



FOTO: PHOTOLAND/CORBIS IMAGES

Vecini de viță nobilă

În Bordeaux, fiecare pătrățel de „terroir” reprezintă o poveste în sine. Cum se derulează, la câțiva metri distanță una de cealaltă, istoriile inedite ale Petrus – producătorul celui mai scump vin roșu din lume – și „Le Bon Pasteur”, castelul lui Michel Rolland, celebrul „guru” al vinurilor franțuzești?

de Diana-Florina Cosmin



Dacă lumea vinurilor franțuzești de Bordeaux ar trebui exemplificată prin două studii de caz alese arbitrar, la prima vedere „Petrus” și „Le Bon Pasteur” nu ar avea nicio șansă de a trece probele unui juriu cu adevărat riguros cu metodologia. Privite îndeaproape, ambele pot fi considerate „excepții” statistice care nu se pun la socoteală: acel gen de exemple ieșite din comun, rezultate din conjuncturi naturale sau geografice extraordinare, care beneficiază de avantaje competitive provenite din inovații sau din lucruri făcute cu totul diferit față de restul lumii. Doar că, privind și mai îndeaproape universul vinurilor „made in France”, nu prea există povești care să se asemene două câte două, raportul fiind mai degrabă asemănător cu cel dintre piesele diferite ale unui puzzle imens. Fiecare proprietate este o piesă cu formă, culoare și poziție unică în cadrul imaginii de ansamblu așa că, oricât te-ai strădui să găsești similitudini, se va găsi mereu cineva care să fie și mai „altfel” decât ceea ce considerai până atunci drept recordul absolut în domeniu. Și, umblând prin cotloanele Petrus și „Le Bon Pasteur” în aceeași după-amiază, senzația este cu atât mai acută. Despre fiecare s-ar putea scrie lejer câte o carte stufoasă (și s-au și scris, chiar mai multe) care să consemneze toate excepțiile pe care se bazează trecutul și prezentul lor. La Petrus, prima oprire, ne întâmpină din start o statuie ce seamănă flagrant cu un Buddha în meditație, dar care, privită dintr-un anumit unghi, aduce destul de bine și cu un zeu hindus. Stupoare, însă, e vorba de Sfântul Petru, ales ca metaforă pentru denumirea locului, „Petrus”. Gazda care ne explică acest detaliu este o americană naturalizată care, dincolo de pronunția impecabilă a limbii franceze, vorbește la fel de tare, gesticulează la fel de amplu și hohotește la fel de viu și zgomotos precum toți cetățenii țării pe care, teoretic, a dat-o la schimb pentru Franța în urmă cu 15 ani. Ceea ce nu o face în niciun caz mai puțin simpatică, ci cu siguranță atipică într-un peisaj tipic franțuzesc, unde discuțiile se poartă în șoaptă, iar protocolul primează. Prezența ei este, însă, doar



