**كروم سان لورنزو**

**صناعة النبيذ العظيم في التقليد الجديد**

تأليف: إدوارد شتاينبرغ

ترجمة: عمار جمال

--

**الإهداء**

إلى والدي زوجتي  
جوسي وليزا تينكو  
ولذاكرتي الخاصة ، أ. د. وسايدي شتاينبرغ.

-----

**شكر**

فهم أنجيلو غايا الفكرة على الفور: وصْف صناعة النبيذ بشكل عام -ليس فقط التفاصيل التقنية، بل خلفيته التاريخية وسياقه الإنساني أيضًا- من خلال سرد قصة واحدة بعينها. إنَّ دَيْني الأكبر له أنه منحني إمكانية تشغيل مصنع النبيذ والكروم خاصته، ما مكّن هذا الكتاب من الولادة. كما أنني ممتن للغاية له، ولزوجته، ولوسيا، ولعائلة غايا بأكملها على كرم ضيافتهم ولطفهم الذي قبلوا به تطفلي المستمر على حياتهم.

أود أيضًا أن أشكر الجميع في بارباريسكو والذين قاموا بمساعدتي بطرق مختلفة، فريدريكا بوغيرو، جي ايبيسو بوتو، لويجيكافالو، إرنستوغياكوسا، وفاليريوغراسو، أنجيلو ليمبو، بيترو روكا وأسرته، رينو وروبرتا روكا. كان ألدوفاكا رفيقًا مخلصًا وقد قام بالإهتمام بالعديد من الأمور العملية. قبل فيديريكو كيرتازوجويدوريفيلا بحثي الفضولي المتواصل في عملهما بروح الدعابة الدائمة، وكانوا كرماء للغاية في تبادل معارفهم وعلاقاتهم معي. مدين لهم ولزوجتيهما دانييلا وماريا جراتسيا وبقية أسرتيهما وجهدهم لجعلي أشعر كما لو كنت في المنزل.

ساعد الكثير من الأشخاص في أماكن أخرى: م. دافي والمصدِّرون الآخرون الذين قابلتهم في فرنسا، الإخوة جاناووموليناس، ومنتجو الفلين الآخرون الذين قابلتهم في سردينيا، روكو دي ستيفانو، فرانكو مانيني، فرانكو مارشيني، روبرت موندافي، ألبرتو أوريكو، الأخوانراجنيدا، باولو رواروولوسيانوساندرون، بالإضافة إلى موظفي استيتوتوسبيريمينتال في لوينولوجيا- أستي، الأرشيف الوطني في تورينو، مدرسة زراعة الكروم والمكتبة العامة في ألبا. شكراً جزيلاً لكل من لورينزو كورينو، وإوجينيوجامبا، وكاميلغوتييه، وفينشنزوجيربي، وألبينوموراندو، على كرم ضيافتهم وكل الوقت الذي كرسوه لي بسخاء.

جزيل الشكر لباربرا إدلمان وموظفيها في شركة باربرا إدلمانكوميونيكيشنز، وأخيراً أود أن أعرب عن امتناني لكلارافيسكولوسي لتقديمي إلى أنجيلو غايا ولجميع الذواقة في إينوتيكا روفي إيزابيلي القديمة في روما، ولزوجتي مارجا لأسباب أكثر من وجود أنواع العنب.

E.S.

-----

**نبيذ سان لورنزو**

في الصمت والعتمة، عميقًا في التربة.

كرمة ناعسة تبدأ في التحرك، وتنمو الجذور.

تتشرب الماء والمعادن، النسغ يصعد ببطء. وفي الأعلى قليلًا في عيون البراعم على نورة القصب الغارقة في الطيات ومحمية بواسطة قشرتين صلبتين ومعتمتين، أغصان جنينة تنتظر دفء الترحيب الربيعي تنمو العيون وتمتلئ، القشور وتتساقط، ويبرز الطرف الرقيق بأوراقه الصغيرة المطوية. تتصلَّب البراعم كلما نمت. تظهر أوراق أكثر. تتكورالمتسلقات. إزهراريبدو لكل العالم كعناقيد صغيرة من العنب.

إزهرار يتشكَّل من عشرات الزهيرات الصغيرة، كُلّ واحدة متصلة بسويقة صغيرة إلى ساق أكبر ومغطاة بقلنسوة من خمس بتلات. تنزلق القلنسوة، الأكياس على أطراف الأسدية تتفتح، تتدفق حبيبات الطلع على المياسم.

فتفتن الأنوف كما الأعين، خنثوي يخصب نفسه بنفسه. تولد الكروم من مبيض يلقح زهرة واحدة. تتساقط الزهرات غير المخصبات أرضًا. تبدأ الرؤوس الخضراء، الصلبة، المتبقية، والعناقيد المولودة حديثًا، في النمو ببطء.

وفجأة، وبشكل عشوائي، تتغير ألوان العنب، واحدة هنا، والأخرى هناك، كما لو كانت حمى قرمزية أو صفراء قد انتشرت عبر الكروم. لقد ابتدأ السباق نحو النضج. تغمق الأعناب، وتلين، وتحلو.

تأتي الحصادات وتذهب. الآن تبدو الأغصان مثل عصي خشبية. تنفجر الأوراق في تمردات لونية. الألعاب النارية الأخيرة التي تسبق السقوط، وغوص الكروم ببطءٍ عائدة إلى الهجوع.

كتب إميل بينود، الأكثر نفوذاً في عصرنا بين علماء تخمير الكروم:"في كل مكان يتكرر نفس ما يحدث في بوردو. ورغم الاختلافات اللانهائية المحتملة، فإنَّ قصة زراعة العنب وتحولاتها اللاحقة هي قصة كل نبيذ".

-----

**26 أكتوبر 1991**

يهدر صوتٌ "برافو"، يثني آخر"جيد جدًا". أكثر من ألف شخص يقفون على أقدامهم، والتصفيق متواصل.

على المسرح ومأخوذًا بالمفاجأة يبدو أنَّ المؤدي لا يعلم ماذا يفعل. في المسرح المجاور "مسرح ريتشارد روجرز"، القائم عبر الشارع، كان الستار سينزاح لإنقاذه، ولكن كاميرا الفيديو مازالت تواصل عملها. على الطاولات الطويلة، أمام كل صف من المقاعد، وُضعت أوراق لتسجيل ملاحظات عن العرض. استمر الهتاف لمدة دقيقتين، لذا ستكون الملاحظات حماسية بالتأكيد.هذه هي برودواي، لكن النجم يبدو مرتبكًا بشأن الانحناء. فحتى بقية الفريق كانوا ضمن الجمهور يحيونه برنين على الكؤوس بمعالق صغيرة.

هذه هي تجربة النبيذ في نيويورك، حيث تطرح أول الثمار، لا وجود لترفيه خفيف هنا، لا نبيذ امبروسكو، لا بوجوليه نوفو ولا زينفندال أبيض.

السمنار جدي للغاية: التحريك الدائري والشم، الرشف، التأمل ثم البصق. لكنهم لا يقلون عن الأشخاص الذين سيملؤون قريبًا الاستاد في مينيابوليس للمشاركة في اللعبة السادسة من السلسلة العالمية، فالطلاب هنا هم من المشجعين. والعواطف عميقة.   
جاء قبل يومين منتج البورغندي الأكثر شهرة، خبير مزرعة روماني كونتي.  
بالأمس كان يوم نبيذ بينفولدز من قرانجهيرميتيج الأسترالي، ربما سيكون أعظم نبيذ جديد في العالم. وغدًا يوم شاتو لاتور، أحد أعظم أمجاد البوردو.

التصفيق مستمر. في باتشاناليا -مهرجان باخوس الروماني- في برودواي، واستحوذ على المشهد رجل المسرح.

مما لا شك فيه أنَّ إعادة تشغيل الفيديو ستجعل المبتدئين يتساءلون عن سبب هذا الاهتياج. هناك، في بدلته الغامقة، ترى أنجيلو غايا مرتديًا نظارة القراءة، ويقف خلف المنصة. أصبح الآن شخصية معروفة، عكس ما كان عليه عندما زار الولايات المتحدة لأول مرة منذ سبعة عشر عاماً. لم يعد على كُتَّاب النبيذ أن يخبروا قرَّاءهم بأنَّ اسمه واضح "guy-ah"، بنبرة على المقطع الأول. لكنه ما زال لا يأخذ شيئا كضمان. فهو قد بدأ من الصفر.

أبدى بضع ملاحظات حول النبيذ الإيطالي اليوم، ثم انتقل إلى الحديث عن مصنع النبيذ الخاص به، والذي أسسه جده في بارباريسكو عام 1859. تقع القرية في الركن الشمالي الغربي لإيطاليا في منطقة بيدمونت، على بعد ثلاثين ميلًا جنوبًا، شرق رابع أكبر مدينة في البلاد، والعاصمة السابقة، تورينو، حيث تصنع سيارات الفيات.  
مصنع النبيذ ليس كبيرًا. يبلغ الإنتاج حوالي 250000 زجاجة في العام، نصف ما يصنع في برباريسكو مصنوع من عنب نيبليو: التعبئة المنتظمة بالإضافة إلى ثلاث من الكروم المنفردة. ثم العديد من أنواع النبيذ الأحمر المصنوع من العنب المحلي مثل باربيراودولتشي، وكميات صغيرة من النبيذ الأحمر والأبيض من التشكيلة العالمية.   
سيقومون في عام 1993 بإصدار نوع آخر من نبيذ نيبيليو- بارولو-، والذي توقفوا عن إنتاجه منذ ثلاثين عامًا بعد أن قرروا التوقف عن شراء العنب من مزارعين آخرين. لكنه يأتي الآن من كرم اشتروه قبل ثلاث سنوات فقط في منطقة تقع على الجانب الآخر من مدينة ألبا القريبة.

استعان أنجيلو أثناء حديثه ببعض الملاحظات المكتوبة فقط. وتعثرت لغته الإنجليزية التي تعلمها وهو بالغ هنا وهناك كلما تحدث بسرعة.  قام بتقديم صانع النبيذ الخاص به، غيدوريفيلا، ومدير كروم العنب، فيديريكو كورتاز، وكلاهما كانا يجلسان في الصف الأول.

التلال شديدة الانحدار ومغطاة بالكروم في المنطقة المحيطة بـألبا، على الضفة اليمنى لنهر تانارو. وتُعرف المنطقة باسم لانغ، وتشتهر بالكمأ والنبيذ. تجثم بارباريسكو ببرجها على قمة التل. ويتدفق نهر تانارو أدناه.

في حفل التذوق. غايا وراي 1990. سميت شاردوناي تيمنًا بابنته الكبرى وجدته من ناحية الأب. "ما الثمن؟" فأجاب: "خمسة وستون دولارًا". فهمهم الحضور.  
 غايا وراي 1983. "إنتاجنا الأول من هذا النبيذ". فينغاري 1983."باربيرا هو عنب مرتبط عادةً بالنبيذ الرخيص الرديء، لكنه يظهر أخيرًا ما يمكن أن يفعله إذا ما منح فرصة". دارماجي 1986.

ابتسم أنجيلو لأول مرة وهو يحكي عن ردة فعل والده عندما قام باجتثاث كرمة نيبيليو أسفل منزلهم مباشرة لزرع كاربنيتسوفينيون مكانها. ضحك الجمهور. سوري تيلدين 1985. "إن أردت أن تحب بارباريسكو، عليك أن تحب "حمض الطنطاليك"." المزيد من الضحك.

بيد أنه لم يذكر ما جاء في مجلة "ذا واين سبيكتيتور" والتي تنظم تجربة النبيذ، عندما ظهر ذلك النبيذ للعلن، أنه كان:"نبيذ ذو عمق مذهل، سلس، وأنيق". ربما أجود نبيذ أحمر إيطالي قد صنع مطلقًا، مع اثنين آخرين من بارباريسكو، سوري سان لورينزو

وكوستا روسي، إنه نبيذه الأغلى ثمنًا.

ثم يأتي البارباريسكو الأقدم عمرًا 1971 و 1961 و 1955. في 1955 كان أنجيلو تلميذًا في الخامسة عشرة من عمره.

يجلس في الصف الأمامي مايكل برودبنت، رئيس مزادات كريستي للنبيذ، وأحد أبرز الشخصيات في عالم النبيذ. على الرغم من أنَّ الملاحظة التي يكتبها الآن بإهتمام لن تدرج في النسخة المنقحة من كتابه "كتاب النبيذ العظيم"، والذي تم نشره للتو، إلا أنه أثنى على عدة أنواع من نبيذ أنجيلو في الصفحات الثمانية المخصصة لإيطاليا، قد يبدو هذا قليلًا بشكل يرثى له مقارنةً بالصفحات المئتين وثمانين عن فرنسا، إلا أنها تظل ثماني صفحات أكثر مما كان عليه الحال عند نشر مجموعة الملاحظات الأولى في عام 1980.

يعكس الكتاب تاريخ النبيذ. في صفقات نبيذ كريستي تكون الأغلبية الساحقة للنبيذ الفرنسي. قبل مائتي عام، في عام 1792، قام أحد أسلاف برودبنت بالفعل بمزاد علني لشاتولاتور للعام 1785.

نشر الكتاب الشهير "نبيذ" في عام 1933. حوى عشر صفحات عن إيطاليا وثلاثة وسبعين عن فرنسا، ولم يتم ذكر بارباريسكو على الإطلاق.

كتب ستريت "المراحل الجميلة لزراعة النبيذ هي تفاصيل مضجرة للإيطاليين، ويتميز نبيذهم بالكمية بدلاً عن الأناقة. ومقارنة بالخمور الفرنسية، هي رديئة ".

أن تتم معاملة منتج إيطالي كنظيره الفرنسي العظيم كان شيئاً غير وارد بالنسبة إليه تمامًا كما هو غير وارد أن تلعب فرق من أماكن مثل أتلانتا ومينيسوتا في بطولة العالم. في الواقع، كان الوضع يشبه إلى حد كبير وضع البيسبول في الولايات المتحدة في ذلك الوقت. لم تتغير العضوية في بطولات الدوري الكبرى المكونة من ثمانية فرق منذ عام 1903، كما لم تكن هناك فرق من غرب سانت لويس أو جنوب واشنطن العاصمة. في عالم النبيذ، كانت البطولات الكبرى تسمى بورغوندي وبوردو.

لم يكن الوضع قد تغير عندما بدأ أنجيلو العمل في عام 1961. وحتى بعد مرور عشر سنوات، منح هيو جونسون في كتابه أطلس النبيذ العالمي، فرنسا، فصلًا من 72 صفحة، في حين تم تصنيف إيطاليا ضمن "جنوب وشرق أوروبا والبحر الأبيض المتوسط" وأختُصِرت بسرعة في أربعة عشر صفحة، بواقع تسع صفحات أقل من ألمانيا.

في طبعة 1963 من كتابها الطعام الإيطالي الكلاسيكي، لا تزال إليزابيث ديفيد تنصح القراء بالتعامل مع النبيذ الإيطالي "بروح من التفاؤل والبحث الودود، بدلاً عن مقارنته القاسية مع النبيذ الفرنسي". بينما انتقد ويفرليروتز في كتابه الطعام الإيطالي 1971، النبيذ الإيطالي، وادعى أنه يكون أفضل إن قدم مع الطعام الإيطالي. "من سيفكر في شرب نبيذ مودك جيد مع طبق من صلصة السباجيتي والطماطم؟" كان سؤالًا بلاغيًا، وبالتالي، ودون قصد،  فقد سخر من الطعام كذلك.  
انتهى حفل التذوق، الهتاف مستمر. لقد حقق أنجيلو الجراند سلام في مسابقة المجموعة العالمية للنبيذ.

من بارباريسكو إلى برودواي: تغيرت الأمور بالفعل منذ أن بدأ. هل كان بإمكان الشاب البالغ من العمر 21 عامًا أن يحلم بهذا التعاقب السريع للمشاهد خلال إقامة قصيرة في مانهاتن؟

بعد تناول الغداء والتحلية في مقهى شهير في وسط المدينة. جلب النادل زجاجة لم يقم أحد بطلبها من شاتو ديغم.  قال:"تقدمة من الرجل المحترم هناك"، وأومأ برأسه نحو طاولة في الطرف الآخر من الغرفة. يمتلك الرجل متجر نبيذ في ديترويت.  
عشاء في مطعم فرنسي في الجانب الشرقي، تم تصنيفه للتو في دليل غولت ميلو على أنه الأفضل في البلاد. أتى المالك إلى الطاولة:"يوجد بعض الأشخاص في الغرفة الأخرى يشربون زجاجة من نبيذ أنجيلو، وسمعوا أنه هنا. هل سيتسنى له التوقيع على أوتوغراف؟".

بعد الأداء، تناولنا العشاء في مطعم ستيك عصري في وسط المدينة. يعلن النادل لدى دخول أنجيلو"ها هو، ملك إيطاليا". كان المالك مبتهجًا وهو يدله على طاولته. وسأله قائلاً "متى ستترشح للرئاسة؟"، "هل سيتعين على إيطاليا أن تختار مرة أخرى بين الملكية والجمهورية بعد استفتاء عام 1946؟".

لدى العودة إلى الفندق الذي يقيم فيه أنجلو، والذي جرت فيه تجربة النبيذ، ولدى انتظاره للمصعد تقدم نحوه شاب إيطالي أمريكي وقال:" يجب أن أحصل على النبيذ الخاص بك لمطعمي"، وبعيون مبللة أضاف:"ما فعلته هناك جعلني أشعر بالفخر كوني إيطاليًا".

في الردهة في الطابق العلوي يخبر أحد الأمريكيين شخصًا يابانيًا أنه سيسافر إلى تورينو في الغد، لديه بعض الأعمال هناك"

تساءل الياباني:" تورينو؟ وأين تقع؟"

رد الأمريكي:"بالقرب من المكان الذي يصنعون فيه بارولو وبارباريسكو".  
أومأ الياباني برأسه، ولكن كان من الواضح أنه لم يفهم جيدًا أين تقع، ثم علت وجهه فجأة ابتسامة عريضة:"آه باربارسكو" وصرخ وهو يهز برأسه لأعلى وأسفل: " غايا "!

النبيذ العظيم يفعل العجائب، وهو نفسه أعجوبة.

ما الذي يجب فعله لصنع نبيذ رائع؟ هل هناك سر؟

اشترى أندريه منتزيلوبولس في عام 1977، شاتو مارجو أحد أنبذة بوردو الأكثر شهرة، والتي لم تنتج نبيذًا رائعًا منذ عام 1961. وقام بإشراك اميل بينود كمستشار، مخبرًا إياه برغبته في صنع أفضل نبيذ في العالم. أجاب بينود: " ليس بالأمر الصعب". "كل ما عليك فعله هو أن تعطيني أفضل أنواع العنب".

-----

**7 أكتوبر 1988**

تم تحميل حاوية العنب الأخيرة، وبدأت في نزول الطريق الضيق الذي يمتد على طول منحدر المكسو بالكروم.

 بالنسبة لشخص على دراية بأصناف المائدة فقط، قد يبدو العنب "غير واعد" تقريبًا، لكن كما حدث للكاتب الإنجليزي أنجوس ريتش قبل قرن ونصف، من العاملين في شاتو مارجو، فقد كتب:" لقد كانوا يعظون ضد المظاهر". "إذا رأيت عنقودًا في كوفنتغاردن، فستظن أنَّ بائع الفواكه يحاول أن يعطيك زبيبًا أسود ناضجًا". فهو ليس فقط أصغر من عنب المائدة، بل وأكثر حلاوة أيضًا. تصبح يدك لزجة على الفور إذا سحقت واحدة بأصابعك، فهي عصيرية وأكثر ليونة عندما تقضمها، مع قشرة أكبر.

هناك العديد من أنواع النباتات الغذائية، وقد تكون الاختلافات مثيرة. قد يكون أرز العم بن مناسبًا للغليان، ولكنه كالأرز الذي تستخدمه عند طهي الطعام الصيني، سيؤدي إلى تدمير طبق الروزيتو. أما كارنار وليوفيالوني نانو -نوعان من الأرز- يمكن أن يجعلاه أكثر لذة.

لقد تذوق معظم الناس جزءًا صغيرًا فقط من الأصناف الموجودة من الفواكه والخضروات التي يتناولونها، هذا ودون الحديث عن تلك التي لم تعد موجودة. أحيانًا تختفي بعض الأنواع ببساطة،  كما حدث في إنجلترا خلال القرن التاسع عشر لتفاحة ريدستريك الحلومرة، والتي كان يصنع منها نبيذ التفاح هيرفورد الشهير.  
تؤدي العوامل الاقتصادية في كثير من الأحيان إلى موت بعض المزروعات. المصالح التجارية تؤدي إلى زراعة معظم الأصناف لأسباب أخرى غير التميز والنكهة الخاصة: الإنتاج المرتفع، مقاومة الآفات والأمراض، توحيد المظهر، سهولة الحصاد والنقل. اسم مجموعة "صانعو المال" من تشكيلة الطماطم عديمة الطعم يقول كل شيء.

دونالد ماكلين، أحد المتحمسين للبطاطس البريطانية، كان يزرع في مجموعته أكثر من أربعمائة نوع، لكن ستة منها فقط تمثل أكثر من 80% من الإنتاج التجاري في الولايات المتحدة. من الذي يكتب عن الاختلافات بين الأصناف المشتركة من البطاطا والأصناف الأندر وأكثر إثارة للاهتمام، مثل تفاح التنوب الوردي؟ وكم عدد المستهلكين المستعدين لدفع الفرق في السعر؟ يعتبر العنب أحد المحاصيل القليلة التي يمكن أن تجلب سعراً يكافئ الأصناف كثيرة الطلب والعائد: الأنواع التي يمكن أن تجعل النبيذ "تجربة".

يمكنك صنع نبيذ لائق من أنواع أخرى من الفواكه: التفاح، على سبيل المثال، أو الزبيب. الأمريكي روبرت باركر، الكاتب عن النبيذ الأكثر شهرة، يستعرض نبيذَ التفاح الذي صنعه جوزيف سيرنيغليا في فيرمونت، ويعطيه درجات عالية.  
لديهم تشكيلة متنوعة، لكن من المشكوك فيه أن يقوم محبو النبيذ بمناقشة المزايا النسبية لكل من غراني سميث، ماكنتوش ونورثرن سباي. كلما كان حديثًا كان لذيذًا، يجب تناول هذه الأنبذة خلال عام من الحصاد فهي لن تعيش لاكتساب التعقيد الذي هو جزء من العظمة.

ينتمي العنب في أسفل الطريق إلى فينفيرا، نوع الكروم، التي يصنع منها أكثر من 99% من النبيذ في العالم. في الولايات المتحدة، لا يزال بإمكانك شراء علامات تجارية مثل مانوشوزت ومورغان ديفيد، المصنوعة من تشكيلة متناغمة من كروم لابروسكا المحلية.

عندما أعطت ماي ويست أمرها الأسطوري في فيلم أنا لست ملاكًا: (بيولا، قشري لي العنب)، أمل المرء من أجل بيولا أن تكون القطع في الطبق من صنف لابروسكا، فقشرة فينفيرا تلتصق باللب بإحكام.

كانت الولايات المتحدة هي التي رفعت من وعي العالم بأنواع العنب والنبيذ. منذ فترة الثلاثينات بعد الحظر، سمى الكاتب والمستورد فرانك شونماكر مختاراته من نبيذ كاليفورنيا بأسماء متنوعة بدلاً عن أسماء الأماكن التي اشتهر بها النبيذ الفرنسي والأوروبي، كما كانت الممارسة المعتادة في تلك الأيام. في نهاية المطاف، أصبحت كلمة "أصناف" اسمًا ومرادفًا للنبيذ الفاخر مقارنةً بأنواع النبيذ الرخيصة التي شوهت صورة تلك الأماكن في عين المستهلك. وهكذا،أصبحت كلمة "كابيرنيتساوفيجنون" كلمة رمزية تعني "هذا يشبه بوردو".

هامش  
كابيرنتساوفيجنون: مجموعة متنوعة من عنب النبيذ الأسود من منطقة بوردو في فرنسا، وتزرع الآن في جميع أنحاء العالم.

بدأ الطريق الآن في التقوس والارتفاع عبر التل. الأعناب المحملة في الحاوية أحد الأنواع التي لا حصر لها من تشكيلة فينفيراالإيطالية. هناك الكثير منها، لدرجة أ  
الخميس 18 ابريل 2019 الشاعر الروماني القديم فيرجيل قال إنَّ عدها سيكون كعدد أمواج البحر أو كعدد حبيبات الرمال التي تذروها الرياح في الصحراء.

يجلس رجلان على الجرار ويتحدثان. ربما تكون قد درست دانتي في نسخته الأصلية، وتعرف أوبرا فيردي عن ظهر قلب، ولا تجد صعوبة في التحدث مع السكان الأصليين في روما، لكنك لن تفهم أي كلمة يقولونها. وهذا ليس بسبب الضوضاء التي يخلقها المحرك لأنه مجهد من صعود المنحدر. يتحدثون البيدمونتية، اللغة المحلية لبيدمونت.

كانت الإيطالية حتى توحيد إيطاليا في عام 1861، هي اللغة الثالثة فقط في المنطقة. منذ عام 1720، كانت بيدمونت جزءً من مملكة سردينيا، والتي لم تكن تضم فقط ثاني أكبر جزيرة في إيطاليا، بل وأيضًا سافوا وهاوت سافوا، ومدينة نيس التي تتبع لفرنسا حاليًا. كانت لهجة لغة الحياة الخاصة والأعمال اليومية، في حين يستخدم المتعلمون اللغة الفرنسية للشؤون العامة.

وُصِفَ "كافور"، المخطط الرئيسي للوحدة الإيطالية وأول رئيس وزراء لمملكة إيطاليا، بأنه كان بارعًا باللغة الفرنسية في المدرسة، ومتوسطًا باللغة الإيطالية. كان خطيبًا بارعًا في الأولى، ومتصلبًا في اللغة الأخيرة. كتب أحد المعاصرين:"أنت تدرك أنه يترجم".

في الأيام الحماسية لميلاد الدولة الجديدة، صوّتت مدن بييمونتي الواحدة تلو الأخرى لصالح إدارة شؤونها باللغة الإيطالية، والتي وفقًا لقرار صادر باللغة الفرنسية:(إنها لغة بلادنا).

يمر الجرار أسفل أحد المعالم المحلية، والمعروفة باسم بريكو، التل. يبرز من بين الكروم المنزل الأحمر الداكن، حيث يعيش أنجيلو غايا مع زوجته وبناته ووالديه.  
يمضي الطريق الآن عبر تورينو، شارع تورين. يعيش على اليسار، في المنزل الأول، لويجيكافالو البالغ من العمر 75 عامًا وهو جد فيديريكو كورتاز مدير كروم أنجيلو، والذي يجلس في فناء منزله.

لم يزر كافالو تورين أبدًا. يقول: "لقد كنت دائمًا هنا". كان بالإمكان وحتى نهاية القرن التاسع عشر، سماع فلاحي هذه الجزء المنعزل عن العالم، لانغ، وهم يشيرون إلى بيدمونت كما لو كان على المرء فقط عبور نهر تانارو للوصول إليها. "نحن ذاهبون إلى بيدمونت"، يقولون:"في بيدمونت يفعلون هذا وذاك".

يمضي الجرار الآن عبر ما يسميه السكان المحليون بـ "الميدان"، حيث يلتقي الطريقان المؤديان إلى المدينة بعد الالتفاف على الجوانب المقابلة لبريكو. إنها تتجه نحو تلك المنطقة الممتدة عبر تورينو، والتي تصطف المباني على جانبيها.  
وهو الجزء الوحيد من المدينة الذي يشعر فيه الزائر بكل إيمان أنَّ هذه هي، هذه بارباريسكو، بسكانها الستمائة أو نحو ذلك. وفي الأمام، في نهاية الشارع، يقع البرج. بطول مائة وخمسة وعشرين قدمًا. يمكنك وفي يوم صافٍ، حين تواجه جبال الألب، رؤية بارولو، بل وحتى تل سوبرجا الواقع خارج تورين. يمكنك متابعة مسار نهر تانارو هو ينحني متعرجا حول ألبا، ويجري نحو مدينة أستي، حوالي عشرين ميلًا او أكثر.

يقع على اليسار، في طريق مرور الجرار والعنب، مبنى البلدية الصغير. يقدم أرشيفها لمحة عن الماضي حين كانت الطبيعة والإنسان في كثير من الأحيان أقل كرمًا. فقد دمر البرد قبل مائتي عام كروم العنب لثلاث سنوات متتالية. علاوة على ذلك اندلعت الحروب التي أطلقتها الثورة الفرنسية ونابليون.

عَلِقتْ وحدات المدفعية النمساوية في الوحل على بعد بضعة أميال على الطريق، واضطر القرويون للذهاب مع ثيرانهم لسحبها. طلب الفرنسيون من البارباريسكو تزويدهم "بالخبز، النبيذ، الذخيرة، القش، أربعة ثيران وأربعة وأربعين زوجًا من الأحذية". كما قام الجنرال الفرنسي فلافيجني بإذابة كل الأجراس في المدينة لصنع المدافع.   
بعد عدة سنوات، حتى الحدث السعيد تحول إلى حزن. ففي الأول من أكتوبر عام 1821، ولدى زيارة الملك فيتوريو إيمانويل الأول إلى لانغشبّ حريق دمر سطح برج باربارسكو.

على اليمين، لدى المبنى رقم ستة وثلاثين، يغادر الجرار الشارع ويقف ويضرب بوقه أمام باب معدني أحمر ضخم. يدور الباب ببطء للخلف مطلقًا صريرًا. يتحرك الجرار للأمام. يرن فناء مصنع غايا للنبيذ باللهجة البيدمونتية.  هتف أحدهم: "نحن لا نتحدث عن طائرة كونكورد، أو أحد تلك القطارات عالية السرعة التي صنعوها في اليابان، أريد فقط آلة تصوير تعمل". على يسار الباب، مرتدياً سترة ملونة وجينز أزرق، يتحدث أنجيلو إلى رجل بالقرب من المبنى الخشبي المنخفض الذي يضم مصنع النبيذ. تخفف ابتسامته من شراسة تعابيره.

يقف غيردريفيلا في منتصف الطريق إلى الفناء ليلاً، يقف بجانب الصندوق القريب من القبو حيث يتم تفريغ العنب، في سترة رمادية، وجهه اللطيف أرق حتى من المعتاد، وهو الثمن الذي يدفعه كل حصاد. يتحدث رجلان بجوار السور الذي يطل على المنطقة المعبدة بجانب أسفل القبو والذي تنحدر أسفله مزارع الكروم. أحدهما الثلاثينيألدوفاكا، الذي يعتني بالزوار والمراسلات الأجنبية لمصنع النبيذ. والآخر هو جيوفاني والد أنجيلو، الذي يعرفه الجميع باسم "المساح" على اسم مهنته التي كان يمارسها بالإضافة إلى إدارة مصنع النبيذ قبل أن يتولاه أنجيلو. المساح الهندسي ليس مهندسًا، لكنه شخص لديه المهارات الأساسية لمساح الأراضي والمهندس المعماري.  
لا يزال جيوفاني غايا النشيط وهو في الثمانين من عمره، يتذكر الفناء وما كان عليه قبل ستين عامًا، عندما كان ينتمي إلى أربعة ملاك مختلفين. هنا تماماً حيث كان يقف مع ألدو، حيث الأشجار والعشب.

تضاءل الفناء حتى الجانب المنحدر من التل، والذي تم حفره بعد حوالي أربعين عامًا عندما قاموا بتوسيع القبو.

هناك، في منتصف الفناء، يوجد خزان حيث تم جمع مياه الأمطار. لم يكن لديهم مياه جارية في بارباريسكو حتى عام 1964، عندما أصبح محافظًا لمدة ست سنوات. على الجانب الآخر عبر غيدو، حيث بدلاً عن المخزن كان هناك كشك يحتفظ فيه والده، أنجيلو الأول، بالبغل الذي يجلب العنب الذي قام بشرائه لمصنع النبيذ. قِسمٌ كبير من المكتب كان جزءً من المنزل الذي يعيش فيه آل غايا. فالغرفة التي يعمل بها ألدو الآن كانت المطبخ حينها، ومكتب أنجيلو كان جزءً آخر من منزل الأسرة. والمدخل الآن ببابه المنزلق كان مبنى صغيرًا على واجهة الشارع.  توقف الجرار باتجاه غيدو، وذهب ألدو مع جيوفاني غايا ليتذوقا العنب. قال:"تبدو جيدة، الأفضل منذ عام 85".

"كتب اثنان من كبار خبراء النبيذ في ألمانيا، أرمين دييل وجويل باين، عندما ظهر الإنتاج الأول للمحصول، أنه ذو بنيات متعددة، هائل، فاكهة مركزة، وثراء مدهش، وخلاصة رائعة". وصفه روبرت باركر بأنه:"غريب، آثر ومعقد بشكل لا يصدق. يذكرنا شذاه بما يمكن أن يكون عليه مزاق المزيج الخيالي من رومان كونتي وموتونر وتشيلد. يسأل "المساح":"ما هو؟" فيجيب ألدو:"نيبيليو من سان لورينزو."

-----

**27 أكتوبر 1988**

يبدو مصنع سوري سان لورنزو، والذي يمكن ملاحظته من التل عبر وادي فاسيت، مثل مسرح تضاء فيه الأنوار مبكرًا وتطفأ في وقت متأخر.

أنت تتقن كلمتك الأولى من اللهجة المحلية: سوري، وهو المنحدر المواجه للجنوب، منحدر تغمره أشعة الشمس، خط العرض هو خط بوردو، إلى الشمال من نيويورك - وعلى ارتفاع أكثر من ثمانمائة قدم. يحتاج عنب نيبيليو بطيء النضج إلى كل الشمس التي يمكنه الحصول عليها. الكرمة أكثر حساسية للموقع من أي فاكهة أخرى.  قاموس الأرض في عالم النبيذ غني بالفروق الدقيقة.

عبَّر الفيلسوف الإنجليزي جون لوك عن أهمية الموقع بشكل عملي في القرن السابع عشر، والذي اندهش من أنَّ ما يفصل كروم بوردو العظيمة من أوت بريون عما يجاورها من كروم، أقل شأنًا وهو مجرد "مصرف". كتبت الشاعرة الفرنسية كوليت بطريقتنا الشاعرية الخاصة: "الكرمة تجعل مذاق الأرض مفهومًا للإنسان، فهي تدركها، ثم تستخلص في عناقيدها، أسرار التربة".

أيهما أكثر أهمية، التنوع أم الموقع؟ كما هو الحال مع الزواج، ما يحتسب هو التلاؤم، والانسجام المتبادل. وصف روبرت لويس ستيفنسون منذ أكثر من مائة عام عملية الخطوبة في وادي نابا بكالفورنيا، حين لم تكن هناك من تقاليد محددة تملى على الشريك.

 كتب في عام 1883:" تم تجريب زوايا الأرض الواحدة تلو الأخرى، بأنواع العنب، النوع تلو الآخر، هذا فشل، وهذا جيد، وثالث أفضل". كان الرهبان السيستيرسيون قد فعلوا الشيء نفسه في بورغوندي منذ قرون.

يطل سوري سان لورينزو على وادي مفتوح. يتم تهويته وبالتالي فهو أقل عرضة للحرارة والرطوبة الزائدة والخطر المؤكد للعفن. وعلى اليمين يوجد نهر تانارو، الذي يحوله السد إلى شبه بحيرة تتدفق عبر الكرم، فيزيد تأثيره من اعتدال درجة الحرارة. تحمي تيجان التل الكروم من الرياح الشمالية الباردة. ليس عليك أن تكون خبيراً لتدوين هذه الميزات وتأكيد أهميتها.

لكن هناك أيضًا تفاصيل محيرة. فمزارع سان لورينزو كانت مزروعة مسبقًا في صفوف أفقية تتبع منحنى المنحدر، أما في الأرض المجاورة فتصطف في مسار للأعلى والأسفل مباشرةً. عندما تنظر بانتباه إلى قطعتي الأرض، فسيبدو أنَّ الكروم المجاورة تزرع معًا بكل تأكيد. ثم هناك أوراق الشجر. لا تزال كروم سان لورينزو مليئة بأوراق خضراء فاتحة، لذا فالكروم بلا أوراق تنحشر بينها ناحية نهر تانارو في عري، بينما يوجد كرم عبر المنحدر حيث لون الأوراق الخضراء صارخٌ.

-----

**28 أكتوبر 1988**

 يجلس فيديريكو كورتيز القرفصاء ويلتقط مجموعة من الأجمات تحولت إلى تربة حديثا. يصرخ:"ندرة هذه التربة لا تقدر بثمن".

ومن مكانه هناك يجب على القديس لورانس إلقاء نظرة كل حين على هذه الكرمة التي تحمل اسمه. ولأن هذه الكرمة مكتوبةٌ مثلهبنثرٍ يتسمبالمفارقة، لا بدّ أن يفهم القديس لورنس سرّ هذه الكرمة. عندما أمر حاكم روما أمين صندوق الكنيسة بتسليم كل ما هو قيم بالكنيسة، قام الأمين بتجميع الفقراء والمرضى وعرضهم على المسؤول، وقال:"هاهو كنز الكنيسة".

قد ينتهي النبيذ في شعر التذوق، لكنه يبدأ في نثر التربة. ستعتقد أنَّ فيديريكو -من الطريقة التي تشع فيها ابتسامته- يفحص كتلة من الذهب، أو تلك الكمأة الشهيرة على الأقل. يتحدث عن التربة بحماس شديد مثلما يناقش عشاق النبيذ النقاط الأكثر دقة في باولاك و بوميرول.

وُلد فيديريكو قبل ثلاثين عامًا في فالي دي أوستا، بالقرب من الحدود الفرنسية السويسرية، لكنه نشأ جزئيًا في آستي القريبة، مسقط رأس والدته. شارك في السياسات الراديكالية والمواجهات الإيديولوجية الشاقة في السبعينيات بينما كان لا يزال تلميذًا. أخبره أنجيلو عندما بدأ العمل في مصنع الخمر في عام 1983:"إن أردت الحرب، ستحصل عليها".

لم يحدث إطلاق نار أبدًا. متأملاً في صورته الذاتية كمزراع كروم شاب، هز فيديريكو رأسه وقال:" كنت قد بدأت أعتقد أنه عندما تبلغ السادسة عشرة من العمر، ربما يكون من الأفضل أن تقضي وقتك في صالة ديسكو".

يكسب والداه رزقهما بما هو أكثر من زراعة الكفاف. مع إنَّ التربة في دمه أيضًا، إلا أنَّ منظوره مختلف عنهما. عمل في مزرعة في ويلز بعد تخرجه من مدرسة تقنية، حيث كان يزرع الجنجل والقرع. قضى بعض الوقت في لندن.  يقول:"السفر هو المدرسة الحقيقية". تركتْ المتاحفُ والناسُ الذين قابلهم بعيدًا عن المنزل بصماتِهم عليه.

عمال الكروم هم رجال ونساء النبيذ المنسيون. أما النجوم فهم كبار المنتجين. كبار صانعي النبيذ لا يصنعون النبيذ فحسب، بل يصنعون أيضًا اسمًا لأنفسهم. حارسو الكروم يعملون بعيدا عن الأضواء. يقول فيديريكو، الذي اضطر إلى التخلي عن عطلته هذا العام، والعمل في الكروم خلافًا لجدوله بسبب سوء الجو في الربيع، فكان عليه العمل بجهد خلال الصيف:" لا يمكنك القيام بهذا العمل بعقلية نقابية، عليك أيضًا أن تمتلك منظورًا طويل الأجل. يستغرق الأمر سنوات قبل رؤية نتائج عملك". يكسر فيديريكو الجمبري بيديه، بإتقان. وقال بابتسامة عريضة:"مثل البرتقال، بدأت نتائجه تظهر".

بالنسبة للشخص العادي، فإنَّ تربة الكرم هي مجرد الأرض التي يسير عليها. لا يعلم في مشيته المتهادية ما يكمن تحت السطح.

"البنية هي أهم شيء، لكنها آخر ما يؤخذ بعين الاعتبار". كان صوت فيدريكو حماسيًا.

الكروم التي تنمو في الحقول العظيمة هي أرستقراطية مملكة الخضروات، لكن لديها الاحتياجات الوظيفية نفسها مثل مثيلاتها من العامة. تحدد البنية كيفية تعامل التربة مع العناصر الحيوية للمياه والهواء. وترتبط بنية التربة بنسيجها؛ وبنسب الرمال والطمي والطين التي تحتوي عليها. جزيئات الرمل هي الأكبر والطين هو الأفضل، أما الطمي فبين بين. تشير البنية إلى ترتيب الجزيئات في المجاميع وكيفية تماسكها. لن تنفصل التربة الرملية ذات الحبيبات الخفيفة ولا التربة الطينية الضخمة الكثيفة كما حدث في أجمات فيديريكو. لا تملك بنية. فالطين يتضخم بالماء، وتنغلق المسامات، ولا تتصرف. يركد الماء حول جذور الكرمة ويحرمها من الأكسجين الحيوي. الرمال لا تحتفظ بالمياه. إن طال الجفاف، كما يمكن أن يحدث في بارباريسكو، فإنَّ الكرمة سوف تتوقف عن العمل وتموت في النهاية في التربة الرملية. ولنستخدم إحدى كلمات فيديريكوالمفضلة:"الجهد" هو ما تحتاجه.

أنشد فيديريكو:"تصريف لكن فيه استبقاء، هذا هو المطلوب". لم يكن يظن أنَّ اللغة الإنجليزية قد جعلته يقفِّي كلامه.

"تربة سان لورينزو عبارة عن 10% رمال، و20% من الطمي الخشن، و40% من الطمي الناعم، و30% من الطين". "الطمي هو ما يمنحها توازنًا رائعًا."   
يمتلك فيديريكو جهازًا يمكن من خلاله قياس عمق التربة والتحقق من المقطع العرضي. يقوم بغرسه في التربة ويدفعه إلى الأسفل بقدر ما يمكن. المقياس يقرأ:"28 بوصة". التربة أسفل الجهاز محكمة إلى حد ما، وهناك بقع من الحجر الجيري.  
تحرك نحو الممر التالي، ثم بضعة صفوف إلى أسفل المنحدر، حيث أوراق الكروم أكثر غزارة، وجذوعها أثخن قليلاً. يضغط وهو يدفع الجهاز لأسفل مرة أخرى: 32 بوصة.  
يقول: "إغراء الكرمة أكبر هنا، والمزيد من الأشياء الجيدة الموجودة في الثلاجة، والبدانة التي تصيبنا أيضًا. هذه التربة العميقة تزيد من نشاط وقوة الكرمة".  
كان من الواضح أنَّ طريقته في قول "نشاط"، أنَّ هذه الكلمة المكونة من أربعة أحرف ليس لها مكان في مفردات زراعة الكروم. مصطلح "ضعيف" يشع بالمدح، الضعف قوة. وكالآباء الذين يكرسون الكثير من الوقت والطاقة لوظائفهم حتى لا يتبقى لهم سوى القليل لأطفالهم، تنمو الكروم النشطة غاضبة وطويلة في موسمها، حتى إنها تنتقص من تغذية العنب. ويتأخر النضج. وتكون القشور هشة وأقل مقاومة للأمراض. أوراق الشجر الكثيفة السميكة تسبب مشاكل. العناقيد تكون أكبر وتركيز نكهة العنب أقل.

يمكن قياس نشاط الكرمة بطول البراعم التي تبرزها في موسم واحد وبسمك جذعها. يمكنك وزنه.

يكون فريدريكو كالمعالج والأب في آن واحد أثناء فحصه لأوراق الشجر.  يقول بصوت هادئ:"تمنحك أعشاب سان لورينزو نباتات متوازنة، وقد زُرعت بعضها قبل ولادته. الحال مع الكروم هو ذات الحال مع البشر، لا شيء يزعج بقوة مثل العمر".  
تبرز عيناه وتضج لهجته بالحيوية عندما يتحدث عن بعض الكروم في مزرعة الكروم التي اشتراها أنجيلو مؤخرًا في منطقة بارولو، في سيرالونجا، وسيقوم باقتلاعها.  
يقول فيديريكو: "هناك مكان واحد حيث التربة عميقة جدًا بالنسبة لنبيولو. إنه تقريبا كاليفورنيا. "كاليفورنيا" مع مزيج من الخشية والازدراء. "عندما كنت هناك قبل بضع سنوات، رأيت جذوعاً سميكة كالأشجار". يهز رأسه. ‘مثل هذا الكروم هي كمايك تايسون: عضلات فقط بدون رقة.

النشاط جزء كبير من وظيفة الماء والنيتروجين، وإن حددت منهما ستحد من النشاط.  
قام فيديريكو بجذب ورقة عليها نتائج تحليل التربة الذي تلقاه للتو من المختبر. مطبوعة على النموذج النسب المئوية للنيتروجين التي تجعل التربة "فقيرة، عادية أو غنية". تكون النسبة في الفقيرة أقل من 0.12%؛ تربة سور لورينزو تحتوي على 0.073%. وفقا للمختبر، فإنَّ الكروم فقيرة. يوصون بنهج الإثراء السريع بالتسميد المكثف.

قال متذمرا:"التوصيات نموذجية بالنسبة للمحاصيل الأخرى. إنهم موافقون على الذرة".  
  
يقول فيديريكو وجبينه متغضن:"مرة أخرى، التوازن هو المفتاح. لا يعني التوازن سوء التغذية. الطريقة التي يواصل بها بعض مؤلفي النبيذ الكتابة عن قسوة صنع الكروم، ستجعلك تعتقد أنني ماركيز نفسه الذي كتب الكتاب النموذجي عن زراعة الكروم. قال مع ابتسامة عابرة على وجهه:"أتعلم! لقد قرأت دي ساد".

أشار عبر المنحدر في اتجاه بعيد عن تانارو:"الكرم هناك؛ ذو أوراق خضراء مشرقة، لأنه تم إخصابه بشدة بالنيتروجين". ثم يلتفت ناحية النهر وبقول:" ثم هناك تلك القطعة التي لا تنتمي إلينا. سقطت الأوراق مبكراً هناك لأنَّ الكروم المستنفدة (بسبب الزراعة المتكررة) قد نفد منها الغاز".

قام فيديريكو بزرع الفاصوليا بين صفوف الكروم، ونباتات بقولية "تسمد وتسمن التربة التي تزرع فيها" على حد تعبير أنيق من القرن السابع عشر لعالم الطبيعة الروماني بليني الأكبر.

يواصل فيديريكو:" إنها تجعل النيتروجين متاحًا للكروم، بطريقة بسيطة، لائقة ومتناسقة. "كما إنَّ" السماد الأخضر" ليس فقط أخصائي التغذية. فبعد أن يتم قصها في أواخر الربيع بينما تزهر بالكامل وتتحول إلى تربة، ستتحلل إلى دبال، أحد الحلفاء الشجعان لفيديريكو في صراعه للحفاظ على البيئة. عن طريق ربط جزيئات التربة في المجاميع المستقرة نسبيا، فيبقيها الدبال نفاذة للمياه والهواء.

يقول فيديريكو: "تعتبر المادة العضوية علاجًا لجميع علل التربة تقريبًا"، ويعلن بفخر أنه وجد للتو مصدرًا جيدًا للسماد؛ "مزرعة قريبة". وهذا الأمر إن لم يكن مساويًا لكونه صار غنيًا بربح تذكرة يانصيب، فسيكون أفضل شيء تالٍ، كونه ليس بالأمر السهل هذه الأيام مع وجود هذا العدد القليل من الحيوانات. هناك سماد، وهناك سماد آخر. تحتوي الكثير منها على مضادات حيوية ضارة بالبكتيريا التي تعتبر حيوية للغاية لصحة التربة. (سُرَّ فيديريكو لأنه اكتشف للتو أنهم لا يضعون مضادات حيوية في علف العجول في المزرعة). يجب عليك أيضًا معرفة مقدار التبن المخلوط، الملاحظات. واحذروا سماد الخنازير: قنبلة النيتروجين الحقيقية. العيون التي تتابع فيديريكو حول الكرم تتمنى أن يكون فهمها لما يقول أقل سطحية. يبدو وكأن "عالم الإشارات" يشير إلى رمز من العالم تحت الأرضي: نتوء فوق التربة على كل جذع. يصبح من الصعب متابعة ما يقوله فيديريكو، لم يتحول إلى لهجة، بل إلى نوع من المصطلحات أو الكود: "420A""KobersBB" ،"So4". والنتيجة النهائية لذلك هي أنَّ هؤلاء الأرستقراطيين الأوروبيين الفخورين غيرالقادرين على الوقوف على أقدامهم، يعتمدون تمامًا على بقاء المهاجرين المتواضعين من أمريكا. ذلك النتوء هو كسب غير مشروع.

بعد تخزين بعض العينات النباتية التي شحنت بواسطة سفينة بخارية من الولايات المتحدة الأمريكية، نزلت قملة الفايلوكسيراسراً في فرنسا عام 1860 تقريبًا، وشرعت في تدمير مزارع الكروم في أوروبا، مضغتها وتغذت على جذورها. بدا أنَّ هذا القاتل المجهري لا يقهر، وأنَّ كروم فينيرا كان مصيرها الانقراض. لكن تم أخيرًا العثورعلى حل، والذي كان جذريًا بشكل عام ونباتيًا أيضًا: تطعيم كروم فينيرا بنوع أمريكي من الفيلوكسيرا المناعية.

السؤال الذي كان موضع نقاش ساخن، حتى إنَّ الخبراء انقسموا: ألن تكون هناك عدوى، بعض V.D. viny ربما؟ ماذا لو جلب هؤلاء الأجانب آفاتٍ أخرى معهم؟

أنشأت الحكومة الإيطالية في عام 1881، حاضنة تجريبية من الجذور أمريكية وعينت دوميزيوكافازا رئيسًا لها، وقد كان مدير المدرسة الملكية الحديثة لإنولو وزراعة الكروم في ألبا، وأصبح لاحقًا المحرك الرئيسي وراء مصانع نبيذ بارباريسكوالتعاونية. وكإجراء احترازي، وضعت الحاضنة في حجر صحي في جزيرة مونتكريس، لكن ذلك لم ينجح في تهدئة الاحتجاجات. وبعد ذلك بوقت قصير أصدرت الحكومة قرارًا بتدمير الحاضنة.

كل هذه المخاوف لم تكن بلا أساس. فمرض الكرمة الذي كان جديدًا في القارة، والذي أطلق عليه "الزغبي" وهو نوع من العفن، تسلل في النهاية إلى أوروبا مع المهاجرين.  
ولكن لا يمكن وقف حركة التطعيم. كان الخوف الأعمق من أنَّ الشراكة مع البروليتاريين ستقضي على نبيذ فينيرا النبيل. لكن تبين أنَّ الأمريكيين جيدون، فقد دعموا شركاءهم في تكتم، بقوا بعيدين عن المشهد، ولم يتدخلوا في ما هو خاص بالعنب مباشرة. ظل دم فينيرا المبجل أزرقَ.

كان التحالف ضد الفيلوكسيرا أحد أعظم أمثلة التعاون عبر الأطلسي في التاريخ. ما زال ناتو القرن التاسع عشر -عملية زرع شمال الأطلسي- قويًا. ملايين الجذور الأمريكية راسخة في التربة الأوروبية، وتنتج الحاضنات الأوروبية ملايين البدائل كل عام. لكن لم تكن لكل الحكايات ضمن قصة النجاح الأكبر نهاية سعيدة. واجهت العديد من الجذور الأجنبية مشكلة في التكيف مع بيئتها، وكثيرا ما أثبت الأزواج أنهم غير متوافقين.

لاحظ كافازا بالفعل أنه على الرغم من:" كان من السهل أن نرى أنَّ الجذور الأمريكية رفيعة، صعبة، يصعب قطعها، ومقاومة عند سحبها؛ باختصار كانت أقوى بكثير من جذورنا".

لم يكن واضحًا تمامًا إنْ كان لكل نوع درجة توافق خاصة به مع  أنواع فينيرا المختلفة، وإن كانت ستتكيف بشكل أو بآخر مع البيئات المختلفة في أوروبا. هتف كافازا: "يجب عليهم أن يعيشوا، وأن يقاوموا الفايلوكسيرا كذلك".

تطورت الكروم الأمريكية في تخصيب أكبر، وتربة أقل جفافا من تلك الموجودة في معظم مزارع الكروم الأوروبية، والأقل قوة ستجد صعوبة في العيش في لانج الغنية بالحجر الجيري.

هناك ثلاثة أنواع من الكروم الأمريكية هي الأكثر استخدامًا كأصول جذرية هي: ريباريا، روبستريسوبرلانديري. النوع الأول هو الأقل قوة والأكثر حساسية للحجر الجيري. الأخير هو الأكثر قدرة على تحمل الحجر الجيري، لكنه قوي جدًا وجذوره فقيرة. أما روبيستريس فجذوره عميقة، وهو الأكثر مقاومة للجفاف. لم يتم فهم هذه الاختلافات وغيرها من الاختلافات المهمة في البداية، فأدى الاستخدام العشوائي إلى الفشل.  
كان التهجين هو الحل النهائي: نوعان أمريكيان عادة، ونادراً نوع أميركي مع فينيرا.  
يشير فيديريكو إلى الجذور الناتجة عن التهجين بـ: SO4؟ اختيار رقم أربعة من معهد البحوث في أوبنهايم، ألمانيا. كوبر 5 س ب ب؟ أحد صلبان السيد كوبر.  الجذران الأكثر شيوعًا في بارباريسكو هما 420 أ، وكوبر5 ب ب، وكلاهما ريبارياوبرلانديري كما يكتبها علماء النبات.

هناك عدة مزايا للتطعيم. فيمكنك تفصيل الجذر طبقًا للاحتياجات المتنوعة لفينيرا والتربة. ويمكنك تقييد نشاطه. كروم فينيرا أكثر نشاطًا على لبها الخاص، وجذورها ممتدة، وهي أحد أسباب الموقف السلبي تجاه السماد التي واجهها المرء في القرن التاسع عشر، قبل هجوم الفيلوكسيرا على زراعة الكروم. أعاد المزارعون في مقاطعة مونتيري، كاليفورنيا، اكتشاف هذا النشاط بعد أن زرعوا آلاف الأفدنة بالكروم غير المطعمة. والأدهى، أنهم اكتشفوا أن منطقتهم ليست محصنة ضد الفيلوكسيرا. وحتى المزارعون المرموقين في نابا وسونوما ترنحوا لدى إدراكهم أنه سيتعين عليهم إعادة تشتيل زهاء 65% من مزارعهم في وقت قريب. رصدت جامعة كاليفورنيا في ديفيس في عام 1985، طفرة في قملة الفيلوكسيرا -النمط الحيوي ب- والتي تخرب بسرعة مذهلة الكروم المطعمة على جذر أ ر إكس#1. وهو تقاطع بين روبيسترياوأرامون "نوع من فينيرا". وبسبب مكوّن فينيفيرا، فإنَّ الجذور أكثر عرضة للخطر من نظيرها الأمريكي، حتى بالنسبة للنمط الحيوي الأصلي أ، لكنَّ الفلاحين فضلوه لأنَّ إنتاجيته كانت أكثر من المُصنع بسبب قصر عمره.

ربما تكون أصناف فينيرا الأخرى قد صدمت ثم هدأت عند تطعيمها لأول مرة، ولكن بالنسبة لنيبيولو، فلم يكن الأمر جديدًا. يتم استخدام القطع عند زرع أو إعادة زرع مزارع الكروم. عندما تكون الكرمة في سباتها، فالقصب في عمر العام ينقسم إلى مقاطع من اثنين أو أكثر من عيون البراعم. قبل الإصابة بالفيلوكسيرا، كان يتم زرع القطع دون ضجة، إلا أنَّ نشاط نيبليو الاستثنائي خلق بعض المشاكل. لاحظ لورينزو فانتيني- المسَّاح من لونغ والذي شكلت كتاباته أهم مصادرنا للمعلومات عن زراعة الكروم، وعلم التخمير في المنطقة خلال النصف الثاني من القرن التاسع عشر- أنَّ قطع بذور نيبوليو لا تؤتي ثمارها إلا بعد خمس أو ست سنوات، وتطرح في معظم الأحيان الكثير من البراعم ولكن لا عنب. لذا لم تعد نيبليو تزرع، وزُرع بدلًا عنها دولسيتو وموساتيللو وهما نوعان من فينيرا أقل نشاطاً.

قاموا بعد السنة الرابعة بتطعيم نيبليو على الجذر، وحصلوا في نفس العام على العنب. يبتسم فيديريكو بذكاء ويقول وهو يتفحص مجموعة أخرى من الأرض:"هذه هي قوة نيبليو، إنها كرمة نبيلة حقًا تلك التي تعيش في بيئة فقيرة مثل سان لورينزو".

-------------

**-----**

للمؤمنين بمملكة النبيذ، تبدو الكرمة العظيمة مثل أرضٍ مقدسة، لكن الحج إلى سوري سان لورينزو قبل عام 1964 كان سيحزن الروح، فقد كانت التربة المقدسة منتهكة.

كان الكرم آنذاك جزءًا مجهولًا من مزرعة على التلال توفر دخلاً لكاتدرائية ألبا وتديرها شركة زراعية. قام جيوفاني غايا بشراء العقار بأكمله، والذي لا يزال يشار إليه باسم ماسوي (masué)، والتي تعني باللغة المحلية المزارع المستأجر الذي يدفع إيجار الأرض من محصوله.

كان الممر الضيق لسير الجرَّار يأخذ طريقه صعوداً وهبوطاً في ذلك الجزء المميز من المنحدر الذي يطلق عليه الآن سان لورينزو، تيمنًا بالقديس ألبا. كان الممر أكثر من مجرد طريق للدخول والخروج من مزارع الكروم. ويشار إليها باسم "سترادا مونتا" على خريطة تفصيلية تعود للخمسينيات، نجد فيها "الشارع" أو "الطريق" المؤدي إلى القرية من العبَّارة التي تعبر من عند تانارو، التي يُطلق عليها "ميناء نبيذ البارباريسكو. كانت العبَّارة لا تزال تعمل حينها، ليلًا ونهارًا، وكانت أسرع وسيلة للوصول إلى الجانب الآخر من النهر. إضافة إلى المشاة، استخدمها المزارعون، وماشيتهم، والمركبات أيضًا. اصطفت على الطريق أشجار السنديان، والدردار، والحور، والتي يتذكرها غيدو ريفيلا جيدًا نتيجة الزيارات المتكررة لجده، الذي كان يعيش على الجانب الآخر من النهر.

زرعت التلة بأكملها الآن بالكروم، لكن وحتى عام 1964 كان هناك مرج كبير، بمثابة مرعى لماشية المزارعين، وقد كانت مصدر قلقه الرئيسي. يقول أنجيلو: "كانت الماشية كحصالة نقود للمزارعين، يمكنهم بيعها في أي وقت حالما احتاجوا للمال". زرعت على المرج أشجار الفاكهة والبندق أيضًا.

بين صفوف الكروم زُرِعت محاصيل أخرى. يوضح بيترو روكا وهو مزارع كان يعمل مع أنجيلو في الستينيات: "كانت زراعة الكفاف في تلك الأيام"، كان العنب محصولًا ثانويًا حقًا. أما القمح فكان المحصول الرئيسي، فهو يوفر الخبز والمعكرونة للعائلة. وفي 1964 حصد أنجيلو الوفير من العنب. ساعده عشرون شخصًا في حصد أكثر من عشرة أطنان من القمح في كرمه الجديد.

كانت المشاركة في الزراعة منتشرة في بارباريسكو. عندما اشترى والده بعد ثلاث سنوات المزرعة المسماة رونكلايت، بما في ذلك الآن كروم العنب الشهيرة لسوري تيلدين وكوستا روسي، كان الوضع أكثر إحباطًا. حينها لم يكن كوستا روسي يزرع في مزارع الكروم في ذلك الوقت.

يقول أنجيلو: "كانت الملكية بأكملها في حالة خراب، كان يملكها مهندس في فيات، وكان يتذمر دائمًا أنَّ المكان يكلفه كثيرًا. وشكا لشريكه الزراعي أنه أجبر على القيام ببعض الأمور لتغطية نفقاته. لا أحد يريد إنفاق ليرة".

لم تكن زراعة العنب ذات سحر في تلك الأيام في بارباريسكو، ولا شيء غريب بشأن النباتات العشبية، هذا بدون ذكر العجول وفرك المرفقين بالكروم الأرستقراطية.  
لماذا بُدِّدتْ الندرة الثمينة لتربة سان لورينزو؟

كان الكرم يقع على الجانب الخطأ من جبال الألب التي يمكنك رؤيته جيدًا من بارباريسكو في يوم صافٍ. إلى الوراء في فراريس كان النبات يعرف مكانه. إنَّ ما أسماه عالم زراعي فرنسي من القرن التاسع عشر باسم "الحرية، المساواة وإخاء، الخضروات" لم يكن متصوراً في كرم كبير هناك، حيث لم تتعرض أصغر ورقة عشب لمعاناة التنافس مع الكروم للحصول على المياه والتغذية. من يمكنه تخيل ذُرةً من روماني كونتي أو خبزًا مصنوعًا من القمح من شاتو لاتور؟

مع استثناء أنواع قليلة مثل فينتيج بورت، فإنَّ النبيذ الجيد يعني فرنسا. كانت الجحافل الرومانية قد نشرت زراعة الكروم في فرنسا في العصور القديمة، لكن عند بزوغ عصر النبيذ الحديث في النصف الثاني من القرن السابع عشر، تخلفت إيطاليا عن الركب.

حتى وقتها كان النبيذ منتجًا زراعيًا مثله مثل أي شيء آخر، وتعزى أهميته القليلة إلى منشأه الأصلي. وعادةً ما كان سعر النبيذ في أي سنة معينة ينخفض بمجرد توفر المحصول التالي، لأنه يكون على الأرجح في طريقه إلى أن يصير خلاً بحلول ذلك الوقت.

تحوَّلت المشروبات الكحولية إلى "تجربة" للمرء بسبب العديد من العوامل: زجاجة أسطوانية قوية؛ فلين لإغلاقه؛ مناطق النبيذ الرائعة في بوردو، والتي أنشأها مدنيون طموحون؛ وسوق ثري متعطش للنبيذ. كان السوق إنجلترا، كانت لندن تحدد الأسعار وتشترى النبيذ. في الخمسينات من القرن الماضي ، سمع أحدهم في بوردو مقوله: "إن كان الطقس جيدًا في لندن خلال شهر أغسطس، فسيكون عامًا جيدًا لتناول النبيذ".

تعود سيطرة النبيذ الفرنسي على السوق الإنجليزية إلى عام 1152، عندما أصبحت بوردو جزءًا من المراسم الملكية الإنجليزية خلال زواج هنري الثاني وإيليانور أكويتين. في بداية عصر النبيذ الحديث، في الستينيات من القرن التاسع عشر، بدأ أرنود دي بونتاك، وهو شخصية عامة مؤثرة في بوردو وسفير في لندن، في الترويج لهوت بريون، أول نبيذ بوردو يتم بيعه تحت اسم المنطقة التي تم إنتاجها فيها: المنطقة التي حج إليها جون لوك في عام 1677. لقد جعل نبيذه معروفًا لدى الأشخاص الذين يمكن أن يخلقوا طلبًا عليه، ليس فقط من يقدرونه ويمنحونه أنفسهم، بل أيضاً من بإمكانه نشر الكلمة والتأثير على الآخرين. "هو برايان"، كما أشار إليه صموئيل بيبيس في مذكراته الشهيرة، أنار الطريق للمناطق الفرنسية الأخرى كي تصبح مشهورة.

وضعت فرنسا قانون الخمور الدولي. أصبحت بوردو وبورغوندي كلمات عادية كالألوان. والنبيذ الذي لم يستمتع به مُغنٍّ إيطالي- أمريكي شاب مثل فرانك سيناترا كان الشمبانيا، وليس أستي سبومانتي المستمد من الأسلاف. حتى الخمور الفرنسية المتواضعة لمعت مع الفتنة المنعكسة للأسماء الأرستقراطية السائدة والمألوفة منذ فترة طويلة، في حين أنَّ أفضل الأسماء الإيطالية كانت مذنبة من خلال ارتباطها بأمثال لامبروسكو.

سعت إنجلترا أثناء حروبها المتكررة مع فرنسا، لفرض رسوم تمييزية على واردات العدو، وسعت للحصول على مصادر بديلة من النبيذ، فوجد نبيذ بورتو البرتغالي موطىء قدم على هذه البوابة الهامة. وبهذه الطريقة حصلت بارولو -جارة بارباريسكو- في أوائل القرن الثامن عشر على فرصتها. تكشف الوثائق الموجودة في المحفوظات الوطنية في تورينو أنَّ التجار الإنجليز كانوا مهتمين بالقيام بصفقة، لكن كانت هناك مشكلة في كيفية حصولهم على النبيذ. لم يكن هناك طريق مناسب لنقل براميل ثقيلة يؤدي إلى ميناء نيس، في حين أنَّ جمهورية جنوة، مع موانئها التي يسهل الوصول إليها، كانت ستفرض ضريبة على النبيذ خارج السوق.

أثَّر العزل الجغرافي لإيطاليا وانعدام الوحدة السياسية على مصير أنبذة مثل بارباريسكو. ظلت منطقة لانغ منطقة تضم مزارعين متخلفين يصنعون النبيذ للاستهلاك المحلي.

يشبه حال النبيذ الذي لا يوجد في الأسواق الدولية مثل حال الراقص أو الموسيقي الذي يؤدي فقط لجمهوره المحلي، دون منافسة ومراجعات نقدية. لا يرجع النجاح الفرنسي على المدى الطويل إلى الجغرافيا والتسويق فقط، ولكن إلى جودة النبيذ أيضًا.

لم يفاجأ لورينزو فانتيني بما سيصبح مستقبلاً سوري سان لورينزو عشية شرائها بواسطة جيوفاني غايا، فهو كان يعرف كروم العنب وأقبية لانغ، ولاحظهم من منظور أوسع بكثير من منظور الفلاح. بدأ عمله الرئيسي "علم التخمير وزراعة الكروم" في مقاطعة كونيو في أوائل ثمانينيات القرن التاسع عشر، وما زال يضيف إليه حتى وقت متأخر من عام 1895، عندما أصبحت مخطوطته المكتوبة بخط اليد، والتي لم تجد حظها من الطبع، مستعصية على القراءة.

كتب فانتيني في منتصف القرن التاسع عشر: "كانت حالة صناعة النبيذ بائسة، مع نهج تقليدي يعود إلى البطريرك الصالح نوح". ما سبب ذلك الوضع هو "الافتقار شبه الكامل للتجارة، والذي يعزى بدوره إلى الندرة وأحياناً النقص التام في الطُرق المُعبَّدة". لقد كانت حلقة شريرة. "كان الحديث عن التصدير في تلك الأوقات يشبه التحدث باللغة السنسكريتية، ما تكرر في السنوات التي اضطر فيها المنتجون إلى شرب نبيذهم بسبب ندرة المشترين. يفسر هذا الكرم الهائل الذي سكب به أجدادنا النبيذ لأصدقائهم.

وهو يُقرُّ بالتقدم الذي حدث منذ ذلك الحين، لكنه يرى أنَّ النبيذ في المقاطعة: "لا يزال غير قادر على التنافس بجدية مع نظرائه من جيراننا عبر الحدود".

كتب أوتافيو أوتافي، وهو من معاصري فانتيني من منطقة كاسال مونفراتو المجاورة، ويعتبر مؤسس أول مجلة متخصصة في التخمير وزراعة الكروم في إيطاليا، ومؤلف أعمال رئيسية في الموضوعين: "إنها حقيقة لا يمكن إنكارها، نقوم في الوقت الحالي بصنع القليل من النبيذ الجيد، والكثير من النبيذ السيئ، والكثير من الخل." وعلاوة على ذلك، حتى أفضل أنواع النبيذ تعاني من التضارب. " تستحق إحدى الزجاجات أن يتذوقها البابا، أو حتى بولس الثالث، في حين أنَّ زجاجة أخرى مناسبة بالكاد لطهي الفلفل الحلو".

يؤكد فانتيني على أنَّ نظام المزارع المُستأجرة كان سبباً رئيسياً لعدم تحقيق مزيد من التقدم منذ تلك الفترة. يكتب: "إنَّ المزارع الذي هو زارع كروم جيد نادر مثل العنقاء. ولا يميل أي مالك لديه مزارع يدير ممتلكاته إلى الاستثمار في التحسينات"، كما إنَّ المحاصيل المختلطة في المواقع الرئيسية لزراعة العنب هي نتيجة أخرى للوضع الاقتصادي غير المستقر. كان عدم الحصول على ما يكفي من الطعام بمثابة رعب البشرية الأكبر دائمًا. أفصح فانتيني عن ممانعة المزارع وضع بيضه كله في سلة العنب، وعزمه على "حصاد القليل من كل شيء". وهو يروي قصة مزارع ليس بعيدًا عن باربريسكو، حاول ترك بضع صفوف في كرمه خالية من المحاصيل الأخرى.

كانت النتيجة مثيرة. فقد وجد فرقاً بالغاً بين العنب في تلك الصفوف، والعنب في بقية الكرم حيث واصل زراعة المحاصيل الأخرى، بحيث لا يمكن إغفاله. وهكذا لم يقم في العام التالي بزرع أي قمح في الكرم. وهو مالم يفعله أبدًا من قبل. أرادت عائلته وأصدقاؤه والجميع معاقبته، فاضطر لزراعة القمح مرة أخرى.

وانتقد أوتافي أيضًا "زواج باخوس وسيريس". فقد خلق منافسة على المياه والمواد المغذية، وظلل الكروم، وتسبب في الرطوبة، وجعل العمل في الكرم صعباً. وقام هو وفانتيني بحثّ المزارعين على فصل الكروم عن المحاصيل الأخرى، لكن دون جدوى. وفقًا لإحصائيات وزارة الزراعة والصناعة والتجارة، أنَّ عام 1896 شهد زراعة محاصيل مختلطة في مساحة تبلغ 99.5% من جميع مزارع الكروم في منطقة ألبا.

كانت فرنسا في المقدمة من جميع النواحي. في رسالة إلى والده من تولوز في عام 1910، وصف الفلاح الشاب من بارباريسكو، بيترو موسو، أعجوبة التكنولوجيا التي استخدمها المزارعون المحليون لإعداد الأرض لزراعة كرم جديد: "لديهم اثنتان من البكرات الكبيرة التي تسحب المحراث الكبير ذهابًا وإيابًا. هناك لا تُستخدم المجرفة في الحفر دائمًا كما نفعل في بلادنا. لقد تم تفكيك الأرض بواسطة هذه الآلة الكبيرة وفي غضون أيام قليلة أصبحت جاهزة للزراعة. نبهه والده حين عودته لبارباريسكو ألا يخبر أحداً بذلك: "لن يصدقك أحد وسنصبح أضحوكة المدينة".

الأوقات نفسها لم تكن مؤاتية للتقدم. فقد كان تأثير الحرب العالمية شديداً، بحيث نرى خارج قاعة بلدية بارباريسكو لوحة رخامية مخصصة لـ "أبناء القرية الشجعان الذين سقطوا من أجل بلادهم" محفور عليها 54 اسمًا. تخيلات الاكتفاء الذاتي للفاشية التي توجزها "معركة الحبوب" لموسوليني، أدت بالمزارعين إلى زراعة المزيد من الحبوب في مواقع مزارع الكروم الخاصة بهم. ولم يتم خلال الحرب العالمية الثانية ارسال مزارعي بارباريسكو إلى ساحات الحرب البعيدة فقط، كما حدث قبل خمسة وعشرين عامًا، فالقرية نفسها كانت محاصرة في الصراع.

كانت هناك لحظات قصيرة، مثل تأسيس مصنع النبيذ التعاوني تحت إشراف دوميزو كافازال في عام 1894، عندما بدا أنَّ باربارييسكو وأنبذتها كانوا في طريقهم إلى أيام أفضل. لكن بشكل عام، وبعد أكثر من خمسين عامًا لم يتغير الكثير. وما زال جوهر تحليل فانتيني للوضع صحيحًا: " العامل الاقتصادي السائد هو العمل. ونادراً ما تجده مقترنًا مع الاثنين الآخرين، رأس المال والذكاء التطبيقي".

===============

**23 يناير 1989**

بينما يتحدث على الهاتف، ينظر أنجيلو عبر نافذة مكتبه المؤقت في غرفة التذوق السابقة. توقفت سيارة بي إم دبليو تحمل لوحات ترخيص سويسرية عبر الفناء مباشرة. يجلس معه مالك السيارة، رجل يرتدي ملابس أنيقة مع شعر رمادي.

يصرخ عامل بناء من الفناء لائمًا شخصًا ما في الأسفل.

في كل مرة يُفتح باب المكتب تنطلق أصوات القرع والحفر هادرة مصحوبة بتيار بارد.

يجري العمل على توسيع القبو، ما جعل كروم سيرالونغا أصغر بكثير. يُهدم المكتب لإفساح المجال أمام آخر جديد. رافعتان عملاقتان مدتا رأسيهما فوق مصنع النبيذ والمدينة.

يتحدث الصوت عبر الهاتف باللغة الإنجليزية بلهجة بريطانية. يدخل ألدو فاكا الغرفة حاملًا فاكس. "سيأتي هؤلاء من لندن يوم الثلاثاء" همس أنجيلو، بينما استمرت أذناه في الإصغاء وبدأت عيناه في القراءة.

لقد بدأ يوم جديد.

أنجيلو الذي وُلد على بعد ستة أميال في ألبا، حيث عاش حتى عام 1963، يأتي مرارًا إلى بارباريسكو للتجمعات العائلية في أيام الأحد والعطلات والإقامات الطويلة في الخريف قبل المدرسة. يتذكر عيد الميلاد و"تساقط الثلوج التي تمنعك الخروج من المنزل"، وعمه الذي كان دائمًا يضايق والده، ويقول "في اللحظة التي يكون لديك فيها نقود إضافية في جيبك ستقوم بانفاقها على البراميل وغيرها من الأشياء في القبو".

عرف بالكاد جده أنجيلو، الذي توفي في عام 1944، ولكن لوالدة والده، كلوتيد ري، مكانة خاصة في ذاكرته. ولدت ري في قرية على بعد ثلاثة أميال فقط من الحدود الفرنسية، ودرست لتصبح معلمة. جلبت ثقافة ألطف للأسرة، كما أنَّ لديها رؤية حول النبيذ تنبأت بحفيدها على نحو غامض. أًنفقت مهرها في شراء كرم صغير، وحين حثت فيما بعد والد أنجيلو على شراء المزيد من الكروم أصرت على الأفضل. كانت هي من سهرت على المسائل التجارية لمصنع الخمر، واهتمت بشؤون المحاسبة، والتعامل مع العملاء ورعاية المراسلات. وفوق كل شيء يتذكر أنجيلو قرعها لطبول الجودة داخل رأسه. "كانت تبشيرية".

تنسل إبتسامة رقيقة إلى وجهه وهو يتذكر طقوسها. "كانت تضع العنب جانبا في الخريف، بحيث لا يمكن الاقتراب منه حتى عيد الفصح عندما تجتمع العائلة بأكملها.

ثم تفرز بفخر عددًا قليلًا من اللفائف التي تكون حينها نصف متعفنة. كان توفير كلوتيلد ري يضرب به المثل. يقول أنجيلو: "لم تكن شحيحة"، مما يجعل التمييز أقل أهمية في مجتمع سعيد ببطاقات الائتمان يعرفه جيدًا. يقول: "وفَّرت باقتصاد". ثم يتوقف ليفكر قليلاً: "أتت من سكان الجبال ممن لم يملكوا شيئًا على الإطلاق. ربما كانت ببساطة لا تعرف كيف تستمتع بما امتلكته".

عند وفاتها عام 1961، أصبح مصنع نبيذ غايا الرائد في بارباريسكو. كان من بين القلة التي تعبئ ولو قليلاً من منتجها. ستعمل المتاجر الكبرى التي كانت موجودة في ألبا وفي منطقة بارولو، على "تكييف" البارباريسكو الخاص بها من خلال مزجها مع نبيذ معتق بسنوات أقل، أو مع باربيرا وهو نبيذ أقل جودة. "ستجد في زجاجات جدي وأبي فقط باربارسكو السنة الموجودة على الملصق. كانوا يتبعون سياسة الجودة".

لقد تمكنوا من الالتزام بها لأنَّ والد أنجيلو كانت لديه مهنته الخاصة، ودخلٌ لا يعتمد على النبيذ، بحيث يمكنه الاستفادة من بيعه بكميات كبيرة في سنوات العوز، كما يمكنه طلب سعر أعلى مقابل المنتج الجيد دون القلق بشأن ضرورة بيعه تحت الضغط. ربما كان مصنع نبيذ غايا هو الرائد في بارباريسكو، لكن هذا لم يعن الكثير في ذلك الوقت بالنسبة لشخص له طموح يتجاوز المحلّي. كانت المبيعات تنحصر بشكل رئيسي في بيدمونت، ومباشرة للعملاء في زجاجة لا تحمل اسمًا، لكن منظور أنجيلو كان أوسع لسبب واحد، أنه نشأ في ألبا وليس في أي مكان آخر.

في بداية الخمسينيات كانت ألبا أصغر مدينة صناعية في مقاطعة كونيو. وبحلول نهاية العقد، الذي شهد الارتفاع المذهل في المكانة الدولية لصناعاتين أنشأهما رواد الأعمال المحليون، انعكس الوضع. تعد فيريرو الآن ثاني أكبر منتج للحلويات في أوروبا، حيث يعمل بها 3500 عامل في ألبا نفسها، و 5000 عامل آخر حول العالم. نمت فيريرو من متجر صغير للمعجنات بدأ في عام 1946 من قبل بيترو فيريرو، الذي أتى بفكرة إنشاء "شوكولاتة الناس"، معجون البندق المخلوط مع القليل من الكاكاو، والذي كلف خُمس سعر الشوكولاتة في سنوات فقر ما بعد الحرب. استجاب حُبّ الإيطاليين الجماعي للحلويات، والذي كان أكثر جوعًا من أي وقت مضى بعد خمس سنوات من حرمان الحرب، بشراسة لما يعرف الآن باسم نوتيلا. في عام 1951 كان فيريرو توظف 300 عامل، وبحلول عام 1961 ارتفع العدد إلى 2700 عامل. تتكرر القصة ذاتها مع ميروليو، الشركة المحلية التي تعد الآن واحدة من أكبر خمس مجموعات للنسيج في إيطاليا.

كانت ألبا في الخمسينيات بمثابة معرض لما أصبح يعرف باسم المعجزة الإيكولوجية الإيطالية. زاد عدد السكان من 16000 إلى 21000، وارتفعت العمالة الصناعية نحو أكثر من ثلاثة أضعاف. لقد انفتحت النافذة على العالم.

نشأ أنجيلو وهو يتنفس هواءً مختلفًا عن هواء بارباريسكو. كانت المعجزة الاقتصادية مرتبطة أيضا بالمعجزة اللاهوتية بطريقة أكثر مباشرة. طفرة البناء التي نشأت عن النمو السريع لألبا أدت لازدهار جيوفاني غايا. وجدت الكثير من الأموال المتاحة للاستثمار في مزارع الكروم أكثر عن ذي قبل، واشترى والد أنجيلو في النهاية أكثر من 125 فدانا.

تخرج أنجيلو في عام 1960 من مدرسة زراعة الكروم وعلم الآثار في ألبا. وكان قد بدأ في الوقت المناسب لأنَّ الستينيات شهدت نقطة تحول استهلاك وإنتاج النبيذ الجيّد في العالم. كانت الخمسينيات كئيبة حتى في بورو، حيث على حد تعبير أحد المنتجين الرئيسيين: "كانت شركة ميدوك معروضة للبيع". ما يعني أنَّ بيع شاتو لاتو لبريطانيا في عام 1963 كان بمثابة علامة على النهضة هناك. كان المرء على استعداد فعلي لإنفاق الكثير من المال لشراء وتجديد ملكيات النبيذ. شهد عام 1966 تأسيس مصنع نبيذ روبرت مونافي في وادي نابا، وكذلك استئناف كريستي لمزادات النبيذ المُعلَّقة في العام نفسه، في إشارة أخرى بين كثير من الإشارات. بدأت الأسعار في الصعود المستمر. لقد بدأت ثورة النبيذ.

نقلت الرغبة في السفر أنجيلو إلى لندن، حيث انتهى به العمل في محل للوجبات السريعة: السمك والبطاطا المقلية وكذلك العمل في الأنفاق تحت الأرض. يقول: "كان درسًا مفيدًا للحياة". قام خلال السنوات العشر التالية بالعديد من الرحلات إلى الخارج، وخاصة إلى فرنسا. يقول: "أدركت في الخارج أنَّ صورة إيطاليا لا تساوي شيئًا". توقف قليلاً كي يسمح للكلمة بالغوص عميقًا. واصل: "كان من المهين قراءة قوائم النبيذ في المطاعم. توجد صفحات حول نبيذ بوردو، بينما من إيطاليا نجد فقط السوافي الرخيص أو الشيانتي العامي."

عرف أنجيلو أنَّ أمامه مهمة عسيرة.

"أردتُ معرفة سرّ نجاح النبيذ الفرنسي". منحته زيارات الملكيات الشهيرة في بورغوندي وبوردو أفكارًا، لكن الدورات التدريبية للمزارعين في مونبلييه جنوب فرنسا كانت أكثر قيمة. ويوضح قائلاً: "شهدت المناطق الأكثر شهرة تقاليد ناجحة ومنظمة للغاية. للجنوب الكثير من الأمور المشتركة مع إيطاليا. مثلنا حاولوا الكفّ عن الولع بالكم ومزج النبيذ".

بعد عودته إلى بارباريسكو عمل أنجيلو في مزارع كروم العائلة. كان هناك المزيد والمزيد للقيام به بعدما اشترى والده في عام 1961 ملكية بريكو بأكملها والتي تُعتبر الآن جوهرة تاج غايا، حيث ذهب آل غايا للعيش في منزلهم الجديد بعد ثلاث سنوات من شرائها؛ ثم اشترى ماسوي في عام 1964؛ ورونكاليتي في عام 1967.

يقول: "الكرم مدرسة صعبة. تتعلم ألا تثق بالمظاهر؛ تعتاد على تحطُّم آمالك. إن كان الموسم سيئًا منذ البداية فلديك وقت للتوقف عن العمل. لكن في سنوات مثل 1966، كان كل شيء على ما يرام حتى جاء الخريف ودمّر المطرُ العنبَ الجميل.  
يتذكر كبار السن في بارباريسكو أنجيلو المتهور وهو يقطع القرية وكروم العنب على جرَّاره كما لو كان سيارة سباق. كان في عجلة من أمره ليس فقط لقطع أعلى وأسفل المنحدرات.

