

in *L*
fino.
veritas

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

coordonator Fritz Allhoff

o mare de
VIN
și un strop de
FILOZOFIE

cuvânt înainte de
PAUL DRAPER

traducere din limba engleză de
TEODORA NICOLAU

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.

Edited by Fritz Allhoff

WINE & PHILOSOPHY.

A SYMPOSIUM ON THINKING AND DRINKING

All Rights Reserved. Authorised translation from the English language edition published by John Wiley & Sons Limited. Responsibility for the accuracy of the translation rests solely with Baroque Books & Arts and is not the responsibility of John Wiley & Sons Limited. No part of this book may be reproduced in any form without the written permission of the original copyright holder, John Wiley & Sons Limited.

© Baroque Books & Arts®, 2017

Imaginea copertei: Onisim COLTA

Concepție grafică © Baroque Books & Arts®

Redactor: Eduard Florin TUDOR

Corectură: Rodica CREȚU

Descrierea CIP a Bibliotecii Naționale a României

ALLHOFF, FRITZ

O mare de vin și un strop de filozofie / Fritz Allhoff, Paul Draper

trad.: Teodora Nicolau; rev. și adapt. de specialitate: Cătălin Păduraru.

București: Baroque Books & Arts, 2017

Conține bibliografie

Index

ISBN 978-606-8564-41-8

I. Draper, Paul

II. Nicolau, Teodora (trad.)

III. Păduraru, Cătălin (ed.)

663.2

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.

Pentru Anand, Chris, Jesse, Richard și Tony

Cuvânt înainte

PAUL DRAPER

Referitor la incitante eseuri care alcătuiesc acest volum, disting o temă importantă: ele au în vedere vinurile „adevărate” (sau de *terroir*) pe care mulți dintre noi, ca vinificatori, ne străduim să le producem.¹ Deși fiecare dintre noi poate să bea vin „de consum” zilnic sau săptămânal, aici avem în vedere cu totul altceva. După cum afirmă Fritz Allhoff în *Introducere*: „Există o diferență importantă între vinul ca liant social și vinul în sine, ca obiect demn de un studiu filozofic.”²

Pentru mine, această idee definește vinul ca fiind rezultatul unui proces mai degrabă natural decât industrial – o transformare a strugurilor proaspeți în ceva extraordinar, caracterul

¹ Matt Kramer va aborda în detaliu noțiunea de *terroir*; vezi eseul lui, „Noțiunea de *Terroir*”, cap. 15, din acest volum. Vezi și eseul lui Randall Graham, „Sufletul vinului. Explorarea sensului”, cap. 14, din acest volum.

² A se vedea Fritz Allhoff, „Cultivarea viței-de-vie. O introducere”, p. 14.

distinctiv și calitatea acestora provenind direct dintr-un anume loc, din acel *terroir* specific în care s-au copt.

În trecutul nostru de nomazi, cultura vinului a fost o forță civilizatoare. Ne-am sedentarizat ca să avem grijă de vița-de-vie. Spre deosebire de grâu, care putea fi semănat în fiecare an în alt loc și recoltat la sfârșitul sezonului, vița-de-vie ne ținea într-un singur loc. Trebuia să așteptăm patru sau cinci ani până să dea o roadă, cât de mică. Spre deosebire de grâu, avea nevoie de atenție tot anul – tăiere, iarna; fasonarea sau legarea de un par ori de un arac, primăvara; degustarea fructului pentru a vedea dacă s-a copt și recoltarea în timpul toamnei. După zdrobire, boabele care își găsiseră „moartea” erau transformate prin fermentare și renășteau ca vin. Drojdii nevăzute își făceau lucrarea magică, iar omul nu adăuga nimic și nu făcea decât să zdrobească fructul.

Rolul lui era să vegheze și să aibă grijă, așa cum face un părinte cu un copil. El nu era „realizatorul”, așa cum ar putea sugera termenul nostru modern. Procesul inspira venerație și uimire, fapt care i-a determinat pe antici să considere vinul sacru. Ca simbol și metaforă, acesta a devenit parte a ritualului creștin și iudaic. Cultura vinului s-a răspândit, ca și rolul său de catalizator al comunității, reunește familia și prietenii.

