

Baricul de Teleorman:

povestea aromelor din vin

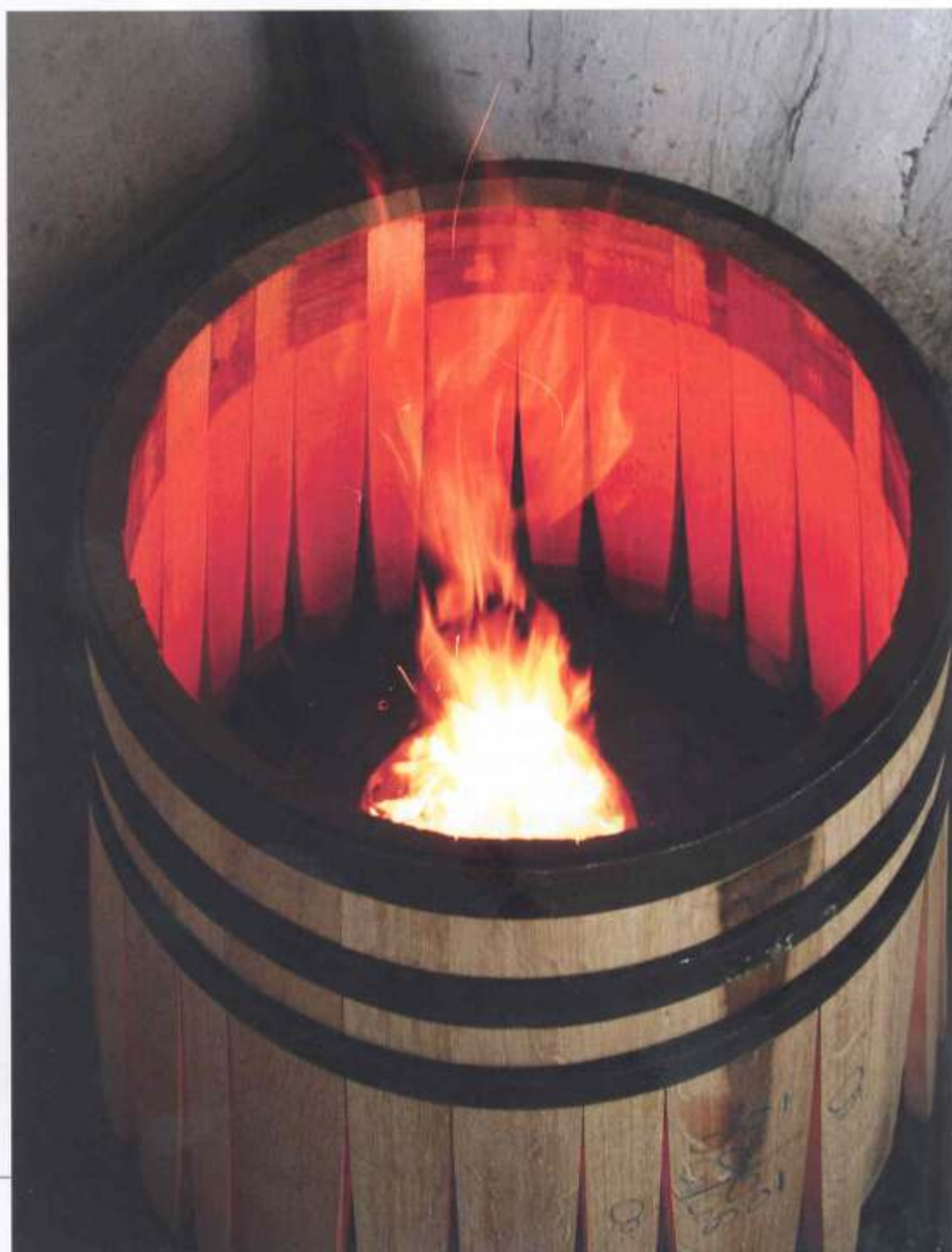
Baricul e pântecul vinului. Se face din stejar ales pe sprânceană, se domesticește arzându-l cu pară roșie de foc și încălzându-l în cercuri, până își dă suflarea când, cele două atmosfere care i-au verificat etanșeitatea, sunt eliberate cu pocnet de dop. Apoi însetat, pârlit la baze (cauterizarea vanei), abia așteaptă să primească în el vinul săltăreț.

■ Paul Rogojinaru

Cu pântecul umflat își face siesta. Un an, doi, cinci... Dar nu stă cu burta la soare, cum s-ar crede, ci în crame răcoase, rânduie ca la paradă, alături de semenii de-ai săi. După o vreme de uitare și singurătate, când mâna pivnicerului îi bate încet lemnul lustruit, dă pe-afară de bucurie în sticle cu etichete frumos colorate.

Stejarul mor în picioare

Toată gama producătorilor de vin e de acord că baricul creează așa-zisul „efect de catifelare a vinului”. Toți acceptă



ideea că, fără el, „licoarea zeilor” ar avea arome și culori considerabil împuținată. Însă puțini știu că, la noi, cele mai bune baricuri se fac în sudul țării, sub un soare ucigător și în condiții de umiditate scăzută, într-un orașel prăfuit numit Roșia de Vede. Și-n țara lui „a fost odată...” povestea baricului de aici începe. Am ajuns în Roșiori de Vede puțin înainte de prânz goniți de gândul (și ca gândul !) de a prinde spectacolul prăjirii butoiului. Dincoace de porțile fabricii liniște. Dincolo de porți, în fața birourilor șefilor, tot liniște. Măi, zic, ăștia arseră butoaiile bine de tot și n-are nimeni curaj să vină să spună ! Intrăm în biroul dlui Octavian Firu, director general UNICOM HOLDING, care, după ce ne lasă să ne dezmoțim puțin, ne invită să-i batem cu pasul domeniile. Traversăm o curte mică și apoi ajungem într-o curte mare unde răsăreau din asfalt tumulețe de bucăți de stejar (doage nefinisate, brute) cam la 5-6 m înălțime. Coapte de soare, bătute de vânturi și ploii, așteptau doi ani ca să fie unse cu titlul nobiliar de „doagă”. Semn că stejarii încă mureau în picioare.