بدأت التغييرات الكبيرة في سياستهم تظهر.

قرر آل غايا، ابتداء من عام 1962، التوقف عن شراء العنب من المزارعين الآخرين. يقول أنجيلو: "في السنوات الجيدة كنا قادرين على شراء عنب جيّد مثل العنب الخاص بنا. لكن زراعة الكروم كانت تتغير للأسوأ بسرعة".

بدأ المزارعون في استخدام الأسمدة الصناعية بصورة أكبر. ومع احتمال تشريع قانون شامل للنبيذ (قانون التحكم في تحديد مكان المنشأ الذي تم اعتماده في عام 1963)، الذي منح وضعًا قانونيًا وأعطى مكانة أكبر لنبيذ مثل بارباريسكو، تمامًا كما فعلت تشريعات حماية اسم المنشأ في فرنسا قبل ثلاثين عامًا، تم زرع نيبيولو في مواقع غير ملائمة تمامًا، وعلى جذور نشطة وحيوية مثل "كوبر 5 ب ب". كما ظهرت بخَّات جديدة في السوق زادت من نشاط الكرمة بدلاً عن كبحها كما فعلت كبريتات النحاس التقليدية. صرخ أنجيلو: "لقد كان قرارًا صعبًا، كان يعني انفصالنا عن منطقة بارولو الأكثر شهرة، حيث لا نملك مزارع للكروم. ولكن يمكننا القول للناس: مهلاً! انظروا، لقد قمنا بكل شيء بأنفسنا، من العنب وحتى الزجاجة".

اكتملت خطوط الجودة في وقت حرج، وتعززت بقرار رئيسي آخر بعد عامين. يتذكر أنجيلو: "لاحظتُ أنه كلما تحدث أبي عن نبيذ معيّن، وأنه استثنائي، اتضح دائمًا أنَّ الحصاد كان صغيرًا بشكل استثنائي أيضًا، كما في عام 1961، عندما قلَّل برد العام السابق حجم المحصول لأكثر من النصف. لذا فكرت في نفسي: ماذا لو قللنا الإنتاج كل عام؟".

--------------

**24 يناير 1989**

لا يزال المنحدر الشمالي لمدينة فاسيت أبيضَ مع تساقط الثلوج الخفيفة بالأمس، ووجب على عمال كرمة العنب في بورغوندي شكر راعيهم سانت فنسنت، الذي كان الأمس يومه. ولكن أيّاً كان من أرسل الزغب الثلجي الأول في هذا الشتاء، فإنَّ المزارعين المحليين ممتنون له. يتسرب الماء مع ذوبان الثلج ببطء خلال التربة السطحية وفي الطبقات التحتية – بحيث تستفيد الجذور العميقة من هذه الرطوبة خلال أيام الجفاف اليائسة.

قد تقف أقدام الناظر على الثلج، لكن عيناه لن ترى أي أثر له على منحدر سان لورينزو. فقط بقع تبرز هنا وهناك على قطع متجاورة. عندما أنشيء مصنع النبيذ التعاوني في بارباريسكو، صُنِّفت الكروم التي ذاب عنها الثلج أولا ككروم ممتازة. عرفوا أنها ستنتج نبيذ نيبيولو. "لا يمكن انكار قاعدة أنَّ ذات الصنف يكون أفضل أو أسوأ وفقًا للمكان الذي يُزرع فيه، لا يمكن إنكار هذه الحقيقة في جميع أنواع العنب"، يقول فانتيني. "لكن بالنسبة إلى نيبيولو فهو أمر بديهي".

فيدريكو وطاقمه موجودون في سان لورينزو للقيام بتشذيبات فصل الشتاء. "هذا لا شيء" يقول باختلاجة رثائية. "عندما قمنا بالتشذيب هنا قبل أربع سنوات، كانت الحرارة أقل من 17"، ما يعني صفر تقريبًا على مقياس فهرنهايت.

يأتي أنجيلو ليمبو بعد فيديريكو في ترتيب الموظفين. وعلى الرغم من أنه الأكثر قبولًا بين الاثنين إلا أنَّ ليمبو من صقلية.

لا يزال المؤرخون الإيطاليون يناقشون ما إذا كانت عملية التوحيد الوطني التي توجت بإعلان مملكة إيطاليا في عام 1861 كانت بمثابة حرب تحرير بقيادة بيدمونت ضد الحكام الأجانب، كما جاء في النسخة الرسمية في ذلك الوقت، أم احتلالًا خفيًا لبقية البلاد من قبل بروسيا الايطالية. هناك شيء واحد مؤكد: لم ير فيتوريو إيمانويل الثاني، الحاكم الثاني لمملكة سردينيا الذي حمل هذا الاسم، أيَّ سبب لتغيير التراتبيّة عندما أصبح أول ملك لمملكة إيطاليا. من الواضح، أنه كان يرى أنَّ المملكة الجديدة كانت مجرد امتداد للقديمة.

كان البيدمونتيون وغيرهم من القادة الشماليين يعرفون القليل فقط، أو حتى لا يعرفون شيئًا عن الجنوب. لم تكن تورينو أقرب جغرافيًا إلى لندن فقط من مسقط رأس ليمبو، فقد اعترف كافور نفسه بأنه كان أكثر معرفة بإنجلترا، وأنه ظنّ الصقليين يتحدثون العربية. عندما ضُمَّت جنوب إيطاليا إلى الدولة الجديدة، توجّه رئيس الوزراء المستقبلي لويجي كارلو فاريني كي يقف على الأوضاع. "أتسمي هذه إيطاليا؟" سرعان ما كتب بكل جحود: "هذه إفريقيا".

في منتصف الستينيات، عندما كان في السادسة عشرة من عمره، غادر ليمبو صقلية. عمل في البداية في مصنع سيارات فيات في تورينو. وعندما بدأ العمل في مصنع النبيذ في عام 1968، قضى وقتا عصيباً بسبب مضايقة العمال المحليين. كان لويجي كافالو قاسياً تجاهه. يقول ليمبو بضحكة مكتومة: "لا يزال بإمكاني سماعه يقول بلكنته المحلية إنَّ الجنوبيين لا يتحدثون الإيطالية الصحيحة". يشذب ليمبو هذه الكروم منذ عشرين عاما. "إنه يعرفهم جيدًا ويصفهم بالاسم ويتحدث إليهم بالبدمونتية"، يقول فيديريكو.

مثلنا الذين لا زلنا نحمل علامات أسلافنا القرود، تعرف الكرمات النبيلة أصولها مثل النباتات الزاحفة والمتسلقة في الغابات. وفي ظل الظروف الطبيعية يجب أن تتنافس الكرمة مع النباتات الأخرى. مع عدم امتلاكها لجذع قوي يستطيع رفعها من على الأرض، طورت الكرمة وسائل أخرى كي تضمن لنفسها مكانًا في الشمس. فهي تنمو بسرعة وعلى مدى فترة طويلة من الزمن. وتمكّن هذا المُتسلِّق العنيد من التشبث بالأشجار شاقًا طريقه أعلاها.

فتن ناثانيل هاوثوم بالكروم التي رآها في توسكانا عام 1858. وكتب في دفتر ملاحظاته: "لا شيء أكثر روعة من مشهد كرمة العنب القديمة. تلتف متشبثة حول شجرتها. تحبس داخل عناقها القوي هذا الصديق الذي دعم طفولتها بعطاء، فتُحوِّل الشجرة بالكامل إلى غاياتها الأنانية، مادّة أذرعها التي لا تعد ولا تحصى على كل غصن، بحيث تترك بالكاد ورقة تبرعم إلا إذا كان في ذلك مصلحة لها".

لكن الكاتب سجل شكوكه أيضًا: "الكرمة كائن مبهج للبصر، تنمو بهذه الطريقة أكثر في البلدان التي تنتج نبيذًا ثمينًا، وبالتالي يتم تدريبها بشكل مصطنع".

شكوك هاوثورن كانت ذات أساس قوي. عنب النبيذ العظيم هو نتاج زراعة متشددة للكروم: لطبيعة تمت رعايتها جيدًا. مع الكروم مثلما هو الحال مع البشر، توجّه الثقافة مسار الطبيعة نحو نهاياتها الخاصة. في كرمة العنب التي لا يتعين عليها التنافس مع أشجار أخرى، ويمكن دعمها بواسطة تعريشة أو غيرها من أشكال الدعم، فإنَّ نمو العنب القوي لا قيمة له. لم يعد يتعين عليها أن تكون من بين الأصلح للبقاء. لكن الكرمة لم تتكيف بعد مع هذا النمط الحضاري للوجود، إذ ما زالت تمتلك غرائز أسلافها من الغابة.

أومأ فيديريكو برأسه. نظرة عاشق النبيذ للطبيعة تتمركز حول النبيذ بشكل جوهري.

يقول: "لا تهتم الطبيعة بالنبيذ، بل بالبذور".

العنب مثل كل الفواكه هو أداةٌ لنشر البذور، مما يضمن بقاء النوع. بمعنى أنَّ السكر يصبح مجرد فائض متبقٍّ بعد أن تتلقى البذور التغذية التي تحتاجها. كلما زاد عدد بذور العنب قلت نسبة السكريات وزادت **نسبة الكحول التي تحتويها**. وبما أنها تنتج هرمونات تنتشر في اللبّ وتحفز نموها، فإنَّ المزيد من البذور يعني ثمرة أكبر ونبيذ أقل تركيزًا في النهاية.

من وجهة نظر الطبيعة أنه كلما زادت أعداد العنب زادت البهجة. لكن الكرمة تنتج فقط كمية معينة من المواد التي ستعطي لون ورائحة ونكهة النبيذ. إذا توزَّعت هذه الكمية بين عدد أكبر من المجموعات سيكون النبيذ مخففًا. القيام بهذا يأتي بشكل طبيعي، لأنَّ الكروم مثل الآباء الذين يلدون أطفالًا أكثر مما لديهم من وسائل لازمة لتربيتهم بشكل صحيح.

يقول فيدريكو: "إن كنت تهتم بالأطفال، فيجب عليك فرض نظام صارم". توقّف فيدريكو عن الكلام قبل توضيح وجهة نظره المؤلمة: "وهذا يشمل البتر".

ولعل المثال الأكثر وضوحا حول انحراف الغرائز الطبيعية لغايات الأبيقوريّ عادة ما ترى في زراعة التبغ حيث يتم توجيه عملية الأيض في مصنع التبغ لتغذية مجموعة الأزهار في أعلى قناتها وتوجيه معظم العناصر الغذائية في هذا الاتجاه.

في الأيام التي يكون فيها التبغ ذو المذاق الغني مطلوبًا بين الخبراء، يتم قطع الأزهار بمجرد أن تبدأ في النمو، من أجل تحويل المواد المالحة ذات الاتجاه التصاعدي إلى أعلى الأوراق، والتي سيتم استخدامها بعد ذلك كأغلفة للسيجار الفاخر. تم التضحية بالتكاثر من أجل إثراء الأوراق غير القابلة للأكل، الجزء الثمين من النبات بالنسبة للسيجار يكون موضع الاهتمام.

يُفرض الانضباط في الكرم من خلال التدريب والتقليم. يتم تدريب الكرمة لتعطي شكلًا معينًا لأجزائها الدائمة وشبه الدائمة. بهذا تُقلَّم الكرمات كل عام، مثلما يُشذَّب الشعر دوريّاً.

الأشكال المحتملة كثيرة: قصيرة جداً أو متمددة؛ عالية عن الأرض أو منخفضة؛ قائمة بذاتها أو مدعومة بتعريشة رأسية أو أفقية. يعتمد الاختيار على المناخ، وقوة التنوع، ونوع النبيذ الذي تريد صنعه.

تتدرب كرمات سان لورينزو بحيث يكون لكل منها جذع طوله حوالي قدمين تبرز منه فروع متشابكة. ويُدعم نمو محصول العنب كل عام بتعريشة يزيد ارتفاعها عن ستة أقدام، تتكون من أربعة أسلاك، ذات نهايات جانبية وأوتاد وسيطة.

ينظم التشذيب النمو الدوري للكرمة. وفي زراعة العنب الصارمة تتم التضحية بالكمية لصالح الجودة.

كان الإغريق هم من جلب قواعد انضباط الكرمة إلى إيطاليا. ويروي المسافر والعالم الجغرافي بوسينياس أنه كان هناك مكان يبجل فيه زملاؤه المواطنون تمثالًا لحمار. كان الحيوان قد أكل جزءًا من كرمة أفسدها فأنتجت عنبًا ألذّ. (بتعليقها بعيداً في الأعلى عن الكرمة غير المهذَّبة والمشذَّبة في مكان آخر في اليونان، ربما لم يكن العنب في حكاية إيسوب الشهيرة حامضاً كما ادعى الثعلب، لكن من المؤكد أنها لن تصنع نبيذًا فائق الجودة). عالج الأتروريون في إيطاليا كروم العنب مثلما فعل أبناء عمومة طرزان مع النباتات المتسلقة في الغابات المداريّة. قاموا بتدريبها على الأشجار ثم تركوها تنموا بحرية. كرمة هاوثورن كانت مثالاً على هذا النهج الإتروري، والذي كان لا يزال شائعًا في وسط إيطاليا حتى الستينيات.

عدد البراعم التي تترك على الكرمة بعد التشذيب هو المحدد الرئيسي لحجم المحصول. ورغم ذلك لا يوجد رقم سحري. إن تركت الكثير من البراعم سيكون لديك مجموعة كبيرة من العنب الرديء.

يحذر فيدريكو: "لكنك لن تود تشذيبه ليكون شديد القصر. فمع وجود عدد قليل جدًا من البراعم تتحول طاقة الكرمة إلى البراعم وإنتاج الأوراق. أراد أنجيلو قبل بضع سنوات تقليص محصول كابيرنيت ساوفيجنون أبعد من ذلك. لذلك قلَّمناه لستة براعم فقط. فأنتجت الكروم الفسيلات بجنون". ما نهدف إليه هو التوازن بين التكاثر -أي العنب- والنمو الخضري. التوازن هو كل شيء.

"هذا يعتمد على كذا" هي إحدى عبارات فديريكو المكررة. يعتمد عدد البراعم التي تتركها على تنوع الكرمة، وعمرها، وأدائها في الماضي، والتربة.

على سبيل المثال، نادراً ما تنتج كرمة نيبيولو عنبًا من البرعمين الأولين في الفرع الأقرب إلى الجذع. نشرت الذاكرة البهجة على وجه فيديريكو. عندما كان في كاليفورنيا، شاهد بعض كروم نيبيولو المدربة على نظام التطويق واسع النطاق، حيث تترك العديد من الأفرع القصيرة وتسمى سبيرس على الكرمة، ولكل منها برعمان فقط.

هتف متعجباً: "لابد من أنك رأيتهم. لقد نمت الكرمة بطريقة حمقاء ولم تنتج عنبة واحدة، ولكن يا لها من أوراق أشجار عربيدة".

لم يقم طاقم غايا بعملية التشذيب في كروم سرالونجا العام الماضي لأنَّ عملية الشراء تمت في يوليو. ترك المالك السابق متوسط 18 برعمة لكل كرمة، لكن فيدريكو سيخفض العدد تدريجيًا. يقول: "إن بدأنا التشذيب هناك على الفور كما نفعل فإنَّ الكرمة ستصبح سمينة". يجب أن تعتاد على إنتاج كميات أقل. يجب أن تجد توازنها.

يقول: "تمتاز الكروم القديمة بأفضل توازن. لديها الكثير من الانضباط الذاتي. إنها فطنة وحذرة؛ أما الصغار فجامحة وصاخبة". في مثل هذه الأيام، عندما يكون لديه وقت فراغ، سيؤلف فيديريكو بلا شك قصيدة في مدح الكرمات القديمة.

لكن كن متأكدًا أنهم لن يدربوا على الطراز الأتروري مثل "الكرمات التي تدور حول القش" في قصيدة كيتس "إلى الخريف".

"بفطرتها لا تستطيع النيبيولو كبح جماح نفسها".

يقول فيدريكو: إنها الحصان الأعنف في مسابقة الروديو، برونكو جامح حقيقي. وعادة يشكل كبحها مشكلة كبيرة".

لكن كروم سان لورينزو قديمة وتربتها فقيرة.

لست مضطرًا إلى بذل جهود كبيرة لمعرفة كيفية التشذيب هنا. يمكنك أن تترك عشرين برعمة على الكرمة وستظل تعطيك عددًا قليلاً جدًا من العناقيد. يشير نحو بعض الكروم غير المشذبة: "لن ترى هنا تلك الأفرع الطويلة الوحشية الموجودة في العديد من مزارع كروم النيبيولو".

يزن القطع التشذيبي للأشجار في الكرمة المتوسطة في سان لورينزو حوالي عشرة أرطال، بينما قد تزن قطع كروم نيبيولو الصغيرة في التربة الغنية نحو ثلاثين أو أكثر- إنها أوزان الضعف والنشاط.

مثل حلاق على وشك حلاقة كتلة من شعر أشعث، يقيس أنجيلو ليمبو أحجام الكرمة. إنها الآن مجموعة متشابكة من حوالي عشرة أفرع خشبية، بدأت جميعها ما عدا اثنتين في الربيع الماضي كأطراف طرية من البراعم الثاقبة بخجل خارج عيون البراعم.

إنه يقطع مع "الماضي"، والذي هو الآن فرع عمره عامان، ويحمل براعم ومحاصيل العام الماضي. يختار بعد ذلك أحد الفرعين المتبقيين، اللذين يبلغان عامًا واحدًا باعتباره "الحاضر"، هو الذي سيحمل براعم ومحصول هذا العام، ثم يشذبها بحيث تتبقى ثماني عيون فقط. سيتم ربط هذا القصب على طول السلك السفلي من التعريشة، وستظهر براعم جديدة من البراعم النائمة التي تشكلت على القصب خلال موسم النمو الماضي. أخيرًا، يقوم بقص الفرع الآخر ليحفز برعمين فقط. هذا هو "المستقبل" الذي سينمو منه برعمان. سيتم اختيار أحدهما خلال فصل الشتاء المقبل ليكون "حاضرًا" يحمل عنب سوري سان لورينزو 1990، والآخر كـ "المستقبل الجديد".

يُعرف هذا باسم تشذيب الفروع والسبور، والنسخة الخاصة التي يستخدمها فيدريكو وطاقمه تسمى غويو، على اسم عالم الهندسة الزراعية الفرنسي من القرن التاسع عشر جول غويو، الذي قام بنشرها.

لكن النظام كان موجودا بالفعل منذ وقت طويل. ما الذي يمكن أن يكون أكثر وضوحًا من التعليمات التي كتبها عام 1670 السير توماس هانمر، والذي كان يملك كرمًا في ويلز من دون جميع الأماكن؟

اترك... فرع رئيسي... اترك بهذا الفرع الرئيسي نصف ياردة أو ياردة كاملة، حسب قوة الكرمة، وليكن الأساسي بين الفروع... يجب تشذيب الفروع الأخرى الأدنى بشكل منخفض أو قصير جدًا، بحيث لا تترك سوى عين واحدة أو برعم واحد أو اثنين على الأكثر... وسيعمل هذا الفرع القصير على إرسال فرع رئيسي للعام المقبل، هذا مع قطع الفرع الرئيسي الذي تُرِك في العام الماضي. يجري تشذيب هذا الكرمة، وقطع جميع الفروع الأخرى باستثناء الأثنين المذكورين سابقًا.

يعمل فدريكو بأسلوب قريب لهذا. يقول: "نود التشذيب أقصر من ذلك حتى، كي نتمكن من زراعة النباتات بكثافة أكبر. عندما نعيد الزرع هنا، نود أن نرفع الكثافة إلى أكثر من ألفي كرمة لكل فدان. "مثل الميرلوت هناك "، وأومأ في اتجاه قطعة أرض أبعد على طول منحدر ماسوي. لكن ولتحقيق ذلك، نحتاج إلى كرم ضعيفة حقًا. تزيد الكثافة الأكبر عبر تنافس الجذور على العناصر الغذائية، وتقلل بالتالي من النشاط. لدى سوري سان لورينزو الآن ما يزيد قليلاً عن 1600 كرمة في الفدان الواحد.

لم يترك فيديريكو سوى سبعة براعم وهو يقص "الفرع الرئيسي" لكرمة. يشرح: "إنها تقاوم. سيساعد هذا الكرمة على استعادة طاقتها".

يقول: "اتضح أنَّ الكروم ليست جميعها صحيّة. في الواقع، الكثير منها مريضة. إنها مصابة بمرض فايروسي". تبدو الأخبار فظيعة، لكن فيديريكو غير مبال.

يطلق على هذا المرض لفة الأوراق لأنه يترك حواف الأوراق ملفوفة. طالما أنَّ الحالة ليست خطيرة فإنها لن تؤثر على جودة النبيذ، فقط على النشاط والتعمير.

يقول فيدريكو: "بالأحرى يساعد تقليل النشاط على إنتاج عنب أفضل. يصعب كبح جماح تلك الكروم الخالية من الفيروسات، والتي قامت بتطويرها من خلال الانتقاء النسيلي والمعالجة الحرارية. انظروا فقط إلى تلك المحاصيل التي يحصل عليها الكثير من الناس هذه الأيام".

الصحة يمكن أن تكون ضارة. هذه هي مفارقة عميقة.

فيدريكو نفسه يبدو متعبا. كرمة بعد كرمة، كان هو ورجاله يشذبون منذ نوفمبر تشرين الثاني.  
يقول: "بطريقة مثالية، سيكون من الأفضل أن تبدأ في وقت لاحق". بعد سقوط الأوراق تحول الكرمة عملية الأيض واحتياطيات الغذاء إلى الجذع حيث يتم تخزينها، وبالتالي تكون متاحة لتعزيز النمو الجديد إلى بداية جيدة في ربيع. يستغرق هذا النقل وقتا طويلا. "لكن هناك الكثير من العمل الذي يجب القيام به. لا يمكننا تشذيب جميع الكروم في غضون أسابيع قليلة. لذلك نقوم بتشذيب أهم مزارع الكروم في وقت متأخر ونتناوب الكروم الآخرى".

مع الكرم الجديد في سيرالونجا، أصبح لدى مصنع النبيذ الآن أكثر من 300000 كرمة. يقول فدريكو: "إذا وضعت كل هذه القطع المشذبة معًا، سيكون لديك كومة من الخشب".

بعض الأصناف أسهل في الشذيب من غيرها. يقول: "يمكنك مع ميرلوت تشذيب كرمة في دقيقة". أخشابها ناعمة بشكل نسبي ولا تجعلك تواجه أي مشاكل. سوفينيجون وابن عم كابيرنيت يتطلبان أكبر قوة بدنية ممكنة. محلاقها عنيد وأخشابها شديدة القسوة. في الواقع المرادف القديم لـكابرينت سوفينجون في بوردو هو كرمة صلبة.

يصعب تشذيب نيبيولو في كثير من مزارع الكروم على الرغم من أنَّ خشبها رقيق، "تكمن المشكلة في طريقة التشذيب". يقول فيديريكو: "التشذيب القصير لشاردونيه سينتج أقل بكثير. إذا قمت بتشذيب قصير لنيبيولو فسينتج عن ذلك مجموعة من العناقيد غير الناضجة حتى".

بينما تتحرك مقصات المشذب بثبات أسفل المنحدر يكون خط الترسيم واضحًا. تتراجع أغصان الطبيعة المتشابكة أمام تقدم التناسق. على حواف الحضارة يفرض بوليسُ القصّ الحقيقي القانونَ والنظام على التخوم البريِّة للحضارة. قد يكون فعلاً وحشياً، لكن حتى عشاق النبيذ اللطفاء لا يعتقدون أنه خطأ. في الكرم، على الأقل، تبرر الغاية الوسيلة.

يقوم التشذيب القوي على افتراضين؛ إن تبين خطأهما سيتذمر راعي الكرمة. أحدهما هو وجود سوق يكافئ تضحيته بالكمية من خلال دفع المزيد مقابل نبيذه. والآخر هو أنَّ الطبيعة لن تقوم بتشذيب نفسها. تعني انخفاض نسبة الإزهار أنَ الحصاد والبرد قد يقلصه.

لا يتطلب النبيذ العظيم كبح مقدرات الكرمة فقط، بل مقدرات المزارع أيضًا. الكمية تُرضي في التو، بينما تُرجأ ملذات الجودة. هم خبراء فقط في النبيذ، وبالطبع في السعر الذي تجلبه. لا عجب إذن أنَ التمدن في الكرم يمكن أن يخلق سخطًا.

ومثل الكروم التي يميلون إليها، يمكن أن يكون عمال الكرم متجذرين في التاريخ. يقول فيدريكو: "يواجه بعضهم حتى اليوم صعوبة في التكيف عندما يبدأون العمل هنا. إنَ مفاهيم مثل الجودة والنبيذ الجيد هي مجرد أفكار تجريدية بالنسة إليهم، ويصعب عليهم فهم سبب التضحية بالوفرة". يبتسم بامتعاض: "وبعد كل هذا لا يندفعون في مقارنة الأذواق بعد العمل".

ظلت الغلة في بارباريسكو ضئيلة بعد الحرب العالمية الثانية حتى بالنسبة لأعلى معايير اليوم. ولم يكن هذا بسبب التزام المزارعين بالجودة، وهذه الفكرة مفهومة حاليًا، بل لأنهم يفتقرون إلى الوسائل اللازمة لإنتاج المزيد. لم يرغب الفلاحون بمجرد امتلاكهم للوسائل في تفويت الفرصة التاريخية لجعل أحلامهم بالوفرة تتحقق.

لدى ألدو فاكا اثنان من أعمامه المزارعين. لدى أحدهم كرم مع ستة صفوف من نيبيولو. يقول ألدو: "قمت في العام الماضي بتخفيض المحصول في الصفوف السفلية الثلاثة، والتي تنتج عادةً عنبًا أقل نضجًا، وحصلت على أكثر من نصف درجة الكحول أكثر من الصفوف الأخرى. يمكنك تذوق الفرق". يحك رأسه مفكرًا: "يفهم أعمامي قضية الجودة بشكل تجريدي، لكن لديهم ارتباط وراثي بالكمية. إنه في دمائهم".

كان صوت بيترو روكا سلسًا ورنانًا وهو يتحدث عن قرار أنجيلو في منتصف الستينيات بتخفيض العوائد المالية. يقول مع وميض في عينه: "رأى معظم الناس أنَ أفعال أنجيلو ليست ملائكة. في الواقع، كانوا يعتبرونها شيطانية. كان يعتقد في تلك الأيام أنَ ترك ثمانية عشر برعمًا على الكرمة قليلٌ للغاية، وكان من الشائع وجود اثنين أو ثلاثة أفرع يحوي كل منها اثني عشر برعمًا. قال مع ضحكة مكتومة: "لا زال بإمكانك رؤية كرمات كتلك. إنها قطع متحفية حقيقية".

يعتبر التقليص حتى إثني عشر برعمًا لكل كرمة كما قرر أنجيلو، تضحيةً بعدد هائل من العنب. حتى برعم واحد أقل لكل كرمة كان يعني تخفيض حوالي 1600 عنقود لكل فدان. عبّرت تعليقات العمال في الحانة المحلية عن شكوكهم حول صحة أنجيلوالعقلية. كان جيوفاني غايا عمدة بارباريسكو في ذلك الوقت، واهتم بما يقوله الناس.

يتذكر أنجيلو: "في أحد الأيام هرع فجاة إلى المنزل مستاءً: جميع القرية تتحدث عن إفلاسنا بسبب كمية العنب القليلة لدينا. كيف سوف ندفع للعمال؟".

عندما بدأ أنجيلو ليمبو العمل في مصنع النبيذ، كانت معركة البراعم لا تزال مشتعلة. يقول: "سوف يعطينا أنجيلو آلات التشذيب، لكن بمجرد أن يدير ظهره سيعمل جينو والباقون ما يحلو لهم".

يبتسم أنجيلو متنهدًا: "آه جينو!. كان لويجي كافالو أحد أعمدة المصنع. متفانياً بالكامل. كان يتحدث عن "كرومي" و"عنبي". وكان سيموت بدلاً عن التغيب عن العمل ليوم واحد بسبب المرض. وفي وقت الحصاد يأتي قبل الفجر، ويغضب على العمال إن وصلوا متأخرين. يهز أنجيلو رأسه: "لكن المعركة كانت قائمة. كان لديه العذر الدائم لعدم تشذيب أقصر. لا يزال بإمكاني سماع الابتهال. جذر كوبر نشط للغاية؛ لن تحصل على أي عنب. ماذا لو كان الإزهار فقيرًا؟ ماذا لو انهمر الثلج؟

لم تنته المعركة مع البراعم. كان هناك مخزون الجذور ليتم زرعها في مزارع الكروم الجديدة. أراد أنجيلو طراز 420 A لكبح نشاط نيبيولو. أحب كافالو النباتات النشطة، وأعطته الكرمة الهجين المُسماة (كوبر **5ب ب)** ما يريد. كان هناك أيضا الخوص الذي استخدم تقليديا لربط العصي والبراعم على تعريشة الربيع.

"سيبدأ جينو في جمع وتعرية القصب في الخريف، قبل أشهر مقدما. **وعندما شاع استخدام بكرات السلك التي تساعد في تأدية المهمة خلال وقت قليل، لم يكن قد سمع بها بعد.** إن أعطيته بكرة سيأخذها ويرميها بعيدًا. كان عليك عملياً وضعه على سريره وترك الفكرة تغرق داخله ببطء أثناء نومه. بدأ بعد ثلاث سنوات في استخدام الأسلاك. كارِهاً".

كان أنجيلو في تلك الأيام شابًا متهورًا، انطلق ليهزم العالم. وكان لويجي كافالو في منتصف العمر، ولم يسبق له أن ذهب إلى تورينو، لكنه اعتاد على الإشراف على الكرم. الصراع كان حقيقيًا، لكن المعركة لم تتحول إلى دموية.

جاء الشاب للعيش في بارباريسكو وتعلم اللهجة التي لم يكن يتحدثها في المنزل. كان طموحًا لكنه سهل المراس، وامتلك فهمًا بديهيًا للعاملين معه. كان يأخذ كافالو لتناول العشاء بين الحين والآخر، ليتحدثوا عن بعض الأشياء وحاول إشراكه في خططه. إن لم تكن بارباريسكو مستعجلة، فالشاب المتعجل سينتظر.

بكلمات قليلة وقف أنجيلو أثناء تقديم الحلوى والقهوة خلال العشاء السنوي لموظفي مصنع النبيذ قبل عيد الميلاد مباشرة، كان هناك كما هو الحال دائمًا ترحيبٌ حارٌ بجينو كافالو، الذي كان طوال سنوات عديدة ركيزة "المصنع". بترت ساق كافالو قبل بضع سنوات، ولم يعد موجودًا. لكنه يجلس كل يوم تقريبًا في فنائه مع قبعة على رأسه لا يخلعها أبدًا. ينظر إليك ويحكي بفخر كيف أنَّ الأمور تغيرت في المصنع بعد أن جاء أنجيلو إلى المكان.

ذهبت لرؤية أنجيلو في منزله عندما تولي المسؤولية. وأوضح لي ما يريد، قال: "لست مهتمًا بالحصول على مجموعة كبيرة من العنب". كان الفارق بين أنجيلو ووالده كالفرق بين الليل والنهار.

يشدد كافالو على كلماته بإيماءة من يده، ويقوم بخفض كفه عندما يقول"الليل" ويرفعه عندما يقول "النهار".

أراد منا المسَّاح الاكتفاء بجلب العنب. كنا نحصد كل شيء. تغيرت الموسيقى تمامًا مع أنجيلو. اخترنا العنب الناضج فقط. كنا نمر على الكرمة الواحدة عدة مرات إذا لزم الأمر.

"في يوم أحد من يوليو جاء أنجيلو وقال إنَّ هناك الكثير من العنب على الكروم أسفل سان لورينزو. لذا بدأنا في اليوم التالي بقطع العناقيد. اعتقد الناس أنه مجنون، وسخر منه الفلاحون. قال أحدهم: "أحصل على أربعة أضعاف العنب من كرمي". لم يفهموا شيئًا في ذلك الوقت ولم يفهموا شيئًا الآن.

جاء الناس للعمل هنا من أماكن أخرى، لم يكونوا يعرفون شيئًا عن هذه الوظيفة. اضطررت حتى لتعليم شخص جنوبي خطوات العمل. الآن يعرف حقًا ما عليه القيام به. إنه رجل جيد.

المجزات تعمل؛ تم قص مستقبل الكرمة الأخيرة. سان لورينزو التي كانت ذات مرة شعثاء أصبحت أنيقة وجذابة. لكن ذلك التشذيب القصير لم يستمر طويلاً.

**10 مايو 1989**

هتف فيدريكو: "انظر إليهم يتجولون هناك أسفل المدرج". كان يعمل على صندوق من الكروم، ثم توقف لأخذ قسط من الراحة.

ارتفعت درجة الحرارة لما يقارب ثمانين درجة، وغمرت شمس بعد الظهر اليوم سوري سانت لورانس، لكن من المؤكد أنها ليست ساخنة بما يكفي للتأثير على صفاء فيديريكو. يجب أن يكون جنونه مجازيًا.

المراحل الفينولوجية المختلفة لنمو الكرمة الموسمي تشبه في خطواتها رحلة الطيران. تغادر الكرمة/الطائرة البوابة عندما تهدر محركاتها بعد سكون الشتاء ونزول سيارات الأجرة إلى المدرج. ثم تتفتح البراعم مع الضغط على زرّ التشغيل وتبدأ المحركات في زيادة السرعة. الإزهرار هو الإقلاع، وهي لحظة توتر حرجة بين التوجه الخضري والاحتياجات الإنجابية. ومع تشكل الأعناب تبدأ تحليقها هي والكرمة في فترة سكون هادئة نسبيا. ثم تبدأ مرحلة الإنفاياتورا عندما يتغير لون العنب إلى الأحمر، والتي تشبه عملية هبوط طويل وممتد للطائرة. في حال كان الطقس جيدًا والجو مشمسًا وجافًا سيهبط العنب إلى أرض شهيّة لذيذة، والكرمة إلى النضوب والنفاذ.

أشجار العنب والمطارات هما المكانان حيث الحديث عن الطقس هو أكثر من مجرد ثرثرة. كان فيدريكو قلقًا طوال الأسابيع التي تلت التشذيب. تساقط الثلج مرة واحدة فقط، وبالكاد أمطرت في فبراير ومارس.

"تبكي الكرمة في الأسبوع الثاني من شهر مارس"، قال بصوت يشبه السقسقة.

هل أصبح فيديريكو فجأة تحت تأثير الماركيز؟ يهز رأسه بابتسامة مُكشرة. وعندما تينع الكرمة في فصل الربيع يتدفق النسغ عبر جروحها المُشذَّبة. "تظنُّ حينها أنَ الكرمة في حداد أو تنزف حتى الموت"، يقول. "لكن تلك دموع فرح حقيقية، وهي علامة على أنها لن تشعر بالعطش. وبعد جفاف طويل فإنَ الكرمة حزينة للغاية ولا تبكي على الإطلاق".

جاء شهر مارس صيفيًا. انفجرت البراعم خلال الأسبوع الماضي مع ارتفاع درجة الحرارة. غادرت كروم سان لورنزو البوابة وبدأت أسفل المدرج قبل الموعد المحدد.

"كفانا استعارة" يقول فيدريكو فجأة وهو يضع نهاية لرحلته الخيالية. يضع هذا الشاعر النباتي قدميه على الأرض.

يسأل وهو يشير إلى قطعة أرض على طول منحدر ماسوي: "انظر إلى سوفنيان هناك؟ برعمت تلك الكروم بعد النبيولو التي هنا، ومع ذلك جمعناها في العام الماضي في 24 أغسطس.أما قطف النيبيولو فبدأ في 7 أكتوبر، أي بعد ستة أسابيع."

بدأت كابرنيت بعد نيبيولو لكن ستقطف في وقت لاحق من هذا الموسم. وفي كرم قريب مثل باجوري، الذي يبلغ ارتفاعه 300 قدم أعلى من سان لورينزو، سيمر النيبولو بنفس المراحل بعد عشرة أيام من بدايته هنا.

أصبح فيدريكو أقل اهتمامًا بعد مطر أبريل الاستثنائي. وفي حال كان يعرف أغنية "أمطار إبريل" لكان اندفع في غنائها بلا شك. لكن مهما كان الشهر فسيغني فديريكو دائمًا في مدح أمطار الربيع.

عادة ما تكون أمطار الصيف غزيرة؛ هطول عنيف ووجيز يمتد حتى أسفل المنحدر ويؤدي إلى تآكله. أما في الربيع فيأتي المطر على شكل زخّات لطيفة تمتصها التربة.

جاء فدريكو اليوم إلى سان لورينزو بغرض تأدية المجموعة الأولى من المهام المعروفة باسم التشذيب الأخضر، والتي سيتم تنفيذها طوال فصل الصيف. يقوم هوورجاله بإزالة الحشرات الماصة من الجذور أو أي براعم عرضية تظهر على الكروم.

قال مكشرًا: "لا نقضي كل هذا الوقت من يناير في التقليم للسماح لهذه الحشرات الماصة بالظهور الآن".

يعتبر التشذيب الأخضر أحد أهم اهتمامات فدريكو ويحدث في الفترة بين التشذيب الشتوي والحصاد.

يقول فيديريكو: "يشبه نظافة القبو أو الأعمال المنزلية". أمر رتيب وكدح يومي. "لا يشبه بهرجة الحصاد أو تقليم الشتاء". يتوقف مؤقتًا وهو يسحب الحشرات الماصة، "لكنه أمر مهم، مثل الدفاع".

دفاع! قالها فيدريكو بعفوية لكن الكلمة انفجرت كالقنبلة. تُعبّر كلمة الدفاع عن أهمية حماية الكروم والعنب من الأذى. يستخدم فريدريكو كلمة شبيهة بتلك المُستخدمة في "القتال" ضد السرطان. لا شك أنَ هذه الكلمات تثير غضب عمال الكرم أكثر من المصطلح المعتاد في اللغة الإنجليزية.

دفاع! قالها فيدريكو بعفوية، لكن الكلمة انفجرت كالقنبلة. يعبر "difesa" الدفاع عن جدية مهمة حماية الكروم والعنب من الأذى. يستخدم فريدريكو كلمة "lotta" أيضًا، "القتال" ضد السرطان. لا شك أنَ هذه الكلمات تثير غضب عمال الكرم أكثر من المصطلح المعتاد في اللغة الإنجليزية. هل ستؤدي بهم "الأمراض ومكافحة الآفات" إلى المقاومة؟

الدفاع أساسي بالنسبة لما يراه فيدريكو الهدف النهائي لعمله. يقول: "وظيفتي هي تمكين صانع النبيذ من أن يقرر بحرية متى يحصد". إن كان العنب معافى فيمكنه حصده عند النضج الأمثل، لكن إن بدأ في التعفن فليس أمامه سوى حصده الآن.

يبدو هدف فيدريكو متواضعًا. إنَ حصاد العنب المعافى هو بمثابة عيد فالنتاين زراعة الكروم.

الحفاظ على صحة العنب يعني قبل كل شيء الحفاظ على قشرته سليمة. يقول فيدريكو وهو يجفل: "مع انفصال القشرة تبدأ مرحلة جديدة". بالنسبة للعنب، مثلما هو الحال معنا، إذا جرحنا إصبعًا أو قطعنا جلدنا سنجازف بالتعرض لالتهاب. لكن، ولسوء الحظ، لا يمكننا الاكتفاء بغسل العنب ووضع لاصقة طبية". وكما لاحظ عالِم النبيذ السويسري العظيم هيرمان ميلر منذ وقت طويل، فإنَ العنب ذا القشرة المُمزقة يحتوي على العديد من الكائنات الحية الدقيقة أكثر بأربعين مرة من نظيره المعافى.

يجب الدفاع بجدية. وهذا يعني أكثر من مجرد التأهب، بل أخذ زمام المبادرة وجعل الظروف أكثر صعوبة للغازي المحتمل. "ومثلما في الرياضة فإنَ الدفاع الجيّد يعني أفضل هجوم"، يقول فيدريكو.

لا يتعين على فيدريكو الدفاع عن الكروم فقط ولكن التربة أيضًا. يصر: "دائما ستعود إلى هذا عاجلاً أو آجلاً. إنَ الحفاظ على التربة هو التحدي الأكبر الذي يواجه زراعة الكروم".

شق طريقه حتى نهاية الصف، وها هو الآن على حافة سوري سان لورينزو يواجه كرومًا تصطف صعودًا وهبوطًا على المنحدر. تستخدم هذه الطريقة من الزراعة، والتي تسمى ريتوسينو، من قبل صانعي النبيذ منذ عام 1978. وتعود إلى العصور السابقة للعصر الحديث في لانغ. ولكن تم التخلي عنها تدريجياً لصالح "غيرابوجيو"، حيث تتبع صفوف الكروم معالم المنحدر، كما في سان لورينزو. أوضح توماس جيفرسون مزايا الأسلوب الأخير في رسالة إلى صديق منذ ما يقرب من قرنين.

كتب: "نحن نقوم بالزراعة أفقياً الآن، متبعين خط التلال. بالتالي فإنَ كل أخدود يعمل كخزان لاستقبال المياه والاحتفاظ بها... تُسحب الخيول بطريقة أسهل على السطح المستوي، ما يعني في الحقيقة تحول الأرض الجبلية إلى سهل".

كانت هناك منافع إضافية لفلاحي لانغ: يمكنهم استغلال الأرض بين الصفوف لزراعة محاصيل أخرى.

لكن ريتوسينو امتلك أسبابه أيضًا. قد يكون الثور القديم مثل خيول جيفرسون قد وجدت موطيء قدم أسهل في كرم عنب غيرابوجيو، لكن الجرارات تعمل بشكل أفضل عند التحرك صعودًا وهبوطًا على المنحدر. وتلتقط الكروم ذات الواجهة الجنوبية أشعة الشمس المباشرة على جانبيها اللذين يمتدا شمالًا وجنوبًا.

عيب ريتوسينو هو أنه يعني المزيد من التعرية. وهذا ما يفسر جزئياً سبب نمو الحشائش في مزارع الكروم.

يقول فيدريكو: "منذ وقت ليس ببعيد كان هناك مفهوم يشبه كمال الأجسام في الكرم". تموضع وقام بثني عضلاته وقال: "أسلوب شوارزنيجر". هو يعتقد أنَ الكروم يجب أن تكون نشطة، ولا ينبغي أن تكون هناك مزاحمة. البعبع الكبير كان العشب. لذا أكثروا من الحراثة للتخلص من الأعشاب الضارة.

لكن الحراثة تؤدي إلى أكسدة وتدمير المواد العضوية، خاصة في حال كانت حراثة عميقة أو تم تنفيذها في حرارة الصيف. الحرث يضر بالبنية.

يقول فيدريكو متأملًا: "يمكن للمادة التي تستخدم للتخلص من الأعشاب أن تحل محل الحراثة لكنها تفقر التربة أيضًا".

يتحدث غالبًا عن صديقه لورنزو كورينو الخبير في الحفاظ على التربة والذي يعمل في معهد الأبحاث في أستي. "يخبرني لورينزو أنَ الفرنسيين أبقوا مزارع الكروم منذ 15 عامًا نظيفة تمامًا باستخدام مواد التخلص من الأعشاب الضارة. حاولنا مواكبة الفرنسيين لسنوات، لكن ولحسن الحظ واجهنا مشاكل، والآن نحن نتقدم لأننا تأخرنا".

يؤدي تساقط الأمطار الغزيرة على منحدر نظيف إلى تآكل التربة؛ لذا يفيد العشب في عوق الجريان السطحي ويزيد من الامتصاص.

يقول فيدريكو: "يمكن للعشب أن يكون حليفًا ثمينًا. لكن وجوده في المكان الخطأ والزمان الخطأ يحوله إلى عدو خطير".

"يتوق المرء لخوض معركة قديمة يكون فيها الأصدقاء أصدقاء والأعداء أعداء. هل نستخدم مادة للتخلص من الأعشاب؟ يتوقف الأمر على أشياء كثيرة.

"مثل الدواء يمكنك الاستغناء عنه إن استطعت، لكن يمكنك تناوله إذا لزم الأمر لتجنب الأسوأ. وفي بعض الأحيان يمكن للميبدات أن تغنيك عن استخدام الآلات الثقيلة. يعتقد الناس أنه يمكنك استخدام الآليات لفعل أي شيء في أي وقت، لكن هذا غير صائب. ففي حال كانت التربة رطبة فسوف تدمكها".

تأتي كلمة "دمك" من فم فيديريكو مقرونة بالجلال. الدمك جريمة ضد التربة. إنه قتل للبنية.

يقول: "إن كان عليك عمل شيء عاجل مثل الرش، فيجب أن يكون هذا على العشب. لأنَ استخدام الجرار على الأرض العارية الرطبة سوف يدمرها.

يتغضَّن جبينه بينما يقول: "أمطرت كثيراً في ربيع العام الماضي، وكان لا يزال هناك عشب في مزارع الكروم في 20 يونيو. كان أنجيلو بعيدًا في رحلة وشعر بالضيق حين عاد وسألني: لماذا هناك عشب في هذا الوقت المتأخر من الموسم؟. أعرف أنَ الجميع يحلم بكروم عنب نظيفة تعجب الزوار مثل تلك التي تراها في مودك. لكن بارباريسكو ليست بوردو. كان علينا دخول مزارع الكروم من أجل رشها، ولم أكن لأفعل ذلك على التربة العارية المنقوعة". ينظر إلى الأرض نظرة العارف: "ينقذ العشب بنية التربة".

عندما يقوم العمال هنا بالجرد، فإنهم يتنقلون من كرم إلى آخر. إنهم في حالة حركة دائمة. يعتنون في بارباريسكو وحدها بواحد وعشرين كرمة مختلفة، أربعة عشر منها من نوع نيبيولو. هناك مزارع كروم أخرى في ألبا وفي قرية تريزو القريبة، ناهيك عن سيرالونجا البعيدة التي تضم سبعين فدانًا من الكروم.

يهنف فدريكو: "آه سيرالونجا. كرم واحد كبير هناك ما يجعل الأمر سهلًا". هنا يتوقف عن مساراته الحوارية ويقول: "حسنا، الأمر سهل نسبيا. يعتقد الكثيرون أننا مجانين. يقومون في بوردو بالكثير من العمل بواسطة الآلات. كروم العنب الشهيرة في بورغندي تبدو شبه مستوية بالمقارنة مع مزارعنا. وفي كاليفورنيا توجد الكثير من مزارع الكروم على أرض مسطحة. قال وهو يشير إلى المنحدر الحاد لسان لورينزو:"يمكنك زراعة كابيرنيت على أرض الوادي، ولكن حاول أن تزرع نيبيولو هناك".

يتأمل فيديريكو متمعَّناً كرمة.

"أعتقد أنَ جنوننا الحقيقي يكمن في زراعة هذه الكرمة. أندهش في كثير من الأحيان من أنَ الفلاحين واصلوا زرعها على مر السنين عندما لم يكن هناك الكثير من التشذيب والعمل على أصناف سهلة مثل باربيرا وكابيرنيت.

لقد استسلم كثير من الفلاحين منذ فترة طويلة. كان النبيبولو يزرع على نطاق واسع في جميع أنحاء بيدمونت، وأماكن أخرى في شمال غرب إيطاليا، ويعرف أحيانًا باسم سبانا وشيافناسكا وبيكوتينر وعدة أسماء أخرى. لكنه كان في تراجع مستمر، على الأقل منذ بداية القرن الثامن عشر بعد الكوارث الطبيعية السيئة كصقيع 1709 الرهيب، وداء الفطريات في منتصف القرن التاسع عشر، والفلوكسيرا بعد عدة عقود. وعندما بدأ الفلاحون بإعادة الزرع، استبدلوا النيبيولو في الغالب بأنواع أخرى أقوى وأكثر إنتاجية، وإن كانت أقل نبلًا.

ومن الأمثلة الجيدة على ذلك منطقة أستي، حيث تم مدح النيبيولو كثيرًا عام 1330. وفي بداية القرن العشرين كانت لا يزال تزرع في حوالي 20% من مزارع الكروم في بلدة مثل كوستغيولي. لكنها لا توجد الآن على الإطلاق.

لاحظ فانتيني منذ قرن من الزمان أنَ زراعة النيبيولو قد تراجعت إلى تلك المواقع المميزة القليلة التي أنتجت عنبًا من هذه النوعية الاستثنائية، وأنَ الجهد المبذول لزراعتها كان مفيدًا من الناحية الاقتصادية. في لانغ، تم استبدال نيبيولو أكثر وأكثر ببابيرا الدخيلة. ووفقا لفانتين، ظهرت باربيرا لأول مرة هناك حوالي عام 1875. ولاحظ في عام 1883 أنها "تزرع في أماكن قليلة في لانغ، والكمية المنتجة لا تكاد تذكر". وبحلول عام 1895 أصبح "مكانا هاما لزراعة الكروم، ويزرع الكثير منه اليوم". والآن باربيرا هي من أكثر الأنواع المزروعة على نطاق واسع.

في كتيبه "بارباريسكو ونبيذها" المنشور عام 1907، يدرج دوميزيو كافازا جميع التهم التي قد يقدمها الفلاح المشتكي ضد النيبيولو في محكمة الكروم. في السنوات التالية احتج مزارعو بارباريسكو ضد مزارع نيبيولو الخاصة بهم بسبب وضعها في أعلى فئة ضريبية. وقالوا "إنه بالنظر إلى أنَّ الصنف لا يضمن دخلًا ثابتًا"، فإنَ النيبيولو لا ينبت من تلقاء نفسه في أي من مزارع الكروم، بل صحبة باربيرا، وفريسا، ودولسيتو.

ورغم أنَ النيبيولو لا يزال يزرع في أماكن أخرى في بيدمونت وغيرها، فإنَ حصون الكرمة هي البارباريسكو والبارولو. ومع ذلك لم تقترب حتى من نظيرتها من الواترلو. بدلاً عن ذلك تتبادر إلى الذهن قرية بلجيكية أخرى: باستو. خلال معركة الأردين في في الحرب العالمية الثانية أعطى قائد القوات الأمريكية، كثيرة العدد، إجابة جريئة عندما دعاه الألمان إلى الاستسلام. سيكون الرد هو نفسه هنا. سيقولون بذات السخرية والازدراء، أيّاً كانت اللهجة: "نيبيولو الآن وإلى الأبد".

"لقد فكرت كثيرًا في الأمر. هناك شيء ديني في الموقف تجاه النيبيولو هنا. أعرف أنَ المزارعين سوف يقضون صباح الأحد في الكرم يرعونه بدلاً عن الذهاب إلى القداس. ربما تكون تلك طريقتهم في عبادة الله".

يتنقل فيدريكو ببصره في أرجاء سان لورينزو.

"إنهم في حالة خشوع تام من تلك الكرمة".

============

**23 مايو 1986**

يرفع الدو فاكا أذنيه. ابتسامته تتموضع في مكان بين المكر والخجل.

يقول: "هذا صحيح، مع نيبيولو ستكون دائما في حقل الكرم".

يقف ألدو عند باب مكان التذوق المؤقت بالقرب من القبو. لقد جاء المتذوقون الزائرون وذهبوا. توجد خربشة من الملاحظات وسط الأكواب والزجاجات. ينظر أنجيلو بتعبير يقول: "حتى في غرفة التذوق".

يحتاج نيبيولو إلى الشرح.

انها مجموعة جليلة. تعود الإشارة الأولى الموثقة لها إلى عام 1268. في عام 1606 أطلق عليها خبير في البلاط في تورينو اسم "ملكة العنب الأحمر". أثناء مروره بتورينو في عام 1787 أشار توماس جيفرسون في مجلته إلى أنه تذوق نبيذًا مصنوعًا من "نيبولي". ذكرها بلهجته هكذا.

أما بالنسبة لشعب بارباريسكو فقد كانوا يزرعون العنب ويصنعون النبيذ منذ قرون. في كاتدرائية ألبا المكرسة لسانت لورانس توجد حجيرة خشبية للجوقة يعود تاريخها إلى أواخر القرن الخامس عشر، تتميز بزخرفة مطعمة تصور القرية وقلعتها القديمة تحت وعاء من العنب.

أنجيلو متهور. يقول "بالتأكيد النبيذ من حولنا هو شأن قديم، لكن حتى وقت قريب كان صنع النبيذ كذلك".

رغم أنَ جيفرسون كتب أنَ النبيذ الذي كان يشربه في تورينو كان "ممتعًا"، إلا أنَ عشاق النبيذ اليوم سيتذمرون لاسترداد أموالهم. "حلوة مثل ماديرا الحريرية، صارمة في الفم مثل بوردو، ومنعشة مثل الشمبانيا". اقرأ مذكرات التذوق خاصته.

يعود تقليد نيبيولو الحلو والفقاعي إلى حوالي قرن أو قرنين. عندما شكّل مزارعو بارباريسكو جمعية في عام 1908 لمناقشة طرق حماية النبيذ من الغش، أقروا بأنه "في الماضي... كان معظمها أفضل قليلاً من تلك النبيولو اللطيفة أو شبه اللامعة أو الرقيقة التي أسعدت الفم غير المتطور والمعدة القوية لأجدادنا". وعلى الرغم من وجود عدد قليل من الرواد "لم يكن الإنتاج المباشر الحقيقي، لكمية ملحوظة وثابتة في الجودة وذات سمعة طيبة في مجال التجارة، موجودًا قبل عام 1894، أي عندما تأسس مصنع نبيذ بارباريسكو التعاوني. وفي وقت لاحق بعد أربع سنوات نشرت جمعية منتجي النبيذ في بييدمونت مقالاً عن مراسلها في الولايات المتحدة يصف كيف، ولأغراض ضريبية، استورد نبيذ نبيولو بكميات كبيرة إلى نيويورك وتحول إلى آلاف من حالات "النبيذ الاحمر الفوار المثالي وشبه الحلو". كتب جوليان ستريت في عام 1933 على الرغم من أنه "لم يكن ضمن فئة النبيذ الرائع في مناطق زراعة النبيذ الأخرى، إلا أنَ أفضل أنواع النبيذ الإيطالي الذي شربه كان يبلغ من العمر واحدًا وثلاثين عامًا وبمذاق حلوٍ جزئيًا، لكنه لم يعد متألقًا، ويقصد (نيبيولو سبيمانتي)".

يرجع وجود بارباريسكو على طاولة غرفة التذوق إلى عام 1961: وهي بمثابة سيرة حياة أنجيلو في زجاجات. بدأ في عام 1961 العمل في مصنع النبيذ، وكان ذلك آخر مرة يقوم فيها بشراء العنب من المزارعين الآخرين.

كان والد بيترو روكا ووالد غيدو ريفيلا قد باعوا العنب إلى المصنع في ذلك العام، وكان هناك بعضٌ من عنب الماسوي في النبيذ. كانت أمطار العام السابق قد أضرت بالكروم، وبالتالي فإنَ العائد كان صغيرًا. كان النبيذ قد بدأ بداية رائعة في مزارع الكرم.

يقول أنجيلو متنهدًا وهو يرتشف كوبًا من "61": "إنها عظمة وشقاء النيبيولو".

دائماً ما وجد النبيذ العديد من المعجبين. حتى مايكل برودبنت كان فخيماً في ثنائه. "من أكثر الخمور الإيطالية المجيدة التي شربتها في حياتي"، تقول مذكرة تعود لعام 1984.

"ناعمة مع نكهة انفتحت على أوجها". تذوق برودبنت النبيذ عندما كان عمره 23 سنة. أي أنَ ما قاله عنها يعود إلى سنوات الستينيات؟

"من يدري ما هو 61 الذي شربه؟" يردد أنجيلو: "استغرق بعضه بضع سنوات ليكتمل التخمير. وكما هو الحال دائمًا في ذلك الوقت، قمنا بتعبئته في زجاجات صغيرة في كل مرة. بقيت بعضها في براميل الخشب لسنوات أطول من غيرها. كان الاختلاف كبيرًا".

كان النبيذ مثالًا لباربارسكو في أفضل حالاتها في تلك الأيام، لكن تقييم أنجيلو لم يكن حماسيًا.

يعترف قائلاً "النبيذ غني بالتأكيد. غني بطريقته الخاصة. لكنني أرغب في الحصول على باقة أنظف وأعذب - باقة ذات تعفُّن وتخفيف أقل. أريد فاكهة أنقى".

برباريسكو في أفضل حالاته لم يكن له إلا جاذبية ضئيلة في أي سوق محلي.

يرى أنجيلو أنَ الـ61 كانت رائعة على الرغم من صنع النبيذ. لكن هناك مشكلة أخرى: فقد صُنع من النيبيولو.

حين يتحدث عن النيبيولو، يبدو أنجيلو مثل أب يتحدث عن ابن موهوب لم يرق إلى مستوى وعده بالكامل. تختلط الكبرياء بالسخط في لهجته. لا تزال توقعاته كبيرة، لكن لم يعد لديه أي أوهام يخسرها.

أكثر اقتباس للتذوق شهرة في جميع أدب النبيذ هو ذلك المذكور عن هو برايان في يوميات صموئيل بيبيس بتاريخ 11 أبريل 1663: "شربت نوعًا من النبيذ الفرنسي يدعى هو برايان له مزاج وذوق خاص لم أتذوق مثله على الإطلاق".

ليخلق اسمًا لنفسه يجب أن يكون النبيذ مميزًا واستثانيًا.

النبيذ مثل الأطعمة، يجب أن يكون مميزًا للغاية ليكون جذابًا عالميًا. كان هذا هو مأزق النيبيولو العظيم الذي تجسده تعليقات برودبنت على نبيذ غايا اللاحق من صنف سوري تيلدين 1982. وهو يصفها بأنها "غنية، ومكثفة، ومثيرة للإعجاب للغاية"، لكنه يشير أيضًا إلى أنها "غريبة ومميزة بالنسبة لأولئك الذين تمرسوا على بوردو".

يقول أنجيلو: "عندما بدأت السفر إلى الخارج أدركت على الفور أنَ لنيبيولو القليل من القواسم المشتركة مع الأصناف الأخرى، وهو ما سرني. فهذا يعني أنَ لدينا شيئاً خاصًا بنا بامتياز. لكن من ناحية أخرى يعني العزلة. كانت نيبيولو من بين الأصناف الفرنسية العظيمة، مثل رياضتنا التقليدية التي نطلق عليها هنا في لانغ اسم الكرة المرنة، وهي تشبه كرة القدم وكرة السلة التي يتم لعبها في جميع أنحاء العالم".

تم تشكيل الذوق العالمي من قبل النبيذ والعنب الفرنسيَّين. يمكنك "التغلب" على الفرنسيين في منافسة، كما فعل اثنان من أنبذة وادي نابا في مواجهة تاريخية في باريس عام 1976، لكن يجب عليك أن تتقن لعبتهم، والتي تعني عادة، كما هو الحال في باريس، كابيرنيت ساوفيجنون وشاردونيه. كانت هذه الأصناف بمثابة المكافئ في اللغة الإنجليزية لاسم نبيذ. وكان صنع النبيذ من النيبيولو يشبه التحدث بالفنلندية. (كابيرنيت كان معروفًا جدًا ويُشار إليه باسم "كاب"، ولكن من أطلق على النيبيولو اسم "نيب؟".

حتى بين خبراء النبيذ يمكن أن تكون مفاهيم النيبيولو غامضة. في أواخر عام 1976، كان هناك أصحاب نفوذ بارز مثل ماينارد أميرين الذي قام بالتدريس في جامعة كاليفورنيا في ديفيس لمدة أربعين عامًا تقريباً، ونشر الكثير من الكتب والمقالات الفنية عن النبيذ أكثر من أي مؤلف آخر في اللغة الإنجليزية. نشر أميرين كتاباً مشتركاً مع إدوارد. ب. روسلر اسمه "النبيذ: تقييمها الحسي"، جاء فيه:

نيبيولو هو العنب السائد في معظم شمال غرب إيطاليا. لديهم هناك مجموعة متنوعة من النبيذ، لم نجد أحدهم رائعًا... يبدو بارولو غالبًا مثل الدواء المر عندما يكون شابًا وكذلك في شيخوخته. حتى في فترة تتراوح ما بين 15 إلى 20 عامًا، لا ينتج عن تعتقه حزمة مميزة. لا نعرف ما إن كانت تزرع في مكان آخر، لكن لا نظن ذلك (وهذا مبرر).

بالنظر إلى هذه المعلومات عن نيبيولو، فمن الجيد أنَ الكتاب لا يأتي على ذكر بارباريسكو.

يقول أنجيلو: "نيبيولو مشاكس في القبو كما هو في الكرم". يقول كاتب النبيذ البريطاني جانسيس روبنسون: "الصلابة هي جوهر النيبيولو. لا يوجد عنب آخر عنيدٌ في شدة الحموضة والمستخلص الجاف".

ويكتب روبرت باركر أيضاً عن "النبيذ الشرس العنيد، المنيع والوحشي في قواه القاسية".  
ولكن على عكس أميرين، يعرف هؤلاء الكتاب أنَ هناك كنوزاً تحت تلك الصلابة، وأنَ تلك الفترة ربما منحت إحدى تلك الباقات التي، كما يقول روبنسون: "تجعل من لا يشربون النبيذ يصرخون طرباً عندما يقرؤون الوصف الكلاسيكي".

توصل الاثنان إلى قائمة مثيرة للإعجاب: البنفسج، عرق السوس، توابل الفلفل، والفواكه المعطرة، الكمأة، الجلود، القطران، والتبغ.

أراد أنجيلو صنع بارباريسكو أكثر إغراء وأقل رعباً. يتذكر قائلاً: "عدتُ من فرنسا مليئًا بالحماس، لكنه تلاشى بعد بضعة أيام من ضرب رأسي على جدار التقاليد.

كان "مستودع التقاليد" في مصنع نبيذ غايا هو لويجي راما المسؤول عن القبو.

يقول أنجيلو: "كان راما لاعباً أساسياً. ينام في غرفة تطل على الفناء ويأكل مع العائلة. اعتنى بالنبيذ كما لو كان يخصه. قد يستيقظ في الثانية صباحاً ليرى البرميل. لكنه لم يكن على اتصال مع الخارج. لقد عاش في عالمه الخاص".

كان أنجيلو يشارك بنشاط أكبر في القبو، وكذلك في الكرم. "لم يكن التعايش معه سهلًا" كما اعترف، لكن ذلك لم يكن سوى جزء من المشكلة.

في فرنسا كان هناك تبادل مستمر بين معاهد البحث والمنتجين. التقيتُ بشخصين يدرسان في مونبلييه وينتجان لحسابهما. أما في الوطن، فلن تعرف لمن ستذهب إذا واجهتك مشكلة. يعتاد المزارعون على عيوب معينة لدرجة أنهم لا يلاحظوها. يضحك. "ما كان محرجًا أيضًا، هو أننا رغم كل هذا كنا مصنع النبيذ الرئيسي؟".

حاول أنجيلو إشراك زملائه المزارعين. استأجر في عام 1964 باصًا ونظم رحلة إلى بورغوندي واصطحب أربعين معه.

يقول نافضاً يديه بإحباط: "كان لديهم هناك نوع من تقنيات الدفاع. فقد رفضوا كل ما رأوه، لأنَ طرقنا هي الوحيدة الصائبة".

في ذلك الوقت كان الأجانب يطرحون أرضاً النبيذ الذي يرى التفكر المحلي أنه رائع. يتذكر أنجيلو بشكل مؤلم بعض التصريحات البريطانية الساخرة حول لون نبيذهم الأصفر. أطلقو عليها "بشرة السلامي. جلد الدجاج".

تنهد: "كان هذا هو الأسلوب القديم، لكنه كان نموذجيًا". يشير تعبيره إلى أنه لمس وتراً حساساً: النمطية.

تم الدفاع عن الأسلوب الذي رفضه الأجانب بعنف بدعوى النمطية، والذي كان في كثير من الأحيان مجرد معادل لفظي لانعدام المهارة".

يتذكر طريقة أسرته في تناول النبيذ. "لم يكن والدي يشرب أكثر من كوب واحد مع الوجبات، لكن ذاك كان مقدسًا. كان مقتنعا بأنَ نبيذه هو الأفضل. يصرخ عندما يظنّ الزجاجة جيدة بشكل استثنائي: "إنها مارسالا حقيقية! كانت هذه أعظم عبارة مجاملة تقال حينها".

مارسالا هو نبيذ مؤكسد يشبه شيري وماديرا أكثر من نبيذ المائدة الكلاسيكية مثل بوردو وبوروندي.

"كانت لدي عَمَّة رائعة احتفظت دائمًا بزجاجة من البارباريسكو في خزانة صغيرة. ترشف منها بين الحين والآخر. إن أردت أن تشرب فاشرب شيئًا أقل جودة، مثل باربيرا ودولسيتو المخفف بالماء. كان هذا هو الأسلوب المميز هنا. النبيذ الجيد يعتبر مثل دواء، وهو شيء للمرضى وكبار السن".

كما هو الحال في البلدان الأخرى المنتجة للنبيذ، كان النبيذ في إيطاليا مجرد مشروب، قابل للمقارنة مع القهوة في الولايات المتحدة في تلك الأيام. كانت القهوة طازجة إلى حد ما، أو أكثر أو أقل جودة، لكن نادراً ما تصبح موضوعًا أكثر من مجرد محادثة عابرة. كان من غير المحتمل أن يكون المستهلكون على دراية بالفرق بين أصناف أرابيكا وأنواع روبوستا، وأقل أهمية في التركيز على الأصل الجغرافي الدقيق للفاصوليا. من يهتم بمقارنة الظلال المختلفة للشواء؟ كانت القهوة، ومازالت تقريبا، مجرد عادة؛ مشروب "حار"ّ؛ مشروب "للنشاط". قد تبدو إضافة الماء إلى النبيذ غريبة، لكن ذلك لم يكن مختلفًا عن إضافة مواد التحلية أو الكريمة إلى القهوة.

في ذلك الوقت في إيطاليا كان النبيذ بمثابة الطعام، ويوضع على المائدة مع الخبز. كان معظم الناس يشربون النبيذ نفسه كل يوم، وغالبًا ما يكون مجهول التسمية. كانت قوائم النبيذ نادرة في المطاعم، وكثيراً ما سُئل الزبائن ببساطة "أحمر أم أبيض؟" قبل أن ينظروا حتى إلى القائمة.

بدأ أنجيلو في تطوير فكرة أخرى عن النبيذ، وليس فقط من رحلاته إلى الخارج. أحد التأثيرات المهمة كان صاحب مطعم في جنوة يدعى بارولدي، كان صديقًا وعميلًا لـوالده.

"اعتدتُ تناول الطعام في المطبخ"، يتذكر ببريق في عباراته. "كان يفتح زجاجات بورغوندي وبوردو من أجلي. تلك الروائح والنكهات كانت مختلفة بالنسبة لي! كانت تجارب مثيرة. لكن بارولدي كان أيضًا من كبار المعجبين بباربارسكو".

يدير أنجيلو الـ 61 بين أصابعه ويشمه بنشاط.

كان اقتناعه يتزايد أنه بالإمكان تحسين البارباريسكو في القبو، وكذلك في الكرم. لم يكن هناك شك في أنَ بارباريسكو كان "استثنائيًا". هل يمكن صنعه بطريقة تجعل حتى عشاق النبيذ الفرنسي يرغبون في شربه؟

رُصِدت مشكلة مماثلة في الأدب من قبل سيزار بافيسي، وهو أحد الكتاب الإيطاليين البارزين في فترة ما بعد الحرب. ولد بافيسي في لانغ وعاش في تورينو. كتب مقال عن الكاتب الأمريكي شيروود أندرسون بعنوان "الغرب الأوسط وبيدمونت"، أثنى فيه على قدرة أندرسون على التقاط تفرُّد الغرب الأوسط بطريقة أبرزته إلى العالمية. أعرب بافيسي عن أمله أن يكون لبيدمونت يومًا ما عملٌ أدبيٌ "لا نعتز به بشدة من جانبنا فحسب، بل يحقق عالمية وعذوبة تتحدث إلى جميع الرجال والنساء".

بمقدور سوق النبيذ الدولي توفير النبيذ الرائع من خلال توفير المكافآت المالية اللازمة. ولكن يمكن لهذا أن يهدد الفردية. كيف جعل نبيذه عالمياً دون التضحية بتفرده؟ كان ذلك تحدي أنجيلو. وكما تحولت بارباريسكو من قبل، يمكنه التحول مرة أخرى. لكنه سوف يحتاج مساعدة.

كان راما مريضًا ويقترب من التقاعد. لقد حان الوقت لاتخاذ خطوة.

يقول أنجيلو: "كنت أبحث عن شخص يمكنني إجراء حوار حقيقي معه، شخص استطيع أن أنقل إليه ما تعلمته طوال الوقت من تجربتي في الخارج، شرط أن يملك أفكار وشخصية متفردة. كان علينا أن نتعلم من بعضنا البعض. لا أريد مجرد موظف آخر".

-----------

**30 مايو 1989**

غويدو، يتردد صدى صوت أنجيلو وهو ينزل مهرولاً على الدرجات إلى عالم غويدو ريفيلا.

تمر أثناء نزولك بالقبو القديم الخالي من نوافذ، حيث توجد خزانات إسمنتية ضخمة مبنية مباشرة على الحائط، كانت تستخدم سابقًا للتخمير، وصفوف من البراميل الكبيرة حيث لا يزال يتم تخزين النبيذ. بني القبو الجديد بين عامي 1969 و 1972، ويحتوي على نوافذ تطل على مزارع الكروم التي تراها من خلال السياج الحديدي للفناء. توجد لدى أعلى مستوياته خزانات التخمير المستخدمة حاليًا -الخزانات الأقدم مصنوعة من الفولاذ المغطى بالإيبوكسي، والأحدث من الفولاذ المضغوط المقاوم للصدأ. تُعبأ زجاجات النبيذ في المستوى الأدنى، ثم تخزن في المستوى الأدنى التالي. على أدنى مستوى توجد براميل صغيرة فيها الكثير من النبيذ المعتق.

يقول أنجيلو: "لم يعجب القبو الجديد بعض عملاء والدي. لم يكن جيدًا بما فيه الكفاية، كثير من الضوء، كثير من الصلب وكثير من التكنولوجيا".

خطا فوق خرطوم يمر خلاله النبيذ من حاوية إلى أخرى.

قال: "إنه أمر مضحك. يفهم الناس أنَّ التكنولوجيا وسيلة في مجالات أخرى. يريدون لدى الذهاب لطبيب الأسنان ما هو أحدث وأفضل إن كان سينجز بالمهمة بشكل أسرع وبأقل ألم". أشار إلى الخرطوم وقال: "كان من يقوم بهذه المهمة يستخدم حاوية خشبية مخروطية تسمى برينتا، تحتوي على أكثر من اثني عشر غالون. يملأها بخمر من برميل كبير، ويحملها على ظهره صعودًا ليفرغها في برميل آخر. أعتقد أنَ هناك شيئًا ما حول مشهد العمل البدني يسحر قوم المدينة المستقرة".

معالجة النبيذ بهذه الطريقة مجرد مثال على العمل الشاق لصنع النبيذ حتى وقت قريب، بيد أنه يترك الكثير من بقع النبيذ، ويعرضه للآثار الضارة للأكسجين.  
 كانت المضخات الأولى قاسية للغاية على النبيذ أيضًا. لدينا الآن طرق ألطف. سنكون قادرين في القبو قيد البناء على تحريك النبيذ بأقل ضخ، فقط بقوة الجاذبية. ابتسامته هي الرضا نفسه. "الآن هذا تقدم".

يرتفع البخار من وراء خزانات التخمير فجأة. تتوقع أن يظهر غويدو عارياً، بمنشفة حول وسطه. يضحك أنجيلو. لا، إنهم لا يديرون حمامًا تركيًا هنا.  
المكان الوحيد الذي يُخشى عليه من الجراثيم أكثر من قبو النبيذ الجيد هو المستشفى الجيد. ينبع فهمنا للمرض في كل من النبيذ والناس من مصدر مشترك: اكتشافات لويس باستور في النصف الثاني من القرن التاسع عشر. التنظيف بالبخار عند أكثر من 150 درجة فهرنهايت يمكّن المصنع من تجنب استخدام المطهرات، والتي يمكن أن تلوث النبيذ. يستحضر أنجيلو "الروعة" مرة أخرى. "هل يمكنك أن تتخيل صعوبة الحفاظ على القبو نظيفًا عندما كان كل ما لدينا هو ماء البئر؟".  
لا يزال بإمكانك سماع صوت لويجي كافالو ومشاهدة إيماءاته على بعد مائة ياردة أو نحو ذلك عبر تورينو. يصر: "لا تخطئوا فهمي. القبو نظيف دائمًا. ولكن عندما جاء أنجيلو. . . . " يحرك كفه لأعلى وأسفل.

يتذكر أنجيلو ليمبو أيضًا السنوات الأولى.

يقول: "ظل أنجيلو يحثنا على تنظيف البراميل بدقة، لكن راما سيصر: اعطها لعقة فقط. ظنَّ أنَّ أنجيلو كان شابًا نيقًا للغاية".

يصرخ أنجيلو مرة أخرى وهو يتقزم عندما يسير بجانب خزانات الفولاذ المقاوم للصدأ.

"أنا هنا بالأعلى" يصرخ صوت من خلال البخار. يسرع شخص من الأعلى مثل قرد على منصة من خلف الخزانات ويبدأ في النزول. يذهب أنجيلو للتشاور مع غويدو. تتخلل المحادثة أسماء أماكن بعيدة -ألمانيا، ستوكهولم، اليابان- رغم أنهم يتحدثون بلغة لويجي كافالو.

على الجانب البعيد من الأربعين ولد غويدو -ذو الشعر الخفيف الرمادي- وترعرع في بارباريسكو، في مجموعة صغيرة من المنازل يحيط بها بحر من الكروم: بورغاتا مونتستيفانو، مجرد مرمى حجر - إذا رميته مرتين- من القرية نفسها.  
"لم يكن لدينا أي شيء في تلك الأيام" يقول وهو يبدأ في تذكر سنواته الأولى. يتحول إلى ما يشبه كلب الكمأة الذي يشتم إحدى تلك الدرنات الشهية بمجرد أن يخدش سطح الماضي. وجهه يضيء. دفن هناك أعظم الثروات: ذكريات طفولة سعيدة.

الاوقات تغيرت منذ ذلك الحين. يمكنك أن تلمس ذلك في الكمأة حول ألبا نفسها، والتي تكلف هذه الأيام 1000 دولار للرطل. كطفل يلعب غيدو مع كلب عمه. يقول: "يشتم أحيانًا رائحة الكمأة، وكنت أحفر لأخرجها. لكنني لم أهتم بها حقًا. ولم أبعها. لم تكن تستحق الكثير، وكان التاجر الوحيد في ذلك الوقت في ألبا. مع تكلفة تذكرة القطار ووقت العمل الضائع، سأنتهي بخسارة المال بدلاً من تحقيق الربح".

نشأ غيدو في وسط الكروم. كان النبيذ دائمًا جزءًا من حياته.

يتذكر: "عندما كنت طفلاً رضيعًا، كانت أمي تأخذني معها إلى الكرم عندما تحصد، تمامًا كما فعلت جميع الأمهات الأخريات مع صغارهن. عندما بلغت الثامنة من عمري، بدأت أساعد بالفعل.

باع والده بعض العنب إلى والد أنجيلو، وآخرين، لمصنع نبيذ كبير في منطقة بارولو، فونتانافريدا. كما صنعوا القليل من النبيذ في المنزل.

يقول: " لم يكن لدينا وقتها سوى مضخة يدوية. أتذكر الضخ في القبو لساعات.  
اعتُبرت الزراعة المتعددة بالنسبة إلى ريفيلاس أيضًا، أمراً مفروغًا منه.

يعد غيديو على أصابعه: "كان العنب مجرد محصول آخر، القمح، الذرة، البازلاء والفاصوليا، سَمِّ ما شئت، نحن نزرعه جنبًا إلى جنب مع العنب. أرادت العائلات التأكد من أنهم سينجون". تألقت عيون غيدو مثل طفل: "كان هناك حيوانات أيضًا. كنا نلعب مع الثور، حيوان لطيف وسهل المراس. لا يزال بإمكاني الشعور بالنسيج اللين على عنقه مكان النير. أخذه في بعض الأحيان للعمل في مزرعة عمي في الساعة الرابعة صباحًا". يقول متأملاً: "احتفظ أبي بآخر ثور حتى عام 1966. كانت الوتيرة بطيئة آنذاك. لم نكن نعرف ما هو الضغط. أعتقد أنني أشعر بالحنين لتلك الأيام من وقت لآخر". يصفع ركبته كما لو أنه يضع حداً لتأملاته: "لكن ليس بسبب انعدام الأمان". كانت توقعات كسب العيش بواسطة النبيذ في الخمسينات من القرن الماضي ضعيفة. كان هناك رتلٌ من المحصول الرديء. البرد والتعفن خلقا مشاكل كبيرة. ذهب شقيقاه الأكبر سنًا للعمل في مصنع فيريرو، عندما كانا في منتصف سن المراهقة. يقول: "كانا يجلبان راتبين عاديين إلى المنزل. ما عُدَّ شيئًا في تلك الأيام". التحق غويدو ابان الازدهار الاقتصادي بمدرسة زراعة الكروم وعلم الآثار في ألبا. كان عليه أن يمشي لمسافة تزيد عن ميل في الصباح لركوب القطار، وأبعد حتى لدى العودة إلى المنزل من المدرسة بعد الحصول على جولة على الطريق. ذهب بعد التخرج مباشرة للعمل في شركة كبيرة في ميلانو.

كان مصنع معالجة حقيقيًا، ولم يكن هناك أي اهتمام بالجودة. لا نعرف حتى من أين يأتي العنب. حافظنا فقط على استقرار الأشياء. وحققنا النجاح". كان أنجيلو يعرج لرؤيته كلما أخذته الأعمال إلى ميلانو. تحدث عن خططه للمستقبل. بدأ غيدو العمل في مصنع غايا للنبيذ في فبراير 1970. يقول: "أفكار أنجيلو مثيرة، كما أردت العودة إلى بارباريسكو". هناك شيء أخوي حول علاقتهما نتج عن الإلفة الطويلة. شيء قديم الطراز قليلًا. من الصعب لدى مشاهدة أنجيلو وغويدو وهما يتحدثان عن المستجدات بذلك الإيقاع المريح للهجة، تخيل أحدهما دون الآخر. الحب و الزواج. الحصان والحمل. غايا وريفيلا. لم تخل تلك الأخوة من الخلافات، لكن لحسن الحظ كانا يكملان بعضهما. يقول أنجيلو: "غويدو وسيط عظيم. بالنسبة لي تبدو الأمورأحياناً واضحة الرؤية، وأحيانًا أجد رأسي في الغيوم. كانت قدماه على الأرض لكلينا. في حال وجدتُ نفسي أعمل مع ثوري آخر سيكون الأمر حينها مثل لعبة الكرة". يقول غويدو: "لا يأخذ أنجيلو شيئًا باعتباره مفروغًا منه. يعود من الرحلات دائمًا برأس مليء بالأفكار الجديدة. انه يبقيني متأهبًا. ربما استقررت بدونه على روتين معين مثل كثيرين. لكنه يتصرف غريزيًا، كما يجب التحقق من كل شيء في سياقنا الخاص. بارباريسكو ليست بورودو".

أنجيلو مطر ثابت من الأفكار. غويدو مثل تربة سان لورينزو يستنزف ويستبقي. أنجيلو قريب من العملاء والنقاد. غويدو عليه التعامل مع العنب. مع وجود قدم أنجيلو على دواسة البنزين وغويدو على الفرامل، يذهبان إلى حيث يريدان.

يقول أنجيلو: "حظينا بلحظات من التوتر. يمثل شخص واحد فقط المصنع، لذا ترك غويدو في بعض الأحيان في الظل".

يجب على أنجيلو الحرص على خطواته كونه منتجًا مشهورًا عالميًا في قرية صغيرة مثل بارباريسكو. لم يرغب أبدًا في المشاركة في السياسة المحلية، فقد كان حساسًا لتضارب المصالح المحتمل. عمل غويدو في السابق كمساعد لرئيس البلدية، لكن منذ ذلك الحين حافظ على مسافة بعيدة مناسبة.

يقول أنجيلو: "من المحتمل أنَ غويدو رغب في أن يكون رئيسًا للبلدية، لكان أدى دورًا رائعًا أيضًا. ربما أراد أن يفعل شيئًا بمفرده". الحوار كان الشيء الحاسم. وبسبب عدم مبالاتهما باختلافاتهما، صمد الفريق أمام اختبار الزمن.

تفرق الحشد وصعد الفريق إلى الفناء. عاد أنجيلو إلى مكتبه، بينما يسير غويدوخلال مدخل ضيق في أعلى الدرجات.

مختبره إلى اليسار، والذي يشير إليه غويدو دائمًا مع علامات اقتباس في صوته، هو غرفة صغيرة مزدحمة بالأكواب والزجاجات. يلقي نظرة الى الوراء ويتأمل عبر الفناء. لدى الانتهاء من أعمال التجديد، سيكون لديه مختبر مناسب حيث يمكنه القيام "بتجارب جادة".

يقع مكتبه أعلى الدرج، يحوي منضدة صغيرة واثنين من الأرفف المكتظة بالكتب والصحف والمطبوعات. يقول وهو يومئ باتجاهها: "يقول أنجيلو دائمًا إنه يتعين علينا مواصلة البحث. وهو على حق. لكن معظم هذه الأشياء ليست يقينًا. كتاب صناعة النبيذ المقدس لم يكتب بعد".

يطرف بعينه: "أشعر أحيانًا عندما أقرأ دراسات مختلفة مع ادعاءات متناقضة، أني لم أعد أعرف كيفية صنع النبيذ بعد الآن".

نشأ غويدو مع النبيذ، لكن كانت للكلمة دلالة مختلفة قبل أن يبدأ العمل مع أنجيلو. ذهب في مايو 1970، إلى بورغوندي مع مجموعة من صناع النبيذ المحليين. كانت رحلة الوحي. يقول ووجه مضيء: "كانت المرة الأولى التي أختبر فيها الثقافة الحقيقية للنبيذ.   
يمكنك تنفسها في الهواء في بون. رأيت ذلك في الطريقة التي سكب فيها السقاة النبيذ في المطاعم. كان النبيذ أكثر من مجرد مشروب آخر".

