

in *L*
fino.
veritas

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

Jean-Robert Pitte

vin și divin

traducere din limba franceză de
INES HRISTEA

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.

Jean-Robert Pitte

LE VIN ET LE DIVIN

© Librairie Arthème Fayard, 2004

© Baroque Books & Arts®, 2018

Imaginea copertei: Onisim COLTA

Concepție grafică © Baroque Books & Arts®

Corectură: Rodica CREȚU

Descrierea CIP a Bibliotecii Naționale a României

PITTE, JEAN-ROBERT

Vin și divin / Jean-Robert Pitte;

trad. din lb. franceză de Ines Hristea ;

cuvânt înainte de Valeriu Stoica. - București : Baroque Books & Arts, 2018

Conține bibliografie

ISBN 978-606-8564-98-2

I. Hristea, Ines (trad.)

II. Stoica, Valeriu (pref.)

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.

UN ESEU OENOLOGIC

După traducerea și publicarea *Istoriei sticlei de vin*, Editura Baroque îmbogățește colecția *In vino veritas* cu o nouă carte scrisă de Jean-Robert Pitte: *Vinul și divinul*. Dimensiunea sacră a vinului a premers legăturilor pe care această băutură fermentată le-a dezvoltat de-a lungul mileniilor cu poezia, sculptura, arhitectura, pictura și filozofia, dar a și întemeiat aceste legături. Această dimensiune situează vinul într-un loc privilegiat în raport cu celelalte băuturi fermentate și cu cele distilate și explică fascinația pe care vinul a exercitat-o îndelung în trecut și o exercită din ce în ce mai mult astăzi asupra „credincioșilor” săi.

Este firesc ca autorul să descopere „vinul la baza nașterii religiilor, adică a credințelor și ritualurilor care îi leagă pe oameni de zei”. Dar, departe de a-și asuma o perspectivă teologică sau una de istoric al religiilor, Jean-Robert Pitte

folosește metoda pe care o stăpânește cel mai bine, arta eseului, pentru a ne introduce în tainele vinului sacru.

Texte alese în mod inspirat din Biblie, din autorii antici și din cei ai Evului Mediu sunt punctul de pornire pentru interpretări surprinzătoare prin finețea asocierilor, prin puterea de a lumina sensuri profunde și prin evitarea clișeeilor.

Vedem astfel cum, odată cu apariția religiilor mono-teiste, este abandonată beția sacră, ritual prin care în religiile păgâne vinul era calea apropierei de zei. Mai ales în creștinism, prin „moderația și stăpânirea de sine... omul își păstrează conștiința clară în ceea ce privește misterul insondabil al lui Dumnezeu“. Islamul a mers însă, în mod imprudent, și mai departe, impunând musulmanilor abstenența, cu promisiunea râurilor de vin care străbat Raiul. Poeții persani nu s-au lăsat însă convinși de această promisiune, astfel încât, de exemplu, Omar Khayam se întreba:

Vinul, cum să-l lepezi? Cu ce mai rămâi?

E ca și când moartea-ți simți la căpătâi...

Cum să-i fiu adeptul, oare, când Islamul,

Silnic, îmi răpește fericirea-ntâi?

Liber de rigoarea dogmatică, autorul își permite libertatea de a vedea, în celebrul text din Geneză în care este descrisă beția sacră a lui Noe, punctul de inflexiune dintre ritualul păgân al consumării vinului în exces și

prefigurarea misterului euharistic al acestuia. Cu aceeași prospețime hermeneutică, beția lui Lot este înțeleasă în registrul salvării; fără șansa de perpetuare a speciei, chiar cu prețul incestului, săvârșit și de Eva cu fii ei, salvarea lui Lot și a familiei sale din focul distrugător al Sodomei și Gomorei nu ar mai fi avut niciun sens.

Pe calea luminată de această interpretare, deslușim un mesaj eshatologic comun în cele două episoade din Geneză.