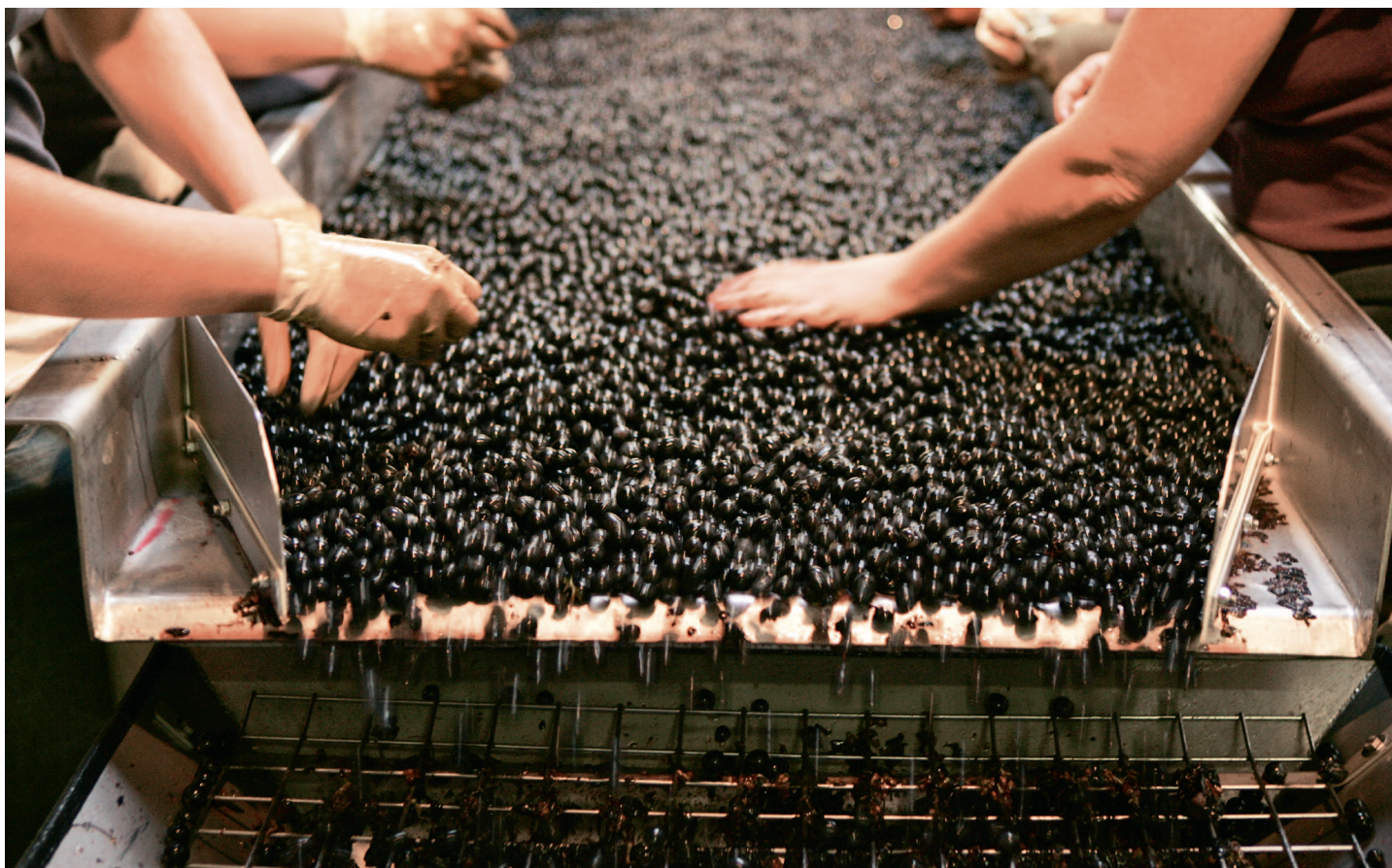


FOTO: PHOTOLAND/CORBIS IMAGES

primul lucru mai „altfel“ care ne așteaptă. Făcând turul proprietății de doar șapte hectare, ne lămurim că „Petrus“ are prea puțin de-a face cu Sfântul Petru și mai mult cu dealul de argilă albastră pe care se află situată proprietatea. Pentru că vara argila se întărește la soare, căpătând o consistență de piatră, cu 2.000 de ani în urmă romanii au găsit de cuviință să boteze locul „Petrus“. Până în prezent, argila albastră rămâne elementul care individualizează cele 30.000 de sticle produse anual din ceea ce este considerat a fi, neoficial, „cel mai scump vin roșu din lume“. Cea mai ieftină sticlă de Petrus începe la 1.000 de euro, în timp ce vinurile vechi, din ani cu producție deosebită, sar cu ușurință de 5.000 de euro. Un Petrus din 1961, un „vintage“ extrem de apreciat, ajunge chiar și la 10.000 de euro sticla. „E foarte frustrant pentru noi“, explică gazda noastră. „Muncim zi-lumină pentru acest vin, iar undeva în lume sunt persoane care cumpără lăzi întregi pentru investiții și nu beau nici măcar o picătură“. Ce are, însă, atât de special argila albastră încât să poată naște un vin dorit de o lume întreagă? La o privire mai atentă: totul. În primul rând, într-un sol argilos vița de vie nu își înfige rădăcinile pe verticală, în pământ, ci se dezvoltă orizontal. Adâncimea superficială nefiind însă un pericol, nici măcar în perioadele de ploi masive, pentru că argila acționează ca un burete: când se acumulează apă în stratul superior, devine impermeabilă și nu permite decât pătrunderea a 10% din umezeala totală. Aceasta rămâne de cele mai multe ori stocată în sol, fiind de mare folos în perioadele de secetă. Altfel spus, într-un univers al vinurilor în care apa poate distruge sau „înălța“ o recoltă, viile de la Petrus nu se pot plânge niciodată de prea multă sau de prea puțină apă. Strugurii Merlot, plantați pe întreaga suprafață a viei, au și ei particularități datorate solului: deși neamestecat cu alte tipuri de struguri Merlot este considerat, uneori, un soi prea „blând“ și „fără personalitate“, solul argilos face ca nivelul taninilor să fie mai înalt, compensând acest neajuns. Un alt element care face vinul Petrus cu totul diferit îl reprezintă perioadele scurte de macerare, de până la 15 zile. „Lucrăm cu vinul ca și