



Vins
avec
Terroir

INDICE

<i>Prologue</i>	4
<i>Introduction</i>	5
<i>Chapitre I: Le vin est une liaison profonde entre la Nature et Civilisation</i>	7
<i>Le Terroir</i>	7
<i>L'homme</i>	7
<i>La tradition et l'histoire</i>	8
<i>Mais le degré d'alcool a grimpé vertigineusement...</i>	9
<i>Un engagement</i>	10
<i>Ce que nous devons savoir sur l'Ancien Monde</i>	11
<i>Ce que nous devons savoir sur le Nouveau Monde</i>	12
<i>Unir les deux mondes dans un même verre</i>	13
<i>L'intelligence fait aussi partie de la nature</i>	14
<i>La diversité finit quand...</i>	15
<i>Abdiquer du respect envers d'autres cultures amène au déclin</i>	15
<i>La glorification de l'identité est aussi dangereuse</i>	16
<i>Le soupçon d'un conflit culturel</i>	18
<i>Valoriser l'identité du vin</i>	18
<i>Pour un puzzle d'appellations culturelles</i>	19
<i>Mais finalement quelques appellations existent déjà</i>	19
<i>Chapitre II: L'homme observé par le vin</i>	21
<i>Un état d'apparente réciprocité</i>	21
<i>Le goût (ou le manque de goût)</i>	21
<i>Terroir intérieur</i>	22
<i>Les maux d'un goût universel</i>	23
<i>Un discours approprié</i>	23
<i>Dégustation à l'aveugle ou essai sur la cécité</i>	24
<i>Les vins vivent infiniment dans notre mémoire</i>	25
<i>Chapitre III: Le vin observé par l'homme</i>	27

<i>La signification du vin</i>	27
<i>Noter le vin</i>	28
<i>Connaître un vin</i>	29
<i>Prendre plaisir avec un vin</i>	30
<i>Établir une relation avec le vin</i>	30
<i>Jouer avec le vin</i>	31
<i>L'infidélité dans le vin</i>	31
<i>Vins nouveaux...</i>	32
<i>Vieux vin...</i>	33
<i>Vins d'autres cultures</i>	33
<i>Le vin se boit encore pour accompagner la gastronomie</i>	34
<i>Chapitre IV: Quand tout se complique</i>	36
<i>Qu'attendre du producteur</i>	36
<i>Qu'attendre du distributeur</i>	37
<i>Qu'attendre de la cave à vin</i>	38
<i>Qu'attendre du restaurant</i>	38
<i>Qu'attendre du critique</i>	39
<i>Qu'attendre du consommateur</i>	40
<i>Epilogue - Le vin est un élément de cohésion et d'identité culturelle</i>	42

Prologue

Ce petit livre est le fruit d'une réflexion personnelle autour de la culture du vin et de sa signification dans la société moderne. C'est le résultat d'un parcours de six ans d'opinion et critique de vin, allié à un forum de discussion œnophile diversifié et dynamique. Un chemin fortement inspiré par la pensée historique d'Herbert George Wells, par le caractère et le charme de Hugh Johnson, la philosophie autoritaire de Bertrand Russell, par la surprenante vision de Aldous Huxley, ou touché par l'authenticité humaine des œuvres de Jorge Amado, la folie énigmatique de Boris Vian, par l'ironie d'Eça de Queiroz, Machado d' Assise et José Saramago, ou même le style critique de Jonathan Nossiter.

Pour cela, je dois une reconnaissance éternelle à mon père et à mon frère aîné pour m'avoir laissé, sous la forme d'appât, quelques graines de connaissance et de formation intellectuelle. C'est aussi une œuvre atypique dans le monde du vin, car ce n'est pas un guide des vins, ni un témoignage historique plein de belles images ni un cours de dégustation ou un glossaire technique. Il est essentiellement une réflexion éthique sur le vin et un appel au sens critique individuel du consommateur et des professionnels. C'est une alerte indépendante et spontanée offerte par la saine distance des coulisses du pouvoir de l'industrie du vin. C'est une prise de conscience à un moment où la majorité du journalisme concentre la force de son travail sur ce qui intéresse le moins. Ils oublient, par exemple, d'être concis dans les milliers de notes et de descriptions de dégustations publiés, reflétant, brassant des idées et construisant de nouveaux concepts qui peuvent vraiment aider l'homme à développer un sens critique et donc à promouvoir la culture du vin. Au fond, c'est un livre qui vit le conflit philosophique d'une époque, un livre qui pourrait attendre de nombreuses années avant d'être à point. Mais ce faisant, se serait fausser la réalité dans laquelle il vit, essentiellement, dans un moment et dans un contexte. Autrement dit, ce serait vivre plus dans l'avenir que dans le présent, phénomène qui pourrait nous enlever le plaisir de profiter de la vie, qui supprimerait le plaisir de penser, de découvrir, d'apprendre, d'évoluer, de rêver et d'imaginer.

Paris, Janvier 2008.

Introduction

L'histoire culturelle du vin est belle et mystérieuse, passionnante et enracinée dans la civilisation. Elle surgit avec l'agriculture, voyant naître les premières civilisations en Mésopotamie et plus tard en Egypte. Avant l'agriculture, l'homme était un animal prédateur errant, un animal sauvage et relativement rare sur la surface de la terre. Les repas, heureuses découvertes et aventures passionnantes, ont donné origine aux horaires réguliers de manger et boire. L'homme a cessé d'être l'animal du dépourvu pour devenir un animal économique et civilisé! Ce fut après dans la Grèce antique de Périclès et Aristote que le vin, ce nectar gagne dans ses contours mythologiques, une place intemporelle dans la civilisation. Sa magie et son mystère ont été glorifiés à travers le Dieu Dionysos, initiant une relation humaine de respect et d'émotion envers le vin qui persiste encore dans notre civilisation. Les éminents commerçants Phéniciens ont apporté le vin vers différentes cultures méditerranéennes alors que les Romains ont plantés les vignes avec vigueur, les enracinant toujours dans les cultures et les traditions Occidentales! Plus tard, les Européens ont embarqué la vigne vers de nouveaux continents.

Au fond, la connaissance de l'histoire et de la culture de chaque lieu est essentielle afin de comprendre et d'assimiler les faiblesses et les vertus de la civilisation du vin. Etudier ses formes dans le passé, connaître l'évolution de nos vins en bouteille, comprendre ses auteurs, nous aide à comprendre la réalité complexe dans laquelle nous évoluons et de prendre conscience des limites dans lesquelles il est possible de souffrir une mutation pour transformer positivement une réalité culturelle, sociale ou économique qui ne correspond plus aux besoins du monde d'aujourd'hui. Ça nous permet d'obtenir des réponses à l'erreur humaine, en créant des solutions pour surmonter les échecs du présent et nous préparer aux défis de l'avenir. À une époque où l'homogénéité du vin atteint une limite planétaire, à une phase où l'homme est de plus en plus éloigné de la nature, à un stade où la rupture brutale avec le passé est devenue à la mode, il est urgent de réfléchir sur l'interaction complexe de circonstances culturelles, géographiques et historiques conduisant à la dégradation de l'identité du vin dans la culture occidentale.

Le premier texte rapprochera le lecteur de la nature du vin, de ses contradictions modernes, abordant directement et simplement quelques valeurs éthiques et culturelles du vin et de sa société contemporaine.

Il va essayer de démontrer que la compréhension du passé est liée à la conscientisation du présent ainsi que les formes de sa transformation. Ce conflit moral, créé par un éloignement de la civilisation que ce soit de la nature environnante ou du passé culturel de chaque lieu, matérialisant, dans ce cas, une mondialisation du vin sans règles et sans respect pour la diversité culturelle, représente un défi humain remarquable. Un danger qui menace l'une des dernières formes d'art populaire encore vivante dans notre planète: le vin!

Dans le deuxième texte, nous sommes interrogés par le vin et on comprendra que le boire est un principe de réciprocité. Nous discuterons le goût et la complexité associée, nous comprendrons que notre pensée et notre sens critique sont une fonction du langage que nous utilisons. Si nous ne développons pas un vaste langage, il n'y aura pas de sens critique au-delà de l'expérience immédiate, j'aime, je n'aime pas, parce que le langage est l'instrument de la pensée. Le discours sur le vin prend note, fixe et prépare les pensées personnelles afin d'évoluer vers des idées de plus en plus complexes. Nous serons donc choqués par la nouvelle tendance de conditionnement qui nous donne l'impression que le goût est une conception universelle, quelle que soit la culture de chaque peuple ou l'histoire individuelle de chacun. Nous témoignerons que le bon sens fondé sur des valeurs culturelles est la meilleure façon de lutter contre l'homogénéité

effrénée de styles et de goûts et que la dégustation à l'aveugle est certainement le meilleur moyen pour un vin de contempler la soif de pouvoir et la maîtrise humaine. Au fond, nous constatons que les vins (les vrais) vivent pour toujours dans nos âmes!

Dans le troisième texte, le référentiel est inversé et le vin sera contemplé sous un prisme totalement différent parmi les nombreux livres de dégustation qui l'exploitent d'une façon exhaustive. Nous discuterons le rôle historique du vin dans notre culture, nous distinguerons « le connaître et le reconnaître » d'un vin, nous découvrirons une relation complice, nous jouerons avec le vin, nous détournerons le plaisir de cette relation intime.

Souvenons-nous qu'il existe des vins nouveaux, âgés et des vins provenant d'autres cultures et que, surtout, le vin se lie avec la gastronomie, ou donc, avec la civilisation, la culture, le passé!

Nous terminerons avec un quatrième texte polémique résumant ce que nous pouvons attendre de chacun d'entre nous, principalement de ceux qui sont responsables de la tournure dangereuse que le vin prend dans notre société ... mais de ce texte je n'irai pas de l'avant dans l'introduction! Les textes suivent une chronologie personnelle, mais finissent par être pour la plupart, indépendant. Ce livre peut donc être considéré comme un ouvrage de référence sur la vérité du vin! Bonne lecture.

Chapitre I: Le vin est une liaison profonde entre la Nature et Civilisation

Le Terroir

Le Terroir matérialise une liaison de respect entre nature et civilisation. C'est un mot d'origine Française sans traduction dans d'autres langues, tel que notre noble et profond «Saudade »*exprime une nostalgie. Le Terroir est une union particulière entre le sol et le climat qui articulée avec un cépage et le génie humain produit un vin au caractère prononcé et à forte individualité. À la limite il enracine une intuition entre le climat, le sol, le cépage et la connaissance humaine (histoire, culture et science). La compréhension de la nature et l'observation humaine montrent que certains lieux donnent aux vignes plantées des impressions sensorielles bien distinctes entre elles. De même c'est intuitif que les sols, le climat, le cépage et la connaissance changent et évoluent chaque année, donnant au Terroir des caractéristiques différentes au fil du temps. C'est une expression culturelle qui évolue. Il ne s'agit pas d'une vérité absolue, car les liens entre les différentes composantes peuvent changer et même se rompre. L'utilisation excessive de produits chimiques peut brûler un sol, la ressource en eau dans ce même sol dépend aussi du climat, climat, lui qui semble toujours en variation. Mais la lente mutation des sols et du climat montrent que la coupure avec le Terroir est généralement perpétuée par l'homme! Le Terroir est aussi une notion qualitative. Il s'applique intuitivement à des lieux aptes à la production locale de vin. Il remplit certaines conditions naturelles qui produisent des vins plus distincts que les autres, sans pour autant exister une explication logique à cette différence. Avec le temps qu'ils passent en bouteille, les vins de Terroir perpétuent et surpassent d'autres en complexité. Mais le plus fascinant dans le Terroir c'est le fait que sa valeur est inhérente à un emplacement, être inimitable.

Une autre lecture possible. Un vrai vin respecte son origine, ses traditions, il est authentique, et ce n'est pas seulement un produit de laboratoire avec des enzymes et des levures sélectionnées pour arriver à un certain résultat.

Les vins qui ont seulement le goût et l'arôme de bois, ou qui ont l'odeur du menthol, du chocolat, de la vanille, de la banane et à une myriade d'arômes sélectionnée en laboratoire, qui de raisins n'ont absolument rien, sont des vins qui bafouent leurs racines. La pratique montre que les vins les plus respectueux du Terroir concilient invariablement une pureté de fruit avec une minéralité terreuse. Ce sont des exemplaires qui matérialisent une nature vivante, complexe, en pleine mutation, ce sont des vins qui s'appuient sur une lumière fraîche donnée par l'acidité. Ce sont des vins inimitables. Ignorer l'expression du Terroir c'est réprimer la diversité consolidée par la nature depuis des milliers d'années, révélant le cynisme dans la relation éthique avec le vin, avec ceux qui le façonnent, avec son histoire, nous, au fond, avec les racines du Terroir, avec les racines de l'homme.

L'homme

L'homme n'a besoin d'aucune présentation. Sans l'intelligence et l'effort humain ni le vin ni le Terroir existeraient. Mais un producteur de vin ne serait-il pas forcé de choisir entre l'individualité du créateur et l'unicité du Terroir ? Non, car les

deux sont nécessaires. Un homme sans contexte culturel navigue à la dérive et toute la culture sans expression individuelle est complètement morte.

La réponse donnée par un producteur reconnu du Douro exprime un équilibre sain : "En ce qui concerne la dualité lieu/créateur: les vins de qualité expriment le lieu, peu importe qui est le créateur. Le créateur se doit de donner le meilleur de son art à la matière première qu'il possède. En d'autres termes dans cet exemple: nous avons tout d'abord la terre; en parallèle le créateur, pour donner gloire à ce qui lui est accordé de créer »

Seul l'homme peut exprimer le Terroir. Malheureusement, le comportement humain devient facilement une manifestation moderne d'affirmation face à la nature, dans l'exaltation d'un égo au lieu d'une identité culturelle. Aujourd'hui, il y a plus de vins qui reflètent le caractère du créateur que la singularité du Terroir. À cet égard, le rôle central et mérité qu'un certain ensemble d'œnologues a tenu dans l'industrie du vin ne sera pas anodin.

Certains d'entre eux travaillent pour des groupes qui produisent du vin dans de nombreuses régions, d'autres gèrent des dizaines de consultations techniques pour de nombreux producteurs, d'autres conçoivent des projets personnels à succès, en influençant un nombre d'adeptes. Si ce développement de compétences techniques et professionnelles peut entraîner une évolution notable et positive dans la qualité globale du vin, elle incite part ailleurs à une uniformité de profils et de styles. Dans la pratique, la technique donne un sentiment de puissance, étant l'homme moins à la merci de la nature. Mais le pouvoir conféré par la technique est global, il n'est pas individuel, nécessitant une direction commune, une organisation de marché bien contrôlée. Le pouvoir humain est à la portée comme jamais auparavant. Tout ce qui n'est pas humain est considéré comme matière première. Les fins ne sont pas considérées, seulement l'évaluation de l'expertise du processus. Comme l'extrême subjectif, cet excédent technique est une autre forme de folie. Au fond, une chose qui est née de façon positive risque de s'opposer à la diversité du vin, en faisant le monde plus petit. Dans une certaine mesure, si tous les vins se ressemblent, quel est le critère de qualité ?

La tradition et l'histoire

La tradition est un sentiment qui nous rapproche de l'histoire de chaque culture. C'est une façon de penser, d'agir, qui reflète l'héritage du passé, c'est une intuition qui nous rapproche des personnes qui nous entourent. Cette valeur culturelle se construit tous les jours à chaque fois qu'une nouvelle conception est assimilée, qu'une connaissance est atteinte, qu'un geste est amélioré.