نما غويدو ومصنع النبيذ معًا، وكان عليه أن يعمل بجد من أجل المواكبة.  
يقول: "صنعنا خمسة أنواع من النبيذ عندما بدأت العمل هنا، جميعها حمراء. لم يبدأ موسم القطاف قبل 20 سبتمبر، واستمر لمدة شهرًا على الأكثر.

لم يكن محصول ذلك الشهر بالكثافة الحالية. الآن لدينا النبيذ الأبيض وأصناف حمراء جديدة، النبيذ الجديد المصنوع من المحاصيل القديمة. صنعنا في العام الماضي النبيذ من عنب سيرالونغا لأول مرة. ثم هناك كل تلك البراميل الصغيرة، الباريغس. تحتاج أعمالًا أكثر بكثير من الأكبر".

أخذ غويدو نفسا عميقا.

"قمنا بحصاد سافيجنون في العام الماضي في 24 أغسطس، أي أربعة أسابيع مقدمًا من بدايتنا قبل بضع سنوات".

غويدو مسؤول القلق أيضًا في المصنع، ويعمل نوبة الليل بهذه الطاقة. يحصل النبيذ الذي يصنعه على المراجعة، المقارنة والتصنيف في جميع أنحاء العالم. وبالنظر إلى أسعار منتجات غايا وسمعتها، فالتوقعات مرتفعة.

يقول غاضبًا: "غايا مثل يوفنتوس \*إشارة إلى فريق كرة القدم الأكثر شهرة في إيطاليا\* يجب على يوفنتوس الفوز".

قد يُحكم على غويدو بالفوز، لكنه لم يفقد حماسته. وقال: لا يزال هناك الكثير لنتعلمه. هذا هو الشيء العظيم في النبيذ، إنه يفاجئك دائمًا".

يقول أنجيلو: "اندهش الناس عندما جاء غويدو للعمل هنا. كانوا متشككين تجاه علماء البيئة بشكل عام، لأنهم ربطوهم بالشركات الصناعية الكبرى. إضافة إلى ذلك، لم يسمع أنه وفي مصنع صغير مثل مصنعنا يديره شاب صغير، أن عين شخصًا ما لصنع النبيذ".

أطلق أنجيلوضحكة مكتومة.

"لن أنسى أبدًا ردة فعل أمي عندما سمعت بذلك. كانت في حيرة حقا. سألتني: "ماذا عنك؟ ما الذي ستفعله؟.

**===============**

**6-9 يونيو 1989**

يبدو أنجيلو مكتئبًا، وعنيفًا قليلاً. إنه برج الثور ويبدو مثله في بعض الأحيان. مع شفاه مزمومة وعبوس صارخ، عندما يرفع حاجبيه تتساءل ما إذا كان سيهاجم أحدهم. لدى العودة إلى المكتب، يكون الهاتف هو رئيسه، لكن لا يمتلك واحدًا في السيارة. السفر هو وقت للتفكير -إنه وقت لأكون مع نفسي. قد يكون تركيزه عاليًا، كما هو الحال الآن. يفرقع أصابعه فجأة ويقول: "حسناً". ينزل القرار كالبرق وتتبدد السحب. يجلس مسترخياً بابتسامة عريضة مثل الطريق السريع. الطرق مهمة لأنجيلو.  
يقضي الكثير من الوقت عليها. يقول بسعادة: "الحمد لله، لا يوجد هنا سياسيون يخبرونك أنه لا يمكنك السير بأكثر من خمسة وخمسين ميلاً في الساعة". تظل حدود السرعة المنخفضة لغزا لم يفهمه أبدًا؛ هنا لا توجد حدود على الإطلاق. ما الذي يمكن أن يقوله فانتيني إن كان بإمكانه رؤية لوحات ترخيص CN من مقاطعة كونيو وهي تسير في الخارج، وكل ذلك باسم النبيذ؟. كان مهووسًا بالصلة بين النبيذ الردئ والطرقات الرديئة. "لماذا في قرننا الحديث هذا تترك العديد من الطرق كما كانت منذ قرنين؟ ما الفائدة من الحصاد الوفير إن لم تتمكن من إيصال العنب إلى السوق؟"  
ينهي فانتيني ثورة غضبه مع ما يشبه الخرافة.

"في إحدى المرات كان هناك تل لم يزرع به شيء ولم ينتج عنه شيء تقريبًا. يحيط به الآن طريق جديد، وفي غضون سنوات قليلة فقط سيتم تحويله بالكامل إلى كروم فخمة. لم يبق الكثير من الأراضي غير المزروعة. عندما تمر بهذه البقعة الآن، حتى السماء تبدو مختلفة".

الطرق السريعة ليست الفتنة الألمانية الوحيدة لأنجيلو. تعد البلاد أكبر مستورد للنبيذ في العالم: حوالي 250 مليون جالون سنويًا، مقارنة بـ 165 لبريطانيا العظمى، و50 للولايات المتحدة. إنه سوق أنجيلو الأكثر أهمية، وهو يتجول هنا كثيرًا.  
كل جولة هي جولة في القوة. يدور كالريح، يتحدث مع مستورديه عن متجره، ويدرس المشهد مع كُتّاب النبيذ ، ويولي احترامه للمطاعم، ويقوم بالتذوق.

يقول: "لا يزال الكثير من الناس يعتبرون هذا البلد بمثابة مكان كل أنواع البيرة والنقانق. لم يسمعوا عن ثورة المطاعم". يوجد في ألمانيا مطاعم حاصلة على نجمة ميشلان أكثر من أي بلد في أوروبا باستثناء فرنسا.

هو على الطريق لعدة أيام الآن، وبدأ الجدول الزمني في أخذ حصيلته. التسويق يعني الأميال والوجبات، وهو متألق دائمًا كنجم لامع.

المحطة التالية: قرية في بادن، شمال سويسرا وعبر الحدود مع فرنسا. صاحب المطعم أحد كبار منتجي النبيذ في المنطقة. يستورد نبيذ أنجيلو وأنجيلو يرد الجميل. يأخذ أنجيلو ابنه الموجود في بارباريسكو ليريه كروم العنب والقبو، ثم يقوده إلى جولة تذوق نبيذ ما قبل العشاء.

يأتي المالك خلال وليمة النجمتين من وقت لآخر لمتابعة أنجيلو ومعرفة ما إذا كان أنهى حصته. يصر: "يجب أن تجرب هذا الطبق".

يبتسم أنجيلو ويشكره. كل ذلك خلال يوم عمل شاق.

لا يزال فيلم داونز إيرلي لايت قائما خلال المناظر الطبيعية، لكن أنجيلو وراء عجلة القيادة. يتجه إلى فيسبادن، مدينة ليست بعيدة عن فرانكفورت. لقد علم منذ زمن طويل أنَ العالم لن يأتي إلى بارباريسكو. كان عليه الذهاب إليه. يقول: "على عكس بوردو، نحن الإيطاليون ليس لدينا شبكة تجارية. أُجبرنا على السفر". يذكر الاقتباس الشهير من مذكرات صموئيل بيبيس كثيرًا. ما وجده ربما أكثر إثارة للإعجاب من جودة أوت بريون كما هو موضح في تعليق الكاتب، هو حقيقة أنه قادر على الحصول على النبيذ على الإطلاق. : "كانت الطريقة الوحيدة هي أخذ النبيذ إلى الناس وحملهم على تذوقه. اضطررت لخلق الحماس، وجعل علامتي التجارية معروفة. يبدو طبيعيًا القيام بالأمر". غدا الأمر واضحًا الآن، لكن لم يكن الكثير من المنتجين الإيطاليين يفكرون بهذه الطريقة عندما كان أنجيلو على الطريق. "علمت أنَ المستهلكين لم يكونوا سلبيين، وأنَ المواقف كانت تتغير، وأنَ أعلى مستويات الجودة كانت هي ما يدفع الثمن، حتى لنبيذ مثل باربيرا.عليك إخراجه من دولابك الصغير لتكتشف ذلك. "لم يكن الأمر سهلاً في البداية". كان السؤال الأول الذي يطرحه الناس علي دائمًا، هل مذاقه مثل بورغوندي أو بوردو؟ كان لدى بارباريسكو ما يطلق عليه في الوقت الحاضر مشكلة الصورة. كان انجذاب بارباريسكو كمنطقة لإنتاج النبيذ لشركة بورغندي عوضًا عن بوردو: العديد من صغار المزارعين، الممتلكات المجزأة ومجموعة متنوعة من العنب. لكن صورة بورغوندي كانت براقة. ارتبطت بشخصيات مشهورة مثل نابليون. وحكايات كثيرة. عندما كتب دومينيكو كافازا كتيبه عن بارباريسكو في عام 1907، قام بمحاولة مثيرة للشفقة لإعطاء النبيذ القليل من اللمعان التاريخي من خلال الاستشهاد بالجنرال فون ميلاس، الذي طلب في 6 نوفمبر 1799، النبيذ من القرية للاحتفال بفوز النمسا على الفرنسيين في معركة قريبة. **"**فون من؟" يجب أن يتساءل قراؤه. لم تكن مبيعات بارباريسكو على وشك الارتفاع.

كان الأمر مجرد أحد الطلبات العسكرية العديدة في تلك الفترة. رمزي بما فيه الكفاية، في معركة أكثر أهمية وبعد سبعة أشهر في مارينغو، على بعد ثلاثين ميلًا فقط من بارباريسكو، هُزم فون ميلاس من قِبل نابليون نفسه. إذا كان الأخير قد احتفل بفوزه مع باربارسكو، فقد أصبح النبيذ مشهورًا مثل طبق الدجاج الذي قيل إن طهاته ارتجلوه في ساحة المعركة.

لم يكن بارباريسكو على الجانب الخطأ من جبال الألب فقط؛ كان على الجانب الخطأ من ألبا كذلك.

يقول أنجيلو: "أعتدت أن أُقدَّم أينما ذهبت على أني منتج لنبيذ يشبه بارولو".

لم يكن بارولو كبورغوندي، لكن صورته تغلبت على بارباريسكو، وكان معروفًا في إيطاليا باسم "ملك النبيذ ونبيذ الملوك" بسبب ارتباطه بالملكين كارلو ألبرتو وفيتوريو إيمانويل الثاني. قدمه النبلاء مثل كافور وعائلة فاليتي كأحد معارفهم الجيدة.

عندما نشر قاموس راندوم هاوس للغة الإنجليزية في عام 1966، اشتمل على مدخل لبارولو، لكن لم يشمل بارباريسكو. انحراف أمريكي؟ نُشر في العام التالي كتاب مشهور عن الطبخ في بيدمونتي من قِبل ماسيمو ألبريني، أحد كبار كُتَّاب الغذاء في إيطاليا. خصص المؤلف ثلاث صفحات من الحكايات والخطابات لبارولو. كتب: "دخل بمجد في صفوف الأنبذة العظيمة في أوروبا كنظير لمودوكس، شاتو مارجو وحتى زجاجات شاتو لافيت المرقمة". ذكر بارباريسكو فقط في قائمة "أنبذة أخرى" أمثال جريجنولينو وبريشيتو، ولم تكن تزكية قوية. حتى النبيذ المعروف من قبل الشركة التي يرعونها.

كان حل كافازا لمشكلة بارولو بسيطًا. إن لم تستطع التغلب عليهم، انضم إليهم، واقترح في عام 1892 ثلاثة أنواع نبيذ معترف بها رسميًا الآن: بارولو، بارباريسكو ونيبيولو دا ألبا- كلها مجتمعة تحت اسم المنطقة الأكثر شهرة.

فشل اقتراح الفوز بالدعم أقنعه بالترويج لـ "بارباريسكو" كاسم النبيذ. على الرغم من أنه تم إنتاج بعض الزجاجات التي سميت بارباريسكو -أقدمها كتاريخ معروف عام 1870- كان النبيذ معروفًا حتى ذلك الحين باسم نيبيولو دي بارباريسكو.  
دفع آل غايا ثمنًا باهظاً نتيجة قرارهم عدم شراء العنب حتى من منطقة بارولو. "تذوق مستورد ألماني كبير في نهاية الستينيات بارباريسكو خاصتنا وكان متحمسًا. أراد استيراده، لكنه أصر على امتلاك بارولو أيضًا، لأنه كان معروفًا.  
انتهى بالعمل مع أحد تجار بارولو الكبار. "استغرق الأمر مني عشرين عامًا للتغلب على مشكلة بارولو".

فيسبادن ونجمة واحدة، ترك أنجيلو الطاولة لفترة من الوقت للتحدث مع المالك. قام متعهد النبيذ بعرض زجاجة من غايا أند ري لعام 1984. يقول بينما أنجيلو بعيد: "هذا شاردونيه، أحد أفضل أنواع النبيذ الأبيض في قبونا. لدينا بعض الأشياء العظيمة هناك".

على الطاولة، صحافي يكتب عن الاقتصاد والنبيذ في جريدة فرانكفورت اليومية، وهي ألمانية عريقة. زوجته معه، معلمة لغة فرنسية. المحادثة معتدلة وهادئة، وتتحول جيئة وذهابا بين اللغتين الإنجليزية والفرنسية مع بضع كلمات إيطالية. يلاحظ الصحافي: "إنه أمر مضحك، أنواع نبيولو الرائعة مميزة للغاية. يمكنهم أن يماطلوك في البداية. وهو ما لم يعجبني على الإطلاق. لكن بمجرد أن يمسكوا بي، فأنا عالق". أومأت زوجته بشغف وابتسمت. تقول: "تصبح صديقًا للحياة".

توجه أنجيلو جنوبًا من فرانكفورت ، في اتجاه ميونخ. هناك فندق فخم في على بعد حوالي مائة ميل. قال: "أصدقاء للحياة. يا لها من طريقة للتعبير عنه". يبدو برج الثور رقيقًا تقريبًا. لكن لا يوجد ما يدور حوله: أجنبي دائمًا. فقط أجنبي سيقول شيئًا كهذا. "هناك العديد من الموضوعات التي تجعل أنجيلو يستمر في التحدث، والأجانب أحدها. "الأجانب هم من وسعوا السوق للحصول على نبيذ جيد في إيطاليا. ليس في الخارج فقط، لكن أيضًا في إيطاليا نفسها". يفرقع أصابعه: "أتراهن! اذهب إلى إيٍ من أفضل المطاعم في لانغ. ما هي لوحات الترخيص التي ستراها على السيارات المتوقفة بالخارج؟ معظمها ألمانية أو نمساوية أو سويسرية. ومن الذي يطلب بارولوس وباربارسكوس؟ الأجانب".

عمل أنجيلو بقوة كبيرة.

كنت في إحدى ليالي الأسبوع الماضي في مطعم بالقرب من بارباريسكو. حضر محتفلون من الألمان، ستة منهم ، وجلسوا على الطاولة بجانبنا. وأنت تعرف ما الأنبذة التي طلبوها؟ زجاجة سان لورينزو وسيكورو جياكوسا سانتو ستيفانو".  
سانت ستيفن هو قديس كرم العنب في بلدة نييف، ونبيذ برونو جياكوسا هو البارباريسكو الوحيد الذي يتمتع بمكانة تشبه تلك الموجودة لدى أنجيلو. لكن عندما يقدم هؤلاء القديسون إلى طاولتك، فلا تتفاجأ إذا كان هناك شيطان يدفع عندما يحين وقت سداد فاتورتك.

يبيع أنجيلو الآن حوالي ثلثي نبيذه في الخارج، يقول: "لم يتحقق الاختراق الحقيقي إلا في أواخر السبعينيات وأوائل الثمانينيات".

صدر كتاب بورتون أندرسون الرائد، فينو، عام 1980. بدأ النبيذ الإيطالي في الحصول على اهتمام محترم من الدوريات المؤثرة، وخاصة في الولايات المتحدة ومنطقة أوروبا الناطقة بالألمانية. بحلول نهاية السبعينيات، كان قد تم بيع أكثر من زجاجة غايا من أصل أربعة في الخارج.

هناك لحظة قبل قرن من الزمان، في نهاية سبعينيات القرن التاسع عشر، عندما كان لدى إيطاليا فرصة لتحدي الهيمنة الفرنسية على سوق النبيذ العالمي. أثبت غزو الفايلوكسيرا أنه مدمر بطريقته الخاصة كالغزو البروسي عام 1870. صدرت فرنسا حتى عام 1870 ثمانية أضعاف ما كانت تستورده من النبيذ، لكن بحلول نهاية العقد كانت الدولة تستورد بنسبة ثلاثة إلى واحد، وهي نسبة ستتضاعف في السنوات القليلة المقبلة.

ضربت الفيلوكسيرا إيطاليا في وقت لاحق؛ وكانت آثارها أقل حدة. بدت الأوقات مناسبة، لكن لم تكن الخطوة الكبيرة للأمام هي التي يجب اتخاذها. تضاعف إجمالي إنتاج إيطاليا في الفترة من عام 1870 إلى عام 1890، لكن معظمه كان نبيذًا ضخمًا من الجنوب. اضطرب أوتافي كما يفعل دائمًا. "أربعة أخماس النبيذ الذي نصدره سيعتبر مادة خام للمزج، وليس من المفيد لنا إن كانت هذه المواد الخام مطلوبة".

تراث النبيذ الرخيص يزن بقوة حتى الآن. لا تزال إيطاليا تبيع 90 مليون غالون من النبيذ سنوياً لفرنسا، لكن أكثر من 95% منه عبارة عن نبيذ سائب للمزج.  
يُصدر البلدان سنوياً نفس الكمية تقريبًا من النبيذ، أي ما يزيد قليلاً عن 300 مليون غالون، لكن الفرنسيين يبيعون منتجاتهم ثلاث مرات أعلى من الإيطاليين.

يهتف أنجيلو: "آه ، فرنسا، أصعب سوق على الإطلاق".

يوجد في بارباريسكو العديد من المطاعم من فئة ثلاث نجوم، لكن هذا يبدو أفضل من النبيذ المباع فعلًا. على الأقل وضع قدمه على الباب أو رؤوس أصابعه.  
"أنا لا أشكو رغم ذلك. علمت فرنسا العالم شرب النبيذ الجيد. وكل من يشرب النبيذ الجيد هو عميل محتمل لنا".

إنه المكان الأكثر روعة حتى الآن، وعدد النجوم يصل إلى خمسة. أنجيلو يتناول الطعام مع زوجين شابين، أكاديميين سابقين يستوردان ويكتبان عن النبيذ.  
أحضرا قليلاً من الجانب التعليمي السابق إلى مهنتهما الجديدة.

يسأل أنجيلو: "ما الأكثر متعة، عالم النبيذ أم بساتين الأكاديمية؟" يضحكون، ويرتشفون ريسلينج يوفر المفعم بالحياة على هامش إجابتهم. علماء النبيذ يعرفون أشياءهم.  
يقول: "الجيل الأقدم من كتاب النبيذ فرانكوفيل حتى النخاع. لكن الجيل الأصغر سناً ليس متحيزًا. بعضهم يعرف بالفعل المزيد عن الأنبذة الإيطالية ويفضلها".

تقول: "لم يعرف أحد منذ عشر سنوات شيئًا عن أفضل أنواع النبيذ في بيدمونتي التي أصبحت تتمتع بشعبية كبيرة الآن".

تتطلع إلى أنجيلو: "خمن من يستحق معظم الفضل على ذلك؟"

على الطريق إلى ميونيخ، تمزق أنجيلو. وجبتان بانتظاره هناك، ومواعيد بينهما.  
لم يراهن الكثير من منتجي بيدمونتي في الستينيات على أنَّ أنجيلو سيحصل في يوم من الأيام على تصديق لصنع أنبذتهم المعروفة في بلد مثل ألمانيا.

يقول: "كان يُنظر إلى مصنع النبيذ لدينا كظاهرة غريبة، وهو عبارة عن قلعة من البطاقات معدة للانهيار. حلم معظم المنتجين حتى عام 1970 أو نحو ذلك كان شركة كبيرة. مليون زجاجة في السنة أو نحو ذلك. كان الناس يتوقعون زيادة في استهلاك النبيذ في النطاق السعري الأدنى. لم يظن أحد أنه من الممكن لحرفي صغير أن يبيع نبيذه في الخارج، وبثمن باهظ". يبتسم. "بعد أن كان هناك طلب قليل على النبيذ الرخيص المتوسط، المتواضع جميل".

أول خطوة تسويقية لأنجيلو كانت ضبط إستراتيجيته الخاصة بالمطاعم. باع والده الكثير من نبيذه في حاويات كبيرة، ديمجانات، للعملاء الذين قاموا بتعبئتها في زجاجات وشربوها في منازلهم.

يقول: "ساعدنا العملاء من القطاع الخاص على البقاء في الأوقات الصعبة، لكن كان الأمر كما لو أنَ نبيذنا يشرب في السر. المطعم مسرح. إن أحب الزبون النبيذ فسيخبر المالك. خرجت الكلمة".

خلال النصف الثاني من الستينيات، تم تخزين المزيد والمزيد من النبيذ في المصنع، وتم التخلص التدريجي من مبيعات الديمجانات.

كان لاستراتيجية المطعم عواقب أخرى. بدأ المصنع البيع من خلال الوكلاء في منتصف الستينيات. "قالوا إنَ علينا أن نمتلك أنبذة أخرى غير بارباريسكو، خاصة للمطاعم. ونبيذ أقل كلفة". حوت الشحنات حوالي خمسة صناديق على الأقل. ستون زجاجة من بارباريسكو كانت باهظة للغاية بالنسبة للعديد من العملاء المحتملين. اشترى المصنع في عام 1967 كرمًا خارج ألبا مباشرةً، وبدأ في صنع النبيذ الذي يحتاجه الوكلاء: باربيرا، دولتيسو ونيبيولو دا ألبا.

ابتكار آخر، إنشاء ما أسماه أنجيلو "التسلسل الهرمي لنيبيولو". كان وسيلة للدفاع عن خط الجودة، وتحسين المبيعات.

جميع أنواع النبيذ المصنوع من عنب نيبيولو من منطقة بارباريسكو المحددة قانونًا، وتفي بمعايير دنيا معينة، لها الحق في أخذ اللقب. رسميًا لا يوجد تمييز. ما الذي سيفعله منتج واعٍ بالجودة بالعنب الذي قد يكون جيدًا بما يكفي للقانون، ولكن ليس لعلامة بارباريسكو الخاصة؟ بالتأكيد هناك حل يتجاوز البدائل الجذرية لخفض جودة بارباريسكو أو بيع النبيذ بكميات كبيرة بسعر قليل.

أكمل أنجيلو بناء التسلسل الهرمي قبل حوالي عشر سنوات. في القاعدة يوجد فيندنت، الأنبذة الشابة مثل بوجوليه نوفو الفاخر جدًا، صنعت بنفس التقنية المستخدمة في التخمير. المستوى التالي هو نيبيولو لانغ الذي لا يتمتع بوضع قانوني ومحمي. الأعلى بكثير من حيث الجودة والسعر هو شركة برباريس "الطبيعية"، حوالي 100,000 زجاجة في السنة. وأخيرًا يوجد في الجزء العلوي من الهرم بارباريسكوس، ويصنع منه حوالي 30000 زجاجة فقط. أول تعبئة له كانت في عام 1967 من سوري سان لورينزو.

لا يستطيع المنتج أحيانًا الدفاع عن هيبة العلامة الخاصة به إلا عن طريق التضحية بجزء كبير، أو بكل شيء حتى بمحصول، ما لم يكن مطابقًا لمعاييره. قام أنجيلو في عام 1987 بتعبئة نصف الكمية المعتادة من بارباريسكو، ولم يعبئ شيئًا في عام 1984.

يهز رأسه بينما تبدأ ضواحي ميونيخ بالظهور.

"كان القرار بشأن 1984 مؤلما للغاية".

غداء في مطعم ثلاث نجوم. جلس على طاولة أنجيلو صحافي آخر يكتب عن النبيذ بالإضافة إلى الاقتصاد. زوجته هي ابنة منتج نبيذ. يقول وهو يبتسم: "ثاني أفضل لاعب في فرانكونيا" بينما كان الحديث يدور حول شيء آخر: رحلة إلى إيطاليا يخططون لها، وكيف أنجز كتابه عن النبيذ الإيطالي. أنجيلو منتبه إلى الكرم المجازي كما هو الحال مع تلك التي يرعاها فيديريكو.

يستحق كل نجمة، كان الغداء مليئًا بالزخم. ابتسم النادل وهو يقترح القليل من هذا والقليل من ذاك. خرج رئيس الطهاة وقدم مقترحاته بلطف. أنجيلو مبتهج ويقبل مصيره بأناقة. ماذا يمكن أن يفعل عندما يقتل بلطف الطاهي؟

ميونح وليمة متحركة. فترة راحة من العمل، وأنجيلو يتحرك نحو نجم آخر وقائمة نبيذ أخرى لا يقل عدد صفحاتها عن الحرب والسلام.

إنه في يد شخص آخر من مستورديه، يشاركه شغفه بالسرعة والنبيذ. حرفي تكنولوجي، يحول بضع مئات من سيارات BMW في السنة، إلى سيارات عالية الأداء: "أسرع سيارات سيدان رباعية الأبواب في العالم".

أول نبيذ ألماني، في العام 1984. قال: "لم يكن كبيرًا ومدهشًا مثل 83، لكن كان التوازن جيدًا؛ سيعمر". إنه غنائي مثل تينور، يغني حبه لريسلينج.

ما العنب الذي يمكن أن يكون مختلفًا تمامًا عن ريسلينج ونيبيولو، الألماني والإيطالي؟ لكن حموضة ريسلينج من الشمال من سار أو الروير، يمكن أن تكون صلبة مثل تانين نيبيولو من بارباريسكو. ومثلما كان نيبيولو يفقد أراضيه منذ وقت ليس ببعيد ، كان ريسلينج يتراجع أمام مولر ثورجو، وهو طاعون أسوأ من فيلوكسيرا، لا يستطيع ريسلنج في السوق الدولية حمل شمعة لشاردونيه. سهمها منخفض مثل نيبيولو مقارنة بكابيرنيت ساوفيجنون. يستغرق ريسلينج وقتاً أيضًا. ولكن عندما يكون الأمر صحيحًا، سيكون صديقًا مدى الحياة.

انتهت الأغنية. يتم تقديم الطعام. لقد بدأت الأمسية للتو.

أنجيلو على الطريق مرة أخرى ذاهبًا إلى سويسرا، مكانه الخاص. يشرب الناطقون بالألمانية هناك عددًا أكبر من نبيذ غايا أكثر من أي شخص آخر في العالم.

يدق عداد السرعة عندما تقترب الحدود يقول: "بإمكان هذه السيارة السير بسرعة أكبر إذا تم تحويلها من قبل المستورد الخاص بي، لكن الثمن سيكون باهظًا جداً".

تشبه تلك السيارات أفضل أنواع النبيذ في العالم. إنها باهظة الثمن، ولكنْ هناك سوقٌ لها، سوق خاص بها. أنت تدفع مقابل الجودة، بالتأكيد، ولكن أيضًا من أجل المكانة.

يقول أنجيلو: "كان السعر مشكلة كبيرة منذ وقت ليس ببعيد. توقف الناس فقط في العامين أو الثلاثة أعوام الماضية عن السؤال عن السعر أولاً".

كان للنبيذ الإيطالي، بما في ذلك باباريسكو، هيبة ضئيلة أو معدومة. كان من المفترض أن تكون رخيصة، وكان ذلك.

لن أنسى أبدا شيئًا ما حدث في أواخر السبعينيات. قام المستورد الخاص بي بتنظيم عرض تقديمي في بوسطن. وتمكن من الحصول على إقبال جيد وذهب كل شيء بسلاسة إلى أن حدد السعر. نهض كاتب النبيذ في جريدة المدينة الرائدة وسار مباشرة خارج الغرفة ، قبل أن يبدأ التذوق".

يمر الطريق السريع الآن عبر جبال سويسرا. يلقي نظرة على ساعته. الالتزام بالمواعيد أحد الوصايا العشر الشخصية.

"تمثلت إحدى المشكلات في فرق السعر بين النبيذ الخاص بنا وبارباريسكوس الأخرى".

"كان لبوردو وبورغوندي تسلسل هرمي للجودة ، هرم من الهيبة المدعومة إما من قبل التصنيف الرسمي، كما هو الحال في المنطقة الأخيرة، أو بالعادات، كما هو الحال في ميدوك. لقد تم قبول أنَ شاتو لاتور تكلف أكثر من بوردو، أو حتى شاتو آخر من باويلاك.

بيع بارباريسكو في الولايات المتحدة في السبعينيات مقابل بضعة دولارات. يفكر المرء: "لماذا يباع غايا بعشرة؟" اضطررت لجعلهم يتذوقون النبيذ.  
دخل أنجيلو الثمانينيات بقوة. نبيذ عامي 1978 و 1979 كان ممتازًا بعد سنوات الفقر الثلاث المتتاليات، (كان عام 1972 كارثة كبيرة، لدرجة لم ينتج أي بارباريسكو على الإطلاق). أسس في عام 1977 شركة غايا للتوزيع، وهي شركة استيراد.

يقول: "بدأ كل شيء عن طريق الصدفة. طلب مني صديق أن اقترح له مستوردًا لنبيذ دوماين دي لا روماني كونتي. ذكرت بضعة أسماء. اتصل بي مرة أخرى في وقت لاحق وقال: "لماذا لا تقوم بهذه المهمة بنفسك؟"

تبرق عينا أنجيلو.

ضحك وهو يقول: "مكنني ذلك من إعطاء القليل من اللمعان على اسم شهير غير معروف".

"أصبحت معروفًا في الولايات المتحدة بصفتي المستورد الإيطالي لـروماني كونتي".

وسَّعت غايا للتوزيع أنشطتها في عام 1987. لدى أنجيلو الآن "الأفضل" من جميع أنحاء العالم، والقائمة تطول عاماً بعد عام. وهو أيضًا المستورد الإيطالي الحصري لنبيذ ريدل الشهير من النمسا.

مكنتني غايا للتوزيع من زيارة مصانع النبيذ، ليس كسائح، لكن كعميل. تعلمت الكثير عن استراتيجيات الإنتاج والتسويق. ووسعت معرفتي بالمناطق الأخرى.

صفع حبهته فجأة أثناء تذكر الماضي.

قال: "كانت تلك فرصتي، كان بإمكانها إنقاذي ما لا يقل عن عشر سنوات".

في ظهر أحد أيام الصيف الحارة من عام 1965، أتى أمريكي إلى المصنع لشراء بعض النبيذ. كان قد تذوق لتوه أحد البارباريسكو في ميلانو، وتأثر لدرجة أنه استقل سيارته وقادها إلى هناك.

"عميل أمريكي! بالنسبة لوالدي كان هذا شيئًا من الخيال العلمي، يمكنه أن يكون من المريخ".  
كان الزائر فرانك شونميكر، أشهر كاتب ومستورد نبيذ في الولايات المتحدة في ذلك الوقت. بالإضافة إلى دوره في فرض أسماء متنوعة على نبيذ كاليفورنيا الرائع. شونميكر كان شخصية رئيسية وراء وضع البورغوندي.  
والأكثر استثنائية، كان شخصية النبيذ المؤثرة في تلك الأيام، وكان متحمسًا بصراحة لنيبيولو. في كتابه "موسوعة النبيذ"، الذي نشر في عام 1964، كتب: "العنب الإيطالي الأحمر أحد أفضل الأنواع في العالم". كان "بارولو" بالتأكيد نبيذًا رائعًا، بارباريسكو "نبيذ التميز والطرازالرفيع".

كان واقفًا هناك، في فناء مصنع غايا، ويتحدث إلى أنجيلو الذي يبلغ خمسة وعشرين عامًا، بمزيج من الإنجليزية والفرنسية.

انقلب الأمر لكوميديا من الأخطاء. يقول أنجيلو: "مأساة. لسوء الحظ، كان صدامًا أكثر من كونه محادثة. كنت صغيرًا جدًا وعديم الخبرة. سأل فورًا (كم عدد القناني التي لديك؟) اعتقدت أنه يريد شراء القبو بالكامل. أزعجني هذا الكلام الكبير. أدرك الآن أنه من الطبيعي أن يحصل المستورد على فكرة عن الكمية المتاحة".

لا يزال أنجيلو لا يصدق ذلك.

"واجهت الكثير من المتاعب لمجرد فهمه. قال إنَ الملصق الخاص بنا كان أكثر ملاءمة لزيت الزيتون من النبيذ، أعتقدت أنه أراد تغييره. أدركت في وقت لاحق فقط أنه أراد فقط إضافة إحدى ملصقاته: "فرانك شونميكر سيليكشن".

" فرانك شونميكرسليكشن" على زجاجة من بارباريسكو! ما الفرق الذي كان سيحدثه ذلك!.

"لم أكن أعرف في ذلك الوقت من هو. سمعت بعد عدة سنوات كل شيء عن فرانك شونميكر. أغمى على تقريباً".

غداء في ثلاثة نجوم أخرى. يصل العد حتى اثني عشر. حيا مضيف النبيذ أنجيلو بحرارة. كان في بارباريسكو ويتذكر تمامًا "الأنبذة الرائعة" التي تذوقها هناك. ينظر أنجيلو إلى قائمة النبيذ. نبيذه موجود - رضا حقيقي- لكنها مدرجة ضمن توسكانا.  
تعامل أنجلو مع الأمر بلطف. قال: "مجرد سهو في واقع الأمر. يمكن أن يحدث ذلك لأي شخص". انضم إلى طاولته كاتب نبيذ سويسري. سأله أنجيلو: "ما الجديد في سويسرا؟"، ثم أنصت إليه باهتمام.

بدأت دورات الأكل. أنجيلو متحمس. يقول: "مثالي، يتطلب الأمر عبقريًا حقيقيًا للطبخ بمثل هذه البساطة المعقدة". لكن ومع استمرار مسيرة الوجبة دون هوادة، يبدو أنجيلو أكثر شبهاً بملاكم مترنح. تهرب من اثنين من الدورات، لكن النتيجة ليست موضع شك. لا يحتاج الطعام لكمة ثقيلة لرميه على الأرض قبل العد: حتى الخفة تزن. الأطباق خفيفة ورائعة، كأنها محمد على الشاب، تحلق كالفراشات، وتلدغ كالنحل. أنجيلو على الحبال. إنه إما بارباريسكو أو لكمة عنيفة.

===============   
  
 **10 يونيو 1989**

يبدو المشهد مربكاً من منطقة فاسيت.

الهسهسة والدخان، الصرير مثل دبابة، جرار ينساب في طريق القديسين. الكرم هو موقع ما يجب أن يكون حربًا كيميائية.

الدفاع في موقع الهجوم، لكن حتى من خلال المناظير، العدو ليس في الأفق. هل يمكن أن يكون كل هذا الصوت والغضب مجرد عرض للقوة؟

يصر فيدريكو على أنَ الخطر واضح وحاضر. لكن العدو، على ما يبدو، ليس سوى جيش من اثنين، وكما الجنود المنفردين، مع أسماء أتت مباشرة من فيلم والت ديزني قديم، جذابين جدا وترغب في احتضانهم: هشين وناعمين.

يصفهم فيدريكو: "ذئاب في ملابس الأغنام". أشرار في تنكرهم: بوغسي سيغل، وليس باغز بني. إنه يعرف تلك الشخصيات جيدًا. السؤال الوحيد هو: ما هو عدو الكرم رقم واحد، وما هو العدو رقم اثنان؟

إلى جانب التسمم بالفيلوكسيرا، فالعفن الزروري والزغبي خلق الوباء الثلاثي الذي ابتلت به أمريكا عن غير قصد مزارع الكروم الأوروبية في النصف الثاني من القرن التاسع عشر. الأسماء الشائعة للأوديوم وما يطلق عليه الإيطاليون بيرونوسبورا مستمدة من ظهوره السابق على الكرمة كمسحوق رمادي اللون، وظهوره الأخير كبقع بيضاء ناعمة. إنها فطريات، نباتات تفتقر إلى الكلوروفيل، وهي غير قادرة على تجميع طعامها وتعيش كطفيليات. هذه الفطريات قاتلة، لكنها ليست سوى نوعين من بين 100000 نوع معروف أو نحو ذلك. هناك فطريات جيدة أيضًا، وانظر لما يمكنهم فعله، أنقذ المضاد الحيوي الأصلي البنسيليوم نوتاتوم حياة أعداد لا حصر لها. وعزز البنسيليوم روكوفورتي أعدادًا أخرى لا تحصى. بوتريتيس سينيريا فطر آخر، وهو بمثابة دكتور جيكيل والسيد هايد بالنسبة للكروم. يطلق عليه في معظم أنواع العنب "العفن الرمادي"، وهو مروع مثل السيد هايد، ولكن بالنسبة لأولئك الذين اعتادوا على صنع بعض النبيذ الحلو الفاتن، فالعفن معروف لديهم باسم "النبيل". تذكر جيدًا وأنت تستمتع بهذه المباراة الرائعة بين سوترنس مدهش وجبن روكفورت، أنَ هذه الوليمة الثنائية فطرية. على الرغم من أنَ الفطريات الخبيثة تنتمي إلى نفس التقسيم في المملكة النباتية، ميكوتا، فهي مقسمة حسب الفئة. بصفتها عضوًا في الفئة العليا أسكوميسيتس، فالأوميديوم يختلط بنبات الكمأ، الكرز وحتى الخمائر، والتي بدونها لما وجد النبيذ. تنتمي بيرينسبورا إلى الطبقة الدنيا نفسها، فيكوموستيك، باعتبارها الآفة الأخيرة والشهيرة للبطاطس، والتي تسببت في المجاعة الأيرلندية في الفترة من 1845 إلى 1848. لكن هذه الطفيليات تقوم بنشاطها المفترس بطريقة مماثلة. وبينما ينتشر شحوبها المروّع على الكرمة، تخترق خيوطها الأوراق من خلال المسام الدقيقة والثغور، وتسلب الخلايا العصارة عن طريق أعضاء تشبه المقبض تسمى هاستوريا. تفقد الأوراق الجائعة اللون الأخضر وتذبل، وتسقط الكرمة. يفشل العنب في النضوج. قد تتشقق القشرة وتتعرض للهجوم من قبل العفن الرمادي. الأوديوم، تاريخيًا، أول من هاجم كرمًا أوروبيًا. عندما أصاب منطقة لانغ في منتصف القرن التاسع عشر، عبر إنجلترا ربما، على بعض العينات النباتية التي تم شحنها من الولايات المتحدة. أصبحت تُعرف ببساطة باسم "مرض الكرمة" لأنه كان أول مرضٍ عرفته الكرمة الأوروبية على الإطلاق. انتشر بسرعة لعدم وجود دفاعات. يعتقد معظم الفلاحين وفقًا لفانتيني، أنَ المرض كان "عقابًا من الله، ضد ما كان غباء ولا معنى له ليحارب. حتى عندما تم اكتشاف أنَ مسحوق الكبريت وسيلة وقائية فعالة، رفض الكثيرون استخدامه -الكبريت التوراتي- بسبب ارتباطه بالشيطان.

والمفارقة أنَ رجال الدين هم الذين أخذوا مبادرة إقناع المزارعين بمكافحة الأوديوم بالكبريت. قام أسقف بيدمونتي، المونسنيور لوسانا، بنشر كتيب حول هذا الموضوع، بينما بشر كاهن أبرشي في قرية بارولو، اليساندرو بونا، بشدة بإنجيل الكبريت في خطبه.

انتهت الأزمة بحلول عام 1860، لكن النتائج كانت مدمرة.

كتب فانتيني: "تحولت مناطق بأكملها حيث كان العنب المصدر الرئيسي للدخل، لفقر مدقع. نشأت العديد من مصانع البيرة لتعويض نقص النبيذ. حتى إنَّ الناس صنعوا النبيذ من التفاح والكمثرى والفواكه الأخرى".

بالنسبة لنيبيولو، حيث كانت الأمبلوجرافيا الإيطالية الرسمية ستكتب في عام 1882، كان الأوديوم هو"الانقلاب النعمة " في العديد من المجالات.

مناطق النبيذ الكبيرة مثل بوردو عانت أيضا. في عام 1852؛ عندما كان الأوديوم قد بدأ للتو في الانتشار هناك، أنتجت أصناف الشاتو الأربعة، التي صنفت الأولى بين أنواع النبيذ في ازدهارها في التصنيف الشهير الذي جاء بعد ثلاث سنوات لاحقة، مجموع ما يقرب من 60000 جالون من النبيذ. بعد ذلك بعامين كان المجموع أكثر بقليل من 5000. ضرب بيرونوسبورا بعد ثلاثين عامًا. ظنه معظم الفلاحين في البداية أوديوم. وألقوا اللوم على الكبريت حتى وصول هذا الأخير إلى الساحة، بالقطارات. كتب كافازا في عام 1884 "الكرمة مريضة، ميكروبات لا تعد ولا تحصى تطير في الجو. لا توجد أي كرمة محصنة ضدها في الوقت الحالي".

كانت البيروناسبورا وفقًا لفانتيني: "طاعون يمكن أن يحول هذه الحديقة إلى صحراء". في بوردو، لم تتأثر شاتو مارجو في عام 1884 وبيعت بمبلغ 5 آلاف فرنك للطن، أي حوالي 250 جالون، لكن النمو الأول لشاتو لافيت تضرر بشدة لدرجة أنَّ النبيذ تم رفضه من قبل شركة بوردو، وتم بيعه مقابل 1500 فرنك فقط للطن.  
اكتشف بيير ميلارديت، أستاذ علم النبات في جامعة بوردو، ما سيصبح لاحقًا العلاج الوقائي التقليدي للبيرونوسبورا، كبريتات النحاس. قام العديد من المزارعين برشها على صفوف الكروم بالقرب من الطرق لأنه بدا كالسم المعروف بالزنجار، وبالتالي حمى العنب من اللصوص. لاحظ ميلارديت أثناء مروره بمزارع كرم في سان جوليان أنَ الكرمات المرشوشة لم تتأثر بالعفن الناعم الذي ظهر على بقية الكرم. باستخدامها مع الليمون والماء "كمزيج بوردو"، أصبحت كبريتات النحاس سلاحًا أساسيًا في ترسانة المزارع. عندما لم يكن متوفرًا أثناء الحرب العالمية الثانية، استخدم الفلاحون في بارباريسكو الحمض لإذابة العملات النحاسية، القدور والأواني للحصول على المعدن الذي أصبح أغلى من الذهب. يتذكر لويجي كافالو: "قام بعض الناس بقطع الأسلاك الهاتفية لإخراجه". اعتاد الفلاحون على رؤية كرومهم تتحول إلى اللون الأزرق نتيجة رشها بكبريتات النحاس، لا تزال المبيدات التي تم تطويرها مؤخرًا تأتي في نسخة زرقاء بالإضافة إلى نسخة شفافة.

المبيد الذي يستخدمه فديريكو ضد البيرونوسبرا شفاف.

يقول: "إنه يسمح للضوء بالمرور ويتداخل بدرجة أقل مع التمثيل الضوئي". لكن فضل القدماء اللون الأزرق لأنك تستطيع رؤيته. الرسالة واضحة. يقول اللون الأزرق: "تم رش الكرم جيدًا. لقد قمت بعمل جيد. إنه رمز، مثل اللافتة التي تلوح بها عندما تذهب إلى لعبة كرة قدم".

قلصت كبريتات النحاس من نشاط الكرمة، كونها سمية، خاصة في درجات الحرارة المنخفضة. وبذلك أصبحت عاملاً مهمًا في جودة الكرم. لكن استخدامه كان له أيضًا عواقب أقل إيجابية. اعتاد المزارعون على رشها بشكل عشوائي، حتى عند الإزهار، عندها تظل البراعم طرية ومن المحتمل أن تكون باردة في الليل.  
يقول بيترو روكا: "كانت هناك سنوات وجد بعض الفلاحين أنفسهم بلا عنب على الإطلاق. احترقت الكروم . لكننا ارتكبنا أيضًا الكثير من الأخطاء بتلك المبيدات الجديدة التي زادت من نشاط الكرمة. لم نكن نعرف شيئًا حينها، فقط ما قاله لنا الباعة من شركات الكيماويات ".

يتذكر أنجيلو: "رش كافالو بانتظام، حسب التقويم. هذه هي الطريقة التي تمت بها الأمور". لكنه ذهب بنفسه إلى أبعد من ذلك. قرر في إحدى السنوات أنَ بيرونوسبورا لم يعد يشكل تهديدا ولم يقم برشه. يتذكر غيدو بوضوح المشهد.

جلس جماعة منا في الساحة يتحدثون. جاء فجأة عامل يركض ليخبره. كان يجب أن ترى وجهه.

يغضب أنجيلو قليلًا عندما يتذكر هذه الحادثة ويصفع جبهته.

يتذمر: "يا لها من كارثة، يا لها من فوضى".

فريدريكو تكتيكي دقيق في ساحة المعركة النباتية. إنه يدرس أنماط سلوك العدو، ويعتمد بشكل كبير على الذكاء، ولا يتحرك بشكل عشوائي. تعامل دائمًا مع عدد قليل من الكروم بشكل مختلف عن بقية الكرم. ما مكنه من مقارنة نتائج تجنب الرش دون داع. مثل الناس، فإنَ بعض مزارع الكروم أكثر عرضة للمرض من غيرها. لم يقم بالرش هذا العام بحثًا عن الأوديوم المبكر في سوري سان لورينزو، على سبيل المثال، لأنَ المرض لم يظهر هناك في السنوات القليلة الماضية.

يحصل فريدريكو عندما تواجهه مشاكل غير عادية، على مشورة الباحث اللبق والعالم باولو رورو، المتخصص في الدفاع، وصاحب شركة استشارية في ألبا. يناقشان أيضًا أحدث الأبحاث: حول دورة حياة بوغ بيرونوسبورا خلال الخريف والشتاء، على سبيل المثال. فكلما قلت الأمطار، صار من المحتمل أن تكون الفطريات أقل حدة خلال موسم النمو.

يقول روارو: "لا توجد أي شكوك بعد، لكن ما نعرفه يُمكننا من التصرف على أساس الاحتمال".

لا يرش فريدريكو كبريتات النحاس الآن لأنه يخشى أنَ درجة الحرارة لا تزال تنخفض بشكل غير متوقع في الليل. سوف يستخدمه في وقت لاحق من أجل تشديد أوراق العنب، ما يجعلها أكثر مقاومة للأمراض والآفات.

أي من هذا الثنائي أكثر تدميرا، أويديوم أو بيرونوسبورا؟

يقول فيدريكو. "إنهما مختلفان، بيرونوسبورا أشبه بالجيش النظامي، أما الأوديوم مثل قوات حرب العصابات. تمتلك بيرونوسبورا قوة نارية تمكنها من التسبب في خسائر أكبر إذا ما ضربت، لكنها أيضًا يمكن التنبؤ بها. وعلى عكس بيرونوسبورا، فإنَ الأوديوم ليس له حدود عملياً. يقول فيدريكو: "الريح هي عنصرها. حتى القليل من الضباب في الهواء يمكن أن يؤدي إلى هجوم". لا عجب في أنه وعلى الرغم من أنَ مناخها جاف فإنَ كاليفورنيا، لن تقلق بشأن بيرونوسبورا، عليها محاربة الأوديوم، بالكبريت كما يفعل فيديريكو الآن.

ويوضح قائلاً: "إنه مرض قديم بدرجة أكبر من بيرونوسبورا. إنه مثل الجيل الجديد من المجرمين الذين لا يلعبون وفقًا للقواعد القديمة، أو حتى أي قواعد على الإطلاق".  
"أعتقد أنه يتحول ويتكيف مع المبيدات. سيهاجم لاحقًا، عندما يكون الجو دافئًا. وقع الهجوم في العام الماضي في منتصف يوليو، عندما كان العنب كبيرًا بالفعل، وهو ما لم يكن ليحدث قبل بضع سنوات".

إن لم يحظر فيديريكو الرحلة المجازية لكانت الكروم تحلق الآن. يمكنك ومع مجهر صغير رؤية عناقيد العنب الصغيرة. بدأ الإزهار قبل الأوان ببضعة أيام، قبل نهاية مايو.   
يقول فيديريكو: "لم يستطع أنجيلو أن يصدق أذنيه عندما أخبرته أنَ سان لورنزو جميعها تقريبًا قد أزهرت". وتشكلت معظم العناقيد بحلول 3 يونيو، على الرغم من أنه لا تزال هناك بعض الأزهار هنا وهناك. يقول فيدريكو: "قد يستغرق الأمر أقل من ثلاثة أيام أو قد يصل إلى عشرة أيام. يعتمد ذلك على الطقس".

خوف المزارع الكلاسيكي من الإزهار سببه الفاكهة الفقيرة. نسبة معينة من فشل الإخصاب أمر طبيعي وتختلف باختلاف الصنف. تصل الكرمة إلى أقصى معدل نمو يومي حول الإزهار، مما يخلق منافسة قوية على التغذية بين الدورتين الخضرية والإنجابية.

يقول فيدريكو: "هما فمان مفتوحان، عنب جنيني حديث الولادة وأطراف البراعم. ببساطة، لا يوجد ما يكفي من الطعام". الكروم النشطة والينابيع الممطرة يعنيان عددًا أقل من الولادات. تدل الكولاتورا -ما يسميه الفرنسيون كوليور- على فشل الإخصاب بما يتجاوز الطبيعي لمجموعة متنوعة. يمكن أن تكون طريقة أخرى من طرق الطبيعة للمساعدة عن غير قصد في صنع نبيذ أفضل، كمحصول عام 1961 العظيم في بوردو.

يقول فيدريكو: "قمنا في العام الماضي برش أحد كروم العنب بخفة بكبريتات النحاس عند الإزهار لتشجيع الكولاتورا الصغيرة. أردنا عناقيد أقل ضغطًا، مع عدد أقل من العنب لتجنب مشاكل التعفن في الخريف". ينظر فيديريكو إلى كرومه عبر الوادي بينما يستمر الجرار في الرش.

يقول: "علينا تنظيمها مجددًا في غضون يومين. من الصعب مواكبتها الآن".

لقد قام هو ورجاله بربط البراعم في تعريشة قبل أسبوعين فقط، لكنها تراكمت بالفعل مرة أخرى. يونيو هو شهر النمو الأقصى اليومي، والذي يعتمد، من بين أمور أخرى، على درجة الحرارة ومدى توفر الرطوبة. تتراوح درجة الحرارة المثلى لعملية التمثيل الضوئي بين ثمانين وستة وثمانين درجة؛ لكن ستتباطأ العملية بحدة وستتوقف في النهاية تمامًا إذا أصبحت أكثر حرارة من مائة. عادةً ما يكون يونيو حارًا تمامًا. اليوم للمرة الأولى هذا العام ترتفع درجة الحرارة عن ستة وثمانين، وهناك رطوبة كافية في الأرض من أمطار أبريل.

يقول فيديريكو: "تقرأ في كتب التدريس أنَّ الكرمة تنمو بمقدار بوصة واحدة في اليوم أو أكثر في هذه المرحل. من الواضح أنَ هؤلاء المؤلفين لم يضعوا في أذهانهم نيبيولو. خذ كرمة نيبيولو شابة، واعطها تربة عميقة، وسوف تنمو مرتين أسرع. تنمو براعم كابيرنيت ساوفيجنون الخاصة بنا في حوالي نصف طول موسم نيبيولو". يبتسم عن دراية.

"أتذكر العمل في كرم يوم السبت في منتصف يونيو 1984. كان الجو حارًا؛ ورطبًا في الليل. عندما عدت لأكمل يوم الاثنين التالي، كانت البراعم قد نمت بمقدار قدم، كان انفجارًا عنيفًا للنباتات".

انتهى الهجوم الوقائي على سان لورينزو، التي تبدو تربتها فقيرة الآن أكثر من أي وقت.

يقول فيدريكو: "كان القتال في العام الماضي تقريبًا أشد ضراوة. استعدت البيرونوسبورا لهجوم كبير. ثلاثة أيام وكان المحصول بأكمله في الميزان". خرجت كرمات فيدريكو سالمة إلى حد كبير، لكن عانى الكثيرون من خسائر فادحة.

التكتيكي الرصين.

همهم: "لا يجب أن نتذمر. يمكننا على الأقل أن ندافع عن الكرمة ضد الأوديوم والبيونوسبورا. لا يمنحك البرد حتى فرصة القتال".

يشير إلى عاصفة البرد العنيفة التي ضربت سيرالونجا قبل بضعة أيام. أنقذت كرمة غايا، لكن أحد المنازل المجاورة التي يملكها منتج معروف لبارولو قد دمر.

يقول فيدريكو: "لا يبعد كرمه أكثر من ميل واحد من كرمنا. ذهبت إلى هناك في اليوم التالي. بدا الأمر كما لو أنه تم قصفه. لن يحصد عنبًا واحدًا هناك ذلك العام:.

فيدريكو مستاء.

يقول بمرارة: "تبين أن عام 1989 كان عامًا رائعًا بالنسبة لبارولو، اسأل جيوفاني كونتيرو عن رأيه في الرسوم البيانية القديمة".

**================**

**11 يونيو 1989**

أربعة نجوم. يحتد أنجيلو وهو يحفر في الوعاء الكبير والعميق الذي وضعته زوجته أمامه. السلطة الخضراء الضخمة هي الطبق الرئيسي لعشاء العودة للوطن. إنها رفاهية مورقة يستطيع تحملها عندما يكون خارجًا في جولة. تعرف لوسيا غايا زوجها. بوجودها في ركنه، حتى الملاكم المترنح يمكنه أن يثب حالًا تواقًا للوصول إلى الجرس. ولدت لوسيا الجميلة والأنيقة، وترعرعت في منطقة نائية من القرية التي ترى اسمها أحيانًا، مثل مونتستيفانو غويدو، على ملصق بارباريسكو: باجي "مداخن القش". ذهبت للعمل في مكتب المصنع بينما كانت لا تزال مراهقة، أصبحت في عام 1970 ذات السنة التي استعان بها أنجيلو ليس فقط صانعة النبيذ الخاصة به، ولكن أيضًا الزوجة المستقبلية. تزوجا بعد ست سنوات. يقول أحد كبار السن في القرية: "اعتادت لوسيا على التمهل مثل كل الفتيات الأخريات من حولها هنا. لكن بمجرد أن بدأت الخروج مع أنجيلو، تسارعت وتيرتها. هي الآن تطن مثله تمامًا". يسكب أنجيلو البوردو الذي قرر استيراده. تأخذ رشفة. يسألها: "ما رأيك؟" تقول هازلة: "أخبرني كم لدينا منه".

يقول: "ربما ذهبت إلى البحر قليلاً، هناك سفينة كبيرة في الطريق".

تهدل لوسيا: "يعجبني كثيرًا أنا أحب هذا النبيذ".

يسأل أنجيلو مع ابتسامة "أترى لماذا تزوجتها؟".

الأرواح محلقة. المداعبة تزهر. الجسد والروح في تناغم.

بالإضافة لعملها في مكتب مصنع الخمرة لساعات طويلة، الذي تديره الآن، تهتم لوسيا ببنتهما غاي وروزانا، وتتبضع و تقوم بعمل طبخها الخاص، حتى إنها تجد بعض الوقت للقلق من أنَ الضيف الذي أطعم جيدًا لم يحصل على ما يكفي من الطعام.

تقول وهي تضع وعاء على الطاولة: "جرب بعضًا من الكونياه". هكذا تقوم بنطقه. وما هو؟ تقول لوسيا: "إنه في الأساس مجرد عصير عنب يغلي حتى يصبح لطيفًا وسميكًا. صنعه في الخريف طقوس حقيقية هنا. وهذا يذكرني طفولتي".  
إنها غير متأكد من كيفية تهجئته. كوغنا؟ كوغنا؟

يصيح أنجيلو: "عَمَّ تتحدث. هذا الحرف الأول الطويل يكتب دائمًا كـ"واو" في اللهجة". ويستشهد بأمثلة أخرى ، بما في ذلك المكرونة.

إنه متحمس. هو في مجاله.

شرح عالم الرياضيات والفيزيائي اليوناني أرخميدس للملك هيرون الثاني ملك سيراكيوز في القرن الثاني قبل الميلاد، موضحًا الأعجوبة التي يمكن تحقيقها باستخدام رافعة بسيطة، " اعطني نقطة دعم وسأحرك العالم". نقطة ارتكاز، نقطة أرخميدسيه. النفوذ حتى في اللغة.

تقول لوسيا: "في عائلتنا، كان الخبز مع الكوغنا يعتبر علاجًا". لم تبلغ الأربعين من عمرها، لكنها تبلغ من العمر ما يكفي لتتذكر الأوقات الصعبة. "لم نشعر أبدًا بالجوع التام، ولكن الوقت الوحيد من العام الذي يمكنك فيه أن تأكل كل ما تريده هو قبل عيد الميلاد، عندما يذبح الخنزير. كان حدثًا كبيراً، مع النقانق وكل شيء. يأتي الجيران والأصدقاء".

يتذكر أنجيلو الخنزير الذي اعتادت جدته إبقاءه في الفناء: "الرعب في عينيه عندما جاء الجزار". يقول: "ربما كان العالم ألطف في تلك الأيام، لكن في بعض النواحي كان بالتأكيد أكثر قسوة".

كان عالمًا حصل أنجيلو على لمحة خاطفة عنه بينما كان يكبر، عالم حتى لوسيا كانت قد وُلدت فيه، واستمر في الوجود حتى فترة الخمسينيات. الصوت الكورالي للمسنين يرويه كما كان. حتى عادة التجمع في الحظائر في أمسيات الشتاء ظلت قائمة. المكان هناك أكثر دفئا بسبب الحيوانات. ووجود الكانتوري كان مهمًا، "مغني الحكايات" الذي يسعى للترفيه عن الآخرين بقصصه. بعض من صنعوا اسمًا لأنفسهم وكثر عليهم الطلب.

لا تزال هناك مطحنة للدقيق موجودة في مجموعة من المنازل على طول الطريق إلى ألبا، وتسمى تري ستيل. كان القرويون يذهبون إلى هناك مرة واحدة في الشهر للحصول على قمحهم. يوجد في القرية نفسها متجر به فرن يعمل بالحطب، حيث كان الناس يجلبون عجينهم في المساء ليخبزوه. أدار العبارة عبر تانار أربعة رجال يعملون نوبة أسبوعية واحدة كل شهر، وكانت الخدمة متاحة على مدار الساعة. يمكنك عبور النهر في منتصف الليل بالمراكب. لعبوا في عطلات نهاية الأسبوع والعطلات "كرة الإلاستي" في الساحة. وتجمعت القرية بأكملها لتشجيع الفريق المحلي.  
يجلس هنا هذا المساء، مع صور الماضي التي تدير الحاضر، ويشع حزن آل غايا مثل دفء النبيذ. من الصعب أن نتخيل بارباريسكو وقعت في وحشية الحرب العالمية الثانية. لكن تأتي تلك الصور أيضا، تدريجيا إلى البال.

احتلت ألبا من قبل الألمان، قصفت من قبل الحلفاء، استولت عليها القوات الحزبية واحتجزت لمدة ثلاثة وعشرين يوما. أصبحت لانغ مسرحًا لحرب أهلية بين حركة المقاومة والفاشيين المتعصبين، وأصبح معدل الوفاة في زمن الحرب ضعف معدل إيطاليا تقريبًا.

أرسل العديد من الشباب من القرية، سيئة التجهيز، مع كتيبة كونيو لخوض حرب موسوليني إلى جانب الألمان في الاتحاد السوفيتي. هلكت معظم الكتيبة.  
قام الألمان وحلفاؤهم الفاشيون بجولة في بارباريسكو في 5 أغسطس 1944، حيث أخذوا ثلاثين رهينة، ستطلق عليهم النار إن لم يتم الإفراج عن أحد عشر سجينًا احتجزتهم حركة المقاومة. جيوفاني غايا، الذي كان في بارباريسكو في ذلك الوقت وبالكاد نجا من الاعتقال، يتذكر ذلك اليوم بوضوح. كان لويجي راما يحلق جوار نافذة تطل على الفناء، عندما اندفع الفاشيون إلى هناك ورأوه قبل أن يدرك ما كان يجري ونقل إلى تورينو مع الآخرين".

يذكر لويجي كافالو ما جرى من أعمال وحشية. كنت أعمل في الكرم في أحد الأيام

عندما بدأ كلبي ينبح بطريقة غريبة. تابعتُه فوجدت شابًا، في الحقيقة هو مجرد مراهق، دُفن هناك، بنطاله مسحوب إلى الأسفل وردفاه على الأرض. نبش كافالو لاحقًا جثتين أخريين.

كان والد ألدو فاكا، والذي انضم إلى إحدى الجماعات الحزبية، يسير في أحد الأيام، حين تمكن من التخلص من سلاحه في الوقت المناسب قبل القبض عليه من قبل دورية فاشية. قبض عليه بتهمة الفرار وأُرسل إلى معسكر اعتقال في جيرن. مرض بشدة في الأيام الأخيرة من الحرب. يقول: "إن لم يصل الأمريكيون بالمضادات الحيوية في الوقت المناسب، لكنت مت".

حتى مونتستيفانو الشاعري لم يفلت من العنف. تتذكر والدة غيدو: "أتى الحزبيون وبقوا هنا. بمجرد اضطرارهم إلى الخروج وترك أسلحتهم خلفهم. هرعت مع اثنتين من عمات غيدو وجدته لدفنها في بستان مجاور للبندق. إن اكتشف الفاشيون تلك الأسلحة، لكانوا أحرقوا منازلنا".

كانت هناك ملاحظات ظريفة، حيث التقت لانغ الحلفاء في نهاية الحرب. يذكر أحد الحزبيين السابقين المظلات التي تستخدمها طائرات الحلفاء لإسقاط الإمدادات إلى وحداته وغيرها. في صباح اليوم التالي للهبوط، أشعلت الشرفات في جميع أنحاء لانغ بألوان نايلون ليريجير محلي الصنع.

ضحكات أخرى على صورة تُظهرعيوناً محلية تنتفخ بينما تتجول ثلاث G.1 سوداء في شارع في ألبا. يقول: "ما كان ما لديهم في مؤخرة عربتهم يفوق ما كنا نمتلكه جميعنا".

على الرغم من أنَّ أنجيلو سوف يبلغ من العمر نصف قرن في العام المقبل، إلا أنَ زمنه المفضل لا يزال هو المستقبل. يمكن أن يكون متحمسًا للماضي، لكنه يتطلب بعض الجهد، مثل التباطؤ إلى خمسة وخمسين ميلًا في الساعة.

لن يمكث كثيرًا في بارباريسكو الآن. رحلات العمل مطلوبة، لكن هناك المزيد أيضًا. سيكون قريباً في بورغوندي لعدة أيام مع كبار المنتجين الفرنسيين والكاليفورنيين، في ندوة فخرية أمريكية -فرنسية حول شاردونيه. إنه يتحدث الآن حول حدث غير عادي سيحدث في قلعة على ضفاف البحيرة في بافاريا في نهاية سبتمبر.

دعاه أحد محبي النبيذ الألمان الأثرياء إلى إعادة إنشاء حدث مشهور في تاريخ تذوق الطعام: ما يسمى "عشاء الأباطرة الثلاثة". فيلهلم الأول من بروسيا، وابنه فريدريش الثالث، وألكسندر الثاني من روسيا. تناولوا طعامهم معًا في باريس في 3 يونيو 1867، في أكثر المطاعم شهرة، كافيه انجليه. وسيشرب أنجيلو الخمور نفسها التي تم تقديمها في تلك المناسبة، فقط أكبر بمائة واثنين وعشرين عامًا وبضعة أشهر: غراند شامبيرتين"دوماين دي جريسيني 1846؛ شاتو لافيت 1848؛ شاتو لاتور، مارجو، إكيم 1847؛ و آخرون. يخبر لوسيا: "أنَ عليها أن ترتدي ملابس أنيقة". ما أحدث صيحات الموضة في السنوات الأخيرة من الإمبراطورية الثانية؟

لقد اعتاد على إجراء تغييرات سريعة في الأزياء الآن، لكن إن قبضت عليه وراء الكواليس، في مثل هذه اللحظة، لا يزال بإمكانك الحصول على لمحة عن الشاب من مدينة بارباريسكو قبل أن يصبح شخصية بارزة في مشهد النبيذ الدولي.  
يقول أنجيلو ليمبو: "في تلك الأيام كان أنجيلو شخصًا عاديًا" يعبر وجهه عن دهشته عندما تخرج الصفة من فمه. "سوف يمر من هنا ويقول دعنا نخرج لتناول العشاء. جينو كافالو كان ليأتي في بعض الأحيان أيضًا".

يقول غويدو: "لا يزال بإمكاني رؤيته جالسًا في الساحة ويتحدث كما لو كان بالأمس. ويمر بالحانة للعب الورق والمزاح مع الأولاد".

يتذكر بيترو روكا أنه يأتي إلى منزله لتناول فنجان قهوة كل يوم أحد بعد الغداء. "كان أنجيلو يجلس معنا يدخن سيجارًا. لم يكن والده قد سمح بذلك في منزله". تألقت ابتسامة روكا. "أنجيلو كان حقًا حياة القرية في تلك الأيام. قام بتنظيم الاحتفالات وحرص على الاهتمام بالتفاصيل".

أصبحت مثل هذه المشاهد أقل تواترًا حينما بدأ أنجيلو في السفر أكثر. الآن هناك فترات لا تنتهي فيها الرحلة حتى تبدأ أخرى. لكن الرحلة التي ظلت حية في ذاكرته هي رحلته الأولى إلى كاليفورنيا في عام 1974.لم يكن العالم الجديد الذي اكتشفه مجرد تعبير جغرافي تقليدي. كان عالمًا جديدًا.

كان ازدهار نبيذ كاليفورنيا يجري على قدم وساق. النبيذان اللذان كانا سيفوزان بتذوق باريس الشهير في عام 1976 (شاردونيه من شاتو مونتيلينا، وكابيرنيت ساوفيجنون من قبو ستيح ليب واين) تم صنعهما في العام السابق. عام 1974 كان عامًا رائعًا لكابيرنيت في كاليفورنيا، لكنه كان العام الثالث على التوالي بالنسبة لنبيذ بوردو، الذي انهار سوقه المتضخم. تم زراعة أكثر من 50000 فدان من الكروم في السنة في الولاية.

كانت "كالفورنيا، ها أنا قادم" تصعد سريعًا قائمة "هيت باراد" عالم النبيذ، إغوي أنجيلو أيضًا بأغنية سيرن.

يقول: "الناس إيجابيون حقيقية هناك، وعمل معظمهم في النبيذ باختيارهم، ليس فقط لأنهم ورثوا كرمًا. كان لديهم رأس المال، استثمروا. جربوا".

عيون أنجيلو وآذانه بالكاد كبيرة بما يكفي لتحيط بكل شيء، وقد فعلها أكثر من مرة. صانع النبيذ في مصنع روبرت موندافي، الرائد في وادي نابا، كان امرأة، زيلما لونغ.

يتذكر أنجيلو: "لم تكن مجرد امرأة فقط. لقد كانت أيضًا صغيرة جدًا حين شغلت هذا المنصب المهم". كان روبرت موندافي البالغ من العمر 61 عامًا، بديناميته وقيادته وتجربته، هو من ترك انطباعًا كبيرًا عليه. لكن لا يقل إعجاب الرجل الأكبر سنا بالزائر البالغ من العمر ثلاثة وثلاثين عامًا القادم من أرض أجداده.

يقول موندافي الآن: "لم يتغير أنجيلو منذ ذلك الحين. كان مثلما هو عليه اليوم: صادق، مجتهد، وحازم للغاية ولديه فكرة دقيقة". تأمل قليلاً و توصل أخيرًا إلى الفرق الفعلي. قال مبتسمًا: "إنه أكثر شهرة الآن".

موندافي الذي هاجر والده إلى الولايات المتحدة في عام 1903، من منطقة مارش بوسط إيطاليا، هو بالتأكيد الشخصية الأكثر شهرة من أصل إيطالي في عالم النبيذ في كاليفورنيا. لكن مساهمة البيدمونتي كانت أكثر أهمية مما تحقق بشكل عام.

وصل إيمست وجوليو والدا غالو إلى كاليفورنيا في عام 1905، عبر الأرجنتين، من مسقط رأسه فوسانو، على بعد أقل من عشرين ميلًا من ألبا. يعد مصنع النبيذ الذي أسسه أبناؤه عام 1933 الأكبر في العالم اليوم، حيث ينتج ما يقرب من 8000 زجاجة تحمل ملصق غايا.

هاجر بيترو كارلو روسي إلى كاليفورنيا في عام 1875 من دوغلياني، في لانغ، برأس مليء بأفكار مثالية حول العمل والمجتمع، ومستمدة من كتاب إنجليز مثل روبرت أوين وجون روسكين -الأفكار التي أدت إلى تأسيس من المستعمرة السويسرية الإيطالية في أستي في 1881، في مقاطعة سونوما. سرعان ما فشلت التجربة، لكن أصبح المصنع أحد أهم المصانع في كاليفورنيا.

لم يكن أنجيلو غير انتقادي لكاليفورنيا. يعلم أنه لا توجد طوباوية لاهوتية. "كانت هناك بعض التقلبات البرية الجميلة في أساليب صنع النبيذ، يقول: "جاور الاستخدام المفرط للتكنولوجيا أحيانًا الإرهاب".

لكن التجربة كانت حاسمة. باستخدام الأصناف الفرنسية وأساليب صناعة النبيذ، أظهرت كاليفورنيا أنه يمكنك التغلب على الفرنسيين في لعبتهم الخاصة -أو على الأقل اللعب في نفس الدوري. كانوا ملزمين بالتقليد.

كان لدى أنجيلو ما يكفي من التقليد. يقول:"منحتني كاليفورنيا الشجاعة للمضي قدماً ببعض الأفكار التي راودتني".

==============

لدى التنقل في سان لورنزو في نهاية مايو، وعندما يكون الكرم في حالة إزهار كامل، ربما ترصد العين المراقب اليقظة الكتل الصغيرة من الكروم حيث لم تتفتح أي من النورات بعد. ويكشف الفحص المقرب أنَ تلك الكروم كانت مختلفة بالفعل عن غيرها. الأوراق على سبيل المثال، تكون خضراء داكنة وخشنة لدى لمسها.  
الجيوب، أو الفجوات، عميقة جدًا، لدرجة أنَ الفصوص تشابكت قليلاً، كما أنَ البراعم لم تشبه تلك الموجودة في أماكن أخرى في الكرم. كانوا أقل ضخامة والمسافات بين الوصلات أقصر.

حتى دارس أصناف العنب الهاوي سيدرك أنَ بين كروم سان لورينزو هناك كابيرنيت ساوفيجنون.

قطعت قمم كروم نيبيولو في عام 1973 من تلك الصفوف القليلة وتم تطعيم كابيرنيت على جذورها. بدأت البروفة في وجود القديس نفسه فقط بين الحضور.

يتذكر أنجيلو: "لم يكن النبيذ الذي صنعناه في السنة الأولى مميزًا. تم صنع دمجانة فقط، بضع غالونات. لم يكن المصنع مجهزًا بالفعل للتصنيع المصغر، أي صنع كميات صغيرة من النبيذ. لكن ما أثار إعجابنا هو مدى تكيف الكروم مع التربة والمناخ. النباتات كانت متوازنة تماما".

بعد بضع سنوات، تم قطع ما يقل بقليل من خمسة أفدنة من مزارع كروم نيبيولو الواقعة على المنحدر المواجه للجنوب في بريكو. تركت الأرض البور حتى عام 1978، ثم زرعت كابيرنيت ساوفيجنون . صار الأداء عامًا الآن.

بريكو عبارة عن قمة تل، لكن هذا كان إل بريكو "التل"، مثلما كان تل بيكون في بوسطن. لا يمكنك القيادة داخل أو خارج القرية المسيطر عليها، دون المرور به.

يقول أنجيلو: "اقترح والدي زرع كابيرنيت في كرم ثانوي، لكنني لم أكن أرغب في معاقبته. لم أرد التسلل عبر الباب الخلفي".

تذهل القرية عندما يدور الحديث حول الأعمال في بريكو. يقول أنجيلو ليمبو: "الجميع يتحدثون عنه. أخبرني أحد المزارعين أنه كان يشعر بالخجل مما كنا نفعله. لم يكن الشخص الوحيد الذي شعر على هذا النحو. ستظن أنَ أنجيلو قام بزرع الماريجوانا، أو أسوأ. الفضيحة، الخطأ والجنون، هكذا وصفت أفعاله التي لا يزال الناس يتذكرونها. حتى والد أنجيلو واجه صعوبة في قبول ما حدث". مروراً بالكروم التي تقع صفوفها على بعد خطوات قليلة من الممر الذي يربط منزله بالطريق، يهز رأسه ويمتم: "دارماجي! يا للأسف، يا للعار".

عندما عبأ أنجيلو أول كابيرنيت ساوفيجنون عام 1982، شعر ببهجة شيطانية لتسمية النبيذ دارماجي. قام ذلك بتوسيع مفردات القاموس العالمي باللهجة البيدمونتية، التي كانت حتى ذلك الحين تقتصر على (نقطة ونصف)، الاسم المعروف جيدًا فيرمونت.

إن نظرنا للوراء الآن لكل تلك الضجة، لا يدعي أنجيلو أنها كانت بلا سبب".

الأمر كان كما لو أنَ مزارعي البورغوندي قد اقتلعوا كروم بينوت نوير من كرم كبير في فوسني روماني أو جيفري تشامبيرتين وزرعوا بعض الدخلاء، وبعض الكروم غير التقليدية هناك".

أخذت الكرمة الأجنبية وظيفة المحلية. غرسها كان خيانة للتقليد.

تخلص من التقاليد وستجد ابتكارًا ناجحًا كان موجودًا منذ فترة: لفترة قصيرة جدًا في بعض الأحيان، كما هو الحال في النبيذ الجاف المسمى بارباريسكو. هناك دائما تقاليد قبل التقاليد، والتقلبات المتنوعة هي جزء ساحر من تاريخ النبيذ.

يدين كابيرنيت ساوفيجنون بمكانته لحضوره المهيمن في مزارع الكروم العظيمة في منطقتي ميدوك وغرافيز في بوردو. ولكن يبدو أنه أخذ إلى هناك تحت اسم بيتوريكا، من قبل الرومان القدماء. وكانت هيمنته الظاهرة حديثة نسبيًا، يرجع تاريخها إلى الربع الأول فقط من القرن التاسع عشر. وهي تهم بقدر ما تهم ملكية كبيرة مثل شاتو لاتور. في ذلك الوقت، كانت جميع عقارات ميدوك لا تزال تحتوي على عنب، بما في ذلك العنب الأبيض، في مزارع الكروم الخاصة به والتي تعتبر غير تقليدية اليوم.

لم تكن كابيرنيت ساوفيجنون قد أصبحت راسخة باعتبارها رقم واحد بلا منازع حتى منتصف القرن التاسع عشر.

كمنتج إيطالي، كان لدى أنجيلو علاقة إشكالية مع التقاليد أكثر من زملائه في فرنسا أو العالم الجديد. كانت التقاليد الإيطالية ضيقة، وبقدر ما كانت طويلة في بلاغتها كانت قصيرة في مكافأتها.

كانت لفرنسا تقاليد حددت للعالم أجمع معنى النبيذ الجيد. لماذا يريد شخص ما تحديهم؟ في العالم الجديد، مع عدم وجود تقاليد مرتبطة بقوة بالفخر المحلي أو الوطني، كان للمنتجين حرية التصرف.

على الرغم من تأسيس بينفولدز في عام 1844، قبل خمسة عشر عامًا من مصنع نبيذ غايا، ذهب ماكس شوبرت، صانع النبيذ الذي ابتكر غرانج أرميتاج، إلى بوردو، ودرس كيفية سير الأمور هناك خلال عام 1949، ووضع ما تعلمه موضع التنفيذ لدى عودته إلى أستراليا، والسبب الوحيد الذي جعله يستخدم شيراز- كما يسمي الأستراليون المجموعة الفرنسية سيرا، بدلاً عن كابيرنيت ساوفيجنون للغرانج الخاص به- أنَ الأخير كان متاحًا جدًا في أستراليا في ذلك الوقت.

ربما كان أنجيلو أول من قام بزراعة كابيرنيت في بارباريسكو نفسها، لكن في ما يتعلق بزراعة هذا النوع وغيره من الأنواع "الأجنبية" في بيدمونتي وفي إيطاليا ككل، لم يكن يفتقر إلى سابقيه. في الواقع، كان التقليد الذي يقف وراءه أكثرها تميزًا.  
على بعد أقل من عشرة أميال من بارباريسكو، في كوستجيولي، قام ماركيز فيليبو أسيناري دي سان مارزانو، وزير خارجية مملكة سردينيا وصاحب المنصب العالي تحت نابليون، بزرع كروم سيرا في أوائل عام 1808. حصل في عام 1822 على أجزاء من كابيرنيت ساوفيجنون، وكروم أخرى من بوردو تشانوكس، التي تم تصنيفها في عام 1855 كأول محصول - اوت بريون، لافيت، لاتور وماراجو - بالإضافة إلى سافيجنون وسيميلون من شاتو سودواروت، أحد أكبر مدن ساوتيرن.  
في مراسلاته مع القنصل السرديني في بوردو، هناك رسالة مؤرخة في ١٨ نوفمبر ١٨٢٥، تحوي ردودًا على ١٢ سؤال تفصيلي عن زراعة الكروم وصنع النبيذ في شاتو لافيت. لم ير آسيناري أي تناقض بين اهتمامه بالأصناف الأجنبية وتفانيه الشغوف تجاه التقليدية مثل نيبيولو، التي كانت لاتزال تزرع في ذلك الوقت على نطاق واسع حول آستي.

كان ماركيز سان مارزانو من بين قلة من علماء الكروم في العالم. في عام 1820 قام الكونت مانفريدو بيرتوني دي سامبوي بزراعة الكرمة التي تنتج نبيذ كابيرنيت ساوفيجنون بالقرب من موقع معركة مارينغو. دهش أثناء رحلاته بتشابه تربة ميدوك مع تربته. في روتشيتا أنارو، خارج أستي مباشرة على نفس النهر الذي يتدفق عبر بارباريسكو، أنشأ ماركيز ليوبولدو إنسيزا ديلا روتشيتا إحدى أكثر المجموعات الإمبلوغرافية الإيطالية إثارة للإعجاب. وصف كتالوج عام 1869، والذي أدرج فيه 376 صنفًا مختلفًا كان يزرعها في ذلك الوقت، كابيرنيت ساوفيجنون بأنه "واحد من الأفضل" وأوصى به المزارعين بشدة.

عالم نبيذ عظيم آخر من بيدمونتي، الكونت جوزيبي دي روفينسيندا، الذي عبر عن روح هذا التقليد. كتب: "رغم أنَّ بعض أصناف العنب قد يكون لها جنسية منشأ، ربما تكون غير مؤكد عادة، إلا أنَّ ذلك لا يعني شيئًا لدى زرعها".

لا تقتصر زراعة الأصناف الأجنبية على نبلاء المزارعين. أنشأ الإخوة بوردين في عام 1835، في شامبيري سافو- والتي كانت لا تزالون حتى ذلك الوقت جزءًا من مملكة سردينيا- حاضنة كرمة في تورينو، وأدخلوا الأصناف الفرنسية لاحقًا في بيدمونت على نطاق واسع نوعًا ما.

كما أجريت تجارب مثيرة للاهتمام. قرب نهاية القرن التاسع عشر، كانت مدرسة زراعة الكروم وعلم الآثار في ألبا التي حضرها أنجيلو وجويدو في وقت لاحق تقوم بزراعة كابيرنيت وتمزجه مع دولسيتو بنسبة ربع إلى ثلاثة أرباع. وصفت النتائج بأنها "مشجعة للغاية".

لم تقتصر زراعة كابيرنيت ساوفيجنون على بيدمونت. في كتابه عن الأصناف الأجنبية في إيطاليا، الذي نشر في عام 1903، أشار سالفاتور مونديني إلى أنه كان يزرع في خمسة وأربعين من أصل تسعة وستين مقاطعة في البلاد. كان هناك كابيرنيت ساوفيجنون في عدد من مزارع الكروم حول روما، على سبيل المثال. أحدها الذي تم زراعته في عام 1881، وصنع "نبيذًا ممتازًا ما جعله يصنع اسمًا رائعًا له"، ويقع في ما يُعد الآن أحد أكثر الأقسام السكنية العصرية في العاصمة، باريولي.  
أكد مونديني على الاستخدام الواعد الذي تم به وضع كابيرنيت في توسكانا. كتب: "لوحظ أنَّ أفضل أنواع النبيذ التوسكاني تتحسن بشكل ملحوظ إذا تم إضافة كابيرنيت بكميات صغيرة. . . . تجدر الإشارة بشكل خاص إلى النتائج التي تم الحصول عليها عن طريق مزج كابيرنيت مع سانجيوفيسي". بعد ثلاثة أرباع قرن من الزمان، أصبح نوعان من النبيذ التوسكاني الجديد من قادة ثورة النبيذ الإيطالية: ساسيكايا وتيجنانيلو. لم يكن وراء إنشائهما صلة بكابرينت فقط ، ولكن ببيدمونتسي أيضًا.

ظهرت ساسيكايا لأول مرة على الساحة الدولية في عام 1978، عندما اكتسح فيلمها الكلاسيكي عام 1972 تذوق أعمى لكابيرنيت ساوفيجنون من جميع أنحاء العالم، والذي رعته ديكانتر الدورية البريطانية. تم صناعة النبيذ بواسطة ماركيز ماريو إنسيزا ديلا روكيتا، وهو بيمونتي وابن أخ ليوبولدو إنسيزا.

اهتمامه بالكابيرنيت ساوفيجنون الجيد أثاره أحد أقاربه السالفياتيين قبل الحرب العالمية الثانية على بعد مسافة قصيرة من الساحل التيراني من ساسيكايا نفسها. أتت الأجزاء التي زرعها سالفياتيس في كرم العنب في الثمانينات من القرن التاسع عشر من كرم كونت دي سامبوي بالقرب من مارينغو، أول مزرعة مسجلة لكابيرنيت ساوفيجنون في إيطاليا في العصر الحديث. كانت جذور ساسيكا بيدمونتية للغاية.

صنع تنيانيلو في مصنع نبيذ أنتينوري، بواسطة صانع نبيذ بيدمونتي آخرجياكومو تاشيس، الذي أحيا ممارسة القرن التاسع عشر المتمثلة في مزج كمية صغيرة من كابيرنيت ساوفيجنون مع سانجيوفيسي.

