

in *L*
fino.
veritas

Creat cu pasiune și savoir-faire. Un volum Baroque Books & Arts®.

Louisa Maria Schmidt

CARTEA VINULUI
FĂRĂ BLA-BLA

traducere din limba germană
MIHAI MARIAN

revizie și adaptare de specialitate
CĂTĂLIN PĂDURARU





colecție coordonată de Dana MOROIU

Louisa Maria Schmidt

DAS WEINBUCH OHNE BLABLA

Copyright © 2023 dtv Verlagsgesellschaft mbH & Co. KG, Munich/Germany

© for the Romanian edition: 2024, Baroque Books & Arts®

© Baroque Books & Arts®, 2024

Imaginea copertei: © by Yulia, Vibrant abstract composition with wine, fruit,
and geometric shapes in a tropical setting, Adobe Stock

Concepție grafică © Baroque Books & Arts®

Lector: Nicoleta Valentina Arsenie

Descrierea CIP a Bibliotecii Naționale a României

SCHMIDT, LOUISA MARIA

Cartea vinului fără bla-bla / Louisa Maria Schmidt;

trad. din lb. germană de Mihai Marian.

revizie și adaptare de specialitate de Cătălin Păduraru. -

București: Baroque Books & Arts, 2024

ISBN 978-630-6522-45-3

I. Marian, Mihai (trad.)

II. Păduraru, Cătălin (ed. șt.)

663.2

Tipărit la ARTPRINT S.A.

Niciun fragment din această lucrare și nicio componentă grafică nu pot fi reproduse
fără acordul scris al deținătorului de copyright, conform Legii Dreptului de Autor.

*Pentru Papá.
Ce nu aş da
să mai pot bea un pahar de vin cu tine.*

PROLOG

Când am început să scriu această carte, adesea nu știam cât de mult să intru în detalii. Ce informații sunt neapărat necesare, ce anume țin eu să includ și la ce ar trebui să renunț. Ca nu cumva să vă plictisesc sau să vă solicit prea mult pe voi, cititorilor. Cînstit vorbind, inițial nu aveam nici cea mai mică intenție să scriu o carte despre vin. Există o mulțime de lucrări ale unor jurnaliste și jurnaliști specializați în vin, de talie mondială, care în esență au spus tot ce se putea spune despre această temă. Și atunci, ce rost avea să mai vin și eu cu încă o carte? Doar ca să îmi construiesc un monument? Mulțumesc, nu. Mai mult de atât, o carte are darul să-mi inspire cel mai profund respect și nu te apuci așa, într-o doară, să scrii și tu ceva. Iar eu sunt o perfecționistă incorijibilă și nu mă opresc până nu îmi iese totul impecabil. Pentru mine, o critică are mai multă greutate decât nouăzeci și nouă de feedbackuri de laudă. Da, știu, sunt total crazy.

Dar când am început să scriu mi-am dat seama că nu va exista niciodată o carte perfectă despre vin, pentru că fiecare cunoscător are o perspectivă diferită asupra lucrurilor, așază altfel centrele de greutate și dispune de cunoștințe

diferite. Ceea ce unul consideră esențial, pentru altul nu prezintă niciun interes. Iar dacă în centrul atenției este vinul, nici că poate exista o încărcătură emoțională mai brizantă. Stereotipuri și afirmații categorice, în combinație cu nenumărate afirmații nedigerate. Așadar, ce ar fi trebuit să fac?

Foarte simplu: am scris o carte despre vin pentru mine, așa cum eram eu la debutul în această meserie. Da, mi-e limpede că nu sună în regulă, poate par narcisistă, fie și într-o formă decentă, dar multă lume își pune aceleași întrebări, multe, de altfel, cum îmi puneam și eu la începutul călătoriei mele în lumea vinului. În timpul degustărilor, în discuțiile cu vinificatorii, în restaurante și în călătoriile consacrate vinului, simțeam mereu o mare nesiguranță și îmi doream, de fapt, ca pe lângă toate volumele groase despre vin pe care le aveam acasă, să existe și o carte de mici dimensiuni, cu informații precise și profesioniste, de unde să pot obține sfaturi pe care să mă pot baza, despre degustare și producători, dar și despre cele mai importante aspecte practice, cu detalii, la nevoie, și fără constrângeri nemiloase. O carte dedicată vinului, pe care să o ai mereu la îndemână, să o poți consulta repede și la restaurant, și în călătorii.