Les intentions et les valeurs éthiques face à la nature et aux personnes qui nous entourent ne sont pas différentes de ce qu'elles étaient dans le passé. Le respect envers la nature, par sa diversité et par son authenticité sont des valeurs intemporelles. La différence avec le présent se vérifie dans l'immédiat en facilitant l'accès à l'information et à la connaissance. Le monde et la vie accélèrent à une cadence supérieure, nous éloignant plus rapidement de nos racines historiques. Dans le vin, l'allusion à la tradition se réfère à un état d'esprit et non à un simple geste isolé. L'essence de cette pensée prouve qu'un vin n'est pas l'œuvre d'une seule personne. C'est le résultat d'une constante et raffinée tradition. C'est un art populaire. Cette connexion complexe et profonde de respect entre nature et civilisation suggère que nous sommes en présence de l'élément le plus civilisé du monde. Le vin est une relation intense de compréhension et de respect de la nature.

Il est important de savoir que le succès de certains vins actuels n'est pas seulement le travail de nouvelles et entrepreneuruses générations. À une époque où certains vins se vantent de leurs vieilles vignes, il est pertinent de mentionner que ces vignes centenaires ont été plantées par les générations précédentes. Pourquoi réduire au silence la nature et culture ? Beaucoup d'entre nous le sentent dans la peau: l'avidité pour le profit n'est pas un geste civilisé.

Au fond, l'histoire du vin est une histoire humaine liée aux conditions géo climatiques, aux échanges commerciaux, aux différents goûts et aux diverses sensibilités de chaque peuple. Le vin accompagne l'humanité dans ses conquêtes et progrès, ses échecs et découragements. Le vin est une valeur culturelle et un phénomène de civilisation. Mais à l'époque moderne, en raison des découvertes et inventions, le rythme des changements a accéléré. Le futur et le présent arrivent au même instant, sans compter que l'on est moins capable de tirer des leçons du passé. Pourtant, la science n'explique pas l'interaction de plusieurs substances présentes dans le vin qui font la différence avec d'autres boissons comme la bière. Une grande partie des connaissances de l'homme sur le vin est donc un résultat de l'expérience accumulée au fil des siècles, son histoire, ses traditions.

Mais le degré d'alcool a grimpé vertigineusement...

Confirmons alors que nous vivons à une époque où les vins reflètent le caractère de leur créateur.

Rappelons-nous que jusqu'à très récemment, la règle était d'avoir des vins de 12 à 12,5 % et non des vins où le degré d'alcool a atteint d'un jour à l'autre des valeurs supérieures à 14 %, voire 15 %, très au style cocktail.

Si le mérite d'un vin est d'affirmer une identité culturelle, matérialisant un Terroir, pourquoi le taux d'alcool a fortement augmenté ces dernières années ? S'il est vrai que la qualité globale a augmenté, il est également vrai que cette amélioration est séparable de l'augmentation excessive du degré d'alcool.

Suite à la dégustation de nombreux vins et à la lecture de nombreux témoignages professionnels, nous sommes arrivés à la conclusion que, pour la plupart, les vins modernes reflètent le caractère du créateur et une demande de marché uniforme au détriment d'une identité culturelle. Le problème majeur découle d'un constat intuitif : tel qu'un vin dilué n'a aucune matière pour exprimer un Terroir, les vins trop riches, ou trop alcoolisés, masquent la complexité et la subtilité minérales du même Terroir. Nous vivons peut-être dans un monde de Brutus : l'élégance échoue.

En plus d'être créés alcoolisés, ces vins sont généralement archi maquillés, vantant un autre défaut grave : leurs arômes et les saveurs ne se modifient pas dans la bouteille. Ils perdent juste de l'énergie. Ils sont frappés par l'absence du principal agent de conservation naturel du vin, l'acidité.

Ouvrir un vin ayant les caractéristiques mentionnées après quelques années de vie c'est se retrouver avec une jeunesse difforme. Il donne la sensation de boire le même vin qu'on a connu lors de notre jeunesse mais aux arômes et saveurs fatigués. Il n'a pas évolué, ne s'est pas réinventé, n'a gagné aucune complexité au fil du temps. Au fond, il a cessé d'avoir une vie. Quand un vin de 20 ans se regarde dans le « miroir » et qu'il voit la même tête qu'il y a 15 ans, c'est que quelque chose ne va pas. C'est parce qu'il a besoin de se réveiller. N'oubliez pas le plastique n'est pas bio dégradable.

Y-a-t-il un exemple plus flagrant d'attentat contre la vie du vin ?

Cet aspect vraiment inquiétant de l'évolution des vins modernes, l'augmentation de la teneur en alcool est expliquée non seulement par les questions économiques imposées par le marché concurrentiel, mais aussi par les modes

œnologiques. Les raisins sont récoltés à un état de maturité supérieur, théoriquement au stade optimal de maturation phénolique, en partie parce qu'un nouveau courant de pensée a fait école en œnologie, et l'autre partie parce que le réchauffement climatique semble être une réalité incontournable. Les vignes sont également cultivées différemment, associées à la surface foliaire primaire, favorisant la production de sucre dans le raisin. Les levures qui transforment l'alcool sont de plus en plus irréductibles, en supportant des fermentations au-delà du degré alcoolique, impensable dix ans auparavant. Mais peu sont ceux qui réfute que tout cela alimente une dépendance abusive de l'acide tartrique, élément souvent utilisé dans les moûts pour compenser la faute intentionnelle du même acide dans son état naturel. Il est utilisé sous forme de solution et non de prévention. Cette modification artificielle alimente une saveur acide dans la bouche qui stimule les papilles gustatives mais n'évite pas le poids d'un corps surdimensionné. Salivons, salivons encore et encore. Nous ne parvenons plus à percevoir la définition aromatique de la dégustation dans la bouche perçue par la voie rétronasale. Le vin perd son âme, perd les traces aromatiques de son identité, de son terroir. Un vin dépend d'un élément fondamental dans sa vie, son principal agent de conservation, l'acidité! C'est l'industrie des plastiques à l'état pur.

Pour corser la chose, la plupart des critiques de vin apprécient ces styles alcoolisés qui ont un volume et une douceur immédiate en bouche, affichant des textures arrondies et douces, agrémentées par des saveurs fruitées.

Le vin idéal pour une analyse d'une minute. Qui n'apprécie pas une attaque sucrée en bouche? Il ne faut pas s'étonner que la critique se conduise de cette façon, lorsque plusieurs critiques se vantent de déguster cent à deux-cents vins par jour ! Le consommateur s'accommode parce que lui aussi, ce qu'il recherche, dans une vie vécue à la vitesse de la lumière, ce sont des sensations fortes et quelqu'un qui lui dise ce qu'il faut faire ...

Mais l'oubli nous sépare de la mémoire collective. Nous oublions souvent que ces gestes irréfléchis effacent un état d'esprit, effacent la culture, nous éloignant des gens qui nous entourent. Il n'est pas surprenant que la solitude s'installe dangereusement dans la société moderne... et que l'industrie chimique en tire profit par la consommation croissante d'antidépresseurs...

Est-il possible de revenir en arrière? Oui, avec la volonté humaine. Heureusement certains producteurs luttent déjà contre cet excès, en interprétant la nature d'une manière équilibrée, travaillant la vigne en conséquence. En trois ans, certains producteurs ont réussi à baisser le degré moyen en-dessous des 14°. En parallèle, un nombre croissant de consommateurs avertis, qui boivent du vin régulièrement, semblent se lancer à la recherche de vins plus digestes, sur un profil plus agressif, qui exigent aussi plus de temps de contemplation pour germer son fort potentiel. C'est un retour aux origines et à l'équilibre historique.

Un engagement

Il existe des engagements agricoles qui assurent rigoureusement l'originalité d'un vin, qui le reconnaissent comme étant l'expression d'un Terroir. Certains courants contemporains soulignent l'utilité des pratiques biologiques, y compris la biodynamique, qui se basent sur l'exclusion des herbicides, des insecticides et autres produits chimiques qui détruisent directement ou indirectement la vitalité d'un sol, ou le rejet de pratique œnologique comme le soutirage, la filtration, les passages au froid, les levures artificielles, l'ajout de soufre et autres opérations arbitraires.

Cependant, et à force de se répéter qu'avec des raisins provenant d'une agriculture propre le vin se fait tout seul, nous trouvons aujourd'hui un grand nombre de vins ordinaires, au point où l'idéalisme se superpose au bon sens. Sans l'intervention humaine un vin devient rapidement vinaigre. La nature sauvage a besoin également de discipline ! Soudain rompre avec un héritage de générations, de familles qui ont passées des années à perfectionner certains gestes pour que le vin devienne plus civilisé, est aussi un mépris envers le Terroir et les traditions associées. Dans la pratique, de nombreux idéologues sans formation scientifique écartent de la vigne et du vin quelques ingrédients nécessaires à son développement et à un bon équilibre. Indépendamment de la pratique réalisée par le producteur, qui a aujourd'hui aussi beaucoup de marketing, la valeur la plus importante est le respect et le contact permanent avec la nature et les traditions qui l'entourent. L'homme doit se rapprocher de la nature, doit vivre à ses côtés, doit travailler la vigne tous les jours, en évitant les solutions de commodité.

La pratique qui exprime le mieux un Terroir est un grand dévouement et le travail humain au quotidien. Pas étonnant que les pratiques d'avant-garde telle que la biodynamique, qui mélangent le mysticisme, ne sont pas seulement matérialisées par des hommes et des femmes possédant une bonne dose de scepticisme cartésien, attitude qui leur permet de pratiquer la biodynamique de façon scientifique, mais aussi par des personnes qui vivent la vigne avec une intensité supplémentaire.

Soit, essayer d'être le plus biologique possible mais de façon pragmatique c'est un bon engagement. Il existe également des cépages qui trouvent plus naturellement la minéralité souhaitée, en laissant parler le Terroir et la récolte. Mais tout ceci est possible seulement quand la nature habite des sols vivants, où la biodiversité se sent toujours, vit toujours ... ou quand nous ne limitons pas les vins du monde à dix "misérables" cépages dans un univers de milliers!

Ce que nous devons savoir sur l'Ancien Monde

L'Ancien Monde est une caractérisation donnée aux pays qui détiennent des traces d'une culture millénaire, dans ce cas de la plantation de vigne, avec des cépages et des pratiques originales intrinsèques aux personnes et aux traditions de chaque local. France, Italie, Allemagne, Espagne, Portugal, Hongrie, Autriche et la Grèce sont des exemples.

L'histoire du vin dans les pays européens a plusieurs millénaires. Elle a commencé son chemin sérieusement dans la Grèce antique. Les Phéniciens et les Romains ont eu la tâche importante de répandre cette culture en Europe continentale.

Le nom de cépages que certainement vous avez déjà entendu parler, comme Touriga Nacional, Baga, Cabernet Sauvignon, Merlot, Chardonnay et Alvarinho, sont un héritage de l'Ancien Monde. Le vin, tel qu'il est conçu dans son essence, est une boisson fermentée, c'est un héritage de l'Ancien Monde.

L'ouverture aux marchés mondiaux, des marchés ouverts, théoriquement capables d'autorégulation sur la base de l'offre et de la demande, a permis à l'Ancien Monde de créer de «nouveaux mondes». Peut-être à cause de ça et de la force de «l'individualité collective», le phénomène économique est également devenu culturel. Et c'est ici que les valeurs défendues par l'Ancien Monde, une identité culturelle associée à un espace physique, perdent une certaine cohérence. Rappelons-nous de l'histoire du XVIII siècle et un texte publié dans un livre passionnant. "Une Histoire Mondiale du vin" de Hugh Johnson. "Les reproches des négociants sur la qualité du vin de Porto a provoqué une réaction sévère du porte-

parole des producteurs: Les négociants anglais savent que les meilleurs vins du bâtiment de commerce sont devenus excellents, mais ils veulent que les vins aillent au-delà des normes fixées par la nature. Selon eux, le Porto devrait brûler comme un feu liquide dans l'estomac, comme la poudre à canon, ils devraient avoir en même temps la couleur de l'encre, la douceur du sucre du Brésil et des arômes similaires aux épices de l'Inde. Ils ont commencé par transmettre secrètement qu'il était nécessaire d'ajouter de l'eau de vie pendant la fermentation pour donner de la force, et d'ajouter des baies de sureau pour donner de la couleur ".

En se matérialisant, je pense à la formation de mon goût personnel et je constate qu'il a peu d'anglo-saxon. En parallèle, en faisant des recherches sur notre histoire vinicole, je confirme que le Porto a été créé dans le sol portugais, mais conçu pour le goût anglais. Alors, pourquoi je serai «forcé» d'aimer le vin de Porto? Que serait du vin de Porto s'il avait été créé et conçu pour le goût portugais? Nous connaissons tous la réponse à ce dilemme de cohésion culturelle.

Le désir de distinguer l'Ancien Monde du Nouveau Monde est une autre erreur de généralisation. L'authenticité est une valeur commune. Mais ça pourrait être une leçon d'histoire pour la vieille Europe. Dans une certaine mesure, le pouvoir colonial des cinq derniers siècles est en train d'être lentement colonisé par la loi du marché et par des vins style Nouveau Monde ... allumer la télévision ou aller au centre commercial est une expérience enrichissante!

Pour le consommateur, dans le monde global, il est important de savoir qu'il y a un peu de tout. La seule différence entre ces deux mondes, bien qu'elle soit en train de s'atténuer, c'est l'existence d'une tradition dans la vieille Europe qui met en évidence un emplacement en détriment des cépages qui composent le vin. Bien dans le style d'un puzzle géographique et culturel qui, malheureusement, a été mal défendu par les producteurs qui ont adhéré à la banalité. Il y a des règles précises, des bandes sur le terrain qui délimitent les parcelles. L'existence de ces règles est un avantage de l'Ancien Monde. L'homme a toujours vécu avec elles pourquoi les nouveaux Prophètes essayaient de nous convaincre du bénéfice d'un marché sans règles? L'Ancien Monde est seulement Ancien que lorsqu'il innove au sein d'une relation éthique avec le présent et avec son histoire.

Ce que nous devons savoir sur le Nouveau Monde

Comme mentionné dans le texte précédent, le Nouveau Monde est un mot douteux. Historiquement, ce Nouveau Monde est le résultat d'une extension moderne de l'Ancien Monde, voyons les portugais, espagnols et anglais, irlandais, néerlandais, français, allemands, polonais, arborés en phéniciens et romains des temps modernes. Récupérons encore un intéressant passage publié dans le livre "Une Histoire Mondiale du vin" de Hugh Johnson. "Voyons ce que prédit le 28 Septembre 1788, le capitaine Arthur Phillip de la Royal Navy, gouverneur de la première colonie anglaise en Australie: dans un climat aussi favorable, la culture de la vigne peut atteindre la perfection, et si aucun article de commerce démobilise les colons, les vins de Nouvelle-Galles du Sud sont susceptibles d'être recherchés avec empressement et devenir indispensable dans les tables européennes ". Encore aujourd'hui, les vins du Nouveau Monde riment avec perfection et pas autant avec différence et identité.

En partie, le Nouveau Monde est un concept inhérent à un lieu qui, pour ne pas posséder des cépages autochtones et selon la tradition séculaire, a fini soumis à une colonisation vinicole. Australie, Afrique du Sud, Nouvelle-Zélande, Argentine, Chili et États-Unis sont d'autres exemples frappants. Dans certains cas, cette colonisation a déjà eu lieu et y a

longtemps. Rappelez-vous juste que les Européens sont arrivés dans divers coins du monde au XVe siècle. Dans la pratique, il y a eu suffisamment de temps pour créer des racines avec ces nouveaux sites, créer des traditions et construire une nouvelle histoire. Mais l'épidémie mondiale a également attiré de nouveaux investisseurs dans la plupart des purs industriels, sans aucun lien émotionnel avec les lieux, coupant avec une tradition qui s'enracinait avec le temps. Certainement, l'homme a tendance à abîmer tout ce qu'il touche.