يقول أنجيلو: "كانت زراعة كابيرنيت ساوفيجنون في جزء منها رغبة في التجربة، لقياس التجربة الذاتية مقابل أعلى المعايير الدولية. وبقدر ما يتعلق الأمر بالكمية، فالتنوع هنا ثانوي".

كابيرنيت ساوفيجنون كان جزءًا من استراتيجية التسويق أيضًا. دخيل على بارباريسكو، أصيل في الأسواق الخارجية: سفير يتحدث اللغات الأجنبية الصحيحة. أراد أنجيلو الفوز بالتأكيد، لكن الرياضة وليس الحرب، كانت استعارته. لم يكن المقصود أبدًا أن يأخذ كابيرنيت مكان نيبيولو كنجم لفريق غايا، بل كان يهدف إلى التدخل من أجله، خاصة عندما كانت اللعبة بعيدة. على الرغم من أنَّ دارماجي مكلف للغاية، إلا أنَّ أنجيلو كان دائمًا ما يسعره أقل بقليل من سعره، كرم بربريسكوس.  
لم يكن الأشخاص الذين ظنوا أنَّ أنجيلو فقد رأسه بسبب كابيرنيت يعرفون رجلهم. قد يغازل مجموعة أجنبية، لكنه لن يخون نيبيولو أبدًا.

كان يجول في الأرجاء، طليقًا وولعًا بالحرية، في إيطاليا وخارجها. لكن العازب المرغوب في جميع أنحاء بارباريسكو تزوج فتاة من مسقط رأسه.

هل ستعيش كابيرنيت ساوفيجنون بسعادة دائمة في بريكو، مثل أنجيلو ولوسيا؟ بدأت دارماجي مع بداية ظهور الكروم في تلقي تعليقات رائعة وتذوق جيد، في شركة أكثر من محترمة. صنع غويدو في 88 قائمة الشرف الخاصة به، وهو أصعب ما يمكن أن يواجهه صانع النبيذ. يقول: "وصلنا إلى هناك، وهو إطراء بالنسبة لريفيّا". يقول أنجيلو بحذر: "سوف نرى". وجهه طبيعي لكن هناك ابتسامة في الطريق: "في الوقت الذي أتقاعد فيه إن لم يكن النبيذ مستوفياً لمعاييرهم، يمكن لبناتي أن يقتلعن الكروم وسأكون الشخص الذي يقول دارماجي".

**--------------------------**

**14 يوليو 1989**

تعالوا يا أبناء الوطن، يوم المجد قد أتى.

إنها الذكرى المئوية الثانية للثورة الفرنسية. يصفر فيدريكو لحن النشيد الوطني الفرنسي، ويقول ساخرًا وهو ينظر إلى السماء الزرقاء الصافية: "لا أعرف عن يوم المجد، لكن هذا يوم مجيد بالتأكيد".

يتجول ببطء بين كروم سان لورينزو، ويتوقف بين الحين والآخر، منحنيًا على عنقود، ومحدقًا إلى البعيد. يبدو تجوله هذا عشوائيًا. هل هناك منهج، أم أنه جنون؟

يقول: "أُنمي الإدراك".

ينشط قسم الدفاع فيه مرة أخرى، لقتال أعداء غير مرئيين دون خوف. أما العيون الأخرى التي ستحدق باتجاه نظرات فيديريكو لن ترى شيئًا. إن كان العدو هناك، فالتمويه مثالي. الآذان لا تساعد أيضًا. يسأل النشيدُ الوطني الفرنسي مواطني فرنسا: "هل تسمعون هؤلاء الجنود الشرسين يزأرون في الريف؟" لكن لا شيء يثير (سوري) الصامتة. ربما كان المقطع الثاني من النشيد الوطني الذي نادرًا ما يغنى، وكان فيديريكو يصفر لحنه قبل عشرة أيام صحيحًا: "مضيف العدو المتغطرس يسترخي في الصمت الرهيب".

سحب فيدريكو منظاره المكبرمن جيبه وبدأ أخيرًا في المعاينة. لكن ماذا تخبره هذه العلامة عن العدو؟

قال متذمرًا: "هذا ليست علامة، إنه العدو".

"إلى الأسلحة، المواطنين وتدريب كتيبتك"

هناك، على العنب، تستلقي بيضة مجهرية شفافة. سيكون عليهم الرش.

بالنسبة إلى شخص غريب، يبدو فيديريكو وكأنه يخطط لذبح الأبرياء. ربما فشل الإدراك، أم أنَّ الدفاع الآن مجرد تعبير عن قتل الأطفال؟

فيدريكو ليس مسالمًا، لكنه أيضًا غير سعيد بمسدس الرش. بيانه يشرح كل شيء.  
يقول: "إن لم تقم بذلك الآن، فسيتعين عليك الرش في غضون شهر أو أكثر حتى، بمنتجات مضادة للعفن ستتجه مباشرة إلى القبو. عثة تيقنولا وضعت البيض. حين يفقس، ستكسر اليرقة الوليدة القشرة للحصول على العصير".

يمكنك سماع الرنين في نبرة صوت فيدريكو عند قوله "كسر القشرة"، وستعرف لمن يقرع الجرس. كابيرنيت ساوفيجنون بقشرتها السميكة، غير متأثرة فعليًا، لكن نيبيولو بطة جالسة. كما لاحظ كافازا قبل ثمانين عامًا، فنيبيولو هو المفضل لدى التيقنولا. كتب: "يمكنك القول إنَّ هذه الحشرة هي ذواقة حقيقية".

يصعد فيدريكو بضعة صفوف ويتجه إلى صندوق بلاستيكي أبيض صغير. يقول: "إنه فخ وضعته هنا في وسط الكرم منذ حوالي شهر. الداخل ملطخ بمادة لزجة وهناك كبسولة ينبعث منها فرمون".

الفيرومونات هي مواد عطرية يفرزها فرد، تحفز الاستجابة السلوكية لدى عضو آخر من النوع نفسه. إنهم رسل جزيئية، مثل الهرمونات، لكن يحملهم الهواء بدلاً عن مجرى الدم. في ما بين الحشرات، قد تتعلق الرسالة بالبحث عن الطعام أو الدفاع ضد الأعداء، لكن مع البشر، عادة ما تكون مسألة تزاوج. الفيرومونات يمكن أن تكون قوية. حكى عالم الحشرات الفرنسي العظيم، هنري فابر، والذي أطلق عليه تشارلز داروين اسم "المراقب الذي لا يضاهى"، في القرن الماضي عن رحلة طيران طولها سبعة أميال تقريبًا، قام بها عثٌّ ذكر، استجابةً لرائحة أنثى.  
ذكور العث هم أول من يخرج من الحالة العذرية ويطير. يجذبهم الفيرومون المنبعث من الفخ، ويلتصقون بالسطح اللزج، مما يسمح لفديريكو بمراقبة أعدادهم يوميًا. إن كان العدد مرتفعًا، فإنه يستعد للعمل. يشير الانخفاض المفاجئ في الأرقام إلى أنَ الإناث قد بدأن في الظهور وبعث فيروموناتهن الخاصة. سيحدث التزاوج، وستضع الإناث بيضها، وبعد ثمانية أيام من الوصول إلى أعلى عدد من الذكور في الفخ ستبدأ اليرقات في الفقس.

يقول فيدريكو: "بعض الناس وبطبيعة الحال يبدأون الرش بعد ثمانية أيام، لكن من الضروري حساب البيض بعد خمسة أو ستة أيام، لأنَ الظروف الجوية يمكن أن تغير الوضع. على سبيل المثال، يمكن أن تمنع الريح التزاوج".

يقوم بفحص مائة مجموعة عشوائيًا. إن وجد بيضة على أكثر من عشرة إلى خمسة عشر في المائة منها، سيقوم بالرش.

يقول: "يعتمد هذا على الكروم أيضًا، بعضها أكثر عرضة للتعفن من غيرها".

التسامح مع الخسائر المحدودة مهم. "يهدف مزارعو عنب المائدة إلى حماية مئة في المئة. المظهر هو كل شيء. يقوم بعضهم بالرش سبع أو ثماني مرات في كل موسم".  
إنَ ثمن سياسة الاستسلام غير المشروط هذه هو استمرار مطحنة المبيدات الكلاسيكية: جعلت التطبيقات المتكررة على نحو متزايد من جرعات أكبر من أي وقت مضى، الحشرات تعزز من مقاومتها.

سيحدد فريدريكو وقت هجومه للقبض على اليرقات بعد فقسها مباشرة، عندما يكونون غير محصنين ضد سلاحه، وقبل أن يتمكنوا من شن هجومهم الخاص على العنب. هذه المرة سوف يشارك في الحرب البيولوجية بدلاً من الحرب الكيميائية.  
يقول: "الحرب البيولوجية الحميدة".

سلاح فريدريكو هو بكتريا ثورنجينسيس، وهي بكتريا تشل الجهاز الهضمي لليرقة، لكنها غير ضارة بالبشر والحيوانات ومعظم الحشرات المفيدة.

يمزجها في واحد في المئة من السكر لجعل المحلول شهيًا أكثر، ويرشه في وقت مبكر من المساء لأنَ أشعة الشمس المباشرة تقلل من فعاليته.

رأى أنجيلو مصائد الطعوم لأول مرة في مونبلييه في أوائل الستينيات.  
"كنا في إيطاليا في ذلك الوقت نرش وفقًا للتقويم، ونستخدم زرنيخ الرصاص كتمهيد".  
فيديريكو يرتعش.

هتف قائلاً: "زرنيخ الرصاص مبيد حشري من الدرجة الأولى! مثل DDT. هذه الجزيئات غير قابلة عمليًا للتحلل. أي نصر تحقق بواسطة هذا السلاح كان لا بد أن يكون باهظ الثمن".

يتم تصنيف المواد الكيميائية المستخدمة لمكافحة الأمراض والآفات وفقًا لسميتها، حيث تكون الفئة الأولى هي أكثرها سمية والفئة الرابعة أقلها. يستخدم فريدريكو مواد كيميائية من الفئة الرابعة فقط، ذات أهداف محددة وتتحلل بسرعة. هدفه الحفاظ على التوازن البيولوجي لمزارع الكروم، ورش أقل قدر ممكن، تنويع المبيدات التي يستخدمها وتجنب ما يسميه "القصف الشامل"، الذي يعطل التوازن عن طريق تدمير المفترسات الطبيعية للآفات.

يقول: "انظر لما حدث للعنكبوت الأحمر والزيز منذ عشرين عامًا تقريبًا. كثيرًا ما يتحدث غويدو عن ذلك. ظنوا أنهم لن يتمكنوا أبدًا من صنع النبيذ الرائع مرة أخرى".

يمسح فيديريكو جبهته.

"حدث ذلك في بداية السبعينيات. عندما أصبح الجو حارًا للغاية في نهاية يوليو، بدأ الغزو الهائل للعناكب الحمراء والزيز الصغير. اجتاحوا مزارع الكروم. بطريقة لم يسبق لها مثيل من قبل".

اتضح أنَ رذاذًا جديدًا استخدم في فصل الربيع ضد البورينسبورا، لم يقم بقتل المفترسات الطبيعية للحشرات فحسب، بل زاد أيضًا من نشاط الكرمة وخفف من أوراقها. حوَّل العنكبوت الأحمر، الذي كان يهاجم الأشجار والأجمات في السابق، انتباهَه إلى الطعام الألذ. اختفت المشكلة عندما توقفوا عن استخدام المبيد.

يقول فيديريكو: "يصبح العنكبوت الأحمر تهديداً لمزارع الكروم فقط إن قمنا بارتكاب خطأ".

لم يكن تهديد التيغنولا نتيجة ضرر بيئي. كانت العثة عدوًا مألوفًا قبل فترة طويلة من ظهور المبيدات الحديثة. يصف فانتيني الفلاحين الذين يصطادون اليرقات في الليل بالفوانيس ويقتلونهم بالدبابيس والملاقيط".

يقول فيدريكو. "إنها تتكيف دائمًا، وهي قوية جدًا بالنسبة للمفترسات المحتملة". يتحدث بإعجاب غاضب عن عدو هزمه في معارك كثيرة، لكنه نجا دائمًا ليقاتل ليوم آخر.

إنَّ التيغنولا ليست سوى آخر اهتمامات فيدريكو. لم يكن هو ورجاله خاملين خلال الشهر الماضي. هذه سادس مرة يقضونها في سوري سان لورينزو منذ 12 يونيو، إما لاتخاذ تدابير دفاعية أو للعمل المحلي المعتاد.

يتلاعب فديريكو دائمًا بأوراق الشجر، ويزيل القليل منها هنا وهناك، ويعيد ترتيب الآخرين.  
يقول: "الاهتمام بأوراق الشجر، والمراقبة المتقطعة. "إدارة المظلة"، المقاومة من الداخل، وذلك باستخدام المفردات الحديثة لزراعة الكروم.

إنها مسألة إنتاجية جزئيًا. يدمدم فديريكو: "الورقة القاتمة هي طفيلي، تستهلك، لكنها لا تنتج". إنه مستاء من الأوراق الكسولة التي تفشل في أداء مهام التمثيل الضوئي الخاصة بها، لكن الدفاع متورط كذلك.

يقول: "لا يتعلق الأمر بكمية الأوراق، بل بترتيبها على السيقان". إن لم يكن وضع البراعم رأسياً وكانت الأوراق متشابكة، فلن يتوزع الهواء، ستتكون الرطوبة، وستنمو الأمراض الفطرية. لن ينفذ إليها المبيد. وستحصل أيضًا على نكهة نباتية في النبيذ.

يقوم فدريكو بفصل مجموعة متشابكة من الأوراق ويضع البراعم في الأعلى.

يقول: "انظر إليهم الآن، تحصل كل ورقة على أشعة الشمس". يبدو وكأنه مصفف شعر سريع الانفعال وهو يضع البراعم في مكانها. الشكل والوظيفة يسيران جنبًا إلى جنب هنا.

يقول: "يتحدث الناس عن المناخ المصغر للوادي أو المنحدر، لكن المناخ المصغر الأساسي هو الخاص بالورقة أو العنب. إن أدرت كرمتين متجاورتين بشكل مختلف، فسيكون المناخان مختلفين كما لو كانتا متباعدتين. سينضج عنب إحداهما، ولن ينضج عنب الأخرى. سيهاجم السوس إحدهما، ولن يهاجم الأخرى".

يتوقف مؤقتًا ويزيل بضعة أوراق.

"لاحظت عندما كنت في كاليفورنيا أنَّ معظم المزارعين لم يستخدموا التعريشة الرأسية كما نفعل. كانت أوراق الشجر ملفوفة على سلك. لم يكونوا مهتمين جدًا بتركيب الكرمة. يبدو أنهم يحصلون على عنب ناضج دون الاضطرار إلى إجهاد أنفسهم حقًا، لكن نحن يجب علينا العمل على ذلك. ومع مناخها الأكثر جفافاً، لا داعي للقلق كثيراً بشأن الرطوبة".

يزيل الطاقم رؤوس الكروم في بداية الشهر للمرة الثانية. تم قطع أطراف البراعم لإبطاء النمو النباتي بشكل مؤقت وتوجيه التغذية نحو عناقيد العنب النامية.  
يقول فيدريكو: "يقوم ثلاثة أو أربعة مزارعين فقط في بارباريسكو بإزالة الرؤوس. أثار الأمر ضجة كبيرة في سيرالونجا. قال الجميع إنَ العنب لن ينضج. إنهم يفكرون في الماضي، عندما اعتاد الفلاحون الإزالة بشكل جذري، وإزالة الكثيرأيضًا من الأوراق الضارة".

" مرة أخرى، التوازن هو كل شيء".

قمنا بالإزالة في وقت مبكر في العام الماضي. في العام المقبل، سنفعل ذلك بعد بضعة أيام لاحقة. يستغرق الأمر حوالي خمس سنوات للتعرف على كرم".  
أمطرت قبل أربعة أيام ثلاثة أخماس البوصة. "الحمد لله".

يهتف فيديريكو: "لم تمطر كثيرًا، لكن جلب ذلك القليل من الارتياح. كانت الكرمات قد بدأت تعاني". منذ أمطار العناية الإلهية لشهر أبريل قبل عشرة أسابيع، لم يكن هناك سوى أقل من نصف بوصة من الأمطار. يستعد فيدريكو لمواجهة حالات الجفاف الطارئة.

سيحرثون التربة في الغد. يقول: "ضحلة جدًا، فقط بما يكفي لتمكن التربة من امتصاص المزيد من الماء إن هطل المطر، وللتخلص من الأعشاب الضارة. لا يمكن للكروم الوقوف أمام أي منافسة في الوقت الحالي". ينفض فيديريكو ذراعيه، يقول: "هناك رسوم بيانية للمحصول من أجلك. انظر إلى ما يحدث في جوفوني". تقع جوفوني على بعد خمسة أميال فقط. أمطرت هناك ثلاث مرات منذ بداية الشهر، بمعدل هطول ثلاثة أضعاف -في أقل من إسبوعين- هطولها في شهرين ونصف في سوري سان لورينزو. داعب فديريكو ورقة. قال: "لون مثالي. أخضر متوسط لطيف وغير فاقع". ظل فيديريكو يحدق في الورقة، لكنه لم يعد يبحث عن بيض تيجنولا. إنه يتأمل. يقول: "تخيل فقط ما يحدث داخلها الآن. إنه شيء رائع".  
التمثيل الضوئي هو التفاعل الكيميائي الأكثر أهمية في العالم. وبدونه لن نحصل على الطعام ولا الوقود: لا نبيذ بيتروس، أو البترول المشتق، مثل الفحم والغاز الطبيعي من بقايا النباتات الناشئة عن عملية التمثيل الضوئي التي حدثت في عصور جيولوجية سابقة.

تستخدم ورقة فدريكو طاقة أشعة الشمس لتحويل المواد غير العضوية -ثاني أكسيد الكربون الذي يمثل 0.03% من الهواء المحيط بنا، والماء- إلى مركبات عضوية، كربوهيدرات بشكل أساسي. أحد الأسباب التي تجعل نبيذ العنب رائعًا هو أنَ الكرمة تنتج الكربوهيدرات بشكل ملائم، كسكر بدلًا من النشا والجلوكوز والفركتوز. هذه السكريات قابلة للتخمير مباشرة بواسطة الخميرة، في حين أنَ السكروز وسكر المائدة ليسا كذلك.

يوجد الكلوروفيل الذي يحبس الطاقة الشمسية، ويمكّن الورقة بالتالي من القيام بعملها، في البلاستيدات الخضراء داخل الخلايا. يتخلل ثاني أكسيد الكربون إليهم عبر الثغور، حيث يوجد ما يقدر بـ 70000 ثغر لكل بوصة مربعة من الأوراق. تبدل النباتات بهذه الطريقة، حوالي 400 مليار طن من ثاني أكسيد الكربون في الغلاف الجوي كل عام.

تتفتح الثغور عندما يلامسها نور الصباح وتنغلق عندما يتحول النور إلى ظلام في المساء. تنغلق أيضًا -وبالتالي تنغلق الكرمة- إن كانت هناك حرارة مفرطة أو نقص في الماء، وهو سبب فشل العنب في النضج بشكل صحيح في السنوات الحارة والجافة جدًا.

يصحو فيدريكو من حالة الغشية ويصفر آخر مقطع من نشيد العلم الفرنسي.

يقول: "ستكون هناك ألعاب نارية في جميع أنحاء فرنسا. يجب أن يكون عرضًا ضخمًا".  
لكن بالنسبة للعقل المدرك، فإنَ ما يحدث في الورقة الآن لن يكون أقل من الألعاب النارية في باريس والتي سيشاهدونها على الشاشة الليلة.

23 يوليو 1989

في ظهيرة كهذه، في هدوء يوم أحد صيفي، يسكن العقل في وهم الأبدية. لكن الذاكرة تعرف أفضل. دائماً ما يتحول المشهد. رجوعًا خلال التقويم، في أحد أيام يناير، كانت بريكو جزيرة عائمة في بحر من الضباب.

يقود أنجيلو سيارته نازلًا، بين كرم دارماجي على اليسار، وكروم شاردونيه، التي زرعت بعد بضع سنوات على اليمين.

يقول: "اعتادت نيبيولو أن تكون هنا". أومأ نحو شاردونيه: "لم ينضج أبدًا بشكل صحيح". لم يكن هذا هو الضوء الذي يناسبها، لذا لم يكن لدينا أي شك بشأن تمزقها".  
إنجيلو في طريقه لرؤية أحد عماله، غوزيبي بوتو، المعروف للجميع باسم غيبي. يعيش في منزل يقع أسفل بريكو، حيث يأخذ الطريق منعطفًا حادًا نحو اليمين.

يقول أنجيلو: "يمثل غيبي خطوة مهمة للغاية اتخذتها في الستينيات. كان لدينا في ذلك الوقت خمسة أو ستة عمال، جميعهم من بارباريسكو، لكنْ عامل واحد فقط كان متفرغًا بشكل كامل. كان للآخرين كروم عنب خاصة بهم، لذا كانوا يعملون من أجلنا لمدة يومين فقط في الأسبوع. وكانوا بطبيعة الحال، مشغولين دائمًا في أوقات الحصاد".  
كان جميع العمال أصدقاء لويجي كافالو، والذي أراد للأمور أن تبقى على حالها. اقترح أن يأخذ أنجيلو المزيد من السكان المحليين بدوام جزئي. لكن أنجيلو كانت لديه خطط طويلة الأجل. كل مزارع الكروم الجديدة، مثل بريكو نفسها، وماسوي، وغيرهما، والتي سيتم شراؤها قريبًا. وبدأ في البحث خارج المدينة.

قال: "لقد كان وضعًا صعبًا".

يصبح صوت أنجيلو عاطفيًا وهو يتحدث عن غيبي. غيبي كان الأول. جاء إلى باربارسكو من قرية دوغلياني في عام 1965.

ستكون المسافة بين دوغلياني وبارباريسكو إن نظرنا إليها على الخريطة خمسة عشر ميلًا فقط، إن تجاهلت جميع الانعطافات والدورانات على الطريق. لكن الأميال متساوية فقط في عقول صانعي الخرائط. إنها أطول في لانغ. لم تكن دوغلياني على الجانب الآخر من ألبا فحسب؛ كانت على الجانب الآخر من منطقة بارولو في كل شيء. كانت هناك اختلافات في المفردات ونطق اللهجة. في دوغلياني، كان الكرم الصغير للمزارع هو "أوتين"، في بارباريسكو هو "فنييت". تنطق كلمة "غايا" هناك إلى حد كبير كما في اللغة الإيطالية، في حين بدا الأمر في بارباريسكو أشبه باسم الرسام الإسباني غويا. كانت دوغلياني بعيدة، وغيبي كان "مهاجرًا" من منطقة تبعد خمسة عشر ميلًا.

يتذكر أنجيلو: "عانى من صعوبة في الاندماج هنا. جعلوا الأمور صعبة بالنسبة إليه". لم يكن هناك أي نقص في الأعذار لكافالو لبدء الصراخ. دوغلياني هي دولسييتو الريف، ولم يكن لدى غيبي أي خبرة في ما يخص نيبيولو. كان عليه أن يفعل الأشياء بالطريقة نفسها التي يقوم بها جينو، وصولاً إلى الت

فاصيل الدقيقة. وبمجرد تمكنه من القيام بها بهذه الطريقة، كان عليه أن يفعلها بالسرعة ذاتها، وإلا فسيصاب جينو بالغضب".

سبعيني الآن، ظهر أثر الطقس على وجهه، فتح غيبي الباب أمام عالم آخر. في صمت غرفة المعيشة، يشهد التليفزيون فقط على أنَ الوقت الآن هو الوقت الحاضر. هنا وهناك آثار من الماضي البعيد: صورة لمادونا، صورة باهتة لأسرة.

جلس أنجيلو وسأل عن سير الأمور. ذكر الأمر الذي جلبه إلى هنا. عندما يبدأ غيبي بالحديث، يتوق المرء لمعرفة المزيد عنه.

يقول غويدو: "الشيئان الوحيدان اللذان يخرجانه من المنزل بجانب العمل، هما حديقته النباتية وقداس الأحد".

يقول فيدريكو: "سيعاني إن كان عليه العمل في الكرم مع العمال الثرثارين الأصغر سنًا. سيتمتم بكلمتين أو ثلاث على الأكثر في صباح كامل. حتى الاضطرار إلى الاستماع إلى لآخرين أمر مؤلم بالنسبة إليه".

تم إرسال غيبي خلال الحرب العالمية الثانية للقتال في الاتحاد السوفيتي. تعرضت قدماه للسعات صقيع سيئة. أما الباقي فيمكن للمرء تخيله.

مواطن غيبي الأكثر شهرة في دوغلياني كان لويجي أينودي، الذي أصبح في عام 1948 أول رئيس تنتخبه إيطاليا بموجب دستورها الجمهوري الجديد. نشر إينودي في عام 1893 دراسة توزيع ملكيات الأرض في دوغلياني، والتي اعتبرها نموذجية للانغ ككل. وأشار إلى أنَ التغييرات التي أحدثتها الثورة الفرنسية لم تكن دراماتيكية كما حدث في فرنسا، حيث توجد ملكيات أكبر بكثير. عندما بيعت ملكيات دوغلياني الصغيرة بالفعل، كانت تقسم عادةً إلى مناطق صغيرة للغاية حتى إنَّ أصغر المزارعين لديهم فرصة ليصبحوا ملاك أراضي. كتب أينودي: "يمكنك القول إنَّ كل عائلة في دوغلياني تقريبًا ارتبطت بالأرض برابطة الملكية".  
بدت الأمور أكثر روعة من أن تكون حقيقية، وبالطبع لم تكن كذلك.

يعيش غيبي في حركة بطيئة. توقف نفاذ الهواء. يستمع أنجيلو، ويحترم الصمت وخطورة الكلمات البسيطة.

أفاد تحقيق برلماني عن حالة الزراعة الإيطالية أنه في عام 1880، كان 97% من أراضي منطقة ألبا يدار بواسطة صغار الملاك، لكنه أشار للمفارقة، أنَ هذا الوضع يضر بالتقدم المدني. كان الاكتفاء الذاتي هو الهدف الوحيد للفلاح، وكانت هناك بضع تضحيات لم يقدمها، وقليل من الحرمان الذي لن يتحمله، من أجل بلوغه. تم إهمال النظافة؛ المراحيض والحمامات لم تكن معروفة. لحسن الحظ ، فإنَ الغياب شبه التام لألواح النوافذ كان كفيلًا بتغيير الهواء على الأقل في الأشهر الأكثر دفئًا. وفقًا للتقرير، كان من الشائع سد النوافذ بالقش والسماد خلال فصل الشتاء.  
تم تقديم مشروع القانون الملزم للالتحاق بالمدرسة الابتدائية في البرلمان من قبل مواطن من ألبا، هو ميشيل كوبينو، لكنْ فلاحو لانغ ترددوا في الاستجابه. وفق التقرير: "هم أكثر قلقا بشأن زراعة حقولهم، من زراعة عقول أطفالهم".  
لغة الإحصاء صارمة، لكنها بليغة. توفي واحد من كل أربعة أطفال ولدوا في منطقة ألبا في نهاية القرن التاسع عشر قبل بلوغه العام، وأكثر من طفل من أصل ثلاثة قبل سن العاشرة. كان معدل رفض العمال المحليين المهرة مرتفعًا، فكان معدل انتشار مرض الفتاق -نتيجة ضغط الأولاد على حمل أحمال ثقيلة على منحدرات شديدة الانحدار- أحد الأسباب الرئيسية.

يشير علماء الزراعة في تلك الفترة إلى الفلاحين على أنهم "قاطعو أشجار غاضبون"، وهم يقطعون الأشجار لتهيئة الأراضي للمحاصيل السنوية. زادت زراعة الكروم عدة مرات، لكن بيع العنب كان مسألة أخرى، كان الفلاح بحاجة إلى مشتر، وغالبًا كانت الطريقة الوحيدة لإيجاده هي تحميل العنب على عربة، وربطها على حصان أو ثور، والانطلاق للانضمام إلى حشد من المزارعين الصغار في السوق في ألبا ، حيث كان عليه المساومة لعدة ساعات، وعلى مدار الساعة في بعض الأحيان، مع وكلاء ماكرين، ينتهى بهم الأمر دائمًا إلى دفع ما يقارب اللا شيء. يأتي كلام غيبي في مجموعات. يبدو أنه سيواجه مشاكل مع الضرائب ومعاشه إن واصل العمل بدوام كامل.

لم يتمكن الكثير من الفلاحين الذين اكتسبوا الممتلكات من التمسك بها. لاحظ أينودي: "جففت السلسلة الطويلة من السنوات غير المواتية لزراعة الكروم مدخرات الملاك الصغار، وألزمتهم على اقتراض الأموال بأسعار فائدة باهظة". في عام 1888، هاجر 30 شخصًا إلى خارج دوغلياني وحدها.

كانت الاحتمالات قاتمة بالنسبة لأولئك الذين ليس لديهم أرض ولم يهاجروا. كانت إمكانية المشاركة في الزراعة متاحة لعدد قليل.

كان هناك شكل آخر من أشكال العمل من العصور الوسطى تقريبًا، يسمى سيرفيتو- العمل في مقابل غرفة، طعام ومال للجيب. رواية بيبي فينوغليو القصيرة، لا مالورا، المحكية بواسطة خادم شاب، كان يعيش مع مزارع همه الوحيد أن يدخر مالًا كافيًا لشراء قطعة أرض خاصة به. كان الولد جائعًا دائمًا. الغداء والعشاء كانا دائمًا عصيدة الذرة المجففة. لاعطائها بعض النكهة أخذنا نفرك مع الأنشوجة المعلقة على حبل مربوط بالعارضة. حتى عندما لم تعد الأنشوجة تشبه ما يجب أن تكون عليه، واصلنا فركها لعدة أيام".

يجلس أنجيلو في شفق عالم ينسحب نحو التاريخ. يومئ. يفهم. يقترح: "لماذا لا تبقي، وتعمل بنفس القدر أو قليلاً كما تختار". يتوقف لفترة وينظر إلى الغرفة. "المنزل لك طالما كنت ترغب في البقاء هنا." يقف ويسير نحو الباب.  
قال وهو يصافح غيبي: "فكر في الأمر". في طريق عودته إلى المنزل، توقف أنجيلو بعد دوران الطريق مباشرة.

قال: "إنها معجزة". يواجه أنجيلو الجزء العلوي من كرم دارماجي، لكن موضوع اندهاشه هو قطعة أرض متواضعة بين كرمة كابيرنيت والطريق: حديقة نباتات غيبي.

"لا أدرى كيف فعل ذلك في هذه التربة الفقيرة".

يبدو أنجيلو مستعدًا للسجود. من الطماطم إلى الخس والفلفل الحلو والفاصوليا ، كل شيء رائع.

لطرق الطعام تاريخ لا يقل تعقيدًا عن طرق النبيذ. ما الذي يمكن أن يكون أكثر إيطالية من الطماطم؟ مع ذلك، هذا لم يحدث: وصلت الطماطم إلى إيطاليا من أمريكا الجنوبية في منتصف القرن السادس عشر، ولم تزرع على نطاق واسع لمائتي عام أخرى.

تُعرف عصيدة الذرة بعصيدة دقيق الذرة، والتي كتب عنها فينوغليو في "لا مالورا" أنها طقوس أكثر من كونها طعام في لانغ، لكنْ الذرة نبات آخر تدين به إيطاليا لكولومبوس، وكذلك حبوب الكلى والفلفل الحلو، سواء كانت حلوة أو حارة".

يهتف أنجيلو: "فقط تخيل كل العمل والصبر الذي تطلبه الأمر. يعمل غيبي دائمًا في الحدائق. إنه يجمع فضلات الأرانب لتوفير المواد العضوية. لكن هناك ما هو أكثر من ذلك. يضحك: "يتحدث غيبي إلى هذه النباتات. جعلهم يفعلون ما يريد".

أنجيلو عميق في الخيال، أم هو تبجيل؟ المشهد موحٍ بلا شك. بريكو ليس بقعة عادية، مع كل روابط الأخوة. كابيرنيت والفليفلة: صحبة التربة، رغم إعدادهم لغرف طعام مختلفة. من يدري ما إذا كان غيبي يروي للكرمة الأشياء التي يرويها للخضروات.  
يتحرك أنجيلو فجأة، أشاهده يخطو متسلقاً التل الخاص به، من السهل أن ننسى أنه حتى رئيس بريكو هو سليل مهاجر.

يضحك الرئيس. لقد حاول تتبع شجرة عائلته إلى ما وراء جده الأكبر، لكن دون جدوى. الرجل الذي أسس مصنع النبيذ في عام 1859 لم يكن من بارباريسكو.

يقول أنجيلو: "يبدو وكأنه ظهر من العدم. ربما من رويرو".

تقع منطقة رويرو على الجانب الآخر من تانارو، على بعد بضعة أميال. لكن في ذهن الفلاح، في تلك الأيام، كان النهر حدَّاً. كانت رويرو في "بيدمونت"، أبعد حتى من دوغلياني.

يجب إعادة ضبط العين لترى أنجيلو في حركة سريعة مرة أخرى. عاد بالفعل إلى منزله. أسفل المنحدر على اليمين، مشاركًا الجنوب مع كابيرنيت، فدانان من نيبيولو. بريكو أكبر مما ستتخيل. هناك عالم ووقت كافيان حتى بالنسبة للسكان الأصليين. هذا يجعلك تتساءل. كم عدد الوامبناغوس من الهنود الحمر الذين يعيشون في بيكون هيل في بوسطن؟.

**10 أغسطس 1989**

يقول فيديريكو: "لقد فعلها ثانية".

سلّم القديس البضائع. وكالعادة في يوم العيد، يتغير لون العنب على الكروم. إنها أول فورة من النضج: الإنفايتورا، ما يسميه الفرنسيون بفرييزون.

من يدري ما إذا كانت النجوم المتساقطة الليلة "دموع القديس لورنس" المرتبطة تقليديًا بهذا اليوم، ستوفر مشهدًا سماويًا لمطابقة هذا المشهد الأرضي: ضوء سماوي سائل في الأعلى، واحمرار العناقيد في الأسفل.

كل شيء هادئ في الجزء الأمامي الجنوبي الغربي من القرية، لكن فيدريكو هنا رغم ذلك، يبدي احترامه للقديس الخاص بهذا الشأن، في يومه الخاص.

قال: "بدأ في هذا الوقت من العام الماضي، بعض العنب هنا وهناك في التحول. انتهت إنفايتورا الآن تقريبًا. تستغرق العملية بأكملها عادة حوالي عشرة أيام في سان لورينزو، لذا فالنضوج بدأ قبل أكثر من أسبوع مقارنة بالعام الماضي".  
لو لم يتم الصد، لكانت طائرته المجازية بدأت في الهبوط. تحول الكرمة التروس الأيضية من تعزيز النمو إلى النضوج. العلامة الأكثر وضوحا هي تغير اللون الذي يحدث في العنب، كما يحدث في العديد من الفواكه والخضروات. (جميع أنواع الفلفل الحلو، على سبيل المثال ، يتغير لونها. الخضراء قد تم قطفها ببساطة قبل أن تنضج لأنها أسهل في النقل والتخزين).

يتغير اللون لأنَّ الغشاء المحيط بالبلاستيدات الخضراء يضعف وتدمر الأنزيمات اللون الأخضر، وهو شديد الكثافة لدرجة أنه يخفي أصباغًا أخرى موجودة بالفعل. يتناقص الحامض، ويزيد السكر. تبدأ الرائحة في التطور.

مع توقف النمو الخضري للكرمة، تصير الأغصان صلبة، لتتحول إلى خشب.  
يقول فيدريكو: "معظم الناس لا يدركون أَّنَّ العصي يجب أن تنضج أيضًا، إن كنت ترغب في الحصول على محصول في العام القادم". أحد العوامل وراء المحصول الممتاز لعام 1978 في بارباريسكو هو فشل الكثير من البراعم في النضج خلال موسم النمو الفقير في العام السابق، والمحصول الصغير كان النتيجة.  
يطلق على نضوج البراعم اسم أغوستامنتو، "أغسطس"، بعد الشهر الذي يحدث فيه عادة. لكن فيدريكو يتذكر براعم في كرم آخر كانت لا تزال خضراء في منتصف سبتمبر عام 1984.

لم يكن لدى فيديريكو ورجاله سوى القليل نسبيًا ليفعلوه في سان لورينزو خلال الشهر الماضي. تم رش الكروم باستخدام كبريتات النحاس. أثبتت الحراثة الضحلة أنها سر إلهي. أمطرت في اليوم التالي بضع قطرات، فقط ربع بوصة، ولم تمطر منذ ذلك الحين.

كانوا في ماسوي في نهاية يوليو، رغم تخفيف محصول ميرلوت. كانت هناك كروم نيبيولو على هذا الجزء من المنحدر قبل أن يزرع ميرلوت في عام 1985، لكن لم ينضج العنب بشكل صحيح لأنَّ التربة أعمق بكثير من تربة سوري.

إزالة مجموعات من العنب -ما يسميه الفرنسيون أحيانًا "الحصاد الأخضر"- هي وسيلة لتقليل محصول يعتبره المزارع كبيرًا جدًا بحيث لا يحقق جودة العنب الذي يريده. تم القيام به عدة مرات في سان لورينزو في أواخر الستينيات من القرن الماضي عندما كانت الكروم أصغر سنًا ولم تكن تشذب بقدر ما يتم الآن.  
يقول أنجيلو: "بما أنَّ الطقس كان سيئًا في تلك السنوات، لم يكن النبيذ شيئًا يدعو إلى الابتهاج، لكن حصلنا على إيناع مبكر أكثر مما حدث في الأماكن التي لم يخفف فيها المحصول".

إنها تمرين أيضًا، حثٌّ على المقاومة لدى بعض العمال على غرار التشذيب القصير. أنجيلو "لا يزال بإستطاعته سماع لويجي راما يضحك".

لدى فدريكو تجارب أكثر حداثة.

يقول: "أرسلت في العام الماضي بعض الرجال لإزالة بعض العناقيد في كرم آخر، قاموا بربط الأغصان، نظفوا الأرض تحت الكروم لإبقاء الرطوبة منخفضة، لكنهم لم يقوموا بقطع عنقود واحد". يقطف بضعة أوراق: "أفهم شعورهم. لقد أتوا من عائلات عانت من الجوع الحقيقي. بالنسبة لهم، تخفيف المحاصيل هو هدر مقارب للخطيئة".  
خفف فدريكو المحاصيل كلما كان ذلك ضروريًا، لكنه في حيرة مما حدث في الملكيات الكبيرة في بوردو، حيث أصبح ممارسة روتينية.

يقول ضاحكًا: "يبدو أنَّ هناك نوعًا من المنافسة لمعرفة من الذي سيحصل على أكبر العناوين في صحف النبيذ".

في الواقع، لقد سمعت عن عنف الكروم الذي لا يصدق. وقرأت عن التخفيف الشرس، عناقيد لا تعد ولا تحصى تتناثر على الأرض مثل جثث في ساحة المعركة. مذابح في ميدوك وغريفز، بيغورن صغيرة بالقرب من ليبورن.

يقول فيدريكو: "حتى إنك تقرأ تقارير عن إزالة نصف المحصول. يجب أن يكون مثل هذا المحصول هائلًا جدًا قبل التخفيف". يقول وهو يشير إلى صف أشجار سوري سان لورينزو: "أيمكنك أن تتخيل كم سيبدو هذا الكرم عاريًا إن أزلنا نصف العناقيد؟ هناك شيء خاطئ. يجب أن يكون تخفيف المحاصيل إجراءً استثنائياً، وليس إجراءً روتينيًا. لا يجب عليك القيام بذلك إذا كانت لديك كروم ضعيفة ومشذبة بشكل صحيح".

يحدق فيدريكو بنصف إغماضة بسبب أشعة الشمس الساطعة، باتجاه منحدر فاسيت.

"يجب أن يكون لدى بوردو مشكلة صحية".

تصريحه رزين. يغمغم بشيء ما بشأن الاستنساخ وارتفاع الغلة مرة أخرى. عن الكروم الصحية للغاية من أجل مصلحتهم، أو على الأقل لصالح العنب. كل هذا يبدو صاخبًا، لكنه لا يقول أكثر من ذلك.

مسألة الغلة هي واحدة من أكثر المسائل دقة وإثارة للجدل في جميع وايندوم. شيئان مؤكدان. أحدهما: إن كان المحصول كبيرًا جدًا، فلن يوفر العنب التركيز الذي يتوقعه المرء في نبيذ جيد. والآخر: هو أنَّ الغلة آخذة في الارتفاع في كل مكان تقريبًا.   
كان محصول 1986 في بوردو، على سبيل المثال، أكبر بمقدار الثلث من المحصول المسجل لعام 1982، والذي كان بدوره مختلفًا تمامًا عن محاصيل الخمسينيات، ناهيك عن محصول عام 1961، والذي كان صغيرًا حتى بمعايير تلك الأيام.  
لا يتفق الخبراء على الحد. والذي يعتمد -ربما- على المحصول، الكرم والتنوع. يعاني النبيذ الأبيض أقل من الأحمر بسبب ارتفاع الغلة، كما يفعل كابيرنيت ساوفيجنون في ما يتعلق ببينوت نوير. لكن ورغم أنَّ القياس الكمي قد يكون موضوعًا مثيرًا للجدل بين المنتجين والنقاد، إلا أنه ليس ضروريًا لفهم المشكلة. يمكنك تذوق المحصول في كأسك.

تسمح اللوائح الخاصة ببارباريسكو وبارولو بخمسة وثمانين قنطار من العنب لكل هكتار، ما يزيد قليلاً عن ثلاثة أطنان من العنب لكل فدان، وهو ما يعني بحد أقصى ستة وخمسين هكتوليتر من النبيذ. يعتبر معظم كبار المنتجين أنَّ 40 هكتوليتر لكل هكتار مقدار ملائم جدًا لنبيذ جيد.

يقول فيدريكو: "من المؤكد أننا لا نحقق ذلك هنا".

يزيل بعض الأوراق من كرمة.

"لكن وراء نقطة معينة، قد تكون للغلة المنخفضة عواقب سلبية. ينفي الكرم كل شيء إلى عدد قليل من العناقيد. عليك أن ترى ما ينفيه، على سبيل المثال، في حالة الجفاف".  
عندما يكون الجو جافًا وحارًا لدرجة تجعل الكرمة تعاني من الإجهاد، فإنها تدافع عن نفسها عن طريق امتصاص كميات أكبر من البوتاسيوم، ما يزيد من ترسب حمض الطرطريك في العنب في شكل بلورات طرطانية. في حالة إفراطها، يمكن لهذه الظاهرة أن تخلق مشاكل لصناع النبيذ.

على أي حال، الجفاف والحرارة موضوعان يصعب تجنبهما. يقول فيدريكو: "الشتاء مع ثلوج قليلة أو معدومة. الصيف عندما يكون الجو حارًا مثل هذا وغير ممطر. دعونا نأمل أن لا يكون ذلك تأثير الدفيئة الدائمة".

يعبر عن مخاوف فيديريكو العديد من المزارعين هنا، لكنْ يخفف من قلقهم إلى حد ما إدراكهم أنه كانت هناك فترات مثيرة للقلق بالقدر ذاته في الماضي.

قرع فانتيني الناقوس المعاكس في منتصف العقد الأخير من القرن التاسع عشر. كتب: "منذ عام 1883، لم يكن هناك سوى ثلاث سنوات - 87، 92 و 94- حيث كان العنب ناضجًا تمامًا. يبدو أنه كان هناك تغيير في الفصول: أحدها غير مناسب للكرمة. الأصناف كثيرة المطالب مثل نيبيولو ستختفي حتما إن استمرت الظروف الجوية التي ظل الناس يشتكون منها لسنوات عديدة".

بدت الفصول مضطربة.

"منذ عدة سنوات حتى الآن، غيّرت الاضطرابات الجوية الخطيرة الغامضة الفصول المحيطة، حتى بعد النوبات الحارة المبكرة في شهري مارس وأبريل، والتي تحفز نمو الكرمة، نحصل على انخفاض ملحوظ في درجة الحرارة في شهر مايو، وحتى يونيو أحيانًا. شهدنا في السنوات القليلة الماضية تقلبات عاصفة في توزيع الأمطار. أصبحت عواصف البرد التي كانت نادرة في الماضي وتقتصر على مناطق قليلة، متكررة وعنيفة خلال هذا العقد".

بعد أكثر من نصف قرن من فانتيني، علق غارينو كانينا، عالم النبيذ العظيم في معهد الأبحاث في أستي، بعد الحصاد في عام 1947، على "الطقس في السنوات القليلة الماضية، مع هطول أمطار أقل وأقل، وحرارة صيف وخريف مرتفعة".  
لم يتساوَ في بوردو ثالوث الفصول المتباعدة 1945، 1947 و1949، مع محصولها ذي السمعة الجيدة، منذ فترة الجفاف وارتفاع درجات الحرارة.

سحب فيديريكو منديله ومسح وجهه. كان الجو حارًا منذ منتصف يوليو. كان متوسط درجة الحرارة في النصف الثاني من الشهر يقارب ثمانين درجة، مع ارتفاع أعلى من التسعين. هتف قائلًا: "وصلت في 22 يوليو إلى مئة درجة هنا. وتصل الآن إلى التسعين".

لا يخيف هذا سانت لورنس بالتأكيد. شفيع رجال الإطفاء والطهاة، وشعاره المشواة، لأنه وفقًا للمعتقد، فالشهيد تلقى موتًا ناريًا على أيدي مضطهديه. يؤكد الكتاب المسيحيون في القرن الرابع، مثل برودينتوس وزملائه القديسين أمبروز وأوغسطين وداماسوس، أنه بالإضافة إلى ثباته، فقد عبَّر عن هزله من جلاديه أثناء تحميصه على المشواة.

رُوي أنه قال: "انتهى الأمر، اقلبه وكله".

(بالتأكيد لن يمانع قديس كهذا في الحصول على بعض المرح في كرومه بين الحين والآخر. هو يعلم أنَّ لا شيء منحط بشأن الأرواح السامية، ولن يقبل التظاهر بالتقوى أبدًا. لا يحتاج التبجيل الحقيقي إلى قشرة خادعة).

يقول فيدريكو: "كان الطقس غريباً خلال النصف الثاني من شهر يوليو. حارًا ورطبًا. عندما يصغي العفن الرمادي إلى تقرير طقس كهذا، سيبدأ في لعق فكيه". ينظر إلى العنب. إنه آمن داخل تلك القشور السليمة. أحبط فيديريكو التيغنولا، لن يخفف من الحماية.

يقول: "الآن وقد بدأ العنب ينضج، ورغم أنه أكثر ليونة وقابلية للعطب، ستنجذب الدبابير إلى السكر وقد تخترق القشور".

يربت بلطف على ورقة. يقول: "بدأت الكروم تعاني. الجفاف مثير للقلق لدرجة أنَّ رئيس بلدية بارباريسكو قد أمر رفاقه المواطنين بالتوفير في استخدام المياه. جميع الاستخدامات غير الأساسية مثل رش المروج محظورة.

يواصل فيدريكو: "يحتاجون إلى مطر خفيف الآن، أكثر من ذلك سيكون ضارًا". إنَّ الأمطار الزائدة ستعيد تنشيط عملية التمثيل الغذائي للكرمة وتضخم العنب، مما يجعلها أكثر عرضة للخطر.

يعاني نيبيولو من الجفاف أكثر من الكروم الأقل نشاطاً مثل باربيرا، التي تعمل بشكل جيد حتى في التربة الرملية. تسير هذه الكروم الآن على حبل مشدود بين الجوع والبقاء الذي يمكنها من إنتاج عنب عظيم. إن تمكنوا من الحفاظ على توازنهم على طول الطريق حتى الحصاد، سيكون ذلك أمرًا لا يُنسى".

يبدو أنَّ حرية هذا الشاعر ليس لها حدود، أصبحت نيبيولو النبيلة الآن بهلوانًا، والأكثر من ذلك، تعمل بدون شبكة أمان للري لا تسمح بها اللوائح.  
يقول وهو يسير راجعًا نحو المنحدر: "ليس عليك أن تتخيل ذلك الحبل المشدود، فهناك مكان يمكنك رؤيته فيه".

هل ترى بصيرةُ الكرم هذه الأشياء مرة أخرى؟ هل هناك مكان تتجسد فيه الاستعارات أمام عينيك مباشرة؟

يقفز فيديريكو إلى سيارته. بعد رحلة قصيرة، سار في طريق ترابي يؤدي إلى أسفل تل آخر ومشى نحو كرم.

قال: "انظر إلى هذه الكروم".

تحتوي الكرمة على الكثير من العناقيد، وعدد قليل فقط من العنب هنا وهناك تغير لونه، من ناحية، ستبدو بالنسبة للعين غير المدربة، شبيهة إلى حد كبير بخاصته. حتى العدسة المكبرة لن تمكّن تلك العين من رؤية: إنَّ الحبل المشدود ليس بيضة تيغنولا.

يسير فيديريكو بضع خطوات نازلًا المنحدر نحو صف آخر من الكروم.

يسأل: "حسنا؟".

فقدت الكروم توازنها وسقطت. مشهد لنراه. أوراقها هذيلة، ذابلة وخضرتها باهتة. البراعم واهنة، وكذلك العنب. تعاني الكروم من الجوع.

يقول فيدريكو: "ضغط هيدرولي قاسي".

جميع الكروم التي رأيناها موجودة على سلسلة من التلال، تمتد القمة المحدبة قليلاً على طول المنحدر، لكنها تنتمي إلى مُلاَّك مختلفين. يقول: "تربة التلال ضحلة للغاية بسبب التعرية. لقد تركوا هنا غطاء من الحشائش، بينما حرثوا التربة في الكرم الأول. هذا ما يصنع الفارق".

احذر من الأفعى العشب. في ربيع عام 1988، كان العشب فارسًا في درع لامع، وأنقذ بنية التربة. لكن ليس هناك رونق في هذا العشب، ولا مجد في هذا العنب. إنه مجرد لص عطش، يسرق من الكروم رطوبتها الثمينة.

يسير فيديريكو بضع خطوات أخرى، هذه المرة عبر المنحدر. هناك أعشاب تنمو هنا أيضًا، لكن لم تفقد الكروم توازنها.

يقول: " إنهم ينتمون تمامًا إلى المزارع الذابلة نفسها، لكن التربة مختلفة. هي أعمق هنا لأنَّ التضاريس مقعرة، وبالتالي يمكن أن تغطى بالعشب. يجب عليه إدارة هذين القسمين بطرق مختلفة".

يسرق العشب الماء من الكرمة، لكن يمكن أن يزيد من الامتصاص.

يقول فيدريكو: "اتضح أنَّ مزارع الكروم المغطاة بالعشب معظم العام، في لانغ، وفي موسم الجفاف بشكل خاص، كانت أفضل حالًا لأنَّ هيكل التربة قد تم تحسينه. إنها مسألة توقيت. كان بإمكانك وبسهولة الحفاظ على العشب خلال موسم النمو في السنوات من 1980 إلى 1985، عندما كانت هناك رطوبة كافية. لكن في صيف مثل صيف العام الماضي وهذا العام، ومع هطول أمطار قليلة بشكل مؤسف، يجب عليك قصه في بداية الموسم الحار".

العشب مهم لأسباب أخرى أيضًا، حيث يوفر مصدرًا غذائيًا فعالًا للمفترسات الطبيعية للحشرات الضارة. وبدون العشب كمنافس، ستنمو الحشائش البغيضة بجموح. على العموم، في تصويت علم زراعة الكروم، سيحصل العشب على نعم. لكن يتوقف هذا على التوازن الذي هو كل شيء.

كان فيدريكو حساسًا جدًا بشأن العشب، لدرجة أنه ربما يسمعه وهو ينمو. يمكن للعشب أن يلعب دور البطل والشرير بالمقدرة ذاتها. الأمر متروك لمخرج دراما الكرم لضمان نهاية سعيدة.

يلخص فيديريكو الوضع الحالي في طريق العودة.

يقول: "إن كان لسان لورنزو غطاء عشبي في الوقت الحالي، فستظمأ الكروم مثل تلك التي سقطت. ستخسر توازنها أيضًا". وبالطبع يعتمد وصولهم إلى النهاية من عدمه على تقلبات الطقس. إنَّ الطبيعة المتقلبة -فيضان غوفوني وجفاف بارباريسكو- ليست سوى شيء مؤسف. والمشؤوم بشكل خاص كان عاصفة البرد التي لا يتحدث عنها فيديريكو: عاصفة ضربت منطقة أستي في 22 يوليو ودمرت جميع محاصيل مزرعة والديه.

تحوي تربة سان لورينزو الكثير رغم الجفاف. هناك جانب من التربة ذو ذاكرة. الآمال في المحصول تعتمد على الطمي الجيد، خاصة على ذلك الطين. في سنوات الجفاف، غالباً ما تنتج كروم العنب الموجودة في منطقة مثل مودك، في التربة الأثقل، مثل تلك الموجودة في سان إستيف، نبيذًا أفضل من تلك التي عادةً ما تكون مبجلة أكثر كتربة مارجو الأخف.

ثم هناك عمر الكروم. تغطس جذور الأكبر سنًا أعمق في باطن الأرض من تلك الأصغر سنًا، ويمكنها تزويد الكرمة بالرطوبة التي تسربت إلى الحجر الجيري.  
يهتف فيديريكو وهو يترجل عن السيارة: "يجب أن ترى تلك الجذور، إنها تتسلل عبر شقوق دقيقة في الحجر الجيري، مثل قطعة من الورق تم إدخالها بعناية. عندما نقوم بسحب الكرم الميت، نجد جذورًا يبلغ طولها 12 قدمًا على الأقل".  
يسير فيديريكو نحو ما يشبه بيت طائر صغير. إنها "محطة الأرصاد الجوية". توجد بداخلها آلة تسجل درجة الحرارة وكمية الأمطار على رسم بياني. يقوم بإزالة ورقة طويلة ويبدأ بثقبها.

يشرح: "كانت هناك اختلافات منتظمة بين 25 إلى 30 درجة بين درجات الحرارة ليلًا ونهارًا".

تعني الليالي الباردة انخفاض التنفس: يتم تقليل كمية السكر التي ينتجها التمثيل الضوئي من أجل نمو الكرمة، ويترسب المزيد في العنب، ما يعني الحفاظ على النكهة وحمض الماليك، والتي يمكن حرقها بشكل كبير، كما هو الحال مع النبيذ من المناخات الحارة. يبتغون قشورًا أمتن، مع ألوان أكثر.

أخيراً ولكن ليس آخراً، هناك يد فيدريكو الثابتة التي يلوح بها وهو ينصرف.  
لم تكن كروم سان لورينزو أبداً قدسية أكثر مما هي عليه في يوم العيد هذا. لا يوجد طريق أكثر ضيقًا واستقامة لفضيلة زراعة الكروم من الحبل المشدود الذي يسيرون عليه الآن. ورغم أنهم قد يقومون بفضيلة الحاجة، إلا أنهم يبدون راسخين مثل القديس نفسه. هذه ليست كروم متذبذبة.

**22 سبتمبر 1989 صباحًا**

يقول صوت من بين الكروم: "واحد وعشرون فاصلة خمسة".

ينزل شعاع من الضوء على الغشاء الرقيق لعصير العنب من عدسة أداة تسمى مقياس الانكسار. نظرًا لأنَّ العصير أكثر كثافة من الهواء الذي يمر منه الضوء، فإنَّ الأشعة تغير اتجاهها وتلقي بظلالها. يقرأ غويدو من خلال النظر إلى العدسة، الرقم المشار إليه بخط الظل.

" يزيد قليلا عن تسعة عشر".

يتجول غويدو عبر الكرم، يقوم باختيارات هنا وهناك. يضغط قليلًا من العصير على مقياس الانكسار ويحمله نحو الضوء.

يقول: "ثلاثة وعشرون".

الأرقام التي يواصل غويدو ترديدها هي جزء من مقياس سمي باسم الرجل الذي ابتكره، وهو نمساوي من القرن التاسع عشر يدعى بابو. إنه Brix ، أو Balling في الولايات المتحدة ، و Baumé في فرنسا ، و Ochsle في ألمانيا، لكن تشير جميعها إلى كمية السكر التي يحتوي عليها العنب. كلما زاد السكر، زادت كثافة العصير وانكسار الضوء. الفرق في الظل هو السكر. يختار غويدو العنب عشوائياً وهو يمشي في الصفوف.

أحدها هنا: "اثنان وعشرون ونصف". آخر هناك: "واحد وعشرون". كما كتب الفيلسوف والرياضيات الفرنسي بليز باسكال في القرن السابع عشر: "هل حدث مرة أن تساوى عنقودان من العنب في كتلتهما؟" يريد غويدو الحصول على عينة تمثيلية من المواد الخام المتنوعة. كان يتحقق هنا وهناك منذ بداية الشهر.  
لكل عنب مكانه في ترتيب التغذية حسب موقع كرمه، وموقع عنقوده على الكرمة، وموقعه الخاص على العنقود. كلما اقترب العنب من أعلى العنقود وأقترب العنقود من جذع الكرمة، ارتفع مقدار السكر الذي سيحتوي عليه. تعد قراءات بعد الظهر على مقياس الانكسار أعلى بقليل من تلك التي يتم إجراؤها في الصباح لأنَّ الكرمة تتنفس الماء أثناء النهار، وليس في الليل.

يفحص غويدو عنقودًا بعض عنبه مفقود. يقول: "كان هناك طائر هنا. انظر إلى آثار قدميه على الطين".

كان الطقس منذ 10 أغسطس إلى نهاية الشهر تقريبًا حارًا مثل النصف الثاني من يوليو. ثم ضربت عاصفة المنطقة في 27 أغسطس. يجب على القديس لورانس أن يلتمس الرحمة لباباريسكو من الوابل الذي أصابها هنا وهناك، كي يجتنب كرمه.  
يقول غويدو: "لكن الكروم سقطت أرضًا في كل مكان، واستغرقنا الأمر يومين لاعادة دعمها. عانت الكروم المكشوفة وأعلى ارتفاعًا مثل باجوري، أكثر بكثير من سان لورينزو".

هطلت في الأسبوع الأول من شهر سبتمبر أمطار خفيفة جدًا، لكن مستمرة.  
يقول غويدو مبتسمًا: "مجرد رذاذ. لكنها جلبت الغوث للكروم في لحظة حرجة".  
انتهت موجة الحر بعد العاصفة.

"بداية سبتمبر كانت أشبه بأكتوبر. ضباب وبرد في الهواء. طقس خريفى. جميعنا كنا نرتدي السترات في الصباح الباكر".

تباطأ النضوج قليلاً، لكن صارت الأيام منذ أكثر من أسبوعين دافئة ومشمسة.  
يقول غويدو: "كانت الكرمات متقدّمة جدًا على الجدول، لا تزال السنة مبكرة ".  
ينظر غويدو إلى عنقود. إنه يخمن حجمه حرفيًا.

"أتذكر العام 1979، قبل عشر سنوات. صنعنا نبيذًا رائعًا، كان متوازناً منذ البداية. كان العنب معافى، لكن العناقيد كانت أكبر قليلاً لأنها أمطرت كثيرًا ذلك العام. رغم ذلك كانت طبيعية. أما هذه فصغيرة".

يحدث الجفافُ الفروقَ. حتى مع ترك العدد نفسه من البراعم على الكرمة عند التشذيب، يمكن أن يختلف العائد بمقدار الثلث أو أكثر، وفقًا لمقدار الماء الذي تحصل عليه الكرمة. هطلت الأمطار على سوري سان لورينزو بمقدار شبر فقط منذ منتصف يوليو.

رفع عنقودًا بيده، غويدو يتباهى به- كمجوهرات ثمينة معروضة.

"إنها ناعمة للغاية، تجعلك تود لمسها. ذلك المظهر الفضي تقريبًا هو الإزهار".

قطف عنبًا. وقال: "اسحق هذا بيدك".

القشرة سميكة وكذلك العصير. لا يوجد الكثير منه، لكن ستشعر يدك باللزوجة على الفور.

"انظر كيف يخرج اللون بالفعل؟ العنب جيد".

غويدو لا يأخذ الكلمات برفق أكثر مما يفعل مع عمله. جيد تعني جيد، كلمة قوية في معجمه. نبيلة، وليست طبقة منخفضة بسبب الضجيج. كلمة من الثناء الحقيقي والسخي.

السائر على الحبل المشدود، فعلها.

يعجب غويدو بسلسلة المحاصيل الجيدة التي امتلكوها. قال: "دعونا ننقر على الخشب، ونأمل ألا يعني ذلك أننا سنحظى بجولة أخرى مثلما حدث في السبعينيات". يتوقف قليلًا ليتذوق العنب: "تميزت تلكم السنوات بنقاشات مع المزارعين حول زراعتهم الصنف الخطأ في المكان الخطأ. كان هناك أشخاص لديهم نيبيولو في أماكن سخيفة. ترى في السنوات الفقيرة حدود الموقع". أشار إلى الوادي أسفل التل. "في سنوات كهذه، يمكن لنيبيولو أن تنمو هناك حتى".

صارت النظرة في عينه بعيدة فجأة.

قال: "بعض محاصيل السبعينيات تلك كانت مأساوية. كان عليك الاختيار بين الحصول على عنب غير ناضج أو الانتظار وجعله يتعفن".

يمكن أن يجرح الحصاد قلبك. قبل أكثر من مائة عام ، في 21 سبتمبرعام 1884، ألقى دوميزيو كافازا حديثًا عن حصاد تلك السنة على جمهور اجتمع في مدرسة زراعة الكروم والنبيذ في ألبا، وكان مديرًا لها في ذلك الوقت. بدأ حديثه قائلاً: "كان حصاد هذا العام كارثة حقيقية"، ووصفه بأنه "إلياذة أمراض الكرم".

كانت أزمة بيرونوسبورا في أوجها، وكان المرض شديدًا. لم تتفتح العديد من البراعم لأنَّ الساق لم تنضج خلال موسم النمو السابق. وفقًا لكافارزا "أعقب الجفاف الشديد برد ومطر شديدان". كان إخصاب الإزهار ضعيفًا. وخلَّف كلٌ من البرد، الأوديوم ويرقة التيغنولا ضررًا شديدًا.

إن توجب على غويدو اليوم العودة إلى مدرسته القديمة، والتحدث عن الموضوع نفسه، فستكون لهجته مختلفة بالفعل. كان الطقس جيدا. حقق فيديريكو وطاقمه مهمتهم الدفاعية. يمكن أن يختار غويدو بحرية موعد الحصاد.

يمكن اختيار تاريخ حصاد معين لأسباب تبدو مفاجئة إلى حد ما.

خلد محصول قلعة يوهانيسبرج الشهيرة في مقاطعة راينجاو بألمانيا للعام 1775 في التاريخ بسبب النبيذ الاستثنائي الذي تم صنعه ذلك العام، وبسبب القصة من ورائه.  
كان العنب ناضجًا بالفعل في ذلك الخريف، لكن تحتم على المدير الحصول على تصريح من المالك لبدء الحصاد، رئيس دير فولدا، الذي يسكن على بعد رحلة قيادة لمدة أسبوع. استغرق الساعي الذي بعث للحصول على التعليمات وقتًا طويلاً، بحلول عودته بإذن المضي قدمًا، كان جميع العنب قد فسد. لكن العفن كان من النوع النبيل، Edelftiule باللغة الألمانية، وصنع النبيذ الأسطوري العظيم.

بعد ما يقرب من القرنين، وعبر المحيط الأطلسي، بالقرب من شاطئ المحيط الهادئ، قام مالك وصانع نبيذ كروم ماياكامس بصنع نبيذ مشهور آخر من حصاد متأخر: زينفاندل جاف يحتوي على 17.5 درجة من الكحول. كان عنب عام 1968 ناضجًا تمامًا، لكن جميع خزانات التخمير كانت ممتلئة. وعدم وجود مكان في القبو، يضطرك إلى الانتظار قبل أن تتمكن من حصاد العنب، مع إبعاد مؤشر السكر. يمكن للأمر أن يكون بتلك العادية.

قال غويدو ضاحكًا: "أعرف كل شيء عن ذلك. اعتدت القيام بفعل شعوذة حقيقية هنا بنفسي".

لغويدو خيار لا يمكن أن يكون أكثر حرية.

يقول: "حتى إن أمطرت الآن لبضعة أيام، ستكون القشرة بحالة رائعة لدرجة أنه لن يكون هناك أي خطر تعفن".

نظرًا لأنَّ الطقس لا يمكن التنبؤ به في الخريف، فقد كان الإغراء التقليدي هو تقصي الأمان وحصاد العنب قبل تمام نضجه. "كل هذه الأسباب الجيدة لحصاد مبكر" عنوانه قطعة مسلية من تأليف إميل بينود. توقعات الطقس سيئة. يقول أحد المزارعين: "أفضل الحصاد قبل فوات الأوان. توقعات الطقس جيدة". قال في السنة التالية: "من الأفضل أن أستفيد منه وهو لازال مستمرًا". لكن الطقس ليس العذر الوحيد. "العمال الأجانب الذين استأجرتهم سيكونون هنا غدًا." "شاتو اكس سيبدأ غدًا، وعلي دائمًا البدء في اليوم نفسه ". تطول القائمة وتطول.

إنَّ خوف المزارع من المطر ليس له ما يبرره، حتى عندما يكون الطقس مشرقًا. بدا أنَّ حصاد عام 1964 في فرنسا سيتجه نحو قاعة وايندوم الشهيرة. أعلن وزير الزراعة الفرنسي في أغسطس أنه سيكون نبيذًا مدهشًا، وقد كان بالفعل، في بوميرول وسانت إميليون كمثال، حيث كان العنب الأكثر أهمية هو الميرلوت الناضج مبكرًا. ما حدث في: مودك والتي هي بلد الكابرينت ساوفيجنون، يمكن فهمه على أفضل وجه من خلال تذوق النبيذ من صُنع اثنين من كبار الأنداد في باويلاك: لاتور وموتون روتشيلد.

كان الطقس جيدًا حتى الثامن من أكتوبر، عندما انفتحت السماوات وصبت لمدة أسبوعين. كان لاتور قد انتهى من الانتقاء في ذلك الوقت وصنع نبيذًا رائعًا، لكن موتون روتشيلد صنع نبيذأ رديئًا، لأنه كان ينتظر نضجًا إضافيًا وفشل. غويدو لديه خيار. ماذا سيكون؟

هتف: "لو كنا نعلم أكثر. هناك الكثير من العوامل يجب أخذها في الاعتبار".

يبدو أنَّ الأمر يتعلق بشكل رئيسي باختيار لحظة التوازن الأمثل بين بعض العناصر الحاسمة.

"كان امزارعونل في الأيام الخوالي ينظرون إلى العنب ويتذوقونه. ثم يبدون في قياس السكر. ولزمن طويل كان هذا هو المقياس الوحيد". ضحكات غويدو. "إن كان السكر هو كل ما تحتاج إليه، فيمكننا القيام بهذه المهمة مع البنجر- الذي هو أسهل كثيرًا في النمو".

كان النبيذ الرديء والمفرط في الكحول شائعًا في الأماكن التي يُدفع فيها للمزارعين مقابل عنبهم وفقًا لمقدار السكر الذي يحتويه: كلما زاد السكر، زاد مقدار المال. في إيطاليا، كان النبيذ غير المعبأ، والذي سيملأ به صاحب المتجر حاوية الزبون، يباع وفقًا لدرجة الكحول. لا اهتمام بنوع العنب، موقعه، ولا المنتج: الكحول هو كل شيء.  
يتجول غويدو أسفل المنحدر. ينتقي، يضغط ويحدق. عنب من أعلى العنقود بالقرب من الجذع؛ وآخر من أسفل العنقود بعيدًا على القصب.

يقول: "بدأ صانعو النبيذ في الستينيات في إيلاء المزيد من الاهتمام للحموضة، وتم توجيه مزيد من الاهتمام مؤخرًا إلى نضج القشرة ومركبات الفينول التي تحتوي عليها". توقف لمسح يديه: "لكن في النهاية، مع زيادة السكر، عادةً ما تكون المؤشرات الأخرى علامة".

من المفترض أنَّ اسم نيبيولو مشتق من الضباب، nebbia، والذي من المفترض أنه يرافق الحصاد. وفقًا لكتاب تم نشره مؤخرًا عن النبيذ الإيطالي، "عادة ما يتم حصاده في نهاية شهر أكتوبر، وأحيانًا في شهر نوفمبر، عندما يغمر تلال لانغ ضباب كثيف وغريب". لكن حصاد سوري سان لورينزو الأخير، ومنذ أن كان غويدو صانع النبيذ في 17 أكتوبر 1978. (دائمًا ما تكون أول مزارع الكروم في نيبيولو غايا التي يتم حصادها).

يقول: "من الصعب التعميم. أتذكر أنَّ والدي الذي أخبرني أنَّ الفلاحين قد ذهبوا في عام 1949 إلى مصنع نبيذ فونتانافريدا في 28 سبتمبر، لأخذ مستحقاتهم نظيرعنب نيبيولو. هذا يعني أنهم قاموا بحصاده قبل عشرة أيام على الأقل، في منتصف سبتمبر. ويمكن تفسير تلك المحاصيل المتأخرة فيما مضى إلى حد ما عن طريق ممارسات زراعة الكروم. الطريقة التي سكبوا بها كبريتات النحاس، على سبيل المثال، أبطأت جميع العمليات الفيزيائية للكرمة".

مفهوم النضج ليس بسيطًا. في بعض الأحيان الأقل هو الأكثر. في عام 1978، بعد أن تميزت معظم فترات النمو بالرطوبة والبرودة، بدأ خريف مهيب وكأنه لن ينتهي أبدًا. قرر أنجيلو وغويدو تأجيل الحصاد في سوري تيلدين وانتهى بهما الانتظار حتى 20 نوفمبر.

يعترف غويدو: "لقد كنا نتباهى حقاً أكثر من أي شيء آخر". كان تحديًا لأولئك القدامى الذين كانوا يقولون دائمًا إنَّ العنب لن يكون كما كان بعهدهم، فقد كانوا يقومون بالحصاد دائمًا بعد يوم جميع القديسين، وهكذا دواليك. أردنا أن نكون قادرين على القول: "تعالوا وانظروا بأنفسكم"، وبطبيعة الحال، أردنا أن نخرج كل شيء ممكن من العنب. كان إنجازًا رائعًا للغاية.

"اضطررنا حتى لوضع لافتة تقول إنَّ العنب لم يتم انتقاؤه بعد، حتى لا يعتقد الناس أنهم كانوا معلقين هناك بعد الحصاد ويتم الاستيلاء عليهم".

رغم أنها كانت مجرد لعبة بيكاديللو شابة، إلا أنَّ غويدو يشعر بالرضا. "كان العنب ناضجًا جدًا. لقد وصفوه بالنبيذ الرائع، لكنه لا يزال قاسيًا وعنيدًا بعد أكثر من عشر سنوات. إذا تذوقه عشرة أشخاص، فسيكشر ثمانية منهم".

لاحظ غويدو أنَّ مجموعات العنب السابقة التي تم حصادها في سوري سان لورينزو تنتج نبيذًا مرنًا أكثر، مع لون أعمق وباقة أرق، من الأنواع اللاحقة. القشرة أكثر متانة. ويحوي المزيد من حمض الماليك، والذي يتم تحويله لاحقًا عن طريق التخمير البكتيري إلى حمض اللبنيك الأكثر ليونة، والذي يمكن أن يكون هو عامل الليونة.  
يقول: "كنا نفتقر في الماضي إلى المعرفة، وربما حتى إلى الشجاعة لنحصد مبكرًا. إن كان الطقس جيدًا، فستشعر أنه من العار عدم الانتظار لفترة أطول قليلاً".

يستدير ويبدأ في اعتلاء التل. يقول مبتسمًا: "حصلت على موعد مع الكثير من العنب".

بالعودة إلى المصنع، وصلت للتو حمولة من باربيرا. يذهب غويدو للتشاور مع فيديريكو قبل أن يندفع إلى القبو.

بدأت كروم سان لورينزو بالكاد في الهبوط عندما كان الآخرون يقتربون بالفعل من المدرج. بدأ غويدو بأخذ عينات لأصناف مبكرة النضوج بعد منتصف أغسطس. بدأت ساوفيجنون من منطقة تسمى بيرنينو بالهبوط في سبتمبر، ومنذ ذلك الحين يقوم برج المراقبة الذي يديره غويدو بأفعال الشعوذة مع كل طلبات الهبوط.  
لا يصدر صوت إنذار في مصنع النبيذ عندما يبدأ الحصاد، لكن التنبيه دائم. هناك إثارة في الهواء ولمسة من التوتر أيضًا. يحتشد الفناء بحركة المرور. وجوه جديدة تظهر في الساحة. أصوات جديدة تُسمع. يحتاج الحصاد إلى أيدٍ إضافية. تشاور مستمر في الفناء، والسماء مغناطيس للعيون التي تدقق على أمل. ويبدو أنَّ هناك ضبابًا أحيانًا، لكن الحمام التركي هو الوحيد الذي يتحرك في الهواء الطلق حينما تكون تجهيزات الحصاد تعد بدقة.

لا يمكن لغويدو أن يتخذ قرارته من فراغ. عليه أن يأخذ بعين الاعتبار تنوع مزارع الكروم وتوافر الحصادات. لكن حتى وإن كانت الحركة الجوية مزدحمة بعض الشيء، لن يضطر سوري سان لورنزو إلى الدوران. منافسته الوحيدة على الأسبقية يمكن أن تأتي من سوري تيلدين وكوستا روسي، ويتم حصادهما دائمًا في وقت لاحق. يقوم فيدريكو بالإبلاغ عن آخر الأخبار الحديثة من اجتماعه مع غويدو، يقفز إلى سيارته. غدًا هو يوم سان لورينزو.

يقول: "هذا، إن سمح لنا ذلك الرجل" وأومأ برأسه تجاه مكتب أنجيلو. "إذا توصل إلى أنه سيكون الأفضل له، فسيترك ذلك العنب على الكرمة حتى عيد الميلاد".

تغادر سيارة فيديريكو الفناء.

يهتف: "سنبدأ في الساعة 7:30 صباحًا، إن لم يكن هناك ندى".

**22 سبتمبر 1989، مساءً**

"آبراكادابرا" هو ما تتوقع سماعه. "تشاو" هو ما يصيحون به.

غويدو أمام منزله على قمة التل، على بعد بضعة أميال جنوب بارباريسكو، يقف ثلاثة أشخاص حول نار مشتعلة في نهاية الطريق، يحركون مرجلين بخاريين.

تقول ماريا غراتسيا زوجة غويدو: "هذا باربيرا" مشيرة إلى أحدهما. والآخر "دولسيتو".  
مساعدا ماريا غراتسيا هما طفلا ريفيلا: سيلفيا، التي لا تزال في روضة الأطفال، وإينريكو، الذي يذهب إلى المدرسة الابتدائية. هي نفسها تعمل ممرضة في مستشفى ألبا. مع كل عمليات التنظيف والطهي التي تقوم بها، أين تجد وقتًا لصنع الكوجن؟ هؤلاء السيدات من لانغ بالكاد يعرفن معنى الراحة.

المنزل محاط بأشجار الفاكهة والزهور. هناك حديقة نباتية أيضًا. يقول غويدو: "لا تنظر إلى الحديقة. لقد تخلينا عنها عمليًا هذا العام". يضحك. "إن كان فقط باستطاعتي الحصول على غيبي هنا ليقدم لي المساعدة".

ذهب غويدو إلى المنزل لجلب سترة. كان الجو حارًا معظم اليوم، لكنه الآن يبرد بسرعة.

قال: "هذا جيد للعنب. يحافظ عليه بصحة جيدة".

مع ارتفاع الرافعات في مصنع نبيذ غايا فوق الفيلا، بجانب برجها القديم، تتلألأ بارباريسكو في الضوء الكامل الأخير لبداية المساء، هل عبرت شمس الجنوب خط الاستواء السماوي؟ هل هذه هي آخر أشعة الصيف أم أول أشعة الخريف؟.  
عاد غويدو مع زجاجتين من النبيذ: دولسيتو لوقت لاحق، وشاردونيه للوقت الحالي. قال وهو يأخذ رشفة ويجلس إلى جانب الطاولة على الفناء: "لا يزال محجوبًا قليلًا بالخشب، لكن سيجد توازنه".

يعيش حياة مزدوجة في ما يتعلق بالنبيذ مثل أنجيل. يكون انتقاديًا للغاية في مصنع النبيذ، ومعيبًا حتى. أما في المنزل هو عفوي وهاديء. النبيذ هنا هو مجرد خيط محبوك ومشدود إلى نسيج حياة العائلة.

كل سنة ومع اقتراب موعد الحصاد، يدرس غويدو معدات غوصه، ويغرق في عمق بحر من الإجهاد. ولكن يبدو أنه طفا إلى السطح الآن.

يضحك.  
يقول: "سيكون من الأسهل بالتأكيد، إن كانت كل كرومنا في كرم واحد كبير، حيث نعمل مع مجموعتين متنوعتين من الأصناف. لكن عندما يكون الحصاد مماثلًا لهذا، والأمور تسير بسلاسة، لن يكون الأمر سيئًا. بل يمكنك الاسترخاء بعد العمل".

قال وهو ينظر في السماء: "عندما تمطر تصبح الأمور قاسية. لا يمكنك، لسوء الحظ، إجراء فحص للمطر، وإعادة جدولة اللعبة حسب ما يناسبك".

تبدو هذه المخاوف بعيدة في الوقت الحالي. تحتفل شمس الغروب بلحظة التحول الرقيقة هذه بعرض ناري بارع، في وسط التلال الموشاة بمسحة ذهبية، صقلت بارباريسكو باللون البرونزي.

قال: "يفعل هذا الطقس بروحك العجائب. وفي النهاية، بعد عمل عام كامل، هو على المحك الآن. عندما ترى عنبًا مثل عنب سان لورينزو، تشعر أنَّ كل هذا يستحق العناء".   
ابتسامة غويدو مزعجة.

"أتعلم، تصبح هذه الوظيفة أكثر إثارة للاهتمام مع عنب جيد. فيمكنك صنع نوعين من النبيذ: أحدهما جيد والآخر رديء. أما مع عنب رديء، فليس هناك تشويق".

كتاب صنع النبيذ المقدس لم يكتب بعد، رغم أنَّ غويدو مغرم بالقول "لكنه إنجيل بالتأكيد". كما كتب المدير الكبير لشاتو لاتور، لاموث، في عام 1816، "عندما تفشل الطبيعة في توفير مكونات نبيذ جيد، لا يمكن للإنسان تعويض النقص. لن يحقق أي شيء أعلى من المتوسط ".

ما الذي حققه غويدو مع سوري سان لورينزو 1989؟ لا يزال تحول العنب إلى نبيذ تحولًا مشحونًا بجميع أنواع الأسرار، كان أحد أعظم عجائب الدنيا. يقول غويدو: "يعتمد كل شيء على نظرتك إليه. صناعة النبيذ ليست غامضة للغاية". يومئ ناحية ماريا غراتسيا، التي تعمل بانكباب الآن في المطبخ. "يشبه عمل مهمة صانع النبيذ إلى حد كبير عمل الطاهي، يمكن للطاهي بالطبع تجربة الأشياء كل يوم، بينما نحصل عليها نحن مرة واحدة فقط في السنة. لا يتعين على الطاهي الانتظار سنوات للحكم على النتائج، كما نفعل أحيانًا. لكن الحال في المطبخ يشابه الحال في القبو، تشتق أشياء مثل الذوق واللون والملمس من الخواص الكيميائية التي يمكنك التأثير عليها بمقدار فهمك لها. تسرع الحرارة التفاعلات الكيميائية؛ وتبطئها البرودة. لدى الطاهي تقنيات كالموقد والثلاجة. ولصانع النبيذ أيضًا".

توقف غويدو. تعابيره حالمة. هل لديه رؤيا حول نفسه كطاهٍ بمواصفات خاصة؟ يوجد بالفعل مطعم شهير يدعى غويدو في كوستجيولي القريبة، لكن نجوم ميشلان قد تقع أيضًا لمطعم يديره ريفيلا.

هتف: "تخيل فقط ما يمكنك فعله بذات قطعة اللحم. يمكنك تحميصها أو شيها، طهيها ببطء أو غليها. تركها كاملة أو تقطيعها. طهيها لبضع دقائق أكثر أو أقل. إضافة قليل من الملح أو لا. وأنت تخدش السطح فحسب. هو ذات الشيء مع النبيذ. كل شيء في التفاصيل".

يتوقف غويدو ويعمل على التفاصيل: من الطريقة التي تسحق بها العنب، إلى متى وكيف تقوم بتعبئة النبيذ.

يقول: "تفاصيل يمكنك تذوقها. خذ النبيذ نفسه، وضعه في حاويتين مختلفتين، وبسرعة، لديك نوعان مختلفان من النبيذ ".

التفاصيل تبهر. يمكنها أيضًا أن تصيبك بالدوار. لكن رشفة أخرى من شاردوناي تأخذ غويدو في طريق مزيد من الآراء.

وبعد كل شيء لن يضاهي أعظم الطهاة جودة مواده الخام. يمكنه التستر على العيوب بالصلصة الثقيلة، تمامًا كما يمكنك إخفاء أوجه القصور في النبيذ بالكثير من البلوط الجديد أو القليل من رواسب السكر، ولكن ذلك لن يكون طهيًا رائعًا أبدًا. مثل الطاهي، يجب على صانع النبيذ أن يمجد مكوناته، ومميزات العنب التي يحصل عليها في سنة معينة من كرم معين. وظيفتي هي الحصول على أفضل ما في العنب".  
يتناول غويدو من على الطاولة صحنًا من العنب، أخذ قطعة من المجموعة. عصر معظم العصير بأصابعه.

قال: "امضغها". وجهه يضيء مع تكشيرة: "أترى؟ تحتوي الأجزاء الصلبة من العنب على معظم المواد التي تعطي نكهة النبيذ الأحمر، وهيكله، لكنها تحتوي أيضًا على الكثير العناصر المرة والضعيفة. يكمن التحدي في إخراج كل ما من شأنه أن يعزز النبيذ، وترك الباقي".

تخرج ماريا غراتسيا رأسها من باب المطبخ. سيكون العشاء جاهزًا قريبًا.  
هناك العديد من أنواع الطعام والشراب التي تنطوي على عمليات مماثلة لتلك التي تحدث أثناء صنع النبيذ: الخبز، البيرة، العديد من أنواع الجبن، الزبادي وحتى مخلل الملفوف. ينتجون جميعهم عن التخمير، وهو نوع من التلف الموجه.

