



■ Eugen PREOTU

România vitivinicolă, la 1900 și azi

Pentru început, un citat din „Romania wine and Tourist Areas” (A wine and travel guide with wine cellars information):

„If you choose Romania for your vacations you can spend wonderful days in the shadow of the forests in the Carpathians, on the sunny beaches of the Romanian sea share, in the unique haven of the Danube Delta, skiing and last but not least in the Romanian vineyard”.

Dar, deși „Romania is one of the great wine producers in Europe”, ea nu este cunoscută de marile tratate ale lumi și rămâne mioritică.

Pentru colegii din elita Telecom am realizat publicația „Oenoturism în România”, cu modele seculare din alte țări cu reală tradiție în fapte, foarte necesare în țara formelor fără fond, în care găsim vinuri de calitate 2%, excelente și foarte bune, apreciate recent la Geneva / ITU.

Din mai multe motive, am ales în deschidere un laudatio de la 1890 pentru România din 1900.

Viile și vinurile românești, așa cum erau acum 110 ani

Domnul P. Mouilletert, profesor de viticultură la Școala Națională de Agricultură de la Grignon, din Franța, în interesanta sa carte „Viile și vinurile Franciei și ale străinătății”, la pagina 407, se exprima astfel despre viile din România:

„Situată între Carpați și Dunăre între 44 și 46 grade, România se compune, în partea de sud, din șesuri de aluviune de o mare fertilitate. Partea de Nord-Vest, acoperită de Carpați, prezintă pasiuni și păduri întinse. Regiunile aproape de munți sunt reci

și puțin productive; coborând însă spre mare dă de o regiune plăcută. (...)

Clima este continentală; vânturile de Est sunt care o predomină. De 20 de ani încoace, grație liberării de subdomnia turcă, grație căilor de comunicație, cari au fost făcute, și a deșeurilor, viticultura României a luat un avânt considerabil. Viile române, cea mai mare parte se află situate pe colinele cari formează ultimele ramificațiuni ale Carpaților, până la marea linie ferată centrală. Șesul cuprins între Dunăre și calea ferată, are iarăși câteva vii. (...)

Întinderea viilor în România, care înainte de 1867 nu era de cât de 80.000 de hectare, este astăzi (1890) de aproape 160.000 de hectare, cari produc aproape 3.500.000 de hectolitri, din cari mai mult de 2 milioane sunt destinate pentru export. (...)

Cultura viei se face după județe și terenuri, aci cu coarda lungă, aci cu coarda scurtă; asemenea se arățește sau nu. Cheltuielile de cultură variază de la 150-250 lei de hectar. România nu produce de cât vinuri ordinare, a căror calitate variază cu zona de producțiune. Cele mai bune sunt recoltate

în regiunea colinelor, unde terenul, altitudinea și poziția convin mai bine viei. (...)

Considerate unul peste altul, vinurile de România, se pot compara cu cele din Ungaria și de la Rin și unele dintre ele cu cele de Roussillon. (...)

Principalele podgorii ale țării sunt cele de la Cotnari, aproape de Iași; de aci se recoltează cele mai bune vinuri albe ale țării; Odobeștii în județul Putna produc vinuri bune albe și roșii închise; Prahova dă vinuri albe și roșii prețuite; Nicoreștii în județul Tecuciu vinuri roșii închise și vinuri albe; Drăgășani, 51 de kilometri la sud-estul Râmnicului (Valachia) produce excelente vinuri albe și puține roșii; Buzeu sau Dealul mare (Valachia) dă iarăși vinuri albe și roșii; Drancea și Orevița, județul Mehedinți, produc asemenea vinuri roșii de o bună calitate. (...)

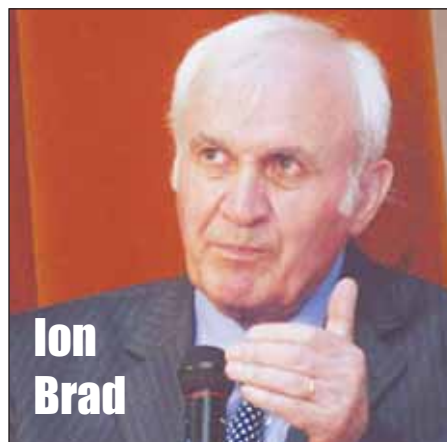
Afară de aceste podgorii principale, România posedă un mare număr de podgorii secundare, cari produc foarte bune vinuri, cu deosebire în județele: Dolj, Vlașca, Olt, Tutova și Fălciu și în Dobrogea.

Cuprins

- 1** România vitivinicolă, la 1900 și azi
■ Eugen PREOTU
- 2** Viță de vie; Blagiană
■ Ion BRAD
- 3** Geometria vinului
■ Academician Mircea MALIȚA
- 4** Lumea văzută prin paharul cu vin:
din Extremul Orient, în Extremul Occident
■ Vlad DOICARU
- 8** Oenocălător pe mapamond, dar și... acasă
■ Somelier Sergiu NEDELEA
- 10** Pivnițele Rhein Azuga: Tezaurul perlat din Carpați
■ Mihai CHITIC
- 14** Oenoturismul românesc: potențialul autohton și lecția
externă
■ Prof. univ. dr. Viorel STOIAN
- 16** Idei de cultură: scurtă istorie a vinului și a tradiției
sale în Israel
■ Viorel CHIRAȘCU
- 18** Povestiri din Napa Valley
■ Dan GÂRLAȘU
- 19** Trăiește
■ Ion BRAD
- 20** Selecție recomandată: 100 vinuri românești
- 22** Despre oenoturism în România
■ Dr. ing. Dorin POPA
- 24** Pelerinaj la Templul Vinului ProWein - Dusseldorf
■ Somelier Sergiu NEDELEA
- 26** Pensuni și locații de oenoturism din România
- 28** Wine and food matching at a glance
- 30** Chile, o geografie aparte în viticultură
■ Eugen PREOTU
- 32** Degustare oenografică versus oenoturism
■ Cesar FILIP
- 33** Wine - Producing Countries and Exotic Wines
- 34** Drumul vinului la nemți
■ Eugen PREOTU
- 38** Japonia, între tradiție și modern
■ Olivia B.
- 39** Bibliografie

Revistă editată de
AGNOR HIGH TECH

Telefon / fax +4021 2557900
office@agnor.ro
www.agnor.ro



Viță de vie

*Ești rodnic ca vița de vie
În toamna ce te-aduse pe lume,
Mi-ai zis. Am tăcut.
Mi-ai pus condeiul în mână.
Melancolic ești ca vița de vie
Când îi strivești strugurii-n pumni,
Când îi sorbi, lacom, sângele mustului.
Răzvrătit ești ca vița de vie
Toamna când o îngropi sub pământ
Să-și mocnească plânsul pe-acolo.
În pivnița nopților să poată-ndura
Povara lacrimilor de primăvară.
Bătrân ești - mi-ai zis - ca vița de vie
Din vremea dacilor liberi
Când sângele ei îmbăta
O țară întreagă...*

Dragă-mi ești, vița mea, dragă...

2003

Blagiană

*Doar de tine mă îmbăt,
Vin cules dinspre omăt,
Aromind a busuioc,
A noroc din nenoroc
Și a nucă
Să-mi aducă
Alte flori renăscătoare,
Doruri dulci din cele-amare,
Mari gutui
Ca să le pui
La ferestre, către iarnă
Să tot ningă, să tot cearnă
Fulgi, troiene de omăt,
Eu cu gândul îndărăt
Doar de tine să mă-imbăt...*

2008



Geometria vinului

■ Academician Mircea MALIȚA

mai multe artere cu valoare internațională. Oprește-te în România, întârzie într-o pivniță tapisată cu costume naționale și acordă-ți răgazul de reflecție și de comu-

Globalizarea, acest proces care învelește planeta, este de fapt o noțiune geometrică. Ea acoperă global cu o mulțime de rețele suprapuse, formate din puncte legate de drumuri. Nu există domeniu de activități și schimburi umane care să nu-și aibă rețeaua lui. A fi în lume înseamnă acum a te afla în cât mai multe rețele. Dar a fi important în lume, a fi cunoscut și căutat, ține de numărul drumurilor care trec prin tine. Și apoi ce curge prin aceste drumuri: persoane, bunuri, idei și bani. Cuvântul cheie este „exelența”, înalta calitate și semnificație a unui atribut al locului, care asigură apoi ospitalitatea și comunicarea rapidă.

Suntem obișnuiți să legăm strategia de securitate. Dar în secolul nostru se multiplică văzând cu ochii strategiile pașnice ale colaborării. Nu e nevoie de demonstrație ca să recunoști că vinul românesc este un produs de excelență în fascicole. Din stațiune el pleacă, caută drumuri, așa cum admirăm fascicolele de drumuri ale vinului în Moldova, Transilvania, Oltenia, Dobrogea. Sunt locale, dar o strategie elementară cere ca ele să devină regionale, europene, globale. Cât



nicare de care ai nevoie! Strategia de a îmbina turismul cu gustarea unui vin, călătoria cu repausul, inteligența cu factorii ei de stimulare și de inspirație este o temă la care experiența, talentul și competența unor bărbați pe care îi felicit, concură. Arterele vieții internaționale să găsească în vinul nostru subiect de predilecție și desfătare.

Lumea văzută prin paharul cu vin:

din Extremul Orient, în Extremul Occident



■ Vlad DOICARU

Globalizare-globalizare, dar ce anume ar putea lega țări atât de diferite cum sunt China și Spania? Sunt culturi diferite, au istorii neintersectate, cel puțin un în puncte esențiale. Și, dacă vorbim strict de oenoturism, nici măcar un au vinuri similare... Ei bine, ceea ce le unește chiar și peste enorma distanță geografică, este tocmai respectul și pasiunea pentru vin, arta de a face din oenoturism o ramură profitabilă a economiei și, mai mult, chiar un brand de țară.

Pentru europeni, Spania a devenit demult un simbol al vinului de calitate. Mulți au această țară înscrisă ca destinație obligatorie pe harta vacanțelor, podgoriile și vinurile de aici fiind unul din argumentele forte. China în schimb, în ciuda istoriei multimilenare a viței de viei pe meleagurile ei, este o destinație recent descoperită. Deși, mai corect, ar trebui să spunem redescoperită.

Tradiția din umbra Marelui Zid

Puțină lume cunoaște faptul că, de 4500 de ani, China este un producător de vinuri. Primele informații mai detaliate despre cultura viticolă datează încă din timpul Dinastiei Han (206 î.d.Hr.), însă vinul în China a fost, cu siguranță, descoperit cu mult înainte. El era considerat un produs foarte prețios, fiind folosit în timpul ritualurilor ce aveau loc atât în templele sacre, cât și în palatul Împăratului.

În timpurile noastre, vinurile chinezești au avut, la început, tendința să fie puternic alcoolizate, sau foarte dulci. Unul dintre motive este și acela că vinul un e o băutură atât de populară precum berea.

