

VINURI ALBE DULCI DIN GRECIA ȘI CIPRU

În conformitate cu reglementările internaționale legislația vitivinicolă din România, vinul este băutura obținută exclusiv prin fermentarea alcoolică completă sau parțială a strugurilor proaspeți, zdrobiți sau nezdrobiți, sau a mustului de struguri.

Ca urmare, cea mai sumară evaluare a calității vinului rezidă în gradul său alcoolic, a cărui mărime nu poate fi mai mică de 8,5 % vol., ca tărie alcoolică dobândită (efectivă).

Numărul mare de vinuri și diversitatea lor, au determinat mai multe clasificări ale vinurilor, astfel după culoare avem vinuri albe, roșii și roze și după gradul de dulceață vinuri seci (max. 4 g/l zaharuri reducătoare), demiseci (4,1-12 g/l), demidulci (12,1-50 g/l) și dulci (minim 50 g/l).

Reglementările O.I.V. și potrivit Legii viei și vinului din România pe piață se întâlnesc și se comercializează vinuri propriu-zise și vinuri speciale.

Vinurile propriu-zise, pentru care pe plan internațional se acceptă numele de vinuri *stricto sensu*, rezultă exclusiv din fermentarea completă sau parțială a strugurilor proaspeți, zdrobiți sau nezdrobiți, ori a mustului rezultat din ei. În cadrul vinurilor *stricto sensu* (albe, roșii și roze) se disting două mari categorii : vinuri de masă și vinuri cu denumire de origine controlată (DOC), ce își datorează existența datorită faptului că vinul este singurul produs agro-alimentar a cărui proveniență geografică poate fi identificată pe baza însușirilor sale senzoriale.

Acestea se obțin numai din soiuri nobile, din specia *Vitis vinifera*, admise în cultură. Ele se disting prin originalitatea însușirilor imprimare de locul de producere, de soiul sau sortimentul de soiuri, de modul de cultură și de tehnologia de vinificație folosită. Tăria alcoolică naturală minimă a vinului este de 11 % vol.

Vinurile albe dulci, numite și vinuri în mod natural dulci, se produc din struguri supramaturați (stafidiți). Concentrația în zahăr a mustului trebuie să fie de cel puțin 240 g/l, pentru ca, după fermentare, în vinul rezultat să rămână minimum 50 g/l zahăr nefermentat, sub formă de glucoză și fructoză.

Reglementările O.I.V. clasifică vinurile dulci după un minim conținut de 45 g/l zaharuri.

Istoria viticulturii și vinificației grecilor este strâns legată de dezvoltarea și decăderea acestei insule din nordul Mării Egee. Cu cinci secole înainte de Hristos, podgoriile din Macedonia și din câteva insule egeene (Thassos, Pella, Stagira) erau cunoscute pe tot întinsul Greciei. Cu vinul din această zonă s-a "făcut" războiul împotriva Troiei și cu același vin l-a adormit Ulysses pe uriașul Ciclop. Dintre toate centrele de vinificație, cele din Thassos erau cele mai apreciate, iar Aristotel însuși ar fi avut o vie în insulă.

Multe personaje mitologice sunt legate de vin și vinificație. Astfel, în Grecia de aceasta s-a ocupat zeul Dionis.

În Grecia, beția nu era un fapt cunoscut înainte apariției noului zeu Dionysos (zeul viței de vie și al petrecerilor). Prin secolul al VII-lea î.Hr., consumarea băuturilor alcoolice devenise o parte importantă a vieții de zi cu zi. Grecii erau însă destul de inteligenți pentru a remarca faptul că, deși vinul poate crea o stare plăcută, poate, de asemenea, să-l

determine pe un individ sa facă lucruri pe care în mod normal nu le-ar fi făcut sau chiar să-și iasă din minți. Hipocrate, părintele medicinei, nota că „vinul este un lucru minunat, folositor omului sănătos sau bolnav, dacă se consumă cu măsură, potrivit constituției individuale”.

În Grecia, femeile obișnuiau sa consume foarte mult vin, acest lucru nu era însă valabil și pentru Sparta. Femeile nu aveau voie să consume alcool deloc. Datorită calităților sale amețitoare, vinul a devenit repede un simbol religios. S-a răspândit repede în jurul Mediteranei. Grecii îl beau după ce uscau strugurii la soare, vinul rezultat fiind dulceag, gros și păstos, încât trebuiau să-l dilueze cu apă de mare (originea șprițului).

