



# Gastronomy

Gastronomy and Culinary Art

EISSN 2963-1270, Volume 3, Number 2, 2024

<http://jurnal.ampta.ac.id/index.php/Gastronomy>



## REVIEW BUKU WINE OLEH MEG BERNHARD

\*Fuadi Afif<sup>1</sup>, Hary Hermawan<sup>2</sup>

<sup>1-2</sup>Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta, Indonesia, email: : [fuadiafif@gmail.com](mailto:fuadiafif@gmail.com)

\*(author corespondence)

### Informasi Bibliografi

Judul	: Wine
Penulis	: Meg Bernhard
Penerbit	: Bloomsbury Academic
Tahun Terbit	: 2023
Jumlah Halaman	: 157
Seri	: Object Lessons

### Ringkasan Isi Buku

Wine adalah bagian dari seri *Object Lessons*, yang terkenal karena mengeksplorasi benda-benda sehari-hari dengan pendekatan intelektual dan historis yang mendalam. Dalam buku ini, Meg Bernhard mengeksplorasi anggur sebagai objek fisik dan simbol budaya, mengaitkan pembuatan, konsumsi, dan sejarah anggur dengan pengalaman pribadi dan fenomena sosial. Struktur buku ini dibagi berdasarkan musim—musim dingin, semi, panas, dan gugur—dengan setiap musim menyoroti berbagai aspek anggur, dari proses pembuatannya hingga cerita-cerita yang menyertainya.



DOI : 10.36276/gastronomyandculinaryart.v3i2.744

Buku ini menggabungkan berbagai pendekatan: memoar, jurnalisme, dan kajian ilmiah. Bernhard menelusuri pengalaman pribadinya tinggal di Spanyol, bekerja di kebun anggur, dan belajar tentang proses yang rumit di balik produksi anggur, sambil juga mengeksplorasi kekuatan sosial yang ada dalam industri pembuatan anggur. Salah satu tema penting yang diangkat adalah ketidaksetaraan dalam industri anggur, di mana Bernhard menghubungkan kekuatan ekonomi, sejarah penjajahan, dan dominasi budaya Barat dalam industri tersebut.

### **Fokus Historis**

Meg Bernhard tidak hanya mengeksplorasi aspek personal dalam pengalamannya, tetapi juga menelusuri sejarah panjang anggur, terutama di Eropa dan Amerika. Buku ini menyentuh kisah tentang pengaruh anggur di berbagai budaya dan bagaimana anggur menjadi bagian integral dari kebiasaan sosial di berbagai belahan dunia. Salah satu contohnya adalah cara Bernhard menggambarkan bahwa konsumsi anggur di Spanyol sangat berbeda dengan budaya Amerika. Minum anggur adalah bagian dari kehidupan sehari-hari di Spanyol, sedangkan di Amerika, anggur sering dikaitkan dengan status sosial.

Bernhard juga menggali sejarah pembuatan anggur, mulai dari zaman Romawi hingga saat ini, menekankan pentingnya terroir (lingkungan geografis yang memengaruhi karakter anggur). Terroir menjadi faktor penting yang membuat setiap anggur unik berdasarkan lokasi tumbuhnya anggur tersebut. Hal ini semakin menegaskan bahwa pembuatan anggur adalah seni yang memerlukan pemahaman mendalam tentang alam dan sejarah.

### **Evaluasi Kritis**

Kekuatan utama dari Wine adalah narasi Bernhard yang personal dan reflektif, yang menarik pembaca untuk memahami lebih dalam tentang anggur dan pengaruhnya terhadap kehidupan sehari-hari. Buku ini ditulis dengan gaya yang sangat mendalam dan puitis, memberikan sensasi kepada pembaca seolah-olah mereka sedang menikmati segelas anggur bersamaan dengan cerita yang diceritakan Bernhard.

Namun, beberapa bagian buku ini mungkin terasa lambat bagi pembaca yang mengharapkan pembahasan teknis atau lebih ilmiah tentang proses pembuatan anggur. Buku ini lebih menekankan pada pengalaman pribadi Bernhard dan hubungan emosionalnya dengan anggur daripada membahas rincian teknis yang mungkin diharapkan oleh pembaca yang mencari informasi tentang industri anggur secara lebih mendalam.

