

in
& Vino
VERITAS

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

Marc Millon

ITALIA
ÎNTR-UN PAHAR CU
VIN

traducere din limba engleză
INES HRISTEA

revizie și adaptare de specialitate
CĂTĂLIN PĂDURARU





Marc Millon

ITALY IN A WINEGLASS. THE TASTE OF HISTORY

Copyright © Marc Millon, 2024

This edition is published by arrangement with Peters, Fraser and Dunlop Ltd.
through Andrew Nurnberg Associates International acting in association
with ANA Sofia Ltd.

Translation copyright © 2024, by Baroque Books & Arts®

© Baroque Books & Arts®, 2024

Imaginea copertei: *Civilization in Silver - Tyhrrenian*, 2018 (oil on paper)

© Timothy Martin. All rights reserved, 2024 / Bridgeman Images

Concepție grafică © Baroque Books & Arts®

Lector: Nicoleta Valentina Arsenie

Descrierea CIP a Bibliotecii Naționale a României

MILLON, MARC

Italia într-un pahar de vin / Marc Millon;

trad. din lb. engleză de Ines Hristea

revizie și adaptare de specialitate de Cătălin Păduraru. -

București: Baroque Books & Arts, 2024

Conține bibliografie

ISBN 978-630-6522-43-9

I. Hristea, Ines (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.

*Lui Kim
Guy și Hammie
și lui Sol*

INTRODUCERE

Încă de la început, istoria Italiei s-a împletit cu povestea vinului. De acum șase mii de ani – poate chiar de mai devreme –, când se știe că italienii foloseau vinul în rituurile funerare, și până azi, vinul a fost un element mereu prezent în Peninsula Italică și pe insulele din preajma ei. De-a lungul secolelor și mileniilor, vinul a fost o băutură celebratoare întrebuințată la toate marile evenimente din istoria Italiei: a „stropit“ clipele de triumf, a oferit alinare în cele de disperare și a reprezentat un ingredient constant al cotidianului tiranilor, împăraților, regilor, papilor, împăraților Sfântului Imperiu Roman, aristocraților, nobililor, abaților și călugărilor, ca și al bărbaților și femeilor de rând. Pe scurt, vinul a fost și continuă să fie un element esențial al civilizației italiene. Prin urmare, explorarea istoriei Italiei prin intermediul vinurilor – firește, cu un pahar în mână – se constituie într-un țel și evident, și plăcut.

De unde să încep? Îmi torn niște Pithos Rosso dintr-o sticlă scurtă și îndesată. Vinul are miros distinctiv, un gust lejer amar și pământos, cu note de cremene. Rostogolesc licoarea prin gură, mestecând-o, savurând-o, și mă gândesc cum vinul, doar el, are capacitatea de a ne transporta prin

spațiu și timp. Într-o sticlă de vin, de vin bun, adevărat, e conținut un loc anume, locul unde strugurii au fost crescuți și îngrijiți, apoi recoltați, storși și fermentați, ca să producă lichidul de care ne bucurăm noi ulterior. Vinul poate să încapsuleze și timpul: nu doar anul în care strugurii au fost crescuți, recoltați și storși – data trecută pe etichetă –, ci și un timp de dinainte, conectându-ne în moduri nenumărate cu epoci demult apuse, cu momente, personalități și evenimente mărețe din istorie. Vinul italian, poate mai mult decât vinurile de oriunde altundeva, păstrează în el atât de multe povești și legături cu trecutul, fie că vorbim de timpurile străvechi sau de anul precedent. De exemplu, vinul acesta, Pithos Rosso, a fost fermentat cu tot cu pielițele boabelor, în vase din teracotă îngropate în pământ, exact așa cum se proceda cu mii de ani în urmă, exact așa cum era produs vinul în sud-estul Siciliei, după ce grecii au colonizat Italia și Sicilia în secolele al VIII-lea și al VII-lea î. Hr., în regiunea care a devenit cunoscută ca Magna Graecia. Și iată că azi vinul a început să fie produs din nou în acest mod.

Pentru oamenii din Antichitate, vinul era un produs sofisticat, care avea capacitatea să se apropie de divin. Libații copioase le erau oferite zeilor, ba existau zeități ce patronau chiar vinul: Dionysos, Fufluns, Liber, Bachus. Puterea mitică a vinului a continuat să fie propagată de-a lungul istoriei creștinismului: la Cina cea de Taină, Iisus i-a îndemnat pe apostoli să bea vin și să mănânce pâine în amintirea lui, iar prin miracolul euharistiei s-a realizat transsubstanțierea vinului în sângele lui Hristos, iar a pâinii, în trupul său. Din lumea antică și până în prezent, miturile, poveștile și legendele legate intim de vinuri au ajutat la definirea și modelarea unui fir narativ în permanentă evoluție: povestea culturii și a civilizației din Peninsula Italică și de pe insulele dimprejurul ei.

