

JENS PRIEWE

MAREA CARTE A
VINULUI



Oradea, 2022



CUPRINS

CUPRINS	3
---------------	---

CUVÂNT ÎNAINTE	5
----------------------	---

20 DE ÎNTREBĂRI DESPRE VIN	10
-------------------------------------	----

AROMELE VINULUI..... 14

Aromele vinului	16
Culoarea vinului	18
Fiziologia mirosului și a gustului	20

SĂ ÎNȚELEM VINUL..... 22

Paharele	24
Tirbușoanele	26
Accesoriile	28
Cum se servește vinul	30
Servirea corectă în pahar	32
Temperatura la care se bea vinul	34
Defectele vinului	36
Dop de plută	38
Dopuri alternative pentru sticle	40
Depozitarea vinului	42
Vinuri care au scris istorie	44
Alimentele și vinul	46

Brânza și vinul	48
Legile vinului	50
Vinul și sănătatea	52

VIȚA-DE-VIE 54

Istoria viței-de-vie	56
Istoria vinului	58
Centura mondială a viței-de-vie	60
Morfologia viței-de-vie	62
Strugurele și boabele	64
Macroclima	66
Mezoclima	68
Solul	70

LUCRUL ÎN VIE 72

Plantarea	74
Sistemele de creștere a viței-de-vie	76
Prelucrarea solului și fertilizarea	78
Legea cantitate-calitate	80
Ciclul de vegetație și bolile viței-de-vie	82
Faza vegetativă	84
Faza de coacere și tăierea viței-de-vie	86
Cultura biologică a viței-de-vie	88
Greutatea mustului	90
Aciditatea	92
Momentul culesului	94

Culesul viței-de-vie	96
Struguri botritizați	98

VARIETATEA SOIURILOR DE VIȚĂ-DE-VIE 100

Soiuri roșii	103
Soiuri albe	111

TEHNOLOGIA VINULUI..... 118

Vinificarea	120
Drojdiiile de vin	122
Fermentarea mustuielii	124
Taninurile	126
Fermentația malolactică	128
Vinurile roze	129
Stoarcerea vinului alb	130
Vinuri naturale	132
Limpezirea preliminară	134
Fermentarea vinului alb	136
Fermentarea în butoaie din lemn	138
Procesul de maturare	140
Limpezirea și filtrarea	142
Sulfitarea	144
Construirea butoaielor	146
Noi forme de maturare	148
Lemnul de stejar	149

VINURILE SPUMANTE, PORTO, XERES ȘI ALTE SPECIALITĂȚI150

Șampania	152
Vinuri spumante	156
Vinul de Porto	158
Vinul de Madeira	160
Vinul de Xeres	162

PODGORIILE LUMII....164

FRANȚA	166
Champagne	170
Loara	171
Alsacia, Jura, Beaujolais	172
Chablis, Côte Chalonnaise, Mâconnais	173
Burgundia	174
Nordul Ronului	178
Sudul Ronului	179
Bordeaux	180
Sud-vest, Languedoc, Roussillon	186
Provența	187

ITALIA	188
Piemont	192
Franciacorta, Tirolul de Sud, Trentino, Valpolicella	194
Prosecco, Friuli	195
Toscana	196

Umbria	201
Sudul Italiei	202

SPANIA	204
Somontano, Costers del Segre, Priorato	207
Navarra, Rioja, Bierzo, Rías Baixas	208
Ribera del Duero, Rueda, Toro, La Mancha	211

PORTUGALIA	212
Douro, Bairrada, Dão, Estremadura, Alentejo, Algarve	213

GERMANIA	214
Pfalz, Nahe, Rheinhessen	218
Rheingau, Mittelrhein, Ahr	220
Mosela	222
Baden, Hessische Bergstraße	224
Württemberg	226
Franconia, Saale-Unstrut, Sachsen	228