O carte despre vin – fără bla~blauri

INSTRUCȚIUNI DE FOLOSIRE

1. După părerea mea, cele mai multe lucruri, nu toate, au rațiunea lor de a exista. Din acest motiv, îmi propun să nu discut despre anumite practici viticole sau de cramă, și nici despre anumite vinuri. Prin urmare, îmi place să spun că țineți în mână o carte „diplomatică” despre vin, cu câteva mici excepții.
2. Am renunțat absolut deliberat la orice reprezentări grafice, pentru că puteți să vă faceți propriile voastre însemnări și schițe pe marginea textului, să hotărâți singuri ce e mai important și ce merită prețuit.
3. Voi aborda doar temele despre care mi-aș fi dorit cândva să știu mai mult, care acum îmi stârnesc pasiunea sau pe care le consider cu adevărat esențiale.
4. Propunerile de testare sugerate de mine se referă la producători laudabili. Trecerea lor în revistă nu presupune în niciun caz o evaluare. De pildă, când soiul

Blaufränkisch, strugurele „albastru“ de Franconia, este alăturat numelui Wachter-Wiesler, vinurile crapei vor fi excelente, ceea ce înseamnă că puteți avea încredere în diversele sortimente, pornind de la cele de bază spre cele mai rafinate. Unele sugestii de testare se vor referi la crape despre care cu siguranță ați mai auzit, dar ale căror produse nu au cele mai convenabile prețuri. Desigur, decizia vă aparține. În unele capitole voi face însă referiri concrete la vinuri obținute de o podgorie sau alta, pe care consider că merită să le testați.

5. În afară de asta, am încercat să recomand anii cu recolte deosebite pentru aproape fiecare țară cu producție viticolă. Cu unele excepții, aceste precizări sunt valabile pentru întreaga țară, nu doar pentru regiuni anume, și ar fi bine să țineți seama de ele când alegeți un vin la restaurant sau pentru acasă. Sugestiile mele nu se bazează pe afirmațiile unor cunoscători care ridică în slăvi un an sau altul, prin formule stilistice nesuferite, ci prefer să discut despre acei ani cu vinuri pe care îți face plăcere să le găsești în pahar – vioaie și proaspete! Vinurile *blockbuster*, grase și concentrate, pur și simplu nu-mi spun mare lucru!
6. Melli, redactorul cărții mele, comenta adesea pe marginea manuscrisului, întrebându-mă ce stă la baza enumerărilor mele de țări și regiuni viticole, de soiuri de struguri, de feluri de vinuri, de glosare și sfaturi de degustare. Dacă am aplicat criteriul frecvenței, al ponderii, al preferințelor personale sau un alt principiu. Nu, pur și simplu le-am enumerat, fără să iau în calcul o ordine valorică. În schimb, mi-am dat silința ca glosarul să respecte ordinea alfabetică. My pleasure!

PRINCIPIILE (DESPRE VIN) ALE LUI LOU¹

Nu te agita prea tare, este vorba doar despre vin!



Nu ai cum să știi totul despre vin – iar asta ar trebui doar să te bucure.



Dacă râde cineva de tine că nu te pricepi, înseamnă că nu este cool și nici nu are ce căuta în branșa asta! Este la fel de valabil și pentru tine: nu fi nesuferit!



Când îți place un vin, întreabă-te de ce.



Când nu îți place un vin, întreabă-te de ce.



Ascultă-ți întotdeauna instinctul!



Adesea, prima impresie este cea potrivită.



Nu te face de râs susținând că știi un vin despre care de fapt nu ai habar.



Tot ce are gust bun este permis.

¹ Când simți că te apucă panica, le repeți de trei ori în fața oglinzii! (n.a.)

