

VINO VEKAS VERON (“In vino veritas”)

1. Enkonduko:

“Kiu bone drinkas, bone dormas; kiu bone dormas, tiu ne pekas; kiu ne pekas, iros en la ĉielon; sekve, kiu bone drinkas, iros en la ĉielon”.

La supra rezono, kredeble farita de iu bonhumora monaĥo, apartenas al la riĉa kolekto de sentencoj, aforismoj, proverboj kaj ĉiaspecaj diroj pri VINO, unu el la plej uzataj trinkaĵoj en la historio de la homaro.

La titolo mem de ĉi tiu prelego estas aforismo asertanta, ke, se homo trinkas vinon, li emas pli libere kaj sincere paroli, do ellasi la veron, kiun li ordinare kaŝus. En la Psalmaro (104,15) troviĝas la malnova konstato: “la vino gajigas la koron de la homo”. Kaj en la Proverbaro, interalie, la ironia “akvon prediki kaj vinon trinki”, kaj tiu sintezo de la vivo-plezuroj: “vino, virino, tamburino”.

Vino estas farata per fermentado de la suko de vinberoj (vitis vinifera), en speciale kontrolataj kondiĉoj.

2. Historio:

Vinberoj estis kultivataj en la meza oriento jam ĉirkaŭ la jaro 4000 A.K.

Pluraj mencioj en la Biblio indikas la fruan originon kaj la gravecon de la vino-industrio en tiu regiono. La antikvaj grekoj tenis viglan komercon de vinberoj kaj plantis ilin en siaj kolonioj, de la Nigra Maro ĝis Hispanio. La romanoj dissemis vinberojn en la valoj de riveroj kiuj fluas tra la hodiaŭ plej konataj produktantaj regionoj de Francio.

La uzado de vino en la kristana meso helpis ĝian industrion, velkintan pro la disfalo de la Romia Imperio, kaj iuj religiaj societoj konservis kaj disvolvis plurajn el la alte taksataj produktantaj regionoj en Eŭropo.

La vito-kultivado estis enkondukita en Amerikon per la vojaĝoj de Kristoforo Kolumbo. Martim Afonso de Souza portis en Brazilon la unuajn vinberojn en 1532, sed nur post la alveno de germanaj kaj italaj enmigrintoj en Rio Grande do Sul, la brazila vino-industrio efektive progresis.

Inter la jaroj 1870 kaj 1900 la vino-industrio preskaŭ bankrotis pro la disvastiĝo de la insekto “phylloxera”, veninta el Usono.

3. Kiel oni faras vinon

Ĝis la esploroj de Pasteur, en la XIXa jarcento, oni ne sciis, ke la vino naskiĝas el fermentado de la vinbersuko fare de gistoj (portugale: leveduras), kaj ke speciala zorgo estas necesa por eviti infektadon de la fermentanta maso per nedezirataj mikro-organismoj, ĉefe bakterioj. Por eviti tian infektadon, la vino estas varmigata ĝis iu difinita temperaturo, laŭ procedo nomata “pasteurizado”, aŭ kontaktas sulfuran dioksidon. Kaj, en la XXa jarcento, la uzado de fermentujoj kaj aliaj ujoj el neoksidebla ŝtalo, ebligis pli bonan purigadon, pli akuratan kontrolon de temperaturo, kaj sekve pli bonan kvaliton de la produkto.

Ekzistas pli ol 5000 variaĵoj de "vitis vinifera"- la vinbero deveninta el la montoj de Kaŭkazo, uzata por vinproduktado. Ĝi taŭgas por tiu celo, kiam la suker-enhavo estas sufiĉe alta por naski vinon kun almenaŭ 10 procentoj da alkoholo, kaj la acideco estas ne pli alta ol 1% da tartarata acido. Tiaj vinberoj plie prezentas mirindan diversecon de koloroj, odoroj kaj gustoj.

La plej bonaj lokoj por kultivado de vinberoj troviĝas en la mildaj zonoj, sen temperaturaj ekstremoj, je latitudo inter 30 kaj 45 gradoj norde, kaj inter 30 kaj 45 gradoj sude de la Ekvatoro.

Dum la vivo-ciklo, printempe komenciĝanta, la beroj ja bezonas certan minimumon da suna varmo, je temperaturo pli alta ol 10 gradoj, por atingi la suker-nivelon necesan al farado de la vino, kaj teni la acidecon en la dezirata limo.

La plej famaj vino-regionoj en Francio estas: Bordeaux, Bourgogne, Rhône, Champagne, Alsace kaj Loire.

En Bordeaux oni faras ruĝan vinon el cabernet sauvignon, cabernet franc kaj merlot; blankan el sauvignon blanc kaj semillon. En Bourgogne, ruĝajn el pinot noir kaj gamay, blanka el chablis. La blankaj vinoj el Alsace venas precipe el vinberoj riesling, gewürtztraminer kaj pinot gris. La fama ŝaŭmvino champagne estas farata el chardonnay kaj pinot noir. La jena bildo montras simpligitan skemon de vino-fabrikado.

