

SELEZIONE DEL SINDACO 2010 Concurs pentru vinuri tipice de *terroir* *

Concursul italian de vinuri, Selezione del Sindaco – în traducere liberă “Selecția Primarului” sau “Alegerea Primarului” – este o competiție de vinuri inedită.

În fapt, Selezione del Sindaco este un concurs internațional de vinuri menit să promoveze vinurile din soiurile specifice anumitor regiuni și să facă reclamă în special regiunii organizatoare, deoarece în fiecare an, cu sprijinul autorităților locale, concursul are loc într-un alt oraș dintr-o regiune viticolă consacrată a Italiei.

Când am participat prima dată la Selezione del Sindaco, în 2008, acesta era considerat un concurs internațional numai pentru că juriul era internațional, probele fiind toate italiene. Chiar și așa, concursul aduna peste 1000 de probe, pentru că Italia are o foarte mare diversitate de vinuri și soiuri, numai soiurile autohtone atingând impresionanta cifră de 800! (comparativ cu cele 20-30 cu care se mai poate lăuda în prezent România).

Organizatorii acestui tip unic de concurs (Asociațiile Naționale Citta del Vino, Recevin și Citta' del Bio – Cultura del Territorio) aveau interesul să vadă cum sunt percepute vinurile italiene regionale de către degustătorii străini, care nu le cunosc la fel de bine ca localnicii. Accentul se punea, ca și acum de altfel, pe vinuri de calitate cu producție mică (între 1.000 și 50.000 de sticle), vinuri de "nișă", destinate unor consumatori avizați și pretențioși, dar valorificate la prețuri corecte.

Începând din anul acesta, concursul a evoluat, fiind prima dată când s-au putut înscrie și probe din alte țări, inclusiv din afara UE. Astfel, numărul de probe a crescut simțitor, diversitatea și mai mare devenind și ea evidentă. Organizatorii au păstrat însă modul de grupare a probelor, fie pe regiuni în care vinurile au o mare tipicitate de *terroir* (Veneto, Toscana, Marche etc.), fie pe grupe de vinuri din același soi (Trebiano, Sangiovese, Corvina, Pinot Grigio), fie pe vinuri cu aceeași tehnologie specială de vinificație sau același stil (Prosecco ori grupa de vinuri roșii seci din Cabernet franc sau Cabernet Sauvignon sau Teroldego).

Fiecare comisie de degustare a primit în fiecare zi 5-6 grupe de vinuri diferite, de la albe, roze-uri și roșii, până la vinuri spumante. Gruparea a mai ținut cont de delimitarea între vinurile seci și cele cu mai mult de 4 g/l zahăr, catalogate toate în grupe de "vinuri dulci", dar care, evident, s-au evaluat în ordinea crescătoare a conținutului de zahăr.

Au fost incluse în concurs, ca de fiecare dată, și vinuri provenite din viticultura ecologică, fără ca acestea să fie în vreun fel favorizate la evaluare prin prezentarea în grupe separate.

Tot ca o noutate a acestui an a fost includerea în comitetul de organizare tehnico-științifică a unui reprezentant al Federației Consumatorilor, pentru a observa buna desfășurare a concursului.

Concursul anului 2010, aflat la a IX-a ediție, a fost găzduit de orașul Brindisi, aflat în sudul Italiei, tocmai în tocul "cizmei". Degustarea s-a efectuat la Istituto Alberghiero Sandro Pertini, în perioada 21-23 mai. Pentru cele aproape 1200 de probe de vinuri au fost convocați 70 de degustători, organizați în 10 comisii de degustare. Între degustători s-au aflat vinificatori, viticultori, specialiști în oenologie din învățământ și cercetare, degustători specializați, somelieri și jurnaliști de vin de la publicații internaționale renumite.

Cum un astfel de eveniment nu se poate realiza prin autofinanțare (chiar dacă înscrierea unei probe în concurs a costat producătorii câte 110 euro fiecare), implicarea autorităților locale a fost evidentă, evenimentul fiind sponsorizat de Primăria orașului Brindisi (Comune di Brindisi; Provincia di Brindisi), Prefectura regiunii administrative Puglia și Centrul de Dezvoltare Rurală (Regione Puglia Area Politiche per lo Sviluppo Rurale), Camera de Comerț a orașului Brindisi și Primăria Romei (Comune di Roma). La acești sponsori s-au adăugat organizații locale precum:



Institutul hotelier "Sandro Pertini" (Istituto Alberghiero "Sandro Pertini" Brindisi), institutul de învățământ liceal Istituto Agrario "Pantanelli" Ostuni (Brindisi), Federația Consumatorilor (Federconsumatori), Tessere SRL și, nu în ultimul rând, Ministerul italian al Agriculturii (Ministero Politiche Agricole e Forestali).