Dacă ne referim la vinurile alcoolizate, le putem clasifica în două categorii și anume: băuturi galbene („huangjiu”) sau băuturi transparente și albe („baiju”). Cele galbene sunt băuturi fermentate din grâu sau orez și au o concentrație alcoolică sub 20%, în principal datorită inhibării fermentației etanolului. Înainte de a fi îmbuteliat, vinul este pasteurizat prin metode tradiționale, învechit și, la urmă, filtrat. Băuturile galbene pot fi la rândul lor distilate pentru a obține băuturile albe. Acestea din urma se mai numesc și „shaojiu”, ceea ce, în traducere, înseamnă băuturi fierbinți sau „arse”, atât din cauza senzației de foc pe care o lasă în urma degustării, concentrația alcoolică fiind de peste

30%, cât și din cauză că se servesc încălzite. În această categorie există o multitudine de băuturi distilate, atât aromatizate, cât și insipide.

Dacă ne referim la vinurile clasice, dintre cele peste 400 de podgorii de vinuri albe și roșii se remarcă cele din „Big Three”: Dynasty, Great Wall și Yantai Changyu. Yantai Changyu Winery a fost înființată în anul 1892, fiind medaliată de-a lungul timpului cu aur, dar și cu Marele Premiu la Expoziția Internațională din 1915, Panama-Pacific, pentru un brandy, un vin roșu și un vermut. Lista vinurilor poate continua și cu nume precum Dragon Seal, Grand Dragon și altele.

Metodele moderne de producere a vinului, precum și o varietate mai mare de soiuri au fost reintroduse în anii '80, însă industriei de profil nu i-a fost ușor să răzbată. Suprafața totală cultivată este de 500.000 ha, conform cu raportul OIV (Organisation Internationale de la Vigne et du Vin), „State of Viti-Viniculture World Report” (din martie 2009), ceea ce ne spune multe comparând cu suprafețele cultivate în România (190.000 ha). Este interesant de menționat faptul că Dynasty a încercat timp de 20 de ani să recolteze

piețe interne care a început să se remarce din nou în afara Marelui Zid Chinezesc.

Prin vin, China redescoperă lumea



Shenzhen, China Folk Culture Village, spectacolul Dancing with the Dragon and the

și se lasă redescoperită de aceasta. Vinurile Chinei sunt o invitație de a ieși din anumite stereotipii, atunci când vorbim despre tradițiile acestei țări. Poate ar fi cazul ca și restaurantele chinezești din România să includă în listele meniu vinurile lor autohtone, alături de bucătăria devenită deja faimoasă.

expoziției „3GSM”, am avut un loc în care m-am oprit de fiecare dată cu mare plăcere. Este vorba de restaurantul „Botafumerio” (Gran de Gracia, 81

– 08012), cu specific marin și care are câteva caracteristici demne de menționat. Cu un trecut de peste de 25 de ani, „Botafumerio” este un loc în care cultura locală s-a îmbinat perfect cu bucătăria și cu vinurile bune.

Arhitectura localului a fost concepută în două zone: bar și restaurant. La intrare, în hol, ne întâmpină două acvarii mari în care se pot vedea și alege peștii, langustele și langustinele, sau scoicile care urmează să fie „atacate” într-o luptă de amploare cu rafinamentul gastronomic. Este o luptă în care avem de partea noastră arme redutabile precum vinurile de Rioja (Marques de Caceres, Monopole), Galicia, Penedes (Blanc de Blancs, Pinord, Vina Sol, Preludi), Tarragona sau Priorat și, nu în ultimul rând, Cava - arma secretă pentru fructele de mare servite pe un platou de gheață.

Trecând de acvarii, ajungem în zona barului. De fapt este impropriu spus „bar”, pentru că pe una din laturi se află mese de două sau patru persoane, iar pe cealaltă sunt scaunele înalte. Seară de seară, chiar și în timpul săptămânii, ambele laturi sunt ocupate în totalitate. Este bine de știut că, pentru a avea siguranța ocupării unei mese, este recomandată o rezervare telefonică cu o zi înainte.

Barul este de fapt un preambul al restaurantului. În spatele acestuia, pe

Shenzhen, vedere panoramica a orasului din sediul CCTV



soiul Merlot și nu a reușit să obțină o calitate superioară decât după această perioadă.

Considerând schimbările apărute în ultimii ani în economia chineză, cererea pentru vinuri de calitate superioară a deschis calea importurilor și, în același timp, a dezvoltării propriei

„Botafumerio”: viva Barca, viva El Vino

În desele călătorii pe care le-am făcut la Barcelona, preponderent cu ocazia celui mai mare congres mondial din domeniul telecomunicațiilor și a



*Valencia,
târg agro găzduit în
Corrida centrala*

un perete lung, se află „artileria grea” a vinurilor roșii și brandy-urilor de mare efect, precum vinurile de Galicia, Priorato, Penedes (Jean Leon, Atrium), Rioja (Faustino I și V, Heredad de Ugarte), Ribera del Duero (Vega Sicilia „unico”), Conca de Barbera sau brandy-ul Larios 1866, o băutură fină care parcă refuză să se scurgă din pahar.

În drumul spre restaurant trecem pe lângă bucătăria care are expuse, la exterior, o colecție de bun gust de tigăi și vase de alamă ce strălucesc impecabil. Zona aceasta este cea mai fierbinte,

datorită forfotei ospătarilor ce se oprește abia spre miezul nopții și pe care am putea să o asemănăm cu

avioanele de pe un portavion decolând încărcate cu... platourile de crustacee.

Ajunșând în restaurant, destinația cea mai râvnită din această incursiune, ne întâmpină mese și separeuri generoase, atât la parter, cât și la etaj. În spatele acestora se regăsesc și câteva saloane private pentru discuțiile de business despre care se spune că aici încep neapărat cu o discuție legată de vinuri. Profesionalismul ospătarilor se remarcă imediat și este orientat atent către cele mai mici detalii.

În tot restaurantul, pereții sunt decorați cu poze înrămate ale personalităților care i-au trecut pragul de-a lungul vremii, ceea ce nu face decât să confirme cartea de vizită a acestui loc pe care îl recomand să îl includeți în lista de priorități, chiar dacă nu veți ajunge numai decît la următoarea ediție 3GSM.



Primăria din Valencia

Plaja din Malaga



15 ani de noblete

*Terra Romana
Vinul Cavalerului*

Pentru că, iată, am încheiat cea de-a 15^a recoltă, dorim să mulțumim clienților noștri care au avut încredere în noi în ultimii 15 ani. Sperăm că nu v-am dezamăgit și că vinurile noastre vor continua să vă fie alături în cele mai plăcute momente ale vieții.

Conte Guy TYREL de POIX
Proprietar S.E.R.V.E.



S.E.R.V.E.

www.serve.ro
www.clubulcavalerilor.ro

Ginger
Restaurant & bar



restaurantul dorintelor tale

Calea Grivitei, nr.194,
sector 1, București

tel: 021.223.47.15
0752.167.703
fax: 021.223.47.16

www.restaurantginger.ro

Wine Princess

www.wineprincess.ro



Oenocălător pe mapamond, dar și... acasă

„Turism” și „vin” sunt două cuvinte cheie pentru economia românească. Sună pretențios, dar dacă ne uităm în jur și ne raportăm la ce se face în exterior, realizăm că nu sunt doar vorbe în vânt. Pe mapamond, turismul oenologic a devenit o sursă importantă de venit, atât pentru tur-operatori, cât și pentru proprietarii cramelor.

■ Somelier Sergiu NEDELEA
www.winetaste.ro

Turismul viti-vinicol a început inițial din dorința de a promova o anumită regiune viticolă, apoi s-a dezvoltat și a asimilat componentele gastronomice, cele culturale (arta, arhitectura) și, bineînțeles, sănătatea și frumusețea (ampeloterapie). În prezent, a devenit una dintre cele mai profitabile ramuri ale economiei, desigur acolo unde a fost tratat cu seriozitate.

Oenoturismul, deși pare un cuvânt tehnic nou brevetat în dicționare, are înțelesuri foarte explicite în cultura anumitor popoare, printre care, din feri-

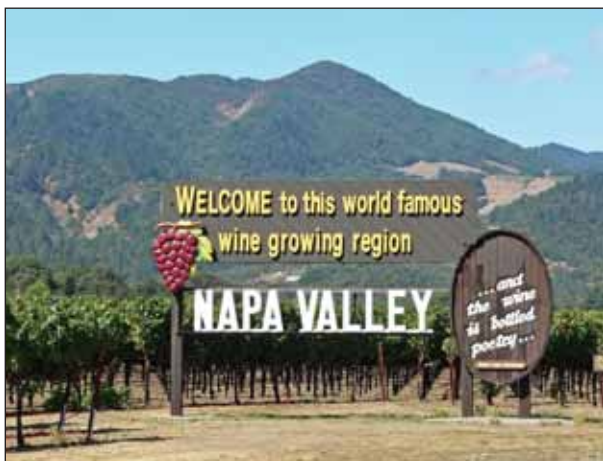
cire, se numără și al nostru. El vine din vechime și a început prin pocalul cu vin, așezat în fața drumețului obosit, un simplu gest prietenos dezvoltat astăzi într-o adevărată industrie de ospitalitate.

Lumea Veche...

Bătrâna Europă are o bogată ofertă turistică, începând cu vestitele podgorii din Franța deasupra cărora luminează Bordeaux și Bourgogne, urmând Piemontul, Toscana și Veneto din antica Italie, Germania traversată de Rinul ce hrănește vestitul Riesling,



Spania și Portugalia unde se pot reconstitui vechile rute ale negustorilor de Jere'z (Xeres sau Sherry) sau Porto, Austria cu vestita sa capitala Viena, singura capitală din lume care este DOC (denumire de origine controlată), Ungaria cu vestita regiune Tokay, Republica Moldova cu ale ei crame subterane de la Milești, menționate și în cartea recordurilor și, cu voia domnilor voastre, România cu ale sale vinuri degustate încă de acum două mii de ani de poetul Ovidiu.



Indiferent de evoluția competiției din oenoturism, Europa va avea mereu ascendentul determinat de realitatea că aici s-a născut și s-a format conceptul.

... Lumea Nouă...

Lumea Nouă este poate mult mai prezentă în ofertele oenoturistice. O statistică pentru anul 2008 indica un flux de turiști în California-Napa Valley de 4,7 milioane de turiști, în comparație cu 1,5 milioane care au vizitat viile din Spania în 2008. Chile, Ar-

gentina, Africa de Sud și Australia fac și ele pași mari în promovarea propriilor branduri de țară prin oenoturism. O dovadă este și alegerea, deloc întâmplătoare, a capitalei chilienne ca loc de desfășurare a viitoarei competiții „Cel mai bun somelier din lume”.

Țările din Lumea Nouă nu ratează de altfel nici o ocazie de a și promova imaginea națională (istoria și cultura) prin vin. Deși au preluat conceptul de oenoturism, ele promovează vinul ca suport de cultură parcă chiar mai agresiv decât țările cu tradiție din Lumea Veche. În același timp, trebuie să remarcăm totuși că un aport în dezvoltarea oenoturismului în acest spațiu îl au marii producători europeni care, intuind

potențialul Lumii Noi, au întemeiat podgorii și crame aici.