Il est important de savoir que le terme Nouveau Monde n'est pas associé à de nouveaux producteurs sur le marché ... sinon le Portugal serait sûrement un pays du Nouveau Monde. Dans ce chapitre, il sera facile de trouver un exemple frappant. Comparons l'histoire de notre noble et mythique Barca Velha né dans les mains de Fernando Nicolau de Almeida, une exception au Portugal, bénéficiant d'une quinzaine de belles récoltes commencées en 1952, avec l'histoire du vin australien Grange de Penfolds noble et exceptionnel, également commencée dans la décennie de 1950, mais déjà avec cinquante-deux récoltes qui lui ont valu le statut de meilleur vin du monde! Comparer l'histoire de certains vins du Nouveau Monde avec certains mythes de l'Ancien Monde pourrait être un essai, disons, ridicule: les nouvelles coqueluches du vin portugais n'ont même pas encore dix ans d'histoire!

Comme forme distinctive, le Nouveau Monde a également ressenti la nécessité d'adopter une interprétation qui valorise le cépage qui a donné naissance au vin en détriment du lieu. Pas étrange que la notion de Terroir soit critiquée. Une autre caractéristique importante du Nouveau Monde fut d'être construite de racine. Il n'existe pas une meilleure connaissance de la nature environnante. Il fut également possible d'exclure les mauvaises habitudes des connaissances, même si, malheureusement, tout est permis vu qu'il n'existe pas de règles. Rien d'impraticable s'il y avait une conscience culturelle et historique derrière. Mais c'est l'industrie et le capitalisme soutenus par une forte composante technique, qui prédominent et se déplacent dans un espace sans règles, dénaturant une chose qui n'a jamais pris racine.

Enfin nous oublions à quel point le Nouveau Monde est «nouveau». À Bordeaux les terrains adjacents les propriétés du Grand Cru Classé sont tous occupées. Les collines de Bourgogne ont toutes été classées, laissant uniquement des zones disponibles sans intérêt pour la plantation de vignobles. Au Chili, il existe encore des vaches et des chevaux qui broutent dans les exploitations agricoles à fort potentiel pour produire des vins de qualité. En fait, il y a encore beaucoup d'"or" à être extrait dans le Nouveau Monde, et d'où son charme particulier.

Unir les deux mondes dans un même verre

Les deux mondes peuvent offrir des produits différents. Mais en termes œnologiques, en termes de respect de la spécificité de chaque emplacement, au fond en termes d'éthique, si nous unissons les deux mondes dans le même verre on trouverait un équilibre, nous serions en train d'innover au sein d'une relation éthique avec le présent et avec l'histoire. Ce qui serait de bonnes nouvelles pour le consommateur.

L'Ancien Monde traverse une crise d'identité stimulée non seulement par le maintien de certaines pratiques obsolètes, mais aussi déclenchée par la rupture brutale avec les bonnes pratiques du passé. Alors que dans le Nouveau Monde la motivation principale d'un producteur est non seulement sa passion pour le vin, mais aussi l'opportunité d'affaires qu'un tel investissement représente. L'Ancien Monde, lui, depuis des décennies a été marqué par le passage de mauvais témoignages entre pères et fils, délaissant généralement la préparation technique et la vocation. Heureusement pour

le vin, il y a des cas où la transmission du Terroir a été incluse dans la connaissance, de génération en génération, ce qui donne origine aux grands vins du monde. Mais dans la plupart des cas, les moyens étaient trop ruraux et les personnes relativement pauvres pour que la préparation arriva aux viticulteurs. Au fond, ce qui se passe de nos jours en Europe c'est une période inévitable de rénovation, dans ce cas entravée par sa grande dimension et par la tradition sociale. Dans cette rénovation le danger invite à une rupture avec le passé. Au lieu de cela, le Nouveau Monde a utilisé l'intelligence au détriment du cœur, ce qui a donné des résultats compatibles avec les chiffres requis par le marché mondial.

Il est également évident qu'un héritage et une tradition ne suffisent plus. Il faut sueur et préparation, convictions et travail. Il faut que l'Ancien Monde comprenne certaines raisons du succès du Nouveau Monde et qu'il connaisse les grands vins produits dans ce monde. Déguster, déguster, voyager, exploitant les aspects positifs de la mondialisation! Mais jamais dans le sens de reproduire des copies. Le Nouveau Monde a eu cette approche constructive. Si nous analysons sommairement, l'histoire du Nouveau Monde se base sur l'apprentissage acquit avec les modèles de qualité de l'Ancien Monde. Ils ont dégusté, ils ont dégusté, ils ont voyagé! Cet admirable Nouveau Monde n'a pas de préjugés, n'est pas élitiste, il connaît et admire les meilleurs vins produits dans la vieille Europe. Mais il est également important de ne pas suivre un modèle purement économique qui est en train de tuer l'identité du vin. Les deux mondes doivent transpirer, travailler, mais doivent également s'accrocher à leur Terroir et à leur culture pour garder vivante l'identité du vin.

En pratique, l'Ancien Monde devient plus jeune et le Nouveau Monde tarde à gagner la patine du temps! Dans certains cas, cet ajustement a conduit à l'excès, à une rupture avec le passé, un peu par vanité et le besoin d'affirmation. Heureusement, dans d'autres cas, il a permis la création de vins d'exception, des vins capables de se réinventer dans une fierté de la culture de chaque local.

L'intelligence fait aussi partie de la nature

L'intelligence humaine est révélée quand une transformation, celle du vin, reflète la beauté et les mystères de leur habitat d'origine. Rien de mieux pour l'équilibre culturel que permettre aux personnes dans les zones urbaines de sentir les parfums de la nature apportés par le vin!

Pour cette raison, les vins les plus respectueux sont, bien sûr, les vins qui sentent et connaissent leurs cépages d'origine, les arômes et les saveurs de la nature environnante, des lots qui reproduisent le climat chaud ou frais qui est à la base de la récolte, des lots qui reflètent la structure du sol, des exemplaires qui ont leur propre caractère dans ce que la nature peut offrir de façon.... naturel. En bref, ce sont des vins qui vont loin en profondeur et dans la définition de leur structure sans masquer, ainsi, leur identité. Cette interprétation permet d'évoluer dans une variété de styles dans le monde du vin, en maintenant vivante la pluralité et la complexité du vin et donnant la parole à des cultures différentes. Je crois aussi que la notion de Terroir est très humaine parce que, à la fin, le vin vaut ce que l'homme vaut, à savoir, l'intelligence et le travail font également partis de la nature. Mais cette intelligence doit être utilisée dans la compréhension globale de la nature, de l'environnement naturel qui nous entoure. Mais plus nous connaissons la nature plus nous pouvons la respecter et la discipliner. Ce serait manquer d'intelligence d'être sur le point de rompre cet

équilibre nécessaire entre l'homme et la nature. Malheureusement, nous nous dirigeons vers la rupture. En faveur d'un discours purement qualitatif, discordant de l'authenticité, les ruptures ont été nombreuses. En tant que critique nous assumons notre part de responsabilité. Rappelez-vous enfin que revendiquer le pouvoir de faire ce que nous voulons est une question de style, mais aussi de Terroir et de culture. La transmission du Terroir est incluse dans la connaissance. Qu'il ait de l'intelligence pour garantir ce passage à témoin!

La diversité finit quand...

La diversité disparaît au moment où nous recherchons une image idéale du vin. Lorsque nous prenons une attitude égocentrique et égoïste, comme, «qu'est-ce que j'ai envi aujourd'hui?» «Je préfère ceci ou cela », au lieu de « qui suis-je? », «d'où je viens? », «quelle est l'histoire que ce vin me raconte? », nous sommes sûrement en train de courir derrière la facilité, la consommation, une distraction, au détriment du véritable plaisir et de la santé intellectuelle.

Mais il existe un autre facteur, celui-ci de nature industrielle, qui dilue la diversité. Le facteur d'échelle et d'exécution pratique. Ce n'est pas fonctionnel de mettre en bouteille une grappe, mais il est logique de mettre en bouteille une parcelle spécifique. C'est d'autant plus compréhensible de dire que l'être humain est constitué d'une tête, d'un torse et de membres que d'un ensemble de molécules. Dans le sens contraire de l'échelle, plus fort est le volume plus petite sera l'expression de Terroir. Mais cela ne signifie pas que les vins de volume soient mauvais ou non caractérisés. Le volume, les vins que nous pourrions appeler de plus démocratique, sont ceux qui, éventuellement, ne pourraient jamais avoir un Terroir ou une identité bien définie mais qui font heureusement encore de nombreux consommateurs boire du vin. Une contradiction. Ces vins doivent continuer à exister, en essayant de trouver un équilibre pragmatique, mais honnête. Mais quel que soit le vin, le consommateur a le droit et l'obligation de soulever la question du respect de la nature et de l'identité culturelle de chaque emplacement.

Abdiquer du respect envers d'autres cultures amène au déclin

Alors voyageons un peu dans le temps pour mieux assimiler certaines questions éthiques évoquées dans les chapitres précédents. Si les commerçants phéniciens se sont lancés dans la diffusion du vin dans le bassin méditerranéen, c'était finalement les Romains qui plantèrent la vigne dans les cultures de l'Europe continentale. Il est difficile de saisir l'ampleur de la romanisation de l'Occident parce que peu de témoignages historiques se sont perpétués. Mais on soupçonne que les Romains ont été impitoyables dans la destruction des cultures locales, imposant leur civilisation et leur goût par un pouvoir disproportionné. Plus de certitudes semblent, cependant, exister sur les causes qui ont conduit au déclin et la chute de l'Empire romain. Certains historiens font état d'une période marquée par l'abondance et l'extravagance des plaisirs, par un esprit général de consommation, et une abdication volontaire du respect des autres. Une affirmation de pouvoir sans règles, comme nous le savons, s'est effondrée.

Le Moyen Age a vécu sous l'influence et l'autorité de l'Eglise et de ses coutumes. Grâce aux différents courants ecclésiastiques, la vigne et le vin se sont intégrés définitivement dans notre civilisation, en gagnant une diversité

culturelle unique. Ce partage du vin, matérialisé dans le respect de la nature de chaque local, était un phénomène affirmatif malgré la sagesse confisquée par le pouvoir ecclésiastique.

Dans la pratique, une mondialisation du vin posée sur la divulgation et l'implantation de nouvelles découvertes permettent le contact avec une gamme très dispersée de vins, provenant de différentes cultures et développées à travers les techniques et les traditions locales et variées.

Il existe aussi un langage commun et accessible, la dégustation, qui permet de savoir rapidement ce qui se passe dans un lieu particulier. C'est un «voyager..... mais chez vous!» L'expression qui a servi de slogan pour promouvoir le tourisme à l'intérieur du pays doit être pris au sens littéral en ce qui concerne le contact avec d'autres cultures à travers le vin.

Mais lorsque la mondialisation est orchestrée sans règles ni critères, imitée par les uns et les autres, elle dégénère dans un phénomène d'homogénéité irréversible qui, avec toute la logique et les faits historiques favorise le pouvoir au détriment du goût, dans ce cas, la consommation.

Dans la pratique, les différences régionales sont éradiquées au détriment d'une unité multiculturelle imposée par la force ou la puissance économique. Si l'absence de témoignages a permis d'alléger les conséquences de la domination romaine dans les cultures précédentes, au moins que les causes de la chute de cet empire nous servent d'enseignement. Il est important de respecter la diversité des cultures et des traditions du vin éparpillées aux quatre coins du monde, de les partager et de les respecter. Malheureusement, le pouvoir cherche à effacer notre relation avec le passé, ce qui permet d'imposer facilement un nouveau goût, créer un climat où l'histoire n'a plus aucun sens. Mais ce gommage de souvenirs est un chemin immédiat vers la perte d'identité et la conséquente fin de la culture du vin dans la société moderne.

La glorification de l'identité est aussi dangereuse

Si le texte précédent avertit sur les dangers d'une unité culturelle imposée par la force et le pouvoir économique, le texte suivant avertit sur la même dangereuse glorification d'une identité. Evoquons donc le rôle crucial joué par les Portugais dans le développement de la civilisation et de son expansion.

Lorsque les Portugais ont conquis l'Atlantique Sud, ils étaient en tête des techniques de navigation. Dans le respect et l'engagement d'apprendre avec les penseurs étrangers, beaucoup d'entre eux Juifs, ont fait que les connaissances acquises étaient directement traduites en applications pratiques. Mais ces circonstances, témoin de notre esprit entrepreneur, la force et l'enthousiasme ont été rapidement voués à l'échec. Certains passages du livre "La Richesse et Pauvreté des Nations» par David S. Landes sont éclairantes. "En 1506, Lisbonne a vu son premier pogrom qui a laissé un bilan de 2000 «nouveaux chrétiens» morts. Depuis lors, la vie intellectuelle et scientifique du Portugal est descendue dans un abîme d'intolérance, de fanatisme et pureté du sang. (...) Le déclin a été progressif. L'Inquisition (...). Les crypto-Juifs et d'autres astronomes, ont trouvé cependant que la vie au Portugal devenait trop dangereuse justifiant une sortie du pays en masse. Ils ont pris avec eux l'argent, l'expérience commerciale, les connexions, les connaissances et les qualités incommensurables de la curiosité et du non conformisme qui sont le ferment de la pensée. (...) En 1513, le Portugal avait besoin d'astronomes; dans les années 1520 la gloire scientifique était terminée. »

Il restait juste les souvenirs, conservés dans la poésie épique de Luis de Camoes, dans son œuvre « Les Lusiades », où chantent ceux qui ont dévoilé les routes invisibles « vers des eaux inconnues." Que de l'orgueil. Comme l'a noté le gouverneur de Bombay en 1737. "La couronne du Portugal a longtemps gardée possession de ses territoires en Inde, au détriment d'une certaine et non négligeable dépense annuelle, purement entraînée, paraît-il, pour des raisons d'honneur et de religion."

Si les vaillants Portugais qui sont partis à l'outre-mer, comme le visionnaire Afonso de Albuquerque, ont eu le don de la curiosité et du partage avec les cultures orientales, la prétention ultérieure de monopoliser et de glorifier les bénéfices de ce partage, bien retracée dans le Traité de Tordesillas, nous ont condamnés à l'échec rapidement. Dans le cas de l'expérience européenne en Orient, ce n'est pas tellement le manque de respect de la diversité culturelle qui a dicté l'échec. C'était avant tout l'avidité de vouloir profiter et glorifier ces faits, de les immobiliser, la stupidité de se cramponner au passé. Encore une fois, une affirmation extrême de pouvoir qui, comme nous le savons, a également submergée.

Le soupçon d'un conflit culturel

Dans ce type de pensée, le don est d'amener la discussion du vin au niveau éthique, en oubliant les idéologies, en oubliant le fossé entre les générations. En effet, les systèmes économiques déterminent l'avenir des civilisations. Nous avons tous besoin d'un peu de pain et de vin pour survivre et nous sommes déjà nombreux à essayer de survivre. Dans de nombreux cas, il est clair que ce système économique occulte l'expression culturelle et individuelle du vin, comme en témoigne la vaste dégustation de différents vins au cours des dernières années.