CUPRINS

Prolog	7
O carte despre vin – fără bla-blauri. Instrucțiuni de folosire	9
Principiile (despre vin) ale lui Lou.....	
CE ESTE VINUL?.....	12
Cum se produce vinul?	13
Cum se produce vinul roșu?	16
...Și vinul rosé?.....	18
Vin orange.....	21
Vin natural	22
Vin nealcoolizat	26
„Ce taninuri minunate!“	28
„Un vinuleț cu aciditate redusă, vă rog!“	29
„Nu-mi place vinul cu gust de surcea!“	32
„Eu beau doar vin fără sulf!“	34
Micul glosar de vin al lui Lou	36
LEGISLAȚIA VINICOLĂ DIN GERMANIA	54
Sec, demisec, demidulce & CO.	55
Sistemul „Prädikat“ german	56
Cooperative de viticultori.....	60

INTRODUCERE ÎN ȘTIINȚA ETICHETELOR	62
Micul glosar de etichete al lui Lou pentru Franța.....	63
Micul glosar de etichete al lui Lou pentru Italia	64
Micul glosar de etichete al lui Lou pentru Spania	67
Fițuică: ce soiuri de struguri se ascund sub diferite origini?....	69
STICLE, MODURI DE ÎNCHIDERE	
ȘI ALTERNATIVE	73
Forme de sticle	73
Moduri de închidere a sticlei.....	73
Dimensiuni de sticle	74
Materiale de împachetat alternative	75
SOIURI DE STRUGURI.....	77
Top 10 – soiuri de struguri cultivate cel mai intens în lume	77
Cele mai importante soiuri de struguri și caracteristicile lor ...	78
Soiuri de struguri albi	79
Soiuri de struguri roșii	88
CELE MAI IMPORTANTE ȚĂRI	
ȘI REGIUNI VITICOLE.....	95
Franța.....	96
Spania	114
Italia	115
Germania.....	119
Austria	121
Slovenia	123
Africa de Sud.....	124
BUBBLES, PLEASE! TOT CE AR TREBUI	
SĂ ȘTII DESPRE CHAMPAGNE, CAVA & CO!.....	128
Cum se produce vinul spumant?	129
Fițuică: aromele și vinul spumant	132
Cava	132

Champagne.....	134
Crémant.....	144
Sekt German	144
Franciacorta	145
Pet Nat	148
Prosecco.....	150
Trentodoc.....	153
Micul glosar de vin spumant al lui Lou	153
SHERRY	159
Origine.....	160
Soiuri de struguri și soluri.....	161
Producere	161
Pustul.....	165
Sherry & mâncare	166
Vino de pasto.....	169
Micul glosar de Sherry al lui Lou	170
HARDWARE & HANDLING	172
Introducere în știința paharelor.....	172
Paharul de vin perfect	173
Spălare și păstrare.....	175
Paharele mele de vin	176
Tirbușon profesional, carafe & CO.....	177
Temperatura potrivită.....	180
Despre deschisul sticlei și turnare.....	181
Carafare sau decantare.....	184
Păstrarea vinului.....	185
Vinuri care se pot păstra	186
5 ponturi pentru păstrarea vinului.....	187
DEGUSTAREA VINULUI	190
Miroisit sau gustat?.....	194
Ce anume ne influențează gustul?	194

De fapt, ce este un vin bun?	195
Cele 8 defecte ale vinului cel mai des întâlnite.....	195
Sfaturi pentru degustarea personală.....	200
5 SUGESTII DE COMBINARE A VINULUI	
CU MÂNCAREA	202
What grows together, goes together!	205
Alimente care nu cer vin.....	206
Vin & brânză.....	206
Regulile pe care mă bazez, dintr-o suflare	208
CE VIN SĂ COMANDAȚI LA RESTAURANT	209
Întrebări în vederea comandării unui vin	210
Întrebări pe care le puteți pune somelierului	211
SFATURI PENTRU CUMPĂRAREA VINULUI	213
Care este prețul normal al vinului?.....	217
VINUL, CA MESERIE	218
CĂRȚI, FILME & PODCASTURI DESPRE VIN	221
Cărțile mele preferate despre vin	222
Reviste	223
Podcasturi	223
Filme	223
Pagini web, YouTube & Instagram.....	224
 Mulțumiri.....	 225

WITH LOVE,
BAROQUE



O colecție de texte lucide și analitice, scrise de filozofi de seamă, lingviști, biochimiști, producători și critici de vin, într-o abordare filozofică a unei experiențe eterne. Într-o lume a consumatorilor tot mai sofisticăți, interesul pentru vin este din ce în ce mai subtil. Și, inevitabil, se nasc și întrebări filozofice.