Când după treizeci de ani de viață discretă, Iisus își începe misiunea sa mistică, săvârșind prima minune prin transformarea apei în vin la nunta de la Cana, el îi inspira pe toți viticultorii din lume, care, cum spune cu temei Jean-Robert Pitte, transformă și ei apa în vin, tot într-un mod miraculos, dar nu dintr-odată, ci în timpul unui an viticol, cu sprijinul viței-de-vie și prin talentul lor oenologic. În mod simetric, Iisus își termină misiunea pământească la Cina cea de Taină, dezvăluind taina euharistică a vinului, sângele său simbolic, izvor al comuniunii creștine.

Virtuozitatea eseistică și umorul îl îndeamnă pe autor să îndulcească nota gravă a temei cărții, observând că exista încă din vremea nunții de la Cana o ierarhizare a *cru*-urilor, evidentă în răsturnarea de către Isus a ordinii în care vinurile erau aduse la nuntă: în loc să fie băut la început, conform cutumei, vinul cel mai bun este băut la urmă. Iar apoi autorul comentează: „Nu ni L-am putea închipui pe Iisus producând o poșircă.”

Umor, chiar dacă involuntar, există și în *Regula Sfântului Benedict de Nursia*, înscrisă la Monte Cassino, la începutul secolului al VI-lea, în care este precizată măsura vinului pentru călugări, adică o *hemină* pe zi, mai precis 271 ml, ceva mai puțin decât măsura vinului pentru îndrăgostiți (375 ml, cât rezultă din împărțirea la doi a sticlei de 0,75 l). Nu putem să nu zâmbim citind nuanțarea acestei reguli: „Dacă sărăcia locului nu permite procurarea sus-numitei măsuri de vin, ci mult mai puțin sau chiar deloc, trăitorii trebuie să-l binecuvânteze pe Dumnezeu și să nu cârtească, căci dăm, pe deasupra, avertisment deplin asupra abținerii de la cârtiri.”

Există astfel o punte între prezenta carte și cealaltă carte a aceluiași autor, publicată anterior în colecția *In vino veritas*. Ne amintim că, în *Istoria sticlei de vin*, un lung șir de aventuri a culminat cu victoria sticlei bordeleze, numită și protestantă, și a sticlei burgunde, numită și catolică, ambele având însă aceeași măsură de 0,75 l. Tot cu umor, autorul observă că înfățișarea dolofană a sticlei burgunde este potrivită cu aceea a preoților catolici, în timp ce linia austeră a sticlei bordeleze este concordantă cu silueta pastorilor protestanți.

Dacă în literatura franceză a fost consacrat genul literar al eseului, exersat apoi în întreaga lume, Jean-Robert Pitte creează – prin această carte, ca și prin aceea tradusă anterior – o specie a acestui gen, eseul oenologic, cu inteligență, savoare și forță de seducție.

VALERIU STOICA

CUVÂNT ÎNAINTE

Una dintre manifestările cele mai fascinante ale vieții pe pământ este fermentația. Vigoarea ei uimește, căci materiile prime care îi stau la bază se umflă, se încălzesc, bolborosesc, explodează și răspândesc miresme puternice. Așa stă situația, de pildă, în cazul acestui aliment extrem de nutritiv și de digest care este pâinea. Ne închipuim cu ușurință surpriza extraordinară a primului cultivator de cereale din Mesopotamia, care a avut ideea să amestece făina cu apă, lăsând fermenții să se instaleze în mixtură, pentru ca, ulterior, să constate cum coca se rotunjește la fel ca pântecul unei femei însărcinate. Odată coaptă într-un cuptor închipuit cu această ocazie, coca reunește starea solidă și starea gazoasă, elementul crocant și elementul moale, elementul uscat și elementul umed, gustul sărat și gustul dulce. În plus, e minunat de digerabilă. De jur

împrejurul Mediteranei și în regiunile lumii spre care civilizațiile au migrat, pâinea este simbolul plin de forță al vieții, ceea ce explică faptul că ea a devenit atât de importantă în iudaism și în creștinism.