... și lumea noastră

Un început există și la noi, primii pași au fost făcuți, dar drumul vinului este anevoios și încă greu de parcurs. Oenoturismul este perceput ca o necesitate și este bizar că, deși există cerere, nu avem ofertă. Poate că ceea ce ne lipsește este comunicarea, ghidarea ofertei către cerere.

Logica este simplă, nu poți să mergi spre nu știu unde și să și ajungi la destinație. Curios este că avem câteva enclave unde se pot lega prietenii trainice



între vinul românesc și mapamond dar ele nu sunt cunoscute decât întâmplător și asta încă prin metode arhaice, de genul anunțurilor din om în om. Ori vremea „olăcarilor” a apus de mult, iar între timp s-a inventat presa tipărită, audiovizuală și – surpriză! – chiar și internetul.

În timp, sperăm să dezvoltăm o legătură trainică și viabilă între cei ce vor și cei ce au. Vom apela pentru acest proiect de conexiune, la cel mai bun instrument de socializare: vinul bun. Astfel, așteptările vor deveni împliniri, căci ce ambasador mai bun poate fi pentru un popor decât turismul oenogastronomic?



Pivnițele Rhein Azuga: Tezaurul perlat din Carpați

■ **Mihai CHITIC,**
un slujitor al vinului

Azuga, o localitate tipică pentru zona montană: altitudine de 850-950 metri peste nivelul mării (uneori chiar 1100), înconjurată de vârfuri cu înălțimi între 1500 și 1900 metri, temperatură medie anuală de 5,5°C. Nimic care să prevestească o legătură a locului cu producția vinului. Și totuși...

În 1889, Wilhelm Rhein, descendentul unei familii germane stabilită de peste 500 de ani în Brașov, cumpără un teren în Azuga, gândind să întemeieze o afacere cu vin. Proaspătul investitor venea să se alăture astfel celor câteva familii germane care, la solicitarea regelui Carol I, proprietarul moșiei Azuga-Predeal, urmau să contribuie la dezvoltarea industrială a localității numită până la 1881 „Între prahove”.

România, printre primii producători de spumant din lume

Așa apar, în 1892, Pivnițele Rhein, devenite ulterior, în 1920, societatea

pe acțiuni Rhein & C^{ie}. În crama de suprafață, cu pereți groși de peste 1,20 metri, construiți din piatră spre deal și din patru rânduri de cărămidă spre pâraul Azuga, Wilhelm Rhein a început să prelucreze vinul adus îndeobște din Dealu Mare (de la Bucov, Chițorani și Valea Călugărescă). Erau vinuri roșii aromate, dar și albe. Așa începe istoria spumantului de Azuga – RHEIN EXTRA.

Istoric, este aceeași perioadă în care se dezvoltă și iau ființă numeroase case de șampanie în Franța, dar și în Italia și Germania. Puțină lume știe că România este a patra țară din lume în care s-a realizat spumantul prin fermentație naturală în sticlă, situându-se, cronologic, după Franța (Champagne



1700), Germania (1826), Rusia (1840), dar înaintea Italiei (Asti 1842) și Spaniei (Cava 1872). Să nu uităm că, în 1841, Ion Ionescu de la Brad, proaspăt întors de la studii din Franța îi pregătește o surpriză Principelui Mihail Sturdza, Domnul Moldovei și, din vinuri autohtone, realizează într-o hrubă de pe Dealurile Copoului câteva mii de sticle cu spumant, după metoda „Champenoise”.

Povestea unei tradiții

Azuga a fost aleasă ca loc de fabricare a spumantelor în primul rând pentru avantajele economice. Construcția unei crame de suprafață este de peste

de vinuri Rhein, iar după 1930 familia chiar s-a și mutat în Capitală. După cel de-al doilea război mondial și după naționalizarea impusă de regimul comunist proaspăt instalat la putere, Otto Rhein, primul nepot, revenit din lagărul de prizonieri din Austria a apucat să mai activeze în afacerea familiei până în 1952, când a emigrat în Germania.

În perioada României Populare, după perioada stalinistă, puterea comunistă de orientare națională a realizat că producția și exportul acestor băuturi reprezintă o mină de aur. Așa că, nu numai că au menținut-o, dar au și extins actuala cramă în 1962. Apogeul a fost atins în perioada 1985-

teresul arătat de investitorul J. E. Halewood, Pivnițele Rhein au fost deschise publicului larg în 2000.

Lucrările de renovare și modernizare au transformat acareturile și spațiile clădite deasupra cramei în camere de oaspeți (15 la număr), cu restaurant, săli de degustare, un mic muzeu și un magazin de vinuri. Producția de spumant a fost atent relansată, folosind pentru marca grupului Halewood „Prahova Valley” soiuri autohtone și internaționale (Fetească și Chardonnay), iar pentru Rhein Extra, relansat în 2006, Iordana (Iordovana) din podgoriile proprii de la Sebeș, probabil cel mai potrivit soi transilvan pentru producerea vinului spumant.

Astăzi, în pivnițe se „odihnesc” aproape 200.000 de sticle, principiul fiind acela al „calității în detrimentul cantității”.

Pivnițele Rhein au devenit un loc de promovare a culturii vinului, anual peste 10.000 de turiști trecându-le

„Sunt fericită că am avut posibilitatea să fiu încă o dată aici, la Azuga, locul meu de naștere și raiul din copilăria mea. Vă mulțumesc că ne-ați primit așa cordial. Am avut 10 zile foarte frumoase! Vă doresc toate cele bune!”

- Imgard Wagner, născută Rhein – august 2009 (din Cartea de Oaspeți de la Pivnițele Rhein, Azuga)

două ori mai ieftină. Fermentația secundară necesită o temperatură constantă și scăzută, dar nu foarte mult (8-12°C). Ori climatul de aici este ideal pentru o cramă de suprafață: temperatura medie în iulie este de 14°C, iar în ianuarie este de -4°C, ceea ce determină costuri reduse.

Un alt avantaj economic era relativa apropiere de piețele de desfacere importante, adică, la acea vreme, de Brașov și de împrejurimile acestuia. Multe etichete ale vinurilor Rhein ale vremii, găsite ulterior în pivnițe, erau scrise în germană și în maghiară. La fel de aproape erau și locurile de unde se procurau vinurile: Regiunea Viticolă Dealu Mare, la numai 80 de km, dar și Transilvania, de unde erau aduse o serie de vinuri recunoscute pentru fructozitatea și aciditatea deosebite, atât de necesare pentru prospețimea spumantului.

Între cele două războaie mondiale, fiul cel mare al lui Wilhelm Rhein, Heinrich, după ce a studiat chimia, a dus mai departe și a dezvoltat afacerea de familie. Între 1920 și 1940, Bucureștiul a fost împânzit de depozitele



1986 când România își plătea datoriile externe. Pe atunci, într-un singur an, la Azuga s-au produs și comercializat peste 1,8 milioane sticle.

Pivnițele Rhein astăzi

În 1998, Pivnițele Rhein au fost privatizate prin cumpărarea acțiunilor Vinalcool Prahova de către Halewood Int'l Ltd. din Marea Britanie. Prin in-

pragul pentru a participa la turul cramei și la degustări de spumant și vinuri Halewood. Totul se întâmplă la fel ca în Alsace, Burgogne, sau Bordeaux...

De peste patru ani, aici sunt găzduite evenimente majore din lumea vinului: an de an, e găzduită semifinala Trofeului Național al Somelieriei – Cramele Halewood; periodic au loc întâlniri ale Asociației Naționale a De-

Repere istoric

- Britanicii susțin că sunt primii care au mențiuni scrise despre producerea spumantului. Afirmația lor se bazează și pe faptul că au produs primii sticla care rezistă la presiunea creată de a doua fermentație (4-8 atmosfere). Recent, în 2003, s-a stabilit că sintagma “Sparklig Champagne” a fost folosită prima dată în engleză (1676-de către Sir George Etherege în “The Man of the Mode”), cu aproape 20 de ani înainte de apariția în Franța a șampaniei lui Dom Perignon (1695).
- Ce este sigur, este că RUINART a fost prima casă de șampanie (1729).
- În România, Pivnițele Rhein Azuga (1892) sunt cele mai vechi care au produs constant sublima licoare, de la înființare până în prezent.
- Istoric, cel mai vechi producător din România consemnat în scris, se pare că a fost la Satu Mare (1854).
- „Rhein” este și cea mai veche marcă de spumant autohton, dar și cea mai răspândită între cele două războaie mondiale. Din 1920 era apelat „Furnisor oficial al Casei Regale a României”.
- Aflat la mare concurență cu Mott – un alt Wilhelm care lucrase pentru Rhein la Azuga și fondase ulterior, în 1912, Mott & C^{ie} (viitoarea „Zarea”), la București – Rhein își făcea publicitate în presa vremii, apelând la Păstorel Teodoreanu: „Ține minte trei cuvinte: Vin, Șampanie, Rhein”. Concurența acerbă l-a determinat pe Mott să apeleze la talentul lui Tudor Mușatescu care, parafrazând, a găsit un slogan pe măsură: „Un cuvânt ce spune tot: Mott!”. Ulterior, în 1945, supărat că legionarii au coalizat cu comuniștii, Păstorel a folosit alte „trei cuvinte” care au intrat în folclorul epocii: „Ține minte trei cuvinte: / Camarade nu fi trist / „Garda merge înainte” / Prin Partidul Comunist”. Erau vremuri în care vinurile și spumantele mari alimentau spiritele...

gustătorilor Autorizați; dar, și mai important, zilnic vin clienții Cramelor Halewood, cei care fără a fi degustători autorizați, sunt consumatori avizați, cei care preferă vinul bun într-o atmosferă romantică și încărcată de istorie.

Cel mai titrat spumant românesc

Tiraj, remuaj, degorjare, bidula, perla, licoare de tirajare, de expediție, brut, nature, rose - iată cuvinte întâlnite în Dicționarul Explicativ al Limbii Române. Sunt venite din franceză, dar sunt mai des folosite de acei oameni simpli, oameni care zilnic ating cu mâinile lor aceeași sticlă de spumant de la începutul procesului tehnologic și până la împachetare. Iar asta se întâmplă, după calculele mele, de 114 ani încoace, neîntrerupt.

Este o atingere zilnică ce amintește gestul părintelui care își îngrijește pruncul. Și asta timp de 12 luni, atât cât durează migălosul proces, numai pentru a purta discret, pe etichetă, mențiunea „fermentat în aceasta butelie”, sau „metoda tradițională”. Apoi continuă veghea asupra „copilului”, până când bulele fine sunt gata și în corp comun cu vinul, uneori trei luni, dar alteori chiar și



trei ani, atât cât e nevoie un spumant cu mantie regală să stea orizontal în sticlă, pe drojdie, pentru a-și câștiga noblețea.

