

VINURI

Paharul de vin - într-o degustare de înaltă clasă

Percepția asupra vinului se poate schimba de la pahar la pahar, iar gustul și plăcerea de a bea pot fi mult diminuate

dacă paharul cu care consumăm această băutură nu este cel potrivit vinului respectiv, ne-a explicat Marc Dworkin, cunoscut somelier

internațional din Bordeaux. Paharele de vin și felul în care sunt ele utilizate reprezintă subiectul care va fi dezbătut în această seară de Kor-

nel Dura, reprezentant „Riedel” pentru Europa, în cadrul degustării „Riedel Wine Tasting Tour”, organizată de „Vinexpert”, la hotelul Marriott din București. Astfel, patru vinuri remarcabile vor curge în paharele „Riedel” din cristal, cu forme special create pentru a pune în valoare această băutură.

„În degustare vor fi folosite pahare „Riedel” din gama «Vinum», pahare din cristal cu forme dedicate fiecărui vin - «Vinum Bordeaux», «Vinum Burgundy», «Vinum Montrachet», «Vinum Sauvignon Blanc» - și un pahar de vin obișnuit, ales la întâmplare, o formă des întâlnită în restaurante”, ne-au declarat organizatorii evenimentului.

Claus Riedel a fost cel care a revoluționat industria de pahare luxur. Sfidând toate canoanele de până atunci, respectiv pahare cu cupe mici, din sticlă groasă, colorată, intens ornamentate, a prezentat în 1958 noua lui creație, un pahar magnum pentru vin, din cristal, impecabil realizat prin suflare și finisat manual, perfect transparent, singurul element de pedanterie fiind finețea buzei. ■



Paharul exprimă mesajul vinului

Georg Riedel consideră paharul drept „instrumentul ideal care exprimă mesajul vinului, întrucât fiecare vin conține o compoziție unică de culoare și de caracter, buchet și gust”.

La rândul său, somelierul Marc Dworkin ne-a spus că, atâta vreme cât în lume există diferite vinuri și diferite pahare, „niciodată un bordeaux nu va fi băut dintr-un pahar de șampanie și vice-versa. Paharul de șampanie este foarte subtil, iar vinul nu va putea să se exprime. Va fi mult prea închis și concentrat”.

Specialiștii explică faptul că există o hartă a senzilor de percepție a gusturilor în cavitatea bucală, a carei dispunere influențează modul în care distingem complexitatea și aromele speciale ale fiecărui vin. Forma și dispunerea buzei paharului, diferită în funcție de identitatea fiecărui vin, permit direcționarea fiecărei înghițituri către zona optimă. De asemenea, particulele aromatice din componența buchetului vinului au greutăți diferite, iar înălțimea și forma balonului sunt menite să concentreze aromele sau să aereze vinul, pentru a evidenția diversele palete de arome, diminuând riscul să fie puse într-o lumină nepotrivită.



„Prăjitură și pahar de vin”, de Rubens Peale.

Reprezentând legătura dintre vin și cel care îl degustă, paharele au zeci de forme și fac parte dintr-o mulțime de game, în funcție de adresabilitate - restaurant, yacht, reședință etc.

În general, este recomandat ca vinurile roșii de tip „Cabernet” sau „Merlot” să fie servite în pahare mari, cu gura îngustă, pentru ca aromele să se concentreze mai bine. Pentru „Pinot Noir”, însă, sunt recomandate paharele sferice, cu gura mai mare, iar pentru „Barolo” este ideal paharul magnum tip „balon”. Vinurile albe, cum este „Chardonnay” se servesc în pahare sferice mai mici, însă pentru „Riesling” sau „Sauvignon Blanc” varianta optimă este un pahar lelea, de tip „Bordeaux”, dar mult mai mic decât cel folosit la vinurile roșii, explică specialiștii.