Comment alors expliquer la mondialisation du goût? Par la taille du marché mondial? Par l'existence de valeurs et de plaisirs universels? Par l'ajustement de l'industrie au marché? Par le discours dogmatique des professionnels du vin? Par le renoncement des consommateurs à l'opinion individuelle? La question de la mondialisation peut effectivement avoir quelque chose de l'évangélisation: l'industrie possède ses évêques, prophétise la critique et le consommateur accepte la réalité qu'on lui soumet. Mais le moule est légèrement différent: dans ce cas, l'évangéliste est lui-même endoctriné par la volonté dominante du croyant. Rien de tel qu'une belle étude de Marché! En pratique, nous sommes tous responsables de la flambée mondiale.

En regardant le puzzle infini de réalités individuelles, le chemin éthique passera par l'effort que les professionnels doivent réaliser pour matérialiser la complexité du vin et l'effort que les consommateurs devraient faire afin de connaître leur diversité. La sueur fait partie de la croissance et du développement intellectuel. Simples et complexes, ils ne peuvent coexister pacifiquement. Le savoir, l'expérience et la culture sont le meilleur moyen de lutter contre la banalisation, ils sont la meilleure façon d'éviter un conflit éthique annoncé entre ceux qui essayent de savoir et ceux qui ne veulent pas le savoir.

Comme dans tout conflit, leurs adversaires ont tendance à renforcer leur point de vue extrême. L'expression du Terroir doit être défendue obligatoirement par tous. Mais c'est en essayant d'innover dans une nouvelle relation éthique avec le présent et l'histoire que le vin peut avoir un avenir en tant que produit culturel et agricole. La défense du naturel, de la simplicité, doit être comprise de façon pragmatique et non matérialisée dans une régression. L'intelligence fait partie également de la nature. Parfois, je pense que les extrémistes, qu'ils soient industriels ou puristes, ont plus de conviction que de soutien éthique. Et, comme nous le savons par l'histoire de l'humanité, la religion et l'éthique sont deux mondes différents. La diversité durable est un engagement éthique afin d'éviter l'industrialisation du Terroir!

Valoriser l'identité du vin

Devons-nous apprécier l'identité de chaque vin? La réponse intuitive est oui. Mais le problème n'est pas dans la spontanéité de la réponse mais plutôt dans l'appréciation et l'acceptation des vins qui répondent oui à cette question. Les Postmodernistes critiquent souvent la résistance aux nouvelles tendances, défenseurs absolus de la nouveauté. Situation qui convient aussi au critique pour la vente de ses guides annuels. Le consommateur, qui n'a même pas le temps de penser à sa vie, soumis au travail et à son appétit infini pour les distractions, est un pion exposé à la loi du marketing. Ne soyez pas étonnés que, malheureusement, dans l'industrie du vin, des mots comme caractère et

originalité sont de plus en plus chers. L'évolution de la viticulture et de l'œnologie, associée à un monde d'information mondiale et à un environnement économique favorable qui coïncide avec l'ouverture de plusieurs marchés, a permis à un groupe d'individus formés d'obtenir un accès facile à la dernière recette en vogue. D'une certaine façon, faire un vin concentré, robuste, plein d'alcool et de fruits, doux, prêt à boire dans les premières années, en un mot, ceux qui impressionnent au premier impact, courent le risque de devenir une banalisation technique. Le clonage de genres est un fait. L'âme du vin est soumise à des pratiques de conditionnement qui lui retire son expressivité. La plupart des consommateurs ont ressentie, au cours des dernières années, que nous buvions tous davantage du même, et que nous buvions moins en raison de la digestion difficile de vins de degré élevé. En bref, les imitations prédominent sur les originaux, les reproductions sur l'essence du vin, sur l'essence du terroir. Il est nécessaire de changer cette triste tendance et renforcer l'identité du vin.

Pour un puzzle d'appellations culturelles

Heureusement, il y a de l'espoir. Rêvons. Si un producteur obtient un bon vin plus naturellement, si les vins se ressemblent de plus en plus, le concept qualitatif dans l'avenir doit nécessairement être axé sur la diversité et le caractère. Ce paradoxe entraîne la nécessité de distinguer le vin par la thématique du Terroir. Les systèmes d'AOC, Appellation d'Origine Contrôlée, peuvent faire plus, ils ne sont pas parfaits, mais, avant tout, valorisent la région et l'homme. Une mondialisation du vin pratiquée sans normes pourrait avoir des effets néfastes et irréversibles sur l'identité de chaque région.

Les exemples actuels commencent à percer le suicide d'une mondialisation sans règles. Explorer l'identité de chaque sous-région mettre en place une approche culturelle qui revitalisera l'identité individuelle du vin. Les appellations de qualité devront être remplacées par des appellations culturelles. Dans la pratique, il faudra explorer l'identité de chaque petite sous-région non seulement comme moteur de qualité et de stimulation pour le consommateur mais aussi pour des questions de tourisme et d'égalité entre les différentes régions. Un plus grand nombre d'appellations obligera à la formulation de lois plus strictes et adaptées aux caractéristiques de chaque zone rurale, avec des limites et des règles ainsi édictées.

Une contribution naturelle pour améliorer la qualité.

Mais finalement quelques appellations existent déjà

Mais alors nous pouvons utiliser ou adapter les sous-régions insérées dans leurs appellations d'origine existantes au Portugal, en créant en parallèle de nouvelles délimitations. Nous laissons les sous-régions nationales exister mais régulièrement elles sont absentes de nos étiquettes. Leur existence est-elle connue?

DOC VINHO VERDE: Sous-Région Ave; Sous-Région Baião; Sous-Région Basto; Sous-Région Cavado; Sous-Région Monção ; Sous-Région Lima; Sous-Région Paiva; Sous-Région Sousa. DO Alvarinho. DOC DOURO: Baixo Corgo; Cimo Corgo et Douro Supérieur. DO Porto. DOC TÁVORA-VAROSA. DO TRÁS-OS-MONTES: Sous-Région Chaves; Sous-Région Planalto

Mirandês; Sous-Région Valpaços. DOC BEIRA INTERIOR: Sous-Région Castelo Rodrigo; Sous-Région Cova da Beira; Sous-Région Pinhel. DOC DÃO: Sous-Région Alva; Sous-Région Besteiros; Sous-Région Castendo; Sous-Région Serra da Estrela; Sous-Région Silgueiros; Sous-Région Terras de Azurara; Sous-Région Terras de Senhorim. IPR LAFÕES. DOC BAIRRADA. DOC ENCOSTAS DE AIRE: Encostas d'Aire; Sous-Région Alcobaça; Sous-Région Ourém. DOC RIBATEJO: Sous-Région Almeirim; Sous-Région Cartaxo; Sous-Région Chamusca; Sous-Région Coruche; Sous-Région Santarém; Sous-Région Tomar. DOC ALENTEJO: Sous-Région Borba; Sous-Région Évora; Sous-Région Granja-Amareleja; Sous-Région Moura; Sous-Région Portalegre; Sous-Région Redondo; Sous-Région Reguengos; Sous-Région Vidigueira. DOC SETÚBAL. DO Moscatel Roxo. DO Moscatel de Setúbal. DOC PALMELA. ESTREMADURA: DO Óbidos; DO Lourinhã; DO Alenquer; DO Torres Vedras; DO Arruda; DO Bucelas; DO Colares; DO Carcavelos. ALGARVE: DOC Lagos; DOC Portimão; DOC Lagoa; DOC Tavira. DOC MADEIRA. IPR GRACIOSA. IPR BISCOITOS. IPR PICO.
Beaucoup d'autres peuvent être établis.

Chapitre II: L'homme observé par le vin

Un état d'apparente réciprocité

Nous prenons un passage unique, écrit dans le dernier livre de Jonathan Nossiter et qui s'applique comme un gant à la vie réelle. C'est la transcription d'un catalogue d'un importateur de vin allemand aux États-Unis. "A mon avis, c'est cela que nous recherchons: un état absolu de réciprocité, où l'on considère le vin comme il est, plutôt que de nous considérer en considérant le vin. Bien sûr, tout cela est très zen ... mais je suis de plus en plus convaincu que c'est la voie pour le plaisir et pour la santé. Le problème se pose lorsque nous ne réussissons pas à voir au-delà de nous, notre palais respectueux, en-dehors de la question, qu'est-ce que le vin m'apporte, à «moi»? Tout tourne autour de ce moi. Qu'est-ce que ça «me» transmet? Qu'est-ce que "je" pense? Combien de points est-ce que «je» donnerai à ce vin? Si c'est ainsi que vous buvez du vin, je peux penser que vous faites ainsi l'amour, et, dans ce cas, votre partenaire doit s'ennuyer énormément! "

En effet, lorsqu'on recherche une image idéale du vin nous ne faisons que cacher une frustration intérieure. Imaginer que le fait de boire du vin est un état de réciprocité apparente, nous aide intuitivement à adopter une attitude de respect envers le vin, son local, son peuple et son histoire!

C'est le réflexe utile qui nous aidera à construire une attitude de respect envers les autres, dans ce cas, le vin et sa diversité. De plus, l'expérience nous montre que les caractéristiques que nous recherchons dans un vin sont très liées avec celles que nous recherchons chez les personnes! Dans le fond, "Dites-moi ce que vous buvez, je vous dirai comment êtes-vous!"

Le goût (ou le manque de goût)

Le goût est un concept complexe quand on imagine le monde labyrinthique de l'information répandue dans la société moderne. Aujourd'hui, je suis amené à penser qu'il n'y a plus le temps ou la volonté de construire un goût ou bien pour se concentrer sur sa complexité. Nous vivons avec la sensation que le goût est une conception universelle, quelle que soit la culture de chaque peuple ou le passé de chaque individu. Malheurs de l'économie de marché pratiquée sans règles. La nécessité de présenter des résultats commerciaux élevés dégenère dans une nécessité de se conformer à la froideur des chiffres. Dans la pratique, il est plus important de ne pas décevoir que de surprendre. Il est plus important de ne pas être contre que de réfléchir. Comme l'a déclaré Jonathan Nossiter dans son livre "Le goût et le pouvoir", "il y a un consensus dit de luxe, sans frontières. L'efficacité, le consensus, la démocratie planétaire ". En effet, il y a une pression de la société sur chaque individu pour qu'il vive plus rapidement, ou pour qu'il consomme plus, le rendant incapable d'assumer un choix réfléchi ou même d'établir une relation avec son passé.

Comment le consommateur est affecté par la pression de l'industrie de consommation? Aldous Huxley nous donne la réponse à cette question par un philosophe psychiatre, le Dr Eric Fromm: " Notre société occidentale contemporaine, en dépit de son progrès matériel, intellectuel et politique, amène moins en moins à la santé mentale, et tend à saboter

la sécurité intérieure, le bonheur, la raison et la capacité d'aimer chez l'individu; et tend à le transformer en un automate qui paie son échec humain avec les maladies mentales de plus en plus fréquentes et de désespoir cachés sous une frénésie pour le travail et le dénommé plaisir. "

Pour cette raison, réjouissez-vous les consommateurs qui traversent une crise existentielle dans leur relation avec le vin moderne! "Là où il y a des symptômes il y a des conflits, et les conflits indiquent perpétuellement que les forces de la vie, qui invitent l'harmonisation et le bonheur, continuent de se battre. "

Le simple fait de construire un goût est un symptôme de conflit intérieur. Le goût est une interaction de facteurs culturels, géographiques et de circonstances historiques personnelles. C'est la relation éthique que chaque individu prend avec son identité et avec le monde autour de lui. Par conséquent, la seule façon de le construire et de le défendre c'est en interprétant la richesse historique qui fait le caractère unique de la culture individuelle. Aimer ce que le voisin aime c'est un manque de goût.

Jonathan Nossiter lance également un appel profond à la réflexion avec la phrase: "C'est une invitation pour participer aux plaisirs des goûts adultes, la salinité, la minéralité, l'acidité, alors que le Critique américain Robert Parker et la plupart des personnes nous conduisent à un goût d'enfant, de sucre. C'est l'infantilisation! C'est la démagogie de la facilité». Bien que provocatrice, la phrase a une part de vérité. Voilà ce qui effraie. Comment un enfant peut devenir un adulte de bon goût, curieux de la complexité des saveurs, s'il a passé sa vie à manger des surgelés et des conserves, de boire du Coca-Cola et manger des bonbons, s'il n'a pas grandi dans une ambiance gastronomique familiale, s'il n'a pas vu ses parents cuisiner des aliments naturels? Eventuellement, un jour, cet enfant aura un goût d'adulte et il voudra boire du vin. Mais quel sera son goût pour le vin? Aurait-il bon goût ou mauvais goût?

Terroir intérieur

Dans l'univers d'opinions sur le monde du vin, dire " je l'aime" n'est pas le même que de dire: «il est bon». C'est naturel de penser que nous avons toujours raison dans ce que nous aimons. Et, si quelqu'un s'oppose à nos opinions soit disant erronées, nous nous sentons naturellement blessés et nous terminons le débat d'opinion avec la phrase "les goûts ne se discutent pas." Mais le goût personnel utilisé comme un élément dans l'évaluation d'un vin dit plus sur nous que le vin lui-même. Il ne nous dit pas si le vin est bon ou mauvais, il ne nous raconte pas l'histoire de ce vin. Mais nous aide, sans aucun doute, à construire un goût personnel.

En fait, nous croyons que chacun d'entre nous a une combinaison de différent Terroir. Et que chacun d'entre nous devrait les exprimer avec sincérité et naturalité. Pour cela il faudra poser les questions: «Qui suis-je"; "D'où je viens?". Le vin en sortirait gagnant.

Lorsque nous regardons notre parcours de vie, nous nous sentons un citoyen du monde, de la plage, de la campagne et de la ville. Nous n'avons pas un Terroir bien défini, nous avons un mélange de plusieurs, principalement basé sur la tolérance et la diversité, sur le respect de notre passé, sur la recherche de l'authenticité, sur le désir de découvrir de nouvelles interprétations. Ce que nous ne comprenons pas ce sont les personnes qui excluent les autres. Seulement une infinie variété de vins nous permet de construire un goût. Ce qui nous amène immédiatement au chapitre suivant...

Les maux d'un goût universel

Le sens commun fondé sur les valeurs culturelles, les connaissances, l'expérience et la culture sont la meilleure façon de lutter contre la mondialisation galopante de styles et de goûts.

Cet appel intuitif à la pureté et à la liberté d'expression sont une vertu dans un monde où les imitations prédominent sur l'original. Pourquoi oublier que tout au long de son évolution la nature a toujours combattu pour que chaque individu soit différent des autres individus? Inévitablement, le vin est étroitement lié à l'argent comme tout autre objet de désir. Le marché de la consommation nous donne l'impression que nos décisions et nos choix sont basés sur la connaissance de notre goût personnel. Hypocrisie planétaire. En choisissant un vin d'une région en détriment d'une autre nous pensons décider en fonction d'un goût personnel apparent. Malheureusement, nous oublions que ces deux vins sont égaux. Ils ont le même goût, le même style, la même épaisseur, ils sont l'image du goût universel offert par un consensus de luxe! Autrement dit, une quelconque campagne de marketing ou un journaliste spécialisé a déjà décidé pour nous! Un subtil travail de conditionnement, en partie imposé par les critiques, qui nous font croire que les meilleurs vins sont ceux qui foulent notre palais avec des douces saveurs et ceux qui portent une certaine image.