De altfel, pentru această noblețe, din aprilie 2006, Rhein Extra - Cramele Halewood sunt din nou Furnizor al Casei Regale a României pentru spumant, așa cum era în 1920. Titlul a

decadă în care, an de an, Halewood România a fost cel mai mare exportator autohton de vin îmbuteliat. Tot ca o recunoaștere deplină a celui mai bun spumant românesc contemporan, anul acesta, de 8 Martie, de Ziua Femeii, Ambasada Franței a ciocnit cu concetățenele noastre o cupă cu Rhein Extra.

Asimetria informației

Tom Stevenson, acest „guru” al șampaniei și spumantelor, în a sa „Enciclopedia Champagne și a spumantelor din lume”, uită de România, ca producător cu veche tradiție. În schimb, menționează (exemplul este ales întâmplător) că Africa de Sud produce „sparkling wine”, prin metoda tradițională, din... 1996! Probabil așa a ajuns Africa de Sud al patrulea furnizor de vin pe piața Marii Britanii în 2009, după Australia, California și Italia, dar înaintea Franței. Iată, pe scurt, cum funcționează asimetria informației.

fost reînnoit în 2009, cu acest prilej domnul John E. Halewood primind din mâinile Majestății Sale Regele Mihai I și titlul de Furnizor de Vinuri al Casei Regale. Este un semn de prețuire a calității deosebite obținute în ultimii 10 ani de când a investit în țara noastră,

Exemplele ar putea continua, dar, cum spunea chinezul, „o imagine face mai mult decât 1000 de cuvinte”. La care, eu aș adăuga că „o vizită la Pivnițele Rhein 1982 Azuga face de 1000 de ori mai mult decât acest articol”.

Industria din Azuga

La începutul secolului XX, Azuga era cea mai industrializată localitate din România, raportat la numărul de locuitori. Manualele de istorie a economiei naționale prezentau fotografiile ale obiectivelor respective:

- 1830 - Glajeria lui Aslan
- 1879 - Fabrica de sticlă „Grunfeld”
- 1882 - Fabrica de cașcaval „Matei Mocanu”
- 1885 - Fabrica de var hidraulic „Leboeuf / Renart & C^{ie}”
- 1885 - Fabrica de ciment „Erler”
- 1887 - Fabrica de postav „Rhein Scheeser & Co”
- 1887 - Fabrica de salam „Sheerser”
- 1888 - Fabrica de cherestea „Schender”
- 1892 - Fabrica de șampanie „Pivnițele Rhein”
- 1898 - Fabrica de bere „Grundt, Rădulescu”
- 1908 - Fabrica de șamotă
- 1914 - Spitalul de Ortopedie și Traumatologie

Ambasadorii prieteni ai României viticole în vizită la Conacul Urlățeanu și Pivnițele Rhein & C^{ie} Azuga

La începutul lunii noiembrie 2009, la invitația Camerei de Comerț și Industrie Prahova și a Cramelor Halewood, un grup de zece Ambasadori acreditați în România, toți iubitori de vin, au fost în vizită la Conacul Urlățeanu și la Pivnițele Rhein & C^{ie} Azuga.

Ambasadorii, însoțiți de soțiile lor, au vizitat în prima parte a zilei Conacul Urlățeanu, situat în comuna Urlați, Prahova, unde au fost întâmpinați cu preparate tradiționale care au acompaniat foarte bine vinurile oferite spre degustare. Conacul Urlățeanu a fost introdus în circuitul vitivinicol în aprilie 2000, Halewood fiind prima companie care a oferit turiștilor posibilitatea de a vizita o cramă funcțională, din dorința de a



veni în întâmpinarea celor care vor să regăsească atmosfera autentică a unei vechi case boierești, care impresionează atât prin arhitectura proprie, cât și prin frumusețea domeniului pe care este situat.

În prezența staff-ului și a fondatorului grupului Halewood Internațional, domnul John Halewood, demnitarilor le-a fost oferit un tur în sala de baricuri, după care aceștia și-au continuat incursiunea în lumea fascinantă a vinului cu vizita la Pivnițele Rhein & C^{ie} Azuga. Oaspeții au fost plăcut impresionați cât de bine stăpânesc membrii echipei Halewood arta producerii vinurilor spumante, precum și de condițiile oferite de Halewood în cele 15 camere ale Pensiunii Rhein.



■ **Prof. univ. dr. Viorel STOIAN**

Viticultura românească are câteva caracteristici diferite de viticultura altor țări. Acestea îi dau și identitate și se constituie și în veritabile jaloane ale unui drum al vinului de succes. Un drum care, deocamdată este unul potențial, dar care are toate șansele să devină unul real, funcțional. Printre altele, o condiție este și însușirea corectă a lecției oferite de țările care au deja tradiție în promovarea acestui gen de turism.

Oenoturismul românesc: potențialul autohton și lecția externă

România are o viticultură milenară. Ceea ce mai au și alte țări în lume. Are o viticultură septentrională. Ceea ce, la fel, mai au multe alte țări. Și are o viticultură colinară. Nici aici nu suntem unici. Dar, România este printre foarte puținele state din lume care le au toate aceste caracteristici îngemănate.

Viticultură milenară

În primul rând, este o viticultură foarte veche ce se pierde în negura preistoriei. Există multe dovezi că, pe meleagurile noastre, cultura viței de vie a fost factor de civilizație, în sensul că l-a transformat pe omul preistoric din simplu culegător în cultivator.

Faptul că România are o viticultură cu îndelungată tradiție presupune atât avantaje, cât și dezavantaje. Mândria de a avea o viticultură veche înseamnă și dificultatea sentimentală de a renunța la practici perimate, sau la soiuri neperformante. Pentru a renunța la soiuri ca Braghina, Ardeleanca, Berbecel, Cruciulița, Gordan, Gordin, Marjara Albă, Negru Moale, Negru Vârtos, Vulpe ș.a., a trebuit să survină dezastrul provocat de filoxeră de la sfârșitul secolului XIX.

Viticultură septentrională

România se situează la limita nordică de cultură a viței de vie. Să nu



uităm că Polonia nu are viticultură, că Slovacia are foarte puțină, iar Cehia nu are aproape de loc.

Pentru viticultură, România aleargă după căldură și pe aceasta o găsești pe

terenurile în pantă, bine drenate, cu expoziție sudică și sud-vestică, bine adăpostită față de curenții reci ai iernii.

Viticultură colinară

Așadar, în România, vița de vie și-a găsit locul mai ales în zona colinară.



Condițiile de climă și de sol sunt foarte diferite, astfel că și paleta de vinuri ce poate fi obținută este foarte diversă.

Transilvania nu adună suficientă căldură pentru obținerea de vinuri roșii, în schimb aici se pot realiza vinuri albe seci, demiseci și demidulci excepționale. Vinurile de Târnave, Alba, Aiud, Apold, Lechința și altele stau măturie.

Moldova de mijloc și de nord dă excelente vinuri albe (Iași-Copou, Tomești, Huși, Panciu, Odobești).

În schimb, zona dealurilor subcarpatice meridionale este locul unde se obțin vinuri roșii de mare valoare. Paralela de 45 de grade latitudine nordică este paralela Bordeaux-ului. Podgoria Dealu mare, în ansamblul ei, Sâmbureștiul, Drăgășaniul, Banu Mărăcine și, mai ales, Mehedințiul (Orevița, Golul Drâncii, Vânjuleț, Vânju Mare, Corcova) oferă condiții de climă și de sol cu adevărat excepționale pentru producerea vinurilor

roșii. Dacă adăugăm Recașul și zona Miniș-Măderat, întregim arealul de producție a vinurilor roșii.

A rămas să amintim trei insule care întrunesc condiții deosebite pentru supramaturarea strugurilor, deci pentru obținerea de vinuri dulci naturale: marea podgorie Murfatlar, marea podgorie Cot-

nari și binecuvântata podgorie Pietroasa-Buzău.

Câteva concluzii

După aprecierea mea, o gamă atât de diversă de vinuri nu poate da decât Franța. Germania și Austria pot obține excelente vinuri albe, dar pentru vinuri roșii nu dispun de suficientă căldură. Spania obține excelente vinuri roșii de calibrul, dar nu și albe fine. Grecia și Cipru dau vinuri grele, sau greoaie, ca rezultat al excedentului termic, iar Bulgaria obține vinuri roșii foarte bune, dar nu și vinuri albe pe măsură.

Cât despre oenoturism, am avut șansa să gust din deliciile oenoturismului francez și cred că la valoarea acestuia ar trebui să ne raportăm. Depinde însă de noi, românii, dacă reușim să dezvoltăm un oenoturism pe măsura condițiilor naturale pe care le avem. Dar, pentru a face performanță trebuie încă să mai învățăm pe multiple planuri.



Idei de cultură: scurtă istorie a vinului și a tradiției sale în Israel

■ Viorel CHIRAȘCU

Ca în orice mare cultură națională, și în Israel, cultura vinului își integrează armonios valorile în timp, definindu-și istoria. În epopeea vinului israelian, definițiile și semnificațiile sunt ancestrale, mistice, profund relatează cu istoria și cu religia iudaică.

În cultura iudaică, strugurele personifică plăcerea și prosperitatea. Simbolistica este mistică: în Tanah (Biblia iudaică) forma strugurelui este asemuită formei statului Israel. Strugurele este unul dintre cele șapte specii de fruct aflate pe tărâmul Israel ca fiind binecuvântate, așa cum se arată în Deuteronom („A doua lege”, cum e denumită cea de-a Cincea Carte a lui Moise, din Tora). Mai mult de atât, vinul, alături de pâine, este binecuvântat de divinitate.

De la Noe, la Rothschild

Aceleași surse biblice evocă faptul că Noah, salvat din „marele potop”, este primul cultivator de struguri și producător de vin.

Conexiunile de valențe, semnificațiile și simbolistica, cât și prezența ritu-

alică a strugurelui, a viei și a vinului, sunt atât de vechi și cu rădăcini atât de adânci în spiritualitatea ebraică, încât, într-o construcție a culturii naționale pot fi asimilate cu adevărate coloane care o susțin.

Cultura vinului a cunoscut o perioadă de regres, începând cu secolul al V-lea, când triburile arabe se stabilesc pe pământul Palestinei și până la sfârșitul secolului al XIX-lea, când mișcarea Sionistă redobândește terito-



riul lui Israel-Eretz Israel. Este așa numita perioadă arabă, în care s-a diminuat și chiar s-a oprit complet cultivarea și creșterea viței de vie, vinul fiind prohibit prin religia musulmană. Ulterior, după reînființarea statului Israel, a urmat o firească „redobândire în drepturi” a vechilor tradiții viticole.

Este unanim acceptat că industria modernă a vinului în Israel îl are ca fondator pe baronul Edmond James de Rothschild (Chateau Lafite-Rothschild, Bordeaux) care, într-o viziune nouă, pune bazele viticulturii, producției și comercializării vinului.

Tradiția și istoria continuă...