AUSTRIA	230
Traisental, Wachau, Valea Krems, Valea Kamp, Wagram	232
Lacul Neusiedler, Burgenland	234
Viena, Weinviertel, Regiunea termelor, Carnuntum, Stiria	236

ELVEȚIA	238
---------------	-----

LUXEMBURG	240
-----------------	-----

ANGLIA	241
--------------	-----

REPUBLICA CEHĂ	242
----------------------	-----

SLOVACIA	243
----------------	-----

BULGARIA	244
----------------	-----

ROMÂNIA	246
---------------	-----

UNGARIA	248
---------------	-----

SLOVENIA	250
----------------	-----

CROAȚIA	251
---------------	-----

EUROPA DE SUD-EST	252
Serbia, Kosovo, Munte negru, Bosnia, Macedonia, Albania	253

REPUBLICA MOLDOVA	254
----------------------------	-----

CIPRU	255
-------------	-----

GRECIA	256
--------------	-----

GEORGIA/ ARMENIA	260
---------------------------	-----

LIBAN/ ISRAEL	262
------------------------	-----

AMERICA DE NORD	264
California	266
Oregon	274
Statul Washington	275
Canada	276
 AMERICA DE SUD	278
Chile	280
Argentina	284
Brazilia	286
Uruguay	287
 AFRICA DE SUD	288
Regiunea de coastă	291
Valea râului Breede	291
Coasta de sud Cape	291
 AUSTRALIA	292
Australia de Vest	293
Australia de Sud	294
Noul Wales de Sud	296
Victoria	296
Tasmania	297
 NOUA ZEELANDĂ	298
Insula de Sud	300
Insula de Nord	301
 CHINA	302
 JAPONIA	303
 GLOSAR	304
INDEX	305
SURSE FOTOGRAFII	308





VINUL, informație și educație

Lumea vinului din România a evoluat enorm în privința calității și diversității, și avea nevoie de o asemenea carte cuprinzătoare atât pentru domeniile dedicate valorificării vinului: oenoturism, somellerie, HoReCa, magazine specializate și distribuitori, cât și pentru consumatori, din simplul motiv că vinul fără identitate și motivația calității nu are valoare, decât de băutură.

Istoria, geografia și ritualul de servire a vinului sunt subiecte foarte frecvente în cărți dedicate hobbyistului și consumatorului care au descoperit lumea vinului, o privesc și o savurează cu fascinație. Rămâi uimit să vezi că după atâta literatură și atâtea abordări tot mai e ceva nou de spus în acest domeniu.

Vinul a devenit nu doar un produs ci și un demers de cultură și civilizație. Literatura dedicată vinului este o realitate prezentă în librării și biblioteci, având apariții din ce în ce mai multe și mai consistente nu doar în zona tehnică a viticulturii și vinificației, ci și în zona literaturii beletristice care se adresează unui cititor divers.

Tehnologia vinului, compusă din ampelografie, viticultură și oenologie are în vedere transferul identității senzoriale a aromelor soiului de struguri și a terroirului, apelând la dotări din ce în ce mai sofisticate și specialiști pregătiți în facultăți dedicate, cu studii postuniversitare de masterat și doctorat, la care se adaugă experiența practică în crame din diferite colțuri ale lumii și portofoliu de vinuri realizate cu recunoaștere internațională.

Jens Priewe demonstrează că deține pe lângă informație și educație și o bogată experiență foarte riguros sistematizată, care aduce cunoștințele specialistului la nivelul de înțelegere a unui profan ce are pentru prima dată o relație teoretică mai profundă cu vinul.

Foarte generoasă, abordând vinul sub toate formele, de la creație la consum, cartea reușește să-l facă pe cititorul neavizat, ca la sfârșitul lecturii, să poată spune că se simte orientat în lumea vinului și are baza de informații care îi permit să aleagă, să pregătească și să savureze un vin la adevărata lui valoare și chiar să recomande alegerea unui vin cu atributele de soi, terroir, vârstă și tehnologie.