قال غويدو: "ما يجب على صانع النبيذ فعله هو تشجيع بعض العمليات وتثبيط أخرى. ولكن للحصول على أفضل ما في العنب ، يجب أن تخاطر بأن تحصل على الأسوأ".

توقف مؤقتًا وتنشق شاردونيه.

قال: "سيجد الشباب صعوبة في تصديق مقدار تغير صناعة النبيذ منذ أن كنت طفلاً. ليست فقط الأصناف الجديدة التي يعمل بعضٌ منا عليها الآن. بالتأكيد، كان صنع نبيذ رائعًا في الماضي، لكن فقط عندما وجدت الظروف المناسبة عن طريق الصدفة. نفهم العمليات بشكل أفضل الآن، ولدينا التكنولوجيا للسيطرة عليها إلى حد ما.  
اعتاد كل شيء على أن يكون مقدرًا، مثل بعض الأمراض التي يمكننا الآن الوقاية منها أو علاجها". يقول غويدو عن صناعة النبيذ في الأوقات السابقة نفس ما قاله سقراط عن الطهي قبل أكثر من ألفي عام. في حوار أفلاطون غورجيس، يلاحظ سقراط أنَّ الطهي "هو محتوى لتسجيل ما يحدث عادة". إنَّ مفهوم غويدو لصناعة النبيذ يشبه أيضًا الفكرة السقراطية في الفلسفة، القائمة على الحوار. الفيلسوف المعلم يشبه القابلة. وظيفته هي مساعدة ولادة الأفكار الموجودة بالفعل في شكل جنيني في ذهن المحاور. صانع النبيذ هو القابلة عند ولادة النبيذ.

يتحدث غويدو ليس فقط بثقة هادئة تأتت من التجربة -هذا هو حصاده العشرين في مصنع النبيذ- ولكن أيضًا مع التواضع الذي يرافقها. هناك شغف أيضًا في ما يقوله.

لم يعبد أبداً الأصنام المزدوجة للطبيعة والتكنولوجيا. إنَّ الخيال المتمثل في السيطرة الكاملة لا يجذبه: "عقلية معالجة الأغذية" كما يقول: "هي موت النبيذ".  
لن يؤذي غويدو ذبابة واحدة، ناهيك أن يرتكب إبادة جماعية. لكن لديه قبو، وكما هو الحال في الكرم، لا يمكن تجاهل الطبيعة أبدًا، لكن يجب رعايتها دائمًا.

على الرغم من برودة الهواء، إلا أنَّ غويدو أكثر من متحمس لموضوعه. لكن المبتدئ الذي لم يأخذ بعد نزره الخمري قد ينفد صبره بحلول الآن. قد يتساءل، هل يسمى هذا الشيء نبيذًا، وكيف يتم صنعه بالفعل؟

وفقًا لأحد القواميس، فإنَّ النبيذ هو "عصير العنب المتخمر"، والتخمير هو "تحويل السكر إلى ثاني أكسيد الكربون والكحول بواسطة الخمائر"، صنع النبيذ بسيط بما فيه الكفاية- بسيط للغاية، في الواقع، كان كل ما يتطلبه الأمر هو حظر تحويل عشرات الآلاف من الأمريكيين إلى صناع نبيذ.

قبل بدء الحظر في عام 1920، تم شحن ما متوسطه حمولة 13500 مركبة على خط السكة حديد، من عنب النبيذ إلى الشرق من كاليفورنيا. بحلول عام 1926، ارتفع العدد إلى خمسة أضعاف. اكتشف العملاء الفيدراليون في مستودع شحن بالسكك الحديدية، العديد من البراميل مع ملصقات حمراء كبيرة على رأس كل منها. مكتوب على الملصق: تحذير! يحتوي هذا البرميل على عصير العنب غير المخمر. لا تضف الخميرة، ولا تحتفظ بالبرميل في مكان دافئ وإلا ستتخمر المحتويات وتصبح نبيذًا.

كان الملصق عبارة عن دورة تعليمية موجزة في صنع النبيذ. كل ما تحتاجه لصنع النبيذ هو عصير العنب والخميرة ومكان دافئ. الأمر بهذه السهولة.

غويدو يضحك. يقول: "إنها دورة جيدة للسنة الأولى".

ستعلمك الدورة التعليمية للسنة الثانية بعض الأشياء ذات الأهمية الثانوية. إن غاب ثاني أكسيد الكربون، فلا يزال لديك نبيذ. إن بقي في النبيذ، فسينتج نبيذًا رائعًا. عندما يتم تخمير عصير العنب الأحمر مع القشور، سيكون النبيذ أحمرَ، عندما يتم تخمير عصير العنب الأبيض، أو عصير العنب الأحمر بدون قشور، سيكون النبيذ أبيضًا.  
يقول غويدو: "هذه هي الأساسيات. ولكن عندما يبدأ في شرح كيف سيتم تحويل عنب سوري سان لورينزو إلى نبيذ، يصبح من الصعب متابعته. يدخل إلى المنزل ويعود بكتاب يزيد عن 1000 صفحة.

هل صنع النبيذ بسيط؟ أحياء، كيمياء، معادلات، ناهيك عن المصطلحات. ما علاقة التحلل ونزع الكربوكسيل بعصير العنب المخمر؟ كما أنه يستخدم المصطلحات التي سمعها الشخص العادي من قبل، لكنه يفهمها بشكل بسيط.

التأكسد والتحويل. SO و CO. وبالطبع pH "اللوغاريتم السلبي لتركيز أيون الهيدروجين مول لكل لتر". هل تحتاج إلى دكتوراه لفهم درجة الحموضة؟  
هناك شيء واحد واضح، التخمير هو مفتاح صناعة النبيذ المعقدة. في الواقع، بالنسبة لسوري سان لورينزو عام 1989، سيكون هناك نوعان، كل منهما تنفذه مخلوقات صغيرة جدًا لدرجة أنه حتى العدسة المكبرة ستفشل في إظهارها.

يقول غويدو: "علم النبيذ هو علم الأحياء الدقيقة". يتحدث عن الخميرة والبكتيريا، عن الأجناس والأنواع. هل سمعت يومًا عن مرض انفصام الشخصية؟ من ليكونستوك ميسنتيرويدس؟ ما لم تذهب إلى M.1.T، فمن الأفضل أن تنسى علم النبيذ.

غمزة غويدو مطمئنة.

يعترف: "تجعل هذه الأشياء المهمة تبدو أكثر تعقيدًا مما هي عليه. ليس هناك الكثير جدًا لي لأقوم به. أبقي عيني على الأشياء فقط. أن أرى الخمائر تقوم بعمل جيد وأنَّ البكتيريا تتصرف".

إذن فغويدو مجرد مشرف على المرؤوسين غير المرئيين. حتى سانتا كلوز ومساعديه يبدون معقولين بالمقارنة. لكن مع امتداد الظلال والغسق على وشك المغيب، تغير مظهر غويدو، ولمعت عيون مراقب العمال الرائعة وتألقت وهو يستحضر عالم عماله المجهريين، والحكاية الفاتنة التي يرويها لم تعد تبدو طويلة على الإطلاق. لقد ظلوا يعملون معًا منذ ما يقرب من عشرين عامًا. هل يمكن أن يتحدث إليهم كما يتحدث أنجيلو ليمبو مع كرومه، وغيبي مع خضرواته؟  
إنه يعظ: هناك خمائر "جيدة" تقوم بهذا، وأخرى "سيئة" تقوم بذاك. يتعاطف قائلاً: "لقد بذلوا قصارى جهدهم في ظل هذه الظروف". لكن هناك أيضًا خوف في اعترافه الشفقي. إنه يعلم ما قد يحدث إن خرج هؤلاء العمال عن السيطرة: ستقوم الخميرة بإضراب، والبكتيريا بحفلة.

عند الاستماع إليه وهو يتحدث، يصبح من الصعب تصديق أنه في بلد ومنطقة صنع فيها النبيذ منذ زمن بعيد جدًا، فإنَّ أياً من اللغات الأصلية لغيدو ليس لها اسم مرضٍ لما هو عليه. كان صنع النبيذ تقليديًا نشاطًا زراعيًا مثل أي نشاط آخر، ولا يعتقد أنه يتطلب أي مهارة خاصة. قام الفلاح بصنع النبيذ أثناء قيامه بزراعة البطاطس أو التبن. كان فلاحاً من قام بهذه المهام.

ليست الأسماء كلها، لكنها لا شيء. غويدو الآن فني رسميًا، فني، كلمة لن ينطقها لسانك أبداً. كلمة تلتصق بمعدتك. هناك حركة جارية في هذه المهنة لتغييرها إلى "عالم متخصص"، لكن هل يبدو ذلك أفضل بكثير؟ الكلمتان إيطاليتان من أصل يوناني، وكذلك للمتحدثين باللغة الإنجليزية. إنها تسيء إلى عين وأذن من يحب الكلمات والنبيذ. هل الكاتب تقني؟ هل يجب أن يكون عالِمًا في المنطق؟  
الاسم الأكثر شهرة -العامي، والشامل، والمزين بمهابة عمله- موجود في اللغة الإنجليزية. ولكن ليس بمصطلحات علوم التخمير في اللغة الإنجليزية. غويدو صانع نبيذ، هذا كل ما في الأمر.

لكن على الرغم من أنَّ اللغة الإنجليزية تملأ الفجوة بكلمة شبيهة بالعمل، إلا أنَّ هناك لحظات سحرية مثل هذه -حين تتوهج كل أنواع الفحم تحت مرجل الكوغند، وآخر أشعة الشمس الخلابة في بارباريسكو- عندما يرغب المرء بحزن في شيء آخر. اسم يتناسب مع روعة النبيذ ويتماشى مع مظهر غويدو الساحر. في عالم أقل ابتذالًا، في بلاد عجائب النبيذ، سيتم الاعتراف به باعتباره ساحرًا حقًا. تماماً كما يعيش تشارلز لوتويدج دودجسون على كونه لويس كارول، وفرانسيس إثيل جوم إلى الأبد جودي جارلاند، في مكان ما، فوق قوس قزح، يعد غويدو ريفيلا ساحر النبيذ الرائع.

**23 سبتمبر 1989**

يومئ فدريكو. الأمر رسمي. "لا يوجد ندى"، هذا ما قاله للمجموعة التي تقف في فناء المصنع. "سنغادر في غضون بضع دقائق".

إن كان هناك ندى لكان انتظر لبضع ساعات. يقول: "في الواقع، إنه مجرد حاجز نفسي أكثر من أي شيء آخر. بضع قطرات لن تحدث فرقًا حقيقيًا في النبيذ". لكن ما الذي يمكن أن ترفضه اليد القاطفة عند رؤية العنب النديان؟

معظم الوجوه مألوفة. هناك أفراد طاقم الكرم العاملون على مدار السنة: بيرو، على سبيل المثال. يقول: "إنه حصادي السادس والعشرون هنا".

هناك أشخاص آخرون يراهم المرء في القرية: زوجة شخص ما، زوج إحداهن، فتاة تعيش أسفل الطريق. لكن البعض غرباء كليًا.

والدا فيديريكو موجودان هنا. سوف ينتقلا قريبًا إلى منزل يطل على كروم غايا في سيرالونجا وسيعملا في مصنع النبيذ.

ترتدي والدته قبعة بيريه، لكنها جلبت أيضًا قبعة من القش. تقول: "من الأفضل أن تكون مستعدًا لكل شيء". برودة خريفية في الهواء، لكن ربما الصيف سيكون رائعًا ويبقى حتى النهاية.

"ابتهج، فهذه الرعشات تبشر بالخير"، يقول فيديريكو للعامل الجديد الذي ترتجف يداه بخفّة بينما يغادر الحاصدون الفناء.

يقع الجزء العلوي من سوري سان لورينزو على بعد دقائق قليلة سيراً على الأقدام من مصنع النبيذ. تنزل لأسفل بداية طريق تورينو ثم تنعطف يمينًا إلى رقم واحد باتجاه المكان الذي تشير إليه علامة كُتب عليها الحراس. بعد مائة ياردة أو نحو ذلك سترى بوابة على يسارك. للوصول إلى أسفل المنحدر دون المرور عبر كرم العنب نفسه، يمكنك المتابعة مباشرة من منزل لويجي كافالو أسفل الطريق المؤدي إلى الوادي بين منحدر ماسوي ومؤخرة فاسات إلى تانارو.

بدأت الأوراق على بعض الكروم بإظهار تغيير طفيف في اللون. يقول فيدريكو: "في الأماكن التي لا تزال فيها الأوراق باللون الأخضر نفسه، تكون التربة أعمق إلى حد ما. فهي تحصل على مزيد من التغذية. لكن على كل حال، وصلت الكروم إلى نهاية الطريق".

بالنسبة لشعرية محصوله، اختار فيديريكو استعارة أرضية لتحل محل الصورة الجوية السابقة. "حسنًا"، يقول مبتسماً: "لكن لا تفهمني خطأ. هو ليس هبوطًا تحطميًا. دعنا نقل فقط إنه نفاذ الوقود".

في بعض الأحيان، في ظروف خاصة، يعطي فديريكو العمال تعليمات حصاد مفصلة. عندما يكون النضوج غير متساوٍ للغاية، وهو ما يمكن أن يحدث، على سبيل المثال، إن كان الإزهار طويلًا، فإنهم يمرون عبر الكرم أكثر من مرّة. في بداية الشهر مروا خلال شاردونيه إلى بريكو، وأزالوا بعض العناقيد هنا وهناك حيث ظهر العفن.

يقول فيدريكو: "كان بإمكاننا حصاد الكرم كله في ذلك الوقت، لكن ظنَّ غويدو أنَّ بضعة أيام أخرى ستحقق ما هو أفضل. كان لا بد من إزالة العفن لمنع انتشاره".

كل ما قاله لهم اليوم أن يتوخوا الحذر عند بدء الانتقاء بالقرب من أسفل المنحدر. التربة أعمق قليلا هناك. تنمو الكروم مع قليل من الشمس وكثير من الرطوبة".

يقول: "الفروق بسيطة، لكن بإمكانك اختيار الأقسام العليا والمتوسطة وعيناك مغلقتان".

يجري الحصاد بوجود العناقيد الأولى التي تم قصها بالفعل. لكن لم يكن صوت المقص هو ما سمع عند التقليم. خففت أوراق الخريف الكاملة ما كان حادًا في سوري الشتوية العارية: الصوتيات الخريفية تصنع شعورًا بالرضا.

يتم حصاد كل شيء هنا باليد. الجهاز الوحيد في الأفق هو الجرار الذي سينقل العنب بعيدًا.

حذر فيديريكو: "من الأفضل أن تصون لسانك، فالحديث مع أنجيلو حول الحصاد الميكانيكي يشكل خطرًا على حياتك".

هناك حجج لصالح الحصاد بالآلة، خاصة على الأراضي المسطحة. في المناخات الحارة، تمكنك من الحصاد في برودة الليل. إنها تنجز المهمة بشكل أسرع وأكثر اقتصادًا.

ولكن لتحصد باستخدام الآلات، يجب عليك تدريب الكروم لتلائمها. والآلات خرقاء بصورة واضحة. سيهتز عنب نيبيولو المتمسك بجذعه بعناد، حتى الموت.

يقول أنجيلو بغضب كبير: "سيكون الحصاد الميكانيكي خطوة كبيرة إلى الوراء. إنه موضوع يجعل الثور يرى اللون الأحمر. بعد كل الوقت والجهد الذي قضيناه في تدريب العمال على اختيار العنب بعناية والتعامل معه بلطف".

يرسم أنجيلو خط الجودة ويتحدى آلة الحصاد على عبوره.

يقول متذمرًا: "الآلات لا تفكر. كيف يمكنها اختيار العنب؟.

القطف يعني الاختيار.

قام فيديريكو بجزِّ مجموعة من العنب الذابل جزئيًا. يشرح: "عليك أن تميز بين نوعين من الذبول، أحدهما ناتج عن الشمس، وعنبه حلو، مثل هذا".

يقطف العنب عن عنقود ويتذوقه. "يمكنك الحصول على النوع الآخر إن تلف الغصن. وعنبه حامض. وهو ما يجب عليك اختياره".

يشير أنجيلو ليمبو إلى عنقود عليه بعض العنب المتعفن جزئياً. ويقول: "أتذكر أولَ حصادٍ لي هنا. ظل أنجيلو يخبرنا باختيار العنب الناضج والصحي فقط. قائلًا: "ستصنع نبيذًا فاسدًا إن استخدمت العنب الفاسد". قال: "إنه يزيل العنب المصاب ثم يضع باقي العنقود في الحاوية. معظم المزارعين هنا لا يفعلون ذلك، حتى إنَّ بعضهم يقول إنَّ العفن يجعل طعم النبيذ أفضل".

حاصدة في الصف التالي تهدر وسط الكروم. " وضعُ العنب الفاسد مع العنب الجيد يشبه الخلط بين المقدس والمدنس".

الحاويات مصنوعة من البلاستيك.

يقول فيديريكو: "إنها بالتأكيد أقل روعة من الأماليد المستخدمة في الماضي، لكنها أكثر صحة. من المستحيل تعقيم الأملود حقًا".

الحاويات المستخدمة في حصاد العنب الأبيض أصغر من تلك الموجودة في سوري سان لورينزو.

يقول فيدريكو: "العنب الأبيض ذو قشرة شاحبة. تصيبه الكدمات بسهولة أكبر".

عندما يتكدس العنب بشكل كبير، تتكسر تلك الموجودة في القاع، وهذا يعني بداية النهاية. خمائر غويدو "السيئة" موجودة على العنب، فقط في انتظار البداية - تمزق القشرة- للعمل على العصير. ولادة الخمر محفوفة بالمخاطر دون مساعدة القابلة، ولا تريد أن يبدأ الاختمار قبل وصول العنب إلى مصنع النبيذ.

يضيف فيدريكو:"هذا ليس كل شيء. هناك خطر الأكسدة".

العلاقة بين النبيذ والأكسجين معقدة. يحتاج النبيذ إلى الأكسجين، لكن يمكن أن يتضرر منه بشدة أيضًا. اليد المداعبة يمكنها أن تصفع أيضًا، أو أن تحمل خنجرًا حتى، وتشكل خطرًا أكبر لدى البداية والنهاية: في وقت الحصاد وعند تعبئة النبيذ.

تزيد الحرارة من مخاطر المخاض، ما يجعل رعشاتِ قبل الحصاد علامةً مطمئنة.

والدا فريدريكو مثل أطفال في متجر للحلوى. قال والده: "سمعنا عن هذا العنب من قبل، لكن عليك أن تراه لتصدق". أومأت والدته مبتسمة.  
يتحرك العمال ببطء أسفل منحدر في سوري يسمى لابونتا. يتم حصاد هذا الجزء دائمًا أولاً، ويتم تخميره وتعتيقه بشكل منفصل، وكذلك القسم الآخر، سيتو ألكورتيلي. سيقرر غويدو وأنجيلو فيما بعد ما إذا ما كان سيتم مزج الاثنين.

هل سيختلف النبيذ إن تم حصاد الكروم بطريقة مختلفة؟ السؤال يوفر غذاء لفكرة التخمير.

في إحدى أعماله الواقعية، يصف الروائي الفرنسي الكبير ستندال عشاءً تم في بورغوندي عام 1837.

من ناحية عملية، كان موضوع المحادثة الوحيد طوال المساء هو كيفية حصاد كلوس دي فوجو الشهير: عرضيًا -عبر الكرم- أو من أعلى المنحدر إلى الأسفل. قُدمت على العشاء أنبذة 1832 و 1834، والتي كانت أمثلة على النظامين. (أشار ستندال بامتعاض إلى أنَّ الحديث كان أكثر حيوية وتسلية من التعصب السياسي الممل الذي كان عادة ما يشكل محادثة مائدة العشاء في المحافظات).

لا بونتا، "الطرف"، هو عبارة عن قسم مثلث الشكل، هو وتر ما كان سابقًا طريق مونتا الذي يقود إلى القرية من العبَّارة التي حطت على تانارو. هو أكثر عرضة للتآكل من سوتوالكورتيلي. "تحت الفناء"؛ التربة ضحلة قليلاً، وهناك القليل من الطين، بحيث ترتشح أكثر، وتحتفظ بالأقل. في عام 1987، سنة هطول الأمطار بكميات كبيرة، أنتجت بونتا نبيذًا أكثر تركيزًا، أما محصول سوري سان لورينزو لعام 87 فقد صنع بالكامل من عنب من هذا القسم.

يقول فيدريكو: "لكن عام كهذا، قد ينتج سوتو إلكوتيلي بشكل أفضل".

"للغة الإيطالية مقولة حول صعوبة الترجمة من لغة إلى أخرى. Traduttore، ترادوتوري، مترجم، خائن". لا بد للمترجم أن يخون الأصل. ولكن الكرمة، كما لاحظ كوليت، هي أكثر المترجمين إخلاصًا، حيث تصطاد جميع الفروق الدقيقة في التربة وتنقلها إلى العنب. عند التقاط الكرمة، يمكنك رؤية الاختلافات الطفيفة في حجم العناقيد والعنب حتى داخل كرم مع تربة متجانسة نسبيًا.

في أول مزرعة كروم تم حصادها في مصنع غايا لهذا العام، قطعة من ساوفيجنون في بيرنينو، هناك بقعة التربة فيها أعمق بكثير بسبب التراب الذي تراكم هناك أثناء تحضير الموقع للزراعة. الكرم في تلك البقعة أكثر نشاطًا من تلك المحيطة به؛ ينضج العنب ببطء أكثر. عندما تم حصاد الكرم في الخامس من سبتمبر، كان عنب تلك الكروم لا يزال أخضرَ وله الطعم العشبي المميز للساوفيجنون. عنب من الكروم الأخرى في الحقل كانت صفراء ولها نكهة أكثر تعقيدًا. هناك مزارع كروم شهيرة، مثل كلوس دي فوجو، حيث شروط النمو متنوعة جدًا لدرجة أنَّ جزءً فقط من الكل يستحق المكانة المرموقة. لكن حتى مزارع الكروم الأصغر بكثير من 125 فدانًا من كلوس متجانسة إلى حد ما.

يهتف فيدريكو، بمزيج من الرهبة والسخط: "إن كان باستطاعته لقام أنجيلو باختيار وتخمير كل صف على حدة". يتوقف مؤقتًا لإزالة بعض الأوراق التي سقطت في الحاوية مع العنب. "لكن الاختلافات بين العنب تنبع من الكروم نفسها ومن التربة كذلك". يأخذ بضع خطوات لأسفل الصف.

"انظر لهذين الكرمين. يوجد في هذه المجموعة عنقود به بعض العفن". يقطع العنب المصاب. "التربة هي نفسها، وكذلك الإدارة، لكنْ تحتوي هذه الكرمة على مجموعات أكثر إحكاما من تلك الموجودة بجوارها. لا ينتشر الهواء بين العنب، لذلك إن قامت الدبابير بثقب القشرة، فقد ينمو العفن من رطوبة الجو فقط. تنتمي هاتان الكرمتان إلى نسختين مختلفتين.

على فريدريكو الآن أن يشرح لماذا كل هذه الضجة حول الاستنساخات؟  
قد تنذر كلمة "استنساخ" بالسوء، لكنها مجرد زلة للكلمة. إنها تأتي من اليونانية وتعني"غصين"، وهو قطع يستخدم للزراعة أو التطعيم. الدلالة واضحة وبريئة بما فيه الكفاية: "مجموعة من الكائنات الحية المتماثلة وراثيًا وتنحدر لا جنسيًا من سلف مشترك واحد". إنها دلالات يمكن أن تكون مخيفة.

مثل البستانيين في كل مكان، لاحظ مزارعو الكروم منذ فترة طويلة أنَّ نبتة معينة قد تكون أكثر أو أقل قوة من الآخرين، أكثر أو أقل مقاومة لهذا المرض أو ذاك. في الماضي، عندما قاموا بزراعة كرم، اختار المزارعون قصاصات من تلك النباتات التي اعتبروها الأفضل، وهو إجراء يعرف باسم الاختيار الجماعي.

يختلف الاختيار النسيلي بعدة طرق عن الأساليب التقليدية، كما ترون في كرم جامعة تورينو التجريبي في لا مورا، في مقاطعة بارولو. زرع هناك ممثلين لأكثر من أربعين استنساخًا مختلفًا من نيبيولو. تأتي الكروم من مواقع متنوعة بعيدة مثل فالتيلينا، بالقرب من الحدود السويسرية في منطقة لومباردي.

توجد الاختلافات حتى في الشخص العادي. تختلف العناقيد في الحجم والاكتناز. تكثر أوراق الأشجار أو تقل. تتفاوت السلاميات. (من المهم أن يكون لديك الأقصر إن كنت ترغب في زراعة أكثر كثافة، لأنَّ الكرمة ببساطة ستشغل مساحة أقل).

يزرع كل استنساخ على جذور مختلفة. كل عام يتم تسجيل بيانات معينة: تاريخ تبرعمها، الإزهار، والانفايتورا، نسبة الإخصاب عند الإزهار؛ قطر الجذع - بعبارة أخرى، قوته؛ مقاومتها للعفن. يصنع نبيذ منفصل من كل استنساخ، وتتم مقارنة النتائج. في نهاية عملية الاختيار يتم توفير بعض الاستنساخات للمزارعين.

يمكن أن تكون الاختلافات هائلة بين المستنسخات من المجموعة نفسها. ويمكن أن يصل إنتاج أحدها إلى ثلاثة أضعاف إنتاجية أخرى؛ الفرق في متوسط محتوى السكر من العنب على الكروم التي تنمو بجوار بعضها البعض يمكن أن يصل إلى درجتين من حيث الكحول؛ يمكن أن تختلف المكونات مثل مادة التانين والتلوين بأحد عامليْن. في بعض الأحيان، قد يؤدي استنساخ يتم اختياره على أساس خاصية واحدة فقط إلى حدوث مشاكل، كما حدث في بوردو. بعد أن حول العفن محصول عام 1968 إلى كارثة، سمحت السلطات للمزارعين في المنطقة بين عامي 1970 و 1975 بزراعة استنساخ وحيد من نوع كابيرنيت ساوفيجنون، والذي ثبت أنه يكاد يكون من المستحيل أن ينضج.

بدأ الاختيار النسيلي في ألمانيا في أواخر القرن التاسع عشر، وفي فرنسا في العشرينات، وفي إيطاليا في الستينات. كان الهدف الأصلي من العملية هو توفير كروم صحية للمزارعين. على سبيل المثال، عانت معظم الكروم في فرنسا قبل الحرب العالمية الثانية من مرض فيروسي لدرجة أنَّ إنتاجيتها انخفضت بشكل كبير. المهرب الوحيد في المرهم الإيولوجي هو أنَّ الإزالة الصارمة أثناء عملية اختيار لأي كرمة قد يبدو عليها المرض، وأدى استخدام العلاج الحراري لقتل الفيروسات إلى غلبة متزايدة للكروم النشطة المثمرة للغاية في كروم العنب العالمية.

يقول فيدريكو: "أنت بحاجة إلى الكروم التي تناسب أهدافك. إن كان هدفك إنتاج نبيذ رائع، فإنَّ زراعة تلك المستنسخات يشبه شراء سيارة فيراري للقيادة في الشوارع الضيقة المتعرجة المزدحمة في مدينة من العصور الوسطى".

بدأ دفء الشمس في الظهور، والنسيم لطيف. عامل يشق طريقه نحو المنحدر لاستعادة شيء نسيه.

"متى يبدأ غايا في تثبيت رفع السماء هنا؟" يصرخ، مدعيًا التعب شبه المميت.

المزاج مرح. يتموج الضحك خلال الصفوف.

الحمولة الأولى من العنب جاهزة للذهاب. وبدأ الجرَّار في التحرك ببطء إلى أسفل الممشى.

يقول عامل: "هاهم يذهبون". "بات محصول سان لورينزو لـعام 89 جاهزًا للانتقال إلى القبو".

يبتسم فديريكو ويرفع علامة النصر V. يجب أن يشعر كمعلِّمٍ متفانٍ عند تخرج طالبه المفضل. سوف يجتمعون مرة أخرى في يوم من الأيام، لكن العلاقة لن تكون هي نفسها.

يتوقف الجرار أسفل المنحدر قبل البدء في السير على الطريق. يقول السائق الشاب: "سنكون في مصنع النبيذ في أقل من عشر دقائق".

منذ وقت ليس ببعيد، في فترة ما بعد الظهيرة الحارة، كانت حمولة من العنب من كرم ناءٍ تُجرُّ ببطء نحو المصنع من قبل ثور بمثابة مركبة جياد مسالمة في الغرب المتوحش. جميع أنواع علوم صنع النبيذ الخارجة عن القانون -الخميرة "السيئة"، الأكسجين والبكتيريا- كانت في انتظار عناقيد الذهب تلك.

تقوس الطريق وصعد نحو أعلى التل. لا يزال العنب باردًا نتيجة لانخفاض درجة الحرارة في الليلة الماضية.

يمر الجرار أسفل كروم بريكو ودارماجي. ينتقل إلى تورينو عبر "الساحة" وقاعة المدينة. يتوقف أمام الرقم ستة وثلاثين، ويزمِّر أمام الباب الأحمر الضخم.

ينطوي ويهدر أثناء انفتاحه، يدور الباب ببطء للخلف. ويتحرك الجرار للأمام.

في اللحظة الأخيرة قبل بدء العملية، يتخيل العقل التحول السحري للعنب إلى كأس من سوري سان لورينزو لعام 1989. لكن سيستغرق الأمر ثلاث سنوات على الأقل والعديد من التحولات في وقت لاحق قبل أن تبدأ الزجاجات في الظهور في محلات بيع النبيذ حول العالم.

المنتج الوحيد الآخر من تربة بارباريسكو القابل للمقارنة في السعر والشهرة هو الكمأة البيضاء، التي تنتجها الطبيعة مجانًا، والتي يمكنك التنقيب عنها وأكلها.

**23 سبتمبر - 4 أكتوبر 1989**

لم يسبق أن سلمه طاقم العمل بالكرم العنب أكثر مما فعل غويدو ما سعى فيديريكو لمنعه بقوة لمدة أربعة أشهر: إنه يكسر قشرتهم، يقوم الجهاز الموجود في المستوى الأول من القبو بالمهمة. ما هو معنى هذا التشويه؟

غويدو لديه يوم عمل للنقاشات. إنه يفتح الباب أمام عماله للتدخل في مسألة العنب ومهمة صنع النبيذ. لكن هناك أيضًا طريقة أكثر رومانسية لصياغتها. مثل فتى وفتاة، يجب أن تلتقي الخميرة بالسكر -القلب الحلو للتخمر- قبل أن تأخذ الطبيعة مجراها. على أي حال، يتم سحق العنب.

يفوز غويدو. تكشيرته جذابة. إنه حساس للفروق الدقيقة لكلمات صنع النبيذ كما هو الحال مع النبيذ نفسه. يوحي التكسير بالعنف، واللاعنف جزء أساسي من عقيدة صانع النبيذ: إنه إحدى وصاياه الأولى. يقول غويدو: "إنه يشبه عصر البرتقال. إذا ضغطت بشدة، ستحصل على مواد مرة من القشر في عصيرك.

تسمى الآلة التي تطحن في القبو كسارة جذعية لعدم وجود مصطلح أفضل. تتكون من أسطوانة أفقية مثقبة بها عمود يمتد من خلالها، وموصولة بها سلسلة من الرِيَش. يدور العمود والأسطوانة في اتجاهين متعاكسين بسرعات يمكن تنظيمها، وتفرك الريش العناقيد عكس الأسطوانة. يمر العنب عبر الفتحات وفي أنبوب ينقلها إلى خزان التخمير على الطابق أدناه؛ يتم إخراج السيقان. في أذهان الشركة الصانعة، تكون الأسطوانة هي المثاقب، وتحت الجزء الساحق من الماكينة: أسطوانات قابلة للتعديل تضغط على العنب أثناء مروره.

كانت الساحقة التقليدية عبارة عن القدم البشرية العارية. يجب عليك فقط الدخول في برميل العنب -كانت الأوعية أصغر من ذلك بكثير- وتقوم بالدوس عليها. ربما كانت غير فعالة، ولكن مر وقت طويل قبل أن تطور الآلاتُ لمسةً كانت أقرب إلى الضوء.

في معرض حديثه عن رحلته عبر أوروبا في عام 1861، ذكر أغوستون هاسثي، مؤسس أقدم مصنع نبيذ في كاليفورنيا، هو بوينا فيستا، أنه التقى بمزارع ألماني صنع نبيذًا ممتازًا. كان لدى الرجل أحدث التقنيات، ولكن لم يعد يستخدم الساحقة الجديدة باهظة الثمن. لم تسحق البكرات العنب فحسب، بل السيقان أيضًا، مما جعل النبيذ مرًا، لذا فقد عاد إلى الطريقة التقليدية. بعد عشرين عامًا، أكد أوتافي أنه على الرغم من إحراز تقدم، إلا أنَّ الصناعيين "لا يزالون غير قادرين على بناء ساحقات يمكنها أداء المهمة كالقدم البشرية العارية".  
يومئ غويدو ويقول: "للأسف، لم يكن المصنعون دائمًا حساسين للتمييز بين التقدم الحقيقي والكفاءة".

لا يزال يتذكر النموذج الذي اشتراه المصنع في الثلاثينات: "الأول في بارباريسكو"، وفقًا لجيوفاني غايا. قام أولًا بالسحق ثم أزال الساق.  
يقول غويدو وهو يرتجف: "لقد أنجز المهمة مع بكرات. كان طاحونة حقيقية". يومئ مثل جاك السفاح وهو يصف التفاصيل القاتمة: "ستقع السيقان بين البكرات. كل شيء تم سحقه، أحياناً البذور".

ست آلات في وقت لاحق، قال إنه يشعر أنَّ الشركات المصنعة في النهاية وصلت لغايتها. "توصلوا إلى حقيقة أنَّ هذه العملية حساسة للغاية، ولها تأثير كبير على جودة النبيذ". تم إدخال تحسينات، مثل استخدام مواد أقل كشطًا مثل "تفلون".

ينظم غويدو البكرات لتدور بأسرع ما يمكن. يقول: "يشبه التأثير-بهذه الطريقة- ما ستحصل عليه عندما يتم التخلص من السيقان يدوياً، ويتم فرك العناقيد على شبكة".

بغضِّ النظر عن المشكلة في صناعة النبيذ، لا يوجد عنب مثل نيبيولو عندما يتعلق الأمر بتفاقمه. يحتاج نيبيولو إلى معالجة خاصة، لذلك يرحب غويدو به في القبو وهو يضع قفازات طفل.

يقول: "جاء بعض صناع النبيذ الفرنسي لزيارتنا العام الماضي. لم يتمكنوا من التغلب على مدى صعوبة نيبيولو في هذه المرحلة الأولى".نظرة معرفة تبدو على وجهه. "اعتادوا ،بالطبع، العمل مع كابيرنيت ساوفيجنون.

من بين كل العنب المتخرج كل عام، فإنَّ خيار كابيرنيت ساوفيجنون خيار "يحتمل أن ينجح فيه الجميع". إنه يعرف كيف يربح الأصدقاء ويؤثر في الناس في جميع مناحي حياة النبيذ. بالنسبة لـغويدو في القبو، مثل فدريكو في كرم العنب، كلما ظهر كابيرنيت، تكون الصفة دائمًا "سهلة".

لميبيولو قشرة أرق من كاربينت، ولكن من الصعب فصله عن الساق، تقوم السويقات الصغيرة بتوصيلها بالساق، الذي يربط العناقيد بالغصن. تشكل القشرة الرقيقة ومؤشر التقشر العالي مجموعة مشاكل للجذر. يجب أن تدور الأسطوانة في ميبيولو بشكل أسرع من كاربينت ذات القشرة السميكة، والتي يمكن أن تتحمل السحق الإضافي بسهولة أكبر.

يقول غويدو: "في الحقيقة، نحن لا ندير أبداً أأأأسطوانة الكسارة بالأسفل. معظم العنب ينقسم في الجذع وهو في الواقع أمر جيد إذا انقسم العنب كله. وهذا يجعل النبيذ أكثر ليونة".

على عكس السحق، لم يرد ذكر إزالة السيقان في أقدم نصوص صناعة النبيذ. السحق ضرورة واضحة، لكن لا شيء يلزمك بالتوقف عن إزالتها.  
تحتوي السيقان على حوالي ربع مجموع مادة التانين الموجودة على العنقود المعين، لكنها لا تحتوي على سكر. في حين أنها تزيد من كمية التانين في النبيذ، فإنها في الواقع تقلل الحموضة. وهي تضيف النكهات العشبية "الساقية" ولها تأثير سلبي على اللون لأنَّ الأصباغ تلتصق بها.

في الماضي، كانت هناك أسباب عملية لإزالة السيقان التي يمكن أن تكون مؤلمة جدًا للقدم العارية. على الرغم من أنها لا تمثل سوى حوالي 5% من وزن برميل العنب، إلا أنها تشكل ما يقرب من ثلث الحجم. يأخذ العنب الذي تستخلص منه السيقان مساحة أقل، وهي ليست اعتبارًا صغيرًا للمزارعين الفلاحين. ولكن كانت هناك أيضا أسباب وجيهة لعدم التخلص منها. تمنع السيقان العنب المسحوق من أن يصبح مضغوطًا جدًا أثناء عملية التخمير، على سبيل المثال، تجعله أسهل في التعامل، ما يسمح للهواء بالدوران.

فقط في الآونة الأخيرة أصبح التجذير من الممارسات المعتادة في بارباريسكو، حيث صرح أوتافي بأنهم "لا يزيلون الساق في لانغ"، في حين أشار جارينو كانينا في دراسته المهمة لبارباريسكو، والتي نُشرت بعد الحرب العالمية الأولى، أنَّ المنتجين يقومون بتخمير نصف إلى ثلثي السيقان.

أما اليوم، فالمذاق هو الاعتبار الرئيسي لأفضل المنتجين. بينود كان حاسمًا. "إن لم يكن الطعام جيدًا، فلن يكون من الجيد الشرب"، هذه حكمته. كل من قام بمضغ ساق من قبل، سيفهم سبب إصراره على استبعادها لكن مما لا شك فيه أنَّ الكثير يعتمد على التنوع. من الصعب أن نرى كيف يمكن للسيقان أن تعزز كابيرنيت ساوفيجنون، هذا بدون ذكر نيبيولو حتى. التانين في بارباريسكو كالفحم في نيوكاسل. لكنْ للسيقان مناصروها من المنتجين الذين يعملون مع أصناف تحتوي على تانين أقل مثل بينوت نوار، زينفندال وحتى ميرلوت. في كتابه عن بوردو، أورد روبرت باركر أنَّ الشاتو الرائع مثل بيتروس، مع نبيذ ميرلوت بنسبة 100%، يستخدم ما يصل إلى 30% من السيقان. وعند صنع دولشيتو، العنب الذي ينتج نبيذًا طريًا، جرب غويدو إضافته. لكن عندما وصل الأمر "للتخلص من السيقان أم لا؟"، عاد إلى نيبيولو، فهو ليس سوى هاملت. ففي النهاية، ما يحتاجه حقًا هو وقف ذلك المد من التانين.

يملأ غويدو إبريقًا مع عصير كما خرج من الكسارة، وينقله إلى مختبره في الطابق العلوي.

يقول: "أحتاج إلى القليل من سلافة العنب، داعيًا النبيذ باسمه الفني.

صَبَّ السائل الوردي الشاحب في كوبين طويلين. يريد معرفة المزيد عن تكوينه. لكن أثناء قيامه بمهمته، لم تتوقف تحولاته المتقلبة عن الذهول. إنها سلسلة من المفاجآت. مع كل مظاهره المتنوعة، بالكاد يستطيع المرء التعرف على غويدو.

انطلق كطبيب مطمئن. في النهاية، هو مجرد فحص قبل الولادة. ادِرْ ظهرك لمدة ثانية وسيتأكد المحاسب الدقيق من الأصول السائلة: "دعونا نرَ مقدار السكر الذي حصلت عليه". فجأة، يبدأ مخبر الشرطة الصارم في استجواب الورد الشاحب.

هل يمكن أن تكون هذه عودة لمحاصيل السبعينيات الفقيرة، حينما كان السلاف هو المشتبه به؟

يلتقط جويدو أداة تبدو وكأنها مقياس حرارة طويل مع لمبة موزونة في أحد طرفيها وأدخلها في سلاف العنب، حيث تطفو في وضع مستقيم. بينما يراقب المقياس على الساق، يضيء وجهه. تتوقع أنه سيهتف "ايوريكا". هذا ما قيل إنَّ أرخميدس قد قام به أثناء هرولته عارياً من حمام عام في سيراكيوز، بعد اكتشاف المبدأ الذي يمكّن غويدو من العثور على ما يبحث عنه.

أمر الملك هيرون الثاني، صديق أرخميدس، بتاج الذهب لنفسه، لكنه اشتبه في أنَّ الفنان قد خدعه بخلط شوائب مع المعدن الثمين. مستلقيًا في حمامه، خطرت لأرخميدس فكرة أنَّ الجسم المغمور في سائل ما يعزّز بقوة تساوي قوة السائل الذي يزيحه. كان عليه فقط أن يأخذ كمية من الذهب الخالص تساوي في وزنها التاج، ومن ثم معرفة ما إذا كانت الكمية المزاحة تساوي الكمية التي يزيحها التاج. إذا لم تكونا متساويتين فإنَّ التاج ليس ذهبًا صافيًا، وهو ما حدث.

يُطلق على أداة غويدو مقياس السوائل، وهو يقيس كثافة السلاف، وهو ما يشير إليه الرقم عند نقطة التقاء الجذع المتدرج مع سطح السائل. كلما ارتفع مقياس الجريان السطحي، زادت الكثافة.

يقول غويدو: " 1.104" - كثافة الماء 1.000. يعزى الفرق بين الرقمين في الغالب إلى السكر. لديه الآن فكرة جيدة عن مقدار ما يحتوي عليه السلاف.

مرضى السكري هم على الأرجح الأشخاص الوحيدون المهتمون مثل صانعي النبيذ يمستويات السكر. يعطي مقدار السكر في السلاف غويدو مؤشراً جيداً على مقدار الكحول الذي سيحتويه النبيذ النهائي، ومدى صعوبة عمل الخمائر لإنجاز مهمتها. كما سيمكنه من التحقق مما إذا كان التخمير يسير بانتظام. نظرًا لأنَّ السكر يتم تحويله إلى كحول، وهو أقل كثافة من الماء، يجب أن تنخفض كثافة السلاف بشكل مطرد.

قراءة مقياس السوائل أكثر دقة من أخذ العينات في الكرم باستخدام مقياس انكسار، لكنها أقل موثوقية من القراءة التي سيحصل عليها غويدو في وقت قريب من السلاف المأخوذ من الخزان بعد سحق جميع العنب. سيكون الرقم الأكثر دقة هو غرام واحد من السكر لكل لتر، والذي يتم الحصول عليه عن طريق التحليل الكيميائي.

إذا لم يكن لديك مقياس السوائل العملي في المرة التالية التي تقوم فيها بصنع النبيذ، يمكنك تجربة الطريقة التي اقترحتها الموسوعة الفرنسية الشهيرة التي يرجع تاريخها إلى القرن الثامن عشر، والتي حررها ديدرو. تقرأ هناك، "يعتبر السلاف غنيًا بالسكر لصنع نبيذ قوي للغاية، عندما تطفو البيضة الطازجة على سطحه". (إذا كانت البيضة قديمة جدًا، فستطفو حتى في الماء).

يقوم غويدو بوضع مقياس السوائل وربط الأقطاب الكهربائية لآلة صغيرة تشبه الصندوق في الدورق الآخر. يقوم بتشغيله وقراءة العدد على المقياس.

يقول: " 2.99".

وهو الرقم الهيدروجيني للسلاف. المصطلح يعني "طاقة الهيدروجين"، وقد صاغه الكيميائي الدنماركي إس. بي. إل. سورنسون في عام 1909. مقياس درجة الحموضة من 0 إلى 14 يشير إلى القوة الحمضية أو القلوية للوسط. المياه النقية محايدة، وبالتالي درجة حموضتها 7. يعني الرقم في وسط المقياس أنَّ المتوسط هو الحمض، وانخفاض الرقم الهيدروجيني. ما يزيد عن 7، وكلما كان الرقم الهيدروجيني أعلى، كلما كانت القلوية أكثر. معظم الأطعمة تحتوي على القليل من الحمض -بياض البيض وصودا الخبز استثناءات نادرة- ما يقارب 2 على مقياس درجة الحموضة، يكون عصير الليمون. الصابون والمنظفات قلوية، مع وجود أمونيا منزلية تقارب 12. النبيذ دائمًا ما يكون بين 3 و4. درجة الحموضة في السلاف أو النبيذ ليست هي نفسها الحموضة الكلية. يشير الأخير إلى كمية الحمض، لكن تختلف الأحماض في قوتها: التارتاريك أقوى من الماليك، والذي بدوره يكون أقوى من اللبنيك.

يقوم صانعو النبيذ بالتحقق من درجة حموضة السلاف والنبيذ الخاص بهم بعناية كما يفعل الأشخاص الذين يتبعون نظامًا غذائيًا صارمًا للتحقق من وزنهم. تتأثر العديد من العمليات المهمة في صناعة النبيذ بالحموضة، والتي تعمل بشكل غير مباشر وكذلك مباشرة على الأحاسيس التي تحصل عليها عند التذوق. ما يبدو للشخص العادي أنه فرق بسيط في درجة الحموضة يمكن أن يحدث فرقًا كبيرًا في النبيذ.

يجب أن يحتوي السلاف عادة على كل ما يحتاجه الأيض الميكروبي: الجلوكوز، الفركتوز والنيتروجين بأشكال مختلفة، مركب فيتامين ب. إنه وليمة لذيذة حيث تحب فيها جميع أنواع الشخصيات التافهة الالتهام- وليمة ليست للخميرة فقط، بل أيضًا للبكتيريا.

---------------

الصور بين صفحتي 160-61 في الكتاب الأصل:

الصفحة الأولى- الملصق المستخدم ابتداء من عام 1900.

الصفحة الثانية- جيوفاني غايا 1908- 2002.

الصفح الثالثة-   
أعلى الصفحة: جيوفاني غايا مع والده، أنجيلو 1913.  
أسفل الصفحة:غايا وهو يتسلم شهادة الدبلومة في علم صناعة النبيذ (ألبا 1960).

الصفحة الرابعة-  
 أعلى الصفحة: باباريسكو مغطاة بالثلوج.  
أسفل الصفحة: مصنع نبيذ سا ماركاندا، كاستنيتو كيردوسي، توسكانا، 2010.

الصفحة الخامسة- كنيسة سانتا ريستوتا، مونتالسينو.

الصفحة السادسة-  
 أعلى الصفحة: عائلة غايا، جيوفاني، روسانا، أنجيلو، لوسيا وغايا 2009.  
أسفل الصفحة: إيوجينيو غامبا.

الصفحة السابعة-

أعلى يمين الصفحة: كميل غوتييه يقوم بشق ساق شجرة بلوط.  
أعلى يسار الصفحة: لويجي كافالو "جينو".  
أسفل يمين الصفحة: غويدو ريفيلا.  
أسفل يسار الصفحة: جوزيبي بوتو "بيبي".

الصفحة الثامنة:

أعلى يمين الصفحة: أنجيلو ليمبو.

أعلى يسار الصفحة: فريدريكو كورتاز.

أسفل يمين الصفحة: ألدو فاكا.

أسفل شمال الصفحة: فينتشنزو غيربي.

===========

يقول غويدو: "يشبه الرقم الهيدروجيني الأمن في صالة استقبال كبار الزوار. يجب ألا يكون متساهلًا، لأنك لا تريد أن يقوم شخص بتحطيم العلاقة. لكن لا ينبغي أن يكون متحمسًا لدرجة تضايق الضيوف. إن حصلت على سلاف بدرجة حموضة أقل من 2.90، أو أعلى من 3.30، سأكون قلقا، "الخمائر أكثر ملاءمة بكثير من معظم البكتيريا للبقاء على قيد الحياة في عالم السلاف والنبيذ. تفضل البكتيريا البيئات المحايدة أو حتى القلوية قليلاً، ولا يمكن لأي من الكائنات مسببة الأمراض للبشر؛ تحمّل درجة حموضة في أي مكان تقريبًا كدرجة حموضة السلاف. يمكن أن تتكاثر بعض الأنواع في أقل درجة حموضة، مع ذلك، وتفسد النبيذ.

درجة الحموضة أمر مهم للون أيضًا. الأصباغ في النبيذ الأحمر الشاب حساسة للغاية لها. يمكنك ملاحظة هذه الظاهرة عن طريق تناول أي فاكهة حمراء أو خضار يحتوي على النوع نفسه من الصباغ -الملفوف الأحمر، على سبيل المثال، أو قشرة التفاح الأحمر، ولكن ليس البنجر- وإضافة كمية صغيرة من مسحوق الخبز. مع درجة الحموضة القلوية، فإنه سوف يتحول إلى اللون الرمادي.

يقول غويدو: "الأمر مخادع دائمًا مع الرقم الهيدروجيني".

أحد الأسباب هو عدم تجانس العنب نفسه. تحتوي المنطقة المحيطة بالبذور مباشرة على حموضة وسكر أكبر من تلك الموجودة أسفل القشرة مباشرة. إذا كان العنب قد تم سحقه بشكل خفيف فقط -بطريقة غير عنيفة- وأخذ السلاف فور خروجه من الكسارة، سيكون هناك القليل من العصير في مركز العنب.

تابع قائلاً: "إن أخذت الرقم الهيدروجيني على الفور، ستحصل على رقم. بعد ساعة سيصبح رقمًا آخر".

جزء من المشكلة هو ظاهرة تشكُّل الملح، حيث يترسب حمض الطرطريك الناتج عن النبيذ على شكل كريم الطرطر، يقول: "انظر هنا، يمكنك رؤية البلورات على مقياس الرقم الهيدروجيني، ومقياس السوائل. هذه الظاهرة لا يمكن التنبؤ بها، لكن لا شك في أنها تتزايد مؤخرًا."

غويدو قلق بشأن الصلة بين ارتفاع مستويات حمض الطرطريك والاستخدام المكثف لأسمدة البوتاسيوم التي أوصى بها الخبراء لفترة من الزمن.

"لا بأس بها عند هطول الأمطار بشكل طبيعي، ولكن في ظروف الجفاف يمكن أن تكون تلك الأسمدة قنبلة موقوتة حقيقية".

يحتوي السلاف الذي يقوم غويدو بتحليله الآن على مزيج نادر من المحتوى العالي من السكر وانخفاض في درجة الحموضة، ما هو مثالي في بارباريسكو. ستكون ولادة سوري سان لورينزو لعام 1989 طبيعية. في أماكن أخرى من العالم، يقوم صناع النبيذ في كثير من الأحيان بضبط السلاف. في بورغوندي وبوردو، على سبيل المثال، من الممارسات الشائعة زيادة محتوى السكر لزيادة الكحول في النبيذ النهائي، وهو إجراء يعرف باسم تشابتلايزيشن تيمنًا بجان أنطوان تشابتال، الكيميائي الفرنسي والوزير في عهد نابليون. وكثيراً ما تحمض السلاف في المناخات الحارة، ولا تتحمض كيميائيًا في المناطق الباردة.

يقول غويدو: "تشبه الأرقام إلى حد كبير العام الماضي. نسبة أقل من السكر، والحموضة الكلية أعلى قليلاً." هذا ما يريده تمامًا. لا يزال يحاول العثور على عدد قليل من القمل لالتقاطه.

يقول: "كان هناك الجفاف، الحرارة، العاصفة في بداية الشهر. لن تعرف أبدا". لكن ابتسامته تمتد من جدار إلى جدار في مختبره. إن لم يصل هذا السلاف إلى حده الأقصى، فهو قريب جدًا.

يقول غويدو بينما ينظر حوله بمكر زائف: "يجعلني ذلك أشعر وكأنني مجرم".

إنه يعدل الموزع الذي يضيف ثاني أكسيد الكبريت - SO - إلى العنب عند خروجه من الكسارة، ويشير إلى تحذير "يحتوي على كبريتات" الذي يظهر على كل زجاجة نبيذ تباع في الولايات المتحدة. الكمية المتواضعة من ثاني أكسيد الكبريت المستخدمة من قبل صانعي النبيذ المختصين في الوقت الحاضر ضارة فقط لعدد قليل من الناس الحساسين تجاهها.

يهمس مع غمزة: "على الأقل لديَّ شركاء في هذه الجريمة، الخمائر".  
تنتج الخمائر ثاني أكسيد الكبريت، في سير التخمير العادي، وهي حقيقة معروفة منذ عام 1894، ولكنها نسيت عملياً حتى بداية الستينيات. في ذلك الوقت، أعلن منتج ألماني أنَّ نبيذه سيكون بدون SO، لكنْ اكتشف مختبر حكومي أنه يحتوي على كمية كبيرة. عندما تم إحضاره إلى المحكمة، أصر المنتج على براءته، وتمت تبرئته أخيرًا عندما شهد أحد كبار العلماء أنه من الممكن أنَّ ثاني أكسيد الكبريت قد أنتجته الخمائر. على الرغم من كونه منتجًا "طبيعيًا" تمامًا، فإنَّ النبيذ "يحتوي على كبريتيت"، وإزالته تعني صنع نبيذ كاذب.

يشكل الرقم الهيدروجيني، وثاني أكسيد الكبريت جنبًا إلى جنب، نواة فريق غويدو الأمني. يعود استخدام الكبريت لحماية النبيذ من التلف البكتيري والأكسدة إلى أواخر القرن الخامس عشر على الأقل. أدرك رينيه بيجاسو، المؤرخ الكبير لنبيذ بوردو، ذات مرة أنه عندما كان يطالع دفاتر الحسابات التي احتفظت بها بعض الملكيات في القرن الثامن عشر، أنه كان ومنذ فترة طويلة في حيرة من عنصر "أعواد الكبريت"، التي كانت تشترى كل عام بكميات كبيرة، اكتشف أخيرًا أنَّ الإشارة كانت إلى ما يسمى "أعواد الكبريت الهولندية" -الغارقة في الكبريت- والتي أحرقت في براميل لتعقيمها قبل تخزين النبيذ. في نهاية القرن التاسع عشر وبداية القرن العشرين، تم إدخال تقنية إضافة الكبريت إلى العنب المسحوق قبل بدء التخمير في صناعة النبيذ. برجع هذا هذا الابتكار، الذي كان من بين الأهم في تاريخ النبيذ، إلى العالم السويسري هيرمان ميلر. (كالأشخاص الذين ينظرون عمومًا إلى الجانب الإيجابي للأشياء، يفضل محبو النبيذ تذكُرَه لمساهماته الأساسية في علم صناعة النبيذ بدلاً عن العنب الباهت -وهو تقاطع بين أصناف ريسلينغ وسيلفانير- والذي يحمل اسمه). بحلول عام 1919، كتب غارينو كانينا، الباحث البارز في المعهد في أستي، أنَّ "ثاني أكسيد الكبريت المخصص لصناعة النبيذ هو ككبريتات النحاس لزراعة الكروم".

بالإضافة إلى حماية النبيذ من الأكسجين والبكتيريا، يعمل SO كمذيب للأصباغ الموجودة في قشرة العنب. استخراج اللون هو أحد الجوانب الصعبة في صنع النبيذ مع نيبيولو. كابيرنيت ساوفيجنون، بالطبع...

يهتف غويدو: "سهل، في الحقيقة، لقد صنعت كابيرنيت بدون SO، لأنني لا أواجه مشاكل مع اللون.

المرة الوحيدة التي يكون فيها ثاني أكسيد الكبريت ضروريًا تمامًا عندما يكون في التعبئة. لكنك لا ترغب في التخلص من الطفل المميز مع حمام ثاني أكسيد الكبريت. أنا أفضل النبيذ المصنوع بأقل قدر ممكن. إنه أنظف، مع روائح ونكهات أقل. عندما شببتُ، لم نستخدم أي SO، في قبونا في مونتسيفانو. في بعض الأحيان، كان النبيذ مقبولًا، وأحيانًا لا. كانت مجرد صدفة".

جزء من وظيفة غويدو باعتباره عامل التخمير، التأكد من أنَّ الخمائر "الجيدة" هي فقط ما تم تعيينها لهذه المهمة. المشكلة هي أنَّ عددها يكون ضخمًا جدًا في الوقت الذي يتم فيه السحق بواسطة الأنواع "السيئة". بعض هذه الأخيرة مسببة حقيقية للمشاكل، على الرغم من أنَّ معظمها مجرد فوضويين.

يقول: "إنهم عاصفون أثناء التخمير. وينتجون الكثير من الأشياء التي لا تريدها في النبيذ الخاص بك، لا سيما VA.

تعني VA "الحموضة المتقلبة". الحمض المتقلب هو الذي يتبخر بسهولة في درجات الحرارة العادية: والذي يمكنك شمه، على عكس الأحماض الثابتة مثل الطرطريك والماليك. حامض النبيذ المتطاير هو حمض الأسيتيك -وهو حمض الخل- وغالبًا ما يكون تكوينه مصحوبًا بحمض أسيتات الإيثيل، ورائحته مثل مزيل طلاء الأظافر وغراء نموذج الطائرة.

يوضح غويدو: "يكبح ثاني أكسيد الكبريت الخمائر السيئة، ويعطي الجيدة منها الوقت الكافي لزيادة أعدادها حتى يكون هناك ما يكفي منها للقيام بهذه المهمة. يستغرق الأمر بعض الوقت، ولهذا السبب لا يبدأ التخمير على الفور. لا تشبه الخمائر الجيدة "SO" تمامًا ، لكنها أيضًا لا تقوم بتأخير العمل كثيرًا بالمقدار المعتدل".

يضيف 3 غرامات لكل قنطار (حوالي 220 رطلاً) من العنب مباشرة بعد خروجه من الجذعية. "إن قمت بإضافته في الخزان، فقد يكون هناك بالفعل الكثير من الخمائر السيئة حوله بحيث أواجه صعوبة في التحكم بها."

غويدو ليس مدافعًا قويًا فقط عن SO، ولكنه أيضًا ينتقد بشدة إساءة استخدامه.  
"هناك أشخاص يضيفونه دائمًا بالمقدار ذاته -كثير جدًا- لأنَّ هذا هو ما طلب منهم أن يفعلوه من قبل بائعين يريدون فقط بيع أكبر قدر ممكن من الأشياء. وتصبح عادة، مثل تمليح طعامك قبل أن تتذوقه. والآن بعد أن عرفنا كيف تعمل SO، فإنَّ المستويات المسموح بها لا تزال مرتفعة جدًا. " SO المفرطة، تسبب وخزًا في أنفك عندما شمها.

تعتمد الكمية التي يستخدمها غويدو على عدد من العوامل. أحدها هو الرقم الهيدروجيني الحاسم: كلما كان أقل، تقل SO التي تحتاج إلى إضافتها.  
يهتف: "الحماية، نعم. ، الإفراط، لا. كمية معينة من SO، عند الرقم الهيدروجيني 3.5، تبطئ التخمير قليلاً، بينما في 2.8 ستمنعه من الحدوث على الإطلاق.

SO، قادرة على القيام بعملها الأمني فقط إن لم تتحد مع عناصر من النبيذ نفسه. SO المطلق، تحجب الأكسجين، الذي من شأنه أن يؤكسد النبيذ؛ جنبا إلى جنب SO، هو مثل حارس أمن مقيد اليدين والقدمين. جزء صغير من SO المطلق، لديها أيضًا تأثير مطهر. وكلما انخفضت درجة الرقم الهيدورجيني للنبيذ، كلما كان هذا الجزء أكبر.

يبدو أن لا نهاية لأسرار SO.

يقول غويدو: "عندما يكون لديك عنب مثل هذا، سيكون غير إلزامي عملياً. لكن في السنوات التي يتفشى فيها العفن، مثل عامي 1972 و1973، سيكون المستحيل صنع النبيذ بدون SO. يجب عليك استخدامه لمنع انزيمات أوكسيديز، مثل استخدام البنسلين لوقف العدوى. إنزيمات أوكسيديز؟ ابتسامة غويدو إشارة لأن لا داعي للقلق. إنه لن ينقلب إلى عالم لغوي. لكن على محب النبيذ أن يعرف شيئًا عن الإنزيمات.

الإنزيمات هي بروتينات تحفز عمليًا جميع التفاعلات الكيميائية الحيوية العديدة المعقدة في النباتات والحيوانات. إنها تسرع ردود الأفعال، التي تحدث بطريقة أخرى ببطء شديد بحيث يصعب قياسها، بمقدار مليار مرة، دون تغيير طبيعتها أو تغيير أنفسها. إنَّ الإنزيمات أخصائيون نهائيون، يعمل كل منهم على تفاعل واحد فقط في مادة واحدة. تحتوي كل خلية حية على أنواع مختلفة منها.

لن يمكنك هضم الطعام حتى إن لم يتم تحليله بواسطة الإنزيمات. خذ على سبيل المثال حالة عدم تحمل اللاكتوز الشائعة. لابد من تحليل إنزيم اللاكتيز، أو سكر الحليب، بواسطة إنزيم اللاكتاز إلى سكر أبسط من الجلوكوز والجالاكتوز قبل أن يتمكن الجسم من امتصاصه واستخدامه. خلاف ذلك، فإنه يمر عبر الأمعاء الدقيقة إلى القولون، حيث قد يتم تخميرها بواسطة البكتيريا، وإنتاج الغاز. يصل مستوى إنزيمات اللاكتاز إلى الذروة في الأمعاء البشرية بعد وقت قصير من الولادة وينخفض بشدة بعد ذلك. في الواقع، هي غائبة في الغالبية العظمى من البالغين في العالم، على الرغم من أنَّ معظم الغربيين استثناء.

بالنسبة إلى إنزيمات الأكسيداز التي تتسبب في ارسال غويدو لـ SOS إلى SO، عندما يكون هناك تعفن، يمكنك الحصول على فكرة عن فعاليتها على العنب الضعيف من خلال ملاحظة كيف تتحول بعض الثمار إلى اللون البني عند تقشيرها، وبمقارنة رائحة تفاحة طازجة مع تلك التي تعرضت للأكسجين لبضع ساعات.

أنهى غويدو "عملية SO"، لكنه لم ينس ملصق التحذير.

يقول: "ستجد المزيد من الكبريتات على السلطة في محلات السوبر ماركت ومطاعم الوجبات السريعة". والمفارقة هي أنَّ كمية ثاني أكسيد الكبريت المستخدم في صناعة النبيذ لم يكن منخفضًا أبدًا مثلما هو الآن. عندما بدأت العمل، كان من الشائع استخدام ثلاثة أضعاف.

عاد غويدو إلى العنب مرة أخرى، لكنك لن تخمن أبدًا ما يفعله الآن. إنه يضيف غذاء للخميرة.

يقول واصفًا: "إنه مجرد مكملات غذائية. إن لم تتم تغذيتها بشكل صحيح، فسوف تقوم بعمل ضعيف، وقد تتوقف عن العمل تمامًا".

تحتوي الخمائر على متطلبات غذائية دقيقة عادةً ما تكون راضية عما تجده في السلاف. لكن يمكن استنفاد العناصر الغذائية مع استمرار عملية التخمير، ولا يوجد لدى أخصائي التغذية المتقن أي فرصة. تحتاج خلايا الخميرة إلى مادة نيتروجينية يمكن استيعابها بسهولة من أجل التكاثر، لذا في قائمة اليوم فوسفات الأمونيوم. الأجزاء التي يتم تقديمها دقيقة للغاية بحيث يلاحظون فقط أنها موجودة: ثمانية غرامات لكل قنطار من العنب.

يقول غويدو: "يمكنني أيضًا إضافة الخمائر المستنبتة لجعل الأمور تسير بشكل أسرع، لكنني أريد منح خمائرنا المحلية فرصة للقيام بالمهمة".  
ألم تعتد الخمائر أن تكون جيدة أو سيئة؟ لا يتوقف غويدو حتى لشرح التمييز الجديد.

يقول: " أستطيع بالتأكيد أن ألعبها بطريقة آمنة، إن لم تقم بتخمير متقن، فلن تستطيع تعويض أي شيء".

مع استمرار تقدم غويدو، يستمر العنب في التدفق من الكسارة إلى الخزان المقاوم للصدأ رقم ستة وعشرين في الطابق أدناه. يدرك المبتدئ فجأة أنها اختفت جميعها.

الكثير ليشرع في أسرار السلاف الذي سيصبح نبيذًا، ولكن لماذا يجب أن يصبح هذا العنب فجأة ثمرة محرمة من أجل إرضاء الكاهن المبتدئ؟ هل يمكن أن يكون ما يسمى التخمير مناسبة سحرية؟ ربما هو طقس العنب عند مروره من كرمة إلى نبيذ. هناك طقوس الربيع لذا قد يكون هذا طقس السقوط.

يصر غويدو على أنه لا يوجد شيء لاخفائه. يقول: "ما عليك سوى الصعود إلى أعلى الخزان، ورؤية ما يحدث".

مع ذلك، فالنظر من أعلى يسلط القليل من الضوء على الأعمال المظلمة أدناه. العنب على ما يرام، ولكن ليس هناك علامة على النبيذ.

يقول غويدو وهو يملأ دلوًا من السلاف من الخزان حيث يجري التخمير بالفعل. يأخذه عائدًا إلى معمله ويصبه -بالقشرة والبذور وكل شيء- في أسطوانة زجاجية كبيرة.

"ستكون هذه نسخة مرئية لما سيحدث قريبًا في الخزان السادس والعشرين".

وفر غويدو مقعدًا في الصف الأمامي لما أسماه "العرض الأكبر على الأرض".

ما يراه المشاهد هو في الغالب ثاني أكسيد الكربون، أو غاز حمض الكربونيك الذي يكربن فحم الكوك ويمنح الفوران للشمبانيا. ترتفع الفقاعات الصغيرة من الأسفل، وتتجمع بسرعة كما تختفي بسرعة. يقبضون على جزيئات المادة الصلبة ويدفعونها نحو السطح.

يشرح غويدو: "هناك حوالي ثلاثين تفاعلًا كيميائيًا مختلف يدخل في عملية التخمير. لا تحصل على الكحول إلا في النهاية، لكن ينتج ثاني أكسيد الكربون عن التفاعل التالي، عندما يتم تقسيم حمض البيروفيك بواسطة إنزيم الكربوكسيلاز إلى ثاني أكسيدالكربون، وأسيتالديهايد".

قريباً، ستطفو طبقة سميكة من الثفل -الأجزاء الصلبة من العنب- فوق السلاف.

يقول: "هذا ما نطلق عليه الذروة".

يكون ضغط الغاز كبيرًا لدرجة يتم ضغط الثفل، ويتم دفع ثلثه تقريبًا إلى أعلى من السائل. تنزل البذور والمواد الصلبة الأخرى إلى أسفل الأسطوانة. بين هاتين الطبقتين يتعكر السلاف. تقع معظم الاضطرابات بالقرب من الذروة.

كمية ثاني أكسيد الكربون الناتجة أثناء التخمير هائلة. عندما تصنع الشامبانيا، تأتي الفقاعات من تخمير ثان ناتج عن الزجاجة عن طريق اضافة كمية صغيرة من السكر والخميرة إلى النبيذ الذي تم تخميره سابقا. ينتج ثاني أكسيد الكربون المتبقى في الزجاجة الكثير من الضغط، لدرجة أنك لو تركت الفلين يطفو على السطح، فقد يصل إلى سرعات تقارب الستين في الساعة.

ينتج التخمير الثاني بالكاد درجة أكبر من الكحول، وتحتوي زجاجة الشمبانيا على ثلاثة أرباع لتر فقط. كمية ثاني أكسيد الكربون التي يتم إنتاجها في خزان كبير من التخمير يجب أن تؤدي إلى صنع نبيذ مثل سوري سان لورينزو 1989، مع ما يقرب من أربعة عشر درجة من الكحول، محير للعقل.

تصبح الوتيرة محمومة، مع استمرار عملية التخمير. ستعلم لماذا تستخدم الأطروحات الإيطالية القديمة حول صناعة النبيذ في كثير من الأحيان كلمة بولير "يغلي". تنوير لفظي: يفور السلاف بسبب عمل المخمرات الحماسي.

برجع الفضل للخمائر، فهي نجوم عرض التخمير. لكنك ترى العمل فقط. المؤدون يوجدون بالأسفل.

أوقف ألدو فاكا سيارته أمام قسم الأحياء الدقيقة وعلوم الأغذية بجامعة تورينو. لوحات ترخيص CN على سيارته تبرز في بحر TOs.

يضحك ألدو: "يقولون في تورينو إنَّ CN تعني capiscono niente. اعتاد الناس من مقاطعة كونيو اعتبارهم قرعًا ريفيًا. "Capiscono niente تعني: "لا يفهمون شيئًا ".

يعرف ألدو طريقه حول تورينو. تخرَّج من الجامعة بدرجة في العلوم الزراعية قبل الذهاب للدراسة بالخارج، بجامعة كاليفورنيا في ديفيس. الآن، قام بإحضار جهاز قياس درجة الحموضة لغويدو ليتم فحصه بواسطة صديقهما في علم الأحياء الدقيقة، فينتشنزو غيربي.

يقع مختبر غيربي في قبو مزدحم في مكان قريب. شيطان ألدو عنيد. يهمس قائلاً: "في ديفيس، حتى الحارس لن يعمل في مكان كهذا".

لكن المختبر يطن بالنشاط، وسط الكتب والدوريات وأنابيب الاختبار وأجهزة الفصل اللوني، التي تقسم الخمر إلى مكونات عبيره ونكهته، وتشير إلى مستوياتها على الرسم البياني. هناك نبيذ صغير حتي، ودامجانات (زجاجات ضخمة التجويف) للتحقق التجريبي.

غيربي في أواخر الثلاثينات من عمره. في معطفه المختبري الأبيض، بشاربه المشذب بدقة، وإيماءاته المتقنة، هو صورة العالم نفسه - وهي صورة لم تجد مكانها الصحيح بعد في صورنا الجماعية عن النبيذ. منذ باستور حتى اليوم، فإنَّ تقدمنا الكبير في فهمنا للنبيذ جاء من العلم.

يقول غيربي: "أمر مضحك، لا يزال كثير من الناس يربطون بين العلم والتكنولوجيا، وبين أشياء من قبيل المواد المضافة وجميع أنواع الأشياء غير الطبيعية، عندما يمكّنوننا فعليًا من صنع أنواع نبيذ أكثر نقاءً من أي وقت مضى".

يعود الحديث إلى تخمير. يشرح غيربي الاكتشافات الرئيسية التي حدثت منذ عهد باستور. يتداخل الحماس والفصل في كلماته. وبينما يتحدث عن الخميرة، يلاحظ أنَّ العينين الشغوفتين كانتا ترمقان المجهر الإلكتروني على الطاولة بجانبه. يقول: "دقيقة فقط". يستدعي مُعاونةً، طالبًا منها إعداد شريحة تحتوي على قطرة من السلاف مأخوذة من إحدى الدامجونات. عندما تصبح الشريحة جاهزة، يضعها تحت المجهر. يقول: "عليك أن تعدلها هنا".

أخيرًا، بعد تكبير الشريحة 740 مرة، هاهي: شبح التخمير السابق، خلية خميرة واحدة.

تمت رؤية هذا المشهد لأول مرة، رغم كونه خافتًا أكثر، قبل ثلاثة قرون، في دلفت، هولندا، بواسطة عدسة الطاحن الهاوي أنطون فان ليوينهوك. الذي لاحظ قطرة من الشعير المخمر من خلال عدسة بسيطة محلية الصنع، في عام 1680، ووصف ما رآه بـ "جزيئات صغيرة جدًا". كنحل العسل مقارنة بالحصان". ولم يكن محيطها بأكبر من سماكة شعر العث".

في نهاية روايته غاتسبي العظيم، يستحضر فـ. سكوت فيتزجيرالد، لونغ آيلاند البكر، "التي ازدهرت مرة واحدة من أجل البحارة الهولندي"، ويتكهن ب: " للحظةٍ سحرية مؤقتة يجب أن يكون الرجل قد حبس أنفاسه. . . وجهاً لوجه لآخر مرة في التاريخ مع شيء يتناسب مع قدرته على الذهول".

لكن العالم الذي اكتشفه زملاؤه من البحارة في وقت لاحق من القرن ذاته -عالم الكائنات الدقيقة- بالتأكيد ليس أقل إثارة وروعة. بالنسبة لمخلصي وايندوم، فإنَّ رؤية خلية الخميرة التي تتكاثر بمثابة وحي. يمكن لأولئك الذين حصلوا عليه أن يشهدوا حقًا على المعجزة، ولادة النبيذ.

لم يُبرهَن على دورُ الخميرة في التخمير بشكل قاطع إلى أن جاء باستور وولادة علم الأحياء المجهرية بعد قرون تقريبًا. وفي نهاية القرن التاسع عشر، أخذ الكيميائي الألماني، إدوارد بوكنر، فهمنا للظاهرة خطوة إلى الأمام عندما اكتشف أنَّ التخمير يتم فعلاً بواسطة إنزيمات تفرزها الخميرة.

يمكنك الدخول إلى العالم المجهري للخميرة فقط من خلال مجهر قوي. بمجرد وجودك هناك، اخرج المسطرة ومجهر القياس. وقس بوصة واحدة. قسِّمها الآن إلى 25.640 جزءًا متساويًا. كل جزء هو واحد من مليون من المتر: ميكرومتر أو ميكرون، وحدة القياس في أرض صغيرة بلا حدود.

يقول غيربي: "تبلغ هذه الخلية حوالي خمسة في أربعة ميكرون ". يتم التكاثر بواسطة عملية تسمى التبرعم، أو الانشطار، يبدو الأمر وكأنه فقاعة تنتفخ. يزداد حجم انتفاخ صغير على حافة الخلية تدريجياً. عندما تكون بنفس حجم الأصل، ستنفصل عن طريق التضييق على قاعدته وتبدأ في التبرعم بدورها. تنتج الخلية الأصل، التي تحتفظ بندب من كل انشطار، بضع عشرات من البراعم فقط ثم تموت.

يواصل غيربي: "في الظروف المثلى، يستغرق إنشاء خلية جديدة حوالي ساعتين". بدءًا من خلية واحدة فقط، وبعد مرور أربعين ساعة فقط، سيكون لديك 167771616 منها. في ذروة التخمير، يكون هناك حوالي 5 ملايين في قطرة واحدة من السلاف.

تقسيم جميع الكائنات الحية إلى مملكتين، الحيوان والخضروات، ظل تقسيمًا مرضيًا حتى تطورت دراسة الكائنات الحية الدقيقة في القرن التاسع عشر. ثم، ولفترة من الوقت، كان من الصعب استصحاب عشرين سؤالًا مع أخذ الخمائر في الاعتبار. من الواضح أنها لم تكن جمادات، ولكن كيف كان بإمكانك التوصل لكونها حيوانات أم نباتات في حين لم يتفق العلماء أنفسهم على كيفية تصنيفها؟

تعتبر الخمائر الآن جزءًا من مملكة الخضراوات، لذا فنحن مدينون في خلقنا للنبيذ، بسبب التعاون الذي تم بين اثنين من الكائنات الحية النباتية المتمايزة تمامًا، هما العنب المتراكم والخميرة ذات الخلية المفردة.

مراقبة خلية الخميرة تحت المجهر وسماع تعليقات غيربي، جرعة مسكرة لمحب النبيذ. مثل الكروم، لا تعمل الخمائر من أجل النبيذ. هم مهتمون فقط بالتكاثر، مع الاهتمام بالخلايا بدلاً من البذور.  
تخمر الخمائر السكر للحصول على الطاقة اللازمة للتكاثر. الكحول ببساطة منتج ثانوي، وهو فتاك في ذلك. لهذه فبالنسبة لبالغي الصغر الذين لا يتعاطون الكحول، الكحول سامة. عندما تصل درجة معينة، تسمم الخمائر بتلوثها الخاص وتتوقف عن التكاثر. هي ليست صانعة نبيذٍ طوعة. في الواقع، لا تنتج الكحول على الإطلاق إلا إن كانت محرومة من الأكسجين: من حيث يعرّف باستور التخمير بأنه "حياة بدون هواء". عندما يتوفر الأكسجين الكافي في الظروف الهوائية، فإنها تكسر السكر على طول الطريق إلى الماء وثاني أكسيد الكربون، وبالتالي استخراج المزيد من الطاقة من الوقود والتكاثر بشكل أسرع.

يقتضي إنتاج الخميرة التجارية للخباز مثلًا أو صانع الجعة على التهوية القسرية. خلايا الخميرة نفسها هي المنتج الرئيسي، ويتم التخلص من الوسط الذي تنمو فيه -الماء، وأحد أشكال السكر، والمواد النيتروجينية - بعد أن يتم طرد الخلايا. في صناعة النبيذ، الوسيط هو المنتج الاستهلاكي النهائي، وهي خلايا الخميرة التي يتم التخلص منها في النهاية.

يبتسم غيربي ويقول: "كما ترى، على الرغم من أنَّ الخمائر من أبسط أشكال الحياة، فهي معقدة للغاية".

شكل الخلية تحت المجهر بيضاوي.

يقول غيربي: ""النوع: خميرة السكارومات. سيعرف محبو النبيذ اليوناني على الفور أنه "فطر السكر"، حتى الناطقين باللغة الإنجليزية سيرون العلاقة الاشتقاقية مع السكرين بديل السكر". الأنواع: الخباز: من بين جميع الإدخالات في دليل من هو الخاص بالخميرة (يوجد حوالي 500 نوع، وقد تم العثور على ما يقرب من 100 منها على العنب، في السلاف، أو في النبيذ). هذه الوحيدة التي تحتاج إلى إنفاق الكثير من الوقت عليها: خميرة الخباز.  
عندما يحدث التخمير دون أي تدخل بشري عدا التكسير، يبدأ دائمًا بالخمائر "السيئة". وأهم هذه العناصر هي النواة، تسمى كذلك لأنَّ الخلايا بارزة في كلا الطرفين. في التخمير التلقائي، الأنواع التي غالبا ما تلعب دور الشرير هي كلويكيرا أبيكولاتا. لا تنتج عصابة الأبيكوليت وغيرها من الخارجين عن القانون مواد غير مرغوب فيها مثل حمض الأسيتيك وحسب، بل إنها لا تنهي المهمة أبدًا لأنها لا تستطيع تحمل أكثر من أربع درجات من الكحول. ولأنَّ الكحول في السلاف تقترب من هذا المستوى، فإنها تتوقف عن التخمير.

إذا كان الأداء لا يزال يتبع النص القياسي، ففي هذه المرحلة يتولى البطل العرض. إنتاج الكحول يؤدي إلى انتقاء طبيعي للخمائر. تصبح الخميرة الملائمة فنان السلاف، وتحول السكر المتبقي. رغم أنه من حين لآخر قد يكون هناك منافس آخر لهذا الدور، إلا أنَّ خميرة الخباز هي بطل كل الأعمال الدرامية التخريبية تقريبًا. لديها قدرة تحمل للحفاظ على أدائها حتى سقوط ستارة الجفاف وتحويل كل السكر إلى كحول.

يقول غيربي: "لم يعد التخمير التلقائي يحدث الآن، إلا في أنواع النبيذ الأكثر بدائية".

إنَّ فكرة مولر ثورجو التي تفيد بأنَّ خميرة apiculate يمكن وينبغي استبعادها من التخمير من البداية باستخدام SO، افتتحت حقبةً جديدةً في صناعة النبيذ. على سبيل المثال، كان مستوى حمض الأسيتيك في الأنبذة في العصور السابقة أعلى بكثير مما يمكن أن يتحمله عشاق النبيذ اليوم. على الرغم من أنَّ البكتريا في الوقت الحاضر عادة ما تكون السبب وراء ارتفاع معدل VA، إلا أنَّ خميرة apiculate تعودت على مشاركة اللوم.

قد تكون خميرة الخباز خميرة عاشق النبيذ، ولكن إن رأيت إحداها، ألا تكون رأيتها جميعًا؟ نظرة من غيربي تضعك على الطريق الصحيح. حتى أكثر المراقبين العاديين للحشد الغوغائي المسمى البشر لا ينبغي أن يفاجأ بالتنوع اللانهائي تقريبًا الذي يمكن أن يشمله نوع واحد.

يقول غيربي: "تطورت الخمائر على مدى فترة طويلة جدًا من الزمن، مثلها مثل جميع النباتات، للتكيف مع الظروف المختلفة. تطورت سلالات لا تعد ولا تحصى. تلك من المناطق الجنوبية، على سبيل المثال، عادة ما تكون قادرة على إنتاج الكحول أكثر من غيرها بسبب أنَّ متوسط السلاف هناك أكثر ثراء في السكر".

تستدعي سلالة معينة مقاومة للكحول قوتها في التخمير، وتتفاوت كثيرًا داخل الأنواع. حتى عام 1984، عندما تم تنقيح تصنيف الخميرة القياسي، كانت هناك سلالة واحدة ذات قدرة عالية على تحمل مستويات عالية بشكل استثنائي من الكحول، وتعتبر في الواقع نوعًا منفصلاً، وهي خميرة السفانية. أثناء تخمير نبيذ معيّن، قد تتسلل سلالات مختلفة من خميرة الخباز في نقاط مختلفة حيث يزداد مستوى الكحول.

يتابع غيربي: "خذ قدرًا معينًا من السلاف، وقسمه إلى جزأين متساويين، ثم خمرها مع سلالتين مختلفتين من خميرة الخباز. سيبدأ التخمير وينتهي في أوقات مختلفة. إنها مسألة حيوية تخميرية، ومدى سرعة تضاعفها".

عندما ترى مشهد خلية التخمير، سيتبادر لا محالة إلى الأذهان سؤال. من أين تأتي الخمائر وكيف تدخل في السلاف؟

الجواب النموذجي هو أنها موجودة في كل مكان حولنا ويتم نقلها إلى العنب الناضج بواسطة الحشرات والطيور والرياح. هذا صحيح بالنسبة للعديد من الأنواع، ولكن تشكّل خميرة الخباز مشكلة للباحثين الذين يدرسون علم بيئة الخميرة.

يقول غيربي: "هناك الكثير من الجدل".

درس عالم أحياء مجهرية إيطالي مؤخرًا العنب الناضج على الكرمة في أومبريا لمدة عامين متتاليين، وفشل في العثور على خلية واحدة من خميرة الخباز عليها.

قامت دراسة موجهة بعد بضع سنوات بفحص 2160 من العنب الناضج الذي تم اختياره عشوائيًا، وتم العثور على خميرة خباز واحدة فقط.