Rappelons-nous d'un dogme gustatif moderne, imposé par l'esprit cartésien défenseur de la surmaturation. La touche végétale de certains vins rouges présents dans leur jeunesse est attribuée à une mauvaise maturation des raisins. Pour notre goût personnel la présence subtile de cette sensation est loin d'être désagréable. Elle peut être très souhaitable et délicieuse, un signe tonique naturel qui nous rappelle un élément de la nature, fuyant la triste lumière des vins marqués par l'excès de fruits. En outre, rien comme une certaine verdeur dans la jeunesse pour gagner en bouteille, avec dignité au fil des ans. Au nom de quelle valeur doit un individu renoncé à son goût personnel? Au nom d'un goût universel? Le goût n'est pas une science exacte qui exige une organisation commune. Ce n'est pas non plus l'anarchie de la pensée. C'est la compréhension du passé individuel, un passé culturel qui se rapporte à la prise de conscience du présent et les formes de sa transformation...

Imaginez l'inverse. Les vins du monde seraient égaux entre eux. Ils nous regarderaient, êtres humains, et décideraient de procéder à une sélection naturelle. Ils extermineraient tous les hommes insipides en faveur d'un goût commun? Soyons rationnel.

Un discours approprié

Nous pensons que le discours du vin est intrinsèque de chacun d'entre nous, c'est un instant, c'est une diversité de styles qui doit être respectée et maintenue. C'est un autre exemple de Terroir! Si nous ne développons pas un langage riche aucun sens critique existerait avant l'expérience immédiate du je l'aime, je ne l'aime pas, parce que la langue est l'instrument de la pensée. Le discours sur le vin note, détermine et prépare la pensée personnelle pour passer à des idées de plus en plus complexes.

Mais le problème se pose, éventuellement, du côté des professionnels et des critiques. Certains les accusent de confisquer le discours du vin, un discours professionnel qui a soulevé une barrière entre le grand public et la beauté du vin. Il semble que ce discours se concentre trop sur la description sensorielle du vin en oubliant les liens historiques et humains essentiels pour une compréhension complète du vin. Mais cette focalisation sur un discours sensoriel n'est pas plus qu'une défense des professionnels et des critiques pour garder une cohérence jour après jour. En pratique, un critique de vin est forcé à choisir entre une brève exposition et l'impossibilité d'exposer. Au fur à mesure que les dégustations se succèdent, abrégé devient un mal nécessaire, étant la besogne de celui qui abrège d'élaborer au mieux un travail, bien que limité, sera très utile pour le consommateur.

Cependant, la barrière se lève lorsque le critique se limite à déguster et ordonner ses notes de dégustation. Malheureusement, de nombreux critiques et professionnels du vin oublient d'expliquer leur vision du vin et les valeurs éthiques associées. Ils se félicitent d'avoir une vaste expérience et les connaissances permanentes acquises dans la dégustation de milliers de vin par an. Dans ce contexte, et dans l'espoir de maintenir vivante la connexion avec le consommateur, beaucoup d'entre eux adhèrent au sensationnalisme, par les écrits ou par l'élection des meilleurs vins. Ces listes changent radicalement d'année en année, une sorte d'anxiété démocratique apparente. Je le comprends comme du sensationnalisme. Le consommateur se ravit qu'avec la nouveauté. Mais cette attitude n'est peut-être pas surprenante dans une société qui a élu le sensationnalisme comme principal critère journalistique. Il suffit de lire la couverture des quotidiens ou d'allumer la télévision aux heures de grande écoute pour comprendre que la vie intellectuelle descend vers un précipice de fanatisme et de mauvais goût.

Mais l'énigme se trouve aussi chez le consommateur. Pour de nombreux facteurs, celui-ci ne reflète pas sur un discours approprié. Peut-être pour cela, l'histoire nous a aussi montré que le goût dans sa majorité n'est pas une garantie d'exigence et que chaque individu n'a pas la même légitimité qu'un critique.

Certains demandent parallèlement la «réinvention d'un nouveau langage du vin plus simplifié." Mais ce n'est pas ce que la critique nord-américaine fait précisément, la plus influente dans le monde, la principale responsable de la mondialisation de la dégustation? Quel est le résultat pratique de cette simplification? Serait-ce la mondialisation du goût ou son affirmation individuelle?

La complexité de certains vins nécessite en effet d'un langage délicat et varié. La lutte des sensations et des émotions si différentes, l'interaction entre les cépages, les sols, le climat, l'homme et l'histoire est un monde complexe. Tous les thèmes ont leur propre environnement parce que le discours est une expression de liberté, il est l'affirmation d'une identité.

Dégustation à l'aveugle ou essai sur la cécité

La dégustation à l'aveugle d'un vin sans connaissance de l'origine ou de l'étiquette est sans aucun doute la meilleure façon qu'un vin a de contempler l'état de folie émotionnelle renforcée par l'avancée de la technique. C'est le meilleur moyen pour un vin de contempler la soif de domination et pouvoir humains.

Les valeurs de la société moderne jaugent la crédibilité d'un critique suivant des concepts de sagesse et d'impartialité. La dégustation à l'aveugle d'un vin sans connaissance de l'origine et de l'étiquette est l'un de ces concepts fréquemment utilisés dans la résolution d'une divergence d'opinion autour du vin. Ses plus fervents défenseurs soutiennent que la dégustation à l'aveugle est la seule façon équitable d'évaluer un vin, car elle garantit l'éloignement nécessaire de facteurs suggestifs comme, par exemple, une étiquette, une origine ou l'opinion de tiers.

Si cette prémisse assure, avec une certaine efficacité, l'immunité aux facteurs mentionnés, elle a fini par céder à l'inattendu comportement du dégustateur. Dans la pratique, lorsqu'un individu est placé "à l'aveugle", il est fort probable qu'il se laisse dominé par son préjugé et sa fierté, d'induire le vin en erreur. Celui qui a lu le livre de José Saramago, Essai sur la Cécité, comprendra que la cécité conduit à la désorganisation intellectuelle, amenant un individu à rompre avec les valeurs fondamentales de la société, dans ce cas de la dégustation. Le goûteur "à l'aveugle" devient une entité égoïste qui ne fait que se battre pour sa crédibilité. Par expérience, dans des situations de dégustation à l'aveugle, ce n'est pas le vin qui est évalué, mais le dégustateur. Cette incertitude est la principale critique que l'on peut faire à la dégustation à l'aveugle.

Pour compléter: la dégustation à l'aveugle utilisée dans l'évaluation d'un vin peut se révéler intelligente dans la communication et cohérente dans le discours, mais il est clair que ce modèle laisse peu de marge de manœuvre aux plaisirs intellectuels et aux affinités historiques essentielles au plaisir.

La dégustation à l'aveugle n'est pas un événement culturel, et peut même se révéler cynique dans la relation éthique avec le vin, avec ceux qui le façonnent, avec son histoire, avec nous-mêmes, au fond, avec les racines du Terroir, avec les racines de l'homme. Elle devient une manifestation moderne d'affirmation face à la nature, l'exaltation d'un ego à la place d'une identité culturelle.

Mais tout n'est pas mauvais. Il n'y a pas de vérités absolues! Goûter en dégustation à l'aveugle est un excellent exercice d'entraînement pour les sens. Pour approfondir la technique de dégustation, la perception d'une texture, l'encadrement d'une acidité, l'équilibre, l'harmonie, la définition, le degré de complexité, la meilleure méthode c'est vraiment la dégustation à l'aveugle. Essentiellement parce ce qui est en cause se sont les valeurs conceptuelles qui doivent être améliorées. Un critique doit la pratiquer régulièrement pour entretenir sa méthode de dégustation, pour valider de nouvelles valeurs et cimenter d'autres acquises. Mais de plus en plus on se convînt qu'on ne doit pas l'utiliser dans l'évaluation. Parce que goûter dans une dégustation à l'aveugle peut facilement se transformer dans une "dégustation pour aveugle", dans un essai sur la cécité!

Les vins vivent infiniment dans notre mémoire

Le vin est animé par une propre vie. En nous passant une émotion, une histoire, des sensations différentes, un sentiment, les vins restent infiniment dans la mémoire, les vins gagnent une vie dans notre existence.

Pour exprimer la dimension sensorielle du vin on s'aide d'une note de dégustation que nous avons mémorisés à jamais, qui exprime une émotion inoubliable :

"L'entrée ample, silencieuse, nous fait imaginer un orchestre qui se déroule dans les recoins du palais. Après quelques secondes, surgit l'ordre du chef d'orchestre et la symphonie commence. Les mesures aromatiques poussent le ton, d'une

manière organisée, en harmonie, ayant parfois des arrêts momentanés et des retournements luxuriants. Ce n'est pas fini, réapparaissant par nuance. C'est dans ces moments de contemplation, où le vin persiste dans la mémoire, que les grands vins se produisent. Nous savons alors qu'ils sont grands parce que le corps supporte les secousses interminables d'une acidité étonnante et non pas parce que cette acidité supporte les secousses interminables conférées par le mauvais génie de l'alcool ". En effet, ils existent des vins malades, gais, sérieux, beaux, moches, gros, maigres, élégants, durs, grands, petits, faux, vrais, honnêtes, humbles, prétentieux, arrogants, embarrassés, sombres ...

Se rappeler donne vie et caractère aux vins. Nécessairement, les vins aptes au vieillissement, un parcours où les grands vins s'enrichissent et d'autres se dégradent, ce sont les vins qui vivent. La stupide habitude moderne de boire les vins jeunes dans leurs premières années de vie, sur l'excès de fruits et de bois, peut être considérée comme une pédophilie vineuse.

Un simple lien affectif donne vie à un vin. La cave à vin d'un oncle reflète bien le contraste entre le passé et le présent. Sa cave à vin est imparfaite, constituée par certaines étiquettes populaires des années 60, 70 et 80 du siècle dernier. Cet oncle n'a jamais voulu être un expert, mais a toujours pris plaisir du vin. Sa cave est vivante et apporte un immense plaisir à découvrir. Nous y avons ouvert plusieurs bouteilles. La sensation simple de sentir l'émotion qu'elles représentent pour mon oncle, les transforment dans une liaison avec le passé et l'histoire, les améliorent immédiatement dans le verre. Toutes vivantes, toutes avec la sagesse du temps en bouteille. A chaque fois que nous lui rendons visite, nous sommes impatients des incursions à sa cave pour découvrir ces reliques, dans un plaisir qui ressemble à rechercher un vieux livre dans une bibliothèque oubliée.

Donc, si nous voulons garder le vin comme un produit culturel, il est nécessaire que, jour après jour, nous puissions laisser transparaître toute notre émotion, notre connaissance et notre passion envers le vin auprès des personnes qui nous entourent. Je suis convaincu que la simplification cartésienne utilisée dans la classification absolue d'un vin conduit au détachement des consommateurs, gênés par une analyse froide et réductrice. Peut-être les individus qui ne retirent aucun plaisir particulier d'une analyse purement mécanique, bien qu'ils la dominent, sont capables de s'émouvoir de l'histoire d'une marque ou comment ce vin s'est bonifié au fil du temps. Au fond, des consommateurs à la recherche d'un lien affectif avec la dimension sensorielle du vin, des personnes qui s'émotionnent par le fait que ces vins leurs apportent des souvenirs de quelque chose ... Peut le Terroir être simplement la conscience de notre passé, de notre vie, des personnes autour de nous, des odeurs qui nous entourent?

Seul un être vivant est capable de nous transmettre une histoire, de nous parler d'un lieu avec fierté. Les vins qui le réussissent sont les vrais vins du Terroir.

Chapitre III: Le vin observé par l'homme

La signification du vin

Après tout quelle est la signification du vin dans la société contemporaine? Un produit culturel et agricole ou un simple bien de consommation urbaine? Un produit de la terre et des personnes qui le travaillent ou un simple produit de l'industrie agroalimentaire?

Un élément fondamental à table ou un jouet d'arômes et de vanité? Un lien historique affectif ou d'un moment de décompression? Un peu de tout?

Le rôle historique du vin en Europe a toujours été identique à celui de l'eau, c'est-à-dire, rafraîchissant et accompagnant les repas de chaque moment et local. Il n'est donc pas surprenant que les styles traditionnels étaient dotés d'une certaine verdeur qui leurs ont donné une capacité et une palatabilité rafraichissante, un pouvoir d'hydratation. L'homme a toujours regardé le vin comme un produit de sa région, capable de suivre avec distinction sa culture gastronomique. Il a également été produit en fonction de la nature et des traditions locales. Ce n'est pas par hasard si les meilleures liaisons vin/nourriture sont nées de cette relation naturelle et culturelle. Imaginez un Rouge produit dans une région fraîche, dans un paysage boisé, de zones humides, de culture de légumes et beaucoup de chasse de gibiers à plumes. Le meilleur lien gastronomique pour ce vin sera, sûrement, un plat de chasse accompagné de légumes sautés. Dans cette fonction européenne, la fluidité, l'équilibre et la fraîcheur d'un vin sont des qualités essentielles. L'homme considère le vin comme un lien culturel et historique, comme une émotion partagée.

Mais le nouvel empire de la consommation anglo-saxonne et quelques autres pays qui ont consommés du vin plus tardivement, ont commencé à utiliser le vin comme une sorte d'apéritif. Savourer un vin avant le repas ou pendant, mais indépendamment des saveurs et des textures gastronomiques, c'est ancré dans ces sociétés modernes. Cette nouvelle fonction du vin a commencé à exiger des caractéristiques sensuelles, mélangeant puissance et force. De l'émotion instantanée. Une véritable approximation d'un produit de consommation. Une véritable quête d'un plaisir basique. Une foire aux vanités. Ces styles en vigueur ont contribué également à augmenter la teneur en alcool. Mais dans ce format, les vins perdent leur capacité et leur palatabilité rafraichissantes.

Nous savons tous que les marchés anglo-saxons sont les plus importants de l'ère actuelle. Les plus consommateurs aussi. Il est clair que le consommateur de ces lieux a la liberté d'avoir son goût et ses préférences de style. Il peut et doit le faire. En d'autres termes, toutes les autres cultures ont également le droit d'avoir leurs préférences. Mais la loi du marché et les exigences de volume pour soutenir une industrie puissante, impose de plus en plus un style alcoolique pour satisfaire la majorité présente sur ces nouveaux marchés.

Ce débarrasser de l'identité du vin dans chaque région pour le bien de valeurs purement mercantiles et universelles est le chemin vers le déclin, vers le suicide de la mémoire collective. C'est l'éloignement d'un goût adulte, c'est la frustration de savoir qu'il existe de l'espace pour l'affirmation des identités, de la nôtre entre autre. Rappelez-vous qu'il existe encore de l'espace pour un rapprochement avec le vin et ses valeurs fondamentales. Tout dépendra de notre volonté.

Noter le vin

Affecter un numéro spécifique à un vin est un test de grande difficulté et de subjectivité. C'est un test qui peut être valable dans un contexte donné de dégustation, un jour particulier, mais il est susceptible d'être compromis lorsque plusieurs dégustations sont effectuées quelques jours plus tard. On s'interroge donc, est-ce logique de noter un vin? Malheureusement oui, justifié par les avertissements que nous avons laissés quelques chapitres précédents. De plus, il est juste de distinguer les meilleurs vins, de différencier les producteurs qui travaillent sur un plan éthique avec le vin et leur culture locale. Le problème ne se pose pas tant dans une classification, mais dans la précision des critères exposés au consommateur. Le principal danger vient des critères de convenance du genre: plus de pouvoir a un producteur mieux ses vins sont notés; Ou encore, plus un vin se rapproche du consensus universel mieux va être sa classification. Des discernements adaptés au pouvoir, avec des contours d'incertitude notables.

