

in *L*
fino.
veritas

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

Bianca Bosker

PE ARIPILE VINULUI

printre somelierii obsedați,
vânători de sticle XXL
și savanți escroci

traducere din limba engleză de
MIHAI-DAN PAVELESCU

prefață 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.

Bianca Bosker

CORK DORK

A Wine-Fueled Adventure Among the Obsessive Sommeliers, Big Bottle Hunters,
and Rogue Scientists Who Taught Me to Live for Taste

Copyright © 2017 by Bianca Bosker

© Baroque Books & Arts®, 2018

Imaginea copertei: Stela LIE

Conceptie grafică © Baroque Books & Arts®

Redactor: Ines HRISTEA

Corectură: Rodica CREȚU

Descrierea CIP a Bibliotecii Naționale a României

BOSKER, BIANCA

Pe aripile vinului: de la somelieri obsedați, vânători de sticle XXL și savanți escroci / Bianca Bosker;

trad. din lb. engleză de Mihai-Dan Pavelescu;

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

- București : Baroque Books & Arts, 2018

Conține bibliografie

ISBN 978-606-8564-96-8

I. Pavelescu, Mihai Dan (trad.)

II. Stoica, Valeriu (pref.)

III. Păduraru, Cătălin (adapt.)

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.

CĂLĂUZE SPRE RAI

(PATIMILE SOMELIERULUI)

Mirosul și gustul au fost timp de milenii simțuri vitregite. Platon le-a considerat însușiri minore, iar cu privire la miros Aristotel a mărturisit în *Despre suflet* că: „Simțirea aceasta nu o aveam ascuțită, ci mai slabă decât multe animale.” Apoi, prin generalizare, adăuga: „Omul are un miros slab și nu percepe prin miros niciun obiect dintre cele mirositoare, fără senzația de suferință sau de plăcere, tocmai fiindcă nu există la el un organ mirositor cu precizie.” În timp ce văzul și auzul au rămas simțurile privilegiate, mirosul și gustul au fost înțelese mai degrabă ca însușiri ale animalelor aflate pe trepte inferioare de evoluție. La sfârșit de secol XVIII, alți doi filozofi, Edmund Burke și Immanuel Kant au fost la fel de neîndurători cu gustul și cu mirosul, deklasându-le în raport cu văzul și auzul, pentru că nu trezesc nicio senzație măreață și, în orice caz, nu sunt apte să genereze emoții estetice la același nivel cu sonatele sau cu naturile moarte.

Constatările filozofilor au fost justificate științific în secolul al XIX-lea de Paul Broca, chirurg și antropolog francez,

precum și de conaționalul său, anatomistul Hippolyte Cloquet. Copil-minune al științei, Paul Broca a argumentat că, prin evoluție, oamenii s-au dezvoltat să miroasă, acest simț rămânând o relicvă moștenită de la strămoșii noștri sălbatici, în schimb dezvoltându-se în creier aria limbajului, cunoscută chiar sub denumirea de „aria lui Broca”. Într-un studiu publicat în 1821, Hippolyte Cloquet afirma că – nici mai mult, nici mai puțin – acuitatea olfactivă este mai pronunțată la indivizii rămași pe treptele inferioare ale scării sociale.

Doar în ultimele decenii, la început timid, iar apoi din ce în ce mai hotărât, aceste prejudecăți au fost infirmate de oamenii de știință. La Universitatea Pennsylvania funcționează un Centru al Mirosului și Gustului. Cercetările efectuate au avansat ipoteza că pe limba fiecăruia dintre noi există între 2 000 și 10 000 de muguri gustativi, că pe vârful fiecărui mugur gustativ există celule receptoare, că senzațiile percepute generează reacția neuronilor care transmit către creier informațiile de dulce, sărat, acru, amar. În anii 1970 s-a demonstrat că acești muguri gustativi sunt situați pe întreaga suprafață a limbii, pentru toate cele cinci gusturi (cel puțin) – dulce, acru, sărat, amar, umami, iar nu doar pe o anumită zonă a acesteia. Mai mult, s-au descoperit receptori gustativi în epiglotă, în esofag, în stomac, în intestine, în pancreas și chiar în testicule.

Pentru a infirma deplin inferioritatea mirosului și a gustului față de celelalte simțuri, în 2014 a fost publicat un articol în revista *Science* în care s-a dezvăluit că omul este capabil să perceapă un trilion de mirosuri (să ne înțelegem bine, asta înseamnă o mie de miliarde de mirosuri), dar numai un milion de culori și aproximativ 500 000 de tonuri. Chiar dacă și oamenii de știință mai exagerează, este oricum dovedit că potențialul olfactiv al omului este mult mai mare decât potențialul olfactiv al celorlalte viețuitoare. Doar neexersarea de către om a simțului mirosului

și a simțului gustului este responsabilă de gradul redus al valorificării posibilităților acestor simțuri.