Pentingnya Pembuatan Anggur dalam Budaya Buku ini berhasil menyoroti bahwa pembuatan anggur bukan hanya soal menghasilkan minuman, tetapi juga sebuah seni. Bernhard menggambarkan proses pembuatan anggur sebagai sebuah pekerjaan yang sangat intim dan penuh dengan tantangan. Setiap musim memengaruhi kualitas anggur, mulai dari perawatan pohon anggur hingga cara anggur difermentasi. Ini adalah siklus yang tak terpisahkan dari alam, yang membuat anggur menjadi simbol keterikatan manusia dengan lingkungan mereka.

Bernhard menekankan bahwa pembuatan anggur juga melibatkan banyak aspek budaya, mulai dari upacara tradisional hingga peran anggur dalam kehidupan sehari-hari. Ia mencatat bahwa anggur sering menjadi penghubung antarindividu, di mana meja makan menjadi tempat untuk berbagi cerita dan pengalaman. Dengan cara ini, anggur bukan hanya minuman, tetapi juga medium untuk membangun hubungan dan memperdalam pemahaman tentang diri dan orang lain.

## **Relevansi Wine dengan Seni Pembuatan Minuman**

Salah satu tema yang menarik dalam buku ini adalah relevansi anggur dengan seni pembuatan minuman lainnya. Anggur, seperti minuman lain yang memerlukan fermentasi dan pematangan, mencerminkan keseimbangan antara keterampilan teknis dan kepekaan artistik. Dalam buku ini, Bernhard mencatat bahwa pembuatan anggur membutuhkan kesabaran dan pemahaman mendalam tentang alam, mirip dengan proses pembuatan bir atau distilasi minuman keras seperti wiski.

Seperti seniman yang memahat karya dari bahan mentah, pembuat anggur juga "memahat" karakter anggur dari buah-buahan yang sederhana. Setiap tahap dalam pembuatan anggur—mulai dari pemilihan tanah, pengelolaan tanaman, hingga pemilihan waktu fermentasi—mencerminkan kreativitas dan intuisi pembuatnya. Begitu pula dalam seni pembuatan minuman lain, ada keseimbangan yang harus dicapai antara mengikuti aturan teknis dan memberikan ruang bagi ekspresi kreatif. Ini yang membuat pembuatan anggur lebih dari sekadar sains; ia juga merupakan seni yang memerlukan sensitivitas terhadap lingkungan dan bahan yang digunakan.

## **Perbandingan Buku Lain dengan Tema Wine**

Untuk memberikan pandangan yang lebih komprehensif tentang tema wine, berikut adalah perbandingan dengan beberapa buku lain yang menawarkan perspektif berbeda, baik dari segi bisnis, manajemen, maupun aspek teknis pembuatan minuman beralkohol.

### **Global Wine Tourism: Research, Management and Marketing oleh Jack Carlsen dan Stephen Charters (2006):**

Buku ini fokus pada pariwisata anggur di seluruh dunia, dengan menyoroti bagaimana industri anggur berinteraksi dengan pariwisata. Ini adalah buku akademis yang mencakup aspek manajemen, pemasaran, dan penelitian tentang bagaimana turis berhubungan dengan anggur dan pengalaman tur terkait. Bagi pembaca yang tertarik pada aspek bisnis dan industri pariwisata anggur, buku ini menawarkan wawasan praktis dan teoritis yang lebih kuat daripada pendekatan reflektif dalam *Wine* karya Bernhard.

### **Management and Marketing of Wine Tourism Business oleh Marianna Sigala dan Richard N. S. Robinson (2019):**

Buku ini menitikberatkan pada aspek manajemen dan pemasaran dalam bisnis pariwisata anggur. Disusun dalam format akademis dan berbasis kasus, buku ini membahas teori dan praktik dalam pengelolaan bisnis pariwisata anggur. Buku ini cocok untuk pembaca yang tertarik pada aspek strategis bisnis dan pemasaran dalam industri anggur, dan berbeda dari *Wine* yang lebih bersifat naratif dan personal.