Aceste povești se împletesc și uneori se suprapun, dar cel mai adesea sunt unice, conectând momente, locuri sau zone specifice, oameni, evenimente și mișcări. Întrucât Italia, după dezintegrarea Imperiului Roman, n-a mai fost o națiune unificată până în 1861, nu există un fir narativ clar, care să lege toate elementele fără dubiu. Probabil că tocmai din acest motiv atât de multe regiuni și localități continuă și azi să-și conserve identități puternice, personalități care le diferențiază de toate celelalte. E vorba de acel concept de *campanilismo*: omul e dator să fie loial în primul rând locului unde s-a născut. Asta e situația în privința istoriei și a identității și la fel stau lucrurile și în ceea ce privește vinurile Italiei, cu a lor incredibil de bogată diversitate de stiluri, de tipuri și de varietăți de struguri, care adesea sunt limitate la regiuni extrem de specifice sau la terenuri cu dimensiuni foarte mici – din motive diverse: uneori istorice, iar uneori pur și simplu pentru că așa a fost dintotdeauna, pentru că strugurii respectivi au fost crescuți doar aici sau doar acolo. Dacă suntem ceea ce mâncăm și bem, atunci vinurile Italiei, alături de gastronomia bogată, cultura și istoria ei, definesc, cu mândrie, cine sunt italienii și adesea indică, în mod precis, de unde vin ei: dacă au posibilitatea, atunci majoritatea italienilor preferă mâncărurile și vinurile specifice regiunii sau localității natale. Desigur, e o chestiune de tradiție și de obișnuință, dar acest comportament are legătură și cu istoria fiecăruia, istorie care continuă să meargă mână în mână cu vinul și cu cutumele privind consumul lui și cu amintirile gustative locale și regionale, ce par să fie înscrise în ADN-ul italienilor.

De ce e important să înțelegem istoria bogată, complexă și adesea uimitoare a Italiei și să facem conexiunea cu vinurile ei? Fiindcă așa procedează și italienii și pentru că atunci când cunoaștem trecutul putem să înțelegem și

să apreciem prezentul. Vorbind cu italienii, veți constata că majoritatea se simt remarcabil de legați de trecut, de trecutul lor. De exemplu, odată eram într-un autobuz care mă ducea la Vinitaly – cel mai important târg anual de vinuri din Italia, care se organizează în apropierea orașului Verona – și m-am așezat lângă o doamnă mai în vârstă, producător de vinuri din Calabria, mai precis dintr-o zonă vinicolă minoră și izolată, despre care nu auzisem niciodată. „În orașul nostru există un castel construit de Frederic al II-lea”, mi-a spus ea. „Ar trebuie să vii să-l vizitezi. Știi că era numit *lo Stupor Mundi* – minunea lumii?” a adăugat ea, cu tot atâta mândrie de parcă s-ar fi referit la propriul fiu. Altă dată, soția mea, Kim, și cu mine eram într-o vacanță în Alto Adige. Eram însoțiți de un ghid montan, Alboin. I-am spus lui Alboin că nu mai auzisem niciodată acel nume. „Alboin a fost primul rege al lombarzilor, care a cucerit aproape toată Italia. De asta mulți dintre noi, cei din nord, avem părul blond și ochii albaștri”, mi-a explicat el răbdător, ca și când ar fi fost un descendent direct al regelui-războinic.

Italianii au cunoștințe vaste și sunt extraordinar de mândri de propria lor istorie: îți vorbesc despre ruinele romane sau grecești din localitatea lor intrând în cele mai mici detalii sau despre o superbă pictură manieristă din biserica locală, cu sensibilitate și mândrie. Sau pot să-ți atragă atenția, relaxați, ca și când n-ar fi mare lucru, că, atunci când Napoleon a trecut prin orașul lor, biserica, acum deconsacrată, a fost folosită de soldații francezi pe post de grajd: „Uite, se mai vede unde potcoavele cailor au zgâriat podeaua”, remarcă ei, ca și când totul s-ar fi petrecut ieri.

