cea mai bună varietate de Rhône și o comparați cu Shiraz-ul sau cu amestecurile de Shiraz din Down Under, sau, la fel de bine, dacă comparați câteva dintre vinurile albe de top din Burgundia cu un Chardonnays australian, veți fi de-a dreptul uluit. Sauvignon Blanc este perfecționat, Semillon este deja acolo și, dacă vă interesează în mod serios Riesling, atunci v-ați asigurat un bilet într-o călătorie memorabilă. Consider că Riesling-ul australian este una dintre categoriile cele mai tari din lume.

Toate acestea laolaltă mă fac să fiu încontinuu uimit de largimea, calitatea și varietatea de vinuri oferite de această țară idilică. Cum reușește acest lucru? Răspunsul este că există o înclinație și o determinare a producătorilor de vinuri din Australia care este absolut înviorătoare. Pentru a-și vinde vinurile, sunt obligați să călătorească în toată lumea. Setea lor de cunoaștere față de cultura culinară și a vinurilor din întreaga lume este absolut insașiabilă și, ca rezultat, vin acasă cu capul plin de idei, pe care le implementează imediat și fac, în consecință, vinuri din ce în ce mai bune. Nicăieri în lume nu văd o asemenea foame pentru îmbunătățire și dezvoltare.

Moda actuală în Australia este apariția vinurilor din climate mai reci. Aceasta întruchipează tactul și eleganța (copiind modelele din Lumea Veche), așa că puteți începe să vă luați la revedere de la marile, exageratele, Chardonnay tratate în butoi din stejar, din trecut. Chiar și faimoasele,

uriașele, vinuri roșii porto din Barossa Valley sunt lăsate la urmă în favoarea unor niveluri mai scăzute de alcool, în încercarea de a scădea influența butoaielor asupra vinurilor rezultate. Când regiunile de vinuri vechi de secole precum Barossa ascultă, puteți fi sigur că mesajul ajunge la destinație.

Puteți bea acum marile clase de Cabernet, Shiraz, Chardonnay și Riesling la prețuri rezonabile din această utopie a producției de vin. În continuare, voi prezenta pe larg principalele regiuni și pentru fiecare o listă de podgorii care nu vă vor dezamăgi. Beau mai mult vin australian la mine acasă decât beau din orice altă țară, cu Franța pe locul doi. Acestea două alcătuiesc mai mult de două treimi din dieta mea de vinuri. Nu strică să faceți și dumneavoastră la fel.

## Australia de Vest

Cu un climat superb, ceva mai rece decât în restul Australiei, dar călduros în termeni europeni, Australia de Vest este paradisul băutorului de vin. Este împărțită în patru regiuni principale, cea mai fierbinte și mai uscată fiind zona din **Swan Valley/Perth Hills**. Situate spre interior față de Perth, mai multe ferme vinicole fac aici un vin de o bună valoare, Houghton fiind favoritul meu. Mergeți cu mașina 90 de mile de la Perth spre sud și veți ajunge într-o nouă regiune, **Geographe**, care se află puțin mai sus de faimosul său vecin **Margaret River**. Locaș al câtorva ferme vinicole, această regiune se află în Bunbury, unde alegerea mea se oprește la plantațiile de struguri Shiraz și Semillon. Vinurile de înaltă clasă își ivesc capetele în Margaret River (170 de mile sud de Perth, în apropiere de Geographe). Cu un climat unic, datorită ciudatei sale forme alungite care iese la Ocean, acesta este locul ideal în care să vă aflați în Australia de Vest. Înconjurată de apă din trei părți, microclimatele de aici diferă de la foarte cald în nord la răcoros și cu vânt în sud. Climatul său este deseori greșit comparat cu cel din Bordeaux, dar, așa cum o spune atât de elocvent Denis Horgan de la celebra fermă vinicolă Leeuwin Estate: „Căldura este «pornită» mai devreme și se oprește mai târziu“. Această regiune, despre care se presupune că ar fi rece, este destul de călduroasă pentru a face unele din cele mai bune Cabernet Sauvignon din Australia. Cu peste o sută de ferme de vinificație în Margaret River, Australia de Vest reprezintă mai puțin de 1% din producția de vin din țară. Acestea fiind spuse,



