

in L
fino.
veritas

Volum publicat cu sprijinul Avincis Vinuri S.R.L.
și STOICA & Asociații

Jean-Robert Pitte

ISTORIA
STICLEI DE VIN
sau istoria unei revoluții

traducere din limba franceză de
CĂTĂLINA STERIU și MIRCEA VASILESCU

cuvânt înainte de
VALERIU STOICA

revizie și adaptare de specialitate de
CĂTĂLIN PĂDURARU



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



colecție coordonată de Avincis Vinuri S.R.L.

Jean-Robert Pitte

LA BOUTEILLE DE VIN. HISTOIRE D'UNE RÉVOLUTION

Originally published in French by Éditions Tallandier, France under the title
„La bouteille de vin. Histoire d'une révolution”.

© Éditions Tallandier, 2013

This edition published by arrangement with Éditions Tallandier in conjunction
with L'Autre Agence, Paris, France and Renata de La Chapelle Agency, Poland.
All rights reserved. No part of this book may be reproduced or transmitted in any
form or by any means, electronic or mechanical, including photocopying,
recording or by any information storage and retrieval system, without permission
in writing from the publishers.

colită imagini © colecția Jean-Robert PITTE, foto JOSSE

© Baroque Books & Arts®, 2017

Imaginea copertei: Cristiana RADU

Concepție grafică © Baroque Books & Arts®

Redactor: Ines HRISTEA

Corector: Rodica CREȚU

Descrierea CIP a Bibliotecii Naționale a României

PITTE, JEAN-ROBERT

Istoria sticlei de vin / Jean-Robert Pitte;

trad. din lb. franceză de Cătălina Steriu și Mircea Vasilescu;

cuvânt înainte de Valeriu Stoica; revizie și adaptare de specialitate de Cătălin Păduraru.

- București: Baroque Books & Arts, 2017

Conține bibliografie

ISBN 978-606-8564-83-8

I. Steriu, Cătălina (trad.)

II. Vasilescu, Mircea (trad.)

III. Stoica, Valeriu (pref.)

IV. Păduraru, Cătălin (adapt.)

66

Tiparul executat de Monitorul Oficial R.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.

Prefață

Eram în Burgundia, pe la mijlocul anilor '60, descoperind cu încântare gustul vinului bun, când am constatat cu surprindere ciudățenia sticlelor vechi, suflate cu gura, formele lor neregulate, prezența bulelor de aer în sticlă, fundul retezat al unora, culorile lor atât de diverse, cafenii, verzi, negre, adesea întunecate, uneori deschise, rar incolore. Unii viticultori, care nu știau mare lucru despre ele, însă le moșteniseră de la strămoși, le considerau venerabile și draguțe, le foloseau pentru a-și pune în ele distilatul vechi și le așezau pe masă după ce terminau de mâncat. În 1970, când lucram în Bugey (o răscruce culturală și, în același timp, un „muzeu” de vechituri), la viile din zonă, care erau pe ducă, am descoperit că acolo se găseau multe astfel de sticle.¹ Am început

¹ Punerea în sticle a vinului în scopuri comerciale nu datează în această podgorie decât din anii 1960, cu excepția zonei AOC a *Seyssel* și a celei unde se face petiantul natural Cerdon. În sticlele vechi, depozitate în pivnițe în acea epocă, odinioară se trăgea vinul acrișor din butoaie pentru a-l consuma la masă sau pentru a-l vinde vecinilor. Viticultorii recuperau toate sticlele folosite pe care le găseau, de unde și marea varietate de forme: burgunde, de Jura, uneori bordeleze și chiar modele de sticle pentru licori aperitive și băuturi spirtoase.

să observ diversitatea formelor și am încercat să le înțeleg mai bine istoria și geografia.