Vinul e întotdeauna o reflectare a societății și a culturii. În perioada medievală, în mare parte din Italia Centrală și de Nord, a funcționat un sistem de arendă numit *mezzadria*:

în schimbul casei și pământului, fermierii-chiriași aveau dreptul să păstreze jumătate din ce produceau, în vreme ce cealaltă jumătate din recoltă mergea către *padrone*, către proprietar. Acest contract agrar între lucrător și patron era considerat un model de autosuficiență, bazat pe obligații, drepturi și sarcini, model care (atunci când nu era întrebuințat abuziv) dădea garanția că atât proprietarul, cât și chiriașul împărțeau egal recolta, indiferent dacă era vorba de struguri pentru vin, măslina pentru ulei, de legume și cereale sau de porci, care erau sacrificați pentru conservarea cărnii. Acest sistem feudal a continuat să existe în unele regiuni din Italia până în anii 1970, definind mediul rural.

Istoria Italiei, începând din secolul al XVI-lea și până la unificare, este caracterizată parțial de dominația străină. Spaniolii, mai întâi sub conducerea Habsburgilor și apoi a Bourbonilor, au controlat sudul Italiei și Sicilia vreme de secole. Din secolul al XIV-lea, Sardinia s-a aflat sub dominația spaniolilor aragonezi – asta până în 1718, când a fost cucerită de Casa de Savoia, din Piemont. În perioada napoleoniană, influența franceză a fost extinsă asupra unei mari părți din Italia, fiind exercitată prin intermediul statelor-client complet supuse și al republicilor-surori. După căderea lui Napoleon, Habsburgii austrieci au controlat nord-estul Italiei, influența lor exercitându-se asupra pământurilor *terraferma* ale fostei Republici Venețiene și de la trecătoarea Brenner pe toată întinderea Lombardiei. Aceste ocupații străine au lăsat o amprentă profundă asupra Italiei, atât la nivel cultural, cât și gastronomic.

Povestea unificării Italiei, Risorgimento, se leagă și ea de vin. Giuseppe Garibaldi și ai lui „O Mie” au debarcat, în mai 1860, într-un orașel vinicol numit Marsala, iar de acolo au pornit într-un marș care, finalmente, a rezultat în expulzarea Bourbonilor spanioli din Sicilia și sudul Italiei,

astfel creându-se premisele nașterii unei noi națiuni. Casa de Savoia, al cărei Regat al Sardiniei controla nu doar mare parte din nord-vestul Italiei, ci și teritoriul de dincolo de Alpi, care azi alcătuiește Franța, a ajutat la crearea Regatului Italiei, dând primii regi ai acestuia. Membrii clanului de Savoia aveau o slăbiciune pentru un vin numit Barolo, care a fost declarat „regele vinurilor, vinul regilor“. Regele Carol Albert I, părintele întâiului rege al Italiei, iubea într-o asemenea măsură acest vin, încât a cumpărat un castel, cu podgoria aferentă, în Verduno. Conte Camillo Benso Cavour, un aristocrat care avea să devină întâiul prim-ministru al Italiei, a ajutat la îmbunătățirea calității vinului Barolo, implementând pe domeniul său, dimprejurul Castello di Grinzane, tehnici vinicole franceze. Victor Emanuel al II-lea, primul rege al Italiei, a instalat-o pe iubirea vieții lui, Rosa Vercellana, într-o vilă somptuoasă, aflată în mijlocul unui domeniu viticol din Barolo, care a devenit unul dintre cele mai cunoscute din regiune și continuă să producă și azi acest minunat vin. La momentul acela, Barolo era indubitabil „un vin potrivit pentru regi“ și la fel este și în prezent, deși, din fericire, acum nu mai trebuie să ai sânge regal sau aristocratic ca să te bucuri de el. Trebuie doar să ai ceva mai mulți bani.

De-a lungul secolelor, în Peninsula Italică și pe insulele dimprejurul ei s-au purtat nenumărate războaie. În secolul XX, unele dintre cele mai idilice și mai splendide zone rurale au fost transformate în câmpuri ale morții. În ambele războaie mondiale, colțul nord-estic al țării, regiunea care odinioară a făcut parte din Imperiul Austro-Ungar, iar mai târziu a devenit Friuli-Veneția Giulia, a fost unul dintre cele mai devastate. În același timp, partea de nord-vest, dealurile liniștite pe care se creșteau strugurii pentru Barolo, a fost scena unor lupte îndârjite între partizani și fasciști. Linia Gotică, de pe dealurile acoperite cu viță-de-vie din