### **An Introduction to Beer oleh WSET (2024):**

Meskipun fokus utamanya adalah bir, buku ini menyediakan panduan mendetail tentang proses pembuatan minuman beralkohol. Pembaca yang mencari pengetahuan teknis tentang fermentasi, rasa, dan penyimpanan minuman akan menemukan informasi yang sangat mendalam di sini. Buku ini lebih teknis dan instruksional dibandingkan *Wine* yang lebih emosional dan reflektif, sehingga cocok bagi mereka yang mencari pemahaman ilmiah dan praktis tentang minuman fermentasi. Bagi pembaca yang ingin memahami anggur dari perspektif kultural, personal, dan sosial, *Wine* karya Meg Bernhard akan menjadi pilihan yang lebih menarik.

## Kesimpulan dan Manfaat

Wine oleh Meg Bernhard adalah buku yang memberikan pandangan baru tentang anggur sebagai lebih dari sekadar minuman. Melalui cerita pribadi dan penelitian mendalam, Bernhard mengajak pembaca untuk merenungkan hubungan mereka dengan anggur dan bagaimana anggur mencerminkan kehidupan sosial dan budaya yang lebih luas. Bagi pembaca yang tertarik pada dunia anggur, buku ini menawarkan pemahaman yang lebih dalam tentang hubungan antara anggur dan seni, sejarah, serta kehidupan sehari-hari.

Buku ini juga relevan bagi mereka yang tertarik pada seni pembuatan minuman lainnya, di mana keterampilan, kesabaran, dan kreativitas menjadi kunci dalam menciptakan produk akhir yang unik.

## Daftar Pustaka

Bernhard, M. (2023). *Wine*. Bloomsbury Academic.

Carlsen, J., & Charters, S. (Eds.). (2006). *Global wine tourism: Research, management, and marketing*. CABI.

Sigala, M., & Robinson, R. N. S. (Eds.). (2019). *Management and marketing of wine tourism business: Theory, practice, and cases*. Springer International Publishing.

Wine & Spirit Education Trust (WSET). (2024). *An introduction to beer*. Wine & Spirit Education Trust.

## Plagiarism Checker X Originality Report



Plagiarism Quantity: 0% Duplicate

Date	Tuesday, September 17, 2024
Words	0 Plagiarized Words / Total 1466 Words
Sources	More than 1 Sources Identified.
Remarks	No Plagiarism Detected - Your Document is Healthy.

Ringkasan Isi Buku *Wine* adalah bagian dari seri *Object Lessons*, yang terkenal karena mengeksplorasi benda-benda sehari-hari dengan pendekatan intelektual dan historis yang mendalam. Dalam buku ini, Meg Bernhard mengeksplorasi anggur sebagai objek fisik dan simbol budaya, mengaitkan pembuatan, konsumsi, dan sejarah anggur dengan pengalaman pribadi dan fenomena sosial. Struktur buku ini dibagi berdasarkan musim: musim dingin, semi, panas, dan gugur dengan setiap musim menyortir berbagai aspek anggur, dari proses pembuatannya hingga cerita-cerita yang menyertainya. Buku ini menggabungkan berbagai pendekatan: memoar, jurnalisme, dan kajian ilmiah.

Bernhard menelusuri pengalaman pribadinya tinggal di Spanyol, bekerja di kebun anggur, dan belajar tentang proses yang rumit di balik produksi anggur, sambil juga mengeksplorasi kekuatan sosial yang ada dalam industri pembuatan anggur. Salah satu tema penting yang diangkat adalah ketidaksetaraan dalam industri anggur, di mana Bernhard menghubungkan kekuatan ekonomi, sejarah penjajahan, dan dominasi budaya Barat dalam industri tersebut. Fokus Historis Meg Bernhard tidak hanya mengeksplorasi aspek personal dalam pengalamannya, tetapi juga menelusuri sejarah panjang anggur, terutama di Eropa dan Amerika. Buku ini menyentuh kisah tentang pengaruh anggur di berbagai budaya dan bagaimana anggur menjadi bagian integral dari kebiasaan sosial di berbagai belahan dunia.