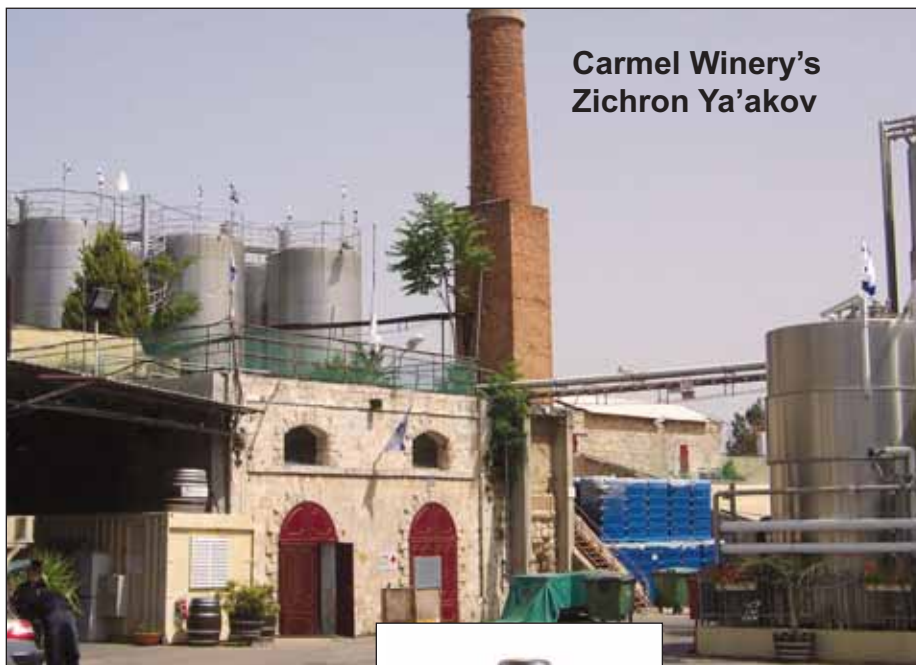
Actualmente, bazinele viticole importante din Israel cuprind cinci regiuni:

1. **Galileea** (incluzând înălțimile Golan) - regiunea cea mai propice cul-



tivării viței de vie, datorită condițiilor climatice (temperatura redusă datorită curenților de aer din zona muntoasă, umiditate, diferențe de temperatură de la zi la noapte), înălțimii, expunerii la soare și solului bogat și cu drenaj bun;

2. **Platoul Sharon** situat lângă coasta Mediteranei, la sud de Haifa,



**Carmel Winery's
Zichron Ya'akov**

fiind cel mai mare areal viticol din Israel. Este poziționat la poalele muntelui Carmel, a cărui denumire vine din ebraicul Kerem El, însemnând „Via Domnului”.

3. **Negev**, situat în zona semi-aridă (deșert), unde datorită irigației controlate a fost posibilă cultivarea viței de vie, o adevărată dovadă a îmbinării tehnologiei cu tradiția;



4. **Samson** (Shimshon) situat între dealurile Iudeii și zona de coastă/platoul Mediteranei.
5. **Dealurile Iudeii** din jurul Ierusalimului.

S-ar putea spune că industria viticolă israeliană se „inspiră” din cultura milenară a poporului ebraic, fiind și mar- tora zbuciumatei istorii a acestuia, dar și purtătoarea

valorilor culturale păstrate cu sfințenie și transmise mai departe. În contextul modern, ea s-a aliniat istoriei Israelului, devenind o adevărată „revoluție” tehnologică.

Valoarea acestei îndeletniciri milenare se măsoară cel mai bine în produsul trudei, talentului și inspirației viticultorilor: vinul. Și aici, progresul israelian este notabil: încă din 2007, în lista lui Robert Parker (Wine Advocate), 14 vinuri israeliene au primit clasificarea de „outstanding” (vin de o complexitate și un caracter excepționale, notate cu 90-95 puncte).

Povestiri din

Napa Valley

■ Dan GÂRLAȘU

Este ora nouă dimineața și autocarul se umple treptat. Mă aflu împreună cu un grup de români la San Francisco și în această dimineață plăcută de noiembrie (localnicii îi spun vară indiană) vom face o excursie în Napa Valley – supranumită țara vinului, o regiune cu climat mediteranean situată la nord de golful San Francisco. Mă uit în jur și remarc scepticismul compatrioților: oare se pricep americanii la vinuri? Sau e mai mult marketing? În ghid scrie că valea e vizitată în fiecare an de 4,7 milioane de turiști, pe locul al doilea după Disney Land... Vom vedea!

Autocarul părăsește încet orașul lăsând în urmă siluetele sclipitoare ale Bank of America și Pyramid Tower. Golden Gate este învăluit de nori grei dinspre ocean iar ghida noastră, o femeie între două vârste, lucrează pentru prima oară cu grup de români și încearcă să creeze bună dispoziție. Ne întrebă dacă în România există o tradiție a vinului și de când datează. Vreo zece glasuri răspund în cor: “de peste 2000 de ani”. Ghida o ia ca pe o glumă bună, dar după ce i se explică episodul cu Burebista devine mai precaută.

Surprizele unei tradiții de numai două secole

Trecem printr-o zonă de dealuri, aridă, apoi traversăm râul Napa. Trep-tat, zâmbetul de superioritate al românilor (cu siguranță datorat unei tradiții de 2000 de ani) se transformă în uimire. Am pătruns în zona viticolă, situată între două șiruri de dealuri. Valea este lată de vreo zece kilometri. Se cultivă pe teren plat, nu pe coasta dealului. În jur domnește o curățenie perfectă, șirurile de spaliere sunt alini-ate matematic. Un strat de trandafiri și

o bandă de gazon englezesc despart șoseaua de vii. Din loc în loc, pâlcuri de palmieri și chiparoși adăpostesc construcții cochete în stil toscan – acolo sunt sediile sociale. În zonă există peste 700 de podgorii, primele preocupări pentru viticultură datând de pe la 1800 însă cu întreruperi datorate filoxerei, apoi prohibiției și mării crize

din 1929. Filoxera mai dă și astăzi bătaie de cap fermierilor. Când apare pe un lot, via respectivă este arsă și pământul înlăturat complet. Din loc în loc vedem niste moriști gigantice. “Nu sunt pentru energie eoliană”, explică ghida. Rolul lor este să alunge aerul rece care uneori vine dinspre ocean, lăsându-se pe fundul plat al văii și per-



iclitând astfel recolta. Alfel, microclimatul este foarte favorabil culturii de vie și variațiile de temperatură de la un sezon la altul sunt imperceptibile. De fapt e singurul defect pe care francezii îl găsesc vinului californian: ei spun că acesta nu oferă surprize, fiind în fiecare an la fel. Marea revelație a vinurilor californiene datează din anul 1976 când, la degustările în orb realizate la Paris, vinurile Chardonnay și Cabernet Sauvignon au consacrat regiunea pentru producția de calitate superioară, surclasând vinuri franțuzești celebre.

Lumea Veche trece Oceanul

Vizităm câteva podgorii: Sattui, Mondavi, Madonna Estate... Încă odată sunt șocat de curățenia impecabilă, de farmacie, de data asta în crama și în spațiile de procesare. Degustăm Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Chardonnay, Gamay, Zinfandel - acesta din urmă, foarte popular printre americani, în două forme, rose și roșu. Ghida îi avertizează pe fermieri de proveniența noastră și de data asta tradiția își spune cuvântul. Suntem tratați "en connoisseurs". Podgorenii nu cunosc vinurile românești dar paharele în care degustăm soiurile lor sunt produse în România. Ce să-i faci, asta e globalizarea... Apoi vizităm și o crama care produce spumant, în zona Los Carneros - încă o surpriză - la vinăria Chandon. Interesant faptul că și aici pragmatismul american și-a spus cuvântul. În loc să se intre în competiție cu francezii, yankeyii i-au invitat să investescă în Napa, așa încât, încă din 1973, Moet & Chandon au întemeiat o afacere de succes în Yountville California. Motivul? Consumul de vin în America este atât de mic și prin urmare potențialul pieței atât de mare încât este loc pentru mulți producători cu condiția ca aceștia să educe piața, ori aici francezii și italienii au tradiție și experiență.

Se lasă seara. Părăsim Napa după o ultimă vizită la ferma lui Francis Coppola - încă o particularitate a locului. Mulți oameni fac bani la Hollywood, sau în Silicon Valley pentru ca apoi să îi investescă într-o podgorie din Napa Valley, California.

Trăiește

Carpe diem, quam minimum credula postero
(*Horățiu — Către Leuconoe*)

**În față cu solarul vin
Turnat de Taliarch, bătrâne
Poet și pământean divin,
Ce totuși pământean rămâne,**

**Ai scris în versul clar latin
Cu aromiri de caldă pâne:
Trăiește ziua de-azi din plin,
Nu crede-n ziua cea de mâne!**

**De două mii de ani se țin
Bătrânii vremilor bătrâne
De versul tău stropit cu vin:
Ziua de azi, nu cea de mâne!**

**Chemați ca de-un izvor alpin
De zbor, de vis, de dor, de pâne,
De stele-am spart paharul plin,
Pornind, cântând, spre clarul mâne.**

**Am fost și-n cer — dar nu e plin
De zeitățile păgâne,
Când marele sobor divin
Promite zilele de mâne.**

**Iar versul tău, poet latin,
Transcris de noi, așa rămâne:
Trăiește ziua de-azi din plin
Și crede-n ziua cea de mâne!**

Ion BRAD - 1960



Horatius Cocles apărând podul - Charles Le Brun

Selecție recomandată:

Agricola Știrbey			
1	Prince Știrbey	Crâmpoșie Selecționată	34 lei
2	Prince Știrbey	Fetească Regală Genius Loci	60 lei
3	Prince Știrbey	Sauvignon Blanc Vitis Vetus	56 lei
4	Prince Știrbey	Tămâioasă Românească sec	34 lei
5	Prince Știrbey	Tămâioasă Românească dulce	45 lei
6	Prince Știrbey	Rose	34 lei
7	Prince Știrbey	Negru de Drăgășani	68 lei
8	Prince Știrbey	Novac	68 lei
Budurasca			
9	Budureasca	Fume Blanc	21 lei
10	Origini	Tămâioasă Românească	42 lei
11	Origini	Fetească Neagră	46 lei
Carl Reh Winery – Crama Opișor			
12	Rusalca Albă	cupaj	69 lei
13	Passarowitz 1718	cupaj (magnum)	190 lei
14	Smerenie	cupaj	89 lei
15	Erotikon	Cabernet Sauvignon/Merlot/Shiraz	90 lei
16	Drăgaica Roșie	cupaj	69 lei
17	Crama Opișor	Cabernet Sauvignon	79 lei
18	La Cetate	Merlot (magnum)	179 lei
Casa Olteanu			
19	Grama	Aligote 2009	45 lei
20	Grama	Fetească Regală 2009	45 lei
Cotnari			
21		Frâncușa	15 lei
22		Grasa de Cotnari 2000	18 lei
Crama Gârboiu			
23	Livia	Riesling Italian DOC-CMD Cotești	16 lei
24	Livia	Șarba DOC-CMD Cotești	16 lei
Crama Rotenberg			
25	Rotenberg	Merlot DOC-CMD 2007	80 lei
26	Menestrel	Merlot 2007	35 lei
27	Rotenberg	Rose Ceptura	50 lei
28	Rapsod	Merlot Ceptura	20 lei
Cramele Halewood			
29	Cherry Tree Hill	Merlot 2006	30 lei
30	Cherry Tree Hill	Pinot Noir 2006	30 lei
31	Hyperion	Cabernet Sauvignon	73 lei
32	Hyperion	Fetească Neagră	123 lei
33	Scurta Vineyard	Viogner&Chardonnay	31 lei
34	La Catina Vineyard	Pinot Noir	31 lei
Cramele Recaș			
35	Sole	Sauvignon Blanc	55 lei
36	Sole	Chardonnay barrique	55 lei
37	Sole	Fetească Regală barrique	55 lei
38		Syrah Limited Release	31 lei
39	La Putere	Fetească Neagră & Merlot	45 lei
40	Cuvee Uberland	Merlot & Cabernet Sauvignon	112 lei
41		Solo Quinta	104 lei
Davino			
42	Davino	Domain Ceptura Blanc	70 lei
43	Davino	Domain Ceptura Rouge 2007	90 lei
44	Davino	Domain Ceptura Rose	60 lei
45	Davino Alba Valahica	Fetească Albă	60 lei
46	Davino Purpura Valahica	Fetească Neagră	80 lei
47	Davino	Sauvignon Blanc	80 lei
48	Davino Revelatio		80 lei
49	Davino	Riesling Italic	60 lei
50	Davino Flamboyant		160 lei

