

JENS PRIEWE

MAREA CARTE A  
VINULUI



Oradea, 2022



# CUPRINS

CUPRINS .....	3	Brânza și vinul .....	48	Culesul viței-de-vie .....	96
CUVÂNT ÎNAINTE .....	5	Legile vinului .....	50	Struguri botritizați .....	98
20 DE ÎNTREBĂRI DESPRE VIN .....	10	Vinul și sănătatea .....	52	<b>VARIETATEA SOIURILOR DE VIȚĂ-DE-VIE .....</b>	<b>100</b>
<b>AROMELE VINULUI .....</b>	<b>14</b>	<b>VIȚA-DE-VIE .....</b>	<b>54</b>	Soiuri roșii .....	103
Aromele vinului .....	16	Istoria viței-de-vie .....	56	Soiuri albe .....	111
Culoarea vinului .....	18	Istoria vinului .....	58	<b>TEHNOLOGIA VINULUI .....</b>	<b>118</b>
Fiziologia mirosului și a gustului .....	20	Centura mondială a viței-de-vie .....	60	Vinificarea .....	120
<b>SĂ ÎNȚELEM VINUL .....</b>	<b>22</b>	Morfologia viței-de-vie .....	62	Drojdii de vin .....	122
Paharele .....	24	Strugurele și boabele .....	64	Fermentarea mustuielii .....	124
Tirbușoanele .....	26	Macroclima .....	66	Taninurile .....	126
Accesoriile .....	28	Mezoclima .....	68	Fermentația malolactică .....	128
Cum se servește vinul .....	30	Solul .....	70	Vinurile roze .....	129
Servirea corectă în pahar .....	32	<b>LUCRUL ÎN VIE .....</b>	<b>72</b>	Stoarcerea vinului alb .....	130
Temperatura la care se bea vinul .....	34	Plantarea .....	74	Vinuri naturale .....	132
Defectele vinului .....	36	Sistemele de creștere a viței-de-vie .....	76	Limpezirea preliminară .....	134
Dop de plută .....	38	Prelucrarea solului și fertilizarea .....	78	Fermentarea vinului alb .....	136
Dopuri alternative pentru sticle .....	40	Legea cantitate-calitate .....	80	Fermentarea în butoaie din lemn .....	138
Depozitarea vinului .....	42	Ciclul de vegetație și bolile viței-de-vie .....	82	Procesul de maturare .....	140
Vinuri care au scris istorie .....	44	Faza vegetativă .....	84	Limpezirea și filtrarea .....	142
Alimentele și vinul .....	46	Faza de coacere și tăierea viței-de-vie .....	86	Sulfitatea .....	144
		Cultura biologică a viței-de-vie .....	88	Construirea butoaielor .....	146
		Greutatea mustului .....	90	Noi forme de maturare .....	148
		Aciditatea .....	92	Lemnul de stejar .....	149
		Momentul culesului .....	94		

## VINURILE SPUMANTE, PORTO, XERES ȘI ALTE SPECIALITĂȚI .....150

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

## PODGORIILE LUMII....164

<b>FRANȚA</b> .....	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
<b>ITALIA</b> .....	188
Piemont .....	192
Franciacorta, Tirolul de Sud, Trentino, Valpolicella .....	194
Prosecco, Friuli .....	195
Toscana .....	196

Umbria .....	201
Sudul Italiei .....	202

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

<b>PORTUGALIA</b> .....	212
Douro, Bairrada, Dão, Estremadura, Alentejo, Algarve .....	213

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

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

<b>ELVETIA</b> .....	238
----------------------	-----

<b>LUXEMBURG</b> .....	240
------------------------	-----

<b>ANGLIA</b> .....	241
---------------------	-----

<b>REPUBLICA CEHĂ</b> .....	242
-----------------------------	-----

<b>SLOVACIA</b> .....	243
-----------------------	-----

<b>BULGARIA</b> .....	244
-----------------------	-----

<b>ROMÂNIA</b> .....	246
----------------------	-----

<b>UNGARIA</b> .....	248
----------------------	-----

<b>SLOVENIA</b> .....	250
-----------------------	-----

<b>CROAȚIA</b> .....	251
----------------------	-----

<b>EUROPA DE SUD-EST</b> .....	252
--------------------------------	-----

Serbia, Kosovo, Muntegru, Bosnia, Macedonia, Albania .....	253
--	-----

<b>REPUBLICA MOLDOVA</b> .....	254
------------------------------------	-----

<b>CIPRU</b> .....	255
--------------------	-----

<b>GRECIA</b> .....	256
---------------------	-----

<b>GEORGIA/ ARMENIA</b> .....	260
-----------------------------------	-----

<b>LIBAN/ ISRAEL</b> .....	262
--------------------------------	-----

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







# 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.

## 2 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.

## 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.



## 5 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.



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 poți 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.