Bianca Bosker nu numai că prezintă în cartea *Pe aripile vinului* aceste informații și multe altele la fel de surprinzătoare, dar și-a propus să probeze că prin „antrenament” orice om își poate pune în valoare capacitatea olfactivă și gustativă și se poate bucura de plăcerile la care altfel nu ar avea acces. Altfel spus, contrazicându-i net pe Platon și pe Aristotel, pe Burke și pe Kant, autoarea străbate o cale lungă, până în punctul în care mirosul și gustul dezvăluie o lume miraculoasă și creează senzații estetice la fel de puternice ca acelea trezite de muzică și pictură.

Nu putea fi o altă substanță mai generoasă olfactiv și gustativ decât vinul, pentru a face posibilă o asemenea descoperire. De altfel, în *Introducere*, autoarea nu se sfiește să afirme că vinul este „cea mai complicată băutură de pe planetă” și că, „după sânge, vinul este cea mai complexă substanță din lume”. Parcurgerea acestei experiențe inițiatice este posibilă numai în arta somelierului (artă încă puțin cunoscută în România; deși avem câteva asociații de somelier, nu avem încă nici în DEX, nici în DOOM acest cuvânt). Într-adevăr, reproducând din nou cuvintele autoarei, „somerierii studiază buletine meteorologice ca să vadă dacă ploaia le va desensibiliza nările și ling pietre ca să își îmbunătățească papilele gustative”.

S-a scris mult despre drumul vinului de la strugure la pahar, despre prezența vinului în literatură și în artele plastice, despre semnificațiile filozofice ale acestei băuturi, despre istoria sa. Nu puțin s-a scris și despre drumul vinului de la pahar la nas și la gât, adică despre aventura organoleptică a vinului, despre labirintul de senzații care se ascunde într-un pahar cu această licoare magică. Artă degustării este indispensabilă, chiar dacă nu și suficientă pentru mai cuprinzătoarea artă a somelierului.

Pentru a ajunge pe cea mai înaltă culme a acestei arte, Bianca Bosker urcă din greu, cu multă suferință, cu încercări nenumărate, unele la limita suportabilității, toate treptele carierei de somelier, începând de la stadiul de „șobolan de beci”, adică lucrătorul care stă în pivnița unui restaurant și stivuiește sticlele de vin în funcție de podgorii, de producători și de calitate, trebuind să răspundă cu promptitudine și cu exactitate la toate comenzile laconice sau chiar eliptice ale somelierilor. Desigur, este vorba despre restaurantele care sunt adevărate temple gastronomice și enologice, în care sunt slujite cu devoțiune, deci fără prețiozitate sau snobism, aromele și deliciile gustative ale vinului și ale mâncării.

Cine performează în epuizanta activitate de „șobolan de beci” are șansa să devină ajutor de ospătar, ospătar, somelier, somelier-șef sau chiar director de băuturi. Pentru ca această șansă să devină realitate, ucenicul trebuie să facă sute de degustări, multe dintre ele „în orb”, să își educe mirosul și gustul pentru a distinge între vinurile provenite din diferite vițe-de-vie, din diferite podgorii sau între vinurile provenind de la producători din aceeași podgorie și să participe la numeroase concursuri pentru a obține recunoașterea fără de care nu poate urca treptele împlinirii profesionale.

Nu puține sunt patimile somelierului, iar autoarea le-a trăit pe toate. Când a obținut toate certificările posibile de somelier, s-a oferit ea însăși ca obiect de cercetare neurologică, iar tomograful – care i-a scanat creierul în timp ce i se dădea „cobaiului” să guste printr-un tub vinuri diferite – a înregistrat reacțiile cerebrale pe baza cărora s-a putut constata că gradul de realizare a posibilităților de a percepe gusturile și mirosurile era mult mai mare decât la un „profan”.

Jurnalistă de profesie, autoarea respiră din când în când pe acest drum extenuant al patimilor ucenicului în arta degustării, pentru a face incursiuni captivante în istoria

meseriei de somelier. Ne este readusă în memorie povestea biblică a lui Iosif, care a interpretat visul faraonului despre cele șapte vaci grase și cele șapte vaci slabe, dar numai pentru că paharnicul faraonului, unul dintre primii somelieri din istorie, și-a amintit că urgisitul de frații săi avea darul interpretării viselor. Aflăm că, în secolul al XIII-lea î. Hr., Ramses al II-lea a extins podgoriile Egiptului și că era înconjurat de o echipă de somelieri (desigur, termenul nu exista în acele vremuri, dar profesia se înfiripa) pentru a ști să aleagă între vinul bun și cel foarte bun (nu ar fi fost de conceput ca faraonul să fi avut și vinuri proaste sau foarte proaste). Călătorind rapid în timp, descoperim în secolul al XVII-lea un manual de servire a vinurilor cu o denumire seducătoare: *A Perfect School of Instructions for the Officers of the Mouth*. Nu mai puțin fascinant este faptul că restaurantul favorit al lui Dumas și al lui Balzac, *La Maison Dorée*, avea o pivniță cu două niveluri în care erau depozitate peste 80 000 de sticle de vin.