Romagna, mai sus de Bologna, a fost martoră la tragedii și atrocități indescrivibile. Azi în Italia e pace, zonele vini-
cole au fost recuperate și cultivate la loc cu viță-de-vie. Dar
e important să ne amintim de acele vremuri întunecate
când savurăm un pahar cu Friulano, Langhe Nebbiolo sau
Sangiovese di Romagna. Vigna del Mondo este o podgorie
unică, localizată în comuna Cormons, din regiunea Friuli:
acolo sunt plantate circa cinci sute cincizeci de soiuri dife-
rite de viță-de-vie, de pe tot întinsul globului. Strugurii
sunt apoi amestecați, pentru a se produce „Il Vino della
Pace“, „Vinul păcii“: astfel de sticle, decorate cu etichete
concepute de artiști renumiți, le-au fost trimise în dar tutu-
ror șefilor de stat din lume.

De vreme ce vinul reflectă de multă vreme societatea
italiană, ar fi de neiertat să nu aruncăm o privire și spre
elementele mai întunecate ale acestei națiuni complexe.
Originile sumbre ale Mafiei sunt de găsit tot în zonele
rurale: primii mafioți au fost „paznicii“ angajați de pro-
prietarii de terenuri care nu prea stăteau pe moșii și aveau
nevoie de cineva care să se îngrijească de afacerile lor
agricole. „Paznicii“ erau, în esență, niște infractori, care îi
exploatau cu cruzime pe țărani, iar de la proprietarii-anga-
jatori furau cât puteau, astfel dobândind extrem de multă
putere și influență. În timp, Mafia a ajuns să se implice în
acțiuni de extorcare, în construcții, în traficul cu droguri,
în spălarea de bani, în tot felul de tipuri de trafic și aproape
în orice altă activitate profitabilă, iar în anii din urmă s-a
constatat o întoarcere la pământ: familiile crimei organi-
zate italiene obțin avantaje notabile infiltrându-se în cele-
brele industrii ale alimentelor și vinurilor. Dar există și
organizații care luptă împotriva lor. Libera Terra încearcă
să redea demnitatea teritoriilor în care Mafia are o pre-
zență foarte puternică, prin crearea de ferme cooperatiste
care cultivă pământurile confiscate tocmai de la Mafie.

Povestea sau poveștile Italiei – într-o mai mică sau mai mare măsură – sunt conținute în aproape fiecare dintre sticlele de vin italian. Pentru că aici, probabil mai mult decât oriunde altundeva, vinul nu e doar un lichid alcoolic. Întotdeauna există un context sau o poveste, uneori profund personale (un viticultor ai cărui stră-străbunici au fost *mezzadri*, deci fermieri-chiriași ai marelui maestru Giuseppe Verdi); uneori legate în mod direct de evenimente istorice (un vin din care soldații romani au băut în mari cantități în ajunul celebrei bătălii împotriva cartaginezilor sau o cramă aflată în cabana de vânătoare a unei familii aristocratice de pe vremea când Bourbonii spanioli conduceau sudul Italiei). Chiar și vinurile care aparent nu au atașată nicio poveste ieșită din comun tot au un fir narativ. Un vin produs în sistem industrial, la nivelul a milioane de sticle, vorbește despre „Miracolul economic” postbelic al Italiei, când vinurile Peninsulei au cucerit lumea. Vinurile provenite din cramele cooperatiste ce seamănă cu niște fabrici sunt o dovadă perenă și importantă a unei mișcări sociale care azi este responsabilă pentru circa 60% din întreaga producție de vin italiană, incluzând aici și vinurile care acum câștigă, an după an, cele mai importante premii și cele mai multe laude.

Această carte spune, pe larg, istoria Italiei prin intermediul vinurilor ei, luate în ordine cronologică. Nu are pretenția a fi un volum complet, iar firul narativ istoric nu ajunge până la cele mai mici detalii. Sper că istoricii nu mă vor judeca prea dur din acest motiv și înțeleg perfect și admit că istoria Italiei este infinit mai bogată, mai complexă și mai nuanțată decât am fost eu capabil s-o redau aici. Mai mult, aceasta este versiunea *mea* a istoriei Italiei, o versiune spusă prin intermediul vinurilor. Ea se bazează pe o documentare începută cu peste patruzeci de ani în

urmă și care cuprinde locuri pe care le-am vizitat, oameni pe care i-am cunoscut, vinuri pe care le-am gustat și din care am învățat, feluri de mâncare pe care le-am savurat, conversații pe care le-am purtat. Probabil că există multe vinuri pe care nu le-am inclus aici, deși ar fi meritat. Abia aștept să le gust și să le aflu poveștile.