100 vinuri românești

Domeniile Basilescu			
51	Ancestral	Fetească Albă	45 lei
52	Edition	Sauvignon Blanc	45 lei
53	Unique	Riesling Italian	45 lei
54	Eclipse Selection	Fetească Neagră	39 lei
Domeniul Coroanei Segarcea			
55	Domeniul Coroanei Premium	Sauvignon Blanc	38 lei
56	Domeniul Coroanei Premium	Chardonnay	38 lei
57	Domeniul Coroanei Premium	Roze	26 lei
58	Domeniul Coroanei Premium	Cabernet Sauvignon	38 lei
59	Domeniul Coroanei Premium	Merlot	53 lei
60	Domeniul Coroanei Premium	Tămâioasă Românească	34 lei
Domeniile Săhăteni			
61	Divin Reserva	Cuvee Blanc	32 lei
62	Divin Reserva	Cuvee Rouge	38 lei
63	Divin	Tămâioasă Românească	38 lei
Domeniile Viticole Franco-Române			
64	Crai Nou	Fetească Neagră	34 lei
65	Crai Nou	Pinot Noir	34 lei
66	Crai Nou	Riesling Italian	25 lei
Jidvei			
67	Castel Jidvei	Fetească Albă	50 lei
68	Castel Jidvei	Gewurtztraminer	50 lei
69	Castel Jidvei	Fetească Regală	50 lei
Miniș Elite Wine			
70	Elite	Mustoasă de Măderat	18 lei
71	Elite	Cuvee	27 lei
72	Elite	Merlot	54 lei
Murfatlar			
73	Arezan	Cabernet Sauvignon	60 lei
74	Fatum	Cabernet Sauvignon	40 lei
75	Lacrima lui Ovidiu-12 ani		50 lei
76	Lacrima lui Ovidiu-Pontica		120 lei
Negrini			
77	Negrini	Sauvignon Blanc & Fetească Regală	35 lei
78	Negrini	Merlot	39 lei
Senator			
79	Monșer	Băbească Gri	15 lei
80	Monșer	Zghihară	15 lei
81	Monșer	Tămâioasă Românească	15 lei
82	Monșer	Busuioacă de Bohotin	15 lei
S.E.R.V.E.			
83	Terra Romana	Sauvignon Blanc	30 lei
84	Terra Romana	Chardonnay	42 lei
85	Terra Romana	Rose	28 lei
86	Terra Romana	Fetească Neagră	33 lei
87	Terra Romana	Cabernet Sauvignon	33 lei
88	Terra Romana Cuvee Amauray		50 lei
89	Terra Romana Cuvee Charlotte		81 lei
90	Terra Romana Millenium alb		40 lei
Vinarte			
91	Soare	Cabernet Sauvignon	90 lei
92	Prince Matei	Merlot	90 lei
93	Prince Mircea	Merlot	45 lei
94	Cuvee d'Excellence	Riesling	40 lei
95	Cuvee d'Excellence	Sauvignon Blanc	40 lei
96	Sirena Dunării	Riesling	70 lei
97	Castel Bolovanu	Cabernet Sauvignon	30 lei
98	Swallowtail	Fetească Neagră	70 lei
Wine Princess			
99	Wine Princess	Cadarca	30 lei
100	Cuvee Princess		30 lei

Întrebare: Se poate face enoturism în România?

Răspuns: Se poate, numai depinde de care parte a civilizației ești!

Despre enoturism în România



■ Dr. ing. Dorin POPA

Ar trebui mai întâi să definim termenul de enoturism, care poate părea puțin exotic sau pretențios, fiind puțin utilizat și cu atât mai puțin analizat. Referințele lui etimologice plecând din oenos (bob de strugure, vin) și turism (drumeție, plimbare), ajungem la o mică definiție a enoturismului ca fiind „o plimbare printre boabe de struguri și vin”.

Pentru a gusta în profunzime această plimbare, e nevoie să îndeplinești câteva condiții: să fii enofil, să ai o enotecă și să fi răsfoit o carte de enologie. Asta pentru că drumețind prin vie, va trebui să treci mai întâi prin ampelografie, adică prin peisajul viticol riguros și organizat ca un escadron de armată romană care acoperă colinele în linii paralele, pe curbe de nivel.

O provocare în orice anotimp

Spectacolul începe odată cu primăvara, când plânsul viei trezește și vinul din beci. Începe cu picuri sclipitori răsar din coardele secționare științific, separând ochii care pleacă de ochii care rămân să-și vadă visul - sacrificiu obligatoriu pentru o creație din zona millesime. Și continuă apoi cu explozia de nuanțe de verde crud a lăstarilor și coronițelor, a cărceilor care,

ca niște degete fine și delicate, se prind de orice găsesc în cale pentru a ajunge cât mai sus și a duce rodul cât mai aproape de soare.

Creația ajunge la apogeu când înfloresc ciorchinii, un sistem scheletic foarte complicat, foarte verde, cu

sclipiri galbene de stamine. Între sepale mai găsim doar un pistil cuminte și feminin, așteptând împlinirea fecundă. Lipsesc într-adevăr petalele vaporozitate, colorate și îngâmfate în promiscuitatea lor. Și totuși promisiunea există, via înflorită e plină



de făpturi de aer – miresme încântătoare, subtile, elegante și rafinate, care prevestesc parfumul, aromele și buchetul vinului ce va să fie.



Iată o poveste de vise pe care o putem trăi în vie și apoi o putem gusta în beci.

Vara, creația continuă cu o diferențiere de culori, între crud și matur, cu nuanțe de verde și maro coniac. Boabele, ca niște perle verzi, dizolvă soarele în seva pământului, adunând picătură cu picătură arome și gusturi, că te și minunezi cum pot să încapă atâtea în bobița aceea mică și perfectă ca un glob în miniatură.

Mai încolo, cum toate vin în mod firesc la timpul lor, toamna aduce în vie împlinirea unui an de trudă și căutări. Verdele se stinge încet și crepuscular, nuanțe de la galben la arămiu și roșu stins transformă într-un spectacol pastelat colinele „dogorâte de podgorii”, iar boabele sunt pline și îmbujorate, așteptând metamorfozarea în sânge divin.

Peisajul viticol este o provocare și pe jos, dar și călare, oricum trebuie să

te oprești să-i mângâi frunzele, corzile și tulpina și mai ales să simți lumina absorbită de uzina vie a frunzelor.

Cunoaște practic pentru a înțelege poezia

Numai într-o vie poți constata ce înseamnă colaborarea pentru un țel nobil – adică, mai exact, pentru un „vin nobil” - dintre om și natură, cât de importantă e organizarea perfectă și perfectibilă, cât de important este un sistem riguros de susținere care să asigure prezentul și perspectiva, totul fiind o distanță împărțită în spațiu și timp. Nimic nu e la voia întâmplării, nici efortul și nici sacrificiul. În spatele poeziei, totul e știință la oră exactă, pentru că la pândă stau accidentele climatice și bolile nemiloase.

Enoturism mai înseamnă nu doar a vedea, ci și a face. Da, a face vin, descoperind creația care se repetă ritualic în fiecare an, de câteva milenii. Devine extraordinar chiar faptul că participi la ceea ce se întâmplă în neolitic, pe când seva boabelor fierbea fără foc, duhurile bune intrând în licoarea magică care, sorbind-o, te pune în comunicare cu zeii.

furiș, ca pe o sărutare ilegală, pentru a desprinde apoi restul boabelor cu ciorchinele îndărătnic! Inițierea continuă în cramă, cu sacrificarea boabelor în ritualul de separare de ciorchine, cu zdrobirea lor, răsplata fiind mustul dulce și aromat, pregătit pentru ultimul drum de seară spre vinul ce se va naște începând de a doua zi!

Tot acest preludiv mi se pare mult mai important, mai colorat și mai valoros decât actul care se consideră enoturism în sine, de genul „am venit, am văzut, am băut”.

Să nu uităm povestea: povestea viei, povestea soiurilor, povestea și istoria locului, povestea oamenilor, îngrijirea viei, facerea vinului, toate rigorile și particularitățile limpezirii, maturării și păstrării. Apoi vinul, mai întâi - nu, nu îl bem! - ci mai întâi îl povestim: tipicitate de soi, terroir, creație și creator... În acest timp putem să-l „bem” cu ochii.

Era să uit! Se pot face seri de degustare cu tot ritualul de introducere în etapele degustării: pahare de degustare, ritual, temperaturi, culori, arome și buchet, seri dedicate asocierilor într-un meniu, cu povești la gura sobei și lăutari autentici sau muzică clasică, în funcție de vin și de oaspeți.



Ce rol și ce experiență poate trăi un turist, la cules de struguri, într-o dimineață când se stinge roua de pe frunze și când gustă câte o boabă pe

În final, enoturismul, dacă facem un efort și suntem deschiși și sensibili, ne poate duce dincolo de micile plăceri, putând trăi adevărate bucurii.

Pelerinaj la Templul Vinului

ProWein

-Dusseldorf

■ Somelier Sergiu NEDELEA
www.winetaste.ro

În perioada 21-23 martie 2010, orașul Dusseldorf a găzduit Târgul Internațional de Vinuri și Băuturi Spirtoase – ProWein, cea mai importantă manifestare expozițională de profil. Organizarea și pragmatismul acestui târg adună laolaltă specialiștii din branșa vinurilor și a băuturilor spirtoase, precum și pasionații de această lume.