cu ceaiul“, ni se explică. „Când lași pliculețul prea mult în cană, devine amar“. Așadar, principiul pe care se operează este cel al infuziei: „sucul“ de struguri și piețele sunt lăsate împreună îndeajuns cât lichidul să extragă ce e mai bun. Nicio secundă în plus. Toate etapele procesului tehnologic se realizează manual, fără calculatoare complicate și dispozitive high-tech și, chiar dacă natura a fost generoasă, Jean-Pierre Berrouet, vinificatorul Petrus, mai are de furcă uneori cu anotimpurile. În 2011, spre exemplu, sezoanele s-au inversat: vara a venit în lunile de primăvară, iar iulie și august au fost luni răcoroase și ploioase. În limbajul de specialitate, asta înseamnă că strugurii au avut mai mult tanin, iar procesul de vinificare a trebuit să

Cea mai ieftină sticlă de Petrus costă 1.000 de euro, în timp ce vinurile vechi, din ani foarte buni, sar cu ușurință pragul de 5.000 de euro. O sticlă Petrus vintage din 1961 s-a vândut chiar și cu 10.000 de euro.





FOTO: PHOTOLAND/IMAGEBROKER



FOTO: PHOTOLAND/CORBIS IMAGES



ia în calcul și acest element, tratând mai blând și cu mai multă atenție procesul de infuzie. Astfel, chiar dacă în culise se ascunde o chimie complexă și multă matematică a etapelor, diferența între mediocritate și performanță o face tot o formă de bun-simț și imaginație, pe care - asemeni tuturor abilităților înnăscute - o ai sau nu. Cale de mijloc nu există.

De fapt nu, rectific: nu există cale de mijloc, există doar câte o răscruce cu trei drumuri diferite. Cel puțin asta ar argumenta vecinii celor de la Petrus, soții Michel și Dany Rolland. Proprietatea lor, castelul „Le Bon Pasteur”, este un alt caz în care natura, legea și istoria își dau mâna pentru a crea ceva total atipic. Existent pe poziția din prezent încă din 1865, „Le Bon Pasteur” s-a transformat într-o micuță curiozitate în 1936, în momentul în care francezii au decis instituirea sistemului de origine controlată a strugurilor. Proprietatea s-a găsit la intersecția a trei apelații diferite (indicații geografice definite legal, prin care se identifică sursa strugurilor din care se realizează un anumit vin), cele 15 hectare pe care se întinde „Le Bon Pasteur” fiind, de atunci, împărțite în trei tipuri de „etichete”: trei hectare au apelația „Saint Émilion”, șapte „Pomerol” și cinci „Lalande de Pomerol”.