Ca țară în care turismul joacă un rol important, Italia pune mare preț pe pregătirea lucrătorilor pentru hoteluri și restaurante, având suficiente centre de pregătire profesională precum acest Istituto Alberghiero "Sandro Pertini", care ne-a fost gazdă pe toată perioada concursului. Aici, elevii institutului au fost cei care au avut în permanență grijă de schimbarea paharelor de pe mese, de completarea rezervelor de pâine și apă pentru neutralizarea gustului între probe, de turnarea probelor în pahare, de distribuirea și strângerea fișelor de la fiecare membru al comisiei. Tot elevii au fost cei care au pregătit toate delicatesele specifice bucătăriei italiene prezentate la pauze sau la masa de prânz, precum și prepararea nelipsitului "espresso", cafeaua impresionant de mică și concentrată, din care ai mereu senzația că n-ai băut destul... Poate tocmai de aceea solicitările au fost atât de numeroase, încât unul din imensele "expresoare" de cafea a cedat din a doua zi și nu s-a mai putut folosi până la plecarea noastră.

Ce mai are original acest concurs față de altele?

Întâi de toate, acceptă spre evaluare doar vinuri cu denumire de origine (controlată sau controlată și garantată) sau măcar cu indicație geografică, organizatorii având grijă să ceară documentele care demonstrează acest fapt. Apoi, nu se adresează producătorilor foarte mari. Se primesc vinuri doar din loturi cu volume totale între 20.000 l și 50.000 l. Adică vinul să fie suficient de mult pentru a merita să i se facă reclamă în cataloagele care se publică după concurs, dar nici să fie foarte mult, încât să poți presupune că e un vin realizat prin metode industriale, care nu mai ține cont de tipicitatea specifică zonei de proveniență. Concursul acesta dorește să pună în valoare vinurile de terroir, ale producătorilor independenți sau asociați, care pot duce faima diversității zonelor și soiurilor italiene și acum, mai nou și a celor internaționale.

În cele mai multe grupe de vinuri am găsit o calitate foarte bună și constantă, fapt care a făcut foarte dificilă misiunea degustătorilor de a departaja numeric vinurile de cea mai înaltă calitate față de restul. Cel puțin în comisia mea cu greu am găsit vinuri la care să acordăm sub 79 de puncte din 100, fapt ce demonstrează o dată în plus înaltul nivel de competitivitate al concursului, dar și buna selecție pe care au făcut-o producătorii care și-au trimis vinurile la concurs. Ca la orice concurs aflat sub patronajul Organizației Internaționale a Viei și Vinului (OIV), nu s-au putut acorda medalii decât la 30% din probele înscrise la concurs, ceea ce a părut puțin nedrept pentru destul de multe probe care s-au clasat la 1-2 puncte sub linia de separare a medaliilor de restul de participanți; anul acesta linia s-a tras la 83,60 de puncte. Din totalul de 352 de medalii, 3 au fost mari medalii de aur, 107 medalii de aur, 242 medalii de argint.

Venind din partea Universității de Științe Agronomice și Medicină Veterinară București am prezentat la acest concurs și patru probe de vinuri de la filiala noastră SCDVV Pietroasa, din soiuri românești autohtone, și anume o Fetească neagră, o Busuioacă de Bohotin, o Grasă și o Tămâioasă românească. Fiind toate soiuri cu care cea mai mare majoritate a degustătorilor nu s-au mai întâlnit, ele au fost greu de apreciat la o astfel de competiție, mai ales alături de soiuri consacrate, puternic individualizate. Nu am plecat de la această competiție cu nici o medalie, dar am reușit să discut cu câțiva dintre evaluatorii care au primit probele noastre și am aflat câteva opinii interesante privind soiurile în sine sau stilurile noastre de vinificație, astfel încât în anii următori vom putea prezenta probe mai adaptate la gusturile internaționale. Un singur exemplu, Busuioaca de Bohotin, pe care noi românii o apreciem în mod deosebit ca vin dulce, este considerată atipică de europeni, care ar prefera-o ca un roze sec fructuos, și prea aromată pentru a fi asociată în gastronomie de către americani.