În Grecia antică vinul era consumat cu apă, consumul nediluat fiind considerat un semn de desfrâu. Vinul se păstra în amfore de ceramică și în butoaie astupate cu cârpe înmuiate în ulei, pentru a împiedica continuarea fermentației.

Vestigiile unor crame și pivnițe antice, descoperite pe versanții de vest al Acropolei, precum și în multe alte părți ale Greciei insulare, peninsulare și continentale, atestă că tehnica și arta vinificației erau cunoscute din antichitate.

Prin poziția sa geografică, beneficiară a unui climat mediteranean de mare favorabilitate pentru cultura viței de vie, Grecia se înscrie printre țările recunoscute pentru producția de vinuri de înaltă calitate.

Relieful foarte frământat, solul pietros situat pe un subsol de marnă calcaroasă sau de tuf friabil și marea luminozitate, căreia Grecia îi datorează prestigiul său de țară cu cel mai frumos cer albastru, favorizează obținerea unor vinuri de calitate.

Datorită așezării sale insulare, peninsulare și continentale, Grecia prezintă numeroase și variate mici regiuni vitivinicole cu microclimate și condiții ecologice specifice.

La condițiile naturale generoase se adaugă și numărul mare de soiuri, despre care poetul latin Vergilius spunea că „ar fi mai ușor de numărat firele de nisip ale mării decât varietățile de viță de vie”.

Această situație avantajează obținerea unei largi palete de vinuri cu originalitate și personalitate distincte. Dintre acestea, probabil ca urmare a unei tradiții care vine din antichitate, vinurile în mod natural dulci ocupă un loc de primă mărime.

Conform legislației vitivinicole elene, vinurile în mod natural dulci sunt elaborate plecând de la musturi bogate în zahăr, a căror fermentație alcoolică se oprește în mod natural, fără nici un adaos de alcool sau alți fortifianți. Conținutul în alcool al unor astfel de vinuri nu trebuie să fie mai mic de 13 % vol., iar conținutul în zahăr să depășească 50 g/L. Aceste vinuri trebuie să fie elaborate pornind de la struguri cu un conținut de zahăr de cel puțin 252 g/L și care, prin stafidire la soare, să ajungă la o bogăție mai mare de 300 g/L. Într-un vin astfel obținut zahărul și alcoolul trebuie să provină exclusiv din strugurii materie primă vinificați, fiind interzis orice adaos de zahăr, alcool, must concentrat, etc. Dintre vinurile în mod natural dulci care se produc în Grecia, cu caracter mai mult sau mai puțin permanent, în funcție de gradul de favorabilitate a anului, se amintesc cele de Santorini, Samos, Lesbos și Muscatul de Rodos.

Vinul de Santorini

Insula Santorini, numită și Thera, este cu adevărat de neuitat. Santorini a fost mult mai mare, dar jumătate din insula s-a scufundat în 1450 e.n. , după ce o erupție vulcanică a fost distrugătoare. **Fira**, capitala insulei, se află chiar lângă crater, la aproape

300 de metri de la nivelul mării, oferind o imagine spectaculoasă. Coasta de vest ofera si peisajele cele mai interesante, iar arhitectura insulei se remarcă prin specificul său. Coasta dinspre sud-est este acoperită de plaje. Pe insulă poti găsi felurite vinuri, de o savoare deosebită și printre cele mai bune din Grecia, făcute dintr-un **soi de struguri numit "Assyrtiko"**.

Vinul Santorini, produs în insula cu același nume, se obține din soiurile Assyrtico și Aidani. Assyrtico este considerat de greci soiul cel mai bun din bazinul mediteranean, iar Aidani se impune prin gustul său ușor de muscat. Culese la supracoacere, ele dau vinuri care sunt cunoscute încă din cele mai vechi timpuri sub numele de Nycteri, denumire ce se înscrie și astăzi pe etichetele buteliilor.

Tot în insula Santorini și tot din aceleași soiuri se produce și un „vin de paie” numit Liastos sau Helios.