Dintre cărțile care s-au scris despre arta somelierului, *Pe aripile vinului* este cea mai captivantă, pentru că ea nu numai că dezvăluie tainele unei confrerii, dar și pune în scenă revanșa spectaculoasă a simțului mirosului și a simțului gustului, desconsiderate milenii de-a rândul, împotriva văzului și auzului, prea mult timp privilegiate, cu sau fără justificare.

Editura Baroque Books & Arts se situează încă o dată la nivelul maxim al exigențelor cititorului de cărți rare. Colecția *In vino veritas*, îmbogățită cu această carte, prilejuiește astfel o lectură cu arome și gusturi rafinate. Vinul și cartea se asociază pentru a produce o mare bucurie intelectuală și senzorială. Cine a stat în copilărie într-o vie înflorită, cu o carte în mână, știe care sunt călăuzele spre Rai.

VALERIU STOICA

Pentru Matt

INTRODUCERE

Degustarea în orb

Parfumul a dispărut cel dintâi, dar mă așteptasem la asta. A urmat detergentul parfumat, apoi cearșafurile proaspăt călcate. Nu mi-a părut rău să renunț la ceapa crudă sau la sosul picant. Imposibilitatea de a săra mâncarea a fost dură la început, tolerabilă pentru o vreme, apoi de-a dreptul mizerabilă. Când ieșeam să mănânc în oraș, totul mi se părea marinat în saramură. Pierderea Listerinei n-a fost groaznică; groaznică a fost înlocuirea ei cu o soluție de acid citric și whisky îndoit cu apă. Am trecut printr-o etapă sumbră, când am renunțat la cafea, totuși, la momentul acela, mă obișnuisem să fiu ceva mai lentă diminețile. Abstenența în timpul zilei aparținea unui trecut foarte îndepărtat, alături de lichidele fierbinți, smalțul dinților mei și flaconul de Advil.

Toate astea făceau parte din programul de privațiuni pe care mi-l întocmisem ținând seama de sfaturile a peste douăzeci de somelieri, care, în decurs de un an și jumătate, îmi deveniseră mentori, torționari, sergenți de instrucție, șefi și prieteni.

Poate că vă întrebați de ce aș fi petrecut optsprezece luni pentru a fi instruită de niște mânători de sticle în costume cu dungulițe? La urma urmelor, somelierii nu sunt doar niște chelneri mai cu moț, purtătorii unui titlu pompos, care-i intimidează pe clienții restaurantelor și-i determină să arunce sume necugetate pe vinuri?

Cam așa îi vedeam și eu, până m-am lăsat pe mâinile unui clan de elită de somelieri, pentru care servirea vinului este nu atât un serviciu, cât un mod de viață, care se referă, mai mult ca orice, la a trăi pentru a degusta. Ei participă la concursuri de degustări de vinuri cu mize mari (deși pot fi femei gravide în luna a noua), manipulează aur lichid în valoare de milioane de dolari și își stabilesc ca misiune convingerea altora că frumusețea, în gust, se situează pe același plan estetic cu frumusețea în artele plastice sau în muzică. Somelierii studiază buletine meteorologice ca să vadă dacă ploaia le va desensibiliza nările și ling pietre ca să-și îmbunătățească papilele gustative. Pasta de dinți reprezintă un risc. Se plâng de mirosul „noilor tipuri de sticlă” și jertfesc căsătorii în numele exersării cerului guri. Un somelier, a cărui soție a înaintat divorț din cauza obsesiei lui pentru studiu, mi-a spus:

– În mod cert, dacă aș putea să aleg din nou între absolvirea examenului și relația cu ea, aș alege tot absolvirea examenului.

Munca lor depinde de detectarea, analizarea, descrierea și contabilizarea variațiilor de gust dintr-un lichid care este, luat element cu element, cea mai complicată băutură de pe planetă.

– Conține sute și sute de substanțe volatile. Conține polizaharide. Conține proteine. Aminoacizi. Amine biogene. Acizi organici. Vitamine. Carotenoide, mi-a explicat un profesor de enologie. După sânge, vinul e cea mai complexă substanță din lume.

Această concentrare obsesivă asupra unor deosebiri infime între gusturi atrage după sine... de fapt, nu eram sigură ce anume. Cel puțin nu atunci când am început. Am ajuns la somelierii aceștia pentru că doream să știu cum era viața pentru ei la extremele gustului și cum ajunseseră ei înșiși acolo. După aceea m-am întrebat dacă și eu aș putea să ajung acolo – dacă oricare alt om ar putea să ajungă acolo – și ce s-ar fi schimbat dacă aș fi reușit?

Câteva avertismente:

E posibil ca, pentru dumneavoastră, un pahar cu vin să însemne un simbol al fericirii. E obiectul spre care întindeți mâna la sfârșitul unei zile lungi, când vă decuplați o parte a creierului. Dacă doriți ca situația să rămână așa, stați cât mai departe de personajele din cartea aceasta.