Paharele pentru vinul alb sunt mai mici decât cele destinate vinului roșu, deoarece un vin al perfect răcit începe să se încălzească de îndată ce acesta este turnat în pahar. De asemenea, deoarece vinurile albe sunt băute atunci când sunt reci, sunt mai puțin aromatice, iar un pahar mai mic concentrează mai bine aromele. ■

Vinuri spumante

Șampania - nelipsită la ceas aniversar

Consumate, în special, la ocazii, șampania și, respectiv, vinul spumant sunt asociate cu fericirea și festivitățile. Șampania, care cândva reprezenta voluptatea și amorul, a devenit acum, simbolul rafinementului, fiind, totodată, aducătoare de noroc. De aceea, lansarea la apă a vaporului este însoțită de spargerea unei sticle de șampanie. De asemenea, la ceasul dintre ani, la nunți sau la botozuri, urările de sănătate și noroc sunt însoțite de închinarea unui pahar cu șampanie. Astfel, șampania este vinul suprem, vinul ale cărui culoare, buchet, gust și mai ales „perlaș” merită toată atenția.

Șampania este produsă din soiurile de struguri negri „Pinot Noir”, „Pinot

Meunier” și albi „Chardonnay”, cultivate în solurile calcaroase ale regiunii Champagne, din nord-estul Franței. Numai vinul produs în aceste podgorii poate fi numit „Champagne” (șampanie), fiind singura zonă din lume care intrunește combinația perfectă între condițiile climatice și cele geologice.

Vinurile spumante produse în alte părți ale lumii, folosind aceiași soiuri de struguri și aceeași tehnologie de fabricație (fermentarea în sticlă), pot fi identificate după mențiunea înscrisă pe etichetă - „preparat după metoda champenoise”.

Vinul spumant a fost descoperit accidental, la începutul secolului al XVII-lea, în două mănăstiri din ceea ce este astăzi zona Champagne: Saint-Pierre aux Monts de Châlons și

Saint-Pierre d’Hautvillers. În acea vreme, specialiștii au reușit să pună la punct metoda de păstrare a spumei în sticla FrPre Jean Oudart (1654-1742) și Dom Pierre Pérignon (1639-1715), în același timp și în mod independent. Tradițional, însă, Dom Perignon este considerat părintele acestei metode. Se spune că, după ce l-a gustat pentru prima dată, Dom Perignon ar fi exclamat: „Parcă beau stele!”.

România a fost a patra țară producătoare de vinuri spumante (după Franța, Rusia și Germania), debutul preparării acestui tip de vin datând, la noi, din 1841, când profesorul Ion Ionescu de la Brad a preparat vinuri spumante obținute din plantațiile viticole ale podgoriei Iași, pentru Mihai Sturdza, Domn al Moldovei. ■

ZAREA - singurul producător autohton care utilizează toate tehnologiile de obținere a vinului spumant

Procesul de spumantizare a vinurilor ascunde o serie de cunoștințe, precum și secrete tehnice transmise din generație în generație, măiestria și abilitățile enologului constituind factori fundamentali în realizarea acestui proces.

Compania ZAREA, cu o tradiție pe piața de spumante din țara noastră de aproape 100 de ani, a investit în toate tehnologiile de obținere a spumantelor, fiind unicul producător autohton care le acoperă pe toate - metoda tradițională „champenoise” (fermentare în sticlă), metoda „charmat” (fermentare în tanc) și tehnologia Asti - o metodă care presupune prepararea vinului prin metoda rapidă a rezervoarelor închise. Astfel, compania acoperă toate segmentele de gust - brut natur, brut, sec, demisec, dulce - și toate segmentele de preț.



„Angelli” - o „cramă” fără podgorie

Cunoscuta companie „Angelli”, care comercializează vin spumant, nu are, în spatele ei, așa cum mulți ar crede, o podgorie din care face „șampania”, deși este producătorul acestei băuturi. Societatea cumpără vin, în mare parte de la producători români, pe care, ulterior, îl fermentează și îl transformă în spumant, în fabrica proprie. „Angelli” utilizează echipamente de ultimă generație, iar vinul spumant este atent controlat din momentul în care intră în firmă ca materie primă, până când iese din depozit ca vin spumant îmbuteliat.