Două și respectiv trei decenii mai târziu, opera lui Jacqueline Bellanger (1988)¹, apoi cele ale unor mari colecționari străini particulari, Rainer Kosler (1998), Johan Soetens (2001) și, mai ales, Willy Van den Bossche (2001), care sunt aproape exhaustive și acoperă întreaga Europă și teritoriile de peste mări, m-au convins să încerc să înțeleg resorturile acestui univers. Datorită ilustrațiilor, lucrările acestea furnizează un material pentru studiu aprofundat, pe care, din câte știu, nicio colecție publică europeană nu îl oferă astăzi. Am încercat să ordonez aceste obiecte cronologic și geografic și să le aflu evoluția și diversificarea, subiecte care mă preocupau încă de pe vremea când redactam, în urmă cu câțiva ani, o carte pe tema rivalității dintre vinul de Bordeaux și cel de Burgundia, rivalitate care se exprimă, în special, prin două modele de sticlă diferite și inconfundabile, de la începutul secolului al XIX-lea.² Viticultorii din întreaga lume preferă, mai degrabă, primul model și, într-o mai mică măsură, pe cel de-al doilea; câteva regiuni păstrează sau au inventat recent propriul model ori o variantă a unuia dintre cele două.

Eseul de față își propune să pună în valoare rolul esențial al sticlelor în istoria modernă și contemporană a vinului. Fără acest recipient greu și aproape etanș, de îndată ce dopul a fost pus corect, niciodată vinurile nu s-ar fi putut învechi, ferite de aer și de lumină, și niciodată personalitatea *terroir*-urilor și a anului de producție nu

¹ Vezi bibliografia de la sfârșitul volumului.

² Jean-Robert Pitte, *Bordeaux-Bourgogne, les passions rivales*, Paris, Hachette, 2005, p. 183-194.

ar fi putut să se manifeste cu atâta strălucire. De asemenea, niciodată vinul din regiunea Champagne nu ar fi devenit spumant. Mai mult decât atât, prin formele lor, care diferă de la o regiune la alta, sticlele spun o poveste complexă, ce pune laolaltă natura materiilor prime, stăpânirea tehnicilor de sticlărie, modurile de elaborare, de păstrare, de transport și de comercializare a vinului, dar și gusturile estetice și reprezentările producătorilor, ale clienților și ale tuturor celor care intră în contact cu ele. Sticlele exprimă geografia vinurilor din Franța, din Europa, din lume. Marile tipuri regionale nu exclud variantele pe care evoluția tehnicilor de sticlărie le fac din nou posibile, la un cost rezonabil. Ele se află, ca și etichetele, în slujba personalității fiecărui domeniu. Regiunea care a împins cel mai departe dorința de originalitate este Champagne, prețul de vânzare al acestor băuturi prestigioase justificându-i grija, așa cum s-a întâmplat și în cazul producătorilor de coniac, în domeniul spirtoaselor.

„Ce mai contează sticla, atunci când ai beția“, scria Musset în *Cupa și buzele*. Regretabil dicton, care se explică prin dependența de alcool și caracterul depresiv al autorului, care, în plus, era un tip nu prea galant, întrucât acest vers este precedat de o confesiune de un machism de neconcepție: „Iubirea este țelul, iubita ce contează!“¹ Dimpotrivă, sticla participă în întregime la arta de a elabora, de a vinde, de a alege și de a degusta vinul. Nu există vin bun fără o sticlă pe măsură: aceasta este realitatea

¹ Sticla a inspirat și o altă, nu tocmai glorioasă, profesiune de credință „macho“ – aceea a fraților Goncourt: „O sticlă, iată o distracție cu mult superioară femeii. Sticla goală, asta e. Ea nu vă cere nici s-o vizitați, nici să-i faceți vreun cadou. Nu vă cere nici dragoste, nici recunoștință, nici măcar politețe.“ (www.citations.francaises.fr).

simplă și pură, care justifică aceste pagini. Mustul fermentat al viței-de-vie nu devine cu adevărat vibrant și emoționant decât după un sejur în izolare, mai mult sau mai puțin prelungit, într-un umil recipient inert și închis cu grijă. El își continuă viața și se învechește în tihnă, renunță la exuberanțe și devine mai bun, uneori pe parcursul a decenii întregi, înainte de a se oferi transformat, reapărând la lumină și în contact cu aerul. Uitat prea mult timp sau slab încă de la naștere, el se estompează, pălește și apoi dispare complet, dacă dopul nu a fost schimbat la fiecare sfert de secol. Uneori însă, ca prin miracol, atunci când a fost protejat cu un strat de rășină și de ceară, e posibil să regăsești vinuri din secolul al XIX-lea, respectiv al XVIII-lea, fragile, dar vii.