Aliaj landoj kun longa tradicio de vinfabrikado estas: Italio, Germanio, Hispanio, Portugalio kaj pli moderne Usono, Aŭstralio, Suda Afriko kaj Suda Ameriko (Ĉilio, Argentino, Urugvajo kaj Brazilo).

4. Vino: tipoj, konservado kaj uzado:

Tipoj de vino: ruĝa, blanka, roza, ŝaŭma, "fortigita". Krome, el Portugalio venas aparta tipo: la nematura vino, el nematuraj vinberoj, kun pli alta acideco.

Ruĝaj vinoj devenas de vinberoj ruĝaj; la blankaj, el vinberoj blankaj kaj ankaŭ el ruĝaj, kiam ties ŝeloj ne restas en kontakto kun la fermentanta maso. Por fari rozajn vinojn oni dum kelka tempo lasas la ŝelojn de ruĝaj vinberoj en kontakto kun la mosto. Ŝaŭmvinoj havas altan enhavon de karbona dioksido, devenanta jen de enbotela fermentado, jen de CO₂-aldono en ujoj sub alta premo.

Vinoj speciale taŭgaj por deserto ricevas aldonon de vina brando, kiu altigas la alkoholan procenton, haltigas la fermentadon kaj tenas alta la suker-enhavon. Tiaj estas la vinoj Porto (Portugalio), Jerez (Hispanio) kaj Marsala (Italio), kies alkoholo situas ĉirkaŭ 20 procentoj. Al tiu sama klaso apartenas la vermutoj, nome vinoj al kiuj oni aldonas aromriĉajn herbojn kaj spicojn kiel oranĝa ŝelo, cinamo, safrano, kariofilo, koriandro kaj similaj.

La konservado kaj transportado de vino en vitraj boteloj kun korko-ŝtopilo estas relative nova (XVIIa jarcento). Oni antaŭe uzadis argilajn potojn kaj sakojn el kruda ledo, kies gusto kaj odoro damaĝis la vinon.

Vinon oni devas konservi en bareloj kaj boteloj gardataj en keloj, ofte subteraj, je temperaturo inter 12 kaj 17 gradoj. La kelo devas esti preskaŭ senluma kaj permesi iom da aerumado. La humideco ankaŭ estas kontrolata.

Informoj sur vinbotelo: produktanta regiono, devena vinbero, tipo de la vino (ruĝa, blanka, dolĉa, seka), rikolto-jaro, alkohola enhavo. En Francio kaj en aliaj landoj, la plej altkvalitaj vinoj portas la indikon "kontrolata nomo de origino", (france: "appellation d'origine contrôlée").

Tre grava por la vino-konservado estas la botela ŝtopilo. Tiu nepre devas permesi "spiradon" de la vino, tio estas, iom da enirado de aero kaj elirado de vinvaporoj. Tiun kondiĉon por taŭga maturiĝo de la vino oni plenumas per uzado de korkaj ŝtopiloj.

luj ruĝaj vinoj postulas servadon je la manĝoĉambra temperaturo. Ĉar la kelo ordinare estas pli malvarma, tiuj vinoj devas, antaŭ servado, ripozi en la ĉambro, por atingi ties temperaturon. La francoj nomas tion "chambrier" ("alĉambrigi") la vinon.

Jen proksimumaj valoroj de temperaturo por servado de vinoj:

- oBlankaj kaj rozaj vinoj - 6 ĝis 8 gradoj
- oRuĝaj - 14 ĝis 18 gradoj
- oĈampano – 5 ĝis 7 gradoj
- oPorto - servi pli malvarma ol la manĝo-cambro

Oni prefere evitu la uzon de fridujo sed metu la botelon en rektan kontakton kun dispecigita glacio.

Ne estas vero ke "ju pli maljuna, des pli bona vino". Jen proksimume la periodoj konsilindaj por konsumado de la vinoj:

- oBlankaj – 1 ĝis 4 jaroj
- oRuĝaj leĝeraj – 2 ĝis 6 jaroj
- oDensaj vinoj de Bordeaux – 4 ĝis 20 jaroj

Akordiĝo inter manĝoj kaj vinoj

Fiŝoj kaj marproduktoj	blanka vino
Omaro	ruĝa aŭ roza
Fungo- kaj trufo-omleto	ruĝa
Rostita meleagro	ruĝa
Bova viando	ruĝa
Ĉasaĵo	ruĝa
Legomoj	ruĝa
Deserto	dolĉaj vinoj kaj ŝaŭmvinoj
Fruktoj	porto (blanka, seka)
Por salatoj faritaj kun vinagro	oni ne devas uzi vinon

"La vino havas la povon plenigi la animon per la tuta vero, la tuta saĝo kaj filosofio".
(Bossuet)

Bibliografio: 1. Britannica 2006/ 2. Dumay.R. "Guide du vin"

FLORIANO PESSOA*
*(kun partopreno de Mirna Marino)