La această ediție a Târgului ProWein au fost prezenți peste 3300 de expozanți din întreaga lume. Încă nu a fost făcută statistica privind numărul vizitatorilor, dar se pare că

6 a fost rezervat producătorilor din Spania, Portugalia, Chile, Argentina, Paraguay, Africa de Sud, Australia și Noua Zeelandă. Austria a avut un statut aparte, ocupând tot pavilionul cu numărul 7.

România a fost prezentă, prin organizarea Ministerului Economiei, Comerțului și Mediului de Afaceri, în colaborare cu APEV România și cu Centrul Român Pentru Promovarea Comerțului și Investițiilor Străine - Romania Trade & Investment.

Producătorii români care au participat anul acesta sunt următorii: Agricola Știrbey, Carl Reh Winery - Crama Oprișor, Cotnari, Crama Olteanu, Cramele Recaș, Domeniul Coroanei Segarcea, Halewood Romania, Murfatlar Romania, Senator Wine, SERVE Ceptura, Speed Huși, Vinarte, Vinia Iași și Wine Princess.



și în acest an numărul a fost de peste 40.000 de vizitatori. Peste 1000 de vinuri de proveniență internațională au fost puse la dispoziția vizitatorilor spre a fi degustate în standurile special amenajate și în spațiile destinate seminariilor.

România, printre expozanți

Pavilionul cu numărul 3 a reunit expozanții din Italia, Elveția, Grecia și Europa de Est. Germania a fost prezentă cu producătorii și comercianții săi de vinuri și spirtoase în pavilionul 4 și într-o parte a celui cu numărul 5, unde Casele de vinuri germane au împărțit spațiul cu Franța. Pavilionul



RHEIN EXTRA

DIN 1892

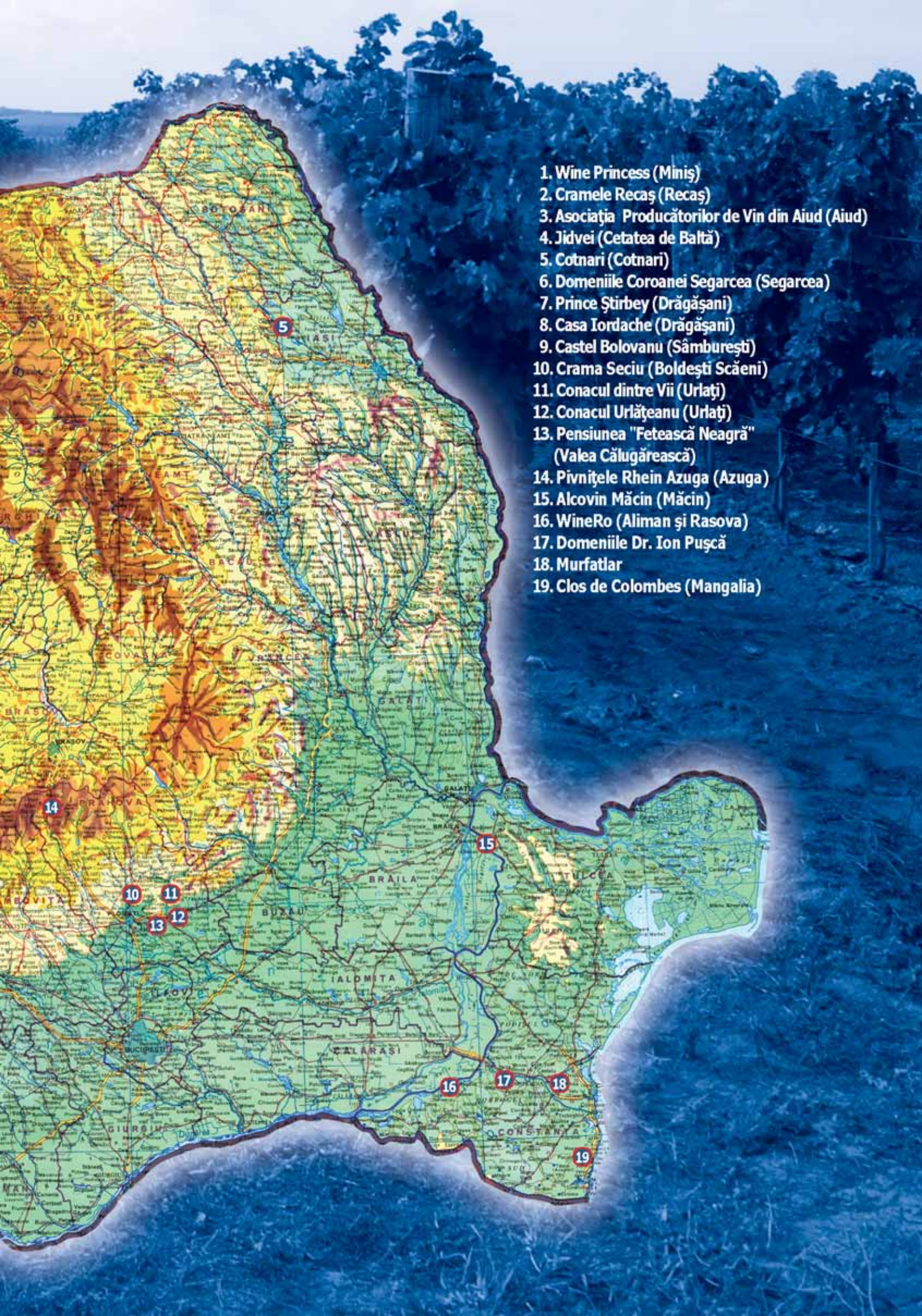


LASĂ-TE ÎNVĂLUIT DE GUSTUL DESĂVÂRȘIT AL UNUI SPUMANT CU AURĂ REGALĂ.
RESPECTÂND TRADIȚIA, RHEIN EXTRA ESTE PRODUS DUPĂ METODA TRADIȚIONALĂ
ÎN VECHILE PIVNIȚE RHEIN & C^{IE} AZUGA.

CRAMELE HALEWOOD S.A.
FURNIZOR AL CASEI REGALE A ROMĂNEI
www.halewood.com.ro

Pensiuni și locații de oenoturism din România





1. Wine Princess (Miniș)
2. Cramele Recaș (Recaș)
3. Asociația Producătorilor de Vin din Aiud (Aiud)
4. Jidvei (Cetatea de Baltă)
5. Cotnari (Cotnari)
6. Domeniile Coroanei Segarcea (Segarcea)
7. Prince Știrbey (Drăgășani)
8. Casa Iordache (Drăgășani)
9. Castel Bolovanu (Sâmburești)
10. Crama Seciu (Boldești Scăeni)
11. Conacul dintre Vii (Urlați)
12. Conacul Urlățeanu (Urlați)
13. Pensiunea "Fetească Neagră" (Valea Călugărească)
14. Pivnițele Rhein Azuga (Azuga)
15. Alcovin Măcin (Măcin)
16. WineRo (Aliman și Rasova)
17. Domeniile Dr. Ion Pușcă
18. Murfatlar
19. Clos de Colombes (Mangalia)

Wine and food matching at a glance

White wines (Extras din : 500 white wines - N. Hughes & P. Langton)		
Food	Sauce or Flavouring	Wine suggestion
Asparagus	Vinaigrette or a squeeze of lemon	Sauvignon Blanc or Semillon-Sauvignon blends
Artichokes	Vinaigrette	Fino or Manzanilla sherry
Green salads		Crisp, dry whites such as Sauvignon Blanc, Riesling
Seafood salads		Verdelho, Albarino, Chablis
Shrimp	A squeeze of lemon or lime, chilli sauce	Sauvignon Blanc, Australian Riesling
Shrimp	Tomato and garlic sauce	White blends from Southern France, Sicilian whites & roses
Seafood Platter		Chablis, Muscadet, Picpoul de Pinet
Scallops	Thai flavours, such as lime and lemongrass	New World Riesling, New Zeland Sauvignon Blanc
Scallops	Cream or butter sauces	Burgundies or other oaked Chardonnays, Viognier
Lobster		Burgundy, Californian Chardonnay, Champagne, Viognier
Bouillabaisse or seafood stews		Southern French whites, Albarino, Rose
Sashimi		Riesling, young Chenin, Assyrtiko
Sushi		Marsanne, Roussanne, Albarino, Sicilian whites
Southern Indian seafood curries		Aromatic whites from Alsace
Thai stir-fries and salads		Riesling, Sauvignon Blanc
Chinese stir-fries		Pinot Gris, Gruner Veltliner
Light white fish, such as sole	Lemon, butter and herbs	Chablis, Sauvignon-Semillon blends
Sea bass	Aromatic herbs	Albarino, Vermentino
Mackerel, sardines, or other oily fish		Sauvignon Blanc, Picpoul de Pinet, Vinho Verde, Assyrtiko
Turbot		Sauvignon-Semillon blends from Bordeaux, Burgundy
Salmon	Cold, with mayonnaise	Chardonnay
Salmon	Hollandaise	Top-quality Chardonnay, from either New World or Burgundy
Salmon	Barbecued	Rose
Smoked salmon		Champagne, Pouilly Fume, Sancerre, Gruner Veltiner
Gravlax		Off-dry Riesling or Chenin Blanc
Tuna		Rose
Fish Pie		Chardonnay
Fried fish with french fries		Sauvignon Blanc, Albarino
Chicken	Roast	Chardonnay, Southern French whites
Chicken	Whit tomatoes and garlic	Rose
Goose	Roast, whit apple sauce	Spatlese Riesling
Pork	Roast	Chardonnay, Semillon, Grenache Blanc and Gris
Pork	Whit apricots	Viognier
Pasta	Tomato-based sauce	Pinot Grigio, Verdicchio
Pasta	Pesto	Soave
Pasta	Creamy sauce	Pinot Blanc, Southern Italian whites
Paella		White Rioja (especially modern style)
Risotto	Seafood or vegetable	Crisp Northern Italian white or Soave
Risotto	Shellfish, roast squash	New World Semillon, Verdicchio
Hard cheeses	Cheddar, Parmesan, Manchego	Amontillado or Oloroso sherry
Goat's cheeses		Sauvignon Blanc, Bacchus
Sheep's cheeses		Off-dry Riesling from Alsace, Alsatian Pinot Gris
Blue cheeses	Stilton, Roquefort	Sweet wines such as Sauternes or Coteaux du Layon
Strawberries		Mascato d'Asti
Creme brulee, creme caramel		Sauternes-styles winers, Saussignac
Fruit cake		Rutherglen Muscat, Fortified Muscats, Vin Santo, Tokaji
Fruit tarts		Sauternes-style wines, sweet Rieslings
Biscotti, Cantuccini		Vin Santo

Red wines (Extras din: 500 red wines – C.Austin)