Pentru consumatorul român, faptul că are acest manual cuprinzător de informare și bune maniere în alegerea, pregătirea și servirea vinului pe înțelesul celor interesați și să își ofere calitate la un preț corect, înseamnă un mare pas înainte.

Avem de mulțumit autorului pentru carte și nu în ultimul rând Editurii CASA care mai adaugă un titlu (cel mai generos de până acum) lumii vinului românesc, fiind de felicitat pentru efort și alegere.

DORIN POPA

Dragi cititori,

să fim sinceri: nimeni nu ar muri de sete dacă nu ar exista deloc vin, dar mulți oameni ar fi triști dacă vinul ar dispărea din lumea noastră. Mulți îl savurează, dau bani pe el, amenajează un loc în care să își poată depozita sticlele, îl beau la ocazii festive sau mai puțin festive, sau pentru că le este, pur și simplu, poftă de vin. Unii oameni pornesc pe urmele vinului, pentru a se bucura de peisajul din care provine și pentru a-l cunoaște pe viticultorul care l-a produs. Atunci când este bun, vinul ne binecuvântează cu un moment de fericire, atingându-ne sufletul.



Pentru astfel de oameni am scris „Marea carte a vinului”, care a văzut lumina tiparului pentru prima dată în 1997. Atunci, intenția mea a fost să aduc transparență în lumea nouă și fascinantă a vinului. Astăzi, 20 de ani mai târziu, această lume s-a schimbat, a devenit mult mai variată, mai colorată, mai comercială – și mai complicată. De aceea a fost nevoie să rescriu cartea din temelii, s-o actualizez, să o aduc la nivelul anului 2017. Au apărut noi zone viticole. Sistemele vechi se clatină. Bordeaux a găsit în California un rival egal și la fel de măreț. În Italia, de mult nu se mai învâрте totuși în jurul Toscanei. Vinurile din sudul țării au cucerit inimile multor băutori de vin. În Spania, o țară cu tradiții în ceea ce privește vinurile de masă, numărul vinurilor de bună calitate a crescut spectaculos. Germania, pe vremuri ignorată, a devenit o stea a foarte îndrăgitului Riesling. Austria a evoluat de la „Republica vinurilor tinere”, la clubul producătorilor de vinuri de clasă. Portugalia și Grecia produc, din soiuri mai puțin cunoscute de struguri, vinuri mai bune decât alte țări din soiuri cunoscute. Țări de nișă, precum Slovenia și Croația, au devenit țări pionier în mișcarea „vinurilor naturale”. Toate acestea au dus la restructurări mari, chiar la eliminări în lumea vinului – fără a pomeni despre evoluția de peste ocean.

În vie și în pivniță se lucrează astăzi altfel decât se scrie în manuale. Viticultura ecologică a câștigat teren și în rândul viticultorilor, care pe vremuri țineau rareori cont de nevoile naturii. Toate tehnicile de preparare a vinului sunt astăzi moderne. Un cuvânt important îl au schimbările climatice, care nu contribuie doar la modificarea durabilă a vinurilor noastre, ci pun sub semnul întrebării și capacitatea de cultivare a unor întregi zone viticole. În sfârșit, nici băutorii de vinuri nu mai sunt aceeași ca pe vremuri. Noua generație de consumatori privește vinul tot mai mult ca pe o băutură care definește un stil de viață. Urmarea: avansează banalizarea vinului. Pe de altă parte, numărul de viticultori și de podgorii serioase e în creștere, aspect care contracarează masiv tendința de banalizare. Niciodată nu s-au depus asemenea eforturi pentru a produce vinuri intense și distincte din punct de vedere calitativ.