Căutând vinurile adevărate din ziua de astăzi, este ușor să presupunem că progresele tehnologiei de după al Doilea Război Mondial au fost responsabile pentru separarea dintre categoriile de vin adevărat și vin de consum. Cel mai probabil, acestea au existat de la bun început. Strugurii provin din pământ, iar calitatea și consistența lor depind de natură. Clima și solul stabilesc locul în care vița-de-vie poate fi cultivată cu succes, dar vremea din fiecare an determină dacă vinul va fi bun sau dacă, în caz contrar, va avea nevoie de intervenția omului. Romanii adăugau miere și mirodenii pentru a-i îmbunătăți gustul, când vinul își pierdea din prospețime. Grecii adăugau rășină de pin pentru a

întârzia alterarea vinului – și mai gustăm această părticică de istorie în *retsina* grecească.

Odată cu înțelegerea și cunoașterea au apărut și vinuri mai bune, mai consistente, cu o viață mai lungă. Dar podgoriile care produc în mod constant vinuri cu un caracter distinct și de înaltă calitate sunt o parte foarte restrânsă a pământurilor cultivate cu viță-de-vie. În Lumea Veche, ca și în cea Nouă, producătorii trebuie să mențină randamentul la un nivel moderat timp de câțiva ani pentru a stabili dacă pământul lor s-ar putea transforma într-o asemenea podgorie. O asemenea cercetare presupune o viziune clară despre ce vin este vorba, în esența sa. Această esență este, cred eu, celebrată în volumul de față și în eseurile pe care le conține.

Podgoriile Ridge
Munții Santa Cruz
Mai 2007

Mulțumiri

Mai mult decât orice alt proiect la care am lucrat, acesta pare într-adevăr încununarea unei multitudini de factori: timp, studii, călătorii, prieteni și, desigur, vin. Spre deosebire de mulți oameni pasionați de vin, eu nu am fost crescut într-o casă în care se făcea vin. De fapt, nici n-am început să beau vin până la absolvirea Universității Santa Barbara, din California. Având în vedere că am crescut în Virginia, vinul, pur și simplu, nu a părut niciodată atât de prezent; sau, cu tot respectul pentru cei pasionați de norton sau seyval blanc, atât de grozav. Dar, odată ajuns în California, totul s-a schimbat. Nu doar că vinul era foarte bun, dar exista și o *cultură* a vinului care făcea ca interesul față de vin și studierea acestuia să fie în același timp mai respectabile și mai posibile. În Santa Barbara am început să urmez cursuri de introducere în lumea vinului și aș dori să-i mulțumesc în special lui Patrick Coffield pentru instruire și vinurile remarcabile. De asemenea, aș dori să le mulțumesc lui David și Lindei Cable, de la East Beach Wine, pentru degustările săptămânale.

Dar, de departe, cel mai important catalizator al interesului meu față de vin a fost Wine Night (în fiecare miercuri), alături de colegii mei de la Departamentul de Filozofie de la UCSB. Această

tradiție a început în al doilea an de școală doctorală și a constituit o veritabilă tradiție pe parcursul următorilor cinci ani. În fiecare săptămână alegeam regiuni ale lumii pe care doream să le explorăm și existau mari magazine de vinuri în Santa Barbara care să ne susțină punctele de interes. În cele din urmă, am încercat cu toții să trecem la următorul nivel, degustările oarbe, deși acestea erau adesea privite mai curând cu ironie decât cu entuziasm (ca și tentativele mele de a recurge la *Biblia vinului* de Karen MacNeil, care „să ne învețe” despre ce beam)! În orice caz, voi fi recunoscător pentru totdeauna acestui grup de bază care nu doar că împărtășește interesul meu față de vin, ci îi și include pe mulți dintre prietenii mei cei mai apropiați: Tony Brueckner, Chris Buford, Richard Glatz, Jesse Steinberg și Anand Vaidya.

Și familia mea a devenit interesată de mutarea mea californiană, în urma căreia am reușit să începem să explorăm locuri precum Napa și Sonoma. Fratele meu Hans a studiat și el filozofia și înțelege unele dintre implicațiile acesteia pentru vin: în timpul unei degustări la podgoriile Joseph Phelps, mi-a dat sticla lui de Insignia în schimbul sticlei mele de Napa Valley Cabernet Sauvignon, pomenind atât calculul utilitarist, cât și aprecierea lui limitată a vinului (deși, recent, a descoperit că soiul preferat este *Pinot Noir*). Părinții mei, Francis și Jean Ann, mi-au sprijinit întotdeauna interesul față de vin, acesta fiind un lucru pe care am reușit să îl împărtășesc cu mama mea.