Pe de altă parte, dacă v-ați întrebat vreodată de ce se face atât caz pe seama vinurilor și dacă există într-adevăr o deosebire perceptibilă între o sticlă de 20 de dolari și una de 200 de dolari sau ce s-ar întâmpla dacă v-ați împinge simțurile la limita lor... ei bine, atunci aș dori să vă prezint câteva personaje.

Dacă veți petrece destul timp în lumea vinurilor, veți descoperi că orice *connoisseur* are o poveste despre sticla *aceea*, care i-a declanșat obsesia pentru vin. De obicei, epifania sosește prin intermediul unui vin, să zicem, un Giacomo Conterno Barolo 1961, sorbit într-un restaurant mic din Piemont, Italia, cu vedere spre dealurile Langhe, unde fagii se leagănă ușor, în timp ce o pâclă blândă se ridică încetîșor din vale. Există un fel de formulă: Europa + splendori naturale + vin rar = moment de iluminare.

Epifania vinului a sosit pentru mine altfel: în fața unui monitor de calculator. Și nici măcar nu beam, ci mă uitam la alți oameni care beau.

În acea perioadă eram reporter în departamentul tehnologie, cutreieram Google-ul și Snapchat-ul pentru site-uri de știri exclusiv on-line și acționam, în majoritate, prin intermediul display-urilor. Petrecusem o jumătate de deceniu dansând pe ritmul tehnologiei, scriind articole virtuale despre lucruri virtuale în universuri virtuale, ce nu puteau fi gustate, pipăite sau mirosite. Pentru mine, „imersiune” însemna un site cu fotografii digitale la rezoluție uriașă, iar „miroase!” se putea referi doar la vreo problemă – mirosul corporal neplăcut al cuiva, prânzul unui coleg sau laptele stricat din frigiderul redacției. O dată convinsesem pe cineva să-mi scrie un articol intitulat „Cum să vă faceți vacanța cu Google Street View”, ca și cum vizionarea unor fotografii neclare din Waikoloa Village, Hawaii, ar fi putut să reprezinte un substitut rezonabil pentru tolănitul cu un cocktail Mai Tai, sub soarele de la apus.

Într-o seară de duminică, prietenul meu de atunci – și soțul meu de acum – m-a târât la un restaurant de la periferia Central Parkului. Era genul de local care se mândrește că aplică gastronomiei ceea ce J.P. Morgan ar fi spus despre iahturi: „Dacă trebuie să-ntrebi cât costă, înseamnă că nu ți-l poți permite.” De obicei, aș fi ocolit locul acela de teama falimentului – financiar și, posibil, spiritual –, însă urma să ne întâlnim cu Dave, clientul prietenului meu. Iar lui Dave îi plăcea vinul.

Mie îmi plăcea vinul în același fel în care-mi plăcea teatrul tibetan de marionete sau teoria fizicii particulelor, adică, altfel spus, habar n-aveam ce se întâmpla, însă eram mulțumită să surâd și să aprob din cap. Mi se părea una dintre chestiile a căror înțelegere necesita mai mult efort decât ar fi meritat. Dave colecționa vinuri vechi din Bordeaux. Poate că aș fi riscat totuși o afirmație de felul că, în general, preferam vinul îmbuteliat, dar în niciun caz n-aș fi strâmbat din nas față de unul *bag-in-box*.

Abia ne-am așezat pe scaune, când a apărut somelierul. Bineînțeles, era un vechi prieten al lui Dave. După ce a oferit câteva platitudini despre „un an bun” și „nas elegant”, a dispărut ca să ne aducă o sticlă, iar când a revenit i-a turnat puțin lui Dave să guste.

– Se bea foarte bine chiar acum, a murmurat somelierul, folosind genul de frază absurdă care este credibilă doar pentru cei care folosesc substantivul „marfă” ca pe un adjectiv.

Din câte puteam să-mi dau seama, vinul nu făcea nimic altceva decât să „stea” în pahar.

În timp ce bărbații suspinau, evocând arome superbe de gudron și de praf de grafit, am început să-i îndepărtiez încetîșor în planul doi al conștiinței mele. Apoi însă somelierul a pomenit că se pregătea pentru World’s Best Sommelier Competition.

Pardon?

La început, ideea mi s-a părut ridicolă. Cum e posibil ca servirea vinului să fie un sport de competiție? Scoți dopul, torni și gata. Nu?

Somelierul a prezentat rapid principalele etape ale concursului. Cea mai dificilă și mai stresantă dintre toate era degustarea în orb, care-i cerea să identifice pedigreeul complet a șase-șapte vinuri: anul producerii, soiul de struguri, colțișorul planetei (este vorba despre podgorie, nu despre țară!), plus timpul cât putea fi învechit, cu ce preparate culinare se asocia și de ce.