Care sunt eforturile și în ce scop? La aceste întrebări răspunde „Marea carte a vinului”. Un băutor de vinuri nu trebuie să știe neapărat ce este o fermentare malolactică, dar acest lucru îi poate fi util. În plus, cunoștințele despre vinuri roșii și vinuri albe fermentate spontan, care au o perioadă de contact cu mustuiala, nu dăunează nici celor care sunt demult siguri de gustul bun al vinurilor. „Trebuie să regândim vinul”, mi-a mărturisit de curând un viticultor tânăr. Mi-a plăcut afirmația lui. Oricât de bun ar fi vinul pe care-l bem astăzi, el se dezvoltă în continuare.

Jean Piéwe





Ciudat și îngrozitor de scump

Tuturor le place vinul, dar pentru mulți, vinul este o ființă ciudată: nu înțeleg de ce trebuie să conțină alcool și cum de poate fi atât de îngrozitor de scump. Aici și în paginile următoare găsiți răspunsuri la unele dintre cele mai frecvente întrebări.

1

După ce recunosc că vinul are „miros de dop”?

Vinul are miros stătut și de mucegai. Partea inferioară a dopului are același miros neplăcut. În caz de incertitudine, încercați un truc: turnați puțin vin în pahar și diluați-l cu apă caldă. În caz de „miros de dop”, mirosul/gustul de mucegai se menține. Dacă mirosul/gustul dispare prin diluare, vinul este în regulă.

Se mai poate folosi un vin cu „miros de dop” pentru gătit?

Nu. Riscați astfel să stricați mâncarea. Pentru vinul cu „miros de dop” există o singură destinație: chiuveta.

2

4

Ce să fac cu sticlele de vin începute?

Puneți dopul (sau capacul cu filet) și beți-l în ziua următoare.

Cele mai multe vinuri deschise țin cel puțin două până la trei zile.



Capacele cu filet sunt o alternativă bună la dopurile de plută?

Da, s-au dovedit a fi utile. Totuși, vinul în sticle cu capac cu filet se maturează mai încet decât în sticle cu dop de plută.

3



Cu cât timp înainte de servire trebuie deschisă o sticlă de vin?

În mod normal se servește imediat. O deschidere din timp a sticlei nu aduce prea multe. Dacă vinul trebuie să respire, se recomandă decantarea lui.

5



6

Ce să fac cu o sticlă de șampanie deschisă?

Există capace speciale pentru șampanie, care se așază pe gura sticlei și se fixează cu o clemă. Astfel, dioxidul de carbon rămas nu poate scăpa. Faptul că o linguriță de argint pusă în gâtul sticlei menține dioxidul de carbon în vin este un mit.



7

Pot să răcesc la congelator un vin care este prea cald?

Este o soluție de urgență. Chiar dacă o faceți, lăsați vinul doar timp de cinci sau zece minute la congelator. Congelarea rapidă dăunează vinului.

8

Există vinuri bune la discounteri?

Se mai întâmplă să se găsească, dar de cele mai multe ori așa-numitele vinurile „bune” doar poartă un nume celebru, fiind de fapt de o calitate îndoielnică.

Vol. %

Are vinul neapărat nevoie de alcool?

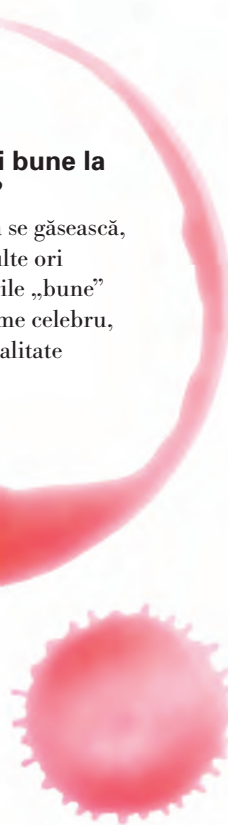
Da, alcoolul este un purtător de gust și intensifică aroma.

9

După ce recunosc un vin bun?

Doar după faptul că beți și un al doilea pahar din el.