din punctul de vedere al calității, aceasta este în top cu cele mai bune și mai frumoase regiuni din întreaga lume a vinului. Apărute la începutul anilor '70, majoritatea cramelor sunt situate până în cinci mii de coastă, în jurul diferitelor râuri ce se varsă în mare. În ceea ce privește vinurile albe, Semillon (și amestecuri Sem/Sauv) și Chardonnay, o duc foarte bine. Piero, Cullen și Leeuwin fac unele dintre vinurile Chardonnay de top ale Australiei și, pe plan mondial, acestea sunt vinuri de o valoare fantastică. Dintre vinurile roșii, atenția principală este acordată Cabernetului, aceste tipuri de vin sunt foarte căutate. Aromele acoperă toate bazele de care se ocupă Bordeaux, dar, cu un climat mai călduros, recoltele tind să fie mai de încredere și, în consecință, vinurile sunt mult mai accesibile când sunt tinere. Cu rezultate foarte selecte, cele câteva domenii de top fac niște vinuri Cabernet care stau pe aceeași treaptă cu orice poate oferi Lumea Nouă, și poate bate orice vin roșu, mai puțin eșalonul de top al vinurilor de Bordeaux. Merlot, Cabernet Franc și Shiraz.

Marea zonă de sud a Australiei de Vest conține cinci sub-regiuni speciale – **Mount Barker, Frankland River, Porongurup, Denmark și Albany**. Cu circa cincizeci de ferme de vinificație, aceasta este o parte foarte activă a Australiei de Vest, dar cu un volum mic de producție. Mărcile principale sunt Riesling pentru vinurile albe și Cabernet și Shiraz pentru cele roșii. Am gustat mostre foarte bune din fiecare dintre aceste varietăți și câteva Sauvignon Blanc arată bine.

Mai sunt două regiuni remarcabile în promontoriul sud-vestic al Australiei. Manjimup are un climat continental mai mult decât Margaret River și este, de asemenea, la o altitudine ceva mai mare. Chardonnay, Cabernet și Merlot se comportă bine, dar probabil cu o calitate mai puțin vădită și cu o recoltă mai puțin sigură decât, să spunem, Margaret River. **Pemberton**, la sud de Manjimup, este mai rece și are mai multe ploii torențiale decât vecinul său, în concluzie este mai convenabil pentru Pinot Noir și Chardonnay, precum și pentru varietățile omniprezente de Bordeaux.

Una peste alta, Australia de Vest este o regiune pe care nu trebuie să o scăpați din vedere.

**Cei mai buni producători în Australia de Vest sunt:** Alkoomi (F), Amberley (MR), Ashbrook Estate (MR), Brookland Valley (MR), Cape

# GLOSAR

---

## Termeni din viticultură (cultivarea strugurilor)

**Administrarea bolților** – tehnici de pregătire a viei, care expun la soare frunzele și ciorchinii de struguri, cu scopul de a maximiza coacerea, randamentul și calitatea fructului.

**Altoi** – este un butaș de viță fructiferă (grefă) ce se altoiește pe rizom.

**Altoire** – procesul de cuplare a două bucăți de plantă pentru a obține o singură viță, de regulă o varietate specifică de strugure de primă calitate și rezistentă la boli, și rizom potrivit solului. Este esențială evitarea pierderilor cauzate de *Phylloxera* care trăiește în sol.

**Biodinamica** – biodinamismul este un mod de viață precum și un ghid holistic pentru agricultura sustenabilă. Recunoscând faptul că solul însuși trăiește și că vitalitatea acestuia este cea care susține și influențează calitatea și sănătatea viilor, fermierul biodinamic acordă la fel de multă atenție pământului, lunii și ciclurilor acestora, și sănătății solului, deoarece acesta dă viilor hrana ultraorganică. Podgoriile biodinamice produc, de multe ori, vinuri care intrigă și, uneori, foarte serioase, deci trebuie să însemne ceva!

**Botrytis cinerea** – de regulă prescurtat botrytis, mucegai nobil sau doar mucegai. Aceasta este o ciupercă nedorită (dacă nu doriți să faceți vinuri dulci) și trebuie acționat urgent în vie pentru eradicarea ei, deoarece poate duce la o nuanță pământie și lipsă de culoare a vinului finisat. Dacă, totuși, sunteți dornici să fabricați vin dulce, atunci botrytis este prietenul dumneavoastră. Atacă ciorchinii și trăiește cu apa din struguri. Rezultatul

este un ciorchine înspăimântător, cu aspect păros, dar unul care are un nivel de zahăr foarte concentrat. Asta înseamnă că, după presare, strugurii vor fi superdulci și ideali pentru a fabrica vinuri de desert ameteitoare. Termenul francez este *pourriture noble*.

**Cépage** – termen din franceză pentru o varietate sau varietăți de struguri folosiți într-un anumit vin. Când acesta este gustat, s-ar putea pune întrebarea „Ce anume este acest *cépage*?” Răspunsul ar putea fi „Sauvignon Blanc” pentru un Sancerre alb, înviorător sau „Este un amestec de Syrah și Grenache” pentru un Languedoc ce merge la inimă etc.