Să fiu sinceră, părea una dintre chestiile cele mai plictisitoare pe care cineva le-ar fi asociat vreodată cu alcoolul. Mie îmi plac însă concursurile și e cu atât mai minunat cu cât implică mai puțin sport și mai multă mâncare, așa că, în seara aceea, după ce am ajuns acasă, am început să scotocesc nițel pe internet, să văd ce era cu duelurile astea între somelierii.

Am devenit obsedată. Am pierdut după-amiezi întregi lipită de laptop și urmărind clipuri cu concurenți care scooteau dopuri, decantau, miroseau și scuipau, în lupta lor pentru titlul de „Cel mai bun somelier din lume”. Era ca la o expoziție de câini, dar cu băutură. Într-o succesiune de etape, specimene bine îngrijite, cu părul gelat și pieptănat peste cap și cu unghiile manichiurate, se întreceau într-o competiție în care succesul depindea de detalii infinitezimale, de un juriu încruntat și de grația cu care candidații mergeau în cerc. (Somerierii trebuie să se deplaseze în jurul mesei *doar* în sensul acelor de ceasornic.) Își alegeau cuvintele cu meticulozitatea unora care sunt taxați la silabă și-și scrutau oaspeții (nu clienți, ci „oaspeți”) pentru a căpăta indicii prețioase despre dispoziția, bugetul și gusturile lor. Distingând strădaniile disperate de autocontrol în tremurul foarte slab al unei mâini care turna sub un unghi stângaci, am înțeles că arta lor era guvernată de reguli stringente, pe care nu puteam să le ghicesc, cu atât mai puțin să le apreciez. Era însă clar că nu puteau fi încălcate; Véronique Rivest, prima femeie care a ajuns vreodată în etapa finală a competiției, și-a dat cu pumnii în cap când a uitat să le ofere oaspeților cafea sau trabucuri.

– *Merde, merde, MERDE!* a gemut ea.

Nu exista nici cea mai mică urmă de ironie. Era, într-adevăr, fascinant.

Ulterior am aflat că un concurent urmase cursuri de dans ca să-și perfecționeze eleganța mersului. Altul angajase un logoped, care să-l ajute să-și moduleze glasul într-un baritonal catifelat, plus un expert în memorie, pentru a-și consolida reamintirea denumirilor podgoriilor. Alții consultaseră psihologi sportivi, care să-i învețe cum să-și păstreze sângele-rece, în condiții de presiune.

Dacă servirea era o artă, degustarea în orb părea de-a dreptul magie. Într-un videoclip, Véronique a pășit cu

grație pe scenă, în timp ce obiectivele aparatelor foto țacă-neau pe fundal, și s-a apropiat de o masă pe care se aflau patru pahare, fiecare conținând câțiva mililitri de vin. A luat un pahar cu vin alb și și-a vârât nasul în el. Mi-am ținut răsuflarea și m-am aplecat spre ecran. Ea dispunea de numai 180 de secunde ca să detecteze aromele și gusturile precise care defineau vinul, apoi să deducă, în mod corect, ce anume băuse. Există mai bine de cincizeci de țări diferite care produc vin; aproape 200 de ani de vinuri buvabile; peste 340 de apelațiuni distincte pentru vinuri numai în Franța; și peste 5 000 de soiuri de struguri, care pot fi combinate, practic, într-o infinitate de variante. De aceea, dacă ați face operațiile matematice – *înmulțire, adunare etc.* –, ați obține aproximativ un catralion de combinații diferite. Véronique a fost perfect calmă și a recitat profilul unui Chenin Blanc 2011, din Maharashtra, India, cu ușurința cuiva care dă indicații de deplasare prin propria locuință.

Am fost captivată de oamenii aceia care stăpâneau genul de acuitate senzorială despre care, până atunci, crezusem că aparținea exclusiv ciobăneștilor germani folosiți la depistarea bombelor. Am simțit că somelierii și cu mine existam la extreme opuse: în timp ce viața mea era una de privațiune senzorială, viața lor era una de cultivare senzorială. M-au făcut să mă întreb ce era oare posibil să ratez? Stând în fața ecranului și privind în buclă videoclipuri în care oameni adulmecau vinuri, am decis să aflu despre ce era vorba.

Sunt jurnalistă prin formare și nevropată prin naștere, așa că mi-am început cercetările în singurul fel pe care-l cunoșteam: am citit tot ce am putut să găsesc, am asediat căsuțele de e-mail ale somelierilor și am apărut neinvitată în tot felul de locuri, doar ca să văd cu cine mă voi întâlni.

Prima mea seară petrecută în oraș cu un grup de somelierii din New York nu s-a sfârșit bine. Am început prin a

face praf un concurs de degustare în orb, din biroul unui distribuitor, unde am sorbit câteva pahare alături de membrii juriului, am gustat vreo zece-douăsprezece vinuri, pentru a-l sărbători pe învingător, i-am târât pe toți în barul unui hotel pentru încă o rundă, după care am sărit peste cină, în favoarea unei sticle de șampanie, pe care un somelier însetat a insistat s-o poștesc cu el. Iar după aceea m-am împleticit până acasă, unde am vomitat imediat.