وضعت فرضية تفيد أنَّ هذا النوع عبارة عن خميرة القبو، بما أنه سائد في السلاف مع أكثر من أربع درجات من الكحول، ولكنه غائب عملياً على العنب الذي لا يزال على الكرمة.

قد يحدث أن تغيب خميرة الخباز عن الكميات الصغيرة من العنب، لكن هناك دائمًا بعض الخلايا في الكميات الأكبر، وهذه كافية. لاحظ صانعو النبيذ منذ فترة طويلة أنَّ عملية التخمير تحدث في الحاويات الكبيرة بسهولة أكثر منها في الأوعية الصغيرة. وهم يعلمون أيضًا أنَ الحمولة الأولى لحصاد العنب هي الأبطأ في بدء التخمير. يقوم الكثيرون بإعداد ثقافة انطلاقة مع العنب الناضج قبل ثلاثة أو أربعة أيام من بدء الحصاد ولديهم كمية معينة من السلاف تتخمر بالفعل لتطعيم أول برميل. ملوثة بالخمائر المنتجة خلال التخمير الأول، تلقح المعدات وأيدي العمال الحمولات المتتالية.

يقول غيربي: "في الماضي، حتى في السنوات الصعبة، كان التخمير أكثر سلاسة. واجهت الخمائر في الآونة الأخيرة صعوبة أكبر في تحويل كل السكر إلى كحول. تكبح العديد من المنتجات الجديدة المستخدمة في الكرم ضد التعفن الخمائر. والخمائر فطريات في النهاية". خفضت مبيدات الأعشاب والمبيدات الحشرية عدد الخمائر الطبيعية وأثرت على خميرة الخباز أكثر من الأبكيوليت. إنَ النباتات الدقيقة التي نأخذها الآن إلى القبو مع العنب هي بالتأكيد أدنى مما كانت عليه قبل عشر سنوات فقط. حتى النظافة المتزايدة في القبو كانت غير مرغوب فيها من قبل الخميرة".

يصمت غيربي. الموضوع معقد بالفعل. يقول أخيرًا: "لتجنب مشاكل التخمير، يستخدم المزيد والمزيد من صانعي النبيذ حتى في أوروبا، سلالاتِ الخميرة المستنبتة. في العالم الجديد، حيث لم تتطور سلالات الخميرة على مدار قرون عديدة، كانت تلك هي الممارسة المعتادة لفترة طويلة".

في عام 1876، عزل الطبيب الألماني الكبير وأخصائي علم الأحياء المجهرية روبرت كوخ، البكتيريا التي تسبب المرض الذي يطلق عليه الجمرة الخبيثة وطورها في بيئة نقية. بعد خمس سنوات، في مصنع الجعة في كارلسبرغ كوبنهاغن، عزل إميل هانسن لأول مرة وطور بيئة نقيّة للخمائر لتخمير الجعة. اتبع صانعو النبيذ في النهاية مثال البيرة.

سلالات الخميرة المستزرعة هي استنساخ، جميع الخلايا تنحدر من سلف واحد وتكون مماثلة له. هذه المستنسخات لصانع النبيذ هي كالحقل لزراعة الكروم.

يقول غيربي: "مشكلة الخمائر المستزرعة، هي أنَ السوق تهيمن عليه بضع شركات كبرى. وهم يصنعون سلالات قليلة، تميل للقوة، على حساب ذات الخصائص الأكثر أهمية للجودة. كل سلالة تؤثر على النبيذ بشكل مختلف".

اختيار نسيلي. قوة. يبدو أنَّ الاتجاه هو نفسه في كل من القبو والكروم.  
ينظر غيربي إلى ساعته وينظر عبر المجهر.

خلية أخرى تنقسم الآن. من يدري أي نوع من العلامات الشخصية التي تتركها هي والمليارات من المخمرات في الديماجون يتركون على النبيذ".

يقول غيربي: "لا يمكن للخمائر أن تحول العنب المتوسط إلى نبيذ رائع، لكنْ بإمكانها إضافة التعقيد. لا يزال لدينا الكثير لنتعلمه".

حقول شاسعة من العالم المجهري لم يتم بعد استكشافها. حتى عندما ينظر المرء من خلال مجهر قوي، هناك ما هو أكثر في الخمائر مما تراه العين.

يقول ألدو متقدمًا ببطء: "إنها ساعة الذروة، حسنًا. أعتقد أننا سنواجه حركة مرور كثيفة".

إلى الأمام، بقدر ما تستطيع أن تراه العين، طريق حركة المرور مسدود. قام السائقون بإيقاف محركاتهم وخلق الصداقات في الشارع.

الشارع هو شارع تورينو، لكنه ليس شارعًا في تورينو. يبدو أنَّ مواطني بارباريسكو يستمتعون بالاختناقات المرورية المسائية التي تحدث كل خريف، حيث ينتظر أعضاء مصنع النبيذ التعاوني مع جرارات الخاصة لوزن العنب وتحديد محتوى السكر.

يعلق ألدو بامتعاض: "ربما حركة السير هذه تجعلنا نحن القرويين نشعر بأننا أقل ريفية".

في مصنع غايا للنبيذ، ما زال طابق التخمير في القبو مضاء بالكامل. يتحدث غويدو إلى ألبينو موراندو، صديق وباحث. لدى موراندو عقل عالم ويدا مزارع. يمكنه إلقاء محاضرات علمية عن السماد، لكن يقوم بذلك أيضًا. يبتسم الأستاذ الفلاح وعينه الشغوفة تنظر إلى الخزان السادس والعشرين.

يفتح غويدو صمامًا ويقابل بأنفه غير الحذرة انفجار ثاني أكسيد الكربون. لكن الآن، حتى المبتدئ يفهم ما يعنيه ذلك. عناقيد سان لورينزو في طريقها لتصبح نبيذًا، إنه مشهد تجب رؤيته.

تغير منظر الخزان من الأعلى. بدعم من CO، الغطاء قريب جدًا لدرجة أنك ستريد الوصول إليه ولمسه. والرغوة الغاضبة ستكون أي شيء سوى الصمت. من المؤكد أنَّ تلك الخمائر الأصلية تعمل بجد، لكنها تصنع الضجيج كما تصنع النبيذ.

غويدو يخبر موراندو بشأن أستاذ بجامعة كاليفورنيا في ديفيس، قابله قبل بضع سنوات.

قال: "كنا نتحدث عن التخمير وأصر على أنه لتجنب المشاكل، يجب أن تحصل عليه على الفور مع سلالة مستنبتة. اصنع أقرب مسلك للكحول".  
يبدو غويدو ساخطًا.

يقول: "لكن الخمائر لا تنتج الكحول فقط"

يقول موراندو بفظاظة: "الحمد لله أنهم لا يفعلون. إن فعلوا ذلك، سيكون لدينا فودكا ضعيفة بدلاً عن النبيذ".

يقول غويدو: "نعم، الخمائر ليست عمال مصنع ينتجون منتجًا موحدًا. إنهم حرفيون، الحصول على السكر المحول في الكحول بشكل سريع يثبط كل تلك العمليات الثانوية التي تصنع الفردانية والتعقيد".  
يفور غويدو مثل ذلك السلاف الموجود في الخزان.

يعلن: "الوصول إلى هنا نصف المتعة. صانع النبيذ الذي يأخذ طريقًا مختصرًا نحو الكحول يشبه سائحًا متعجلًا. تعلم النوع الذي ينطلق في سيارة أجرة لإلقاء نظرة سريعة على اثنين من المعالم الأكثر شهرة بدلاً عن التجول على مهل، هناك روما ما هو أكثر من الكولوسيوم وسانت بيتر".

يومئ موراندو موافقًا.

يقول: "تساهم الخمائر في كل أنواع الأشياء الأخرى في النبيذ. ومع كل سلالة، يكون الأمر مختلفًا. إن كانت الظروف متطابقة، فإنَّ سلالة معينة ستحول سلافًا معيَّنًا إلى نبيذ مختلف عن آخر مصنوع من سلالة مختلفة".

حصل بيتر فيندينج-دييرز، صانع نبيذ دنماركي يعمل في شاتو راهول، حي بريفو في غريفز، على الكثير من الدعاية في صحيفة النبيذ، بسبب التجارب التي أجراها خلال حصاد 1985 و1986. لقد أخرج سلافًا من البرميل نفسه وصبه في ثلاثة براميل خشبية، ثم قام بتطعيم كل منها بسلالة مختلفة من خميرة الخباز. تم عزل أحدها في راول، والآخريْن في مارجو وباويلاك. كانت النتيجة ثلاثة أنواع من النبيذ يمكن تمييزها بسهولة وإن تذوقتها مغمضًا.

كيف يمكن لكميات دقيقة من بعض المواد التي تنتجها الخمائر أن تحدث فرقا في النبيذ؟

مكونات النبيذ الأكثر أهمية من الناحية الكمية ليست ما يعطيه التميز. مثل الجسم البشري، النبيذ في الغالب عبارة عن ماء، والذي لا يميز نبيذًا عن الآخر أكثر من تمييزه بين مايكل أنجلو أو آينشتاين عن جارك، السيد جونز. الكحول -عادة من 12 إلى 14 في المئة من النبيذ الأحمر الممتاز- يساهم أكثر في شخصية النبيذ، ولكن قد يحصل شاتو لابلونك على الدرجة الكحولية ذاتها مثل شاتو لاتور.

"العتبة" هو المصطلح الذي يشير إلى الحد الأدنى لمستوى الرائحة أو الذوق الذي يمكن للشخص العادي اكتشافه.

كحول الإيثيل، على سبيل المثال، حلو قليلًا، لكن عندما تتم إضافته تدريجيًا إلى الماء النقي، فإنَّ معظم الناس لن يدركوا ذلك مطلقًا، حتى يصل تركيزه إلى أكثر من 11%. وتبلغ عتبة ملح المائدة 0.2%، وحمض الخليك 0.012%. بعبارة أخرى، إذا كان لديك حمام سباحة بحجم أوليمبي، فسيتعين عليك إضافة 50 جالون من الكحول الإيثيلي قبل أن يتم إدراكه عند التذوق، في حين أنَّ عُشر قطرة واحدة من إيسوبوتيل ميثوكسي بيرازين - IMP المركب، والذي يعطي الفلفل مذاقه المميز، يكفي.

يمكن أن تسيطر كميات دقيقة من بعض المواد على رائحة نبيذ. يعتبر مركب المكلور الذي يدعى 2،4،6-trichloroanisole أحد أكثر الأسباب شيوعًا للنبيذ "المُفلَّن- أي المسدود بفلينة". العتبة خاصته 10 نقاط، أو جزء لكل تريليون. إذا كان لديك محلول يحتوي على 999،999،999،990 جزء من الماء النقي و10 أجزاء من المركب، يمكنك تذوق هذا الأخير. نظرًا لأنَّ تحليلات النبيذ المُفلَّن أظهرت أنها تحتوي على 20 إلى 370 جزءًا في المئة، فلا عجب أنه لا يمكن أن تخطئها.

لكن ينطوي الطعم على أكثر من مستويات العتبة. هناك التفضيل والنفور كذلك. كما ستكون أي مادة تقريبًا مرضية إن كانت كميتها كبيرة بما يكفي، حتى تلك التي تعتبر سلبية يمكن أن تضيف تعقيدًا جذابًا إلى النبيذ إذا كانت الكمية صغيرة بما يكفي.

إن شممتَ يومًا بيضة فاسدة، فلا شك أنك تتذكر الرائحة حتى لو كنت لا تعرف اسم المادة الكيميائية التي تسبب الرائحة الكريهة: كبريتيد الهيدروجين،H، S. مع ذلك، يعد HS أحد مكونات نكهة الجوز المشوي الكلاسيكية التي ترسل عشاق البرغندي الأبيض إلى النشوة.  
قليل من حمض الخليك يعطي باقة من النبيذ عونًا؛ الكثير يجعله رائحتها مثل الخل. المقدار الصحيح من IMP يمنح سوفيجنيون طابعه المتنوع المناسب؛ الكثير يجعله عشبيًا بعدوانية. حتى بعض الأشرار المقيمين في العالم المجهري يفسدون الخمائر، مثل بريتانوميسيس سيئ السمعة، على سبيل المثال، ويضيفون القليل من التعقيد إن كانت اللمسة خفيفة جدًا.

العتبة نفسها هي خيال إحصائي. قد تكون هائلة بين شخصين، كما هو الحال مع ثاني أكسيد الكبريت. إنه يتطور في الشخص نفسه على مر السنين، لكن يمكنه التغير أيضًا في غضون أسابيع.

التفضيل والنفور هما بالطبع نسبيان أيضًا. الرائحة النتنة لشخص ما هي متعة لآخر. خذ جبنة مثل الكممبير وسيوافق الجميع على أنها خالية من النكهة عندما تكون طازجة ومقرفة عند النضج. لكن مع نضوج الجبنة وزيادة كمية الأمونيا، سيصرخ الأفراد "الآن" لنقاط مختلفة للغاية.

مكونات لا تعد ولا تحصى تسمى "ثانوية" هي التي تعطي النبيذ طابعه المميز. معظمها تأتي من العنب نفسه. لكنها تأتي أيضًا من عدد من المصادر الأخرى، بما في ذلك كيفية تأييض سلالة معينة من خميرة ما، تجده في السلاف.

يضحك غويدو قائلًا: "الخمائر لها رذائلها كما لها فضائلها. خذ كبريتيد الهيدروجين، على سبيل المثال".

تنتج الخمائر H، S من خلال تحلل مركبات الكبريت المختلفة الموجودة في السلاف. لكن تتفاوت سلالات مختلفة اختلافا كبيرًا في الكمية التي تنتجها. في الواقع، حوالي واحد في المئة منها لا ينتج أي شيء على الإطلاق. في الطرف الآخر، هناك سلالات تنتج ما يصل إلى أربعة أو خمسة ملليغرام لكل لتر، وهو ما يكفي لصنع كوب من النبيذ النتن مثل المجاري. تسمى "ثانوية" التي تعطي النبيذ طابعها المميز.

يقول موراندو: "عندما يتم التشديد على الخمائر، فإنها تنتج المزيد من الأشياء مثل حمض الخليك، وكبريتيد الهيدروجين".

تجعل الخمائر صانعي النبيذ يعلمون أنَّ ظروف عملهم سيئة. إن كان الجو حارًا أو باردًا، أو كان هناك الكثير من SO، أو ما لا يكفي للتغذية، فإنهم يحتجون.عند استخدام المادة النيتروجينية الموجودة في السلاف، تقوم الخمائر بتكسير الأحماض الأمينية للحصول على النيتروجين، ويكون كبريتيد الهيدروجين نتيجة ثانوية.

إحدى السلالات التي تعمل بشكل جيد عند 68 درجة فهرنهايت تنتج غرامين من حمض الخليك في 50 درجة.

يقول غويدو: "هذا ليس احتجاجًا، إنه تخريب".

لكنه يعترف أيضًا إن حدث هذا سيكون خطأ صانع النبيذ في تعامله مع خمائره بجفاء. "إن كنت تهتم بنبيذك، فعليك تدليل الخميرة".

إنه مسرور لأنَّ الخمائر الأصلية تعمل بشكل جيد على سوري سان لورينزو89.

يقول: "تلك السلالات المستنبتة مرتزقة. تعمل من أجل أي شخص".  
إنها ليست مسألة شوفينية، بل مسألة حق مكتسبة. تسهم الخمائر التي تطورت في مكان معين، في تفرد وهوية النبيذ.

يستخدم غويدو سلالة الخميرة المستنبتة كلما كانت هناك عوامل مثل التعفن التي تجعل من الضروري الحصول على التخمير في أسرع وقت ممكن. ولكن بخلاف ذلك، يمنح الأصليين بضعة أيام لمعرفة ما إن كان بإمكانها القيام بالمهمة.

يقول: "سيكون عدم القيام بذلك بالتأكيد أكثر أمانًا. لكن للحصول على أفضل ما في العنب، عليك تحمل المخاطر بين الحين والآخر".

لا يزال شبح التلف يطارد بيت النبيذ. تؤخذ أوامر ديفيس كعقيدة. ويستقطب إغراء الطبيعة الزنادقة بأغنيتها البسيطة المغرية.

يقول غويدو: "من السهل أن تدع الطبيعة تفعل ما تشاء، ومن السهل بالقدر نفسه أن تطغى عليها بالتكنولوجيا. الصعب هو توجيه مسار بين اختيارين أحلاهما مر".

مضيق صناعة النبيذ مثل مضيق ميسينا، بين جزيرة صقلية والبر الرئيسى لإيطاليا. إنه مصمم على نقل نيبيولو بين صخرة الإفساد والدوامة- تجريد إمكانات النبيذ.

قد يكون غويدو الآن مستكشفًا، لكن لا تعتقد أنه ذاهل عندما يتعلق الأمر بالتخمير. لقد وضع قدميه على الأرض. ولكن طبعاً باستثناء، عندما يقوم بالأداء على الحبال العالية. هناك حبل مشدود في القبو وكذلك في الكرم. هل يمكن أن يكون أكبر عرض على وجه الأرض من دون أحدهما؟

يشير مقياس الحرارة الرقمي الموجود في الخزان رقم 26 إلى 28 درجة مئوية -ما يزيد قليلاً عن 82 درجة فهرنهايت- والضوء الأحمر مضاء. بدأ نظام التبريد الأوتوماتيكي في العمل.

من بين جميع العوامل التي تنظم عملية التخمير، فإنَّ درجة الحرارة الأكثر أهمية.

كان ميلر ثورجو من نظم القانون الأساسي: في درجات الحرارة المرتفعة، يبدأ التخمر وينتهي في وقت أقرب، ولكن يتم إنتاج كميات أقل من الكحول، وعدد أقل من خلايا الخميرة في النهاية.

يقول غويدو: "التخمير المثالي ثابت، لكنه ليس سريعًا. إذا كان أبطأ، سيكون توازناً. يمكنك الحصول على نكهات أنقى، وباقة أجمل، وأكثر تعقيدًا.

عندما يكون سريعًا جدًا، يبدو الأمر كما لو أنَّ الخمائر كانت مشغولة جدًا في إنتاج الكحول لإنتاج أي شيء آخر."

كما يمكن أن تكون درجة الحرارة منخفضة للغاية.

"إن كنت تخمِّر في براميل صغيرة وكان القبو باردًا، فالمشكلة تكمن في كيفية رفع درجة الحرارة بدرجة كافية لتنشيط الأمور".

لكن درجات الحرارة المرتفعة هي ما يقلق صناع النبيذ في الوقت الحاضر. كانت المشكلة تقتصر على المناخات الحارة، مع زيادة استخدام أحواض التخمير الكبيرة، أصبحت أكثر انتشارًا: فكلما كانت الحاوية أكبر، تقل الحرارة. يتم استخدام حوالي 40% فقط من الطاقة المنبعثة أثناء التخمير بواسطة الخمائر للتكاثر؛ والباقي كحرارة.

زيادة درجة مئوية واحدة تسبب زيادة بنسبة 10% في سرعة التخمير، وهو ضعف سرعة 30 درجة مئوية في 20.

لكنْ الحرارةُ تجهد الخمائر. إنها تنتج المزيد من حمض الخليك، وتجد صعوبة أكبر في تحمل الكحول، وأقل قدرة على استيعاب المواد الغذائية. على حد تعبير كول بورتر، عندما: "يكون الجو حارًا للغاية" فإنها ببساطة تتوقف عن التكاثر. تتعثر عملية التخمر، مما يخلق وضعًا خطيرًا. يتعرض النبيذ للأكسجين ويصير عرضة للهجوم البكتيري دون غطائه الواقي من ثاني أكسيد الكربون، وتحول البكتيريا الكحول إلى حمض الخليك.

بمعنى ما، فالنبيذ هو مجرد مرحلة عابرة بين سلافة العنب والخل. تأتي كلمة "الخل" نفسها من الخل الفرنسي، "النبيذ الحامض". نظرًا لأنَّ صناعة النبيذ الحديثة قد قضت فعليًا على مشكلة نبيذ الخل، فمن السهل أن ننسى النسب الذي تعود إليه في الماضي.

كتب فانتيني قائلاً: "أكثر الاعتلالات شيوعًا هو تخمير النبيذ. يحول البعض النبيذ إلى الخل الذي ربما يكون الطريقة الوحيدة لتخفيف الأضرار. آخرون يخلطونه مع النبيذ الجيد، وبالتالي يفسدون النبيذ الجيد القليل الذي لديهم في القبو. "في مقال بعنوان" تخزين النبيذ "، كتبت غارينو كانيانا في عام 1934 أنَ أكثر من 25 مليون جالون من النبيذ الفاسد ينتج في إيطاليا سنويًا، ويكون التخمير هو السبب الرئيسي.

كثيرًا ما يشير أنجيلو أثناء تناوله في المطاعم الصغيرة في لانغ إلى أنَ هناك الكثير من الخل على السلطة.

يقول: "إنه تقليد قديم هنا". "يعود إلى الوقت الذي لم يكن لدى الفلاحين الكثير من الزيت الذي كان باهظ الثمن. لكن من المؤكد أنَ لديهم الكثير من الخل!".

عندما بدأ غويدو بالعمل في النبيذ، أجرى التخمير في ثلاثة أحواض ضخمة. كان الأصغر سعة 3000 غالون، والأكبر 8500 غالون. كانت مصنوعة من الأسمنت ومبنية في جدار القبو بدون نوافذ، وكانت الخزانات معزولة قدر الإمكان. خلال التخمير العتيق في عام 1971 - مع العنب الذي كان يئن عمليًا تحت حمولة السكر - كان التخمير يخرج عن السيطرة بسبب الحرارة. استأجر أنجيلو حافلة صغيرة لنقل الثلج من المسالخ في ألبا إلى مصنع النبيذ.

يرتعد غويدو وهو يتذكر.

" تزن الكتل حوالي خمسين رطلًا لكل منها! واضطررنا إلى حملها في أكياس من الجوت على أكتافنا وصولاً إلى القبو. لففنا خرطومًا طويلًا حول الثلج وضخخنا النبيذ خلاله! لتبريده".

حتى مصانع النبيذ الشهيرة مثل شاتو لافتي لم تكن دائمًا ناجحة في التعامل مع المشكلة. في عام 1895، كان أوليس غايون، مدير مركز البحوث البيئية في بوردو، يقيم هناك. عندما أدرك ما كان يحدث في القبو، نصح البارون دي روتشيلد بطلب الثلج من بوردو، وألقى الكتل مباشرة في الأحواض. ربما يكون النبيذ خُفف قليلاً، ولكن تم حفظه. في عام 1921، لم يكن لافتي محظوظًا جدًا، ووجد نفسه مؤقتًا في الخل، بدلاً من النبيذ، بسبب الأعمال التجارية الخاسرة. لذلك عندما أصبح خريف عام 1928 حارًا للغاية، قاموا ببسترة النبيذ لتجنب مشاكل التلف. لكن تجار بوردو الذين اشتروا النبيذ المعتق مقدمًا اتخذوا إجراءات قانونية ضد شاتو وأعادوا النبيذ.

طور المزارعون الفرنسيون أنظمة التبريد الأولى في الجزائر خلال الثمانينات من القرن التاسع عشر، لكنها كانت مجرد تعديلات للأنظمة التي كانت تستخدم منذ فترة طويلة في صناعة تخمير البيرة: مثال آخر على مديونية النبيذ للبيرة. كان هنري فولتنر من شاتو لا ميسون هوت-بريون، يمتلك خزانات فولاذية مغطاة بالمينا تم تركيبها في أوائل عام 1926، ولكن لم تبدأ الثرثرة حول الأمر حتى أوائل الستينيات - مع هوت-بريون ولاتور في الصدارة، حول " تحويل مصانع النبيذ إلى ألبان - بدأت الخزانات غير القابلة للصدأ تنتشر في جميع أنحاء بوردو وبقية عالم النبيذ.

في عام 1973 تم الانتهاء من القبو الجديد في مصنع النبيذ. إذا بدأت درجة الحرارة في الارتفاع، يمكن فتح النوافذ وسيتم تبريد القبو. وقد تم تركيب أحواض جديدة أسفلها مباشرة في العام التالي.

على الرغم من أنها بدأت تبدو قديمة الطراز مقارنة بالخزانات الأحدث مثل رقم 26، لا يزال هناك جمال في عين الناظر الأكثر تكرارا. خبط غويدو على الخزان بيده. "استمع إلى ذلك!" صوت المعدن الذي سمكه ثلاثة ملليمترات فقط بدا كالموسيقى لأذنيه. وهذا يعني أنَ الحرارة انتشرت. لن ينسى أبدًا أنَ هذه الأوعية تسببت في إخماد الحرارة عند إخراجها من العصارة.

قال، "لقد غيروا حياتي، منذ عام 1974 أصبح التخمير الشيء الأفضل ونقل التصنيع إلى مرحلة جديدة".

يمكن لغويدو أن يضبط درجة الحرارة بواسطة إدارة زر فقط في الخزانات الجديدة. لكنه كان يعرف الدرس التاريخي: ما إن تطيح الثورة بحكومة متسلطة، فربما تفرض هي ذاتها استبدادها الخاص.

قال، "انتقل الكثيرون إلى أقصى مرحلة وضبطوا الحرارة بصرامة شديدة، لا يجب علينا أن نضع قيودًا صارمة على التخمير".

على الجانب الآخر من الخزان رقم 26 بدا أنَ هناك خزانات مصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ تشبهه تمامًا. لكن لو نظرت عن كثب ستلاحظ أنها أطول وأنحف؛ وقعرها مستقيم. كانت تلك أول خزانات يمكن ضبط حرارتها في مصنع النبيذ، تم شراؤها في عام 1983 لصنع أول نبيذ من كروم شاردونيه التي تمت زراعتها في عام 1979. الحرارة العالية مؤذية للنبيذ الأبيض أكثر من الأحمر.

قال غويدو، "هذه الخزانات جيدة للنبيذ الأبيض. لكن الخزان رقم 26 والخزانات الأخرى في الصف نفسه، التي اشتريناها عام 1985 أفضل للنبيذ الأحمر، لأنَ التحكم في الغطاء فيها أسهل".

العلاقة بين الأجزاء الصلبة والسائلة في العنب هي أكبر معضلة تواجهنا عند صناعة النبيذ الأحمر. لو تركنا الثفل فسوف يطفو على سطح السائل وسوف يجف السطح. ضغط أول أكسيد الكربون من الأسفل يجعله مضغوطًا.

قال غويدو، "كان لوالدة زوجتي وعاء مفتوحٌ مخروطي الشكل، وخلال الشتاء انحشر الغطاء في الجزء العلوي. مر يومان دون أن ينكسر الوعاء. عندما حاولنا إدخال عصا صغيرة خلاله لم نستطع. كان الغطاء قاسيًا كصخرة!"

النسبة الأعلى للعمق والارتفاع في الخزان رقم 26 والخزانات المشابهة له تعني أنَ الغطاء أكثر اتساعًا ولذلك فهو أرفع. هناك اتصال سطحي أكثر مع عصارة العنب. المخبار في المنتصف يزيل أول أكسيد الكربون بطريقة فعالة، ليمنع الغطاء من الالتصاق بسبب الغاز.

ابتسم غويدو.

مع تلك الفوهة في المنتصف يبدو الغطاء مثل قطعة دونات كبيرة.

ضغط على زر.

قال، "سوف أدير المضخة".

تُضخ عصارة العنب من قعر الخزان خلال خرطوم إلى أعلى الغطاء. لكي توزع العصارة بتساوٍ وبرفق - لتجعل الضخ غير عنيف بقدر الإمكان- ابتكر غويدو أنبوبًا به ثقوب تقوم بالرش بينما تدور قرب قمة الخزان.

في السابق كان هذا الأمر يتم يدويًا. كان يتم جمع عصارة العنب بواسطة جردل وتُحمل عبر سلم إلى قمة الوعاء ويتم صبها عبر الغطاء.

قال غويدو، "فكر بالأمر، لم يكن الأمر يتضمن عملًا جسمانيًا قاسيًا فقط، بل توجب على كل من كان يحمل الخرطوم بينما تخرج عصارة العنب من الوعاء، أن يتنفس كل أول أكسيد الكربون ذلك!"

الضخ يساعد على ألا ترتفع درجة الحرارة كثيرًا ويجعلها تنساب عبر الخزان. وعلى عكس خزانات النبيذ الأبيض فخزانات تخمير النبيذ الأحمر ليس بها درجة حرارة ثابتة. يمكن أن تكون درجة الحرارة أسفل الغطاء مباشرة أعلى ب 50 درجة مئوية عن قعر الخزان.

تمت دراسة تباين التخمير في النبيذ الأحمر في البداية بواسطة بالوتشي التوسكاني، الذي بدأ تجربته في عام 1867 بخزان زجاجي للتخمير يشبه المخروط الذي يستخدمه غويدو "لنسخته الظاهرة". لاحظ بالوتشي أنَّ القوة الرئيسية للتخمير توجد قرب الغطاء، "بينما يبقى السائل أسفله في حالة عصارة العنب تقريبًا".

الضخ يشبع النبيذ بالغاز مما يسهل عملية تكاثر الخمائر. عندما تبدأ عملية التخمير، يقوم غويدو بالضح لمدة ساعة لمرتين يوميًا ليبني قوة العمل.

التشبع بالغاز ليس مشكلة عندما تبدأ عملية التخمير، كما كان يحدث في الماضي، في صناديق مفتوحة صغيرة. في تلك الحالة، كان الغطاء يثبت كل فترة بواسطة عصا أو أداة مشابهة، وهي العملية التي تسمح بدخول الهواء. لكن في خزانات مصانع النبيذ الكبيرة المقفلة للتخمير كان النظام الذي يتم اتباعه يعرف باسم، "الغطاء المغمور". الشبكة الموضوعة حول الخزان تبقي الغطاء مغمورًا وتمنعه من النزول إلى أسفل. الغطاء المغمور يبقى مضغوطًا ويمنع الأكسجين من التسلل.

في السنوات العظيمة كانت مهمة التخمير التي تواجه الخمائر صعبة جدًا دائماً: العنب المقطع يعني المزيد من الكحول. عندما تكون ظروف العمل سيئة بالإضافة إلى ذلك، قد تضرب الخمائر عن العمل ويتوقف التخمير، وهو ما حدث عام 1961.

يقول غويدو، الذي ينظر دائمًا إلى الأشياء من وجهة نظر الخمائر: "ماذا تتوقع؟ مع كل هذا السكر، كميات كبيرة من أول أكسيد الكربون، ولا تهوية. لم تتم إضافة العناصر الغذائية في تلك الأيام أيضًا. فعلت الخمائر ما بوسعها في هذه الظروف".

أخيرًا، وبمزج الأجزاء السائلة والصلبة من العنب، الضخ فعل شيئًا مشابهًا لما يفعله مرشح القهوة أو الأسطوانة الدوارة للمغسلة الآلية، ولكن برفق أكثر. ذلك يساعد عملية الاستخراج.

صاح غويدو، "Magari، Magari!"

Magari! كلمة إيطالية لا يوجد لها معادل في اللغة الإنجليزية. سيتوجب عليك ترجمتها بـ "ليت الأمر كان كذلك!" أو "ليت ذلك كان صحيحًا!"

يشير غويدو إلي تعريف النبيذ الذي ستجده في أغلب المعاجم: "العصير المخمر من العنب". هل يمكن أن يكون الناس الذين كتبوا ذلك التعريف ليس لهم دراية بكيفية صنع النبيذ الأحمر؟ ولكن ربما يحاول التعريف أن يشمل الحقيقة القاسية حول عملية الاستخراج. ربما كان الأمر كذبة بيضاء.

الفرق بين النبيذ الأحمر والأبيض في جزء منه متعلق بأنواع العنب المختلفة. مهما كان مصنع النبيذ بارعًا فليس بإمكانه صنع نبيذ أحمر من الشاردونيه أو الريسلينغ. لكنه يستطيع تصنيع نبيذ أبيض من أي عنب أحمر، عدا الأنواع غير المعروفة الآن بواسطة الفرنسيين التي يسمونها الأعناب المصبوغة، والتي لها لبٌ أحمر وكانت تستخدم قديمًا لصبغ النبيذ الذي كان يعتبر شاحبًا جدًا. كل ما عليك هو أن تضغط العنب، كما في صناعة النبيذ الأبيض، بدلًا من طحنه، وتخمر العصارة دون الجلد والبذور. سوف يكون هذا "العصير المخمر من العنب".

بالنسبة للشمبانيا، الشكل الأشهر للنبيذ الأبيض في العالم، فهي تصنع من نوعين من العنب الأحمر المسموح بهما - ميلر بينو وبينوت نوير- من النبيذ الأبيض الوحيد، شاردونييه.

لذلك فالشمبانيا المصنعة من شاردونيه وحده تسمى بلان دي بلانك وتعني: نبيذ أبيض (blanc) من عنب أبيض (blancs).

تصنيع النبيذ الأحمر يتطلب استخراج مواد من جلد وبذور العنب. رغم أنَّ كثير من الكتاب أشاروا إلى العملية على أنها "تشريب"، فهي في الحقيقة "نقاعة" - المنتج الذي يستخرج هو السائل، وليس الصلب. مثل القهوة والشاي، فالنبيذ الأحمر هو نقاعة.

عندما تصنع الشاي أو القهوة، فإنك تستخرج المواد من المواد الصلبة إلى الماء. ستعتمد جودة فنجانك، بالطبع، جزئيًا على جودة المواد الخام الخاصة بك. تختلف حبوب القهوة وأوراق الشاي، مثل العنب تمامًا؛ فبعضها يحتوي على أكثر وأفضل الأشياء من غيره. لكن ذلك يعتمد أيضًا على كيفية إدارة العملية الاستخراجية.

إذا قمت بصنع الشاي بماء لم يصل درجة الغليان، على سبيل المثال، ترتفع الأوراق إلى سطح الوعاء؛ إذا تم غلي الماء لفترة طويلة، فسوف تسقط الأوراق في القاع. في كلتا الحالتين لا يحدث الاستخراج الأمثل لوجود تبادل ضئيل للغاية بين المواد الصلبة والسائلة. ولكن عندما تبدأ المياه الغليان بقوة، يصبح هناك الكثير من الهواء وتدور معظم الأوراق لأعلى ولأسفل.

تؤثر درجة الحرارة على الاستخراج. إذا برد الماء، تتضاءل قوته الخارجية: وبالتالي تقليد تسخين القدر. مدة التسريب مهمة أيضًا. يتم استخراج اللون بسرعة أكبر من النكهة، لذلك ادعى خبراء بريطانيون أنَّ الأمريكيين "يشربون الشاي بعيونهم" ويزيلون الأوراق في وقت مبكر جدًا. يمكنك أيضًا الانتظار لفترة طويلة جدًا قبل إزالتها.

الاستخراج في صنع القهوة ينطوي على اعتبارات مماثلة. يعتمد أيضًا على صفاء الطحن. عندما تعد القهوة بفلتر، على سبيل المثال، يجب أن يكون الطحن جيدًا لأنَّ المادتين الصلبة والسائلة على اتصال لفترة قصيرة جدًا. إذا قمت بالتصفية باستخدام طحنٍ خشنٍ، فستتوفر لديك طريقة تحضير القهوة الخفيفة والضعيفة.

على الرغم من أنَّ أحدث المطابع تجعلها في الحد الأدنى، لكنَّ بعض عمليات الاستخراج أمر لا مفر منه حتى في صناعة النبيذ الأبيض. وأصبحت فترة اتصال قصيرة بالجلود شائعة في الواقع في ما يتعلق بالنبيذ الأبيض الفاخر من أجل استخراج المزيد من النكهة والرائحة.

قال غويدو، "لا يجب عليك أن تتحدث عن النبيذ الأبيض والأحمر كسان لورينزو في الجملة نفسها حتى، فالفرق بينهما كالنهار والليل! الحرب والسلام".

لم يختبر غويدو الغارات الجوية للحرب العالمية الثانية، لكنه عرف أنَّ الإنذار الأحمر يعني أنَّ الهجمة تقترب. لكن في مصنع غاجا فالإنذار الأحمر يعني أنَّ نبيذ نوبيليو أوشك على الوصول.

بدأ غويدو بالتحدث بشكل مبهم وهو يشير إلى الخزان رقم 26 بعد يومين من طحن أعناب سوري سان لورينزو، "هناك حرب مشتعلة هناك! حرب بين التانيين والأنتوسيانات".

هل يمكن أن يكون غويدو يعاني من تعب المعركة؟ مع نوبيليو فالاستخراج يعني عملًا أكثر!

ينتمي كلا الأنتوسيانيين والتانيين لطبقة من المركبات الطبيعية تدعي الفينولات. حوالي 65% من المركبات الفينولاتية للعنب توجد في البذور، 22% منها توجد في الجذع، 12% منها توجد في القشرة و1% في اللب.

مثل تلك الفقاعات التي تتكون من أول أكسيد الكربون، والتي هي أكثر الإشارات الواضحة للتخمير، فإنَّ إحمرار عصارة العنب هي إشارة على بدأ عملية الاستخراج. يأتي اللون من الأنتوسيانات في قشرة العنب. إنها الصبغات المسئولة عن اللون الأحمر، البنفسجي والأزرق في الخضروات والزهور، وكذلك في الفواكه كالتفاح، الخوخ، الكرز، وأنواع التوت المختلفة. تحتاج الأعناب إلى الكثير من الحرارة لتنتجها، لهذا يمكنك أن تعرف الكثير عن النبيذ المعتق من لونه.

استخدم التانين منذ عصر ما قبل التاريخ لدبغ جلود الحيوانات. يمزج مع البروتينات في سطحها، ويحول الجيلاتين إلى جلد صالح وغير قابل للتحلل.

أكثر فصلٍ درامي في ذكريات غويدو حول صنع النبيذ سيكون "تخفيف التانين". الأسود، الحيوانات الثدية والكائنات البرية لا تقارن ببعبعه.

هو وأنجيلو دائمًا يقولان: "النبيذ المدبوغ كبارباريسكو يشبه العقاب عند تذوقه دون طعام". حين تشربه مع الطعام لا تقوم الزيوت والدهون الأخرى بتشحيم فمك فقط، بل يمزج التانيين مع البروتينات في اللحوم والصوص. تحدث الظاهرة ذاتها حين تضيف اللبن إلى الشاي. يمتزج التانين في الشاي مع البروتين في اللبن بدلًا من أن يمتزج مع البروتينات المخاطية في فمك ويصبح مذاق الشاي أقل غرابة.

إذا كان يوجد الكثير من التانيين في نبيذ نابيولو، فلا يوجد الكثير من الأنتوسيانات فيه.

قال غويدو، "في سنة كهذه، سيكون في نابيولو بأقصى تقدير 500 ميلغرام لكل لتر من الأنتوسيانات، بينما يحوي نبيذ باربرا و كارنيت على ما يتراوح بين 600 إلى 700 مليغرام لكل لتر. ولنبيذ نابيولو بنية جزيئية مختلفة: فهو أقل ثباتًا ومن السهل خسارته.

فجأة بدأت تنفرج أساريره. "لو كان بنابوليو نفس كمية الأنتوسيانات التي في باربرا أو كارنيت، كان هذا سيحدث فرقًا كبيرًا". لكنه عاد للواقع سريعًا. "بعض أنواع التفاح أكثر احمرارًا من الأخرى، هذا كل ما بالأمر".

التحدي هو استخراج أقصى لون ممكن دون إضافة الكثير من التانيين أثناء العملية. في الحرب بين التانيين والأنتوسيانات يبدو أنَّ غويدو يأخذ جانب الأخير. وتبدو تكتيكاته سهلة بما فيه الكفاية: استخرج اللون واهرب قبل أن يتمكن منك التانيين.

الأنتوسيانات ذوابة في الماء، بينما التانيين يتركز بالكحول. (عندما تقوم بإعداد الشاي فإنَّ تسخين الماء هو الأهم). لذلك تكون أول 48 ساعة بعد جرش العنب عندما لا تبدأ الخمائر في إنتاج الكحول، حاسمةً للحرب القادمة.

قال غويدو، "لهذا نقوم بالضخ كل ما أمكن في البداية، لكي نستخرج اللون بقدر ما يمكن. لو فعلنا ذلك بعد تكون الكحول فسوف نحصل على كميات كبيرة من التانين. أول أكسيد الكربون كذلك مهم لأنه يستخرج اللون ولا يستخرج التانيين".

أجرى غويدو الكثير من التجارب مع الحرارة أيضًا. كلما كانت العصارة أدفأ كلما زاد عدد الأنتوسيانات. لو أنه رفع درجة الحرارة قبل تكون الكحول، كما صار مع الخزانات الجديدة، فسوف يحصل على الكثير من اللون دون التانيين. لكنه لا زال مرتابًا حول النتائج.

قال، "يجب أن ترى تأثير التسخين الطويل على النبيذ، لا تريد له أن تصبح له نكهة طبيخية. ولا بد لك أن ترى إذا ما ظل اللون ثابتًا".

غويدو جرب حتى على البذور المستخرجة في قعر الخزان. عندما تعمل الكحول على البذور لوقت طويل، فإنها تستخرج مرارة والكثير من التانيين. إنه يأمل أنَّ إزالة بعضها سيكون له ذات التأثير كإزالة الأصباغ.

ربما تقرأ عادة أنَّ القشرة بها الكثير من التانيين، لكن بعض الخبراء قالوا بشكل صارم إنَّ الأنواع النبيلة من العنب لا تحتوي على أي تانيين.

وضح غويدو، "آه! لو أننا نعرف أكثر عن المركبات الفينولانية في العنب: أين توجد بالضبط، كيف تستخرج بينما يتم تحويل النبيذ إلى خمر، وكيف تمتزج. لو استطعنا فقط أن نتقن الاستخراج كما نتقن تخمر المالولاكتيك الذي لم نكن نعرف عنه الكثير حتى وقت قريب! شيء واحد أكيد على أي حال، المركبات الفينولانية - بوليفينولات- تشكل الحدود الجديدة لعلم التخمير".

لكن لا أحد يدرك أكثر من غويدو أنَّ الحدود الجديدة جنونية ومبهمة.

عندما كان في كاليفورنيا منذ بضع سنوات، تحدث مع أحد أهم الخبراء في العالم حول البوليفينولات، في. إي. سنغلتون، وهو يعمل في جامعة كاليفورنيا في دافيس.

"أخبرني أنَّ أنواع النبيذ الأفخم تكون لدنة حين تحتوي على ما يتراوح بين 1200 إلى 1400 ميلغرام من البوليفيولات لكل لتر، لكنْ نبيذنا باربراكوس يحتوي على ما يفوق 2000 مليغرام. والنبيذ الذي يحوي 2800 يمكن أن تتم موازنته مع آخر يحوي 1800 ميلغرام".

ليس المهم كمية التانيين فقط بل جودته أيضاً. عالِم التخمير العظيم جان ريبيريو غايون، قام بتمييز التانيين القاسي الخشن عن النوع المتفوق، ووفقًا له فإنها تتمايز لأنَّ السابق يقاوم البلمرة بينما الأخير يتبلمر ويصبح مخمليًا.

البلمرة هي مركب مكون من الكثير -أحيانًا الملايين- من الوحدات المتماثلة المتحدة، كل جزيئ بسيط متصل بها يسمى المونمر. كلما تعتق النبيذ كلما تخلت المونمرات عن فردانيتها. فتتحد، وتتبلمر!

البلمرة مركزية لعملية تعتيق النبيذ: لكيفية اختلاف شكل النبيذ، رائحته، طعمه كلما تعتق. ويبدو أنه كلما زاد العدد زادت المتعة. وكلما زاد عدد المركبات المشتملة في العملية، كلما زادت درجة تعقيد النبيذ وغناه.

بينما تمتزج مع بعضها البعض، تمتزج التانيينات مع البروتينات المخاطية في فمك، لتصبح لينة بدلًا عن أن تصبح غريبة لأنها لن "تصبغ" فمك بعد الآن.

تلك التي تظل مونمرات بإصرار تكون صعبة ومرة.

على المدى الطويل، بعض المونمرات تصبح ثقيلة لدرجة أنها تسقط من النبيذ مكونة ترسبات.

ابتسم غويدو ممتعضًا.

قال، "لقد كنت في المركز البحثي في أستي في ذلك اليوم، وكنت أتحدث إلى روكو دو ستيفانو. كان يدرس مركبات الفينولات. وأخبرني، "إننا نعرف كل شيء عن المونمرات، ولا نعرف شيئًا عن البلمرات!"

رغم أنَّ غويدو قضى وقتًا طويلًا يتصارع مع التانيين، لكنه لم يتعلم شيئًا عنه في المدرسة.

قال، "لم ندرس عن التانيين أبدًا، لم يكن يصنف كمشكلة. ظن الجميع أنه كلما ازداد التانيين زاد تعتيق النبيذ".

لكن أليس هذا حقيقًا؟ ألن يصبح نبيذ باربراسكو أقل تعتيقًا لو لم يكن به نسبة عالية من التانيين؟

لا أحد يعرف لماذا يتعتق بعض النبيذ أكثر من الآخر. التانيين والحامضية مهمان بالتأكيد. النبيذ الذي يحوي كمية قليلة منهما لن يتعتق بشكل جيد. لكن الكثير منهما لا يعني بالتأكيد أنه أفضل.

بوردو، التي حظيت باهتمام أكثر في هذه الأمور من برباريسكو، تقدم بعض الأمثلة الكلاسيكية. زوجان تاريخيان من الخمر - 1899-1900 و1928 - 1929 - مفيدان. كانت جميع السنوات الأربع رائعة منذ البداية، ولكن 1900 و1929 كان النبيذ صالحًا للشرب عندما يكون طازجًا، في حين أنَّ 1899 و1928 كان ذلك صعبًا. اعتقد الكثير من الناس أنَّ الأول سوف يتلاشى بسرعة وأنَّ الأخير سوف يفوز على المدى الطويل. إجماع آراء الخبراء، على كل حال، هو أنَّ هذا لم يكن هو الحال على الإطلاق.

قد تبدو تكتيكات غويدو أثناء التخمير ضد التانيين، لكن بالإمكان فهمها فقط في السياق الأكبر لاستراتيجيته الخاصة. إنه لا يحاول إقصاء التانيين، لكنه يحاول فقط ألا يدعه يطغى على النبيذ. إنه يحتاج التانيين للنكهة والبنية. ويحتاجه أيضًا للون.

الأنتوسيانات توفر فقط اللون الأساسي للنبيذ الأحمر. لون نبيذ دولسيتو الطازج على سبيل المثال كثيف أكثر من لون نبيذ نيبوليو لأنَّ العنب يحتوي على أنتوسيانات أكثر، لكنه لا يدوم. بينما يتعتق النبيذ، يعتمد لونه أكثر على التانيين، والذي لا يحوي نبيذ دولسيو الكثير منه. كابرينيت سافينيون بالطبع غني بالاثنين، وذلك أحد أسباب أنه دائمًا في الطليعة.

قال غويدو، "لون نيبوليو يعتمد على التزاوج بين الأنتوسيانات والتانيين. يجب علينا أن نجد طريقة لجعله مستقرًا".

من مُخطِط استراتيجي إلى مستشار زواج: فإنَّ عمل غويدو لا ينتهي أبدًا. الحرب لا يمكن لها أن تنتصر. كل خريف ينطلق الإنذار الأحمر مجددًا ويتجدد القتال. دائمًا يلعق غويدو ندوب صنع النبيذ خاصته. رغم كل شيء، حتى وإن كان صنع النبيذ الأحمر وصنع الشاي يحوي كلاهما استخراجًا، فإنَّ الحرب في مصنع النبيذ ليست زوبعة في فنجان!لكنه يرى الإنذار إذا اقترحت عليه أن يلوح براية بيضاء. إنه شجاع حين يتطلب الأمر ذلك. وشارة شجاعته هي اللون الذي تعرفه.

ينتهي التخمير عندما تتحول كل الخمائر في السكر إلى كحول. لكن الاستخراج ينتهي حين يقرر مصنع النبيذ أن يجفف النبيذ من الثفل. العملية الثانية يختلف وقتها ويتباين خلال العصر الحديث. حددت إيميلي باينواد وثائق تعود للقرن التاسع عشر تبين أنَّ نبيذ شاتو موتون دارملك (الآن موتون بارون فيليب) تستمر عملية الاستخراج خلاله لخمس أو ست أيام فقط، بينما شاتو لافيتي تستمر العملية خلاله إلى شهر.

قبل أن يصبح غويدو مصنع نبيذ، كان لويجي راما يترك القشرة والبذور لشهر أو أكثر. كان ذلك تقليدًا متبعًا. وفي سنة عظيمة مثل عام 1978 حتى غويدو نفسه استسلم لذلك المزيج "الرجولي" كما قال مازحًا وهو ينفخ صدره.

قال، "كنا نحاول أن ننفذ شيئًا، أردنا استخراج كل شيء من العنب العظيم".

بالنظر إلى الوراء، كان سيدع بعض القشور وخصوصًا البذور. كان يتحدث بثقة أكثر عن منتوج عام 79 الذي جف بعد 12 يومًا.

اثنا عشر يومًا من الاستخراج - وقت التخمير المتوازن نفسه - سوف يكون مرضيًا لمعظم مصنعي النبيذ اليوم، لكنك ستصادف مع ذلك المصنعين القدماء الذين سيهزون رؤوسهم ويخبرونك كيف كان الحال سابقًا.

لكن التقاليد تغيرت الآن كثيرًا. وفقًا لفانتيني، "كان التخمير يستمر لثمانية أيام. عندما ينتهي يتم تجفيف النبيذ في براميل." كان اوتافي ينتقد بشدة "النبيذ الذي يترك ثفله لعشرين أو ثلاثين يومًا" ويجده "قاسيًا، ويلائم فقط البارات الرخيصة". وضع كازافا الأب الروحي لبابرسكو، النبيذَ المعتقَ من عام 1905 مثالًا "للتخمير المعتدل" في مصانع النبيذ. يترك لأحد عشر يومًا ونصف، من صباح 29 سبتمبر حتى نهاية نهار 9 أكتوبر، وبعدها يفرغ النبيذ مباشرة في براميل.

قال غويدو، "إذا سمعت قصصًا عن الامتزاجات الطويلة في الماضي، يجب عليك أن تتذكر أيضًا أنَّ زارعي العنب كان لديهم مزروعات أخرى ليرعوها. كان عليهم أن يحصدوا القمح في الخريف، وفي العادة كان النبيذ يبقى لفترة قبل أن يجدوا الوقت لتجفيفه. وعادةً لم تكن هناك أعداد كافية من البراميل. كان النبيذ عادةً يبقى في الوعاء حتى يفرغ برميل لصبه فيه.

إنَّ مدة العملية ليست سوى أحد المتغيرات التي تؤثر على الاستخراج وليست الأكثر أهمية.

يقول غويدو: "إذا كانت الخمور في الماضي تميل إلى أن تكون قاسية وخشنة، فقد كان السبب الرئيسي في ذلك هو ارتفاع درجة الحرارة أثناء التخمير وكل ذلك الجَرْش. يتسبب الجَرْش في دخول الهواء، لكنه يستخرج أيضًا كميات كبيرة من الجَرْش. انظر إلى الفرق بين البارباريسكو الذي صنعناه عام 1982 وذلك الخاص بعام 1985. حتى عام 1982 كنا لا نزال نستخدم الجَرْش لجزء. مع أحدث الخزانات وحقيقة أنَّ الغطاء لم يصبح مضغوطًا جدًا، لم يعد علينا القيام بذلك. يتمتع نبيذ عام 1982 بإمكانيات كبيرة، لكنه لا يزال قاسيًا. أما ذلك الخاص بعام 1985 فهو شىء آخر".

لقد قرر أنه سوف يشرب سوري سان لورينزو لعام 1989 حالما ينتهي "التخمير".

قال غويدو وهو ينظر إلى مقياسه الخاص بكثافة السوائل، "لقد انتهى الأمر".

حتى المبتدئ لاحظ العلامات التي تشير إلى أنَ التخمير في رقم 26 كان على وشك الانتهاء. كانت هناك كمية قليلة من أول أكسيد الكربون. بدأ الغطاء بالنزول. كانت درجة الحرارة تنخفض.

كان غويدو يتابع انتهاء وتلاشي التخمير من خلال قراءات منتظمة لمقياس كثافة السوائل. نظرًا لأنَ السكر يتم تحويله إلى كحول، فإنَ كثافة المادة يجب أن تنخفض حتى تقل عن كثافة الماء. الآن اختفى كل السكر.

"في الواقع"، يقول غريدو، "النبيذ لا يحقق الجفاف المطلق. يبقى دائمًا حوالي جرام لكل لتر من البنتوز، لا تختمر خمائرها. وهو أمر يصعب إدراكه، وبالتالي فإنَ مذاق النبيذ يجف تمامًا".

البنتوز؟ مثل خماسي الأضلاع، يجب أن تكون له علاقة بالخمسة.

"إنه سكر يحتوي على جزيء يحتوي على خمس ذرات كربون بدلاً من الست التي تحتوي عليها سكريات سداسية مثل الجلوكوز والفركتوز".

حتى ولو لم تتمكن من ملاحظة الفروقات، لا تقلق: خلايا الخميرة تستطيع.

انطلق سوري سان لورينزو 1989 من ثفلٍ إلى برميل كبير عمره 20 عامًا مصنوع من خشب البلوط السلوفيني. يتم ضخ الثفل الآن من الخزان رقم ستة وعشرين، ونقلها إلى المعصرة، الموجودة على منصة في الطابق نفسه. سيتم ضغط بعض السائل المتبقي فيه - لعصر النبيذ- وبيعه بكميات كبيرة.

يقول غويدو: "في الماضي، وبدون معدات اليوم، إن سارت الأمور بشكل جيد، معناه أنَّ خمسة أو عشرة رجال فعلوا في يوم كامل ما فعله اثنان الآن في غضون ساعة أو نحو ذلك، وكانت إزالة الثفل دراما حقيقية عندما كنا نعمل مع تلك الأحواض الأسمنتية".

لم يعد شعر غويدو الرقيق يقف على نهاياته القليلة المتبقية، لكن لا يترك تعبيره أي شك في أنَّ تجربة كأيام شبابه كانت مثيرة.

هتف: "يحتوي أكبر برميل على 8500 غالون. عندما يحين وقت إزالة القشرة، هناك دائمًا لحظة تشويق. إنْ كان حلوًا ومحكمًا، يمكنك إدارته. لكن احترس إن كان طرياً، حتى مع وجود ثلاثة أشخاص يمسكون الباب من أجل البرميل، لم يكن هناك الكثير مما يمكنك فعله مع طنين من الأشياء التي تلح على الخروج. إن علم راما أنَّ عليه نقل النبيذ إلى أحد تلك البراميل، سيشحب وجهه ويتصبب عرقًا باردًا".

-------

**23 نوفمبر 1989**

أصبح غويدو رسامًا، تجريديًا.

ربما كان يستعد لعرضه. ظهرت العديد من الأعمال على جدار مكتبه. تبدو متطابقة للوهلة الأولى، مع البقع الصفراء نفسها على الخلفية الزرقاء ذاتها، لكن يكشف الفحص الدقيق أنَّ كثافة البقع تختلف من لوحة إلى أُخرى: ظلال دقيقة بأسلوب هوسي.

يرقص غويدو نازلًا الى مختبره.

يقول: "تعال لترَ الفنان يعمل".

يأخذ إحدى الأوراق الزرقاء، ويرسم خطًا عبرها على بعد حوالي بوصة من الأسفل، يضع عليها علامات، يفصلها عن بعضها ما يقارب بوصة واحدة. ثم يضع قطرة من السائل الصافي على العلامة الأولى، وقطرة من النبيذ الأحمر من مختلف الكؤوس، على كل من العلامات الأخرى. يرسم الفنان بواسطة النبيذ.

يقول: "يجب أن يجف الآن".

أول قطرة وضعها غويدو على الورقة اللونية هي محلول يحتوي على حمض الماليك. والأُخريات عينات من النبيذ الجديد، بما في ذلك سوري سان لورينزو. تحرك الأحماض الموجودة في كل نبيذ الورقة لأعلى بمعدلات مختلفة وفقًا لوزنها الجزيئي، وتظهر كبقع صفراء بالترتيب التالي من الخط الأساسي: طرطريك، ماليك، لاكتيك، ستريك. يوضح معيار حمض الماليك في العمود الأول المستوى الذي انتقل إليه هذا الحمض، وتشير شدة البقع الصفراء في المستوى نفسه في الأعمدة الأخرى إلى الكمية الموجودة في العينات المختلفة.

يقوم غيدو بالتحقق من تقدم عملية التخمير الجرثومي - MLF- الذي يتحلل خلاله حمض الماليك، مثلما يتحلل السكر أثناء التخمير الكحولي، لا يتم تخفيض الكمية الإجمالية للحمض في النبيذ فحسب، بل يذهب ثلثه مع الرياح مثل CO، ولكن تتغير نوعيته أيضًا. يستعاض عن حمض الماليك القاسي بالاكتيك، ما يعني نصف القوة فقط. نظرًا لأنه يقلل من حموضة النبيذ، فإن التخمير الجرثومي يُعتبر أيضًا بمثابة إزالة حمضية بيولوجية.

يقول غويدو: "بالنسبة للنبيذ الأبيض، يتوقف هذا على شيئين. يحتاج بعض العنب وبعض الأنماط إلى تلك الحموضة الإضافية. لكن بالنسبة إلى النبيذ الأحمر، فهي ضرورية. هناك الكثير من التآزر بين الحمض -خاصة حمض الماليك- والتانين، فهما يكثفان قسوة بعضهما البعض. يجعل هذا التخمير النبيذ أكثر ليونة. ويمكّنك من الاستمتاع بالنبيذ الأكثر ثراءً، مع المزيد من التانين".

يتغير النبيذ بطرق أخرى أيضًا. تصبح رائحته أقل عنبية وأكثر وضوحًا، نكهة أكثر تعقيدًا. تترك المخمرات بصماتهما الأيضية، تمامًا كما تفعل أثناء التخمير الكحولي.

يقول غويدو: "ليست كل التغييرات إيجابية. حامض الستريك مخمر أيضًا، وينتج عن ذلك زيادة طفيفة في حمض الفوليك. وبما أنَّ الرقم الهيدروجيني يرتفع، يكون اللون أقل حيوية. لكن على العموم، فإنَّ النبيذ يتحسن بشكل كبير".

تم تخمير النبيذ مرة أخرى لمدة شهر تقريبًا الآن، لكنه أقل اهتياجًا الآن مقارنةً بالاهتياج العاصف في الشهر السابق. يمكن أن يمر التخمير الجرثومي دون أن يلاحظه أحد، وفي الماضي كان من المفترض أنه مجرد نهاية للتخمير الكحولي.

يحدث MLF تلقائيًا، ولكن كما هو الحال مع التخمير الأساسي، يمكن لصانع النبيذ تسهيل الأمور.

يقول غويدو: "يجب ألا يكون هناك الكثير من ثاني أكسيد الكبريت. هذا سبب آخر لسهولة استخدامه". في الواقع، هو لم يضف أي شيء منذ سحق العنب. "وينبغي أن تكون درجة الحرارة أكثر من 60 درجة فهرنهايت".

لم تكن هذه مشكلة عندما تم تصريف النبيذ من ثفله في الرابع من أكتوبر. يوجد البرميل في جزء من القبو القديم الأقرب إلى صهاريج التخمير، حيث لا يزال الكثير من النبيذ يغلي وتنتج عنه حرارة. كما لا يزال يستخدم الكثير من البخار لتنظيف الخزانات. لم يتحول الطقس إلى البرودة حتى بداية نوفمبر. وضع غويدو النبيذ في برميل بدلاً عن وضعه في خزان معدني تحديدًا لأنه سيحتفظ هناك بالحرارة من التخمر الكحولي لفترة أطول.

في الماضي، وفي مناطق مثل بوردو وبورغوندي، غالبًا ما كان يتم منع عملية التخمير الجرثومي نظرًا لأنَّ الأنبذة بعد التخمير الأول كانت توضع في براميل صغيرة في أقبية باردة. وغالبًا ما يبدأ في الربيع عندما يصبح الطقس أكثر دفئًا. اعتاد الفلاحون القول إنَّ النبيذ سيبدأ "العمل" مرة أخرى عندما يبدأ النسغ في الصعود إلى الكرمة.

راجع غويدو قائمته العقلية.

قال: "يجب أن يكون هناك ما يكفي من المواد الغذائية، ويجب ألا يقل الرقم الهيدروجيني عن ثلاثة فاصل اثنين".

أكثر من كونه مشرفًا صارمًا، يبدو غويدو مثل مضيف مهموم يتأكد من أنَّ الضيوف المهمين لديهم كل ما يحتاجون إليه. إنه يريد أن تتم المهمة بدقة وبأسرع وقت ممكن.

يقول: "طالما ظل حمض الماليك موجودًا، يمكن تخمير النبيذ. بمجرد أن تتم، يمكنك الحصول على عملية تعتيق هادئة. إنها مسألة أسلوب أكثر من أي شيء آخر. لكن في الماضي، لم يكن لدى صانعي النبيذ راحة البال التي تأتي فقط مع نبيذ ثابت. النبيذ غير المستقر بيولوجيًا يشبه قنبلة موقوتة". لكن بالتأكيد لا يوجد سبب يدعو للقلق الآن. يبدو أنَّ كل شيء يسير على ما يرام. مازلت الخمائر تعمل بشكل رائع.

"الخمائر؟"

بالكاد يصدق غويدو أُذنيه.

"ما علاقة الخمائر بهذا؟ يتم التخمير الجرثومي بواسطة البكتيريا".

ضع قدمك على فمك، حتى المبتدئ سيفهم ذلك جيدًا. ربما كان التفكير في البكتيريا أكثر مما يمكن تحمله.

معظم البكتيريا هي في الواقع أعضاء محترمون في المجتمع البيولوجي. في الواقع، تعتمد حياة الأرض على الخدمات التي يؤدونها. أسوأ البكتيريا من وجهة نظرنا -البكتيريا المسببة للأمراض- وهي لا تظهر في النبيذ بسبب انخفاض درجة الحموضة. لكن كما هو الحال مع البشر، يمكن لعدد قليل من الجانحين منح جميع السكان اسمًا سيئًا.

البكتيريا أكثر مجهرية من الخميرة. يمكن أن تكون بصغر نصف ميكرون أو أقل. لكن بإمكانها إحداث فرق كبير في طعامك. في المرة القادمة التي تشتري فيها الزبادي، على سبيل المثال، ألقِ نظرة فاحصة على ما هو مكتوب على العلبة. من المحتمل أن يتم ذكر Lacto-bacillus bulgaricus و Streptococcus termophilus. تمثل البكتريا العصيّة والبكتريا الكروية الشكلين الأساسيين للبكتيريا اللذيْن يهمان التخمير الجرثومي.

مثل الخميرة، تخمر هذه البكتيريا السكر للحصول على الطاقة للتكاثر. في حالة الحليب، فالسكر هو اللاكتوز، ولهذا السبب حتى الأشخاص الذين لا يستطيعون هضم الحليب يمكنهم هضم الزبادي. حمض اللبنيك وأول أكسيد الكربون، هو منتجات النفايات من وظيفة الهدم التي يقومون بها. ومثل الخميرة في التخمير التلقائي للسلاف، يقوم نوعان بالعمل كفريق متناوب.

تدير المكورة مباراة الذهاب. كلما زادت كمية حمض اللبنيك، انخفض الرقم الهيدروجيني: على عكس ما يحدث في التخمير الجرثومي، والذي يحل فيه حمض اللبنيك محل حمض الماليك بدلاً عن السكر. عندما يصبح الوسط حامضيًا جدًا، تنقل المكورة العصا البكتيرية إلى العَصية، والتي تتسامح مع المزيد من الحموضة وتقلل الرقم الهيدروجيني بدرجة أكبر من خلال الاستمرار في التخمير. في النهاية، لن يكون الزبادي مضرًا، كونه حامضًا جدًا للبكتيريا المتلفة. (كما إنه حامض كثيرًا بالنسبة للكثير من البشر، ولهذا يضاف السكر للزبادي التجاري).

على الرغم من أنَّ كل شخص في المجال الآن يأخذ الفضائل الخمرية لبعض أنواع البكتيريا كأمر مسلم به، لكن الأمر لم يكن كذلك حتى وقت قريب. ولد علم الأحياء الدقيقة نتيجة القلق من المرض.

عندما طلب نابليون الثالث في عام 1862، من باستور التحقيق في سبب تلف النبيذ، كان الوضع حرجًا.

قال الإمبراطور: "قد لا يكون هناك قبو واحد في فرنسا، سواء كان مملوكًا لغني أو فقير، لا يحتوي على بعض النبيذ الذي أصبح سيئًا".

بعد رصده لعينات من النبيذ الفاسد تحت مجهره، وجد باستور كائنات حية على شكل قضبان، تشبه تلك التي رآها في اللبن الرائب والبيرة الفاسدة: ما أُطلق عليه لاحقًاً اسم بكتيريا، وأخذت من اليونانية "قضيب صغير".

أنشأ باستور تفرعًا ثنائيًا مفاده أنَ الخمائر هم الأشخاص الطيبون الذين يصنعون النبيذ، والبكتيريا هم الأشرار الذين يفسدونها. تم تعزيز استيعاب مبدأ باستور بسبب الأزمة في كروم العنب والتي حدثت في زمنه– بسبب الأوديوم، العفن الناعم والفلوكسيرا. نتيجة القلق مع تلف التفتيش الدقيق المحتكر، تم إيلاء المزيد من الاهتمام للأنشطة الضارة للكائنات الحية المجهرية بدلاً عن الأنشطة المفيدة.

كان الحظر الجرثومي مفعلًا. أثار ذكرهم رؤى كابوسية لساحرات التخمير الصغيرات، "ليلة والبورغيس" النبيذ.

"اعطهم ميكرونًا وسيأخذون مترًا"، حذرت سلطات النبيذ. "لا تدعهم يضعون أقدامهم على الباب وإلا ستحصل قريباً على سبت في قبوكم". صندوق البكتيريا أسوأ من صندوق باندورا، ولا يمكن فتحه أبدًا.

كان لإعادة تأهيل بعض البكتيريا سلسلة طويلة من المدافعين المميزين، بدءًا من روبرت كوخ، الذي لاحظ البكتيريا في رواسب النبيذ التي خضعت لانخفاض حاد في الحموضة. عندما تزرع البكتيريا في السلاف والنبيذ، فإنها تتحلل بقوة حمض الماليك. كتب كوخ: "بعيدًا عن تصنيفها كسبب للتلف، يجب اعتبار هذه البكتيريا مفيدة، كمساهمة في التعزيز".

أثناء بقائه في شاتو لافيت عام 1895، لم ينقذ أوليس غايون النبيذ الخاص بالمقاطعة فقط من خلال النصح باستخدام الثلج لإبطاء التخمير السريع، بل وضحد أيضًا فكرة باستور بأنَ الخمائر هي الكائنات الحية الدقيقة الوحيدة الموجودة عند ولادة النبيذ. والبراميل التي لاحظ ظهور البكتيريا فيها بعد فترة وجيزة من بدء عملية التخمير، لم تكن تلك المشتبه بها، الموجودة في قبو من الدرجة الأدنى. حتى شاتو لافيت الأُرستقراطي لم يكن مفهومًا طاهرًا.

عمل أحد الباحثين الأوائل عن الظاهرة بالقرب من بارباريسكو. في وقت مبكر من عام 1914، وعلى مقربة من معهد البحوث في أستي، لاحظ غارينو- كانينا، أنَ التخمير الجرثومي حدث تلقائيًا في جميع أنواع نبيذ بيدمونتي الذي كان قيد الفحص. (استخدام تثبيط 2SO₂، لم يكن واسع الانتشار في ذلك الوقت). بالعودة إلى الموضوع في عام 1943، أشار إلى أنَ "التخمير الجرثومي كعامل في التطور الطبيعي للنبيذ لم يحظ بعد بالاهتمام الذي يستحقه في أدبيات علم النبيذ الإيطالي". لكن بقي غارينو كانينا صوتًا يعوي في برية صناعة النبيذ.

يقول غويدو: "أحد الأشياء المهمة الأولى التي قمت بها عندما بدأت العمل هنا هو التحقق من MLF".

لكن الحافز للقيام بذلك لم يتأتى من تدريبه المدرسي.

يتذكر قائلاً: "لم يتم إيلاء الكثير من الاهتمام على الإطلاق. افترضوا فقط أنه سيحدث في مرحلة ما خلال فترة الثلاث أو أربع سنوات التي سيقضيها النبيذ في البرميل، ولم يشعروا بالقلق بشأن كيف أو متى".

تبدأ عيناه في اللمعان إثر غبطة مزعجة.

"لكن من قام بالمهمة لم يكن البروفيسور، بل البكتيريا، كانوا قلقين جدًا من الظروف التي يجب عليهم العمل فيها، والنتائج في كثير من الأحيان كانت كارثية. هل تتذكر كل تلك الملصقات التي تنصحك بنزع سدادة زجاجة بارباريسكو أو بارولو لعدة ساعات أو حتى يوم كامل قبل شربها؟ تتحدى! خمسة وتسعون في المئة من الروائح الكريهة للنبيذ في تلك الأيام تكون بسبب التخمرات الجرثومية غير المكتملة، والتي بدأت بالعمل مرة أخرى في الزجاجة عندما ارتفعت درجة الحرارة حيث ارتفع مخزنها قليلًا. فكر فقط في الظروف التي يجب أن تعمل فيها هذه البكتيريا".

يعكس وجه غويدو نفس الرعب الذي يشعر به المرء عند قراءة تقارير شروط المصنع أثناء الثورة الصناعية في إنجلترا. كانت أوقات البكتيريا الجرثومية صعبة حقًا.

"فكر في وظيفة SO₂، والتي استخدمت في تعبئة الزجاجات في تلك الأيام ونقص المواد الغذائية. كانت الخمور المنتجة غائمة وغازية بسبب CO. هل هناك شيء أسوأ من فوران النبيذ الأحمر الذي لم يعد شابًا؟ التانين، الحموضة -بما في ذلك الكثير من VA- وأول أكسيد الكربون، تجل بعضها البعض. "يترك غويدو التأثير يتعمق، قبل الكشف عن آخر التفاصيل المروعة.

"إلى جانب كل ذلك، أخذ معظم الناس ذلك كأمر مسلم به، كجزء من النبيذ، لم يفكروا في أمر تلك الروائح. تلك كانت هي رائحة النبيذ".

بدأ تعليم غويدو الخاص بالتخمير الجرثومي أثناء رحلته إلى بورغوندي عام 1970. في أقبية المنتج المعروف جوزيف دروهين، لم يلاحظ فقط الاهتمام الذي أولي لـ MLF - "مالو"، كما يسمونه، مع لكنة على المقطع اللفظي الأخير''، لكنه رأى ولأول مرة أيضًا الورقة اللونية التي يتم استخدامها للتحقق من تقدمه.

يقول "لوحاتي" ويومئ برأسه نحو آخر اختباراته.

ترجم لنفسه ما قاله بينود حول هذا الموضوع، وبدأ باستخدام ورقة التجهيزات التي اشتراها لاختبار نبيذ عام 1970.

يقول والبهجة تتراقص في عينيه: "في الربيع التالي، جاء مدير المدرسة في ألبا حيث درست لرؤيتي، ذهل عندما أريته الورقة اللونية. لم يكن قد سمع بها من قبل، وأمر ببعضها للمدرسة على الفور".

بعد بضع سنوات، في عام 1974، كان لدى أنجيلو نظام تدفئة مثبت في القبو لتسهيل التخمير الجرثومي. وعندما يصبح الجو باردًا في الخريف يقومون برفع درجة الحرارة. استغرق الأمر وقتًا طويلاً لإيصال النبيذ إلى درجة الحرارة الحساسة في البراميل الكبيرة.

يهتف غويدو: "كان يجب أن ترى والد أنجيلو، ظل يركض حول القبو للتأكد من أنَ جميع الأبواب والنوافذ مغلقة بإحكام. أعلن الحرب على تيارات الهواء، وصمم على الالقاء بها خارجًا".

تلك كانت أوقات التضخم، وكان سعر زيت التدفئة يرتفع بسرعة.

كان MLF هنا ليبقى. فشل باستور في التمييز بين البكتيريا الجرثومية وتلك التي تسبب المرض للنبيذ. حمض الماليك المخمر سابقًا وغيره من مواد التخمير التالية مثل حمض الطرطريك. عند حدوث ذلك، تكون النتيجة ما يطلق عليه باستور التناوب، "يتحول" النبيذ فيصبح تافهًا وباهت اللون. تأخذ VA طريقها نحو الأعلى، أو أنَ هذه البكتيريا "السيئة" قد تخمر الغليسيرول وتنتج بالإضافة إلى الكثير من VA، مادة مريرة تسمى أكورولين.

لكن حتى هذا التمييز البكتيري مبسط للغاية. يؤكد سلوك البكتيريا الجرثومية نفسها النظريات الاجتماعية التي تؤكد على البيئة والظروف كأسباب للجريمة. حتى الصالحين يمكن أن يغدوا منحرفين. الإغراءات موجودة، وإن كان الأمن متساهلاً، وإن كان الرقم الهيدروجيني مرتفعًا جدًا. . .

لا توجد أنواع بكتيرية مثالية، لكن هناك نوع يقف مرتفعًا برأسه وكتفيه فوق الأنواع الأخرى: Leuconostoc oinos، Oinos في اليونانية تعني "نبيذ"، مصدر كل كلمات إينو eno.

الليكونستوك بالنسبة لـ MLF كخميرة الخباز بالنسبة للتخمير الكحولي. إنها نادرة في الطبيعة مقارنة بالأنواع الأخرى، لكنها الأكثر شيوعًا في النبيذ عندما يكون الرقم الهيدروجيني أقل من 3-5. ونظرًا لتحملها للكحول، غالبًا ما تكون الشيء الوحيد المتبقي في النبيذ عند نهاية التخمير الأساسي.

الرقم الهيدروجيني انتقائي بشكل مضاعف. إنه لا يحدد فقط الأنواع التي يمكن أن تتطور في النبيذ، ولكن أيضًا المكونات التي يمكن أن تتخمر. بالنسبة إلى الليكونستوك، يضحى الموقف مشكلة فقط إن كان هناك سكر متبقٍّ. رغم ذلك، إن كان الرقم الهيدروجيني منخفضًا، فسوف يهتم بنشاطه الجرثومي، وإلا فإنه سيذهب إلى السكر ويعيث الفوضى في الأيض.

تلك هي مفارقة التخمير الجرثومي. كلما زاد حمض النبيذ، كلما صارت العملية أكثر صعوبة -لكن مع وجود البكتيريا التي تسير على خط التجرثم- كلما كان MLF أنقى، كلما تعاظم تأثيره على المذاق. النبيذ الأحمر في أفضل حالاته -مع انخفاض الحموضة- عرضة للهجوم البكتيري.

عندما يبدأ الرقم الهيدروجيني في الصعود، كما يحدث في مسار MLF، قد تدخل الأنواع الأخرى في العمل. أما النوعان الآخران من الجرثوميات، اكتوباكيللوس وبيدوكوكوس، فتتركان المنتجات الأيضية في النبيذ، والتي يمكن أن تكون ضارة. ينتج بيدوكوكوس، كمثال، الهستامين وكميات هائلة من ثنائي الأسيتيل، وهو مركب يعطي الزبدة نكهتها المميزة، ولهذا السبب يضاف إلى السمن. ويتم إنتاجه بكميات أصغر بواسطة البكتيريا الأخرى أيضًا، وعادةً يعتبر ما يصل إلى جزءين لكل مليون، مستوى مقبولًا. ولكن إن وجدت أنك تفضل نشر شاردونيه على الخبز المحمص بدلاً من شربه، فيمكنك التأكد أنه يحوي بيديوكوكوس. "الجوارب القذرة" هي علامة تجارية أخرى لهذا النوع، بينما الأنبذة "الترابية" و"الغبارية" غالبًا ما تكون نتيجة لزيارة اكتوباسيلوس.

الـ MLF حقيقة عبارة عن "من المجرم"، أكثر من كونها تخميرًا كحوليًا. ما ستشتمه وتتذوقه في نهاية كأسك سيعتمد جزئياً على ما قامت به البكتيريا. تكشف علب الزبادي في بعض الأحيان عن الغموض، لكن ملصقات النبيذ لا تفعل ذلك أبدًا.

بدأ سان لورينزو ’89 برقم هيدروجيني منخفض جدًا (2.99)، لدرجة أنه كان من الصعب الحصول على MLF.

يقول غويدو: "لكن، تقوم الخمائر أيضًا بتخمير بعض حمض الماليك". بحلول انتهاء وقت التخمير الكحولي، كان حوالي 30% قد اختفى بالفعل، والرقم الهيدروجيني اقترب من 3.20".

عندما تخمر الخميرةُ حمضَ الماليك، فإنها لا تُحل محله بعضًا من اللبنيك. طالما لم يتم هدم الكثير، فإنَ هذا الانخفاض مفيد لأنه يسهل التخمير الجرثومي. إنَ القدرة على تخمير حمض الماليك هي سمة أخرى من سمات خميرة الخباز، والتي تختلف اختلافًا كبيرًا عن السلالات الأُخرى.

تحقق غويدو من النبيذ حال انتهاء التخمير الكحولي. شدة بقعة حمض الماليك على "لوحاته" تنخفض بانتظام إن كان MLF يعمل. عندما تختفي، أو تبقى عند مستوى منخفض ثابت، تكون العملية قد انتهت.

إنه يفحص أحدث أعماله الفنية. الأحماض التي يبحث عنها موجودة في العمود الثاني. اختفت البقعة الثانية في الخط الأسفل، والثالثة أكثر كثافة مما كانت عليه في الورقة السابقة. مات الماليك المهلك؛ يحيا اللاكتيك.

لكن غويدو لم يخذل حارسه حتى الآن.

"مجرد التفكير في كل تلك البكتيريا التي أصبحت الآن عاطلة عن العمل وتتضور جوعًا، انهم يائسون. قد يخرجون عن السيطرة ويهاجمون موادَّ أخرى في النبيذ".

يحمل النبيذ الآن إلى مكان أكثر برودة، حيث لن تتمكن أي بكتيريا تُركت هناك من العمل بعد الآن. بعد تخمير السكر وحامض الماليك، نُزع فتيل القنبلة الموقوتة. لكن لن تسمع غويدو يتنفس الصعداء، إلا بعد دخُول عماله فترة تقاعدهم لدى نهاية الموسم.

**24 نوفمبر 1989**

تتدفق سوري سان لورينزو '89 من البرميل، وعبر خرطوم إلى أحد الخزانات الفولاذية المبطنة بالإبوكسي.

إنها المرة الثانية التي يقوم فيها غويدو بسحب النبيذ منذ نهاية التخمير الكحولي. قام في 20 أكتوبر بتجفيفه من الرواسب الخشنة للغاية، خلايا الخميرة الميتة، مواد التلوين والبذور، والتي لا تزال تشكل حوالي 5% من حجمه.

يقول: "بعد أن استقر النبيذ بيولوجيًا، علينا أن نعمل الآن على استقراره الكيميائي".

إنه يريد ترسيب حمض الطرطريك المملح (كريمة الجير)، عن طريق تعريضه للبرد. إن لم يتنحَّ في الوعاء الكبير في القبو، فقد يحدث ذلك في الزجاجة. البلورات غير ضارة، لكن العديد من المستهلكين يؤجلونه بسببها.

يتم تخزين النبيذ في هذه الخزانات ليس لأنها أقل عزلًا من الأواني الخرسانية الضخمة فحسب، ولكن من البراميل الخشبية أيضًا. عند حفظ النبيذ في براميل القبو التي لا تنضب منه، فإنه في بعض الأحيان، لا يكون باردًا بدرجة كافية حتى تتنحى الطرطرات.

يفتح غويدو النوافذ على مصراعيها كي تنخفض درجة حرارة القبو.

يتذكر قائلاً: "صُدم الناس فعليًا عندما بدأنا القيام بذلك منذ عشرين عامًا تقريبًا، قالوا إنَّ النبيذ لا يزال يتخمر، لكنا كنا نعلم أنَ التخمير الجرثومي قد انتهى".

اللاعنف مهم دائمًا في هذه العملية.

يجب أن تتم العملية رويدًا رويدا. يجب أن تتم بالبرودة الضرورية وليس أكثر. بين عيد الميلاد ونهاية يناير، تنخفض درجة الحرارة عادة إلى درجة أو درجتين دون التجمد، وهذا مثالي. إذا كان الجو باردًا جدًا، فسوف تفسد الكثير من الأشياء التي تسهم في خصيصته. وسينتهي بك الأمر إلى إفقار النبيذ".

غويدو السخي مقتصد بقدر ما يستطيع عندما يتعلق الأمر بثروة النبيذ.

**19 فبراير 1990**

يقول غويدو: "إنه يتحرك مجددًا".

يتدفق سوري سان لورينزو 89 الآن من الخزان إلى طابق التخمير، وإلى براميل صغيرة في المستوى الأدنى في القبو.

بمجرد أن يصبح الخزان فارغًا، يفتح غويدو الباب الصغير الذي يشبه الكوة.

يهتف: "انظر إلى هذا".

عثرت اليد المستكشفة على النبيذ ملطخ بالبلورات، والتي تغطى الجوانب بطبقة يبلغ سمكها حوالي خُمسي بوصة، وتوجد بسمك أكبر في الجزء السفلي. .

يقول: "هذا طرطرات. تبقى الأشياء تتنحى عن النبيذ حتى يتم تعبئته، وعلينا العمل خلفها لتنظيف الفوضى".

تبدو هذه القابلة في بعض الأحيان مثل ربة المنزل.

ثلاثة طوابق أدناه، يقبع النبيذ الآن في حاويات أكثر دفئًا.

**فبراير 1990 - فبراير 1991**

خلال عام 1989، إن نظرت للأسفل من السياج الحديدي في نهاية فناء المصنع، ستكون قد شاهدت موقع بناء نموذجي. كانت هناك رافعة خضراء زاهية إلى اليسار، عوارض فولاذية وأكياس من الأسمنت. غطت مداخن الخشب معظم ما تبقى من المنطقة. ربما لاحظت العين اليقظة أنَ المداخن إلى اليمين -تلك البعيدة عن الرافعة- تبدو مختلفة بعض الشيء عن الأخرى. كانت الألواح أصغر ومتماثلة في الطول. تباينت ألوانها من اللون الوردي الفاتح والكريمي إلى الرمادي الفاتح. كانت مكدسة بطريقة أكثر منهجية.