Italia într-un pahar de vin ajunge până în zilele noastre, până într-o Italie care, asemenea restului lumii, a fost nevoită să îndure nefericirile și nesiguranțele pandemiei de COVID-19 și ale lockdownului. Aceasta e o epocă neliniștită: oamenii pornesc la drum, dorindu-și cu disperare să treacă granițele, pe mare sau pe uscat, în căutarea unei vieți mai bune, așa cum s-a mai întâmplat din când în când de-a lungul secolelor și mileniilor. E și o epocă periculoasă, căci forțele întunecate ale naționalismului extremist din Italia și din alte locuri au ajuns la putere. E și o perioadă înfricoșătoare pentru planeta noastră, căci lumea aproape literalmente a luat foc. În valul de caniculă din vara lui 2023, au fost înregistrate coduri roșii de căldură în douăzeci și trei de orașe italiene, iar în Sicilia și Sardinia s-au înregistrat temperaturi-record. Schimbările climatice se produc rapid și reprezintă o provocare imensă pentru toți italienii, nu în ultimul rând pentru producătorii de vinuri. Oare se vor găsi soluții pentru această problemă? Să sperăm că da. Între timp însă, vinurile italiene sunt trimise în spațiul cosmic: vor petrece până la un an de zile pe Stația Spațială Internațională, ca să se studieze efectele gravitației zero asupra procesului de învechire. Ca întotdeauna, din Antichitate și până în prezent, povestea captivantă și îmbătătoare a Italiei – de ieri, de azi și de mâine – continuă să fie intim împletită cu povestea vinurilor italiene.

Speranța mea sinceră este că această imersiune în istoria Italiei și a vinului vă va stârni setea de a explora, de a

gusta, de a învăța, de a vă bucura, de a bea savurând și de a continua să scormoniți mai departe. Așa că vă rog să nu ne mai lungim: turnați-vă un pahar de vin italian bun și haideți să pornim în călătorie!

Marc Millon
Topsham, Devon
Octombrie 2023

CUPRINS

| | |
|---|-----|
| INTRODUCERE..... | 7 |
| 1. Pe întinsul mărilor roșiatece | 17 |
| 2. Misterioșii etrusci..... | 35 |
| 3. Vinul, sarea și purpura imperială..... | 51 |
| 4. Potolind setea unui imperiu..... | 64 |
| 5. Triumful creștinismului | 92 |
| 6. Luminarea Evului Mediu Întunecat..... | 109 |
| 7. Tradiția monastică | 125 |
| 8. „Lo Stupor Mundi“ | 142 |
| 9. Călătoria creștinului | 153 |
| 10. <i>Mezzadria</i> | 166 |
| 11. <i>Tower Power</i> | 180 |
| 12. Dante Alighieri..... | 194 |
| 13. Politica și puterea, arta și vinul..... | 206 |
| 14. Negustorii din Veneția | 221 |
| 15. Italia spaniolă | 241 |
| 16. Italia de nord-vest..... | 255 |
| 17. <i>Risorgimento</i> și unificarea | 270 |
| 18. Nașterea unei națiuni trece prin stomac..... | 292 |
| 19. Idealuri, considerente economice și vinuri eroice.... | 304 |

| | |
|---|-----|
| 20. Războaie și vin | 323 |
| 21. Miracolul economic | 345 |
| 22. „Made in Italy“ | 362 |
| 23. Crimă și vin..... | 380 |
| 24. <i>Donne e vino</i> | 400 |
| 25. Înapoi în viitor..... | 426 |
| | |
| Glosar..... | 452 |
| Mulțumiri..... | 457 |
| Index de vinuri pe regiuni..... | 463 |
| Director de producători de vinuri | 467 |
| Bibliografie..... | 473 |

WITH LOVE,
BAROQUE



O desăvârșită introducere în arta vinului, o abordare practică și candidă, cu grafică profesionistă, inteligentă și vibrantă, care înlătură snob-factorul și simplifică informația complexă, astfel încât orice novice va putea alege vinul potrivit pentru cele mai rafinate companii. Regiuni viticole, hărți detaliate, soiuri de vinuri, tipuri de sticle, colecții de pahare, sute de arome, mii de gusturi, prețuri și sugestii de selecție, mâncăruri sofisticate și un regal de degustare. Un șarmant joc al aromelor, un spectacol al bunului-gust.