Vinul de Samos

Samos, vin în mod natural dulce, este produs în insula Samos , situată în partea de est a Mării Egee. Se obține din struguri stafidiți în urma expunerii la soare, timp de mai multe zile. Prin deshidratare, concentrația în zaharuri poate ajunge la 500 g/L, iar în urma fermentării mustului, rezultă un vin de 12-15 %vol. alcool și un conținut în zahăr de la 50 la 200 g/L. Culoarea sa aurie și gustul atrăgător, la care se adaugă aroma de muscat și cea dobândită prin maturare și învechire, îi conferă o notă originală, fiind îndreptățită denumirea de *nectar*, sub care este livrat în consum.

Cele mai reușite vinuri sunt cele care sunt realizate din plantațiile așezate pe pantele dintre orașele Karlovassi și Samos, unde se întâlnesc și cramele cele mai importante în care se elaborează acest faimos nectar de Samos.

Vinul de Lesbos

Lesbos este un vin în mod natural dulce produs în insula Lesbos, pe care turcii au numit-o ulterior „grădina imperiului”, din cauza bogăției, fertilității și minunatelor sale priveshti. Vinurile de aici au fost cunoscute și apreciate încă din antichitate. Se povestește că, atunci când a venit vremea ca marele gânditor Aristotel (384-322 î.C), să-și desemneze urmașul la conducerea școlii peripatetice , el avea de ales între Eudemos din Rodos și Teofrast din Lesbos. Nedorind să jignească pe nici unul dintre ei, Aristotel a cerut să i se aducă două cupe cu vin, una din Rodos și una din Lesbos. Gustând vinul din Rodos, filozoful a exclamat „iată un vin sănătos și plăcut”. Cu toții crezuseră că-și exprimasem astfel hotărârea. Dar gustând și din vinul de Lesbos, adăugă imediat „acesta este însă cu mult mai dulce”. Alegerea era făcută!

Vinurile albe dulci produse în Cipru

Ciprul este un stat insular situat în bazinul oriental al Mediteranei, la circa 100 km. de coasta Libanului. Conturată de țărături ca niște dinți de fereștrău, insula este scăldată de soarele mediteranean care, din primăvară până în toamnă, încălzește dealurile acoperite cu plantații viticole, iar în iarnă face să strălucească zăpada pe culmile munților. Pe insulă vița de vie se cultivă de mai bine de 3500 de ani. În secolul al XV-lea î.C, insula era locuită de ahei, una din cele patru ramuri ale vechilor greci.

În antichitate era cunoscută ca insula Afroditei, datorită cultului dedicat de greci Zeiței Dragostei. În templul din Paphos, în sud-vestul insulei, se desfășurau mari festivități și un pelerinaj anual de la care nu lipsea vinul local.

În epoca miceniană (sec.XIII î.C.) locuitorii aveau relații comerciale cu celelalte populații din Marea Egee. Există dovezi că mai târziu vinul făcea parte din produsele pe care coloniile grecești și feniciene de pe insulă le schimbau cu alte produse de pe arii tot mai largi din lumea antică. Vinurile de Cipru erau cunoscute și apreciate în Egipt, Grecia continentală și chiar la Roma.

La un muzeu din Cipru se afla o amorfă ce datează din anul 900 î.C. Lucrările arheologice au scos la iveală mozaicuri și alte obiecte care atestă îndelungata tradiție cipriotă în practica vitivinicolă.

Vechea literatură greacă descria calitățile excepționale ale vinului dulce din Cipru, care se bea îndoit cu apă, câteodată chiar cu apă de mare.

În decursul timpului insula a fost stăpânită de egipteni, hitiți, fenicieni, asirieni, perși, macedoneni, romani, bizantini, arabi, de armate ale cruciaților, de venețieni, turci și de englezi.

Situată la răscrucea drumurilor comerciale dintre Europa, Asia Mică și Africa de Nord, insula atrăgea și prin zăcămintele sale de cupru, renumite în antichitate, când acest metal era deosebit de important. De altfel, însăși denumirea de Cipru derivă din *kypros*, care îni a seamă cupru.