Ceea ce, la prima vedere, ar fi doar un detaliu inedit și amuzant, merge mult mai adânc în istoria și destinul fiecărui tip de vin care iese din castel. Deși șirurile de vie sunt aproape lipite unele de celelalte, „când comparăm cele trei vinuri, diferențele sunt evidente”, punctează David Lesage, directorul de vânzări al companiei și ginerele soților Rolland. Aici intervine din nou conceptul intraductibil de „terroir” pentru că, oricât ar părea de ciudat, chiar și câțiva centimetri pe orizontală sau pe verticală contează. Când plouă, spre exemplu, apa intră direct în sol, „în porțiunea aceasta, însă”, ne arată David, „e o ușoară pantă, așa că apa va aluneca la vale și nu va penetra pământul atât de mult”. Din cauza înclinării diferite, și soarele cade altfel, așa încât unii struguri ajung mai rapid la maturitate decât vecinii lor de rând. În plus, fiind vecini cu Petrus, solul argilos este prezent și pe porțiunea de vie „Le Bon Pasteur”, însă la o adâncime mult mai mare. „La Petrus, argila se găsește la 60 de centimetri adâncime, în timp ce la noi se află la trei sau patru metri în pământ”, explică David. Ceea ce înseamnă că planta va „lupta” mai mult să ajungă la porțiunea argiloasă pentru a-și lua nutrienții, influențând astfel calitatea finală a strugurilor. Și, firește, o contribuție importantă o au și toate inovațiile pe care soții Rolland, ambii oenologi, le aduc

În 1936, când francezii au instituit sistemul de origine controlată a strugurilor, „Le Bon Pasteur” s-a trezit la intersecția a trei apelații diferite: Saint Émilion, Pomerol și Lalande de Pomerol.

procesului de producție. Mergând pe firul tehnologic, vinurile din colecția Michel Rolland sunt, în marea lor majoritate, excepții de la regulă, lucru ce devine clar încă din prima încăpere, unde tronează un dispozitiv din beton, de forma unui ou. Se folosește doar pentru un vin alb, Château Le Grand Clote, pentru că forma vasului creează în mod natural o mișcare de convecție care influențează pozitiv aroma vinului. Ca și cum ai amesteca cu lingura într-o oală, doar că mișcarea lichidului se face automat. Elementul inedit: în apelația „Saint Émilion”, care reunește în jur de 5.000 de hectare de vie, există un singur hectar



pe care se cultivă struguri pentru vin alb, iar conținutul său se află în vasul cu formă ovală. „Suntem obligați să trecem Bordeaux Blanc pe etichetă, fiindcă pentru apelația Saint-Émilion nu există vin alb”, explică David. De asemenea, Michel și Dany sunt printre puținii care fac amestecuri de vinuri albe, inclusiv cu Muscadet, o varietate de struguri în general evitată, din cauza sensibilității excesive la temperatură. „Dacă e prea cald sau prea frig, poți să te trezești cu recoltă zero”, explică David. Totuși, aroma merită efortul, așa că la castelul „Le Bon Pasteur” riscul se ridică la 15% din recoltă. Alte găselnițe folosite de soții Rolland, care contribuie la calitatea vinului: presarea strugurilor cu picioarele, în cuve de inox (în timpul procesului tehnologic, piețele pot ajunge să se adune sub forma unor „mingi” uscate și, presate cu ajutorul mașinăriilor clasice, să afecteze negativ calitatea vinului) sau învechirea vinului în butoaie mai mici, fiecare dintre acestea reprezentând un anumit șir de araci de viță. Avantajul: nu trebuie să recoltezi toate șirurile deodată, ci pe rând, așteptând momentul potrivit. „E ca la fierberea unui ou, unde 20 de secunde pot face toată diferența”, exemplifică David. „La noi o zi în plus poate schimba total calitatea vinului”. Pentru că temperatura ideală în