Produsul vedetă este spumantul „Angelli Cuvee Imperial”, prezent pe piața noastră de 15 ani.

Înființată în anul 1994, societatea „Angelli Spumante & Aperitive” devine parte integrantă a concernului german „Henkell & Co”, în anul 2003.

Sediul societății se întinde pe o suprafață de 25.000 mp, din care 10.000 mp construți. În același timp cu extinderea distribuției naționale, „Angelli” a cunoscut o dezvoltare exponențială a exporturilor. Astfel, în anul 2009, peste 10% din volumul de vânzări a fost destinat altor țări. Principalele produse comercializate în afara României sunt aperitivele pe bază de vin, vermururile și cocktail-urile de fructe, iar țările în care acestea se regăsesc sunt Spania, Italia, Ungaria, Grecia, Belgia, Letonia, Danemarca, Israel și Finlanda. ■

Vinul spumant poate conține de la mai puțin de 3 până la peste 50 de grame de zahăr pe litru

Vinurile spumante și spumoase se clasifică după mai multe criterii - în funcție de presiune, tehnologia de producție, conținutul în zaharuri și locul de origine. În funcție de cantitatea de zahăr pe care o conține, vinul spumant se împarte, potrivit doamnei Carmen Burducea, managerul „Vinitaly Deluxe” - importator de vinuri din Italia - după cum urmează:

Brut Natur - vin foarte sec, cu o prezență de zahăr inferioară a 3 gr/litru. Nu se adaugă niciun pic de sirop. Acest vin este bogat, dedicat conoșcătorilor și este mai scump.

Extra Brut - vin sec, cu o prezență de zahăr inferioară a 6gr/litru. Este permisă adăugarea de sirop în cantitate minimă.

Brut - vin sec, cu o prezență de zahăr până la 15 gr/litru. Un astfel de vin poate fi, teoretic, de cinci ori mai dulce decât vinul Brut Natur.

Extra Dry - vin fin, ușor, moderat, plăcut, care poate fi servit cu orice tip de mâncare. Are o prezență de zahăr care ajunge până la 20gr/litru.

Dry Sec - vin cu gust uscat, moderat dulce, amabil. Concentrația de zahăr ajunge până la 35gr/litru - se recomandă la deserturi sau foie gras.

Demisec - vin pentru desert, dulce. Concentrația de zahăr ajunge la 50gr/litru.

Dolce - vin dulce. Concentrația de zahăr depășește 50gr/litru. Este recomandat să fie servit foarte rece, cu deserturi de foietaj (nu cu creme) sau fructe. ■

Metoda clasică

Metoda clasică tradițională „champenoise” presupune fermentarea vinului direct în sticlă, prin această tehnologie obținându-se șampania.

Nu mai 20% din producția mondială de spumante este obținută prin tehnologia tradițională, iar procentul la noi în țară este și mai redus, de circa 2%, potrivit reprezentanților din domeniu.

În cadrul acestei tehnologii, vinul, ales cu grijă, se pune la fermentat în sticle, în pivnițe cu temperaturi atent monitorizate, timp de circa nouă luni. Pentru acest proces, este nevoie de o anumită atmosferă, temperatură și umiditate - condițiile sunt păstrate datorită adâncimii pivnițelor și a mușcăului special, care a fost adus să le populeze (Racodium Cellare).

Strugurii utilizați la producerea spumantului sunt culeși mai devreme decât de obicei, atunci când nivelul de zahăr conținut este scăzut, iar gradul de aciditate ridicat. Strugurii sunt presați, iar cojile sunt îndepărtate imediat, pentru a se păstra culoarea albă a vinului astfel obținut.

Prima fermentație se petrece ca la un vin obișnuit: zahărul din struguri se transformă în alcool, în timp ce dioxidul de carbon rezultat este lăsat să iasă afară. Astfel rezultă vinul „de bază” proaspăt folosit la obținerea spumantului. Acesta nu este foarte plăcut, susțin specialiștii, pentru că este destul de acid. Ulterior se realizează amestecul, folosindu-se vinuri din mai multe podgorii sau, după caz, vinuri din mai mulți ani.