Sticla este pentru un amator, chiar și mai puțin înstărit, un mijloc minunat de a avea o pivniță cât mai variată și de a-și diversifica plăcerile bahice vizitând toate viile din lume în funcție de anotimpuri, de preferințele și posibilitățile sale și de felurile de mâncare pe care dorește să și le ofere. Théophile Malvezin, negociantul din Bordeaux, a făcut o recomandare foarte înțeleaptă în 1889: „Vă sfătuiesc să nu luați (...) un singur fel de vin. Dacă, spre exemplu, aveți de cumpărat o sută de sticle, veți fi mai încântați dacă, în loc să le luați pe toate din același fel de vin și din același an, le luați fie din clasificări diferite, fie din ani diferiți. Astfel veți avea o serie de sticle excelente.”¹ Frumos omagiu adus geografiei viticole!

¹ Citat de Marguerite Figeac-Monthus, „Les caves des élites bordelaises de la fin du XVIII^e siècle au Second Empire”, în Ch. Bouneau, *Le Verre et le vin de la cave à la table du XVII^e siècle à nos jours*, Bordeaux, Maison des Sciences de l’Homme d’Aquitaine, 2007, p. 133.

Departe de a fi o închisoare, contrar a ceea ce scria Baudelaire¹, o sticlă este ca o chilie, în interiorul căreia un suflet puternic știe să mediteze și să exulte pentru a transmite lumii, la momentul potrivit, un mesaj tulburător. Să intrăm în acest univers complex, rezultat al inteligenței a numeroase generații de viticultori, sticlari și degustători exigenți, un univers care permite atât de bine sufletului vinului să se protejeze, să se educe, să se concentreze și, în cele din urmă, să se elibereze exprimând spiritul locului unde a văzut lumina zilei.

¹ În prima strofă din *L'Âme du vin* (*Les Fleurs du mal*, 1855):

„Un soir, l'âme du vin chantait dans les bouteilles:

«Homme vers toi je pousse, ô cher déshérité,
Sous ma prison de verre et mes cires vermeilles,
Un chant plein de lumière et de fraternité!»

„Al vinului viu suflet cânta în butelie:

– O, omule, doar ție, făptură de prisos,
Din temnița-mi de sticlă, cu ceara-i purpurie,
O să-ți închin un cântec fratern și luminos”.

CHARLES BAUDELAIRE, *Florile răului*,

traducere de Octavian Soviany, Casa de editură Max Blecher, 2014.

Cuprins

Romanul istoric al veșmintelor vinului	5
Prefață.....	11
 I. ÎNAINTEA STICLEI DE VIN.....	17
Burdufurile	20
Dolia și amfore	24
Butoaiele.....	29
Oale, carafe, urcioare și ploști cu vin	34
 II. DE LA CARAFĂ LA STICLĂ	41
Paharul și vinul: premisele unei căsătorii	44
Carafe medievale și renașcentiste	53
Când și-a dobândit termenul „Sticlă/butelie“ sensul definitiv?	62
 III. TRIUMFUL BUTELIEI DIN STICLĂ	69
Podgoria din Shirâz, pionier al exportului de sticle	71
Sticla neagră englezească.....	75
Inventarea dopului de plută	79
Fără sticlă nu există vin spumant	86
New French claret datorează mult sticlei	109

IV. NAȘTEREA MARILOR MODELE DE STICLE DE	
VIN ÎN EUROPA.....	125
Stăpânirea tehnicii suflării	131
Evoluția sticlei anglo-olandeze, de la forma	
de ceapă la cea de cilindru cu umeri	141
De la sticla frontiniană la cea bordeleză	145
Virtuți comune ale sticlei englezești și ale	
celei bordeleze.....	158
Răspândirea sticlei din Champagne spre sud	170
V. NIȘELE REGIONALE	179
Fluta renană	181
Fiasco-ul din Toscana și Umbria	185
Bocksbeutel și diverse tărtăcuțe.....	190
Clavelinul din Franche-Comté.....	192
O sticlă cu gâtul lung pentru Tokaj.....	198
O altă sticlă cu gât lung pentru Constantia.....	203
VI. TREIZECI DE MILIARDE DE STICLE DE VIN PE AN...207	
Automatizare, standardizare	211
Modele recente	222
EPILOG. UN OBIECT ISCAT DIN IMAGINAȚIE	239
Bibliografie.....	253
Legende foto	265



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 sofisticați, interesul pentru vin este din ce în ce mai subtil. Și, inevitabil, se nasc și întrebări filozofice.