A doua zi dimineață, pe când căutam pe Google „tratamente antimahmureală“, cu un singur ochi deschis, am primit un MMS de la tipul care comandase șampania în seara anterioară. Era fotografia a șase pahare de vin înșiruite în fața lui. Se afla la o degustare. *Din nou.*

Lecția numărul unu: indivizii ăștia sunt neobosiți.

Fervoarea aceasta permanentă era departe de ceea ce găsisem când scotocisem prin cărți și reviste după indicii despre cum aș fi putut să calc pe urmele cuiva ca Véronique. Literatura face ca o viață dedicată vinului să pară un adevărat desfrâu. Bărbați eleganți (pentru că, în mod tradițional, erau bărbați), care beau din sticle elegante, în locuri elegante. O zi de trudă însemna înghițirea cu greu a unei sticle de Bordeaux mai recentă de zece ani. „Privind retrospectiv la prima mea călătorie în Valea Loarei, văd un tânăr care a suportat situații inconfortabile care par torturante în ziua de azi“, scrie importatorul de vinuri Kermit Lynch în memoriile lui, *Adventures on the Wine Route*. Care au fost situațiile acelea inconfortabile și torturante pe care le-a îndurat respectivul? „Am zburat de la San Francisco la New York, am schimbat avionul, am aterizat în Paris, am închiriat un automobil și am șofat până pe Valea Loarei.“ *Quelle horreur!*

Dar, pe măsură ce am petrecut mai mult timp cu somelierii – ajungând, într-un final, să beau nopțile în apartamentele lor și să fiu instruită în arta scuipării –, am devenit

fascinată de o subcultură pe care n-o vedeam reflectată în nimic din ceea ce citisem despre vin. Pentru un domeniu care se referă aparent exclusiv la plăcere, actuala generație de somelier, sau „somi”, se supune unui volum uluitor de suferințe. Lucrează cu program prelungit și stau în picioare până noaptea târziu, se trezesc devreme pentru a-și ticsi mințile cu informații din enciclopedii despre vinuri, repetă decantări după-amiezile, își consacră zilele libere concursurilor și dedică puținele minute rămase somnului – sau, mai probabil, admirării unei sticle rare de Riesling. Citându-l pe un somelier, este „ca un sport sângeros, în care utilizezi tirbușonul”. Un altul a numit „boală” ceea ce simt ei față de vin. Erau, în mod clar, hedoniști cei mai masochiști pe care-i cunoscusem vreodată.

Nimic din ce văzusem pe internet sau citisem nu captura toate idiosincraziile profesiei. Cu multe decenii în urmă, somelierii erau adesea bucătari ratați. Fuseseră alungați din bucătărie, apoi fuseseră recrutați într-o meserie pe care o făceau cu toată grația animalelor după care sunt numiți. (Cuvântul „sommelier” provine din *sommier*, un termen din franceza secolelor XIV-XVII, care denumește caii de povară.) Aveau reputația de a pândi din saloanele restaurantelor franceze scorțoase, purtând costume negre și grimase, aidoma unor ciocli critici. Pe de altă parte, somelierii recenți și aflați în plină ascensiune au abandonat școli pretențioase ca să urmeze cu pasiune ceea ce ei consideră o vocație. Se apropie, ca și mine, de treizeci de ani, nu au copii, își fac griji legate de chirie și continuă să-și convingă părinții că nu și-au ruinat viețile pentru că n-au urmat dreptul.

Înarmați cu masterate în filozofie și cu diplome în inginerie obținute la Universitatea Stanford, acești autoprocamați „intelectuali refugiați” îmbrățișează teorii nobile despre servicii și idei ambițioase despre potențialul vinului de a emoționa sufletul. Iar ei au adus atât tinerețea, cât

și cromozomii XX într-un domeniu care semăna, de multă vreme, cu o frăție a vechilor colegi de școală generală.

Inițial, interesul meu a fost preponderent jurnalistic. De când mă știu m-au obsedat obsesiile altora. N-am stat niciodată ore în șir la coadă, ca să țin din toți răunchii la vederea unei pasiuni sentimentale adolescente și nici n-am decis să mă „întâlnesc” cu un personaj dintr-un joc video, dar am petrecut ani scriind despre genul de oameni care făceau asta și încercând să-i înțeleg. De aceea, în mod firesc, pasiunea somelierilor m-a atras instantaneu. Am devenit obsedată de ideea de a înțelege ce anume îi puneau în mișcare. De ce erau mistuiți de vin? Și în ce fel această „boală” le schimba viețile?