La nécessité de noter un vin à sa juste valeur implique un travail, lui aussi, analytique. Nous ne parlons pas d'un matériau liquide simple, mais de personnes et de vies qui l'ont idéalisé et l'ont créé. En fait, on critique une composante humaine et matérielle, contrairement à ce que beaucoup pourraient imaginer. Une bouteille de vin est un «produit» qui parle de cépages, de gens et de lieux. Pour cette raison, la classification d'un vin ne peut pas être faite à la légère. Elle doit être prise en charge par une composante analytique, encadrée dans un espace et un temps historique, encadrée par le respect des traditions et des cultures.

Mais il est également important que cette branche analytique ne retire pas la passion pour le vin, c'est-à-dire, ne cache pas la pureté des sensations et des émotions, l'authenticité de son histoire, l'incertitude du plaisir. Dans la plupart des cas ce sont ces émotions qui nous conduisent à la découverte de nouvelles valeurs et qualités qui restent à jamais dans la mémoire, qui font parties dorénavant de notre expérience personnelle. L'émotion et l'expérience ne s'acquièrent seulement si nous connaissons mieux l'histoire associée à chaque région, à chaque variété et à chaque producteur, afin d'encadrer, saisir et comprendre les faiblesses et vertus de chaque vin.

Dans une société saturée d'information et orientée vers le profit en tant que témoin de valeur, la gestion de l'échec est difficile et compliquée à vivre. Et dans un monde où la critique goûte des milliers de vins par an, la valeur d'une classification absolue valorise le comportement d'un individu bien entraîné et routinier, le «techniciste» au détriment de la sagesse, de la connaissance et de la sensibilité. Cette pratique exalte le facteur comparatif au détriment du facteur de différenciation, la consommation au détriment du plaisir. Pas étonnant que les références actuelles dans la critique globale viennent de la société américaine. Et que ces vins maquillés, cohérents et intelligents, soient aussi favorisés.

Comme tout dans la vie, le pouvoir est le pire ennemi de lui-même, c'est une invitation à la tromperie. Cette idée fautive est fréquemment observée dans certaines critiques "bien établies".

Connaître un vin

Actuellement, de nombreux critiques de vin, et par conséquent, la plupart des œnophiles, attribuent une place capitale à la dégustation aromatique et sa description. Ce processus systématique de réduire un vin à ses qualités gustatives est en pratique un acte qui peut dissimuler les connaissances que nous avons acquies sur un vin, un lieu, une culture. C'est parce que la mémoire stocke plus facilement les images olfactives que la complexité des textures et subtilités que le passage en bouche, ce processus systématique d'appréciation aromatique développe invariablement plus la capacité de reconnaissances que la capacité de connaissances. Pas étonnant que l'importance de la composante aromatique stimule les vins de laboratoire. Quel est l'arôme souhaité? Que vienne l'enzyme et l'additif.

Malheureusement, cette approche est aussi le résultat de la pression auquel la plupart des critiques est soumise. Quand un critique est obligé de goûter un grand nombre de vin lors d'une matinée, par exemple plus d'une centaine, la réflexion et la capacité qui se démarquent sont la reconnaissance, la compréhension d'une image, et non la connaissance du vin qui implique un temps de compréhension et coexistence. C'est peut-être la raison pour laquelle nous considérons que le moule où sont menées beaucoup des injustes dégustations à l'aveugle actuelles, crée des situations d'injustice envers de nombreux vins distinctifs, frais, originaux, différents, avec des textures particulières, des vins d'un local. C'est savoir associer un certain arôme, qui par lui-même n'a aucune valeur, c'est la texture et la structure du vin qui lui donne de l'élan. L'expression d'un Terroir et le tempérament d'un vin sont offerts par la compréhension de la texture des tanins, par la compréhension de la définition de l'acidité, par l'équilibre structurel entre les éléments, par la forme dont tout cela s'associe à la pureté et la singularité aromatiques conférées par un cépage, un sol ou un climat. Ces indicateurs nous disent beaucoup plus sur le vin et son origine, sur son Terroir, sur la personne qu'il la produit, qu'un examen olfactif réducteur.

Pour renforcer cette notion, nous transcrivons un passage écrit par Michel Bettane, critique français singulier, de l'un de ses articles brillants, où il analysait une thématique similaire: "Que penseriez-vous, par exemple, un expert de la peinture de Titien qui se contenterait de vous montrer un tableau du maître, en disant, "dans le coin gauche, il y a un bleu, dans le coin droit le jaune, un très beau jaune, parfaitement pur, renforcé par un rouge sublime dans le centre de la composition?" On pourrait parachever, que dire d'un dégustateur-douleur qui se félicite de reconnaître 20 arômes différents dans un vin?

Connaître un vin c'est sentir son caractère, son tempérament, absorber et assimiler la transmission de valeurs inculquées par un cépage particulier, le lieu, le climat et les personnes qui l'on élaboré. Reconnaître un vin c'est identifier sa forme et son contenu, c'est percevoir par association. Nous proposons donc aux consommateurs qui relativisent l'importance d'un arôme et s'efforcent de les unir avec des propriétés tels que définition et équilibre, élégance, encadrant le vin avec son corps et sa structure. En essayant de cette façon, de sentir dans le vin une sorte de musique intérieure qui passe parfois inaperçue ... Dans le cas contraire, s'évader avec les arômes de vanille, chocolat, caramel, noix de coco, menthol et temps d'autres facile à reconnaître ...

Entre connaître un vin ou reconnaître un vin il existe une différence acceptable. Ça sera, peut-être, la distance qui se situe entre connaître l'identité d'un vin et reconnaître les saveurs sucrées de la mode.

Prendre plaisir avec un vin

Dans son essence, le vin est un plaisir simple. Ceci est le paramètre le plus important dans sa valorisation. Cependant, et c'est ceci qui rend le vin un produit extraordinaire, une bonne partie du plaisir du vin est intellectuel!

Apprécier le bon vin, relativement à d'autres produits, c'est la possibilité que nous avons de contacter avec le Terroir, avec les personnes qui produisent et travaillent, avec leur histoire. Il suffit de déguster et de voyager! Croyez-moi, ce lien provoque une émotion supplémentaire grâce à la relation que nous établissons avec un lieu ou avec les personnes qui l'habitent. Certains d'entre nous l'ont déjà senti. Parce que certains d'entre nous se sont déjà sentis émus par un vin. Cette émotion provient aussi de l'acquisition des sens et de l'expérience de vie. Par conséquent, la meilleure façon de prendre plaisir avec un vin c'est de nous rapprocher de son lieu d'origine, soit par le contact avec la terre et ses habitants, soit par l'expérience de son histoire et traditions. Si nous valorisons la complexité du Terroir, lien fondamental entre la nature du sol, la vie de la plante, la constitution du fruit, la connaissance humaine et la qualité du vin, ce processus aboutit finalement au plaisir, à l'originalité, à la personnalité, à la variété, à la typicité, à l'identité.

Nous croyons encore à l'existence d'une tendance humaine noble dans le but de valoriser, par exemple, un producteur qui sait expliquer le pourquoi de ses vins, qui respecte le Terroir, en détriment d'un producteur qui atteint un certain résultat par chance ou par vanité. Comme nous espérons, aussi, qu'il existe le même sentiment devant un critique qui sait étayer ses options.

Pour les raisons exposées dans les chapitres précédents, il est difficile pour un critique de prendre plaisir d'un vin. Nous pourrions même demander, pourquoi un critique devrait déguster le vin dans des conditions totalement différentes de celles d'un consommateur? Le consommateur boit-il le vin en une minute, pour plus à l'aveugle? L'histoire d'un vin n'émeut pas? La culture et la différence n'émeuvent pas? Le plaisir du partage? Quand quelqu'un obtient un vin, l'achat d'une idée intellectuelle extériorisée par la personne qui le produit n'est pas sous-jacente également? Ne pas oublier que la connaissance est un argument important d'exemption et cohérence.

Enfin, et surtout, le vin a besoin de temps pour être interprété et senti. Le vin n'est pas un instant. On ouvre les bons vins et on vit avec eux pendant deux ou trois jours. D'un jour à l'autre tout change. C'est un état d'esprit. Et par conséquent, c'est une partie intégrante de notre culture.

Établir une relation avec le vin

Nous avons discuté du plaisir du vin dans le texte précédent. Nous rappelons la possibilité d'établir un lien émotionnel avec le nectar des dieux. Les Grecs et les Romains n'étaient pas démagogues! J'irais plus loin en disant que nous pouvons établir une relation complice avec le vin, nous pouvons avoir nos vins imaginaires. Il suffit de vouloir vivre et sentir, il suffit de suivre un chemin de vie.

Dans ce parcours perturbé on pourrait facilement imaginer la séduction que les vins luxuriants et attrayants, exotiques nous ont éveillés nous prémices de l'œnophile. Initialement c'est un contact différent parce qu'il est basé sur la recherche de vins luxuriants, avec une grande concentration de fruits, doux, ronds, sensuels. Cette phase passée, s'ensuivent des chemins plus étroits et équilibrés. Nous découvrons, pour ainsi dire, des profils plus secs, plus frais, plus

complexes, des profils qui font la différence avec des arômes étranges de terre humide, de cuivre, avec une pureté de fruit sans excès.

Puis nous rentrons en contact avec quelques vins de référence. Une partie de la curiosité satisfaite, on rentre soudainement dans une phase solitaire, où on recherche essentiellement la différence, les vins marqués par l'histoire, les vins curieusement étranges, mystérieux, qui nous exigent plus qu'une simple dégustation, nous oblige à lire et à étudier les conditionnements qui mènent une telle différence à être présente dans le verre. Ce sont les vrais vins du Terroir, notre Terroir!

Enfin, établir une relation avec le vin c'est un parcours sans fin, de voyages constants, de départs et de retours, d'émotions et de déceptions. Nous apprenons à aimer le vin malgré la couleur qu'il peut avoir. Nous essayons de comprendre et d'encadrer les vins que nous buvons. Nous explorons des liaisons gastronomiques différentes, en devenant parfois philosophes, poètes. Mais surtout, nous arrivons à mieux comprendre le vin. Nous avons construit une mémoire qui nous unie avec le vin de façon authentique!

PS: La difficulté que la plupart des «riches» producteurs modernes ont à établir un lien avec les cultures locales, avec leurs habitants et leurs traditions nous aident aussi à comprendre la préférence pour la douceur et la concentration de fruits. Ils leur manquent bien sûr la connaissance du vin ... Mais s'ils évoluent, s'y consacrant, pouvons-nous peut-être attendre, plus de vin du Terroir à l'avenir?

Jouer avec le vin

Le vin est à prendre au sérieux, mais pas autant. Avoir la capacité de jouer avec quelque chose démontre qu'on a acquis la pleine compréhension du contexte respectif, c'est l'expression totale de la connaissance et de l'intelligence. Nous pouvons et devons jouer avec les vins. Nous pouvons les accommoder avec des liens gastronomiques impensables et au départ insociables (généralement c'est le vin qui rit le dernier ...). Nous pouvons offrir un vin élégant et frais à quelqu'un qui nous a sollicité un style puissant, moelleux et inversement. Ceci est le chemin qui aidera à effacer certains préjugés sur le vin.

Nous pouvons nous amuser parce qu'une émotion est seulement forte lorsque nous rions. Ne pas oublier que pleurer peut aussi être synonyme d'émotion. Malheureusement, l'homogénéité des vins actuels conduit le plus souvent à ce dernier état d'esprit!

L'infidélité dans le vin

Est-ce que l'infidélité est compatible avec l'amour envers le vin? L'infidélité est un sentiment naturel de passion et de découverte. Tout est nouveau, tout peut être différent et plus intense dans une société championne de la rapidité. L'infidélité nous aide à évoluer, nous aide à vivre chaque instant de forme singulière, nous aide à maintenir une saine diversité de traditions. Elle est également synonyme d'une construction précise du sens critique, de la curiosité pour

connaître des vins élaborés dans plusieurs Terroirs. Elle est aussi le meilleur moyen pour conjurer les préjugés. Pourquoi homogénéiser les vins du monde? Pourquoi gaspiller la perturbation causée par l'infidélité?

Dans le vin l'infidélité ne compromet pas l'amour. Lorsque le sentiment pour un vin évolue, la passion se transforme en véritable amour pour un style ou une marque. Fidélité et infidélité forment une symbiose de l'amour avec le vin. A cet égard, il est préférable de suivre un principe de biodynamique. Maximiser la concurrence et la confusion sexuelle entre différentes plantes est encore la meilleure façon de maintenir la vitalité de la vigne et du vin.

Méfiez-vous juste de la cadence des nouveautés dans lequel le marché actuel vit ... ou accélère ... C'est un clin d'œil maquillé à la déloyauté...

Vins nouveaux...

Qui se souvient d'avoir récemment bu un vin avec plus de dix ans d'âge? Qui se souvient d'ouvrir d'une bouteille achetée au hasard dans une cave à vin il y a environ quinze ans, une cave qui apparemment a déjà fermé les portes? Qui se souvient de se rappeler quotidiennement l'existence de cette bouteille dans sa cave personnelle? Autrement dit, qui se souvient d'avoir arpenté sa mémoire personnelle? Qui se souvient d'avoir ressenti l'essence et l'esprit d'un vin?

C'est triste, mais pas beaucoup s'en souviennent. Outre la préoccupation inhérente de l'augmentation de la teneur en alcool, il existe un fait peut-être plus terrifiant: la plupart des vins aujourd'hui, sont bus dans leurs premières années de vie, y compris les généreux, connus pour leur longévité. Les raisons ont déjà été citées dans ce livre: homogénéité universelle, perte des valeurs et traditions culturelles, l'oubli des liens historiques, le manque de temps, les émotions fortes, la perte du sens gastronomique, entre autres. Une vraie suppression de la mémoire collective.

Dans la pratique, les préoccupations mentionnées ci-dessus, l'augmentation de la teneur en alcool et la perte de la longévité, sont reliées entre elles. Le désir ou le besoin de boire les vins dans leur jeunesse, dans expression maximale du fruit, mais encore à un stade primaire, je dirais basique, implique des styles plus alcoolique. Des styles qui souffrent tous les maux exposés dans le chapitre dédié à l'augmentation de la teneur en alcool.

Mais presque tous les professionnels veulent nous faire croire le contraire. Eventuellement l'évolution œnologique permet aujourd'hui de recueillir la durabilité et de la promptitude. Cependant, il est encore tôt pour divaguer sur cette jonction aussi rentable du point de vue commercial.

Peu d'années sont passées pour savoir si la majorité de la promptitude d'aujourd'hui disposera de durabilité constante. L'intuition pointe vers la perte frustrante de la longévité.

Le plaisir de boire un vin nouveau se rapporte à la nécessité de le garder dans la mémoire pour plus tard le ressentir. Les vins nouveaux de l'ère moderne sont de beaux vins dans le vrai sens du terme. Ce sont des vins à corps doux, bien constitués, ronds, capable de capter l'attention immédiate au premier contact olfactif. Un vin qui sans «maquillage moderne" pourrait ne pas afficher une beauté naturelle aussi «belle» que ça. Un vin qui a la beauté de la forme, et non pas la beauté du contenu, ni la sagesse du temps.

Vieux vin...

La magie d'un "vieux" vin est sublime. C'est une intensité de goût sans force, c'est la fascination absolue. Ouvrir une bouteille d'un vieux vin c'est privilégier le partage, la découverte, sans avoir peur d'affronter ses défauts. Ce n'est pas l'exhibition et l'ostentation d'un modèle parfaitement maquillé.

Mais le problème c'est vraiment celui-là, beaucoup d'entre nous auraient plus plaisir de se promener au bras d'une ou d'un top model de 20 ans qu'avec notre meilleur amie ou ami!