Dany și Michel Rolland

butoi este de șapte grade Celsius, iar oxigenul este cel mai mare inamic al unui vin de bună calitate, soții Rolland folosesc gheață uscată. Sau, altfel spus, dioxid de carbon la -70 de grade, care arată precum gheața, dar este, de fapt, aer. Costul unei asemenea operațiuni este de aproape 1.000 de euro pe zi, pentru că la fiecare șase ore, gheața trebuie înprospătată în fiecare dintre cele 100 de butoaie. Avantajul principialui „un șir de viță – un butoi” merită, însă, efortul financiar: în momentul în care gustă din două butoaie diferite, vinificatorul știe exact care e diferența între primul șir de viță și al doilea, între o anumită bucată de sol și cea de lângă ea. Și, automat, știe cum să gestioneze pe viitor calitatea propriului vin. „Nu sunt neapărat lucruri inventate de noi”, explică David. „Sunt lucruri clasice pe care noi le folosim într-un mod original”. Îi ajută considerabil și dimensiunea mică a proprietății: când ai câteva hectare, îți poți permite să individualizezi fiecare rând de viță în butoiul ei și să experimentezi. „La 30 de hectare ar fi o nebunie”, recunoaște David. Rezultatele sunt, însă, vizibile cu ochiul liber. Chiar și în România. „Anul trecut, am vândut mai bine de 800 de sticle de Château Le Bon Pasteur”, povestește Cristian Preotu de la „Le Manoir”. Foarte mult, având în vedere că vorbim de un vin de 100 de euro sticla. Totuși, deloc surprinzător

De 30 de ani, oenologul Michel Rolland este consultant în materie de vinuri pe patru continente și își împarte timpul între Franța și alte 13 țări, inclusiv Argentina și Africa de Sud.

odată ce cunoști puțin parcursul lui Michel Rolland și motivele pentru care francezii îl privesc ca pe un expert al vinului bun. De 30 de ani, francezul este consultant în materie de vinuri pe patru continente și își împarte timpul între „Le Bon Pasteur” și 13 țări de pe Glob, printre preferatele sale numărându-se Argentina, Chile, Brazilia, Spania și Africa de Sud. „Multă lume se întreabă de ce Michel e atât de bun”, povestește David. „E bun și pentru că petrece mai mult timp cu vinurile decât majoritatea oamenilor pe care îi cunosc”. Firește, nu este ca și cum persoana care bea un vin din colecția Rolland poate simți, dintr-o

înghițitură, că vinul a fost presat manual, că a fost ținut în butoaie individuale sau că a fost rotit într-un dispozitiv de convecție. „Dar fiecare dintre aceste lucruri mărunte contribuie, per total, la calitatea vinului”, punctează David. Cu cât sunt mai multe lucruri mici, aparent insesizabile, cu atât efectul final va fi mai bun. Acesta este crezul lui Michel. La momentul vizitei noastre, „le gourou” se afla în Statele Unite, însă Dany Rolland a fost, alături de David, ghidul nostru prin istoria „Le Bon Pasteur”. Tot datorită ei, la finalul întâlnirii am descifrat – măcar parțial – și unul dintre secretele acelei *joie de vivre* aproape suspectă pe care francezii o afișează neobosit: pasiunea pentru ceva care, și după 40 de carieră, continuă să te provoace. Și, mai ales, libertatea de a nu te purta în niciun alt fel decât firesc, ca și cum te-ai afla în compania unor oameni pe care îi cunoști de când lumea. Poate și de asta, în loc de „Au revoir”, Dany Rolland ne-a strâns mâna și, cu un zâmbet larg, de la o ureche la alta, ne-a făcut „o ofertă de nerefuzat”. „Ai Facebook?”, s-a uitat ea în ochii mei, așteptând să dau din cap afirmativ. Apoi, citindu-mi ușoara mirare, s-a îndepărtat cu același zâmbet larg, nu înainte de a-mi face cu ochiul, ștrengărește. „Atunci dă-mi tu add... și hai să fim Facebook buddies”. ■