اختفى موقع البناء الآن، لكن تلك الكدسات لا تزال هناك. إنها أضلع غير مصقولة، سيتم استخدامها لصنع براميل صغيرة تشبه براميل بوردو وقطع بورغوندي.

يرجع تاريخ هذه الحاويات إلى العصور القديمة ، قبل المسيح، عندما ابتكر سكان جبال الألب، من ذوي الأصول السلتية، حرفة صناعة البراميل. بحلول القرن الثالث قبل الميلاد، بدأ الغال تزويد روما بالبراميل، فحلت محل الأمفورة (قارورة خزفية تقليدية)، والتي كانت هشة وغير عملية في نقل النبيذ. يمكننا التعرف على تلك الفترة الانتقالية من خلال المنحوتات الموجودة في متحف كالفيت في أفينيون، فرنسا، والتي تُظهر العبيد وهم يسحبون مركبًا ضد التيار على نهر الراين. تظهر لنا هذه المنحوتات برميلين خشبيين على المركب، وأعلاهما صف من الأمفورات.

على عكس الخزانات المصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ، والعلماء في معاطف المختبرات، تعد البراميل الخشبية جزءًا لا يتجزأ من صورة النبيذ الجمعية. على سبيل المثال، يمكن لزائر مهتم بعمود تراجان في روما، أن يرى مشهدًا يصور قاربًا ينقل ثلاثة براميل. ويصور زجاجًا ملونًا في كاتدرائية شارتر، صانع براميل أثناء عملية صنع برميل خشبي، كما تصور منحوتة جيوتو وأندريا بيسانو في كاتدرائية في فلورنسا، نوح سكرانًا مستلقيًا بجوار أحد البراميل.

من المثير للسخرية أنه مع توقف البراميل الخشبية عن كونها حاوية النبيذ العالمية، واستبدالها بثبات بالفولاذ المقاوم للصدأ للتخمير والتخزين، وبالزجاجات للشحن، مازال الوعي بدورها في صنع النبيذ الفاخر يزداد بسرعة بين محبي النبيذ في جميع أنحاء العالم.

وكما هو الحال بالنسبة لوعينا بأنواع العنب، فقد لعبت كاليفورنيا دورًا رائدًا في هذه العملية. في محاولة لإعادة إنتاج نبيذ بورغوندي في مصنع هانزل للنبيذ، في وادي سونوما، طلب المالك جيمس دي زيلرباك، وصانع النبيذ برادفورد ويب، شخصًا من إيف سيروجوي، صانع براميل في نويتس سانت جورج. مذهولين بشاردونيه هانزل 1957 -وهو نبيذ ذو مذاق أقرب لمكوي بورغوندي حقيقي أكثر من أي شيء آخر صنع في كاليفورنيا- حذا المنتجون الآخرون حذوهم.

بالنسبة لمستهلكي النبيذ الجيد الأمريكيين، حدث الحب من أول رشفة. تودد الخشب إليهم وفاز بهم، في وقت قياسي. افترض العديد من الأمريكيين أنَ نكهة البلوط كانت هي نكهة شاردونيه، أو كابيرنيت ساوفيجنون، وشرع صانعو النبيذ حول العالم في تلبية هذا الافتراض. بدأت مكانة الحاوية تنافس مكانة المحتويات. واجتاح البلوط العالم.

يقول غويدو وهو ينفخ بغضب، بينما يتفقد البراميل: "إن كان طعم البلوط هو كل ما تريده، ارم فقط بعض رقائق البلوط في خزانك. لا داعي لأن تنزعج بشأن برميل الباريك.

وهي لفظته الإيطالية للبرميل barrique. إنَ غويدو غاضب ومسلٍّ في الوقت نفسه.

يقول: "انظر، هذه البراميل الصغيرة مزعجة في الاستخدام أكثر من تلك الكبيرة. إنها غالية الثمن، وتفقدك الكثير من النبيذ عبر التبخر".

نقل نكهة البلوط الجديد إلى النبيذ ليس الوظيفة الأكثر أهمية للباريك الخشبي الصغير، لكن يؤول هذا الاعتبار إلى الخسارة في جدال البراميل الكبير.

ضربت موجة من الخشب الجديد إيطاليا في أوائل الثمانينات. أغوت المزيد والمزيد من المنتجين، وانغمسوا في مسألة البلوط بإفراط. اعتقد البعض حقا أنَ بامكان الباريك إضفاء النبل على النبيذ العادي. وكان هناك محتالون أيضًا، كان الباريك بالنسبة إليهم كالملك ميداس. إن كان نبيذك سيئًا، ضعه فقط في خشب جديد. هو ردئ للغاية حقًا، ويقولون إنه مزحة؟ لا تقلق يا صديقي، أغنه بالبلوط. ما الذي ستطلبه أكثر من برميل خشبي بدلًا عن إخفاء الرداءة؟.

لكن لم تنجح موجة الخشب الجديدة دون قتال. أقيمت الحواجز المضادة للباريك فجأة، ولم يتأخر الاستنكار طويًلا. لعن مدافعو الإيمان المعبود البلوطي الجديد، ووبخوا الكفار "نجاري النبيذ". وارسل الجنود لرجل حصون التقليد. عندما صرخ العدو "قوموا بتبليطه"، أجابوا "كلام فارغ" وصرخوا "امنعوا الباريك".

المذاق أبعد ما يكون عن الأبدية. في العصور القديمة، كان من الشائع خلط مواد غريبة مع النبيذ لاخفاء الروائح والنكهات الناجمة عن التلف. حتى إنَّ بعض الأماكن اكتسبت شهرة لإنتاجها نوعًا أفخر. في كتابه "التاريخ الطبيعي"، الذي كتب في القرن الأول الميلادي، لاحظ بليني الأكبر أنَ أفضل ريسن جاء من قبرص، وأرقى بيتش من كالابريا. وبالطبع، فإنَّ فيرمونت نفسه، الإبداع الإيطالي، هو النبيذ المفضل. لكن الخشب الجديد كان طعمًا جديدًا بالنسبة للإيطاليين.

رفض البعض هذا المذاق في نبيذهم بشدة، كما عارض الإنجليز إدخال مادة "غريبة" أخرى، وهي الجنجل النباتي، في مذاق بيرتهم التقليدية. ارتبطت نكهة الجنجل بالبيرة الأوروبية، وفي عام 1484، أقرت مدينة لندن قانونًا يحظر إضافتها إلى البيرة. لم تنتقل بيرة الجينجل بطبيعة الحال، لتصبح إلى حد كبير تشبه البيرة، إلا في بداية القرن الثامن عشر.

اعتاد أعداء الباريك على البوتيه botte، وهو برميل كبير، (أو برميل خشبي - المصطلحات مترادفة)، مثل تلك التي مرت على سوري سان لورينزو '89، عندما كانت تمر بمرحلة التخمير الجرثومي. عندما بدأ غويدو العمل في مصنع النبيذ، كانت جميع أنواع النبيذ تعتق في البوتيه، والذي كان مصنوعًا من أضلع بسمك سبع بوصات، وتحوي عدة آلاف من غالونات النبيذ.

يقول غويدو: "استخدم لعقود من الزمن. وتم ترميمه عدة مرات. كان من الصعب الحفاظ على نظافته في الماضي عندما لم يكن هناك بخار. الميزة الوحيدة المطلوبة منه أن يكون محايدًا، وألا يسرب. استخدمت في السنوات القليلة الأولى مع نبيذ أقل، حتى لا تنقل طعم الخشب الجديد لتلك الأكثر شهرة". يصنع الباريك من أضلع يقل سمكها عن النصف، ولا تسع إلا لحوالي ستين جالونًا. يقول غويدو: "لديهم مبرر تقني".

عندما يتعلق الأمر بالنبيذ، فإنَّ الحاوية -حتى إن كانت مصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ- تؤثر دائمًا على محتوياتها. إنها تحدد علاقة النبيذ المصيرية بالأكسجين.

يقول غويدو: "يجب أن تكون هذه العلاقة دبلوماسية للغاية. هناك طريقان يمكن أن يأخذهما النبيذ؛ أحدهما التحول، والآخر الأكسدة".

قبل أن يتطور التعبير البدائي عن الحيرة إلى سؤال، قضى عليه في مهده.

يوضح: "في غياب الأكسجين وفي وجوده، أنت بحاجة لصنع توازن بين الاثنين. في أحد الجوانب، يؤدي التخفيض إلى رائحة القطران التي اشتهرت بها بارباريسكو وبارولو؛ وفي الجانب الآخر، تؤدي الأكسدة إلى رائحة العفونة، وطعم عملية الأكسدة. سواء أكان هناك الكثير من الأكسجين أو القليل منه، فالنتيجة هي نفسها: نبيذ صارم. في مكان ما في الوسط، يمكنك الحصول على نبيذ مرن. الأكسدة البطيئة هي المفتاح. مع أضلع أرق، ونسبة سطح نبيذ أعلى، وبراميل خشبية وجرعة الأوكسجين متقنة. يشبه البوتيه خاصتنا الصلب تقريبًا، وهو أحد الأسباب التي جعلت بارباريسكوس غير مرن في الماضي".

توقف غويدو لاستنشاق بعض الأكسجين لنفسه. بالطريقة التي يسرع بها الآن، فهو يحتاج إلى كمية أكبر من تلك التي يحتاج إليها النبيذ الخاص به.

"لا يمكنك بالطبع، وضع أي نبيذ قديم في باريك جديد. إن لم يملك البنية الجيدة والكثير من الخصائص، سيغمره الأكسجين وطعم البلوط ".

رغم أنَّ غويدو لا يتعبد في مذبح البلوط كما يفعل كثير من زملائه، إلا أنه يسعده تولي مهام مذبح الباريك. هذا هو المكان الذي يتحقق فيه الزواج الذي طالما حلم به.

يعظ قائلًا: "الزواج المستقر بين التانين والأنثوسيانين، هو مفتاح الثبات في لون نيبيولو. يقوم الباريك بتقوية رباطهما".

يعد الباريك أيضًا مثاليًا لترسيب المواد الخشنة من النبيذ. على عكس الحاوية الكبيرة، فإن الجسيمات ليس لديها مساحة لتسقط.

نظرًا لأنَّ نسبة السطح إلى النبيذ أعلى بكثير في الباريك عنها في البرميل الكبير، فهناك استخلاص أكبر للروائح والنكهة، بالإضافة إلى المواد الأخرى المستخلصة من الخشب.

يقول غويدو: "كلما كان الباريك جديدًا أكثر، كلما أعطى أكثر. يطلق حوالي ثلثي مستخلصاته في السنة الأولى من الاستخدام، وربعها في الثانية. بعد السنة الثالثة، لن يتبق له شيء يذكر".

وجهه يضيء.

"لكن الباريك الجديد هو مجموعة كبيرة من الروائح والأحاسيس".

وضع سوري سان لورينزو '89 في براميل جديدة بنسبة 40%، و 60% بعمر السنة. لا يريد لنبيذه أن يكون "مكبوحًا أومغمورًا"، ويعتقد أنَّ هذا مزيج متوازن لنبيولو.

عندما يتعلق الأمر بجدل الباريك الكبير، الذي ما زال مستعرًا في إيطاليا إلى اليوم، يصبح غويدو براغماتيًا شغوفًا وسط حشد من الأيديولوجيين.

"إنه تقسيم ثنائي عقيم، يجب أن يبنى التقييم دائمًا على التذوق، والإشارة إلى أنواع معينة من النبيذ. يمكن أن يكون الخشب شكلًا آخر من أشكال العنف ضد النبيذ، لكن، مثل أي توابل، يمكن أن يعزز أنواعًا معينة إن امتزج بشكل متناغم، بدلاً عن جذب كل الاهتمام لنفسه".

يمكن للبلوط الجديد أن يلكم نبيذك بشدة، لكن سيكون من الجيد أكثر إن كانت اللمسة مناسبة.

يقول: "إنه مثل المكياج والملابس، يمكنهم تسليط الضوء على الجمال، لكنهم لن يستطيعوا إنشاءه إن لم يوجد".

رغم ذلك، فغويدو، في الغالب، مستمتع بالطابع التجريدي للجدل. يقول: "مهلًا، كما تعلم، كان بعضنا في الواقع يقوم ببعض الأشياء، ويقارن هذا بذاك. عندما ثار الجدل في أوائل الثمانينيات، كنا نقوم بتجاربنا فعليًا لأكثر من عشر سنوات".

بقرب نهاية الستينيات من القرن الماضي، كان أنجيلو يبحث عن طريقة لإضفاء الحيوية على برباريسكو، والتي من شأنها منحه المزيد من البراعة، ويحافظ على المزيد من فاكهته ولونه.

الغريب أنَّ الإيطاليين، مثلهم مثل المتحدثين باللغة الإنجليزية، يشيرون إلى النبيذ "المعتق"بـ Invecchiare وتعني الشيخوخة. معظم الناس يريدون أن يكبروا، ولكن من يريد أن يشيخ؟ كما هو الحال غالبًا -عندما يكون الموضوع عن النبيذ، على الأقل - يعرف الفرنسيون ما يتحدثون عنه. يسمونه "رفيع". لا يحسب الفرنسيون عمر أنبذتهم. إنهم يربونهم، كما يفعلون مع أطفالهم.

أنجيلو يضحك.

يقول: "لكن ربما كان مصطلح "شيخوخة" هو المناسب في النهاية بالنسبة لمعظم بارباريسكوس في الأيام الخوالي، كانوا قد فقدوا لونهم وفواكههم وجففوا، لكنهم ظلوا قويين. لقد كبروا في السن دون أن يبلغوا مرحلة النضج ".

إنَّ إعادة قراءة كتابه القديم، تأليف غيلوريو، لم يكن من شأنه أن يساعد أنجيلو في بحثه، لأنَّ عالِمًا بارزًا في النبيذ كرس فقرة واحدة فقط من جملة 1500 صفحة لمسألة البراميل، والقليل مما يقول يعكس فقط الممارسة الإيطالية المعيارية في عصره - التقليدية. أفضل حاويات النبيذ الفاخر المعتق مصنوعة من الخشب، وأفضل خشب هو البلوط، وأفضل البلوط يأتي من سلوفينيا وكرواتيا، في يوغوسلافيا. البراميل يجب أن تكون بوتيه، وأن تكون قديمة. تم ذكر البلوط الفرنسي فقط لصلته بالكونياك، وخصصت البراميل الصغيرة ذات الستين جالون كحاويات للنقل.

التناقض مع أوتافي، والذي كان نقاشه مفصلاً وعالميًا، لم يكن أكثر إثارة للانتباه.

كتب: "لا يكفي أن يكون لديك عنب جيد، ومعرفة بكيفية صنع النبيذ، أنت بحاجة أيضًا إلى النوع المناسب من البراميل، الأداة الأكثر أهمية في القبو". نظرًا لأنَّ الإيطاليين يتحدثون دائمًا عن أنبذة بوردو، كونها من حظيت بأكبر قدر من النجاح في السوق الدولية"، فلنتعلم على الأقل كيف تم تعتيقهم.

ويشير إلى أنه على الرغم من أنَّ اختيار أضلع البراميل قد يبدو وكأنه أمر تافه، "لكنه يتمتع في الواقع بأهمية كبرى". يستخدم الإيطاليون أضلاعًا بسمك يتراوح بين اثنتين ونصف أو ثلاث بوصات، أو أكثر، "كما لو أنَّ ازدياد الجودة يتناسب مع السمك"، بينما المعيار في بوردو، ما يقارب البوصة. "إنَّ الجمع بين برميل سعة ستين جالون، أضلع رقيقة وخشب جديد لم يتم ترصيعه بالطرطرات وغيرها من الترسبات، يسمح بالأكسدة البطيئة للنبيذ، من خلال مسام الخشب".

يناقش أوتافي أيضًا أنواعًا مختلفة من الأخشاب التي استخدمت لصنع البراميل. والمقبول منها هو البلوط، والجوز البري والسنط، ويعتبر البلوط الأفضل حتى الآن. "لكن ليس كل البلوط ممتاز"، يحذر. "الأفضل هو كواركوس بينكولاتا، عندما ينمو في ظروف معينة من التربة والمناخ".

لم يكن أنجيلو قد قرأ أوتافي، لكنه ذهب إلى بوردو وبورغوندي أيضًا. اشترى في عام 1969، بعض الباريك المستعملة من إحدى أعظم الملكيات في موديك.

يقول: "خدعوني حقًا. كان من المفترض أن يكون عمر البراميل عامين. كانت أشبه بالخمسة عشر أكثر. لكني كنت بريئًا جدًا تلك الأيام".

وهكذا بدأت مغامرة الباريك الكبرى. عندما وصل غويدو إلى المشهد، كان أنجيلو ينتقل إلى معدات أعلى، ورفض أخذ أي شيء كأمر مسلم به. لم يتركوا أي ضلع دون تحويله. تم صنع البراميل بمختلف أنواع الخشب، والتي تم طلبها من صناع البراميل في فرنسا وإيطاليا. الخوخ: كانت رائحة الخشب حقًا كالخوخ". بعد كل هذه السنوات، لا يزال غويدو مندهشًا. الزان: طعم النبيذ كنشارة الخشب. الكرز: لا تعليق. وهم يهتفون في جوقة. كان البلوط هو الوحيد.

أخذتهم فكرة استخدام البخار المضغوط كوسيلة لجعل الخشب أقل عدوانية، وتنوع طول المعالجة لمعرفة أيها ستعطى أفضل النتائج. عندما سمع روبرت موندافي بما كانوا يفعلونه، لم يصدق أذنيه. كان هؤلاء الإيطاليون يحاولون التخلص من بعض النكهات التي لم يستطع المستهلكون الأمريكيون الحصول عليها بما يكفي.

لم يكونوا يأملون في التخلص من نكهة فقط، لكن من التانين كذلك.

ذهبت فكرة التانين مع الباريك الجديد في المجال جنبًا إلى جنب مع رهبة نيبيولو في قلوبهم. من الذي يريد اللعب ضد فريقين من التانيين؟ قالوا: "فريق واحد في كل مرة".

يبتسم أنجيلو.

"عندما استخدمنا البخار على البراميل، سالت مياه صفراء اللون. كان هذا حامض الغال -التانين - يخرج".

طلبت المشورة من صانعي النبيذ، وصانعي البراميل الفرنسيين. قدم لزيارته في أحد الأيام، جاك بويسيس، بابا الحليمات - بابا براعم التذوق - كما يسمونه في فرنسا. أعجب به أنجيلو وغويدو. يقول غويدو: "يمكن أن يسحرك لنصف ساعة، متحدثًا فقط عن كوب من الماء. لكن عندما تُطرح أسئلة محددة حول تعتيق النبيذ في براميل صغيرة، فإنَّ بويسيس يعطي دائمًا الإجابة نفسها، بلا شك: "عليك أن تسأل النبيذ".

يضيء وجه غويدو بالبهجة وهو يكرر الكلمات "عليك أن تسأل النبيذ"، أعتقد انه قام بتوجيهي. استغرق مني الأمر بعض الوقت لأدرك مدى صوابه".

كل نبيذ كان مختلفًا، وكان بارباريسكو مختلفًا عن غيره. والتجربة الطويلة هي الدليل الوحيد الذي يستحق المتابعة.

يهتف أنجيلو: "آه ، تجربة. اشترينا الخشب الذي قيل لنا إنه كان أقل تانينًا من الآخرين. لم يعجبنا على الإطلاق.

ببساطة لا نملك الخبرة التي تحتاجها لتذوق نبيذ صغير العمر من برميل خشبي جديد.

لم يكن هناك نهاية للمشاكل، حدث تسريب في بعض البراميل. أصاب النبيذ الأطواق الحديدية بالصدأ، والتي لم تكن مطلية بالزنك كما هي الآن.

يقول غويدو: "كنت أتجه إلى القبو في أحد الأيام، عندما سمعت صوت انفجار. هرعت إلى الطابق السفلي. انفجرت بعض الأطواق، وانسكب النبيذ في أنحاء القبو".

يرفع أنفه.

يقول: "تم صنع البراميل بشكل محير من الخشب المنشور، ثم كانت هناك المقابس المسدودة.

جميع البراميل مستلقية في القبو، بحيث يكون ثقب البرميل على جانبها. يقول غويدو: "سدادة جانبية" مستخدمًا المصطلح الفرنسي.

"يتبخر الكثير من النبيذ مع تقدم العمر في هذه البراميل، وإن كان الثقب مستقيمًا نحو الأعلى، فستشكل مساحة الهواء، الكثير من الأكسجين الداخل إلى النبيذ، أسفلها مباشرة".

يدير إصبعه حول ثقب برميل.

يقول: "إنها بقعة مخادعة. أرض خصبة لتكاثر البكتيريا".

البكتيريا مقلقة دائمًا. يبدو أنَّ غويدو فقد قطاره الفكري، لكن لن يستغرق الأمر طويلاً للعودة إلى المسار الصحيح. "لم نتمكن من استخدام (ثقب السدادة) في السنة الأولى، لأنه لم يكن لدينا المقابس المناسبة. يتطلب الأمر عملًا أكثر بكثير عندما تكون سدادة البرميل الخشبي أعلاه، مع ارتفاع السدادة. يجب أن تستمر في ملئه بالنبيذ من حاوية أخرى، حتى لا يتكون مجال جوي. كانت لدي بعض المقابس المصنوعة من الخشب، بواسطة حرفي من قرية بالقرب من كونيو. كانت جيدة، لكنها لم تكن مناسبة تمامًا مثل تلك المصنوعة من السيليكون، التي كنا نستخدمها لفترة من الوقت الآن".

ينظر غويدو حوله. للصناديق تاريخ. لكل منها ختم عليه اسم صانعها. بينما تتجول في الصفوف، تلاحظ أنَّ العديد من الأسماء الموجودة على البراميل القديمة فرنسية. لكن على الأحدث، يظهر اسم واحد بشكل متكرر أكثر من أي اسم آخر، اسم إيطالي: غامبا.

يقول أنجيلو وهو ينعطف نحو الطريق الرئيسي: "لحوالي عشر سنوات مضت، كان غامبا مجرد صانع براميل آخر".

كان الاسم في الإيطالية غاربيلوتو، في كونليانو في فينيتو، والذي صنع جميع البراميل الكبيرة الموجودة في قبو غايا. كتب بيرتون أندرسون في فينو، أنَّ منتج الشركة حصل على جائزة "رولز رويس البراميل". ومع ذلك، في أواخر السبعينيات، كان الانتقال من البرميل التقليدية الكبيرة إلى الفولاذ المقاوم للصدأ واضحًا بالفعل. كتب أندرسون أيضًا عن "الحركة الإيطالية المضادة للبرميل". ومع ذلك، لم ينضم غاربيلوتو إلى حركة البراميل الصغيرة الناشئة.

يقول أنجيلو: "لقد سمع أنَ المزارعين الفرنسيين في أزمة، لكنه اعتقد أنَ المنافسة القوية ستأتي من الفولاذ المقاوم للصدأ، وأنَ الخشب سيصبح باهظ الثمن. لم يتوقع غابيولتو الانفجار الكبير في جودة الأنبذة. كان النبيذ في منطقته رخيصًا، وفي الغالب للشرب المبكر، وليس مرشحًا بالتأكيد ليتعتق في براميل صغيرة. وبما أنه تمسك بمورده التقليدي للأضلع، سلوفينيا، فقد تخلف كثيرًا بسبب طلب المزيد والمزيد من المنتجين للبلوط الفرنسي".

يتوقف أنجيلو أمام مبنى به أكوام من الأضلع على جانبي الباب.

"فهم غامبا بأي طريقة تهب بها الرياح".

يقع مصنع براميل -الحائز على الجائزة- أنجيلو غامبا، في مدينة كاستل ألفيرو عسيرة الوصف، على بعد بضعة أميال شمال أستي. يدخل أوجينيو غامبا من الباب ويرافق أنجيلو إلى الداخل.

غامبا في الأربعينات من العمر، وعيناه ناعستان، لكن سيكون من الصعب عليه أن يغفو في ضجيج متجره. يتحدث بفخر عن "أجيال غامبا الستة"، التي أدارت مصنع البراميل. تأسست الشركة في عام 1809، لكن لم تبدأ في الحصول على أكثر من الشهرة المحلية البحتة إلا بعد مرور أكثر من قرن ونصف. أتت نقطة التحول في منتصف السبعينيات.

يقول غامبا: "في أحد الأيام ظهر زميل من ماكون، في بورغوندي. كان يمتلك شركة إمدادات صنع النبيذ. وقد جاء ليستعلم عن براميل كبيرة لبعض زبائنه. كان لدى صناع النبيذ المحليين خبرة ضئيلة أو معدومة عنها. عاد بعد عامين مع ثلاثة عملاء. أرادوا شراء بعض البراميل، لكنهم أصروا على أن تكون مصنوعة من خشب البلوط الفرنسي".

حتى ذلك الحين، كان غامبا، مثله مثل جميع زملائه الإيطاليين، يستخدم البلوط اليوغسلافي دائمًا.

يقول: "في ذلك الوقت، اعتقدت أنَ هؤلاء الرجال الفرنسيين مجرد قوميين". غمز: "أنت تعرف كيف هم الفرنسيون".

ذهب غامبا إلى فرنسا للعثور على شخص يزوده بالخشب. في أحد الأيام، أثناء زيارته لشركة في بون، تقوم بتصنيع الآلات لصانعى البراميل، قابل زميلًا فرنسيًا مشهورًا وافق على بيعه شحنة من الأضلع.

يقول غامبا: "لقد خدعني حقًا، كل الأشياء كانت منشورة". ما أدهش غامبا أنَ إنسانًا ذكيًا كما يبدو -وراشدًا في ذكائه- لا يعرف الفرق بين الأضلع المنقسمة، والأخرى ذات الحواف المنشورة. يذهب إلى الخارج ويعود مع اثنين من الأضلع.

يقول: "المس المنشورة، ستشعر بالنعومة وأنت تفرك إصبعك عليها". ثم يقول وهو ممسك بواحدة منقسمة: "الآن جرب هذه، ملمسها أكثر خشونة بكثير".

يقول غامبا: "لكن، إذا نظرنا إليها تحت المجهر، يبدو السطح المنقسم مصقولًا، بينما المنشور غائمًا. ألياف الخشب المنقسم سليمة.، لكن الأُخرى ليست كذلك. هذا هو ما يحدث الفرق ويمنح الأضلع المنقسمة قوتها الميكانيكية الفائقة".

توقف غامبا ليترك كلماته تغوص. لكن لا تزال هناك أسرار عن المنقسمة والمنشورة بحاجة إلى الكشف عنها.

ثم هناك الأشعة الوعائية، وهي سلاسل طويلة من الخلايا التي تنمو شعاعيًا من قلب البلوط إلى اللحاء. إنها كبيرة بشكل واضح في البلوط، وتجعل الخشب أكثر مرونة. في الخشب المنفصل، تعمل الأشعة موازية لعرض الضلع، وتشكل حاجزًا لاختراق النبيذ. إن كانت عمودية، فقد يتسرب النبيذ من خلالها".

التشعب هو أسرار الخشب. هناك تمييزات يجب إجراؤها حتى عند نشرها.

تتمثل إحدى الطرق في تقسيم قطعة الخشب إلى أربعة أقسام باستخدام وتد، ثم نشرهم شعاعيًا، والاقتصاد في الأشعة. الطريقة الاخرى .. ."'

يرفع غامبا أنفه. يبدو كما لو أنه على وشك التراجع عما سيقوله.

"الطريقة الأخرى هي نشر قطعة الخشب بالكامل عموديًا من الأعلى".

احتقاره كلي. من الصعب بالنسبة لصانع براميل ذو ضمير، أن تتدنى لأقل من ذلك.

جعلت شحنة الأضلع المنشورة غامبا يدرك أنَّ التعامل مع الفرنسيين لن يكون سهلاً. لكنه كان يتحرك في الاتجاه الصحيح. لم تأخذ الطلبيات الأولى للبراميل الصغيرة المصنوعة من خشب البلوط الفرنسي، القادمة وقتًا طويلًا، ومن بعض المنتجين البيدمونتيين الرئيسيين في ذلك: جياكومو بولونيا في عام 1979، وبيو سيزار في عام 1980. طلب منه جياكومو تاشيس، منشئ توسكان تيجنيلو، وأحد أبرز صانعي النبيذ في إيطاليا، الحصول على براميل مصنوعة من خشب البلوط من مقاطعة معينة في وسط فرنسا.

كان غامبا مصممًا على العثور على مصادر موثوقة من الأضلع الخشبية، ما يطلق عليها الفرنسيون مريا. منذ أواخر السبعينيات، سافر أكثر وأكثر إلى فرنسا. بداية مع "أربع أو خمس كلمات من اللغة الفرنسية تعلمها في المدرسة الإعدادية"، تنقل من قرية إلى قرية مستفسرًا عن قاطعي الأخشاب. قائمته من الموردين تطول تدريجيًا. بحلول عام 1983، كان قد صنع براميله الأولى من "انقسام صحيح، وخشب مجفف بشكل لائق". عندما تحول رشح برميل خشبي صغير إلى فيضان، كان جاهزًا.

يقول غامبا: "إنه أمر مضحك، عندما بدأت باستخدام البلوط الفرنسي، اعتقد الناس أنه أمر غريب. اعتبرتُ زنديقًا. إنها الآن أرثوذكسية الجديدة، وأنا أقوم بتصنيع ما يقرب من ثلاثة آلاف برميل صغير سنويًا".

يقول أنجيلو: "أتذكر أنَّ غامبا جاء إلينا عدة مرات في بداية الثمانينيات. طلبنا منه بضع براميل، لكن تبين أنها أقل جودة مما كنا نأمل. كان علينا أن نرعاها من بعده. ثم وقعنا في عام 1986، أول طلبية كبيرة معه".

عند النظر إلى كومة من الأضلع الخام على أرضية ورشة غامبا، من الصعب تخيلها تتحول إلى أحد الأشياء المصقولة التي تزين قبوه.

غامبا يبتسم.

"من الأسهل صناعة برميل صغير أكثر من الكبير. كلما كانت أكبر، كلما صعب علينا العمل".

الأضلع منتشرة لما يقرب لياردة في الفناء. قام غامبا بتقطيعها إلى 91 سم، بينما يبلغ طول بارفيكو من بوردو 96 سم، ويبلغ طول قطعة بورغوندي 88 سم.

يقول: "هذا هو الطول الذي أراده تاشيس، وقد تمسكت به".

وبالتالي تعد براميل غامبا عبارة عن تقاطع بين النموذجين الكلاسيكيين: ممدود أكثر من القطعة، ولكن ممتلئة في الوسط أكثر من الباريك. يمرر غامبا يده على برميل خشبي منجز ويغمض عينيه. يقول: "هذا أناقة إيطالية بالنسبة إليك. إنها تتفوق عليهما".

تكون جوانب الضلع مدببة في كل نهاية بحيث تتوافق معًا بإحكام عندما ينحني الصندوق في شكله النهائي. يتم تجويف الضلع قليلأ أيضًا على الجوانب التي ستشكل الجزء الداخلي للبرميل، ثم تكشط.

يبدأ العامل بوضع الأضلع بشكل مستقيم داخل حلقة حديدية متصلة بإطار. مع حركات سريعة وواثقة، يبدل القطع الأوسع والأضيق حتى يشكل دائرة تضم ثمانٍ وعشرين قطعة.

يقول: "قد يكون هناك واحد أو أكثر أقل في المرة القادمة".

ثم يضع ثلاثة أطواق "مؤقتة" أخرى فوق الأضلع المجمعة، ويدحرج البراميل إلى الغرفة الرئيسية في ورشة العمل، حيث يتم وضعها فوق نار منخفضة. مع ارتفاع درجة حرارة الأضلع ببطء وبصورة متساوية -الشعلة القوية للغاية ستشقها- تصبح مرنة.

يتم تغذية النار برقائق وشظايا البلوط.

يقول غامبا بهيئة عارفة: "حتى هنا يمكنك أن تختصر الأمر. يوجد شخص واحد على الأقل في بورغوندي يستخدم لهبًا غازيًا لثني الأضلع".

تستمر العملية بعد بضع دقائق أخرى مع شعلة أقوى، كما يعمل رجلان آخران. يتدفق العرق لأسفل على وجوههم بينما يضع أحدهم سلكًا فولاذيًا حول الطرف غير المطوق للبرميل. عندما يصبح الخشب أكثر سخونة، يقوم العامل الآخر بدحرجة السلك وتضييقه ببطء، مما يدفع الأضلع لتقترب من بعضها البعض. عندما تكون محكمة بدرجة كافية ، تتم إضافة أربعة أطواق مؤقتة أخرى وإزالة السلك.

أخذ البرميل شكله النهائي، مع انتفاخ مميز، يسمى الجوف الأوسط. يتحدد الانحناء عندما يبرد الخشب.

لا تجعل الحرارة الخشب مرنًا فحسب؛ بل وتؤثر على تركيبه الكيميائي، وبالتالي النكهات التي يضفيها على النبيذ. تفحم الداخل يحدث على لهب ثالث.

يسأل غامبا، وهو مستعد دائمًا لطلبك: "غير متقن، متوسط، أو متقن الصنع؟. إن كان العميل يريد تحميصًا كثيفًا فعليًا، سنغطي البرميل لبضع دقائق". درجة حرارة الفحم مهمة. يصل مذاق الفانيليا المميزة لكثير من النبيذ الذي يعتق في البلوط الجديد، على سبيل المثال، يصل إلى شدته القصوى بين فحم متوسط وثقيل ثم تتناقص.

يقول غامبا: "من الأفضل أن يحصل البرميل الخشبي على تحميص متوسط. إن كان التحميص خفيفًا جدًا ، ستواجه خطر تصدع ثقب البرميل، في الأقبية الرطبة أو المعرضة لقفزات كبيرة في درجات الحرارة".

يتم نقل البراميل إلى قطاع آخر من ورشة العمل، حيث تتم إزالة الأطواق المؤقتة واستبدالها بأخرى دائمة، مصنوعة من الحديد المطلي بالزنك. يتم إدخال كل رأس برميل خشبي -مكون من سبع قطع من الخشب، مُجمعة معًا بمسامير مقطوعة الرأس، ونُشر على ماكينة خراطة إلى شكل دائري- في الثلم، الموجود على أي من طرفي البرميل. تُحشى في الثلم بسرعة لجعل التناسب محكمًا، وهو شرط يتم ضمانه نهائيًا بواسطة آلة يصل تطبيقها إلى أربعة آلاف ضغط جوي. يخرط البرميل بورق الصنفرة، ويتم التشغيل النهائي بواسطة آلة هيدروليكية أخرى، والتي تدفع الأطواق إلى وضعها النهائي.

يقول غامبا: "لا أعرف كيف تمكن صناع البراميل القدماء من النجاح بدون هذه الآلات، إلا إن كانوا أقوى مني بكثير".

اكتمل الآن تحول كومة من الخشب إلى برميل خشبي.

غامبا مبتهج بينما يعبر الجمهور عن إعجابه.

يقول: "نحن مجرد عمال نقوم بعملنا. لسنا عمالًا مذهلين.

تعتمد جودة هذه البراميل في نهاية المطاف على جودة بلوط الميرين".

تدخل BMW زرقاء داكنة، مع لوحات ترخيص CN، النفق تحت جبل مونت بلانك، أعلى جبل في أوروبا.

يقول أنجيلو: "عندما يتعلق الأمر بالخشب، فنحن المنتجون لدينا القليل جدًا من المعرفة المباشرة".

ربما يكون النفق قد أجبر أنجيلو على استخدام المكابح، لكن وصلت دواسة الوقود في ذهنه إلى الأرض.

"كيف يمكننا القيام بتجارب ذات معنى واستخلاص استنتاجات صحيحة من التجربة إن لم نكن متأكدين من أصل الخشب وتجفيفه؟"

استنتاج أنجيلو بعد عشرين عامًا هو: من بين جميع العوامل التي لا تعد ولا تحصى التي تؤثر على جودة برميل خشبي، فإنَ التجفيف هو الأكثر أهمية. ضمن أشياء أخرى، يجب أن يفقد الخشب رطوبته، وبعض الشوائب، قبل الدخول إلى قوس الدائرة الساحرة لصانع البراميل.

يمكن للأضلع أن تقضي هذه المرحلة من ما قبل البرميل، في الهواء الطلق، معرضة للعناصر الكيميائية، أو في الداخل، في فرن.

يقول غامبا متزمرًا: "لا تتحدث معي عن الأفران، كان لدي فرن لتجفيف الأضلع المنقسمة عندما نحاول ثنيها. حتى في أحسن الأحوال، ستحدث بها تشققات مجهرية، حيث تزدهر البكتيريا والعفن. عندما يجفف الخشب بشكل طبيعي، يتقلص بشكل متساوٍ، ولن يتشوه ".

يهتف أنجيلو. "ليس التجفيف مجرد جعل الخشب جافًا، يستخرج الفرن بالتأكيد الماء من الخشب، لكنه أيضًا يمنع جميع العمليات الطبيعية التي تساهم في تطور كيميائها الحيوية. عندما يجفف الخشب بصورة طبيعية، فإنه يفقد ميزاته المرة، القاسية والعشبية. يعني الفرن نهاية الإنزيمات التي تحلي الخشب وتجعله عطريًا. تجفيف الخشب في الفرن يبتسر النبيذ. لن يتعتق".

تجفيف الخشب في الفرن أسرع بكثير من تركه في الخارج. لكن تكلفة الأضلع المجففة بالفرن أقل.

يقول أنجيلو: "لكن سيغريك قطع الزوايا، حتى عندما تقوم بتجفيف الخشب بشكل طبيعي. في النهاية، فهي تقوم بتقليل التكلفة لعدة سنوات، إن فعلتها بشكل صحيح".

لهذا السبب عادت هذه البراميل من الأضلع إلى بارباريسكو.

أنجيلو مقتنع بأنَ هذه هي الطريقة الوحيدة للتأكد من أنَ المهمة تتم بشكل صحيح. هو الآن في طريقه، مع غامبا لزيارة قاطعي الأخشاب في وسط فرنسا.

يقول: "يقول معظم الخبراء إنَ الضلع يتجفف بمقدار حوالي سنتيمتر واحد في السنة، ما يعني ثلاث سنوات أو نحو ذلك. لكن سيتعين علينا تجربة ذلك أيضًا".

في الطريق، توقف غامبا لفترة وجيزة لتحية صانع براميل في بورغوندي. أثناء انتظاره، تفقد كومة من الأضلع.

همس: "انظر، معظم هذه الأشياء منشورة، مع قليل من الخشب المنقسم في الأعلى".

تحل العتمة فجأة. يضيء أنجيلو أضواء ركن السيارة.

منتصف ما بعد الظهيرة، لكن الأشجار على جانبي الطريق الضيق طويلة للغاية، وقريبة من بعضها البعض بحيث لا يمر سوى القليل من الضوء. عندما تخرج السيارة من نفق الأشجار، لن تتمكن من رؤية الأرض بعد الآن، من كثافة نمو الشتلات.

بالنسبة لمحبي النبيذ، تعتبر ترونغيه أجمل غابة بلوط، وهي أحد أكثر الأسماء إثارة، والتي لا تعزى إلى مكان صنع النبيذ نفسه. إنه نبيذ غابي فريد من نوعه.

يتم وصف جميع أخشاب البلوط (الميرين) الأخرى بمصطلحات جغرافية أوسع: المناطق الإدارية (départements)، مثل آليير، أو المقاطعات السابقة مثل ليميزون (Limousin). توجد غابات بلوط ممتازة أخرى في آليير، مثل غروس بوا Gros Bois، لكن لا شيء يخلق التقديس الذي يصاحب ذكر ترونغيه.

يقول أنجيلو: "أراهنك، ليست جميع الأخشاب المباعة تحت اسم ترونغيه قد أتت من هنا بالفعل، وإلا لكانت الغابة بأكملها قد قطعت منذ فترة طويلة".

يومئ غامبا موافقًا.

يقول: "سيكون من الأكثر دقة الحديث عن البلوط الذي يشبه ترونغيه ".

تدين غابة ترونغيه بشهرتها إلى جان بابتيست كولبير، المراقب العام لفرنسا تحت حكم لويس الرابع عشر. كانت إدارة الغابات أحد أكثر القطاعات فسادًا في المجال الملكي، وبحلول عام 1670، دمر قطع الأشجار العشوائي، ورعي الحيوانات، ثلاثة أرباع ترونغيه. أراد كولبير ضمان توفير إمدادات كافية من الأخشاب اللازمة لبناء قطاع البحرية، الجوهري في مسألة طموحات البلاد التجارية، لذلك قام بعملية إعادة زراعة مكثفة، ويقظة قوية. يوجد في الغابة الحالية نصب من خشب البلوط عمره أكثر من ثلاثمائة عام، يحمل اسمه.

دفعت الاعتبارات المماثلة لبناء السفن والقوة البحرية، قبل أكثر من نصف قرن، الملك جيمس الأول ملك إنجلترا، إلى منع حرق الأخشاب لصناعة الزجاج، وهو الإجراء الذي أدى لولادة زجاجة النبيذ الحديثة. بدأ استخدام الفحم لتزويد الأفران بالوقود، وكانت النتيجة زجاج أقوى، يمكن سده بإحكام بواسطة الفلين، ونقله دون أن يكسر. قد تكون طرق الرب لا نهائية، أو نهائية، لكن من المؤكد أنها لم تهمل تعتيق النبيذ الجيد.

يقول غامبا: "تتم إدارة غابات مثل ترونغيه بهدف إنتاج شجرة البلوط الأكثر طولاً واستقامة، وبدون فروع جانبية على ساقها".

إنَ عمل تشذيب وتهذيب النمو الصارم هذا يعمل بمثابة انتقاء طبيعي للبلوطة الأجود. بعد عشر سنوات أو نحو ذلك، تصبح قطع البذور الأولية المنتجة من البلوط، من البذارة القديمة، دغلًا كثيفًا. هذه الكثافة الشديدة تجبر البلوط الصغير على النمو طويلاً ومستقيماً، ليضمن له مكانًا مواجهًا للشمس. تموت النباتات الأضعف أو يتم قطعها، كما يتم التخفيف تدريجيًا من البذور. في عمر المائة عام، وصلت معظم أشجار البلوط التي لا تزال قائمة إلى أقصى ارتفاع لها، يبلغ حوالي مائة قدم، وقطرها حوالي قدم واحدة. تمتلك أوت فوتي البالغة من العمر مائتي عام -وهو موقف من الأشجار الطويلة جدًا- أربعين إلى ستين شجرة فقط لكل فدان.

يقول غامبا: "غابات البلوط الإيطالية القليلة المتبقية، ضئيلة للغاية لإنتاج نوع الخشب الذي تحصل عليه هنا. تنمو الأشجار إلى الخارج بدلاً عن الارتفاع، ما يعني الكثير من الفروع والخشب الشائك."

يبحث غامبا دائما عن موردين جدد.

يقول: "الحطابون من الأنواع المهددة بالانقراض، متوعدون بالاندثار. خذ بوردير Bourdier في لورسي-يفيس Lurcy-Lévis، على بعد أميال قليلة شمال شرقي هنا. عندما اكتشفته قبل عشر سنوات كان لديه عدد من الحطابين، كان حرفيًا ماهرًا. لديه الآن 32 عاملاً، أحدث الآلات التقنية العالية، ويبيع بشكل رئيسي للمقاولين، ومصنعي الأثاث. تبقى لديه مقسم واحد فقط، ويعمل الرجل الفقير بمفرده في سقيفة صغيرة. هكذا انتهى الأمر".

توقف أنجيلو للحصول على خريطة من مركز المعلومات السياحية. يسأل غامبا السيدة في الاستقبال إن كان هناك أي حطابين في الجوار، ويضيء وجهه عندما تذكر اسمًا غير مألوف.

وتقول: "إنه في فيتراي، قرية صغيرة على حافة الغابة، على بعد ثلاثة أميال من الطريق".

تنبعث حمرة وجه مسيو دافي من البياض المطلق لشاربه وشعره القصير. محاطًا بأكوام من جذوع الأشجار والأضلع المكدسة بعناية، وهو يقسمها بعيدًا، على أرض خالية عبر الطريق المتسخ من منزله وسقيفته. الجو حلو، مع رائحة البلوط الطازج.

إنَّ خطاب دافي المتأني الجليل مرتَّب مثل هيئته. من الجيل الثالث من الحطابين، يزاول مهنته منذ أكثر من أربعين عامًا.

يقول: "منذ أن كنت في الثالثة عشر".

يشير إليها بـ"grume" أي كرم، يقف على نهاية خط أشجار طوله ثلاثة أقدام. بحركات دقيقة، يقوم بتقسيمها أولاً إلى أرباع، بواسطة وتد ومطرقة، ثم إلى أضلع غير مصقولة بواسطة الفأس ومطرقة خشبية.

يقول: "في سقيفتي، أزيل اللب واللحاء. وهذا الخشب بجانب اللحاء كذلك. هذه هي الطبقة الخارجية الناعمة. لا بأس بها للأرضيات، لكن بالنسبة للأضلع فنحن نستخدم فقط خشب القلب".

يؤكد دافي شكوك أنجيلو حول الكثير من الأخشاب التي تباع باسم ترونغيه.

"لن يقوم حطاب قديم من المنطقة، كأبي، بتقسيم خشب لم يكن موجودًا على بعد بضعة أميال من ترونغيه أبدًا. في هذه الأيام نحصل عليه من جميع أنحاء وسط البلاد. الحقيقة أنَّ الخشب الجيد يقل أكثر فأكثر من أجل الميرين. قبل عشر سنوات فقط، كان بإمكاني صنع متر مكعب من الأضلع من ثلاثة الجذوع؛ أحتاج الآن، غالبًا، إلى ستة أو سبعة.

"العمل لثماني ساعات في اليوم، يمكن أن يصنع حوالي مائة وخمسين ضلعًا للبرميل."

يضيف: "في تلك الأيام، لن يستخدم الحطاب سوى الجزء المختار من الجذع. ستكون أخشاب ميرين حقيقية".

يهز رأسه ببطء: "الآن الكثيرون يستخدمون أي شيء".

أنجيلو متلهف للتعلم.

يسأل: "من أين يأتي أجود الخشب؟"

رد دافي: "حسنًا، ترونغيه وغراند بوا هنا في آليير، سانت باليه في شير، وبرتراغيس في نييفر. احترس من الغابات حيث يوجد الكثير من الصنوبر. لا يوجد بلوط من الدرجة الأولى هناك أبدًا".

"ماذا عن التجفيف؟ كم يأخذ من الوقت؟"

يحتاج الضلع إلى ثلاث سنوات على الأقل. ثلاثة إلى أربعة هو الأمثل".

كان غامبا يستنشق شظايا الخشب ويمضغها كما لو كان يقدّر السيجار الفاخر.

يهتف: "تذوق هذا، إنه حلوحقًا".

إنه متحمس للغاية الآن وعلى استعداد للقيام بهذه الخطوة. مسيو دافي لم يكن لديه أي أضلاع ليبيعها له، أليس كذلك؟

دافي يبتسم. لا، لن يقوم بهذا. لديه عقد حصري مع شركة كبيرة لصناعة البراميل في بوردو.

يتجه أنجيلو شمالًا، ثم إلى شير. ليست بعيدًة عن بورغ، يلاحظ محب نبيذ اللوار أنَّ الطريق السريع الوطني 140 يمر على طول الحافة الغربية لموطن مينوتي- سالو، مع كروم العنب في كوينسي وريويلي إلى اليسار. هذا الجزء من لوار هو موطن السوفينيون. تشير علامات الطريق إلى سانسيري، على النهر، على بعد 20 ميلًا فقط إلى الشرق، وإلى سومور البعيدة. لا يوجد ساوفيجنون في سومور، ولكنها مدينة العجوز غرانت، والد البطلة التي تحمل اسم رواية بلزاك يوجي غرانت، أكبر تاجر للميرين، وصانع براميل في تاريخ الأدب.

في قرية ميري بوا Méry-és-Bois، بالقرب من غابة سانت باليه، يرشد غامبا أنجيلو عبر متاهة من الخشب. تكمن هنا وهناك جذوع كاملة في انتظار دورها. يتوقف أنجيلو أمام سقيفة كبيرة.

يهتف غامبا: "ها هو، أستاذ البلوط شخصيًا".بهدوء استبدادي، مظهر شرير، إيماءات سريعة، وإصبع على أهبة الاستعداد دائمًا، يمنح كاميل غوتييه كامل وقته لإعطاء الدرس. لديه عامل يخرج خمسة أضلاع.

يقول: "ارفعها للأعلى، واخبرني أي واحد هو الأثقل".

ممتلئ الجسم، أشيب، مع شارب، يبتسم الأستاذ ببهجة وهو يجيب: "نعم، حقيقة" يجيب بصخب منتصر: "هذه ليميزون، حبوب خشنة".

حبيبات الليميزون خشنة لأنه ينمو بسرعة. ويأتي من المنطقة التي تحمل هذا الاسم إلى الجنوب الغربي من شير، حيث التربة غنية والغابات في الغالب من البلوط الأوروبي " pedunculata Quercus"، واحدة من أكثر من أربعمائة نوع من البلوط.

Quercus في اللاتينية هو "البلوط"، في حين أنَّ pedunculata تعني الجوز المعلق على الفرع بواسطة السيقان.

يلاحظ أنجيلو في همس أنَّ الفيروسات المتنوعة لم تخطُ أي خطوة إلى الأمام في ما يتعلق بالبراميل الخشبية المعينة. تناقش المصطلحات الجغرافية بدلًا عن النباتية.

يدعو الأستاذ الفصل إلى النظام.

يسأل: : "ما الأخف وزنًا؟"

يتردد الفصل هذه المرة، لكنهم في النهاية يختارون واحدًا من اثنين متشابهين للغاية.

يصفق الأستاذ: "صحيح، مرة أخرى، هذه ترونغيه، الحبوب الناعمة".

ترونغيه حبيباته دقيقة. إنه ينمو ببطء في التربة الفقيرة، وهو بشكل رئيسي بلوط سقيلي، وهو نوع أوروبي آخر. وترتبط الجوزة بالفرع مباشرة.

"كنت مترددًا لأنَّ ذلك الضلع الآخر كان من سانت باليه، الغابة الموجودة هناك".

يمر إصبع السبابة من الوضع العمودي إلى الأفقي ليشير إلى الطريق.

"إنها حبوب ناعمة أيضًا، وتشبه إلى حد بعيد ترونغيه".

كلاهما يحتويان على مسحة وردية، ولونها أخف من ليميزون. الضلعان الآخران من مي فين، بنصف الجودة.

لهجة غوتييه تنم عن أصل أكثر جنوبية. كان والده رئيس صناع البراميل في شركة كونياك كبيرة، لذا نشأ بالقرب من غابات ليميزون.

"للحصول على الحبوب الناعمة، أنت بحاجة إلى أشجار طويلة جدًا بحيث تكون جذوعها سميكة بما لا يقل عن عشرين بوصة. لا يقل عمر أشجار سانت باليه عن مائة عام على الأقل. الكثير من الأشجار التي يتم قطعها هناك الآن تمت زراعتها في الربع الأول من القرن التاسع عشر. تنمو أشجار الليميزون بشكل أسرع بكثير، ويمكن قطعها عندما تبلغ الثمانين".

جرف الطلاب حماس الأستاذ المتصاعد.

يقول: "انظر إلى هذين، حبوب ترونغيه جيدة جدًا، بحيث تصنع بصعوبة حلقات النمو الحولية. مع ليميزون، لا توجد مشكلة ".

يرفع غوتييه إصبعه إلى الأعلى قليلاً.

يحث الفصل: "الآن، انظروا إلى ترونغيه عن قرب، الحلقات الحولية قرب اللب أدق، لأنه عندما كانت الشجرة صغيرة، كانت مظللة بأشجار أخرى. ولكن بعد ذلك تصبح الحلقات متحررة قليلاً. ذلك لأنَّ الأشجار المحيطة بها يتم قطعها تدريجياً، وتتلقى الشجرة المزيد من أشعة الشمس".

يرصد الأستاذ الفصل بنظرة صارمة، لكن أبوية.

يسأل: "أنتم تعلمون أنه في الغابة الخطيرة، البقاء للأصلح فقط، أليس كذلك؟".

توقف مؤقتًا لالتقاط أنفاسه قبل العدو التوجيهي السريع.

"عندما تنمو الشجرة ببطء، فإنها تنتج المزيد من خشب الربيع، والأقل من خشب الصيف. وهذا يعني المزيد من مركبات الفينول لاستخلاصها. ويختلف النمو من عام إلى آخر، تمامًا مثل العنب وجميع النباتات الأخرى".

تصبح لهجته درامية.

"تتم كتابة تاريخ المناخ في الخشب، ليس فقط في مظهره، ولكن في رائحتة أيضًا. لاحظ كيف أنَّ الخشب بالقرب من اللحاء الناعم أقل رائحة من الخشب قرب اللب".

أوشك غوتييه على الاندفاع، لكن أدرك نفسه فجأة. على الرغم من عدم وجود نساء أو أطفال في مجال النظر، لكن من يعلم! يخفض صوته.

"عندما يتم نشر جذع، فإنهم ينشرون الكل، في بعض الأحيان، على نحو مستقيم، ومن ثم تحصل على أضلاع مصنوعة من الخشب بجوار اللحاء الناعم فقط".

يتوقف الأستاذ. يعبر غامبا عن ملاحظته بتعبير فاضح بشكل مناسب.

"إنها جرعة"، يقول غوتييه وهو يلفظ الكلمة كتاجر ألماس، قد يأتي على ذكر مجوهرات الأزياء من متجر "خمسة وعشرة سنتات five- and-dime".

الصف عاجز عن الكلام، وفاغرين أفواههم برهبة.

يهتف الأستاذ فجأة وهو يدخل إلى الورشة: "بلوط! لن ينتهي التعلم عنه أبدًا. يمكنك أن تحصل على شجرتين ينموان جنبًا إلى جنب، وستكون الجودة مختلفة تمامًا".

يشير نحو شاب ملتح يجلس على منضدة في المكتب.

يقول: "اسأل هذا الرجل، يعرف كل شيء عنها".

الرجل المحترم من معهد أبحاث في بورغوندي، ويدرس التأثيرات على النبيذ من بعض المتغيرات، مثل ارتفاع الشجرة التي ينمو فيها الخشب، والاتجاه الذي يواجهه.

يقول مشيرًا إلى عدد من الكومات الصغيرة التي تم ربطها، ورمزت بالعلامات: "هال ترى تلك الأضلاع هناك؟. لقد تابعت كل مرحلة من مراحل قطع الأشجار. الآن سأعيدهم معي، وأصنع منهم براميل، بعد ذلك سأعتق النبيذ نفسه في كل واحد منهم. ثم سنتذوقه بشكل دوري، ونلاحظ الاختلافات. إنه مشروع مدته 20 عامًا".

يقدم الباحث للصف القليل من الإرشاد لاختتام المحاضرة.

يقول: "تم تحديد أكثر من ستين مادة يتم إطلاقها في النبيذ من الخشب. الآن أصبح من الممكن تمييز الأصل الجغرافي للأضلاع عن طريق التحليل الكيميائي. خذ الأوجينول، على سبيل المثال، مادة عطرية موجودة في الخشب غير المسخن. هناك الكثير منها في أليير أكثر من ليميزون".

من خلال معلوماته السريعة، فإنَّ البرنامج التعليمي يصاب بالدوار تمامًا كالمحاضرة. حتى الجغرافيا تصعب متابعتها.

"الخشب من هنا ومن آليير غني جدًا بمركب عطري آخر، وهو ملح عضوي يُطلق عليه اللاكتون. هذا هو السبب في أنه حار للغاية".

يسأل أحد الطلاب: "ليميزون؟".

"لا توجد تقريبا لاكتونات، ولكن الكثير من التانين، الذي يتم استخراجه بواسطة النبيذ في وقت قصير نسبيًا".

"فوغ"؟ فوغ هي منطقة جبلية في شرق فرنسا، "حبوبها ناعمة جدًا. وأقل عطرية من أليير".

"بورغندي؟"

"هو وسيط نوعًا ما بين أليير وليميزون. ليس عطريًا جدًا، ولا تانيك جدًا".

تم صيد الرؤوس بالفعل، لكن غوتييه ألصق رأسه في المكتب قبل أن يغمي على أي شخص. إنه جاهز لأخذ أنجيلو حول المكان.

يذهبون لرؤية الفأس الهيدروليكي الذي يستخدمه غوتييه للتقسيم.

يقول: "التأثير هو نفسه تمامًا كما يحدث عندما يتم ذلك يدويًا. يزودنا الجهاز بالعضلات القوية فقط. وهو دقيق. حصلت على متر مكعب من الأضلع من خمسة جذوع".

تصبح لهجته أكثر سرية في الخارج.

يقول بصوت منحفض: "جاء بعض الأستراليين بالأمس باحثين عن الأضلع".

قبل ذلك بأسبوعين، جاءنا أمريكي، منتج نبيذ من كاليفورنيا.

"وأنت تعرف ماذا أراد؟"

توقف غوتييه والغموض يزحف على وجهه.

يهتف: "جذوع، قطع الأشجار. هؤلاء الأمريكيون لا يريدون صنع براميلهم الخاصة فقط، لكنهم يريدون تقسيم الحطب بأنفسهم.

يتعافى غوتييه في الوقت المناسب لتقديم عرضه النهائي، مشيرًا إلى كومة من الأضلع في الفناء. هناك طبقات بديلة من ثلاثة وخمسة، منها، مع القلب باتجاه المركز. الجو مفعم بالحيوية. يتم تغيير الأوضاع بشكل دوري، بالتالي فالتجفيف يتم بالتساوي.

يقول: "عليك رعاية الخشب، تمامًا كما يجب أن ترعى النبيذ".

الأرض حول الأكوام سوداء.

قال: "كلها شوائب خرجت من الخشب، أفضل أن تكون هنا على الأرض من أن تكون في النبيذ".

يسأل أحد الطلاب: "متى تقطع الأشجار؟".

"بين أكتوبر وفبراير".

"هل تملك الأشجار أم تشتريها؟".

"يتم بيعها بواسطة O.N.F.، المكتب الوطني للغابات، في مزادات تقام كل عام، في مختلف الإدارات، وسيتم إقامة المزاد الخاص بشير هذا العام، في بورغيه، في 12 أكتوبر".

في الليلة التي سبقت المزاد، عمت الإثارة في الهواء في منزل غوتييه، عبر الطريق مباشرة من ورشة العمل الخاصة به. يسأله غامبا عن موعد بدء المزاد.

"عند الساعة الخامسة".

غامبا بذهول: "صباحًا؟".

يرد غوتييه، بوجه جامد: " نعم، سيدي، نحن نعمل في فرنسا، كما تعلم".

وغمز.

"لكن منذ أن سمعوا أنَّ الإيطالي سيصل إلى هناك في الغد، قرروا البدء في التاسعة".

يعترف غوتييه أنه متوتر. تحدد المزادات إمداداته من الخشب لهذا العام.

لا أحد غير المدير يعرف ما ستكون عليه أسعار البداية، لكن غوتييه يقيم على أساس المزادات الموجودة بالفعل في شركات أخرى، أنها قد ترتفع بما يصل إلى عشرين%.

كان قد حضر واحدًا أقيم من أجل إندر، الأسبوع الماضي، في شاتور.

يقول: "كان هناك حوالي أربعمائة شخص، الكثير من الخشب، وبعض الأشياء الجيدة جدا".

سيعقد مزاد الأسبوع القادم في Cérilly.

"لكن سيكون هناك القليل جدًا من ترونغيه". يؤكد: "القليل جدًا".

يوجد على طاولة القهوة كتيب وضعه المكتب الوطني للغابات، يصف الكميات التي سيتم بيعها بالمزاد في بورغ. ومغطى بما يشبه الهيروغليفية.

يقول غوتييه: "لقد عملنا عليه بجد".

هو وزوجته كانا يتجولان منذ أسابيع، يقيسان الجودة والكمية. يأخذان القياسات وحتى الثقوب المجوفة حتى يتمكنا من إلقاء نظرة على اللون.

يلتقط الكتيب متصفحًا إياه.

يعلق: "هذا ليس سيئًا، لكن هذه الكمية لا تستحق الكثير على الإطلاق". فجأة، يشع وجهه بالارتياح. يتنهد: "آه، الآن، هذا بعض الخشب اللطيف حقًا".

غامبا لا يهدأ. إنه حريص على التحدث عن حمولة شاحنة الاضلاع التي وعده بها غوتييه.

يقول غامبا: "لا يمكنني الحصول على ما يكفي من الخشب من النوعية التي أريدها".

تأتي السيدة غوتييه من المطبخ حاملة أكوابًا من النبيذ الفوار على صينية. وهي امرأة سريعة وصريحة، تخبره أنَ الفرنسيين لا يحبون بيع الميرين للإيطاليين.

تقول: "يمكن بيع البراميل، بالتأكيد. لكن ليس الأضلع".

يوضح غوتييه أنها ليست مجرد مسألة قومية.

"من الطبيعي أن نمانع تقديم أفضل ما لدينا إلى شخص آخر غير صانعي البراميل الفرنسيين. وغالبًا ما تشارك الصداقات طويلة الأمد والعلاقات التجارية".

يرفع غامبا كأسه.

"هذا من أجل حظ سعيد في المزاد".

يأخذ رشفة.

يقول مبتسمًا: "ليس سيئاً على الإطلاق".

غوتييه صامت، لكن عيناه المتلألئتان تتحدثان عنه.

يقولون: "بالطبع، فهو فرنسي".

يتوجه غامبا إلى بورغ مبكرًا في الصباح البارد.

العلامات تقرأ بالكاد من خلال الضباب. تقف أزهار عباد الشمس المختارة والمظلمة في الحقول على طول الطريق السريع، صفًا بعد صف، كجيش شبحي، منهك ومهزم.

غوتييه في مبنى Agri-Cher الحديث على مشارف بورغ، وتمكّن من الحصول على مقعد في الجزء الأمامي من القاعة، الممتلئة تقريبًا الآن. يظل ينظر حوله بعصبية لمعرفة من يوجد هناك. غامبا يأخذ مقعدًا خلفيًا، على الجانب المقابل.

على المنصة أربعة عشر مسؤولًا، يرتدي نصفهم زيًا رسميًا. ولكل منهم نظرة تتناسب مع الكلمات الشهيرة التي قالها لويس الرابع عشر في القرن السابع عشر: "L’état ، c’est moil"، "أنا الدولة". يهمسون لبعضهم البعض بين الحين والآخر، لكن الجو مهيب: حالة العظمة والبساطة التي يستطيع الفرنسيون فقط إنتاجها.

يبدأ المزاد في تمام الساعة التاسعة. يعلن أحد المسؤولين عن الكميات، والآخر يعلنهم في المزاد. يبدأ الدلال بسعر معين، يسلمه إليه المدير مدونًا على ورقة، ثم يواصل في تخفيضه إلى أن يصرخ أحدهم "Prends سآخذه". لا يوجد وقت للتردد؛ ينتقل من رقم إلى آخر في أقل من ثانية.

بعض المزايدين يهتفون "Prends" بينما يزأر آخرون. رجل يجلس بالقرب من غامبا يقول "Prends" " على كل حصة بقدر من الثانية بعد فوات الأوان. شخص يحتج أنه هتف قبل الشخص الذي حصل على الحصة. يجتمع المسؤولون بسرعة. "رفض الاعتراض"، هذا ما أعلنه الدلال وهو يبتسم بأدب.

ملاحظات ضاحكة بعد أن هتف أحد العارضين المتبصرين "Prends" ليدرك بعدها أنه قدم عرضًا لشراء السلعة الخاطئة. تنطلق الضحكات واللهاث عندما تذهب سلعة ما على الفور لسعر الافتتاح، وهو أكثر من مليون فرنك.

"هذا هو شسير مرة أخرى" يهمس رجل لامرأة جالسة بجانبه.

تجيب: "ومن أيضًا؟".

يرفع غامبا عنقه ليلمح غوتييه. بدأ يتساءل متى سيقوم بضربته.

يبدأ سعر السلعة الثامنة والثلاثون بـ 410,000 فرنك. عندما قال الدلال "ثلاثة" من مبلغ الـ 360,000 فرنك، قفز غوتييه على قدميه. صرخ ووجهه محمر"Prends".

في تمام العاشرة وأربعين دقيقة، أعلن الدلال: "السيدات والسادة، انتهى المزاد".

اشترى غوتييه ثلاث كميات.

يقول وهو يمسح على وجهه بمنديل: "كان بإمكان الأمر أن يسوء أكثر، فقدت بعض الأشياء، لكنني حصلت أيضًا على بعض الأشياء الجيدة، بسعر جيد. إحدى السلع هي جمال حقيقي ".

يسأل غامبا: "من شوسييرهذا؟".

يصر غوتييه على أسنانه، ويدير عينيه: "آه، شوسيير، إنه صانع أثاث كبير من سانت أرماند. حصل على جميع الخشب الجيد. لا أحد يستطيع منافسته".

يغامر غامبا آملًا: "هل يبيع الميرين؟"

يفرك غوتييه إبهامه بسبابته: "أنت تمزح؟ لقد حصل على عملاء في سويسرا، ومستودع في باريس، والكثير من. . المال ".

كيف يمكن لشخص كهذا أن يزعج نفسه بالميرين البسيط؟

يقول غوتييه: "كنت آمل أن يحوذ أخي على إحدى سلع سانت باليه تلك، لكنه كان بانتظار تخليهم عنها".

يصهل: "إنهم لا يتخلون عن أي شيء هنا".

تأتي السيدة غوتييه لتحية غامبا.

تقول: "كان اليوم هادئًا هنا. ينشغل الجميع في بعض الأحيان، وتصبح الأمور حامية للغاية".

يقول غوتييه: "هذا بسبب إضراب مسؤولي الخزينة. البدلاء ليسوا ذوي خبرة، لذلك قرروا استسهال الأمر. عادة ما تجري الأمور بمنتهي السرعة".

عند مغادرته القاعة، اصطدم غامبا بأحد مقسمي الأخشاب الصغار من أليير، والذي كانت الكآبة بعينه.

قال متنهدًا: "كان كل شيء مكلفاً للغاية، اشتريت قطعة واحدة فقط. يوجد عدد أقل وأقل من الخشب للأضلع. استولى رجال الأثاثات على كل شيء".

يقول غامبا، محاولًا إبهاجه : "ستحقق نتائج أفضل في سيريلي في الأسبوع المقبل".

يحصل البلوط الفرنسي على جميع العناوين الرئيسية في مطبعة النبيذ.

لن تجد لدى العديد من المنتجين أي نوع آخر في أقبيتهم، لكن هذا لم يكن الحال دائمًا، ولا حتى في فرنسا نفسها.

"طعم البرميل يفسد النبيذ"، تقول إذاعة فرنسية لصناع البراميل افتتحت في عام 1875. "البلوط من كندا والولايات المتحدة وشمال أوروبا، يطلق أقل عدد من العناصر الأجنبية في النبيذ. هذا هو النوع الأنسب لصنع براميل موجهة لاحتواء النبيذ الفاخر والرقيق. الأضلع المصنوعة من البلوط الأصلي مناسبة فقط للنبيذ العادي".

يستخدم البلوط من شمال أوروبا في بوردو منذ فترة طويلة، وبحلول أوائل القرن السابع عشر، أصبحت هامبورغ أكبر سوق لبوردو هناك، وعادت السفن التي تنقل النبيذ إلى المدينة، مع أضلع من الغابات في شرق بروسيا وبولندا وبوميرانيا.

البلوط البلطيقي، ذو حبيبات دقيقة، وربما يعطى نكهة أقل وضوحًا في النبيذ من البلوط من غابات ليميزون، الأقرب إلى بوردو، استمر استخدامه لتعتيق نبيذ بوردو حتى الحرب العالمية الأولى.

ذكر منشور البلوط الأمريكي أنه "بلوط ألبا -البلوط الأبيض". وهو أقل ثراءً في المركبات الفينولية -في مسألة التانين والتلوين- من البلوط الأوروبي، ولكنه يحتوي على المزيد من مركبات الفانيلين، والمركبات العطرية ذات الصلة. على الرغم من أنه أرخص من البلوط الفرنسي، إلا أنَّ العديد من المنتجين خجلون تجاهه، بسبب الرائحة القوية، والنكهة التي يضفيها إلى النبيذ. لكن في الحقيقة أَنَ أسماء مثل أركنساس وإلينوي وميسوري، والتي تبدو أقل بريقًا من أليير وغيرها من الأسماء الفرنسية، يكتسيها هذا الخجل أيضًا.

يقول غامبا: "يتمتع بلوط كرواتيا وسلوفينيا بإمكانيات ممتازة، لكن الجودة انخفضت بشدة في السنوات العشر أو الخمس عشرة الماضية. إنهم لا يستغلون غاباتهم بعقلانية. لا يقومون بتجديدها بشكل منهجي، لذا أصبحت الأشجار الآن يافعة وصغيرة جدًا. كان لدي الكثير من الأضلع عليها عقد، وتكسروا عندما حاولنا ثنيهم. وبالطبع، فهم لا يقسمون الخشب على الإطلاق. كل ما تحصل عليه هو المنشور".

على الرغم من تدمير غاباتها منذ فترة طويلة، إلا أنَ إيطاليا كانت لا تزال تنتج كمية صغيرة من أضلع الخشب حتى وقت قريب. يذكر أوتافي، على سبيل المثال، غابة هضبة مونتيلو، على بعد 25 ميلًا فقط شمال مدينة البندقية، تنتج بلوطًا "يماثل الأفضل من سلوفينيا". وهناك شهادة شفهية من لانغ لعالم الخشب. يتذكر لوتشيانو ساندرون، أحد كبار منتجي بارولو، المزارعين كبار السن الذين يخبرونه عن خشب محلي، غاليرا، والذي صنعت منه البراميل. تبين أنَ غاليرا مصطلح محلي لبلوط بدونكيلاتا pedunculata.

وماذا عن برميل من نوع باريك؟ هل كان هناك تقليد له في إيطاليا قبل تقليد بوتيه؟ الأدلة هزيلة، ولكنها مثيرة للاهتمام.

يتم تقديم مثال على ما قد يحدث إن قام أحدهم بالتحقيق في الأمر بجدية، من قِبل جيوفاني كابيلي من مقاطعة مونتالياري، في شيانتي. اكتشف قبل بضع سنوات بعض الأوراق العائلية التي يعود تاريخها إلى أواخر القرن الثامن عشر، واطلع على النبيذ الذي صنعته عائلته من عام 1790 حتى عام 1917، عندما دمر الفايلوكسيرا كرومهم، واضطروا إلى إعادة زراعتها. على عكس شيانتي الحالية، والتي، حتى بعد المراجعة الأخيرة للوائح، لا يزال يتعين عليها أن تكون مزيجًا من العنب حتى تتم الموافقة عليها رسميًا، فقد تم تصنيعها من سانجيوفيسي خالصة، وكانت تعتق في برميل سعة 200 لتر، تسمى كاراتيلي. كان مؤمنًا حقيقيًا بالتقليد، حتى حصل على اكتشافه، فتحول كابيلي بسرعة، وهو الآن مدافع قوي عن إيمان أسلافه.

ربما يكون الأمر الأكثر إثارة للاهتمام هو القول المأثور القديم إنَّ "البرميل الصغير ينتج نبيذًا جيدًا". لابد أنه استند إلى خبرة عملية واسعة النطاق. ربما كان فلاحو الماضي مرتبطين ومقيدين بالتقليد، لكن النظرية لم تكن شيئًا بالنسبة إليهم.

يقف فاليريو غراسو بجانب باريك، ويضبط موزع ثاني أكسيد الكبريت. يتم ترشيح سوري سان لورينزو ’89 الآن. نحتاج الـ SO₂ لحماية النبيذ من الأكسجين المفرط. قام غويدو بالتحقق من مستوى SO₂ الحر -الجزء الذي لم يتحد بالفعل مع عناصر أخرى- ويقرر الكمية المراد إضافتها وفقًا لذلك. يقوم بمسح المشهد للتأكد من أنَ كل شيء يسير بشكل صحيح.

يقول "قد يبدو أنه لا أهمية للترشيح، لكنه ضروري. تزيل التهوية أي روائح خارجية قد يلتقطها النبيذ من الرواسب. كما أنه يشتت ثاني أكسيد الكربون، والذي من شأنه أن يزيد من قدرة التانين والحموضة إن بقي في النبيذ. وأخيرًا، إذا تم الترشيح بلطف شديد، فإنَ أكسدة التانين قد تفيد أيضًا. كما يساعد طوال عملية التبلمر.

كما هو الحال دائمًا، فإنَ نوع الأكسدة أمر حاسم. إن كانت عنيفة، فقد تتسبب في فقدان النبيذ لقوته.

يقول غويدو: "خاصة نيبيولو. بسبب الأنثوسيانين غير المستقر، يضر الترشيح بلونه. يمكنك ترشيح كابرينت، على سبيل المثال".

يتدفق النبيذ من الباريك إلى برميل كبير، وهو أدنى قليلاً من مستوى الأرض. يمسك عامل شاب بالخرطوم أعلى مستوى النبيذ الموجود بالفعل في الخزان، ويستمر في رفعه تدريجياً مع ارتفاع المستوى.

يقول غويدو: "مستوي البرميل أقل ارتفاعًا من الأرضية، لذا فليس من الضروري أن تعمل المضخة أكثر من اللازم وترش النبيذ حولها. يشبه تقريًبا فعل ذلك عن طريق الجاذبية".

يكمن العنف دائمًا في مكان ما في القبو، وهو مستعد للهجوم. يمكن أن تدمر القوة النبيذ. هناك حاجة إلى قفازات الأطفال، وليس القفازات الساحقة للملاكم .

"يحافظ العامل على الخرطوم أعلى بقليل من مستوى النبيذ في الحوض، لذا فالنبيذ الذي يخرج من الخرطوم يلتقي الأكسجين في مواجهة موجزة ولطيفة".

جاء أنجيلو للتشاور مع غويدو، وراقب العملية.

يقول: "هذا صحيح. الأمر الرئيسي هو تجنب التناثر. أتذكر عندما كان يتم ترشيح النبيذ، فقد كان يتناثر في الأرجاء مرتين. كان طريقًا طويلًا من البرميل إلى الحاوية التي كان يوجد بها الخرطوم، ثم شوطًا طويلًا آخر عندما يصل إلى البرميل الذي تم وضعه فيه".

ابتسامة مزعجة على شفتيه.

"اعتاد بعض العملاء، لدى انتهاء المهمة، أن يشتكوا من أنَ رائحة القبو لم تعد كما كانت. من المؤكد أنَ قبو والدي رائحته رائعة بسبب كل هذا التناثر، لكن يتلاشى الشذى في الهواء".

يقوم أنجيلو بإيماءة "ذهب مع الريح".

"عمال القبو هم من استمتعوا بالشذى، وليس من اشترى الزجاجة".

غراسو مشغول الآن في ملء البراميل النظيفة بالنيتروجين. وبينما يتدفق النبيذ عائدًا إليها، سيطرد النيتروجين خارجًا بعد أن خدم غرضه المتمثل في حمايتها من الأكسجين.

عمل الخمسيني الأشيب، غراسو في مصانع النبيذ لمدة خمسة وعشرين عامًا، وهو هنا منذ ثمانية أعوام.

يقول: "يتطلب هذا العمل الصبر، العمل مع البراميل الصغيرة كثير. تحتاج إلى حوالي دقيقة ونصف لتفريغ كل باريك عند الترشيح. ثم يجب عليك تنظيفها وتجفيفها وتنظيمها في صف. ونحن نعقمها دائمًا بعد إزالة الصف.

ضحكته مكتومة.

"المكان الذي عملت فيه من قبل كان مختلفًا تمامًا. كان مصنع معالجة حقيقيًا. كنا نتعامل مع سبع أو ثماني شاحنات من النبيذ يوميًا، وكان يتم تداولها في كل مكان".

يقول غويدو: "يستغرق التدريب الجيد لشخص ما هنا في القبو عشرة أعوام. نحتاج إلى رجل أو اثنين هنا فقط لرعاية هذه البراميل. يتطلب الأمر شخصًا لديه عقلية الحرفي الماهر، وليس العامل الصناعي".

ترى ما الذي يفعله غيبو الآن؟ يقف في جدول من الماء الأسود، مع أحذية بوت طويلة، ويقوم بغمر كومات من الأضلع بالخرطوم. مع ذلك، لا يوجد دخان. ليس هناك نار لقتالها، لماذا يسقي صناع النبيذ الخشب؟

يقول: "هذا هو ثالث شتاء جاف على التوالي. لن يتم تجفيف الخشب بشكل صحيح إن لم نبلله".

ينظر للأسفل، للتدفق القاتم.

"إن كان للماء كل هذا التأثير في هذا الوقت القصير، فكر في ما يمكن أن تفعله القوة الاستخراجية للكحول في النبيذ، على مدى أشهر".

قناعة أنجيلو أنَّ التجفيف هو العامل الأكثر أهمية في جودة الأضلع أظهرت نتيجة مثالية طوال الوقت. بطبيعة الحال، فإنَّ المشهد على الأرض يرجع بشكل أساسي إلى الحمولات الأحدث. أقدم أضلع موجودة هنا منذ أكثر من ثلاث سنوات، وستكون جاهزة للاستخدام لنبيذ هذا العام. سيظهر سوري سان لورينزو ’91 في المجتمع مكسوًا بالبلوط المصمم حسب الطلب.

يؤكد غويدو: "لكن الكسوة ستكون متحفظة".

إنه متحمس لتجربة التجفيف اليدوي للخشب.

يقول: "قبل استخدامنا للبراميل، سنعاملها بأربعة طرق مختلفة، بما في ذلك عدم القيام بأي شيء على الإطلاق. يزيل التبخير بعض المكونات التي نعتقد أنها سلبية، لكنه بدون شك يزيل شيئًا إيجابيًا أيضًا".

هناك خطط أخرى بالطبع.

"سنختبر التخمير الجرثومي في الباريك. والآن بعد أن أصبح لدينا خشب نعلم أنه جفف جيدًا، فلن نقلق بشأن تثبيط البكتيريا".

يدلف غويدو إلى القبو. يأتي بكوب ويملأه من البرميل.

يقول: "تذوقه".

النبيذ غامق اللون لاذع ومشبع. إنه شبه مخملي بطريقة نضرة. يمكنك عمليًا أن تشربه الآن.

يسكب ما تبقى من النبيذ ويملأ الكأس من باريك آخر. هذا النبيذ مختلف جدًا. فاكهي أكثر في الأنف، لكنه يفتقر إلى ثراء الأول. إنه ذاوٍ وخشن.

الوجه المعتدل الذي حافظ عليه غويدو حتى الآن يذوب في البهجة.

يقول: "كلاهما سان لورينزو 89. لكن الكوب الأول جاء من برميل جديد، والثاني من برميل عمره عام".

يتذكر المرء كلماته في الأمسية قبيل حصاد عنب هذا النبيذ، أو الأنبذة".

يقول: "خذ النبيذ نفسه وضعه في وعائين مختلفين -وبسرعة- لديك نوعان مختلفان من النبيذ". ضئيل ما يعلمه المرء.

يشرح غويدو: "النبيذ الذي كان في خشب جديد، أكثر "ليونة"، كون التبادل بينه وبين الأكسجين كان أكبر. عند استخدام برميل خشبي، تنسد المسام ويكون التبادل أقل. وله كتلة أكبر لأنَّ هناك المزيد من المواد التي تسمى السكريات polysacchaides، والتي يمكن استخلاصها من السليلوز، من الخشب الجديد. إنها تساهم في ما نسميه "امتلاء" النبيذ".

يتوقف مؤقتًا مفكرًا في ما سيتذوقه.

يقول: "آه" كما لو أنَّ الفكرة قد صدمته فجأة.

يذهب إلى برميل خشبي على الجانب الآخر من القبو، ويملأ الكأس ببعض النبيذ.

يسأل: "حسنا؟".

هذا النبيذ أكثر كثافة من الآخرين، لكنه غليظ وصارم للغاية. يترك فمك مغطى مجعدًا.

يبتسم غويدو بتكشيرة.

"أنت تتذوق بعض الأشياء التي لم نستخلصها أثناء التخمير. هذا هو النبيذ المحتشد".

الآن أنت تفهم حقًا سبب استمرار الإنذار الأحمر في الخريف، عندما يقترب العنب لصنع بارباريسكو من المصنع. لا تريد لهذه الأشياء أن تنسف النبيذ الخاص بك. في بعض المناطق المنتجة للنبيذ -حتى تلك المرموقة- غالباً ما تتم إضافة بعض النبيذ الكثيف إلى النبيذ لإعطائه كتلة. لا يستخدم غويدو أبدًا النبيذ المكثف، لكنه يحتفظ ببرميل صغير لمعرفة كيف يتطور فقط.

يقول: "نبيذ كسان لورينزو، أو حتى بارباريسكو العادي، لن يفقد سوى بعض رقته، دون الحصول على أي شيء منه".

التعتيق مرحلة في صناعة النبيذ، التي لا يزال هناك الكثير لنتعلمه بشأنها.

يقول غويدو: "إنها في الغالب تجربة وخطأ. هناك مقدار كبير من البيانات، لكن الانتقال منها إلى الممارسة الفعلية يعد مشكلة، على أقل تقدير. عليك فقط أن تتذوق، وتتذوق مرة وأخرى كلما تطور النبيذ، ومقارنة واستخلاص النتائج قدر الإمكان في ما يتعلق بالمتغيرات. أشياء قليلة تبدو واضحة، على الأقل عن الخشب. يبدو أنَّ الحبوب الدقيقة هي الأفضل، لأنها تطلق مكوناتها ببطء أكبر، وتصنع النبيذ ببراعة أكبر.

لذا فإنَّ اليير أفضل من ليميزون.

يقول: "مما رأيته حتى الآن، يبدو أن هذا هو الحال، أقله بالنسبة إلى أنبذتنا، لكن لا يمكنك مقارنة شاتو عظيم كموتون روتشيلد، بنبيذ من قرية صغيرة كسانتني، وتعتقد أنك تقارن بوردو ببورغندي. قد تشبه ليميزوين من بقعة معينة، تنمو في ظروف ملائمة للغاية، آليير من قطعة أرض أقل ملائمة. وستتفوق ليميزوين جففت لمدة ثلاث سنوات، بلا شك، على آليير جففت لستة أشهر فقط".

أما في ما يتعلق بالأضلاع، فيبدو أنك لن تبرح الغابة مطلقًا.

يقول: "من وجهة نظر عملية، على الأقل، ينبغي تناول الكثير من الحديث عن الاختلافات بين الغابات المعينة، ببعض الشك. أي ضمان لدي أن الخشب يأتي فعليًا من مكان معين؟"

غيدو يضحك.