"Ce qui contribue à la longévité d'un vin c'est sa vie naturelle, c'est l'équilibre de son âme". Les bons vins se bonifient avec le temps en bouteille, perdent en énergie ce qu'ils gagnent en caractère. Pas étonnant que les vrais vins du Terroir sont les seuls connus pour leur émouvant potentiel de vieillissement. Rappelez-vous simplement les meilleurs Terroirs du monde. Ne vous étonnez pas d'une telle analogie parce que le Terroir est pareil à la vie intérieure. Pour cette raison, boire un vieux vin est le seul moyen de vraiment communiquer avec le Terroir, communiquer avec la contribution du sol et du climat qui dans sa jeunesse surgit invariablement maquillé par le caractère du fruit. Mais, se méfiant de la mauvaise évolution en bouteille de plusieurs références modernes intensifiées par la critique contemporaine, on confirme que les vins actuels respectent peu le Terroir d'origine. Ils cheminent vers l'homogénéité planétaire.

Ce ne seront jamais de grands vins! Invariablement, les vins dotés subtilement de petits défauts humains confrontés par la nature, nécessaires à l'évolution en bouteille, sont immortalisés invariablement dans la mémoire. Pourquoi? Parce que ces vins donnent la possibilité de nous revoir dans leurs défauts et vertus, dans leur authenticité, dans leur franchise. Laissons les beaux vins pour les consommateurs sans imagination.

Autrefois, nous avons entendu dire, et nous avons tendance à être d'accord, que ceux qui n'apprécient pas les vieux vins comprennent bien peu de vin. Je rajouterais qu'ils ne comprennent bien peu aussi de saveurs et gastronomie, de vie et de culture. Seule l'excellence des arômes tertiaires acquis avec le vieillissement méritent la bonne gastronomie!

Vins d'autres cultures

Un jour, nous avons demandé à un groupe d'œnophile la raison qui les amenait à acheter des vins étrangers. La plupart ont répondu qu'ils recherchaient des vins ayant des caractéristiques différentes des vins nationaux au détriment de la valeur absolue des vins étrangers. Cette réponse m'a surpris dans une société qui tend à encadrer la vie par critères purement quantitatifs. Plus intéressant encore, un bon nombre de ces œnophiles avaient déclaré précédemment qu'un vin doit être apprécié juste pour ce qui montre à l'intérieur du verre, dédaignant ce que finalement nous pouvons attendre de lui. Or, quand nous éliminons catégoriquement le critère de la différence au détriment de la qualité, nous sommes un peu en contradiction avec la première réponse. Inconsciemment nous valorisons les différences culturelles, la diversité, les éléments historiques qui créent les différences entre les vins du monde. Plus tard, dans une interview réalisée par un journaliste bien établi, on nous a demandé si c'était approprié d'inclure dans un guide des vins dont la plupart mentionné des vins portugais et une demi-douzaine de vins étrangers? La réponse était intuitive. Mais la principale raison de cette inclusion est sans aucun doute, le contact avec des réalités différentes. Il ne s'agit pas, ici, de vivre le dilemme permanent de savoir si les vins d'une région spécifique sont meilleurs ou pires que d'autres. Nous

allons, sûrement, tomber sur les deux situations. Au fond ce qui est en cause, c'est de connaître des vins d'autres régions, provenant d'autres latitudes, d'autres cadres climatiques, des vins produits avec d'autres cépages, par des peuples ayant des habitudes culturelles distinctes, des personnes ayant des pratiques œnologiques différentes, avec des histoires uniques .

Et toute cette diversité de facteurs et de situations finira par aboutir à des styles différents ... à des vins différents. Certains meilleurs, d'autres pires, mais, surtout, dissemblables. Et, c'est du contact avec cette hétérogénéité que naît la connaissance et la conscience critique par rapport au vin.

Gouter des vins provenant d'autres cultures c'est comme voyager dans l'espace et le temps. C'est imaginer une diversité de paysages, de cépages, de personnes, de différentes cultures. Ce n'est point une compétition, c'est une compréhension, c'est une émotion qui nous amène à connaître des pays comme le Chili, l'Australie, l'Afrique du Sud, l'Argentine, la Nouvelle-Zélande, l'Uruguay, le Brésil, le Mexique, les États-Unis, le Canada, l'Inde, la Chine, ou plus près, l'Espagne, l'Italie, la France, l'Allemagne, l'Autriche, la Slovénie, la Hongrie, la Grèce, la Suisse, le Liban, le Maroc, entre d'autres, enfin, un voyage de la vie, un profond océan de cultures et traditions. Un hymne à la diversité. Au fond, que dire d'un vin étranger avec un goût universel?

Le vin se boit encore pour accompagner la gastronomie

Si nous pensons à la culture gastronomique portugaise, extraordinairement riche et diversifiée, nous ne doutons point que le goût dominant est européen. L'huile se marie beaucoup mieux avec une bonne acidité. Le vin est la santé, les tanins sont nutritifs. Mais alors pourquoi on nous offre des vins avec un taux d'alcool et un taux de sucre résiduel plus élevé, des vins qui effacent simplement l'identité et la diversité de notre gastronomie? Le problème est le résultat de la convergence de deux facteurs (a et b):

a) D'une part, l'exposition et l'importance du marché international oblige la production nationale à s'adapter à un nouveau goût. Dans la pratique, la demande locale portugaise étant très spécifique, elle n'est pas un indicateur fiable des goûts existants dans d'autres marchés. Ainsi, les producteurs sont contraints de produire des vins plus faciles, fiables et attrayants, de profil direct et prix raisonnable ou dans d'autres cas tournés vers des goûts plus sophistiqués, de valeur élevée et probablement très différent du goût du consommateur moyen portugais.

Ce signe évident de changement vers des marchés mondiaux a été enraciné par certains producteurs nationaux dans les récoltes récentes. En général, la teneur en alcool des vins a grimpé vertigineusement à plus de 14%, ce qui nécessite d'une ultérieure correction d'acidité, bien au style flamboyant ... les maux de la mondialisation ... c'est les plus petits qui souffrent ...

b) D'autre part, "les gens sont paresseux par norme et n'ont pas envie de penser, apprécier et comprendre un vin qui leur semble différent. On ajoute que de nos jours de plus en plus les gens ne veulent pas abandonner la normalité, en optant pour des normes de vie consensuelles. "

Dans la pratique, l'imposition de styles avec une forte teneur en alcool supprime la capacité et la palatabilité rafraîchissantes du vin. Ce sont des vins qui imposent la présence d'un verre d'eau pendant le repas ou l'ingestion de nombreux verres d'eau avant le coucher, à la différence d'autres styles qui contiennent en eux ce pouvoir d'hydratation,

bien au style laïque. Ce sont des styles qui n'ont aucun sens gastronomique. En revanche, si le vin respecte la conception d'un plat, s'il respecte les différentes composantes de ce plat, bien sûr que ce sera un vin qui respecte la diversité des cultures et des traditions, ce sera un vin avec du Terroir.

Chapitre IV: Quand tout se complique

Qu'attendre du producteur

Le producteur est l'artisan qui flirte avec la nature, qui câline et protège les vignes, qui apprivoise le tempérament sauvage de la fermentation pour qu'à la fin on puisse contacter avec un liquide civilisé et passionné. Il combine les qualités d'agriculteur et d'artiste, l'effort et la passion. Respecter l'équilibre fondamental entre le lieu et le créateur est entre ses mains. Nous devons nous attendre à des vins avec une âme, qualitativement irréprochables, personnalisés, qui reflètent l'identité de leur lieu d'origine, mais aussi l'idée et la conscience de son créateur.

Mais la valeur attribuée au vin par un producteur est en contradiction avec ce qu'il confronte sur le marché. Le bon producteur ne s'éloigne pas du vin. Il vit trop absorbé par la nécessité de le contrôler et de le discipliner. Dans de nombreux cas, il ne domine pas l'instrument d'analyse de la dégustation. Identifier un arôme ne fait pas partie de ses préoccupations. Il cherche un style particulier sans défaut. En revanche, un consommateur n'appartient pas au monde professionnel. Naturellement, les attentes entre le producteur et le consommateur sont divergentes et pourtant nous parlons du même vin!

Ne soyez pas surpris que la concurrence excessive créée par une mondialisation exercée sans aucun bon sens, force beaucoup d'entre eux de reconsidérer leurs produits. Dans la plupart des cas, le monsieur en cravate les persuade de produire des styles sucrés pour répondre au "nouveau" consommateur. Une preuve que l'équilibre entre la nature et la civilisation commence éventuellement chez le consommateur.

Mais tout s'explique. Coïncidence ou non, la majorité des producteurs qui aspire à un style cohérent et consensuel est arrivé au vin dans la dernière décennie. Ces nouveaux arrivants sont à la recherche d'une image idéale du vin. Comme on l'a alerté dans un autre chapitre, ceci est un saut vers la perte de l'identité. Plus difficilement, ces nouveaux producteurs n'ont ni le désir ni la patience d'attendre quelques années ou générations pour développer une relation avec les racines de la nature. Ils agissent sans référence au passé, à la culture et la tradition comme un acte civilisé. Par méconnaissance de la nature, ces nouveaux producteurs se limitent de répondre aux questions économiques imposées par le marché concurrentiel. Ils approchent leurs paramètres de goût du profil international homogénéisé. Heureusement, leurs vins ont un goût facilement reconnaissable et donc ennuyeux, le goût de la mondialisation, sucré, boisé, sans mérite. Il serait plus intéressant d'utiliser les caractéristiques cosmopolites pour contacter et comprendre les vins personnalisés. Pas pour les copier. Un producteur ne doit pas chercher à faire un grand vin, car cela n'a pas de sens, ça n'existe pas. Un producteur doit mettre en bouteille l'énergie qui existe dans chaque lieu où la vigne est plantée. Avec l'aide du consommateur, on peut garantir l'existence de producteurs qui façonnent le vin dans un moule agricole et populaire. C'est un défi humain, c'est un problème que la civilisation du vin doit résoudre. C'est important de défendre l'existence du Terroir. Plus productif est un producteur, plus il dépendra de la vitalité du prochain intervenant de la chaîne, le distributeur!

Qu'attendre du distributeur

Les distributeurs sont une sorte de pont invisible entre le producteur et le consommateur. Ils développent un travail de coulisses. Un pertinent travail de diffusion et de divulgation du vin dans le monde. Si ce pont n'a pas de durabilité éthique, il n'existe aucun contact possible entre le consommateur et la nature.

C'est pour cette raison, que les distributeurs sont priés de ne pas assumer le rôle que l'Inquisition a pris aux XVIe et XVIIe siècle! Mais, malheureusement, parfois on a le sentiment que le monde vinicole forme une sorte d'Inquisition déguisée. La distribution de vins est étroitement contrôlée par des «fiscs envoyés par le Saint-Office.» Les grands supermarchés sont un exemple. L'éducation œnophile est contrôlée par la critique qui présuppose les nouvelles tendances. Apparemment il existe un sommaire des vins recommandés, ressemblant à la "liste gigantesque de (livres) 1624 - la plus recommandée pour sauver les âmes portugaises ". Pas étonnant, avec cette attitude, que la pensée œnophile décline au cours des dernières années. Les consommateurs ont un manque de curiosité. "Le peuple (œnophile) est si peu curieux que aucun homme ne sait plus que ce qui est strictement nécessaire".

Dans la société mondiale, la distribution concentre encore une puissance qui dépasse tout autre élément de la chaîne. Pas étonnant que de nombreux producteurs ramifient les affaires à la distribution. Un producteur sans distributeur ne sera guère connu par le consommateur. La production à grande échelle ne peut fonctionner sans une distribution à grande échelle.

Mais cette distribution à grande échelle pose des problèmes de fiabilité que seuls les plus grands producteurs peuvent résoudre de manière satisfaisante. Les petits, sans leurs fonds de capital d'exploitation, se trouvent dans une situation désavantageuse. En concurrence avec les grands, ils perdent leur position en tant que producteurs indépendants. Cette analogie avec la triste histoire de l'Europe du sud au XVIe siècle gagne alors des contours actuels. Malheureusement, le chemin de l'homogénéité conduira nécessairement à la concentration de pouvoir dans la distribution et une utilisation de ce pouvoir acquis. Aujourd'hui c'est déjà le cas. Le producteur qui est en désaccord avec l'opinion universelle souffre rapidement d'hostilité et est placé dans un niveau de folie mentale ou de stupidité totale.

Le distributeur a également un rôle important dans la diffusion et la divulgation de nouveaux concepts. Le distributeur ne doit pas trop augmenter le prix de la bouteille. Mais le consommateur doit aussi attendre du distributeur une construction intellectuelle de vin.

La mondialisation dans toutes les directions a profondément touché la distribution du vin. Les petits distributeurs ont pour règle deux options: soient ils deviennent grands ou ils disparaissent du marché. Ceux qui deviennent grands sont contraints de vivre du volume et des prix compétitifs. Ils vivent de marques qui ont du flux et qui s'assument comme fournisseurs fiables du marché mondial. Le contraire du Terroir. Pour les raisons abordées, on comprend, intuitivement que les vins du Terroir sont destinés aux habiletés du prochain intervenant sur la chaîne commerciale: les caves à vin et la restauration.

Qu'attendre de la cave à vin

Dans un passé récent les caves à vin ont joué un rôle clé dans la diffusion et la divulgation du vin. Leurs propriétaires se déplaçaient pour rencontrer de nouveaux producteurs, passaient des heures interminables dans les vignes.

Ils dégustaient et, dans de nombreux cas, le choix de certains lots et barils était de leur responsabilité. Ils jouaient le rôle assumé par la critique et par la distribution moderne. Mais tout a changé avec l'économie d'échelle.

Aujourd'hui la critique spécialisée et la distribution occupent la fonction traditionnelle des anciennes caves à vin. Elles découvrent les producteurs avant le commerçant.

La cave à vin moderne est devenue essentiellement une vitrine de produits liés au vin. En plus d'être un espace de découverte, la cave à vin assume un certain rôle de dépanneur à chaque fois que le consommateur en a besoin. La conséquente dégradation de la connaissance du vin existant autrefois dans ces espaces conduit aussi de nombreux œnophiles à contacter la production directement.

Indépendamment de tout, une cave à vin avec Terroir c'est un espace de partage et de transmission de connaissance. Elle reflète le caractère marqué de son propriétaire, il est différent, avec quelques défauts naturels. A lui seul, quand il existe, ce capital humain attire le consommateur, étant un pôle de dynamisation et de fantaisie. La conversation, le point de rencontre, la découverte. Le critère de sélection de vins, les bonnes recommandations selon la gastronomie que nous allons découvrir, tout justifie leur fréquentation.

Mais de nombreuses caves actuelles ont succombé à la tentation de l'homogénéité. Chez elles, on trouve la répétition des mêmes étiquettes, bonnes et mauvaises. On se confronte à une ambiance trop sophistiquée pour un producteur populaire. Il manque le «glamour» traditionnel du vin. Elles perdent le fouillis intemporel d'une cave à vin traditionnelle, adoptant un chemin standardisé.

Beaucoup souffrent également de maux qui nous a bêtement éloigné des vieux vins: mauvais conditionnement du vin. Ils oublient l'un des marchés où ils pourraient vraiment faire une différence dans la lutte contre la grande et standardisée distribution.