Dar, pe măsură ce m-am adâncit mai mult în lumea lor, s-a petrecut ceva neașteptat: am început să mă simt inconfortabil. Nu cu somelierii – care, cu excepția tendinței de a-mi umple excesiv paharul, erau perfect încântători –, ci cu propria mea atitudine și cu propriile mele prezumții. Adevărul e că emoția cea mai intensă pe care o simțisem vreodată față de vin aducea cumva cu o vinovăție infuzată cu rușine. Mai mult ca orice alt aliment comestibil de pe planeta asta, vinul e onorat ca parte integrală a unei vieți civilizate. Robert Louis Stevenson l-a numit „poezie îmbuteliată”, iar Benjamin Franklin l-a declarat „dovada constantă că Dumnezeu ne iubește” – lucruri pe care nimeni nu le-a spus vreodată despre, să zicem, cotletele de berbecuț sau despre lasagna, oricât de delicioase ar fi ele. Somelierii vorbeau despre sticle care le înălțaseră sufletele ca o simfonie de Rahmaninov.

– Te fac să te simți neînsemnat, mi-a mărturisit unul dintre ei.

Habar n-aveam despre ce vorbeau și, cu toată sinceritatea, părea exagerat. Oare ei mințeau sau eu nu aveam capacitatea de a aprecia una dintre plăcerile supreme ale

vieții? Doream să știu ce voiau să spună enofilii aceștia și care era motivul pentru care persoane, altfel raționale, ar fi cheltuit sume amețitoare și timp pentru obținerea câtorva secunde efemere cu arome și gust. Ca s-o spun pe șleau, voiam să știu care-i marea chestie cu vinul?

Când eu beam un pahar cu vin, papilele gustative îmi expediau un mesaj codificat. Creierul meu putea să descifreze doar câteva cuvinte: „Bla-bla-bla-bla vin! Bei vin!”

Însă, pentru *connoisseurs*, mesajul acela neclar putea să fie o poveste despre iconoclastul din Toscana care a spus *Vaffanculo!* legislației viticulturii italiene și a plantat Cabernet Sauvignon francez sau despre podgoreanul nebun care s-a strecurat printre obuze și tancuri, ca să producă vin în cei cincisprezece ani ai războiului civil din Liban. Aceeași sorbitură de vin poate să spună o poveste despre jurisprudența unei țări sau despre pivnicerul leneș care nu a curățat cum trebuia butoaiile din beci. Simțurile acestor băutori le oferă acces la o lume mai completă, în care istorii, aspirații și ecosisteme apar din gusturi și mirosuri.

Neștiința mea în privința unor asemenea nuanțe începea să mă scoată din minți. Ascultându-mi prietenii care renunțau la Starbucks, în favoarea cafelei de 4 dolari infuzate la rece, sau care delirau despre batoanele de ciocolată cu origine unică, am început să observ un paradox în cultura noastră gastronomică. Suntem obsedați de găsirea sau de prepararea unor mâncăruri și băuturi care să aibă un gust mai bun – plănuim itinerare, ne răsfățăm cu meniuri savuroase, ne cumpărăm ingrediente exotice, tânjim după produsele cele mai proaspete. În același timp însă, nu întreprindem nimic pentru a ne învăța să fim degustători mai buni. „Suntem o națiune oarbă în privința gustului”, a scris M.F.K. Fisher, o considerație care, din câte am observat, rămâne la fel de adevărată azi, pe cât a fost în 1937.

O îngrijorare mai personală și mai profundă mi-a copleșit în scurt timp curiozitatea de jurnalistă. În ultima vreme avusesem momente de frustrare cauzate de existența mea concentrată asupra tehnologiei, texturile poveștilor și vieții fiind anulate deopotrivă de lucioasa unicitate a ecranului calculatorului. Cu cât aflam mai multe, cu atât părea mai restricționat și mai incomplet colțișorul meu de experiență. Brusc, simpla descriere a lumii somelierilor a părut inadecvată. Acum doream să devin ca ei.

Am început să mă întreb ce anume mi-ar trebui ca să pot să descopăr în vin aceleași lucruri pe care le descoperă ei? Oare experții aceștia au ajuns acolo unde sunt exclusiv prin practică? Sau sunt mutanți binecuvântați genetic, născuți cu o sensibilitate acută a mirosului?

Considerasem dintotdeauna că oamenii dotați cu supersimțuri s-au născut ca atare, nu au dobândit în timp calitățile respective, tot așa cum Novak Djokovic este înzestrat genetic cu anvergura de a-i distruge pe toți tenismenii începători. S-a dovedit că asta nu era o scuză. Pe măsură ce am început să-mi completez maratoanele YouTube cu o dietă sănătoasă de studii științifice, am aflat că antrenarea nasului și a limbii depinde, în primul rând, de antrenarea creierului.