"لأكون متأكدًا تمامًا مما سأحصل عليه، عليَّ أن أقطع الشجرة بنفسي وأحملها معي عائدًأ إلى بارباريسكو".

**23 فبراير 1991**

يودع سوري سان لورينزو 89' الباريك، منتقلًا إلى زجاجة بسعة 6،800 لتر.

يقول غويدو: "تخيل شكل هذه البراميل عندما كانت جديدة منذ أكثر من عشرين عامًا. من الواضح أنَّ الأضلاع لم تجفف بما يكفي ـ وهو ما كان يستغرق سبع سنوات على الأقل ـ وكان هناك الكثير من التانين الخشن والمكونات المريرة في الخشب. تم ثني الأضلاع بواسطة البخار، والذي لم يوفر حرارة كافية للتسبب في التفاعلات الكيميائية التي تنجم عن النار".

يتساءل المرء لماذا لم يتم وضع النبيذ في القنينة أولاً، ثم في الباريك بعد ذلك.

"إنَّ الأخشاب الأحدث ونسبة السطح إلى النبيذ الكبيرة، تعني أنَّ الباريك له تأثير أكثر عدوانية على النبيذ، وتشكل كثافة النبيذ الشاب، مع كل الجسيمات الدقيقة التي ما زالت فيه، نوعًا من المصد الذي يقلل من التأثير. في الواقع، عندما نقوم بالتخمير في الباريك، كما نفعل مع بعض أنواع النبيذ الأبيض، فإننا لا نعامله بالبخار. خلايا الخميرة وغيرها من الرواسب تحجب تأثير الباريك أكثر".

يجري تحضير آخر الصناديق التي تحتوي على سوري سان لورينزو '89 للترشيح.

يقول غويدو: "يحرك الباريك النبيذ إلى الأسفل أولاً، ثم تصقل القنينة الحواف الخشنة. الأكسدة البطيئة في الباريك تجعل النبيذ يعتاد على الأكسجين. إن ظل النبيذ في حاويات محكمة دائمًا، فإنَّ أي اتصال بالأكسجين سيكون بمثابة صدمة كبيرة، لدرجة أنه سيتأكسد بعنف عندما يتم ترشيحه أو يعبأ في الزجاجات. ولكن يجب أن يعتاد أيضًا على الحالة الاختزالية - انعدام الأكسجين - التي ستحدث بمجرد أن تتم التعبئة".

**4 مايو 1992**

يقول أنجيلو: "نجلس دائماً، غويدو وأنا، لنتذوق معًا قبل التعبئة. نقوم بتعبئة سان لورنزو في ربيع العام الثالث بعد الحصاد، في مثل هذا الوقت تقريبًا. يبقى في القبو حتى منتصف سبتمبر، حينها نبدأ في شحنه".

يجلس أنجيلو في غرفة التذوق الجديدة في الطابق الأرضي من المبنى الذي تم تجديده، والذي يضم مقر المصنع.

على الطاولة زجاجة سوري سان لورينزو 1989، مملوءة من البرميل باليد. أتى غويدو وصبَّ.

بعد النظر إلى لون النبيذ يقومان بتنشقه، ارتشافه، ثم سكبه داخل فميهما. ذاب وجه أنجيلو وتلاشت تعبيراته. أغلق غويدو عينيه. أيصلّي؟ في لحظات اليأس سمعناه يتذمر، "وأنقذنا من التانين". في أوقات كهذه، سيبدو التانين شريرًا.

تبدو ثواني الصمت وكأنها بلا نهاية.

يلقي أنجيلو نظرة سريعة على غويدو ويتلقى الرسالة الصامتة نفسها التي أرسلها للتو. يبصق النبيذ.

يقول: "سيكون شيئًا مميزًا، لكن من العار تعبئته الآن. النبيذ ليس جاهزًا".

يومئ غويدو متفقًا. بينما يتناقشان حول النبيذ، برهن أنجيلو أنه شاعر بحق: شاعر ذواق، وليس ذواقَ شِعرٍ.

يتنقل جيئة وذهابا بين الاستعارة والتشبيه. يشبه النبيذ الآن بـ:

"صخرة منحوتة بالكاد. بدأنا للتو في الحصول على لمحة عن هيئها".

"أحد شخصيات مايكل أنجلو: عبدٌ من الحجر، يناضل للحصول على حريته".

"جواد مفعم بالحياة: رائع، ولكن قُيد، وكُبح جماحه".

عندما يتم تناول النبيذ وهو شاب جدًا - قبل أن يملك الوقت للوصول إلى مرحلة النضج ويطور إمكانياته- كثيرًا ما يكون هناك حديث عن قتل الوليد.

"قتل الوليد؟" أنجيلو ساخرًا. "هذا وليد ضخم جداً".

من الواضح أنَّ سوري سان لورينزو 89' ليس بوجوليه نوفو، فهو يحتوي على كمية مثيرة للإعجاب من البوليفينول: 2.95 غرام لكل لتر. مع درجة كحول تبلغ 13.69، يتماشى تمامًا مع النبيذ الذي تم إنتاجه في بداية القرن بواسطة دوميزيو كافازا، في مصنع النبيذ التعاوني، في الأعوام 1903، 1904، و 1905، على سبيل المثال. كان المحتوى الكحولي لنبيذ كافازا 13.59 و 13.89 و 13.60 درجة على التوالي.

ما يلفت النظر في المقارنة، الحموضة الكلية، المعبر عنها في حمض الطرطريك، أنَّ أرقام تلك الأنبذة الثلاثة مخيفة بالفعل، على الأقل بالنسبة لمحب النبيذ المعاصر: 9.07 ، 7 ، 50 ، و 8.40 جرام لكل لتر، على التوالي!. إنَّ درجة الحموضة المنخفضة جدًا لسوري سان لورينزو '89 -5،80 جرامًا لكل لتر- ستسمح للتانين بتجربة تذوق لذيذة ومخملية عوضًا عن أن تكون قاسية. كانت بوردو، التي اكتسبت بالفعل سمعة لنفسها، أكثر سخونة بعض الشيء، وأقل جفافاً. على الورق، سوري سان لورينزو واعدة جدًا.

أنجيلو مروِّج كبير لنبيذه، لكنه يعلم أنه لا يوجد يقين في ما يتعلق بتطور نبيذ معين".

يهتف: "لا يمكنك شرب الوعود. النبيذ مليء بالمفاجآت دائمًا".

يقول غويدو: "ربما بضعة أشهر أخرى في الباريك ستجعله جيدًا".

يرد أنجيلو: "صحيح، لكن ما زلنا بحاجة لمعرفة المزيد عن كل شيء. من الصعب تحديد وقت التعبئة، وأيضًا قد يكون النبيذ جاهزًا في ما يتعلق بمكون واحد، دون مكون آخر".

متى ستتم تعبئة سوري سان لورينزو؟

تبادل أنجيلو وغويدو النظرات بصعوبة. وقرآ عقليْ بعضهما البعض.

يقول أنجيلو: "علينا أن نرى كيف سيتطور في هذا الصيف. إن كنا محظوظين، قد يكون ذلك في أوائل سبتمبر، قبل بدء الحصاد. إن لم يكن كذلك، فيجب أن يكون الربيع المقبل".

إنهم يعبئونه دائمًا عندما يكون الجو دافئًا، لأنَّ النبيذ يمتص كمية أقل من الأكسجين.

يقول أنجيلو: "آمل أن يتفهم عملاؤنا. بعضهم اشتروه وهو حديث، ودفعوا مقدمًا، لكنه لن يكون متاحًا لعيد الميلاد. قد يستغرق الأمر أكثر من عام قبل أن نشحن، حتى وإن قمنا بتعبئته في سبتمبر".

أنجيلو يشتم، ويأخذ رشفة أخرى. بإمكانه منح كل شيء حتى يتمكّن من القول بضمير مرتاح: "حسنًا، هيا نعبئه"، لكنه متشمم صارم، ومتذوق متشدد الذهن.

يقول: "هذا النبيذ جامح وعنيد. لا يمكنك إجباره على التعبئة إن لم يكن يرغب في الذهاب".

ينظر إلى كأسه.

"سوف يخبرنا عندما يكون جاهزًا".

إن كان مع الزجاجة، أو الباريك، عليك أن تسأل النبيذ.

**20 أغسطس 1992**

هلام؟

ما جعل غويدو يضحك بمرح. يومئ ويكرر السؤال وهو يشير إلى الزجاجة.

"ما المشترك بين سان لورينزو 89 والهلام؟ "

هل من مصير مستحق قادم؟ مهما يكن، إنها خيبة أمل كبيرة. كل هذا الحديث عن الأمور المبهمة مثل أسرار المالولاكتيكن والبوليمرات، يجعل المبتدئ يشعر بالتعقيد. يعيده الهلام إلى الثرثرة في غرفة غذاء الإعدادية. هل من سبب على وجه الأرض يجعل النبيذ بكل توقعات العظمة الخاصة به، يشترك مع منتج مثل هذا؟

يصيح غويدو: يفسر الجيلاتين المعضلة، بينما يوضح الجيلاتين النبيذ.

جاء يوم القرار وذهب. سيعبأ النبيذ في بداية شهر سبتمبر، قطع غويدو عطلته القصيرة بالفعل، لتوجيه النبيذ من البرميل إلى الزجاجة.

يقول: "يعتقد معظم الناس أنَّ الأمر انتهى عدا الضوضاء التي تحدث الآن، لكن هذا ما يعتقدونه".

لكان العديد من مشجعي النبيذ يتجهون الآن بالفعل إلى المخارج بعد أن ابتهجوا به، منذ التقليم في الكرم، وخلال التعتيق في القبو.

سيقولون: "هذا النبيذ رابح. كل ما عليك فعله الآن عبور خط النهاية للتعبئة: ما هو مجرد إجراء شكلي".

لا يشتبهون في أنَّ خط النهاية مليء بالعقبات.

دائمًا ما يكون النبيذ الأحمر الجديد غائمًا بسبب الجزيئات المعلقة به: شظايا صغيرة من العنب نفسه، الخمائر، البكتيريا، مواد التلوين والبلورات الناعمة. بعضها يسقط في قاع الحاوية ويبقى هناك عندما يتم ترشيح النبيذ. يمكن أن يساعد هذا الوضوح الطبيعي صانع النبيذ بطرق عديدة، مثل تعريضه للبرودة وتخزينه في براميل صغيرة، كما يفعل غويدو. يمكنه أيضًا التدخل بشكل مباشر لضمان صفاء أكبر وأكثر استقرارًا.

يقول غويدو: "النبيذ الغائم غير جذاب بصريًا. وتقلل الجسيمات من متعتك عند شرابه".

الترسيب طريقة تقليدية لتوضيح النبيذ، ويتم تنفيذه بمواد تحتوي على البروتين. يتفاعل البروتين والشحنة الموجبة في النبيذ، مع الشحنة السالبة للتانين، وجزيئات أخرى، وجذبهم، وتشكيل المجاميع أثقل تسمى الحويصلات، والتي تغرق ببطء إلى أسفل الحاوية.

يقول غويدو: "قد يكون التوضيح خادعًا. هذا هو السبب في أنَّ ما يفعله النبيذ بشكل تلقائي لا يكفي. قد يبدو النبيذ واضحًا، لكن الجزيئات تترسب في الزجاجة -عندما تتغير درجة الحرارة، على سبيل المثال- وتصبح غائمة. تضمن النهاية أنَّ الصفاء ثابت".

وتشمل عوامل الترسيب: اوكس بلود ox blood، الكازين (من الحليب)، غلاتين السمك (من قشور السمك)، وبطبيعة الحال، بياض البيض.

وضع غويدو تعبيرًا سخيفًا على وجهه وأمسك بأنفه.

يقول: "أعرف أنَّ بياض البيض تقليدي في أماكن مرموقة مثل بوردو. قمت بتجربته، لكني لا أستخدمه. يصعب تنظيف البراميل بعد ذلك: عليك أن تشم الرائحة الكريهة. أجد الجيلاتين بالفاعلية نفسها، وأسهل في الاستخدام".

يأخذ غويدو فنجانًا غير مكتمل من بارباريسكو من برميل آخر ويسكبه في الجيلاتين المذاب في القليل من الماء الدافئ. يغيم النبيذ فورًا، ويندمج، ثم يغرق في الأسفل.

يقول: "عندما قمت بهذه التجربة على سان لورينزو هنا، غرق إلى الأسفل بشكل جيد، لدرجة أنني سأكون قادرًا على القيام بذلك دون ترشيح". على الرغم من أنه لا يوجد شيء مثير حول نبرة غويدو، إلا أنك ستتوقع أن تسمع المسودة الافتتاحية للسمفونية الخامسة لبيتهوفن، تدوي في أنحاء القبو. الترشيح أحد أثقل الكلمات في عالم النبيذ. يعتبره بعض الناس جريمة بشعة، تعبير ملطف عن الإبادة. بالنسبة إليهم، فإنَّ كلمة "غير مفلتر" على ملصق النبيذ، هي اشارة لعفة خمرية متألقة.

يقول غويدو: "هؤلاء الأشخاص ليسوا مخطئين تمامًا. إنهم فقط بسيطو التفكير أمام أمر معقد".

تقرأ بعض الأحيان في كتب النبيذ والدوريات، عن الأنبذة ذات المذاق الرائع من البرميل، ولكنها كانت مخيبة للآمال بمجرد تعبئتها. يمكن للنبيذ الشاب أن يكون حياً اليوم، وفاقد الحياة عمليًا في اليوم التالي. يبدو أنَّ تقارير الوفاة عن طريق التعبئة تتعلق ببورغندي أكثر من أي نوع نبيذ شهير.

أحد التفسيرات هو أنَّ بعض أصناف العنب بإمكانها تحمل التعبئة بشكل عام، والترشيح بشكل خاص، أفضل من غيرها. يبدو المتأثرون بالتانيك أمثال كابيرنيت ساوفيجنون، ونيبيولو، يعانون أقل من بينوت نوير البورغوندي الرقيق.

يقول غويدو: "يعتمد الأمر أيضًا على كيفية القيام بالتعبئة. يمكن أن تكون أكبر صدمة يتعرض لها النبيذ. إن لم تكن لديك المعدات والمعارف اللازمة لحمايته بطريقة لائقة، يمكن أن يكتسح الأكسجين النبيذ، ويؤكسده بوحشية ".

هناك بعض الفروق.

"عندما تتحدث عن الترشيح، يجب ألا تجمع الكثير من الممارسات المختلفة على نطاق واسع معًا، تحت مصطلح الالتقاط الكلي. يمكن أن يعقم الترشيح النبيذ، عن طريق إزالة الخميرة والبكتيريا المتبقية، هذا هو الترشيح المصغر، وللقيام به تحتاج إلى مسام صغيرة مثل 9.40 ميكرون، إن أردت التقاط الجرثومات الأخيرة".

يستخدم غويدو مرشحات 150 ميكرون. إنه لا يريد تعقيم النبيذ، ولكن يتأكد فقط من عدم وجود آثار متبقية للجيلاتين المستخدم في تصفيته.

يقول: "الجيلاتين مادة عضوية. إذا تبقت هناك كمية ولو قليلة، فقد تسبب رائحة كريهة".

يغامر أحد المشاهدين بملاحظة أنَّ الترشيح المحكم يزيل مكونات النبيذ المهمة.

يهتف: "يمكنك قول ذلك مرة أخرى، مثل المادة الغروية التي تمنح الليونة. تكون المركبات الفينولية أكثر سلاسة على لسانك عندما تكون مرتبطة بتلك الجزيئات الصغيرة بدلاً عن دمجها مع البروتينات المخاطية.".

لكن لا يكفي أن يكون لديك مرشح معين. عليك أيضا أن تعرف كيفية استخدامه.

يقول: "هناك الكثير من النبيذ الذي صفى ببطانة من السليلوز وطعمه كالورق المقوى. لكن هذا ليس خطأ المرشح؛ بل صانع النبيذ. يجب عليك تطهير البطانة أولاً. إنها مثل الأضلع قليلاً: يجب أن تفقد بعض مكوناتها قبل استخدامها في البرميل. يجب عليك دائمًا التخلص من اللترات القليلة الأولى التي تأتي من خلال بطانة مرشح".

هناك تفاصيل أخرى ذات أهمية كبيرة.

على سبيل المثال، من المهم أن يكون النبيذ واضحًا بالفعل سلفًا. كلما كان أكثر وضوحًا، كلما قل الضغط الضروري للحصول عليه من خلال المرشح.

إن ماتت بعض الأنبذة بعد الترشيح، غالبًا يكون السبب أنَّ المضخة كانت تعمل بجد أكبر من تأثير المرشح نفسه. يمكنك في بعض الأحيان الحصول على العمل مكتملًا مع التصفية. إنها أبطأ، لكنها متفوقة فعليًا من حيث وضوح النبيذ في المستقبل".

يوضح غويدو وهو ذاهب، وجهة نظره الأخيرة حول الترشيح.

يقول: "إن اعتنيت بالنبيذ جيدًا، يمكنك الاستغناء عن الترشيح، إن رغبت في مخاطرة طفيفة".

الجيلاتين يقوم بعمله. كل ندفة تصل إلى قاع البرميل، تقلل بدرجة أكبر من خطر الروائح والتغييم. سيتم قريبًا ترشيح النبيذ من الرواسب وتمعبئته.

كل شيء الآن في انتظار الإجازة من غويدو.

**3-8 سبتمبر 1992**

مثل جنود أقوياء في عرض عسكري، تتحرك الزجاجات إلى الأمام.

يتدفق سوري سان لورينزو '89 عن طريق الجاذبية، إلى الطابق أسفل غرفة التخمير، ويملأ زجاجة بالدور، وقد ضمن النيتروجين بيئة أكثر أمانًا له عن طريق طرد معظم الأكسجين من الزجاجة قبل تدفق النبيذ. بدأ حارس الأمن المألوف، ثاني أكسيد الكبريت (SO₂)، بالفعل في العمل فور مغادرة النبيذ للبرميل.

يقول غويدو: "مجرد لمسة للتعويض عن الأكسجين الذي اصطدم حتمًا بحفل التعبئة. ويمكنك الاستغناء عنه عند القيام بتعبئة الأنبذة الشابة، والتي لا تزال محمية بكمية معينة من ثاني أكسيد الكربون (CO2). هو شكل يشبه الأشخاص الأصغر، والأكبر سنًا: الأكثر عرضة للخطر ويحتاجون إلى مزيد من الحماية".

أصبحت زجاجة النبيذ الحديثة أحد الشروط الضرورية لتطوير النبيذ الفاخر. بسبب رقتها وشكلها غير المنتظم، كانت الزجاجات السابقة عبارة عن أوعية لتقديم النبيذ، وليس نقله وتخزينه. الزجاجة الأسطوانية الجديدة المصنوعة من الزجاج القوي لا تمنع تحول النبيذ إلى خل فحسب، بل برهنت على أنها عامل إيجابي في تطوره.

عندما بدأ أنجيلو العمل في المصنع، بيع معظم النبيذ في ديمجونات.

يتذكر والده قائلًا: "في أحد أيام عيد الميلاد في أواخر الخمسينيات، أخبرتني والدتي أننا قمنا ببيع ما يقرب من خمسة آلاف زجاجة في ذلك العام. كان رقمًا غير معروف. كان عيد الميلاد هو الوقت الوحيد الذي بعنا فيه أي زجاجات تحدثنا عنها".

لم يعتمد قرار التعبئة على تذوق وتقييم تطور النبيذ فحسب. لقد كانت عملية بحتة: كان النبيذ معبأ في عبوات صغيرة كما جاءت الأوامر. وبطبيعة الحال، عبئت الكثير من الزجاجات منذ عدة أشهر، بل حتى سنوات، وكانت مختلفة تمامًا عن بعضها البعض. كما يقول أنجيلو مشيرًا لبارباريسكو عام 1961، "أي منذ 61؟"

أشار باحث محلي مثل غارينو كانينا، أنه وحتى ما قبل الحرب العالمية الثانية، لم تكن الزجاجة مجرد حاوية أخرى لنقل النبيذ. البيئة الاختزالية التي توفرها ضرورية لتطوير بعض الخصائص، مثل الشذى.

مع انتشار التعبئة الخاصة بالملكيات، أصبحت الزجاجة ضمانًا معقولًا أنَّ النبيذ جاء فعليًا من المكان المذكور في الملصق. لكن هذا الدور كضمان للأصالة هو دور حديث نسبيًا. أشار فانتيني إلى أنَّ المستهلكين في عهده لم يثقوا في النبيذ المعبأ.

يسأل سؤالًا بلاغيًا: "من يبيع في زجاجات؟. الشركات الكبرى التي تشتري العنب والنبيذ يمينًا ويسارًا. وبالتالي، هناك دائمًا بعض الشكوك في ما يتعلق بأصل النبيذ وأصالته".

على مدار عدة سنوات، بدءًا من منتصف القرن السابع عشر، تطورت الزجاجة لتصبح على الشكل الأساسي الذي نعرفه اليوم.ولكن لعبت كل منطقة رئيسية لإنتاج النبيذ على التباين الشكلي، وأصبحت في النهاية محددة بزجاجة قياسية.

يقول فرانكو مارشيني: "كنا أول من باع زجاجات كما لو كانت ربطات عنق أو ساعات. شخصية بدلاً عن قياسية".

الستيني ذو الشعر الفضي، مارشيني، هو رئيس شركة نودفيتري، وهي شركة لتصنيع الزجاج، تقع بالقرب من ترينتو، في شمال شرق إيطاليا. في المصنع الحديث للغاية، تتدلى زجاجات الأطفال حديثي الولادة المتوهجة من الأعلى، واحدة تلو الأخرى، مثل نجوم متساقطة.

توجد على مكتبه صورة التقطت في عام 1939، تُظهر والده وهو يقف بجانب آلة في أستي، مسقط رأس مارشيني.

يقول: "صنعت هذه الآلة ثلاث زجاجات في الدقيقة على الأقل. نصنع الآن ستين واحدة في الثانية".

لفترة طويلة بعد إبداع زجاجة النبيذ الحديثة، كانت الحاوية أغلى بكثير من محتوياتها. غيرت أساليب الإنتاج المعدلة ذلك، لكن التقدم لم يكن كميًا فقط

منذ مائة عام فقط، أكد أوتافي أنَّ العديد من الزجاجات كانت سيئة الصنع وقابلة للتآكل. كتب قائلاً: "يتم البحث أكثر عن الزجاجات المستعملة، لأنها أكثر موثوقية".

يقول مارشيني: "تعبأ الزجاجات اليوم بالآلة. يجب أن تكون أقوى، ومستقيمة تمامًا. تحمي الزجاجات

ذات الكثافة العالية، مثل التي يستخدمها أنجيلو لسوري سان لورينزو، النبيذ من التقلبات في درجات الحرارة. لقد طورنا زجاجًا يوفر حماية بنسبة 100٪ ضد الأشعة فوق البنفسجية، في النسخة البنية الخاصة بأنجيلو، و 90٪ في الزجاجات الخضراء للشمبانيا. الأشعة فوق البنفسجية يمكن أن تسبب الأكسدة، كما تعلم".

أنجيلو هنا يبحث عن زجاجات لبارولو خاصته. طور نوردفيتري الزجاجة غير العادية التي يستخدمها لدارماجي.

يقول مارشيني: "كان الأمر غير عادي في البداية، لكن سرعان ما اتصل المنتجون بأعداد كبيرة وطلبوا الزجاجة نفسها التي استخدمها غايا".

لا يبحث أنجيلو عن أي من هذا الآن.

يقول: "كانت الزجاجة الخاصة وسيلة لتمييز النبيذ الخاص. سيكون من الأقرب أن نقول إنَّ العكس هو الصحيح".

على طاولة في المكتب زجاجة ذات عنق غريب المظهر.

يقول مارشيني: "هذا صحيح، إنها أضيق من القياسية. صنعناها وفقًا لطلب منتج في توسكانا. إنه يريد ذلك لأنَّ أنطونيو بيس، من معهد أبحاث الفلين في تيمبيو بوسانيا، في سردينيا، أخبره أنه كلما قل الفلين الذي يضعه في الزجاجة، قل خطر وجود نبيذ مفلن. لكن صنع هذه الزجاجة لم يكن شيئًا بالمقارنة مع المشكلات التي واجهناها مع أولئك المنتجين من بارباريسكو".

يضع مارشيني تعبيرًا صارمًا ويلوح بإصبعه نحو أنجيلو، ويصيح: "لقد دفعتنا نحو الجنون بالفعل، مع فلينك هذا".

مثلما لكل زجاجة تم تعبئتها في الماضي لها ملف، ختمت أيضًا بالفلين.

إنَّ المواد غير الخاملة الوحيدة المسموح لها أن تتلامس مع النبيذ الجيد هما الفلين والخشب وكلاهما يأتي من أشجار البلوط. الفلين مصنوع من لحاء Quercus suber. (سوبير في اللاتينية تعني "فلين"، ولكن الكلمة الإنجليزية مشتقة من Quercus).

لكي يصبح تعتيق الغلة والنبيذ أمرًا ممكنًا، أصبحت زجاجة النبيذ الحديثة شرطًا ضروريًا، ولكن ليس كافيًا. هناك حاجة إلى طريقة مرضية لختم الزجاجة بحيث يمكن أن يتطور النبيذ لسنوات عديدة، فتتولى الفلين المهمة. كان معروفًا لدى الرومان القدماء، لكن يبدو أنه تم نسيانه لأكثر من ألف عام. عندما تم اكتشافه في القرن السابع عشر، كان الزواج بين الزجاجة والفلين حدثًا. يمكن لتاريخ النبيذ الحديث أن يبدأ.

أضحى بيع الفلين كسدادة أمرًا مثيرًا للإعجاب: الانضغاط، المرونة، اللا نفاذيّة، الخفة ودرجة الاحتكاك العالية. معظم اللحاء ليفي، لكن الفلين يتكون من خلايا مملوءة بالهواء، يبلغ قطرها حوالي ألف من البوصة في القطر. وتحتوي البوصة المكعبة حوالي مليوني خلية. أكثر من نصف حجم الفلين عبارة عن هواء، وهو ما يفسر ليس فقط خفة وزنه، ولكن أيضًا قابلية الانضغاط التي تسمح له بالعودة مرة أخرى إلى الحجم الكامل تقريبًا. في ظل القوة الهائلة للتوسع في الرقبة، تعمل الخلايا، التي يتم تقطيعها أثناء قطع الفلين من اللحاء، مثل أكواب الشفط المجهرية ضد الزجاج.

من المحتمل أنَّ أول شخص فهم طبيعة الفلين هو الفيزيائي والمخترع الإنجليزي، روبرت هوك. قاده النظر إلى الفلين من خلال المجهر، لوضع مصطلح "الخلية" نفسه، والذي ظهر لأول مرة في عمله الفحص المجهري، الذي نشر في 1665. يحتوي الكتاب أيضًا على أول توضيح للفلين على أساس الفحص المجهري. قارن هوك بين "الصناديق الصغيرة" التي رآها في قرص العسل، ولاحظ أنَّ اكتشافه للخلايا "قد أوحى لي بالسبب الحقيقي والواضح لظاهرة الفلين".

يبدو أنَّ الفلين هو السدادة المثالية للنبيذ.

يتنهد غويدو: "الفلين".

كثيرا ما يتنهد عندما يتحدث عن الفلين، لكن ليس ارتياحًا أبدًا.

يقول: "ليست الفلينة الحلقة الأخيرة فقط في السلسلة. إنها الأضعف أيضًا. كل هذا العمل في الكرم وفي القبو، يمكن تدميره بواسطة سدادة صغيرة واحدة. يشبه الأمر خسارة مباراة كبيرة في الثواني الأخيرة بسبب الحظ السيئ".

لن يدع غويدو، طوعًا، شحنته تذهب إلى العالم مع مثل هذا الحاجز الهش بينهما وبين جميع المخاطر التي تكمن هناك.

يقول بسخط: "ماذا تقصد بهناك؟ المخاطر تكمن في الفلين نفسه، ما نحتاجه هو حاجز بين النبيذ والفلين".

إذا كنت يومًا قد تذوقت نبيذًا "مفلنًا"، ستعرف ما يعنيه غويدو، رغم أنَّ كلمة "مفلَّن" يمكن أن تعني عددًا من الأشياء المختلفة. يمكن أن ينتج النبيذ المفلن عن تغيرات تصيب الفلين عندما يهاجم من قبل العديد من أنواع العث، سواء على الشجرة أو بعد نزعها.

غويدو مقتنع بأنَّ الأنميلاريا ميليا أحد هي المذنبين الرئيسيين، وهي فطريات تهاجم الأشجار التي تنمو في تربة تفتقر إلى التصريف، فالرطوبة هي مجالها الملائم، كجميع أنواع العث الأخرى عمومًا.

يقول غويدو: "تنمو الفطريات على الشجرة على ارتفاع قدم تقريبًا. هذا الجزء من اللحاء مناسب لاستخدامات أخرى، لكن عندما يتعلق الأمر بالفلين، يجب التخلص منه. مع ذلك، فإنَّ العمال الذين يقومون بنزع الفلين يذهبون إلى حد قطع الجذع تحت الأرض للحصول على المزيد من اللحاء. إنهم مثل المزارعين الذين لا يعرفون ما يعنيه أن يكونوا انتقائيين عندما يحصدون العنب".

يمكن للروائح غير الطبيعية أن تحدث أثناء المعالجة، من المنتجات، مثل الكلور المستخدم في تعقيم الفلين؛ 2،4،6-ترايكورونايزول هو المثال الأكثر شهرة. ونظرًا لأنَّ سطح الفلين يتكون من عدد هائل من الخلايا المجهرية التي تم قطعها، فالسطح الملامس للمحيط أكبر بكثير من السطح الأملس تمامًا. كل خلية عبارة عن حاوية مجهرية، ويلتقط الفلين الروائح من المحيط بسهولة.

استنتجت الدراسات أنَّ النسبة المئوية للنبيذ المفلن تتراوح من 2% إلى 10%؛ أما 5% فهي النسبة الأكثر شيوعًا.  
يقول غويدو: "لكن مشكلة الفلين ليست مجرد النبيذ المفلن. المشكلة هي الفلين".

"قبل زمن بعيد، في عام 1973، فوجئ قراء مجلة النبيذ الرائدة في فرنسا، Revue des Vins de France، عندما صادفوا إعلانًا من نصف صفحة يضم صورًا لأربعة رجال، يعلنون بشكل درامي أنَّ "شغف أربعة أجيال معلق على جودة ... " يبدو أنهم اعتقدوا أنه كان عبئا ثقيلا جدًا على شيء خفيف مثل الفلين.  
كان الرجال الأربعة في الصور هم، أنجيلو في الثالثة والثلاثين من العمر، والده، جده وجده الأكبر. كان صوت الإعلان للشخص الأول. يوضح أنجيلو أنه يبحث عن "فلين استثنائي جدًا". السعر لا يمثل مشكلة.

لا شك أنَّ القراء قد تعجبوا أيضًا عن من كان غاه زاه. من السهل تخيله. يشبه أنجيلو في الصورة النسخة الإيطالية من جيمس دين. هل كان نجمًا سينمائيًا بجانب كونه منتجًا للنبيذ؟ وهناك أيضًا، في منتصف الإعلان، صورة لفلين ويمكنك من خلالها قراءة الحروف L-O-R-E-N. من يدري كم من الفرنسيين فكروا بصوفيا بدلاً عن قديس سوري!

يتذكر لويجي كافالو: "غيَّر أنجيلو كل شيء، حتى الفلين".

عيون كافالو المرهقة تنبض بالحياة مع تعجب طفولي.

"أتذكر مرة أنَّ شخصًا ما قد ذكر أنه في شحنة من عدد من الصناديق، تبين أنَّ زجاجتين قد تفلنتا. في ذلك الوقت فكر الناس، "ما الذي تساويه زجاجتان من أصل الكثير؟" لكن كان على أنجيلو العمل بالطريقة الصحيحة. ذهب إلى سردينيا. وتحسنت الأمور".

يقول أنجيلو: "قد يكون الفلين السرديني الأصلي أفضل الأشياء السردينية التي تباع".

في طريقه لزيارة منتجي أكبر جزيرة على البحر المتوسط بعد صقلية. ستهبط الطائرة قريباً في أولبيا، أقرب نقطة إلى البر الرئيسي.

لسردينيا روابط تاريخية خاصة مع بيدمونت. كانت مقاطعة إسبانية سابقة، تم اعادة تعيين ملكيتها بموجب معاهدة لندن، في عام 1720، إلى فيتوريو أميديو الثاني، من منزل سافوي، الذي حصل على لقب ملك سردينيا. وهكذا أعطت الجزيرة اسمها للمملكة التي وحدت إيطاليا في النهاية.

يقول أنجيلو: "‘ يعالج العديد من المنتجين الفلين الذي يستوردونه، دون تفحص، من شمال إفريقيا. إنهم لا يقومون بأي نوع من الاختيار، وغالبًا لا يعرفون من أين يأتي بالضبط". تتم معالجة جميع الفلين من جزيرة كورسيكا الفرنسية، على بعد حوالي سبعة أميال إلى الشمال، في جزيرة سردينيا.

في الواقع، الفلين الذي يزرع في سردينيا هو ذاته جزء ضئيل من الإنتاج العالمي، والذي يأتي بالكامل من غرب المتوسط والبرتغال. لم تنجح محاولات إنشاء غابات البلوط خارج تلك المنطقة. مع ثلث غابات بلوط الفلين، وما يزيد قليلاً عن نصف إنتاج الفلين، لا تقترب البرتغال أبدًا لتكون المنتج الرائد في العالم، يليها بمسافة إسبانيا والجزائر.

قام أنجيلو باستدعاء عدد من المنتجين في كالانجيانوس، وهي بلدة في غالورا، أقصى شمال الجزيرة.

يقول: "لا يمكنني الحصول على ما يكفي من فلين النوعية التي أريدها من منتج واحد".

أدى الإعلان الذي وضعه أنجيلو في المجلة الفرنسية إلى تجربة اثنين من المنتجين، لكنه لا يزال غير راضٍ. بعد بضع سنوات، أقنع أخيرًا منتجًا صغيرًا من جزيرة سردينيا، ستوغيا، لجعله يصنع فلينًا بطول 61 ملم تقريبًا -ما يقرب من اثنين ونصف بوصة- لسوري سان لورينزو "79، واثنين من باربريسكو الكروم الفردية من ذلك المحصول أيضًا.

يقول أنجيلو: "أصيب سوتغيا بالغباء عندما تحدثت معه لأول مرة عن تلك الفلينات. في ذلك الوقت، كانت أطولها تلك المستخدمة من قبل عدد قليل من ملكيات بوردو. وكانت أقل بثمانية ملليمترات". مع ذلك، وبمجرد حصوله على الفلين، لم يتمكن من إدخاله في الزجاجة.

"في ذلك الوقت، لم تكن هناك أي آلات قادرة على إدخال مثل هذه الفلينات الطويلة. كان عليّ الحصول على نموذج أولي تم تصنيعه وفقًا لمواصفاتنا".

كانت هناك مشاكل أخرى، وحلول أخرى.

"واجه النوادل مشكلة في إخراجها، لذا بدأت في استيراد مفاتيح حلزونية أفضل، مثل Screw-Pull من تكساس. كنت خائفًا من أن يجد أصحاب المطاعم الفلين مزعجًا جدًا. لكن، تبين أنهم متحمسون. حتى العملاء الذين لم يطلبوا نبيذنا لاحظوا الفلين عند سحبه، واستفسروا عنه. قال الكثير من الملاك مع كثير من الفخر أنه خرج من زجاجة نبيذ إيطالية".

مازح جياكومو بولونيا، صديقه أنجيلو، بشأن الفلين الجديد. أصدر ضحكة مكتومة.

قال بولونيا: "حاول إنقاذ النبيذ من خلال ترك مساحة للفلينات الطويلة".

تستمر علامة "ربط حزام الأمان". الطائرة على وشك الهبوط.

يقول أنجيلو: "مثل هذه الفلينات الطويلة لا تمنح النبيذ حماية أفضل بالضرورة. لكن نظرًا لأنها استثنائية، فإنها تجبر منتجي الفلين على اختيار أفضل المواد الخام لديهم. منذ أن بدأنا استخدامها، كان القليل فقط معيبًا. لكن لم يتم القضاء على المشكلة بالكامل".

يتناول أنجيلو العشاء في فندق بالقرب من أولبيا، حيث يقضي الليل. أخبر المالك أنه سمع أنَّ بعض النيبيولو تزرع في المنطقة، في مكان يسمى لوراس.

صاح المالك وهو يرفع أنفه: "تلك المواد ريفية وتعاونية. بدائية حقا. لن تثير اهتمامك".

أنجيلو يصر. إنه يريد أن يعرف المزيد، لكن يبدو أنَّ المالك حريص على تجنب الموضوع، كما لو أنه لا يريد أن يخفض من طبقة مؤسسته الراقية من خلال الحديث عن مثل هذه المسائل العامية.

يقول، على مضض، إنَّ لوراس تقع بالقرب من كالانجيانوس، ويشرح كيفية الوصول إلى هناك.

بعد انتقال المالك إلى طاولة أخرى، يقوم أنجيلو بإجراء عملية حسابية سريعة. ففي حال غادر عند تمام الساعة السادسة صباحًا، سيتاح له الوقت الكافي لرؤية تلك الكروم قبل بدء جولاته من المواعيد.  
تأخذ الرياح طريقها على مهل عبر التلال، ريف غالورا قاسي. بلوط الفلين بدأ في الظهور هنا وهناك. يبدو هذا البلوط قصيراً وشرساً لدى مقارنته مع بقية الأشجار، بحيث من الصعب تمييزه عن أقاربه الأرستقراطيين من وسط فرنسا.

مع ظهور جذوعها ذات اللون البني المحمر، فإنَّ تلك التي تم تعريتها مؤخرًا تبدو وكأنها قد تم ضبطها وسروالها منخفض.

بعد منعطف خاطئ وعدة أميال على طريق ترابي، وصل أنجيلو أخيرًا إلى قرية لوراس. أوقف السيارة وذهب إلى مجموعة من الرجال جالسين في ما يبدو أنها ساحة القرية.

نعم، لا يزال هناك عدد قليل من كروم نيبيولو في لوراس.

يقول رجل عجوز: "تم جلبها في القرن التاسع عشر، من قبل بعض الناس من بيدمونتي".

تحادث معهم أنجيلو لبضع دقائق، حصل على الاتجاهات، وعاد إلى السيارة.

يقول: "لا أستطيع تخيل كروم نيبيولو هنا".

يبدو الطريق الترابي الوعر الآن أكثر من طريق يؤدي إلى أسفل التل، ولكنهم هناك. الكرم غير مرتب. لا شك أنَّ الكروم قد تغيرت بعد السنوات العديدة في مثل هذا المناخ والتربة المختلفين.

يخرج أنجيلو من السيارة ويقف هناك ناظرًا إليها.

في "مذكرات سائح"، كتب ستاندال عن شخصية عسكرية معروفة في عصره، الجنرال بيسون، الذي أمر، بصفته عقيدًا خلال الثورة الفرنسية، رجاله برفع الأسلحة وعرضها أثناء مرورهم بكلوز دي فوغوت. لكن لن تكون تحية الفوج تكريما مؤثرًا كتحية أنجيلو الانفرادية الصامتة لكروم نبيبولو التي لا تزال بعيدة عن نهر لانغ، والتي تشبه في حالتها هذه ثلة من الأرستقراطيين المنفيين وقعوا في أوقات عصيبة.

"لا يوجد أي نبات آخر يعطي الكثير في حين يطلب القليل جدًا".

يبدو وكأن أصوات الأخوة غاناو امتزجت في صوت واحد، مثل رؤسهم اللامعة في الشمس المعمية. إنهم من بين كبار مصنعي الفلين في سردينيا، وصل أنجيلو إلى بلدتهم.

كالانغيانوس: 5000 نسمة، 250 من منتجي الفلين، 90% من إنتاج إيطاليا.

بلوط الفلين فريد من نوعه في ما يتعلق باللحاء -النسيج الذي ينقل النسغ- يقع أسفل الطبقة المتجددة المعروفة باسم الكامبيوم، بالأحرى، بين الكامبيوم واللحاء. وبالتالي فإنَّ اللحاء نفسه ليس سوى غطاء واقٍ ضد الرياح الساخنة، ويمكن إزالته دون أذية الشجرة. تنمو طبقة جديدة كل عام، وتتوقف الطبقات الخارجية عن أن تكون جزءًا من النبات الحي.

يقولان: "يتم تعرية الأشجار في فصل الصيف فقط، عندما يكون النمو الخضري في ذروته، بحيث تنمو الكامبيوم بسرعة، وإلا، قد يتلف اللحاء وتموت الشجرة".

الموسم الرسمي هو 1 مايو - 31 أغسطس.

"لكن بدأ هذا العام في حوالي الخامس عشرمن مايو، لأنه كان باردًا لدرجة أنَّ النسغ لم ينتشر مبكرًا. وكان الأمر قد انتهى في كل مكان في سردينيا بحلول نهاية يوليو / تموز، لأنَّ النسغ يتوقف عن التدفق لسبب معاكس -يصبح الجو حارًا للغاية.

يخبرك الصوت الواحد للإخوة بكل ما تريد معرفته عن شجرة الفلين.

"يتم تعرية الشجرة أولاً عندما يصل الجذع إلى قطر خمسة وستين سنتيمتر. عادة ما يتراوح عمره بين ثلاثين وأربعين عامًا، لكن يعتمد هذا على المناخ والتربة".

يقولان "تمنحك التعرية الأولى (الفلين الذكر)، والذي لا يستخدم أبداً في النبيذ. تحصل بعد ذلك على ( الفلين الأنثى)، لكن مع التعرية الثالثة فقط، يكون مضغوطًا ومن الدرجة الأولى حقًا".

كان الحد الأدنى للفترة الفاصلة بين عمليات التعرية تسع سنوات بموجب القانون، لكن تم زيادتها مؤخرًا إلى عشر سنوات.

يقولان: "منذ ذلك الحين، تحسنت الجودة بشكل كبير. في السنوات القليلة الماضية أصبح الفلين أثقل. لكن إذا تركته على الشجرة لفترة طويلة، سيصبح خشبيًا ولن يعود صالحًا".

يتناوب الأخوان لبعض الوقت.

يقول أحدهم: "لكن عندما يكون الفلين في أفضل حالاته، يعتمد ذلك على مصدره. يأتي الأفضل من الأشجار التي تنمو في التربة الفقيرة، لأنَّ النمو يكون بطيئًا. الحلقات السنوية صغيرة ومتماسكة بإحكام". يقول الآخر: "ربما يكون الفلين الجبلي هو الأفضل. تبدو القصة مألوفة. مثل الميرين -والعنب- يختلف الفلين بشكل كبير من مكان إلى آخر".

يتابع الآخر: "في الأماكن الدافئة، يستغرق الفلين تسع سنوات حتى ينضج بعد التعرية السابقة. هنا في غالورا، حيث الطقس أكثر برودة، يستغرق الأمر 11 عامًا على الأقل. وفي مكان مثل الا دي ساردي، يستغرق الأمر اثنا عشر، وأحيانًا ثلاثة عشر، أو حتى أربعة عشر عامًا".

تملأ الجدية الهواء أثناء توقفهما.

يقولان في انسجام تام: "ولكن عندما تتعرف على فلينك حقًا، ستدرك الاختلافات بين غابات معينة".

ما يمكن أن يكون عليه فلين ترونغيس، وسدادات سانت باليه؟

ينظران إلى بعضهما البعض. هل يترددان في الكشف عن سر؟ يضيء وجهاهما أخيرًا.

يهتفان: "بالدو، بالقرب من تيمبيو".

يقف بيبينو موليناس ذو اللحية السوداء، وهو أحد الإخوة العديدين الذين يمتلكون أكبر مصنع للفلين في سردينيا، في فناء مؤسسته. يشرح كيف يصنع الفلين. كما هو الحال مع الميرين، فإنَّ الخطوة الأولى هي التجفيف.  
يقول موليناس: "بمجرد نزع الفلين، يبقى في الخارج لمدة ستة أشهر على الأقل".

كان الفلين مربكًا أكثر من الأضلع، ففي عام 1983، أوصت لجنة مؤلفة من العلماء، ومصنِّعي الفلين، والأخصائيين في علم البيئة، والأخصائيين في صناعة الفلين بسردينيا. أن يستمر التجفيف لسنة على الأقل. وفقًا للإخوة غاناو، الحد الأدنى هو أربعة عشر شهرًا. تختلف شرائح اللحاء في سمكها من 2 إلى 6 سنتيمترات. إذا كان يجب تجفيف الأضلاع لسنة على الأقل لكل سنتيمتر، فما الذي سيفعله المبتدئ ليجفف الفلين؟  
المشهد في فناء المصنع ليس واعدًا. الفلين مكدس بلا نظام. تلامس الألواح الأرض؛ دوران الهواء ضعيف. سيخفق أستاذ البلوط بالتأكيد أمام منتجي الفلين.

يجري التصنيف الأول لألواح الفلين أيضًا هنا. ينشغل العامل في توزيعها على أكوام مختلفة بحركات سريعة جدًا، يجب أن تقوم يديه بالتفكير.

يقول موليناس: "تم تجاهل حوالي ثلثها. سوف يتم طحنها واستخدامها للعزل".

يقود في طريقه إلى المصنع، حيث لن تعرف أبدًا أنك في كالانجيانوس النائمة. تقنية هدوء عالية، باستثناء الخزان حيث "تغلي الألواح".

وفقا للجنة المعايير، يجب أن يكون الماء على 140 درجة على الأقل فهرنهايت، حتى بين الدفاعات، ويجب ألا يزيد تركيز التانين في الماء عن 6%. إن كان التركيز أعلى، فسيمتص الفلين التانين. الغرض من "الغليان" هو تعقيم الألواح وجعلها أكثر مرونة.

يقول موليناس، بينما يحدق أنجيلو بالمياه القاتمة: "تغلي الألواح لمدة ساعة وربع، ويتم تنظيف الخزانات كل ثلاثة أيام".

بعد "الغليان"، تكون الألواح مستوية ومكدسة. لكن بعض الألواح المخزنة تكون مغطاة العفن.  
يقول موليناس هازًا كتفيه: "لا بأس بالعفن الأبيض. الأخضر هو ما يجب أن تنتبه إليه. يجب ألا ينتظر الفلين أكثر من خمسة عشر يومًا بعد الغليان قبل معالجته".

وفقًا للإخوة غاناو، يومان هما الحد الأقصى، من يجب أن نصدق؟

الخطوة التالية هي تقطيع الألواح إلى شرائح بعرض الفلين النهائي. ثم يتم دفعه بالعرض خارج اللوح بواسطة آلة. لدى انزلاقهم، يتم تصنيفهم.

هناك حاليًا ثلاثة طرق للتصنيف.

تستند الطريقة التقليدية، أو الشخصية، إلى الحكم البشري. يؤخذ في الاعتبار فقط عدد وقطر تشققات دقيقة تسمى "المسام". هناك خمس درجات، من الأولى وحتى الخامسة، والرمي.

قام أحد المصنفين بتصنيف المائة فلينة نفس مرتين. وضع في المرة الأولى، سبعة وعشرين منهم في الدرجة الأولى، ووضع في الدرجة نفسها في المرة الثانية تسعة وثلاثين. صنف ستة مصنفين أخرين مقدارًا آخر من مائة فلينة. وضع الخبير الأكثر حدة سبعة وعشرين فقط في الدرجة الأولى، بينما وضع الخبير الأقل حدة ستة وستين؛ وضع الوسطيون تسعة وثلاثين.

في مصنع موليناس، بعد أن يتم إخراج كل الفلين، يتم تصنيفه تلقائيًا بواسطة أجهزة استشعار إلكترونية وفقًا لحجم المسام. لا يأخذ هذا النظام في الاعتبار المسام الموجودة في نهايات الفلين، ولا الميزات السلبية مثل البودرة الحمراء أو الخطوط الخشبية الموجودة في الفلين. بالتالي، يتطلب النظام التلقائي دائمًا وجود خبير مثل الذي يقوم بحركات غير واضحة تقريبًا، بفرز الفلين المصنف إلكترونيًا في الحاويات المناسبة. في بعض الأحيان تكون التقييمات الإلكترونية مماثلة تمامًا للتقييمات البشرية، لكن في أحيان أخرى يختلفان اختلافًا كبيرًا. ميزة التصنيف الإلكتروني هي أنه يعطي دائمًا النتيجة نفسها في كل اختبار.  
الطريقة الثالثة للتصنيف، والتي ابتكرها أنطونيو بيس، هي بالوزن.

كتب بيس: "ليست الجودة بناءً على عدد المسام وقطرها، ذات قيمة جمالية فقط".

ووفقًا له، فإنَّ نفاذية الفلين لا ترجع إلى مساميتها الكبرى أو الصغرى، ولكن بسبب كمية المادة الشمعية التي يحويها. فهو يحتوي على مادة تشبه الشمع موجودة في الخلايا. قد يكون لفلينتين الأبعاد نفسها، لكنهما مختلفتان في الأوزان، وبالتالي يكون أداؤهما مختلفًا في الزجاجة.

في مصنع موليناس، لم يتم تشغيل الجهاز الذي يفترض به أن يزن الفلين. نظرة أنجيلو بليغة.

بمجرد أن يتم استخراج الفلين وتصنيفه، يتم غسله وصقله وتمييزه وفقًا لتعليمات المنتج.

يقول موليناس: "هذه هي الطريقة التي يصنع بها معظم الفلين اليوم، لكن أنجيلو وبعض المنتجين الآخرين يصنعونه بالطريقة التقليدية".

على بعد مسافة قصيرة بالسيارة في الطرف الآخر من المدينة تدخل حرفيًا عالم "صانع المكعبات الصغيرة".  
خرجت قاعة العمل مباشرة من النقش الذي يزين مقالة الفلين في موسوعة ديترويت للقرن الثامن عشر، يجلس أربعة رجال على مقاعد العمل، يقطعون قطعًا متوازية من ألواح الفلين باليد. سيتم تقريبها لاحقًا إلى شكلها النهائي بواسطة الآلة. يعملون بحركات أبطأ قليلًا من المصنفين، يمكن لصانع المكعبات الجيد صنع 2500 مكعب في اليوم.

يقول موليناس: "تحصل على فلين أفضل بهذه الطريقة. تقوم آلة التثقيب بصنع ثقب قياسي على الجانب المقابل للقشرة، وتحصل فقط على عدد قليل من الحلقات السنوية. يزيل صانع المكعبات القشرة ويحصل على المزيد من الحلقات، وينتج الفلين بأقطار مختلفة. كما أنه يزيل العيوب مثل الشرائط الخشبية".

يبتسم موليناس.

يقول: "بالطبع، هذه الفلينات أغلى بكثير من الفلين العادي".

في الطريق إلى المطار، توقف أنجيلو بالقرب من أرزاشينا لرؤية الشقيقين الشابين، فابريزيو وماريو راجنيدا، يصنعان النبيذ من عنب فيرمينتينو المحلي. يعتبر معظم الفيرمنتو مشروبًا بسيطًا ليغسل المأكولات البحرية المحلية، وينتج في نسختين: الأصفر، والمؤكسد بالطريقة التقليدية، عديم اللون تقريبًا وغير مشوق بالنسبة للأسلوب التكنولوجي الأحدث. زار الأخوان أنجيلو في باربارسكو منذ بعض الوقت ووعد بزيارتهم في المرة القادمة التي يذهب فيها إلى سردينيا.

قصتهما هي القصة التي يعرفها جيدًا: قصة كل مزارع مصمم على الخروج من حلقة مفرغة من النبيذ الرخيص. التضحيات. العوائد المنخفضة. الحصاد قبل الفجر لمنع أكسدة العنب الهش. سخافة أصحاب المطاعم عندما يسمعون الثمن. وفي هذه الحالة، النهاية سعيدة: الاختراق والخطط المستقبلية.

أنجيلو يقظ وسريع الاستجابة حين يمطرونه بوابل من الأسئلة. يأتي موضوع الفلين. يحكي فابريزيو عن والد زوجته الذي ينزع اللحاء عن الأشجار.

"يقول إنَّ الجميع دائمًا ما يقومون بالقطع من الأسفل، من الأرض. إنهم لا ينتقون على الإطلاق".

ما العمل؟ لدى فابريزيو فكرة.

"يجب أن نختار الفلين الخاص بنا من على الشجرة ، حتى نحصل عليه بالطريقة التي نريدها، ثم نجففه بأنفسنا".

يرفع أنجيلو حاجبيه. وتزحف ابتسامة غامضة ببطء على وجهه.

عشاء على شرفة مطعم في تريسو، على بعد بضعة أميال فقط من بارباريسكو، أفعمته بالحياة مزحات الكونت ريكاردو ريكاردي. يعمل ريكاردي في مجال العلاقات العامة لصالح منتج مشهور للفيرمونت والنبيذ الفوار، لكن مهنته الحقيقية الترويج لبيدمونت. زوجته توسكانية، لكن حتى توسكانا بعيدة جدًا عن الجنوب بالنسبة إليه.

يهتف: "هؤلاء البرابرة".

مع شفق الصيف الذي يلقي بفتنته على التلال المكسوة بالكروم، المزاج على الطاولة مرتفع.

"تذوقوا هذا" يقول غويدو فجأة وهو يصب للكل كوب من غايا بارباريسكو 1987، من الزجاجة الثانية في الأمسية. إنها مختلفة عن الأولى. كلتاهما جيدتان تمامًا، لكن هيكل الأولى أكبر. إنها أكمل وأكثر ثراء في فمك.

الجميع مندهش. ما السبب؟

يشير غويدو إلى الفلينتين على الطاولة.

يهتف: "هاتان، مع إنَّ الزجاجتين يفصلهما تسعة أعداد فقط. ما يعني بضع ثوان فقط على خط تعبئة الزجاجات. جاء النبيذ من البرميل نفسه ".

لكن، ومثل سوري سان لورينزو '89 من برميلين مختلفين، هما نوعان مختلفان من النبيذ.

يقول غويدو: "يعتقد الكثيرون أنَّ الفلين يمثل مشكلة فقط عندما يتسبب في الرائحة أو ما نسميه "نبيذ مفلن"، لكن ماذا عن الاختلافات بين الأنبذة الجيدة تمامًا والتي ترجع إلى الفلين؟ مثل هذين".

يقول ريكاردي: " يلامس النبيذ المعبأ الفلين. يجب أن يُستخلص شيء ما".

يقول غويدو: "راهن على ذلك. ليس فقط أنه لا يوجد شيء نبيل يمكن استخلاصه من الفلين في المقام الأول، لكنه ليس مجففًا لفترة كافية تقريبًا، أيضًا. إن لم يتدفق النبيذ إلى عنق الزجاجة التي ترقد على جانبها، فإنَّ قاعدة الفلين فقط هي التي ستلامس النبيذ، والتواصل في حده الأدنى. ولكن إن تسربت إلى عنقها، فإنَّ نسبة اتصال سطح الفلين بالنبيذ يمكن أن تكون أكبر من الخشب في البرميل".

يسحب غويدو آلة حاسبة للجيب ويبدأ في الحساب. طول ومحيط الفلين. طول ومحيط الباريك. الوقت الذي يقضيه النبيذ داخل الزجاجة وداخل الباريك على التوالي. غويدو محموم. جرائم الفلين تثير غضبه، والتسرب هو أسوأها.

يهتف بانتصار :"أترى، يمكن أن تكون النسبة أكثر من الضعف".

إنه محامٍ قاسٍ في المحاكمة، ويرافع من أجل الإدانة. يتوقف مؤقتًا حتى يكون لكلماته تأثير أكبر على هيئة المحلفين.

يقول "هذا ليس كل شيء. قد يظل النبيذ الأحمر الرائع في الباريك لمدة عام أو عامين على الأكثر. ولكن يمكن أن يكون على اتصال مع الفلين لسنوات عديدة".

هل الفلين مذنب؟ يتذمر أنطونيو بيس من أنه غالبًا ما يعتبر الفلين في عزلة.

كتب: "الزجاجة هي الغائب العظيم في مناقشات الفلين. يجب أن تتكيف مع خصائص الفلين. لا ينبغي النظر إلى العنق من ناحية جمالية بحتة. مخروطيتها وقطرها مهمان".

يجادل قائلاً: "خذ فلينتين بنفس الأبعاد والوزن وأدخلهما في زجاجتين مختلفتين: واحدة ذات عنق أسطواني كامل والآخرى مخروطية. في الزجاجة الأولى، سيكون تركيز المادة الشمعية والأحماض الدهنية التي يحتوي عليها هو نفسه في جميع أنحاء الفلين، ولكن في زجاجة أخرى سيكون بالأعلى أقرب إلى الفم من النبيذ.  
يقول أنجيلو: "يقوم المنتجون بشكل عام، بعمل جيد جدًا في صناعة الفلين، لكن الأمر شبيه بأمر العنب. لا يمكنك تحويل البشاعة إلى جمال. لا يمكنك التعويض في المصنع عن الفلين ذي الجودة المنخفضة".

يقول غويدو: "نعم، إنهم يستخدمون كل شيء في الوقت الحاضر، الفلين من المناطق التي ينمو فيها بشكل أسرع وأكثر مسامية. قبل عشرين عامًا، كان معظم الفلين يستخدم لأغراض أخرى غير صنع سدادات النبيذ. ربما انعكست الأرقام الآن، كما الجودة تدهورت".

الفلين أحد العوامل الأربعة الرئيسية التي أدت إلى خلق النبيذ الحديث. على الرغم من أنَّ الزجاجة قد تحولت من متانة إلى متانة، وبينما انضمت دول أخرى إلى فرنسا كمنتجين للنبيذ الفاخر، وإلى إنجلترا كمستهلكين، لا يبدو أنَّ الفلين قد تحسن. تدل قصة زواج الزجاجات والفلين عادة على أنهما يعيشان في سعادة دائمة. ولكن ليس هناك شك في أنَّ الاتحاد، مثل العديد من الاتحادات الأخرى، استقر منذ زمن بعيد في الروتين وتم الاستيلاء عليه بكل بساطة كأمر مفروغ منه.

يقول غويدو: "نحن بحاجة إلى نوع آخر من السدادات. ليس بالضرورة أن تكون الغطاء التاجي؛ ربما نوعا من المواد الاصطناعية. يتطلب الأمر زعيمًا شجاعًا، بهيبة موندافي أو شاتو مارجو. وسيتبعه الجميع على الفور".

أنجيلو متأملًا.

يقول: "النبيذ المعبأ ظاهرة جديدة نسبيًا في إيطاليا. ربما في وقت سابق كنا أقل حساسية للظاهرة. لا يزال معظم منتجي النبيذ لا يمتلكون عقلية الجودة. بالنسبة للنبيذ ذي القيمة العالية، يجب أن تكون مستعدًا لدفع حتى عشرة أضعاف ما تكلفه أغلى أنواع الفلين الآن، إن كان ذلك سيمنحك ضمانًا فعليًا على الجودة. لكن السؤال برمته دقيق. من الصعب استيعاب فكرة فتح زجاجة من شاتو مارجو مع أي شيء عدا الفلين".

يؤكد غويدو: "لكن لا شيء سيحول دون حقيقة أنَّ الفلين ليس خاملًا، فنحن نقارن النبيذ نفسه الذي يعتق في أنواع مختلفة من البلوط أو في براميل من مختلف الأعمار. لماذا لا نفعل الشيء نفسه بالنسبة للفلين وأنواع أخرى من السدادات، مثلما يفعل صديق ألدو؟"

من المحتمل أن يشعر أحد مزارعي النبيذ في مصنع مارتيني وروسي في بيسيوني، بالقرب من تورينو، أنه يتجول في مصنع لسيارات الفيات عن طريق الخطأ. تندفع زجاجات فيرمونت -مارتيني المارتيني- على خط التعبئة على فترات تبدو قريبة لطلقات المدفع الرشاش.

الحجرات في مختبر ألبرتو أوريكو بلا شك أكبر من مختبر غيدو. ودود وحماسي، وبالتأكيد يرتدي رداء المعمل الأبيض، اوريكو صديق لألدو فاكا منذ أيام جامعة تورين. انه يتحقق من جودة كل شيء معبأ في المصنع. بالإضافة إلى ملايين القناني ذات الأنواع المختلفة من فيرمونت، توجد أنواع من النبيذ الفوار أيضًا، وهو يولي اهتمامًا خاصًا للفلين.

يقول: "أجري نوعين من الاختبارات. أقوم أولًا بتقطيع الفلين بشكل عشوائي إلى أسطوانات، ووضعها في حاويات مختلفة مع نفس النبيذ الأبيض".

يبتسم بامتعاض.

يقول: "إذا كنت تعتقد أنَّ الفلين مادة محايدة ، فأنصحك بتذوق تلك المغروسة". توقف مؤقتًا للسماح للفكرة بالغوص."ثم سآخذ الكثير من زجاجات النبيذ من خط التعبئة واحدة بعد الأخرى، وأغلقها بواسطة مجموعة كبيرة متنوعة من السدادات المختلفة، أغطية تاجية، وأغطية ملولبة، وفلين مصنوع من السيليكون، وفلين طبيعي من قطع مختلفة. سنأتي بعد شهر، ونجعل كل من يعمل هنا يتذوقها وهو معصوب العينين".

جعَّد اوريكو جبينه. محاولًا قياس كلماته.

"الشيء الوحيد الذي يتفق عليه الجميع دائمًا هو أنَّ النبيذ المغلق بالفلين الحقيقي هو الأقل جاذبية. عادة ما يتم الحصول على أفضل النتائج عن طريق الأغطية التاجية والفلين الصناعي المصنوع من البولي إيثيلين. أحيانًا، تختلف الأنبذة عن بعضها البعض، إلى حد كبير. حتى الأشخاص الذين ليسوا متذوقين محترفين يلاحظون الاختلافات".

ينفض يديه.

"تحمس أحد المسؤولين التنفيذيين لدينا بشأن الفلين الصناعي، والذي تم تصميمه ليبدو وكأنه طبيعي وجذاب. حاول إقناع رابطة منتجي أستي سبومانتي بتبنيه، لكن تم رفضه في النهاية لأنهم كانوا خائفين من أنَّ صورة النبيذ ستتدهور".

أجريت تجارب مماثلة في أماكن أخرى: في معهد البحوث المرموق في وايدنسويل، سويسرا، على سبيل المثال. تم اختبار مختلف السدادات لمدة تصل إلى ثماني سنوات. تغلب الغطاء التاجي على جميع المتسابقين، وتلاه على مسافة ليست بالبعيدة الغطاء الملولب. ولكن على عكس تجارب اوريكو، وضعت تجارب وايدنسويل الفلين المقلد في المؤخرة. انتهى الأمر بالفلين نفسه في منتصف المجموعة. تم الحكم على العديد من الزجاجات المقفلة بالفلين بجودة الزجاجات ذات الأغطية المعدنية نفسها، لكن كان للأخريات "رائحة مفلنة"، وعانت من مشاكل التسرب.

يبدو أنَّ هيئة المحلفين لم تنته بعد، لكن الإدانة قد تكون قريبة.

يقول أوريكو: "حتى ذلك الحين، هو يانصيب حقيقي".

انتهت التعبئة. داخل مجموعة جديدة من الزجاج والفلين، بدأ سوري سان لورينزو 1989 في التعافي البطيء من الصدمة. وفي الصمت والعتمة، في أعماق القبو، يستعد لظهوره الأول.

**10 سبتمبر 1992**

يدوس أنجيلو على المكابح وهو يكتشف سيارة دورية الطريق السريع تنتظر أعلى الطريق.  
" الأسلوب الإيطالي" يقولها بخجل، بينما يندفع عداد السرعة عائدًا نحو واقع الطريق المضجر من خيال الفورمولا ون.

تراجعت تورينو نحو الخلف. أنجيلو في طريقه إلى منزله مرة أخرى. انقضت ثلاثون عامًا منذ أن انطلق في عالم النبيذ، لكنه لا يزال في عجلة من أمره، وغالبًا في هروب. هذا هو الثمن الذي يدفعه دائمًا كونه رائدًا في عصر النبيذ الإيطالي الجديد.

شرع أرنود دي بونتاك، رائدهم جميعًا، في تحسين منتجه والترويج له في الستينات. لكن تلك كانت ستينات القرن السابع عشر. حصل الفرنسيون على الأسبقية بثلاثمائة سنة. ربما يحاول أنجيلو تعويض كل هذا الوقت الضائع.  
أصبح لورينزو '89 جاهزًا للتعبئة في شهر مايو، لكن يأخذ النبيذ وقته. "بازينزا". عليك أن تتحلى بالصبر.

لا يزال المستقبل يوتر أنجيلو. تجعل السرعة المستقبل يحدث بشكل أسرع. وربما يساعد أيضًا على فهم أنَّ الأمور تتغير دائمًا. لا تركن أبدًا إلى وهم أنَّ المشهد سيكون دائمًا.

يقول أنجيلو: "انظر إلى ما حدث في باربارسكو. من بين مائة وخمسين عائلة، أقامت أربعون عائلة مصانع نبيذ صغيرة، ويمكنهم أن يفخروا الآن برؤية أسمائهم على الملصقات الخاصة بهم. بدأ تحرر المزارعين الصغار من الشركات الكبرى التي اعتادت شراء أعنابهم بأثمان بخسة، والتي بدأت قبل ذلك في منطقة بارولو. من وجهة نظر اجتماعية، يعتبر إنجازًا جماعيًا رائعًا. بارباريسكو الآن اسم قوي للطموح إليه".  
التغييرات الأخرى أكثر إشكالية. يستقطب عمل كرم العنب عددًا أقل وأقل من الشباب، ولن يعود الجيل الأكبر من العمال متواجدًا قريبًا. فيدريكو قلق بشأن المستقبل. كيف سيتم إنجاز العمل؟

يقول أنجيلو: "عليك التفكير بعبارات أوسع من المصطلحات المحلية. يتغير العالم بسرعة. انظر إلى ما يحدث في أوروبا الشرقية. لا يمكننا الوقوف على الهامش والمشاهدة".

بعض ممن زاروا مؤخرًا مصنع غايا، يسمعون أحيانًا أحاديث تدور بلغة غريبة في الفناء. هم لا يفهمون كلمة واحدة، لكن بإمكانهم القول إنها ليست بيدمونتية. اعتاد الإيطاليون أن يكونوا مهاجرين؛ والآن يطرق آخرون باب إيطاليا.

قامت بارباريسكو بدمج جوزيبي بوتو من دولغياني وأنجيلو ليمبو من صقلية. لماذا لا تكون قادرة على فعل الشيء نفسه لسيلمان مينداليو وفيكتور لالا من ألبانيا؟ أيديهم الآن من بين تلك التي ترعى كروم سان لورينزو. ولا شك أنَّ ألسنتهم سوف تتحدث البيدمونتية، قريبًا.

"هناك بعض الغيوم الحقيقية في الأفق"، يعترف أنجيلو، تضرر سوق النبيذ الجيد بسبب الركود الطويل، وهو قلق من تجدد حالة المنع في الولايات المتحدة.

"لا يبذل المنتجون ما يكفي من الجهد لتشجيع الاعتدال والتأكيد على الفرق بين النبيذ والمشروبات الكحولية. النبيذ ليس مجرد مشروب كحولي آخر. مكانه على طاولة الطعام، مع الطعام. هذا مهم".

حدود السرعة المنخفضة ليست هي الجانب الوحيد للحياة الأمريكية التي يحير أنجيلو. الدولة التي تدعم الحركة الجديدة لوقف استهلاك الكحول، وتدعم أيضًا دورية مشاهد النبيذ، ولديها أكبر دورة تداول لمجلة نبيذ في العالم. وبلد روبرت باركر، الذي يحتمل أن يكون أكثر كُتَّاب النبيذ نفوذاً في العالم، وبالتأكيد هو الشخص الذي يتذوق النبيذ ويكتب عن معظم أنواعه، ورغم ذلك يخضع النبيذ لسيطرة مكتب الكحول والتبغ والأسلحة النارية. ."ما علاقة نبيذ مثل سوري سان لورينزو بالرصاص والكحول؟"

يهز كتفيه ويقول: "نحن الإيطاليون لدينا ما يكفي من المفارقات الخاصة بنا، دون القلق بشأن البلدان الأخرى".  
لكنْ أنجيلو ساعٍ مجتهد وآمل والأسواق الجديدة تتفتح.

يقول: "انظر إلى الشرق الأقصى، مليارا ذائقة تنتظر اكتشاف النبيذ".

قبل عشر سنوات، كان الاستهلاك في اليابان نصف زجاجة فقط للفرد. ما جاوز الضعف الآن.

"لا يزال الأمر مجرد قطرة، لكنه سيكبر ويكبر. تعد المطاعم الإيطالية هناك -تلك المطاعم التي يديرها اليابانيون الذين يرسلون طهاة إلى إيطاليا للعمل مع كبار الطهاة- من بين الأفضل في العالم. وكما هو الحال في كل مكان، هم أحصنة طروادة النبيذ الإيطالي".

في العام الماضي في هذا الوقت، كان أنجيلو يستعد لأدائه في الذكرى العاشرة لتجربة النبيذ في نيويورك، في ماريوت ماركيز في برودواي.

كما فهمها دي بونتاك جيدًا في القرن السابع عشر، يحتاج النبيذ إلى مسرح. يحتاج إلى جعل نفسه معروفًا، وما الأفضل من برودواي؟ سيدعم هذا الممول عرضًا، إن كان واعدًا. لكن ليس من السهل جعل هذا يحدث في برودواي. وراء الكواليس في بارباريسكو، كانوا يعملون بجد. هناك دائمًا مجال للتحسن.

يقول أنجيلو: "على سبيل المثال، أود أن أكون قادرًا على القيام بتجربة الري".

لا يُسمح بالري بموجب اللوائح لأنها ليست ممارسة تقليدية.

رد أنجيلو بحسم: "أتراهن أنها لم تكن تقليدية هنا! كيف كان بإمكانهم الرى في الماضي دون مياه جارية؟".  
هو يدرك أنَّ الكثير من الناس سيصدمهم اقتراحه. وغالبًا ما يرتبط الري بالمحصول الكبير والنبيذ المخفف.

"هناك حاجز نفسي. الري كلمة تخيف الناس. إنها تستحضر صوراً لشلالات نياغارا ونوح والفيضان، ليس من الضروري أن يعني الري غمر الكروم وتقليل جودة العنب. أود فقط أن أرش قليلاً عندما يطول الجفاف".

هناك بعض التطورات المثيرة التي تحدث بالفعل.

يقول: "أنا متلهف لمعرفة الفرق الذي سيحدثه تجفيف الخشب في المنزل".

سيصدر أول بارولو منذ عام 1961 في العام المقبل. ثم هناك مختبر غويدو الجديد.

إنه جاهز الآن، فكر في كل الأشياء التي سنكون قادرين على القيام بها.

لدى غويدو مساعد يقوم بإجراء التحليلات الروتينية. لذا سيكون لديه المزيد من الوقت لإجراء بعض الأبحاث التي كان يفكر فيها لسنوات.

مع ذلك، لن يصبح غويدو كيميائيًا تمامًا؛ هناك خيميائي داخله. كلمة "كيمياء" نفسها مشتقة من اليونانية "تحويل"، يحدث التحول عندما يصبح المعدن الأساسي للسلاف المجرد هو ذهب النبيذ. سيبقيك غويدو دائمًا في حالة تخمين، مع كل هيئة له.

علم النبيذ بالنسبة للنبيذ كعلم الأعصاب بالنسبة للعقل. يمكنه تفسير العديد من الأجزاء، لكنه لا يفسر الكل. يمكننا النظر إلى النبيذ برؤية مزدوجة، تمامًا مثلما نشاهد الشمس عندما تغرب في البحر. لا يتعين علينا أن نصدق أنَّ الأرض مسطحة حتى يبهجنا المشهد.

انجيلو يبتسم. إنه سعيد.

الممول رسول، ورسالة أنجيلو مخصصة للسوق. مع ذلك، فهو أيضًا مبشر حقيقي، ورسالته عن النبيذ.  
النبيذ هو الرسالة النهائية في زجاجة. إنه المنتج الأكثر تحديدًا للتربة، لكن تنوعه اللامتناهي من اللهجات يثري، مثل الموسيقى، لغة عالمية.

كتبت الروائية سيبيل بيدفورد عن أنَّ الرسالة أتتها عندما كانت بالكاد في سن المراهقة. أحبت كل الأشياء المرتبطة بالنبيذ -الزجاجات، الأسماء، الملصقات، الارتباط بالأنهار والتلال والمناخ والسنوات الحارة، التعلم والتجارب التي يوفرها التنوع اللانهائي للنبيذ؛ لكن ما أحبته أكثر من كل ذلك كان طعم الخوخ، الأرض، أزهار العسل، التوت الشوكي، التوابل، خشب الأرز، الحصاة، الكمأ، ورق التبغ، السعادة والنشوة الهادئة التي تزحف خلال القلب والأطراف والعقل".

تقترب السيارة من بلدة مونتا، في الركن الشمالي الشرقي من مقاطعة كونيو.

يقول أنجيلو مبتسماً: "رغم ذلك لا زلنا في بيدمونت، هذا هو المكان الذي بدأت أشعر فيه أنني في المنزل".

سهَّل تورينو الطريق إلى تلال رويرو الوعرة. توجد نيبيولو هنا أيضًا، لكن نبيذها ليس مثل بارباريسكو. بسبب تفاوت المواقع.

تستلقي لانغ وراء تانارو بتلالها المختلفة جدًا.

يهتف أنجيلو: "آه، تلك التلال. مع كل سنوات الجفاف المتوالية التي مررنا بها، كان للكروم أن تموت في أي مكان آخر".

يعود أصل التلال إلى العصر الميوسيني، العصر الرابع من الفترة الثلثية، منذ فترة طويلة قد تصل إلى عشرين مليون عام. جبال الألب، الهيملايا والإنديز جميعها وجدت في ذلك الوقت، جنبًا إلى جنب مع لانغ.  
أحد المهام الرئيسية في المستقبل القريب ستكون إعادة زرع سوري سان لورينزو. عاشت كروم العنب غير المطعمة أيام ما قبل الفايلوكسيرا قرنًا أو أكثر، لكن يتطلب الأمر الآن من ثلاثين إلى أربعين عامًا من الإقامة السوية للكرمة من أجل الحفاظ عليها.

قطع الكروم القديمة هو تذكار عظيم.

يقول أنجيلو: "ربما لا أكون متواجدًا عندما يحين الوقت لإعادة الزرع مرة أخرى".

بعد أن يتم سحب الكروم الحالية، سيتم إراحة سوري لمدة ثلاث سنوات. سيزرع فريدريكو نباتات مثل الخردل الأخضر ليمكن التربة من استعادة توازنها بعد كل سنوات المحصول الواحد. ثم يقوم هو وطاقمه بإعادة زراعة الكرم.

سيتم الاقتلاع وإعادة الزرع على ثلاث مراحل.

يوضح أنجيلو: "من الخطورة أن تقوم بها مرة واحدة. إن عانيت من موجة جفاف سيئة، ستموت كل الكروم الشابة لأنَّ جذورها ستكون ليست طويلة بما يكفي للوصول إلى الرطوبة في باطن الأرض. هناك الجانب التجاري أيضًا. ستمر عدد من السنوات قبل أن تصبح مزارع الكروم قديمة بما يكفي لإنتاج نوع العنب الذي نريده، ومن المهم أن تتوفر لديك دائمًا بضع زجاجات على الأقل من سان لورنزو لبيعها".  
تتكثف تعبيرات أنجيلو.

يقول: "أريد زيادة تعقيد النبيذ".

يجدُّ فريدريكو بالفعل في القيام بذلك. انه يقوم باختيار أفضل كروم النيبيولو من أراضي أنجيلو، في كل من بارباريسكو سيرالونغا، وزرع شتلات منها في قسم خاص من كروم باجوري. هناك الآن مائة وثمانون كرمة، لكل منها علامة تعريف بيضاء صغيرة. عندما يحين الوقت، سيأخذ منها قصاصات لزرعتها في صفوف مباشرة أعلى وأسفل المنحدر -ريتوشينو- في سوري سان لورينزو.

"نريد مزيجًا متنوعًا من أجل الحصول على مزيد من الفروق الدقيقة. حوالي 40% من الكروم الجديدة يمكن أن تكون من سان لورينزو نفسها: و 25% من مزارع الكروم الأخرى في بارباريسكو، مثل سوري تيلدين؛ 25% من سيرالونجا؛ 10% أو نحو ذلك من الاختيارات الاستعمارية لجامعة تورينو". يتوقف.

"أعلم أنَّ كرومنا ليست خالية من الفيروسات، وقد يتسبب ذلك في حدوث مشكلات. لكنها مخاطرة علينا تحملها".

يبدو أنجيلو مصممًا. لن يتخلص من سوري الخاص باستنساخ أو اثنين مختارين. ليس التنوع توابل الحياة فقط، لكنه نكهة النبيذ أيضًأ.

"اعتقدت أنَّ أحد الأسباب وراء العظمة التاريخية لمنطقة مثل بورغوندي، التنوع الكبير في المستنسخات ذات العائد المنخفض والتي تطورت على مر القرون. لقد ارتكبوا بعض الأخطاء الكبيرة عند إعادة الزراعة هذه فترة الستينيات".

بدأت السيارة نزولها نحو وادي تانارو. قريبًا سيقف ابن لانغ هذا على ترابه المحلي.

على مسافة، جاثمة على قمة تلها، بارباريسكو مغرية بالفعل.

شاركت الرافعات الإنشائية في مصنع النبيذ لفترة وجيزة برجها القديم في مشهد الأفق. مثل كنيسة كومبري في رواية مارسيل بروست العظيمة (البحث عن الزمن المفقود)، فإنَّ المراقب الشامخ الرفيع هو كل ما تراه من بعيد.

بارباريسكو ولمرة أخرى كما كانت دائمًا: برج "يلخص المدينة ويجسدها ويتحدث عنها ومنها إلى الأفق".  
بالأعلى، عبر تورينو مباشرة من البرج، وخارجها نحو اليمين، ينتظر هذا الجيل من مزارع الكروم في سان لورينزو أحد آخر محاصيله. مع قديس وملاك يحرسانهما -لا نتحدث عن شاعر وساحر- يجب ألا يكون للكرمات الجديدة ما تخشاه. ولكن لا يزال يتعين اتخاذ قرارات مهمة، حول الأصول، مثلًا. الاعتبارات كثيرة. مقاومة الفيلوكسيرا، بالطبع. (إنَّ الخراب الذي يحدثه نموذجها الحيوي الجديد في كاليفورنيا، هو تحذير لأخذ هذا الأمر على محمل الجد). والجفاف، النشاط. هل سينجحون في تربة سوري سان لورينزو الجيرية؟ هل سيكون لديهم مشاكل تجذير؟

يسابق عقل أنجيلو سيارته. ستبقى هذه الكروم هناك لمدة ثلاثين عامًا أو أكثر، يُكلف بها "مذاق الأرض"، مع "أسرار التربة". وفي النهاية، هنا حيث بدأ كل هذا: مع أفضل أنواع العنب في العالم.

-------

منذ خمسة أجيال، منذ عام 1859، أنتجت عائلة غايا النبيذ على سفوح تلال بيدمونت.

تدار الملكية اليوم على مدار الساعة بواسطة أنجيلو غايا وزوجته لوسيا مع بنتيهما غايا وروسانا.

وتشمل مقتنيات غايا الأخرى كامارساندا في كاستانييتو كاردوتشي، على ساحل توسكان وقبو بيفي سانتا ريستوتا، في مونتالسينو.

**الصور في الصفحات غير المرقمة بين 160-161**

---------------------------------------------------

الصور:

الصفحة الأولى- الملصق المستخدم ابتداء من عام 1900.

الصفحة الثانية- جيوفاني غايا 1908- 2002.

الصفح الثالثة-   
أعلى الصفحة: جيوفاني غايا مع والده، أنجيلو 1913.  
أسفل الصفحة:غايا وهو يتسلم شهادة الدبلومة في علم صناعة النبيذ (ألبا 1960).

الصفحة الرابعة-  
 أعلى الصفحة: باباريسكو مغطاة بالثلوج.  
أسفل الصفحة: مصنع نبيذ سا ماركاندا، كاستنيتو كيردوسي، توسكانا، 2010.

الصفحة الخامسة- كنيسة سانتا ريستوتا، مونتالسينو.

الصفحة السادسة-  
 أعلى الصفحة: عائلة غايا، جيوفاني، روسانا، أنجيلو، لوسيا وغايا 2009.  
أسفل الصفحة: إيوجينيو غامبا.

الصفحة السابعة-

أعلى يمين الصفحة: كميل غوتييه يقوم بشق ساق شجرة بلوط.  
أعلى يسار الصفحة: لويجي كافالو "جينو".  
أسفل يمين الصفحة: غويدو ريفيلا.  
أسفل يسار الصفحة: جوزيبي بوتو "بيبي".

الصفحة الثامنة:

أعلى يمين الصفحة: أنجيلو ليمبو.

أعلى يسار الصفحة: فريدريكو كورتاز.

أسفل يمين الصفحة: ألدو فاكا.

أسفل شمال الصفحة: فينتشنزو غيربي.

**الغلاف الخلفي- عن الكتاب**

-------------------------------------------

يستكشف كتاب كروم سان لورينزو عمق صناعة النبيذ من خلال سرد قصتين رائعتين. ركزت إحداهما بشكل رئيسي على النبيذ الفردي، سوري سان لورينزو 1989، حيث تتبعت العنب منذ أن كان كرمة إلى مرحلة التعبئة. وتشابكت مع كيف استطاع أنجيلو غايا أن يجعل من نبيذًا إيطاليًا مغمورًا، اسمه بارباريسكو، أحد مشاهير الأنبذة العالمية. هذا الكتاب هو احتفال بالنبيذ قبل كل شيء، كتبه إدوارد شتاينبرغ بشغف ومتعة.

ولد إدوارد شتاينبرغ في ولاية ألاباما، علّم وتعلم في جامعة هارفارد قبل أن ينتقل إلى روما. حيث يعيش الآن. متزوج من عازفة فلوت فنلندية ولديهما طفلان. كان مؤسسًا مشاركًا في مدرسة منتدى روما، كما شغل منصب مدير مدرسة غومون السينمائية في روما. تولى مهمة تذوق النبيذ في أحد متاجر النبيذ الرومانية الرائدة، وعمل كمستشار للمجتمع الأوروبي، وكاتبًا في النيوزويك. ويعمل حاليًا ككاتب مستقل.