Au fond, elles sont le reflet de notre façon de consommer, de notre éducation et organisation sociale. Le pèlerinage au centre commercial est un miroir de la dégradation de notre société. Il manque une culture du bon goût pour que les caves puissent maintenir, elles aussi, leur Terroir et leur identité. Et le manque d'argent ne justifie pas tout. Le bon goût ne s'achète pas. Les priorités se sont inversées. Anachroniquement, l'espoir d'un avenir culturel du vin se trouve en partie dans les caves à vin spécialisées situées au centre des espaces urbains.

Qu'attendre du restaurant

Nous vivons à une époque où l'importance donnée à l'association entre la gastronomie et les vins est en croissance. C'est naturel que ça soit ainsi parce que, en fait, le niveau de satisfaction obtenu dépend en grande partie de l'harmonisation entre les deux. Une carte et une carte des vins doivent fonctionner à l'unisson, en utilisant la même longueur d'onde et dénotant une complémentarité évidente.

Pour cette raison, le minimum que nous devrions attendre d'un restaurant serait un traitement respectueux du vin. Mais les marges consternantes pratiquées dans la restauration reflètent le concept actuel de démocratie: ils profitent des ignorants et se moquent de ceux qui savent!

Qui gère l'affaire manque de sensibilité et d'intelligence pour comprendre qu'il ne peut pas seulement se baser sur le concept simple de transformer un plaisir dans un produit de consommation.

Malheureusement, la façon dont le vin est traité dans la restauration est révoltante. Des conditions de conditionnements dégradantes, du service de verres répugnants, des températures de service anesthésiques. Sans parler de la standardisation des cartes des vins soumises à la loi du consensus mondiale. Heureusement, il commence à émerger des points isolés d'espoir. Cette incompréhension du vin est grave et contribue, certainement, à l'accommodation des consommateurs. Manger, être à table deux fois par jour est un des actes les plus importants de la vie, c'est une nécessité. C'est à table que les sentiments coulent, que les idées se tissent que la réflexion atteint la dimension.

De nombreuses discussions et ententes commencent à table. Le vin permet aux sentiments de mieux s'exprimer. Cette transformation d'un besoin dans un plaisir est un acte civilisé qui mérite d'être accompagné d'un bon vin. C'est à table que le vin s'exprime, qu'il se fait comprendre, qu'il nous explique son origine et sa diversité. Ecarter les vins d'un accès démocratique dans la restauration a sûrement contribué à une affirmation de styles sans identité, pareils entre eux.

Qu'attendre du critique

Dans ce texte je parlerai également de mon rôle dans le monde du vin, matérialisé en six ans de critiques de vin. Ce sera un critiquer à la critique. Malheureusement pour certains, heureusement pour les autres, les critiques font aussi partie du gâteau appelé "Mondovino". Ils sont une extension naturelle des consommateurs et non une extension de la production, comme beaucoup peuvent encore le croire. Critiquer fait partie de l'histoire et de la civilisation, ça fait partie de la connaissance humaine. Dans ce sens, le consommateur doit attendre d'un critique une personnalité critique, connaissance, cohérence, pouvoir d'argumentation, indépendance et rigueur historique. Mais doit-il attendre aussi un peu d'émotion? Sans aucun doute, parce que le vin est culture et convivialité. Critiquer est un exercice individuel, c'est une interprétation subjective, c'est une émotion, c'est un effort de clarté sur les critères exposés au consommateur. Il se révèle être un processus évolutif d'apprentissage constant dans l'espoir d'atteindre certaines formes et concepts avant les autres.

Mais est-ce que la critique assume cette position? Malheureusement, la profession n'est pas payée au poids d'or et donc la critique dépend de la générosité des producteurs qui mettent à votre disposition des échantillons de leurs vins, risquant, beaucoup d'entre eux, une note négative.

Il est presque contre-productif que le développement du savoir-dire d'un critique soit, en partie, acquis par le support de production. Pour beaucoup, ce support peut compromettre l'objectivité finale du critique. Involontairement, le critique peut être bienveillant avec les vins qu'on lui propose, non rarement, accompagnés par des offres ingénues comme un carton de 6 bouteilles supplémentaires pour le jour à jour. Mais la pression peut aller encore beaucoup plus loin. L'arrogance des annonceurs est bien connue telles que les stratégies de conditionnement incompréhensibles comme des voyages et des séjours payés. La vraie critique est un chemin solitaire, le critique doit gérer avec précision

et s'éloigner des tentatives d'inhibition et de conditionnement de son opinion. Cet individualisme crée la vulnérabilité naturelle. Le critique qui combat pour une indépendance totale se voit, souvent, confronté à la difficulté que cette attitude provoque dans la société moderne, isolé dans la défense de ses convictions, seul dans la défense des critiques apportées par le pouvoir instauré. Faire des erreurs a des conséquences. Réussir aussi. Heureusement. Malheureusement, la plupart des critiques ne font pas exception à la règle du journalisme actuel, s'éloignant des fins précédentes, en assumant une espèce de journalisme sur commande, de commodité, qui soutient les amis et les annonceurs, qui travaillent pour le profit d'un consensus de luxe. Attention. Seulement avec la liberté et l'indépendance on peut faire une critique constructive et impartiale.

Au fond, s'il est important de maintenir une relation cordiale avec l'industrie du vin et ses agents, le critique doit être bien conscient que le consommateur doit être défendu, protégé quel que soit le coût, même si cette attitude implique la non compréhension d'un producteur ou de ne pas recevoir des échantillons l'année suivante. Pire encore, les producteurs et les agents se donnent le travail de sélectionner les vins envoyés. Peut-être habitués au journalisme de commodité. Mais, si les éléments de courage exposés s'abonnent pour l'indépendance du critique, ils ne garantissent pas l'infaillibilité. Il peut se tromper dans une évaluation. Mais c'est pourquoi il essaie de goûter plus qu'une fois quand il y a un doute et voilà pourquoi nous faisons un effort de clarté sur les critères exposés au consommateur. Rechercher d'autres opinions et défendre leurs arguments dans les débats publics, tels que les forums de discussion, indique également de l'intrépidité et du sérieux.

Mais la plupart des critiques se félicitent de dresser les interminables notes de dégustation, dans leur essence, elles aussi pareilles entre elles, pour plus à une époque où les vins se rapprochent vraiment. Ils concentrent la force de leur travail dans ce qui intéresse le moins.

Ils oublient de presser le jus contenu dans ces milliers de notes et ces descriptifs de dégustation, reflétant, fermentant les idées, construisant de nouveaux concepts qui peuvent vraiment aider le consommateur à développer un esprit critique et, donc, encourager la culture du vin. Eux aussi cèdent à la standardisation, au consensus universel dit de luxe. Comme les vins, les guides des vins sont aussi de plus en plus pareils. Certain avec plus, d'autres avec moins de vins. Enfin, qu'en est-il d'un critique consensuel? Synonyme de pouvoir, le critique consensuel est également très jongleur, approchant délibérément son goût à la majorité, c'est-à-dire, s'approchant du manque de goût. Il se cramponne à cet engagement, devenant prévisible et, disons, ennuyeux. Heureusement, il y a des positions contraires. Mais cet effort pour une diversité culturelle et des valeurs historiques respectives n'est pas encore entièrement compris par de nombreux consommateurs qui préfèrent, dans la plupart des cas le battage médiatique.

Dans la pratique, assumer une critique respectueuse du Terroir est généralement considéré comme un acte incohérent aux yeux d'une société «Cartésienne». Même si, la compétence professionnelle, les critères et les classifications sont parfois remis en question ou relativisés, les choix publiés sont toutefois assumés et préconisés avec conviction.

Qu'attendre du consommateur

Pour être très nombreux, l'analyse du consommateur souffre plus des statistiques et de la nécessité de l'auteur de raccourcir et de généraliser. Sans lui, la culture du vin et l'industrie parallèle n'existeraient pas. Le consommateur est le

lien le plus puissant de la chaîne, sa décision dictera les règles à l'avenir. Il représente le marché. La mondialisation accentue encore plus son pouvoir parce que la demande du marché provoque une adaptation progressive de la production aux goûts des consommateurs. C'est peut-être pour ça qu'il est important d'attendre d'un consommateur une bonne dose de morale, sens critique, pouvoir d'argumentation, goût personnel et de liberté d'expression culturelle. Mais la réalité est différente. Le consommateur de nos jours est trop prévisible, c'est-à-dire, utile pour le consensus général.

Malheureusement, notre société de consommation continue intéressée dans la consommation de "régimes du McDonald, Coca-Cola, boissons énergisantes et Cocktail Mix's ". Il suffit de regarder la consommation de divers aliments plastiques vendus dans nos nombreuses stations-services et centres commerciaux. Ou pour les prix fous des boissons dans les bars et restaurants, sans cependant se plaindre. Il est devenu courant de payer une petite fortune pour un fond de verre alcoolisé, surtout orienté pour agresser le palais! Le pire c'est que, et quand il s'agit du vin, la plupart des consommateurs se contentent de boire la médiocrité dominante à un moindre prix, sans aucun sens du goût et bien en-dessous du prix indispensable de la qualité. Il manque une culture du bon goût. Comme je comprends bien vos enfants! Quand ils atteignent l'âge de la consommation de boissons fermentées, ils sont confrontés aux avantages des «jus» insipides, de saveurs agressives et industrielles.

Tout au long de l'histoire, heureusement, il n'a pas été nécessaire de compter sur l'exigence des consommateurs de vin pour conduire certains producteurs dans la voie de la discipline et de la responsabilité, du respect et de la compréhension du Terroir. Cependant, cette évolution du respect des liens nature/civilisation ne parvient pas à tous les producteurs en même temps. Il subsiste toujours une majorité en mesure de nous remplir les rayons des supermarchés et des caves avec du vin de qualité douteuse, pareils entre eux. En parallèle, on observe une posture passive des consommateurs, en particulier ceux qui boivent tout ce qui leur est servi. Il est urgent que le consommateur commence à vivre l'essence du vin, discutée dans les chapitres précédents, et ne pas remettre ce rôle à un petit groupe de critiques et producteurs bien intentionnés. Nous convenons que l'immobilité du consommateur favorise l'influence du critique et, à son tour, sa propre ignorance. C'est une incitation à l'absence du sens critique envers le vin. C'est une permissivité avec l'alarmant chemin que les vins actuels suivent en direction de l'homogénéité. Est-ce que le consommateur n'a pas encore réalisé que cette attitude encourage les producteurs qu'à investir dans des vins faciles, sans identité, qui permettent naturellement un retour plus rapide du capital? Des vins qui ne respectent pas le terroir?

En tant que consommateurs, nous avons le devoir de chercher à découvrir et vivre les mystères du vin et de sa culture. Seulement avec dévouement que nous pourrions avoir une chance de contribuer pour un avenir équilibré du vin avec le respect de l'identité et de la culture de chaque lieu.

Nous ne sommes pas nés avec un sens du bon goût, mais si nous le souhaitons, nous pouvons le cultiver!

Epilogue - Le vin est un élément de cohésion et d'identité culturelle

La difficulté dans un livre qui aborde l'éthique et les discussions sur le goût, finissant par être paradoxal, c'est la difficulté d'équilibrer une attitude critique continue envers ce qui nous entoure sans tomber dans une évaluation autoritaire et préjugée. Il ne faut pas oublier que jusqu'à très récemment, et principalement en raison de problèmes économiques et d'héritage historique, nous devions tous manger ce que l'on nous mettait dans l'assiette, jusqu'à la dernière miette, sans protester.

Donc, il est pertinent de se demander où est la vérité absolue? La vérité serait-elle dans les nombreux vins égaux entre eux, démocratiquement accessible à tous les consommateurs, ou serait-elle dans les vins du Terroir qui nous font rêver de paysages et de saveurs culturelles différentes? Est-ce que la vérité serait dans la dure réalité des vins de volume consommés dans la tristesse au jour le jour ou serait-elle dans les vins uniques que nous réservons pour les moments d'émotion autour du vin? Qu'est-ce qui a conduit Afonso de Albuquerque à monter à bord d'une caravelle vers les mers de l'Inde? Qu'est-ce qui amène Hubert de Villaine à mettre en bouteille les vins mythiques de Romanée-Conti?

Le vin est un rayon de soleil qui illumine la civilisation. Il constitue un réseau culturel qui s'étend à une grande partie de la planète. Grâce à sa valeur de marchandise le vin a facilité le contact entre des cultures lointaines. Il a contribué au progrès de la civilisation. Voilà pourquoi il est urgent de civiliser la mondialisation du vin. Si la mondialisation nous a fait citoyens du monde, nous permettant d'avoir accès à des vins uniques et différents produits dans les quatre coins de la planète, il est important de se rappeler, telle que la langue maternelle, que l'identité du vin est un élément de cohésion culturelle. Si le Portugal insiste sur le consensus universel, comme on a pu le constater au cours des dernières années, il va perdre l'un de ses principaux éléments de cohésion et identité culturelles. La défense du Terroir, de la culture et des traditions du vin, sont une mesure de notre identité. Effacer cette mémoire collective nous conduira juste au suicide culturel.

A tous les consommateurs de la mondialisation, aujourd'hui nombreux et par conséquent puissants, je demande de l'intelligence et du bon sens dans la compréhension des opinions. Exprimez-vous, disposez d'un délai de réflexion parce que je vous sens indifférents.

Je considère encore que la plupart des hommes et des femmes sont probablement suffisamment honnêtes et raisonnables pour que leurs soient confiés la direction de leur propre destin. En outre, la survie de l'identité culturelle du vin dépend de la capacité de ces grandes majorités pour faire des choix de façon réaliste à la lumière d'une information solide et plurielle.

Cette solidité qui dépend d'un vrai journalisme indépendant et rigoureux, et non pas d'un journalisme de commodité qui offre des raisonnements imparfaits à l'attention des autres. Malheureusement, à l'inverse, la tendance actuelle du marché tend à déformer les faits culturels et historiques, non à la raison, et non pas à l'intérêt individuel éclairci, mais la passion et les préjugés, y compris la vanité humaine. On force le consommateur à agir en fonction de faits insuffisants, le guidant dans une logique peu nette. Et cet individu, malheureusement, opte de plus en plus pour la normalité. Dans la pratique, le marché reflète la volonté de celui qui a le pouvoir plus que les espoirs de l'homme commun.

Finalement, je demande aux professionnels de la sensibilité et de l'équilibre dans la compréhension de la nature et de l'industrie. La nouvelle génération qui a envahi le Portugal regorge d'une meilleure préparation technique mais accuse encore un manque choquant de culture et de connaissance historique des régions où ils travaillent. Dans plusieurs cas, chacun d'eux travaillent dans toutes. Pour s'affirmer dans le milieu œnologique ils ont coupé brutalement avec le passé, en se limitant simplement à répondre techniquement à des questions économiques imposées par le marché concurrentiel, s'adaptant à la loi universelle irrémédiablement.

Certains perçoivent ce chemin dangereux. Ils comprennent que c'est l'obligation de l'homme d'exalter deux aspects fondamentaux du vin. D'un côté sa grande variété de goût suivant les cépages, le Terroir, la culture et les traditions. D'autre part, son don particulier pour vieillir, pour se modifier. Travestir cette façon naturelle de la vie ne fera que créer des raisonnements imparfaits générés par le pouvoir économique offert par la mondialisation. Ils oublient, cependant, que ce pouvoir planétaire doit également concilier la liberté et l'initiative individuelle, doit concilier la culture et l'identité, doit respecter l'histoire de la civilisation.

La lutte pour la défense de l'identité de chaque lieu est un défi mondial. Il est la combinaison de l'équilibre entre l'affirmation de notre passé et de l'ouverture spirituelle vers l'avenir. Je vous laisse pour me civiliser avec le goût de la nature! Mieux, je vais boire un vin avec Terroir!

TIAGO TELES