Totuși România nu s-a întors acasă fără medalii: au fost premiate cu argint două vinuri ale SC Jidvei SRL, un Sauvignon blanc din 2009 și un Riesling Italian din 2009, ambele vinuri albe seci, din soiuri internaționale, obținute prin tehnologii oenologice moderne, care păstrează prospețimea și fructuositatea soiului. Pentru cei care cunosc mai puțin istoria soiului Riesling italian, fac precizarea că el este un soi care nu are legătură cu Italia, chiar dacă se mai cultivă și pe acolo, pe suprafețe foarte mici. El este cantonat în țările Europei de Est și cunoscut de către străini sub denumirea de

Welschriesling sau Olasz Riesling (mai rar și Riesling italic), fapt care-l diferențiază clar de Rieslingul de Rhin, un soi semiaromat, specific Germaniei. Din motiv că străinii când văd un vin cu denumirea de Riesling pe etichetă se așteaptă să găsească aroma florală a celebrului Rhein Riesling, sunt adesea dezamăgiți de Rieslingul nostru "italian" și astfel vinul nu prea are succes la export. Cu toate acestea, soiul dă vinuri neutrale extractive, cu bună aciditate și mineralitate și care, de multe ori, se pretează și la învechire. După cum se vede, într-o competiție în care degustarea a fost "în orb" (adică fără menționarea soiului pe fișa de evaluare), vinul a fost unanim apreciat la adevărata sa valoare. În ceea ce privește Sauvignonul blanc, acesta este în prezent unul dintre cele mai populare soiuri pentru vinurile albe la nivel internațional, fiind al doilea ca vânzări după Chardonnay. Soi semiaromat, cu aromă inconfundabilă de flori de viță de vie și salcâm în regiunile cu climă temperată și de fructe tropicale când provine din regiuni ale globului mai calde, Sauvignonul blanc este greu de vinificat, deoarece extracția aromelor presupune o macerație de scurtă durată pe piețele boabelor de struguri, iar păstrarea nealterată a aromelor necesită un control permanent al parametrilor tehnologici, precum menținerea unor temperaturi scăzute optime sau evitarea oxidării. Astfel, SC Jidvei SRL se poate lăuda cu un Sauvignon blanc care s-a clasat între cele mai bune Sauvignon-uri europene, la concurs fiind de asemenea premiate vinuri din același soi ale cramei Weingut Werner Anselmann din Germania, cramei Fina Vini Marsala din Italia, cramelor Gigante Adriano Societa Semplice Agricola, Azienda Agricola Luisa Eddi și Azienda Agricola Visintini Andrea di Visintini Oliviero, Cinza e Palmira S.S. din regiunea italiană Friuli Venezia Giulia sau cramelor Cavit Sc și Erste & Neue din regiunea italiană Trentino.

Tot legat de unicitatea acestui concurs trebuie menționat că este poate singurul din lume la care ai ocazia să evaluezi atât de multe vinuri din soiuri cultivate în regiuni restrânse, pe care greu ai avea altfel ocazia să le deguști. Nu voi putea insista acum asupra multitudinii de soiuri autohtone pe care Italia le deține și le menține cu grijă și în colecții și în cultură. Voi prezenta însă un singur soi, de mare versatilitate și tipicitate, specific regiunii italiene Puglia, unde s-a desfășurat concursul din acest an. Este vorba de Negroamaro.

Viile din partea sudică a regiunii Puglia (podgoria Salento) au fost plantate începând cu secolul al VI-lea era noastră în mod aproape exclusiv cu Negroamaro. Din cauza culorii negre omogene a strugurilor și a culorii intense a vinurilor, care variază de la nuanțe de rubiniu la roșu granat, precum și datorită taninurilor puternice, care dau o tentă amăruie, soiul a fost sugestiv denumit Negroamaro, adică negru și amar. Altă interpretare a denumirii soiului pleacă de la premisa că este o combinație a două cuvinte care înseamnă în egală măsură negru: "negro" din limba latină și "maru" din limba greacă.

Viță însăși are o particularitate, anume lăstari puternici cu internoduri scurte, ceea ce o face să se preteze la un tip de conducere sub formă de tufă joasă denumit "alberello speronato". Acest mod tradițional de cultivare a viilor în podgoriile din sudul Italiei, peisaj viticol care reprezintă și o atracție turistică, dispare încetul cu încetul, paradoxal din cauza unei politici a Uniunii Europene, care acordă fonduri doar pentru viile cu sistem de conducere pe spalieri. De asemenea, în mod tradițional pentru a evita efectele secetei din regiune pământul se discuia frecvent, acum însă se apelează tot mai mult la irigare și chiar recoltare mecanizată. Regiunea Salento în care se cultivă cu predilecție este excesiv de aridă, cu precipitații aproape absente în perioada de vară și cu doar 500 mm ploi anuale, însă suficient de bogată în ape subterane datorită rocii calcaroase pe care este așezată.