Pentru a doua fermentație, vinul amestecat se pune în sticle rezistente la presiune mare, se adaugă licoare de tiraj, formată din zahăr și drojzii selecționate și se pune, pentru a doua fermentație, într-o pivniță, în poziție orizontală. Spumantul are nevoie de minim 9 luni de fermentație, pentru a-și forma savoare. În timpul celei de-a doua fermentații, dioxidul de carbon este păstrat în sticlă. Cantitatea de zahăr adăugată va determina presiunea sticlei.

După ce fermentarea a fost desăvârșită, trebuie separate drojdiile din sticlă. Pentru aceasta, sticlele se trec din poziția orizontală pe stative speciale, numite pupitre, unde sunt așezate înclinate sub un anumit unghi, cu dopul în jos. Operația durează între 30 și 45 de zile și constă în agitarea manuală a sticlelor, rotindu-se o optime de cerc zilnic. Astfel, întreaga cantitate de drojzii se adună într-un depozit compact, în dopul sticlei.

După ce drojdiile s-au adunat complet în dop, se trece la procesul de eliminare, numit degorjare. Degorjarea se face prin mai multe metode. Compania ZAREA a ales-o pe cea mai modernă dintre ele, în care se îngheață depozitul de drojdie, înălțându-se, astfel, pericolul rămănerii unui rest de drojdie în lichid. Din punct de vedere legal, vinul pentru spumant nu poate fi vândut până când acesta nu a stat în sticlele cu drojdie cel puțin 15 luni. Ulterior obținerii spumantului, sticlele se dopuiesc și se etichetează, urmând să fie comercializate.

Metoda „în tanc”

Metoda „charmat” este de două feluri: „charmat scurt”, în cadrul căreia vinul este elaborat într-un timp ce variază între 3 și 4 luni și „charmat lung”, ce presupune realizarea vinului într-o perioadă care depășește șase luni. Această metodă a fost inventată în anul 1910, de către Eugene Charmat. Prin intermediul ei, vinul nu este pus la fermentat separat în fiecare sticlă, ci într-un tanc de capacitate mare. Timpul de fermentare se scurtează, astfel, considerabil, la 30-180 de zile.

Prin această tehnologie, procesul de fermentare prin care este obținut vinul spumant este mult mai tehnic și rezultatele finale sunt mult mai monitorizabile, previzibile și omogene, iar costurile sunt mai mici. ■

PAGINA REALIZATĂ DE EMILIA OLESCU

Compania ZAREA, producător autohton de vinuri spumante, moștenește expertiza lui Wilhelm Mott, de la 1912. Venit din Germania, după ce a lucrat câțiva ani la fabrica de spumant „Rhein”, Wilhelm Mott a înființat o mică fabrică proprie în Calea Griviței, din București.

Deși reprezenta o afacere la început de drum, societatea a ajuns până în 1929 să producă 100.000 de sticle de spumant pe an, o cifră remarcabilă pentru acele timpuri. Această cifră a fost, contrar așteptărilor, încurajată de război, creșterea producției în acea perioadă fiind semnificativă, spun reprezentanții ZAREA.

În 1948, capacitățile de producție „Mott & Fills” au fost naționalizate alături de cele ale caselor de vin „Doctor Bazilescu” și „Rein”, căpătând numele de ZAREA. Treptat, spumantelor li s-au adăugat alte tipuri de băuturi alcoolice, care au ajuns, cu vremea, să domine segmentele de piață aferente: în 1953 a fost înființată secția de brandy, iar cinci ani mai târziu secția de vernut.

În 2004, ZAREA a intrat într-un parteneriat cu liderul mondial în producția de vinuri spumante - „Schloss Wachenheim”.

Grupul german a produs, în 1994, băutura răcoritoare carbogazoasă pentru copii - „Robby Bubble” - pe care ZAREA o comercializează și la noi în țară.