Cu mai multe mii de ani înaintea pâinii, aceleași cereale amestecate cu și mai multă apă și date în posesiune imperiului fermenților plăsmuiesc berea. Ulterior, aceasta dispare din Orient, dar se menține vreme îndelungată în zona celților (Cervisia sau Cervoise) și în lumea germanică, unde reprezintă un simbol împărtășit la ocazii vesele. Culegerea strugurilor sălbatici în Caucaz, apoi domesticirea plantei care îi produce, *Vitis vinifera*, se regăsește tot în perioada Antichității vechi. Prin selecție și cultivare, se nasc fructe mai mari și mai mustoase, dar și ideea de a stoarce strugurii pentru a obține o băutură care, la rândul ei, începe imediat să fermenteze, să se încălzească spontan, să fiarbă și să degaje gaz carbonic. Așa apare vinul. Popoarele din zona fertilei Semiluni se îndrăgostesc de gustul lui și fac cunoștință cu efectele euforice sau, dincolo de un anume nivel de consum, de-a dreptul amețitoare.

E simplu de înțeles de ce o băutură vie, care, în plus, le oferă consumatorilor efecte atât de potente, ajunge să stea la baza nașterii religiilor, adică a credințelor și ritualurilor care îi *leagă* pe oameni de zei. Mai mult, religiile greacă și romană unesc vinul cu un zeu major din panteonul fiecăreia: Dionysos sau Bachus.

Veritabila revoluție care e reprezentată de nașterea monoteismului iudaic se desfășoară în râuri de vin și e punctată de câteva episoade importante de beție sacră. Apoi creștinismul mai face un pas, impunând euharistia, adică unirea lui Dumnezeu și a oamenilor prin comuniunea cu trupul și sângele lui Hristos, închipuite sub formă de pâine și vin: *Hoc est enim sanguis meus*. Înzestrată cu asemenea virtuți, băutura divină însoțește așadar răspândirea noii religii. Există însă două elemente care o limitează: islamul, care, după câteva ezitări, hotărăște să surghiunească licoarea ca fluviu în lumea de dincolo, și orezul. Drumul Mătășii se dovedește a fi, de fapt, mai curând o pîdică pentru viticultură, deoarece, cu cât te apropii mai mult de Pacific, cu atât mai mult orezul se reclamă ca fiind darul zeilor. Asemenea tuturor cerealelor, el permite producerea unui soi de bere, care, în întreaga Asie chineză, încapsulează rolul social și religios al vinului. În regiunile lumii unde creștinismul a ajuns cel mai târziu, alte băuturi fermentate au servit drept legătură cu divinitatea, ele fiind foarte apropiate de vin prin simbolică, prin ritualurile de consum și prin efectele minunate. Astfel de băuturi sunt, de exemplu, vinul de palmier din Africa tropicală și *pulque*, licoarea precolumbiană.

Rămas un mister până în epoca lui Pasteur, procesul de fermentare a vinului nu este nici azi pe deplin înțeles. Enologia modernă își hrănește iluziile, considerând că un

control strict al temperaturii și întrebuințarea de levuri selecționate și clonate sunt suficiente pentru a evita capriciile și dereglajele vieții. Specialiștii nu reușesc decât să creeze vinuri tehnologice, fără suflet, văduvite de orice abilitate de a emoționa. Marea artă a viticultorilor buni constă în a restitui, prin vinurile lor, spiritul locului și al anului de producție. Știm, în prezent, că fermenții naturali dau rezultatele cele mai complexe și mai nuanțate. Astfel, talentul, prudența și înțelepciunea viticultorilor se întâlnesc cu fascinația credincioșilor care perpetuează cultele vieții.¹

¹ Corpul esențial al prezentei lucrări reia o serie de articole apărute în *La Vie*, în cursul verii anului 2003.

CUPRINS

Un eseu oenologic	5
Cuvânt înainte.....	9
I. Simpozionul grecesc	13
II. Noe și Lot, beți întru Dumnezeu	23
III. Și apa din Cana s-a făcut grand cru.....	35
IV. Râurile de vin din Paradisul lui Allah	45
V. Călugării din Occident, propovăduitori ai vinului.....	55
VI. Vinul Reformei	65
VII. Vița-de-vie, companion de drum al budismului.....	75
VIII. Sake, băutura zeilor din Japonia	85
IX. Vinul de palmier, băutura sacră a Africii	95
X. Berea, băutura celor mai vechi zei	107
Bibliografie	117



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