**Clonare** – selecționare specifică a viței dintr-o varietate de struguri, dezvoltată prin tăiere sau printr-un mugure de la o singură viță-mamă de succes.

**Cloroza** – este o dereglare a viței-de-vie cauzată de deficiențele de fier ale solului, care duce la o lipsă de clorofilă, frunzele pierzându-și culoarea verde și devenind galbene.

**Coulure** – termen din franceză referitor la un fenomen natural care face ca florile sau boabele mici să cadă de pe plantă după înflorire și care duce la obținerea unei recolte scăzute. De regulă, este cauzată de condițiile climatice adverse (vreme rece și umedă care reduce procesul de fotosinteză), boală sau lipsă de minerale în țesutul viței ce face ca tulpinile să se ofilească.

**Cules verde** – este un proces care reduce numărul de ciorchini de pe viță, prin tăierea acestora și aruncarea lor. Obiectivul este acela de a sacrifica câțiva struguri, cât suportă fiecare viță, ducând astfel la creșterea energiei și a concentrației aromei în ciorchinii rămași. Poate părea o pierdere, dar diferența obținută în aroma vinului ce rezultă poate fi semnificativă.

**Cules târziu** – vii care sunt culese mai târziu decât în mod normal, cu scopul de a obține struguri foarte copti pentru a face vinuri albe intens seci, vinuri roșii tari și vinuri dulci.

**Desfrunzirea** – se face fie cu mâna, fie cu mașina și este un proces prin care frunzele sunt îndepărtate din jurul zonei în care cresc fructele (unde atâră ciorchinii), altfel încât să ducă la creșterea circulației aerului și expunerii directe la soare. Acest lucru scade probabilitatea de producere a putrezirii și facilitează coacerea. Nu se recomandă în zonele cu clime foarte fierbinți, căci ar duce la arderea ciorchinilor.

**Eutypa** – este o ciupercă ce face să mucegăiască partea lemnoasă a viei. Deseori cauzată de rănilor accidentale din timpul tăierii viței.

**Ferment** – praful de pe struguri este drojdie sălbatică și poate impulsiona fermentația când strugurii sunt zdrobiți. Unii producători de vinuri folosesc acest proces natural, în timp ce alții preferă să folosească drojdie de cultură.

**Legarea fructului** – este procesul care are loc după înflorire, când florile polenizate încep să formeze boabe.

**Găina și puiul** – termen folosit pentru dimensiunile neregulate ale bobelor din același ciorchine, cunoscut și sub denumirea din franceză, *Millerendage*. Este cauzat de vremea aspră în perioada înfloririi. Poate cauza reducerea substanțială a recoltei, dar, în același timp, poate concentra aroma existentă în perioada culesului.

**Guyot** – este un sistem de pregătire numit după Jules Guyot. Fie Guyot unic, fie Guyot dublu, se referă la numărul de lăstari dirijați lateral, din care răsar mugurii.

**Hectar (ha)** – unitate de măsură a suprafeței podgoriei, echivalent cu 10 000 de metri pătrați sau 2,47 acri (ori aproximativ 1,5 terenuri de fotbal).

**Hectolitr (hl)** – 100 de litri.

**Irigare** – este stropirea viilor cu apă când nu există suficientă ploaie – o știință foarte deșteaptă, care poate duce la obținerea celor mai bune vii. Este interzisă în unele părți ale lumii.

**Irigare prin scurgere** – sistem de stropire cu apă care permite cantităților de apă să cadă pe sol, prin intermediul un sistem de tuburi din cauciuc.

**Înflorirea** – proces ce are loc înainte de polenizare, care duce la legarea fructului. Are loc, de regulă, la două trei luni de la apariția mugurilor. Rugați-vă pentru vreme bună.

**Înmugurirea** – este momentul în care apar primii muguri, primăvara. Principala grijă, în această perioadă este înghețul, deoarece acesta vă poate deteriora recoltele. Ceasul ticăie – sunt circa opt luni până la cules.

**Microclimat** – climatul exact al podgoriei sau al unui grup de podgorii.

**Monopole** – termen în franceză folosit pentru o podgorie ce are un singur proprietar – folosit în Burgundia.

**Mucegai cenușiu** – este o infecție a viței, cunoscută și sub denumirea de *pourriture grise*. Este diabolicul frate mai mare al Botrytis cinerea care distruge piețița strugurilor și are ca rezultat putrezirea strugurilor, aceștia nemaiputând fi folosiți la producerea vinului.

**Mucegai negru** – este o boală ce se manifestă când vremea este umedă. Dacă vântul nu usucă ciorchinii după infecție sau sunteți prea înceți în luarea de măsuri, puteți pierde până la 80 la sută din recoltă – dezastru.