Atât doar că majoritatea oamenilor, cei mai mulți dintre noi nu ne-am obosit s-o facem. Influențați de filozofi precum Platon, care a ignorat gustul și mirosul, considerându-le ca fiind însușiri „minore”, cei mai mulți dintre noi nu cunoaștem adevărurile fundamentale legate de aceste două simțuri (pe care avem de altfel tendința să le confundăm între ele). Le confundăm când percepem gusturi diferite (indiciu: nu doar în gură). Nu suntem nici măcar siguri în privința numărului de gusturi (în mod aproape cert, există mai mult de cinci, cât ați auzit c-ar fi). Și suntem convinși că oamenii au evoluat ca să devină cei mai

incompetenți folositori ai nărilor din regnul animal (deși cercetări recente sugerează că asta e un mit). Practic, aproape că ignorăm două dintre cele cinci simțuri care ne-au fost dăruite pentru a interpreta lumea.

Am fost nerăbdătoare să întreprind o schimbare și să descopăr ce anume neglijam, atât în ceea ce privea vinul, cât și în viață. Somelierii pe care i-am cunoscut spuneau că pregătirea și instruirea lor îi ajutaseră în toate privințele, de la găsirea de plăceri noi în rutina cotidiană până la fidelitatea față de percepțiile senzoriale, alungând interferențele zgomotelor străine legate de preț sau de brand. Părea posibil ca oricare dintre noi să se poată bucura de experiențe mai bogate, prin acordarea la informații senzoriale pe care le ignorăm. Iar eu eram însetată să încerc asta.

Cartea de față urmărește anul pe care l-am petrecut printre obsedați de gusturi, savanți ai simțurilor, vânzători de sticle faimoase, maeștri ai mirosurilor, hedoniști chelcheliți, producători de vinuri distrugători de reguli și cei mai ambițioși somelierii din lume. Nu e un ghid al cumpărătorului de vinuri sau o celebrare credulă a tuturor tradițiilor consumării vinului. Ba chiar explorează felurile în care domeniul este – citând un economist al vinului – „predispus intrinsec spre rahaturi”. Dacă îndepărtăm însă rahatul, rămân înțelegeri care au relevanță mult în afara domeniului alimentelor și al băuturilor.

Aceasta nu este o aventură de la strugure la pahar (deși vor exista și ocheade aruncate spre producerea vinului), cât, mai degrabă, o aventură de la pahar la gât – în lumea nebună a obsesiei legate de vin și a aprecierii lui în toate formele sale și cu toate deficiențele sale. E o investigație privind asocierea noastră cu un lichid vechi de șapte mii de ani, care a fermecat monarhi egipteni, țărani săraci lipiți pământului, țari ruși, moguli de pe Wall Street, părinți din suburbii și studenți chinezi. Pregătiți-vă să

intrați în culisele unor restaurante cu multe stele Michelin, ale unor bacanale orgiastice dedicate celor 0,1% din populație, pregătiți-vă să ne întoarcem în timp, până la primele restaurante, dar și să explorăm tomografe și laboratoare de cercetare. Pe drum îl veți cunoaște pe nebunul care m-a amețit, pe „doptorul” care m-a instruit, pe colecționarul din Burgundia care a încercat să mă seducă și pe omul de știință care m-a studiat.

Relația dintre gust și aprecierea vieții e vizibilă în graiul nostru. Spunem că varietatea este „condimentul” vieții. În spaniolă, verbul *gustar* – a plăcea sau a face plăcere – provine din latinescul *gustare*, care înseamnă „a gusta”, reprezentând și rădăcina termenului englezesc *gustatory*. De aceea, când spui în spaniolă că-ți place ceva – haine, democrația, tablouri, deschizătoare de conserve –, într-un sens foarte vechi spui că-ți place ce gust are. În engleză, când facem ceva cu pasiune și entuziasm, spunem că acționăm cu *gusto*, care derivă din aceeași rădăcină latinească. Despre o persoană căreia îi plac lucrurile bune, se spune că are gust – chiar dacă, poate, lucrurile acelea nu pot fi gustate deloc, așa cum e cazul muzicii.

Gustul nu e numai metafora noastră prestabilită pentru savurarea vieții, ci e atât de ferm înglobat în structura gândirii noastre, încât a încetat, practic, să mai fie o metaforă. Pentru somelierii, cercetătorii simțurilor omenești, producătorii de vinuri, *connoisseursii* și colecționarii pe care i-am cunoscut, a avea un gust mai bun înseamnă a trăi mai bine și a ne cunoaște mai profund pe noi înșine. Iar eu am descoperit că, pentru a-ți dezvolta mai bine gustul, trebuie să începi cu cea mai complexă dintre toate substanțele comestibile: cu vinul.

Cuprins

Călăuze spre Rai (patimile somelierului)	5
Introducere. Degustarea în orb	13
1. Șobolanul	27
2. Societatea secretă	61
3. Înfruntarea	97
4. Creierii	126
5. Regatul magic	163
6. Orgia	196
7. Controlul calității	233
8. Cele zece porunci	270
9. Reprezențația	301
10. Examenul	331
11. Sala de mese	364
Epilog. Degustarea cea mai în orb	392
Mulțumiri	407
Bibliografie selectivă	412