10



11 Ce gust trebuie să aibă un vin bun?

Vinul nu trebuie să aibă gust. Vinul trebuie să fie autentic. Trebuie să puteți simți aroma soiului de struguri, al solului, al climei și al anului recoltei. Unora le place, altora nu. Dar pentru că le place unora sau nu le place multora, nu înseamnă că este neapărat un vin rău.



14 Cum înveți să savurezi un vin?

Prin cheltuirea unei sume de câțiva euro în plus pentru o sticlă și consumarea de vinuri care nu plac la prima înghițitură, ci doar la a doua.



Vinul este o chestiune de gust, pur și simplu?

12

În ultimă instanță, da. Nimeni nu va cumpăra un vin care nu-i place. Dar dacă îi place, acest lucru nu spune neapărat ceva despre calitatea vinului, ci mai multe despre gustul băutorului de vin.



13

Trebuie să ai un simț al gustului special, pentru a putea savura vinurile bune?

Doar 20% dintre oameni nu simt gustul. Toți ceilalți pot simți în mod normal mirosul și gustul.

Nu am o pivniță răcoroasă. Pot să țin vinul în locuință?

15

Depinde cât timp. Trei ani într-o locuință caldă pot fi prea mulți. Vinul nu este afectat dacă este ținut o jumătate de an în bucătărie (sau într-o altă încăpere), poate chiar o perioadă mai îndelungată. Vinurile uzuale din comerț sunt astăzi stabile din punct de vedere biologic. Totuși, depozitarea în locuință este întotdeauna doar o soluție de urgență.



16

Un vin devine mai bun când îmbătrânește?

95% dintre toate vinurile roșii și albe care se produc în lume se consumă cel mai bine când sunt tinere. Unele dintre aceste vinuri țin câțiva ani, dar nu devin neapărat mai bune. Doar foarte puține vinuri au nevoie de 5, 10 sau 20 de ani pentru a-și dezvălui potențialul.

17

Se poate recunoaște calitatea unui vin după culoarea lui?

La vinul alb nu, la vinul roșu doar condiționat. Vinurile bune Cabernet Sauvignon și Merlot au întotdeauna o culoare închisă. În schimb, pentru Pinot Noir / Spätburgunder și multe alte vinuri roșii, culoarea nu este un indicator al calității. Culoarea oferă cel mult indicii cu privire la vârsta vinului: vinurile roșii tind spre portocaliu sau maroniu odată cu vârsta, iar cele albe spre galben-auriu.

18

Vinurile bune se pot recunoaște după preț?

Nu există nicio legătură între calitatea vinului și preț. Vinurile de calitate sunt de cele mai multe ori mai scumpe, dar vinurile scumpe nu sunt întotdeauna și de calitate. Chiar și vinurile de 5 euro pot fi bune, dacă sunt cumpărate de la viticultor, însă nu oferă experiențe durabile. Tot ce costă mai puțin provine de la rampa de resturi. Doar sticla, capsula, eticheta, dopul de plută sau capacul cu filet costă aproximativ 1 euro. La acestea se mai adaugă transportul, intermediarul, marja și TVA-ul. Conținutul unei sticle de 2,95 euro poate avea o valoare de numai 50 de eurocenți. Vinuri care prezintă un minim de calitate costă cel puțin 7,90 euro. Vinurile de calitate superioară sunt mai scumpe. Concluzie: vinurile de calitate inferioară se pot recunoaște după preț, dar cele de calitate superioară nu neapărat.

19

Vinul din sticlă magnum are gust mai bun?

Nu. El îmbătrânește mai încet în sticlă magnum și, de aceea, după câțiva ani este mai proaspăt decât același vin dintr-o sticlă normală, cu condiția ca dopul de plută să fie la fel de bun.

20

Cum se ține un pahar de vin?

Paharele de vin se prind întotdeauna de picior. Mâna lasă urme de transpirație și grăsime pe pahar. Acest lucru este inestetic pentru celelalte persoane aflate la masă. Dacă prindeți paharul cu toată mâna, este posibil ca vinul să se încălzească de la temperatura mâinii.