O bună parte a pasiunii mele pentru vin a crescut în timpul călătoriilor vinicole și aș dori să le mulțumesc în mod special celor pe care i-am întâlnit în aceste călătorii și câtorva crame care au fost incredibil de primitoare. În timpul scrierii acestei cărți am vizitat Napa Valley de câteva ori și rămân îndatorat în mod deosebit celor de la Barnett Vineyards, Spring Mountain Vineyards și de la Stag's Leap Wine Cellars. Shannon Howlett a fost cât se poate de amabilă la Stag's Leap și îi mulțumesc lui

Matt Kramer că m-a încurajat să părăsesc „fundul văii” și să explorez Spring Mountains. În străinătate, am avut călătorii fabuloase în Marlborough, Noua Zeelandă (mai ales Seresin și Cloudy Bay); Piemonte, Italia; Rioja, Spania; Toscana, Italia (mai ales, Poggio Antico și Terrabianca); și în Wachau, Austria (mai ales Domeniul Wachau) – toate aceste călătorii m-au învățat despre vin și mulțumesc celor care m-au găzduit. Încerc uneori să descriu aceste călătorii drept „cercetare” (pentru carte) și aproape că reușesc să o fac fără să zâmbesc. Aproape.

Cartea de față a fost concepută inițial în timpul unei burse de cercetare la Universitatea Națională din Australia (ANU); îi mulțumesc lui John Weckert și lui Seumas Miller pentru această oportunitate. Pe de altă parte, probabil am petrecut mai mult timp bucurându-mă de Rieslingurile din Clare Valley, și de Shirazurile din Barossa, decât de ploile din Canberra, dar ANU este un loc grozav în care să te afli, mai ales pentru filozofi. De asemenea, am primit permisiunea de a face cercetări la Western University din Michigan pentru a termina acest manuscris și le mulțumesc șefului meu de departament, Tim McGrew, și decanului, Tom Kent, pentru că au făcut posibil acest lucru. O mare parte a muncii editoriale a fost realizată în timpul unei șederi mai lungi în Philipsburg, Montana, și îi mulțumesc lui Keanah Vushon pentru ospitalitatea ei. Philipsburg nu are o mare însemnătate pentru industria vinului, dar, altminteri, se află într-una dintre cele mai frumoase regiuni ale țării și mi-a fost ușor să-mi găsesc aici inspirația.

Și, desigur, există și bunii mei prieteni de la Blackwell, care mi-au sprijinit, plini de entuziasm, proiectul: Jeff Dean, Danielle Descoteaux și Jamie Harlan. Chiar dacă le apreciez sprijinul tuturor, aș dori să-i mulțumesc în mod special lui Jeff – cu care este întotdeauna o plăcere să lucrez – pentru interesul lui constant față de acest proiect și pentru informațiile copioase oferite în

timpul realizării sale. Îi mulțumesc și lui Marcus Adams pentru corectarea întregului manuscris.

În cele din urmă, aș dori să le mulțumesc tuturor colaboratorilor. Cu multe dintre aceste persoane am discutat doar telefonic sau prin e-mail (deși, desigur, sper că acest lucru se va schimba!) și, cu toate acestea, deja îi simt ca pe niște prieteni. Apreciez calitatea muncii lor și, bineînțeles, disponibilitatea avută de a face față avalanșei mele, aparent nesfârșite, de feedback editorial; au făcut acest lucru cu o atitudine grozavă. Le recunosc în același timp eforturile și rămân mut de uimire în privința calității formei finale a eseurilor lor. Merită, de asemenea, să apreciem diversitatea acestora: eseurile au provenit din șase țări diferite și dinspre cele mai variate profesii, de la filozofii din universitate până la diferitele domenii ale industriei vinicole.

În sfârșit, desigur, le mulțumesc cititorilor acestei cărți: să vă bucurați de ea! Și beți vin bun. Și *gândiți-vă* la asta.

FRITZ ALLHOFF

Healdsburg, CA

Decembrie 2006