**Mucegai nobil** – vezi **Botrytis cinerea**.

**Mucegaiul pufos** – cunoscut și sub numele de Peronospera, este o ciupercă ce afectează viile, mai ales în verile umede. Folosiți zeama bordeleză pentru tratare.

**Oculație** – este procesul de altoire a unui singur mugure pe un singur rizom.

**Oidium** – o altă ciupercă, cunoscută sub numele „mucegai făinos“. Spre deosebire de celelalte epidemii de ciuperci, aceasta nu are nevoie de umiditate pentru a prospera. Îi plac bolțile umbrite și nu îi place lumina directă de la soare. Stropiți cu sulf, var nestins și apă pentru a o controla, sau o altă modalitate este aceea de a rețea sau smulge frunze și de a deschide bolta.

**Pârguală (Veraison)** – moment din anotimpul de creștere, când boabele mici, tari, verzi se transformă în struguri mai mari, mai catifelați, de culoare roșie sau galbenă. Acesta este începutul perioadei de coacere.

**Perdeaua dublă Geneva** – este o tehnică de pregătire prin care bolta este împărțită în două „draperii“ ce atârnă, maximizând efectul soarelui. Este folosit în podgoriile cu șiruri largi de vie, care au sol viguros, dând astfel calitate înaltă și randament ridicat.

**Phylloxera vastatrix (Filoxera)** – un păduche parazit care se hrănește din rizomul corzilor de *Vitis vinifera*. A cauzat daune devastatoare în podgorii pe la sfârșitul secolului al XIX-lea. Altoirea viilor vinifera pe rizomii de *Vitis lambrusca* din America a împiedicat ulterioare daune, deoarece acești rizomi sunt rezistenți.

**Pregătire** – structura pe care o viță-de-vie este încurajată să crească, cu scopul de a maximiza calitatea ei și cantitatea de recoltă. Dubla draperie Geneva, Lenz Moser, Pocalul, Cordon de Royat, Espalier, Guyot, Lyre, Pergola, Scott Henry, două șiruri Te Kauwhata și Tendone sunt doar câteva.

**Productivitate** – cuvânt ce se referă la cantitatea de struguri sau vin, produsă de o podgorie. Ca de pildă: productivitate ridicată = o recoltă bogată, și productivitate scăzută = o recoltă săracă și probabil concentrată, în funcție de densitatea viței-de-vie (numărul de vițe pe o suprafață determinată). Ce înseamnă „productivitatea”? „Circa 50 de hectolitri la hectar.“ Acesta este un calcul folosit practic de către producătorii de vin cu privire la cantitatea de vin obținută de pe suprafață standard a unei podgorii. Productivitatea poate fi măsurată în tone per acri. În acest caz este vorba de măsurarea greutateii strugurilor culeși și nu despre cantitatea de vin rezultată. (Media este o tonă/acru = 17,5 hl/ha.)

**Rizom** – planta ce formează sistemul de rădăcină, sub pământ, a viței, pe care este altoită (grefată) varietatea de fruct (altoi/vlăstar).

**Tăierea** – este o combinație de aranjare a viței, prin controlarea creșterii și concentrării calității fructului acesteia. Se realizează prin curățarea atentă, cu foarfeca manuală de viță sau cu ajutorul unor dispozitive, a frunzelor, a lemnului sau a strugurilor.

**Terroir** – cuvânt din franceză ce cuprinde toate caracteristicile unei anumite podgorii, ca de pildă microclimat, sol, drenare, altitudine, aspect, expunere și pantă, într-un singur termen. Într-adevăr, un concept complex care este celebrat de către acei care cred că îl înțeleg pe deplin și refuzat de către cei care nu îl înțeleg. Teoretic, fiecare podgorie „are“ *terroir*. Problema principală este dacă o poți sesiza în vin. În mod inevitabil, vinurile cele mai bune din lume își au gustul din locul din care vin, așa că ele, prin definiție, au gustul respectivului *terroir*.

**Tri** – implicat în culesul strugurilor ce au botrytis, un „tri“ este unul dintr-o serie de drumuri prin podgorie, culegând numai ciorchinii care sunt gata să fie culeși și lăsându-i pe ceilalți până când ating coacerea optimă. Cronofagă și costisitoare, această tehnică este rezervată, de regulă, celor mai fine vinuri dulci.

**Triere** – este o procedură de sortare a strugurilor culeși pentru depistarea boabelor necoapte din ciorchini pentru a fi aruncate. Această operațiune se face pe o terasă sau pe o bandă transportoare, și este esențială dacă intenționați să faceți vin de primă calitate.