Milioane de euro coapte la soare

Ne-am învârtit prin labirintul de lemn ca Theseu prin labirintul Minotaurului, firul Ariadnei fiind desfășurat de dl. Firu, care ne spunea cu vădită mândrie: „Vedeți cum stau și se coc la soare peste 2 milioane de euro?!” După câteva ocolișuri numai de dumnealui știute, ne-a poftit pe ușa halei unde se făceau propriu-zis butoaiile. În acea zi se muncea de zor la o comandă de peste 100 de baricuri care trebuiau să ia drumul Italiei. Lucrătorii erau conduși de un șef de secție ce se specializase aproape 1 an în Franța. Ce e drept și un specialist fancez fusese aici ca să pregătească secția și să formeze echipa. Se făceau aici baricuri tip Bordeaux de 200-250 l, de 300 l pentru piața din emisfera sudică (Noua Zeelandă, Africa de Sud etc.), de 400 l pentru distilate și chiar de 500 l pentru piața spaniolă. Etapa de pregătire a butoiului începe prin alegerea tipului de stejar. Nu orice stejar ajunge doagă, ci doar gorunul și stejarul obișnuit. La o mașină, chiar la intrare, lemnul secționat în prealabil începe să aibă prima formă în marea sa aventură



spre a deveni butoi. Este strunjit la capete și i se face un cant. Ceva mai departe celelalte mașini pufăiau și se învătoșau de zor făcând o larmă că de-abia ne mai auzeam.

„Margaretele” Vallach Romania

S-a făcut o demonstrație rapidă de formare a rozei. Prinse cu un cerc, așezate cu îndemănare și rapiditate una lângă alta, doagele păreau o margaretă abia deschisă sub soarele și roua dimineții. Spectacolul adevărat era însă „la focuri”. „Margaretele” erau puse la prăjit deasupra unor focuri făcute în țărcuri de fier pe cimentul halei. Focul era întreținut de bucăți de lemn tot de stejar, ca aromarea să fie unică, neviciată. Ca să nu se ofilească, „margareta” era stropită în răstimpuri cu un furtun de apă. În aer pluteau mirosuri ademenitoare. Lemnul plastifiat era curbat cu cabluri de oțel și apoi bătute cercurile de probă. Câțiva tineri, nu bărboși ca bătrânul Hefaistos, fierarul zeilor, mânuiau ciocane și pene din lemn împlânzind doagele și strângându-le până la sudoare. Dacă băgai capul în butoi și inspirai, îți venea să muști din lemn ca din limbă, ca la vederea Fetei-Morgane a vinului Rubiniu. Dar ca butoiul să fie întreg, mai trebuia să aibă și capace. O altă mașină specială tăia fundurile de baric, făcute din bucăți de stejar, asamblate ca la jocurile de puzzle. Capacele baricurilor de export aveau inscripționate pe ele sigla: „Vallach Romania/ Produced by UNICOM HOLDING” și o frunză de stejar gravată deasupra. Ca o caracatiță uriașă, cu brațele dispuse în formă de cerc, încordându-se cu pufăituri asurzitoare, un utilaj puternic îndesa cercurile de probă pe coapsele blânde ale butoiului. După un timp scurt, aproape toate cercurile erau scoase pentru a se pregăti punerea

capacelor. Chiar și fără cercuri butoiul își păstra curbura, semn că doagele aveau forma dorită iar alipirea lor se făcuse perfect. Se desfăceau însă ușor, cât să intre capacul strunjit de jur-împrejur în cantul doagelor, uns înainte cu un fel de cocă, pentru o ireproșabilă etanșeizare.

Butoaie... Dar ce butoaie!

După căpăcire se trece la probă. Cu un furtun ce are la un capăt un fel de dop de cauciuc, se bagă în butoi câțiva litri de apă la o presiune de 2 atmosfere. Se răsucește pe toate părțile pentru a vedea dacă apa iese pe la îmbinări sau dacă lemnul are noduri ce n-au putut fi depistate la tăiere. Doagele cu defecte se schimbă. Însă când se scoate dopul, simți pentru prima oară care este destinația recipientului, căci zgomotul și fumul ieșit pe vana butoiului, aduce cu tipătul dopului sticlei de șampanie desfăcută la zile festive în uralele participanților. Mai apoi, odată validat ca fiind bun, butoiul se slefuiește, i se schimbă cercurile de probă cu cercuri de oțel galvanizat și se cauterizează vana pentru a se închide porii. Este înfășurat în folie de plastic transparentă, după ce se pun cartoane de protecție la mijloc și la ambele capace. Și gata, e numai bun de turnat vinul în el. Dar, ca un gospodar mândru de propria-i ogradă, dl. Firu nu s-a lăsat până nu ne-a dus să constatăm că la domnia sa nu există pierderi de material. Lemnul rămas de la fabricarea doagelor era transformat cu ajutorul utilajelor în panouri. Am constatat, ne-am luat la revedere și-am plecat. Se spune că în vin e adevărul. Care adevăr? ADEVĂRUL nu l-a găsit nici Moise, nici Mahomed, nici Iisus. Ba, Diogene umbla cu lumânarea aprinsă prin butoi după el. Adevărul e că noi venisem să vedem niște butoaie goale, când ni le-am fi dorit pline. Dar, totuși, ce butoaie... ■