Din istoria sa agitată, merită semnalat faptul că Richard Inimă de Leu a cucerit insula în anul 1191, în timpul cruciadei a treia. Cronica acestei cruciade povestește că, la prima sosire a regelui în Cipru, i s-a oferit un banchet, la care s-au servit cele mai bune vinuri locale și că acestea „erau diferite de vinurile din toate celelalte țări”. Richard Inimă de Leu a vândut insula mai târziu cavalerilor templieri, care la rândul lor au cedat-o ex-regelui Ierusalimului, păstrându-și doar câteva teritorii numite *commanderii*. Termenul de *commanderie* desemna domeniul acordat unui ordin religios sau militar, precum și reședința comandorului aceluiași ordin. Pe aceste *commanderii*, templierii au avut fericita inspirație de a cultiva vița de vie, producând vin care era consumat mai mult pe plan local. Datorită cavalerilor templieri și ulterior celor ioaniți, vinul devine celebru, fiind cunoscut în occident sub denumirea de *commanderia*, nume cunoscut și în prezent.

Vinul de Commanderia

Commanderia este acela mai cunoscut vin alb în mod natural dulce produs în Cipru, poartă în sine darurile unui sol generos și ale unui climat prielnic, precum și bogăția unei tradiții viticole milenare, marcată de fluctuațiile unei istorii zbuciumate. Filip II August, rege al Franței, l-a supranumit „Apostolul vinurilor”. Henri d’Andeli, care scrie despre acest fapt în 1223, în poemul său „La bataille des vins”, arată că vinul de *commanderia* se situa în fruntea vinurilor creștinătății.

În 1352, la Londra, s-a servit vin *commanderia* la un celebru banchet, rămas în istorie sub numele de „Banchetul regilor”. Henry Richard, șeful corporației viticultorilor, l-a oferit în cinstea regelui Petru I al Ciprului.

La banchet au participat și alți patru monarhi: Eduard III al Angliei, David al Scoției, Valdemar al Danemarcei și Jean II al Franței. Două secole mai târziu, regina Elisabeta I a Angliei i-a acordat lui Walter Raleigh monopolul importului vinurilor de Cipru prin portul Southampton. Spre gloria acestor vinuri și spre nenorocirea țării care le produce,

se spune că în anul 1571, sultanul Soliman II, poreclit „Bețivanul”, i-a ordonat comandantului armatei să cucerească insula Cipru pentru că „acolo se află acea comoară pe care numai regele regilor e demn să o posedă”. Sub dominația turcească și datorită interdicției impuse de religia islamică, producția vinului a scăzut foarte mult, nu însă și faima sa.

Producția vinurilor de commanderia a început să se redreseze după anul 1878, când englezii au luat în stăpânire insula. Suprafața plantațiilor crește la circa 22.000 ha, reprezentând 10 % din terenurile cultivabile.

Zona de producere a vinurilor de commanderia se află pe versanții sudici ai masivului central Troodos, la altitudini de 400-800 m, pe terenuri ce aparțin la 14 sate, dintre care cele mai importante sunt Kalo, Choria, Agios, Constantinos. Solurile, foarte superficiale, sunt formate pe rocă mamă vulcanică în partea de sus sau pe formațiuni sedimentare în partea de jos. Creșterea și dezvoltarea viței de vie este condiționată aici de precipitațiile foarte variabile și de frecvente perioade de secetă. Este de notat că viile din Cipru au contribuit la crearea unor podgorii și vinuri celebre din alte părți. Astfel în secolul XV s-a plantat viță din Cipru în insula Madera, celebră astăzi pentru vinul ei. Aceeași origine se atribuie Tokajului din Ungaria, precum și Marsalei din Sicilia.

Principalele soiuri de viță de vie cipriotă sunt: Mavro negru, Xynisteri alb și Muscat de Alexandria. Soiurile Mavro și Xynisteri au fost semnalate prima dată de contele de Revasenda în 1877 și au fost descrise de Gallet într-un articol despre ampelografia cipriotă.

O mențiune foarte importantă este faptul că filoxera nu a pătruns în Cipru, fapt pentru care vița de vie se cultivă pe rădăcini proprii. Producătorii se limitează mai mult la soiurile locale, evitând introducerea unor soiuri din afară, care ar putea prezenta riscul aducerii acestui dăunător.