(Fotografie reprezentând un aspect din plantația de Negroamaro a Cramei Rubino, unde am fost primiți cu mare entuziasm de patroni și de o echipă tânără, a cărei medie de vârstă se situa sub 40 de ani)

Organizatorii și sponsorii concursului nu au uitat să prezinte și să promoveze soiurile locale, astfel că la toate mesele organizate au fost aduse în principal vinuri ale producătorilor din regiune. Am avut astfel șansa de a vedea vinuri din soiul Negroamaro vinificate în diverse stiluri, cu tehnologii diferențiate. Întâlnim astfel vinuri roșii puternice, taninoase, cu o plăcută rusticitate inconfundabilă cu tentă pământoasă, minerală, dar cu gust pregnant de cireșe negre bine coapte, o bună structură și echilibru. Aromă de cireșe se regăsește în egală măsură și în vinurile rozé ale soiului și în majoritatea spumantelor rozé. Multe vinuri sunt 100% Negroamaro, dar și mai multe respectă cupajul tradițional al regiunii, care este alcătuit din 80% Negroamaro și 20% Malvasia nera, un soi de origine grecească, ce aduce un plus de fructozitate și în vinurile roșii, dar mai ales în rozé-uri și mai catifelează taninurile impetuoase ale lui Negroamaro. Pentru denumirile de origine, precum DOC Salice Salentino legislația italiană și europeană impune un minimum de 85% Negroamaro în cupaj.

Pentru vinurile roșii de mare calitate, macerația acestui soi durează de regulă 14 zile, fermentația se definitivează la o temperatură care nu trebuie să depășească 27°C și este urmată de o maturare de 9-12 luni în baricuri de stejar în care se realizează și fermentația malolactică, după care se îmbuteliază și se comercializează după încă 4-6 luni de la îmbuteliere. Concentrația de alcool variază între 12,5 și 14%. Datorită taninurilor sale native, caracteristicile gustative ale maturării în baricuri sunt abia perceptibile, soiul menținându-și întreaga fructozitate naturală. În unele vinuri ale soiului, menținute mai mult la învechire, se pot regăsi în postgust cafeaua și ciocolata.

Pentru vinurile rozé macerarea se face pentru numai 6-7 ore, iar fermentația alcoolică se desfășoară la temperatură controlată de 15°C, pentru o bună conservare a aromelor. Unele rozé-uri sunt și ele maturate 6 luni în baricuri și învechite 4 luni după îmbuteliere.

Spumantele folosesc ca vin de bază Negroamaro vinificat în rozé, avându-se grijă să se nu se piardă fructozitatea și ușoara aromă florală a soiului, prin a doua fermentare realizată prin metoda Charmat (în rezervoare sau cisterne).

În ciuda unei tendințe evidente de producere a unor vinuri "internaționale" din acest soi, se regăsește încă din plin o anume senzație de *terroir*.

Nu este de mirare că, fiind atât de versatil, soiul merită să aibă propriul festival, astfel încât primarul din Brindisi, ca urmare a organizării concursului în orașul său, a avut ideea de a iniția "Negroamaro Wine Festival", care se va continua și-n anii ce vor veni. La festival au venit toți producătorii din zonă care au în catalogul lor și vinuri din acest soi, prețurile variind de la 3,5 euro/PET-ul de 3 litri la 25 Euro butelia de 0,75 cl. La concursul de față, 16 vinuri din soiul Negroamaro au fost medaliat, 7 cu medalii de aur și 9 cu medalii de argint.

Cum recent cercetările au arătat că dintre toate soiurile italiene testate strugurii de Negroamaro conțin cea mai mare cantitate de rezveratrol – un compus foarte apreciat de cunoscători pentru proprietățile sale benefice asupra sănătății – festivalul va atrage și consumatorii foarte atenți asupra aspectelor nutriționale și terapeutice ale vinurilor.

Ca să închei cu o generalizare despre Selezione del Sindaco al anului 2010: un concurs organizat cu mare meticulozitate, la care s-a prezentat o gamă largă de vinuri internaționale de o calitate constant bună și foarte bună, cu doar puține vinuri de top clasate ca "exceptionale", un concurs găzduit într-o frumoasă regiune istorică pe țărmul Mării Adriatice, cu oameni muncitori și primitori.

Astfel, Selezione del Sindaco – "Alegerea Primarului", poate deveni într-adevăr un instrument real de selecție și certificare a calității vinurilor de terroir la prețul corect, destinate tuturor iubitorilor de vin.

Prof. Dr. Arina Oana ANTOCE
Universitatea de Științe Agronomice și Medicină Veterinară București
Str. Marasti 59, Sector 1, București 011464

**Terroir* = termen intraductibil în limba română utilizat de specialiști în forma lui franceză pentru a desemna influența complexă a factorilor ecologici, climatici și pedologici alături de intervenția umană în tehnologiile de cultură și procesare asupra calităților unui produs alimentar specific unei anumite zone.