Producerea vinului de commanderia, întemeiată pe o tradiție străveche, se face după o metodă specifică, numită **mana**. În anul 1580, lucrarea sa intitulată „Descriere insulei Cipru” Estiene de Lusignan, referindu-se la metoda mana, arată că: „există o anumită viță anume, cu struguri negri care se coc la sfârșit de iulie, dar care se recoltează în septembrie. Odată recoltați, ei sunt așezați pe acoperișul caselor și lăsați la soare, timp de trei zile, astfel încât căldura să elimine conținutul de apă. După aceea, strugurii sunt zdrobiți, iar ciorchinii și semințele se îndepărtează înainte de fermentație.” Mustul obținut era pus la fermentare în urcioare de lut cu fund conic, îngropate pe jumătate în pământ. Vinul rezultat rămânea aici mai mulți ani. În Evul Mediu vinurile de commanderia se păstrau 30 și chiar 100 de ani. Astfel, în anul 1683, Wilbrand van Oldenburg nota că se poate găsi vin de 100 de ani și că pe măsură ce se învechește devine tot mai bun. Tot el afirma că, după obiceiul locului, la nunta fiului, tatăl scotea cel mai vechi vin și, demn de reținut, vasul era apoi reumplut cu vin mai tânăr.

De-a lungul timpului, această practică s-a dezvoltat, devenind un procedeu specific de maturare și învechire a vinului, procedeu descris de abatele Mariti, în anul 1781, sub aceeași denumire, *mana*.

În zilele noastre țărani ciprioți după cules și triere întind strugurii pe acoperișurile relativ plate ale caselor pe care au așternut frunze de vițe. Uneori strugurii sunt așezați pe bucăți de pânză întinse pe pământ printre butuci și rânduri. După aproximativ 20 de zile de expunere la soare strugurii ajunși la supramaturație (semistafidiți), au un potențial

alcoolic de 18-20 % vol. În mod tradițional zdrobirea lor se face cu o roată și apoi cu picioarele. În prezent se efectuează cu ajutorul droitului mecanic. Mustul este colectat în urcioare mari de lut sau în butoaie de ștejar, unde are loc fermentația alcoolică. După desăvârșirea fermentației vasele se mențin complet pline. Tragerea vinului de pe drojdie și încă alte 2-3 pritocuri cu completarea necesarului de dioxid de sulf, se efectuează la locul de producere a vinului.

În toamna celui de-al doilea an mai precis cu câteva săptămâni înainte de declanșarea culesului, micii producători vând vinul la Limassol, unde există mari antrepozite și firme de condiționare, stabilizare și comercializare. Există și obiceiul ca vinul să se păstreze timp îndelungat pe drojdie, care nu numai că nu îi dăunează, dar chiar îl și îmbunătățește.

Conform reglementărilor vitivinicole cipriote, strugurii destinați producerii vinului commanderia, trebuie să aibă la recoltare minim 212 g/L zahăr la soiul Xynisteri, și 258 g/L la soiul Mavro. Prin expunerea lor la soare trebuie să crească la 390-450 g/L.

În prezent operațiile de vinificare dar mai ales cele de maturare, condiționare, stabilizare și învechire se fac după procedee moderne, practicate de mari firme din orașul port Limassol.

Sub raport organoleptic, vinul Commanderia, are un parfum asemănător celui de fructe uscate, un gust de miez de nucă și o culoare galben pai când este tânăr. Prin învechire devine galben auriu și căpătă o savoare foarte plăcută, este dulce siropos, catifelat, dens, particularizându-se net de alte vinuri dulci de mare marcă.

Commandaria este mândria Ciprului și cel mai vechi vin, dintotdeauna faimos de-a lungul secolelor. Cel mai renumit vin al Ciprului este și cel mai vechi vin din lume, vinul Commandaria, un vin dulce de desert, producția căruia este ținută în secret. Un lucru este totuși sigur, gustul acestui vin este irepetabil, datorită faptului că producătorii niciodată nu termină un butoi pînă la capăt, ci în fiecare an îl amestecă cu vinul nou. Astfel, și un vin gustat azi are picături ale unor epoci demult apuse. Commandaria rămâne Mandria, Arta și Tradiția producătorilor ce locuiesc în satele ariei geografice originale producției de Commandaria.