Food	Sauce or flavouring	Wine suggestion
Broiled fish	Lemon, butter and herbs	Beaujolais, Dolcetto d'Alba
Fish pie	A mix of fish in a creamy sauce	Chilean Pinot Noir, young Rioja
Roast chicken	Roasted whit herbs, served cold with salad	Cotes du Rhone, Oregon Pinot Noir
Roast chicken	Hot, with sauces, gravy and vegetables	Minervois, Chilean Merlot
Chicken casserole	Red wine sauce	California Central Coast Cabernet, Bourgogne Rouge
Duck	Plain roasted or grilled	Crozes-Hermitage, Argentinian Malbec
Duck	Hot, with fruit-based sauce	Barossa Shiraz, Central Coast Syrah
Lamb	Roasted	St Emilion, Beaune
Lamb	Casserole	Corbieres, Navarra
Pheasant, Grouse	Casserole	Chateauneuf-du-Pape, California Zinfandel
Beef	Roasted, still pink, served cold	Rioja Reserva, New York State Merlot
Beef	Roasted, served hot with a rich sauce	Napa Cabernet, South African Pinotage
Beef steak	Grilled	Barolo, McLaren Vale Shiraz
Pork	Roasted, with herbs	Medoc, Douro
Pasta	Tomato-based sauce	Argentinian Bonarda, Rosso Conero
Hard cheese	Cheddar, Parmesan, Manchego	Ribera del Duero, California Merlot, Rioja Gran Reserva
Soft cheese	Camembert, Chaource, Epoisses	Burgundy, yprung New World Shiraz
Blue cheese	Stilton	Port, Zinfandel
Chocolate	Desserts	California Cabernet, Port, Banyuls

WINE & FOOD

	Country	Wine	Food
1	France	Chablis	Shell fish
2	France	Cotes-De-Provence	Provençal dishes
3	France	Cotes-Du-Roussillon	Mediterranean fish
4	France	Edelzwicker	Choucroute
5	France	Entre-Deux-Mers	Hors d'oeuvres/Fish/Raw mussels
6	France	Macon-Villages	Starters
7	France	Saint-Emilion	Truffles
8	Italy	Aglianico Del Vulture	Red meat
9	Italy	Amarone	Fried food/Red meat
10	Italy	Asti Spumante	Desserts
11	Italy	Castelli Romani	All kinds of food
12	Italy	Chianti	Meat
13	Italy	Malvasia	Dessert
14	Italy	Marsala	Dessert
15	Italy	Vino Santo	Dried fruits/Crackers



Chile, o geografie aparte în viticultură

■ Eugen PREOTU

Poate o să vă întrebați despre legătura notițelor geografice de mai jos cu oenoturismul. Ea este una simplă: pentru a înțelege oenoturismul trebuie înțeleasă poziția exotică și puterea viticolă a fiecărei țări vizitate. Chile nu face excepție, ba, dimpotrivă, prezintă anumite particularități care, înțelese fiind, explică poziția sa între liderii vitivinicoli ai Lumii Noi.

Note Geografice. Chile are aproape toate tipurile de climă întâlnite pe glob, datorită poziției sale latitudinale și a etajării alpine variate. De asemenea, întinderea vastă a apelor din Pacific influențează clima țării în mod direct. Astfel, în timpul unui an normal din punct de vedere meteorologic, apele Americii de Sud sunt reci și propice formării unor mari cantități de pești. Apoi, în decembrie, apele se încălzesc, iar pescuitul devine mai puțin productiv. Apa rece revine prin luna iunie, când sezonul pescuitului reîncepe.

Sunt, însă, anumiți ani în care apa rămâne caldă tot timpul anului, cauzând schimbări dramatice de climă pe tot globul.

„El Nino” e folosit pentru a descrie acest proces climatic ce se repeta la câțiva ani (doi – cinci ani). Mecanismul „El Nino” e următorul: vânturile de vest fac ca apele calde să se ridice la suprafață în vestul Pacificului. În timpul fenomenului El Nino, vânturile slăbesc și nu mai pot mișca acele cantități mari de apă caldă. Ca urmare, apele calde se extind în est pe suprafețe întinse.

Regiunea Pacifică de est se întinde din Alaska, spre sud, până în Țara de Foc (Tierra del Fuego) și are o formă îngustă asociată cu sistemul de Cordilier compus dintr-un șir aproape neîntrerupt de munți pe coastele Americilor. Partea continentală care se desfășoară în paralel de-a lungul cordiliei este de asemenea îngustă.

Iar panta continentală adiacentă este foarte abruptă. Aici se formează importante fose oceanice, printre care, cele mai importante sunt Fosa Americii Centrale în Pacificul de Nord și Fosa Peru-Chile (sau Atacama) – în Pacificul de Sud.

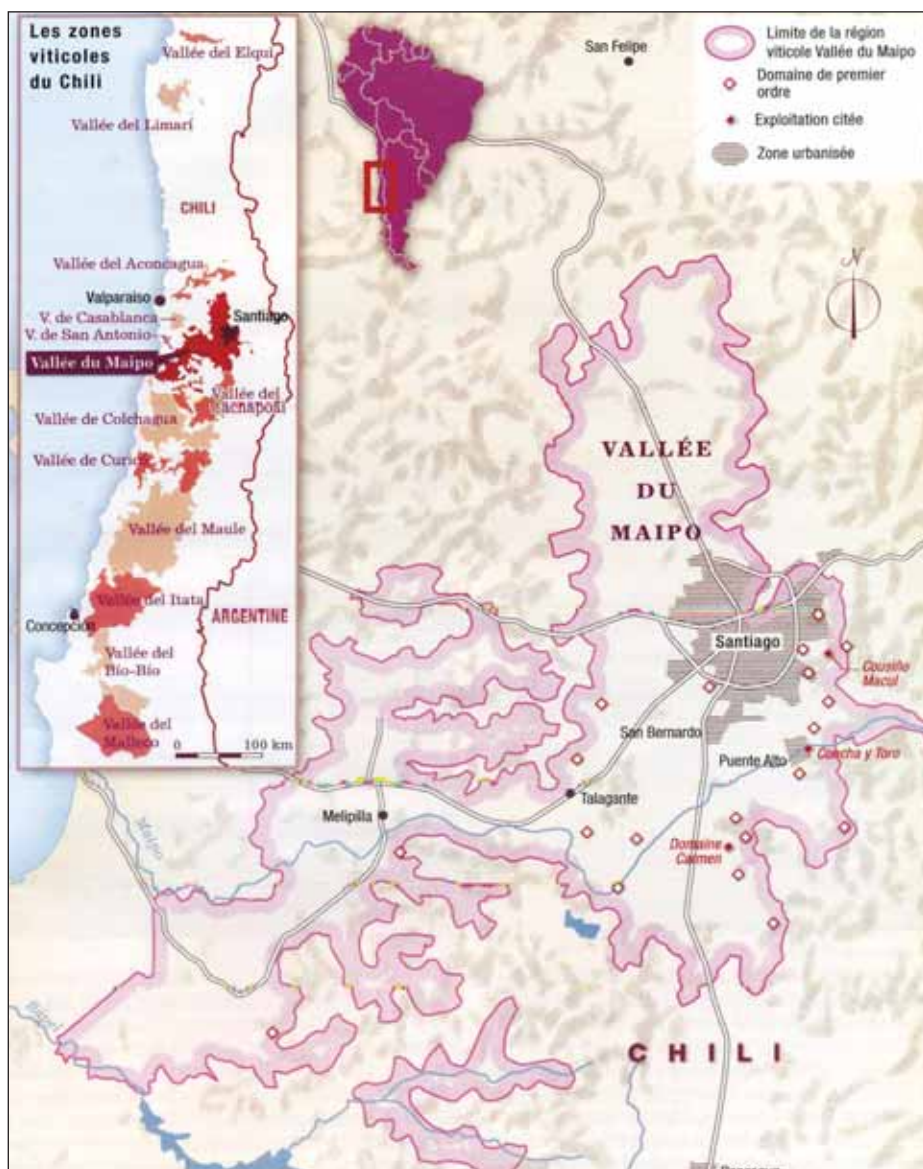
Curentul Humboldt reprezintă un vast ecosistem marin ce poartă numele naturalistului prusac Alexander von Humboldt, care a efectuat o călătorie de cercetare geobiologică în America Latină între anii 1799 și 1894.

Curentul Humboldt este un curent rece cu salinitate scăzută care curge de-a lungul coastei de est a Americii de Sud, între partea de sud a Chile și cea de nord a Peru, dinspre Cercul Polar Austral către Ecuator, după care se îndreaptă către vest, devenind Curentul Ecuatorial de Sud.

El reprezintă cel mai mare sistem de convecție ascendentă de pe glob, conținând o extraordinară cantitate și varietate de tipuri de viață marină.

Convecția ascendentă sau Upwelling-ul se petrece tot timpul anului în largul coastelor peruane și doar primăvara și vara în dreptul coastelor chiliene, datorită deplasării centrului baric subtropical. De asemenea, Curentul Humboldt reprezintă cel mai mare ecosistem marin de pe glob, fiind considerat în clasa I de productivitate și alimentând circa 18-20% din pescuitul mondial. Principalele specii de pești sunt de natura pelagică: sardine, anchois și macrou. Chile are un loc privilegiat în conul de sud al Americii, coastele sale desfășurându-se pe o lungime de mai bine de 4.300 km,

Ten				
Fruits			Herbal	Floral
Blackcurrant	Orange	Ananas	Gras	Violets
Blackberry	Lemon	Passion fruit	Truffles	Freesia
Gooseberry	Lime	Pineapples	Mushroom	Spring Blossom
Raspberry	Grapefruit	Green Apricot	Mint	Jasmine
Strawberry	Red apple	Baked Apricot	Acaccia	Rose
Cranberry	Green apple	Mango	Paprika	Bergamot
Malberry	Almond	Mandarine	Lychee	Linden
Blackcherry	Raisins	Baked Kiwi	Asparagus	Acacia flowers
Cherry	Grape	Quince	Eucalyptus	Viola
Plum	Dried fruits	Dates	Fern	
Cassis	Lemon Peel	Apple core	Burdock	
	Melon	Apricot Kernel	Capiscum	
	Peach	Pomegranate	Pimiento peppers	
	Banana		Hay	



echivalentul distanței dintre România și Mongolia.

Chile are ca vecini Peru, Bolivia și Argentina. La sud, se întinde către Polul Sud, prin Teritoriul Antartic Chilian, iar țara este marginită de

Oceanul Pacific, incluzând Insula Paștelui, care se află la 3.700 km în largul coastei continentale. Teritoriul maritim chilian se întinde pe o suprafață de 4,5 milioane de kmp.

Coastele vaste ale statului tra-

versează o variată gamă de condiții climatice, de la ariditate extremă (deșertul Atacama) la arii reci și umede, intens împădurite.

Lanțul muntos al Anzilor (Cordillera de los Andes) se întinde pe mai bine de 8.000 km cu înălțimi de 7.000 metri și este de tip orogen andin. Acest lanț muntos reprezintă o barieră naturală ce determină formarea unei zone climaterice de tip mediteranean în zona de centru a țării.

Acest climat, ajutat și de compoziția solurilor și a expunerii către soare, este perfect pentru culturile viței de vie.

Undurraga. Don Francisco Undurraga, întreprinzător din secolul XIX, a fost unul dintre pionierii vitiviniculturii în Chile și a fondat podgoria ce-i poartă numele, cu plante aduse de mâna lui din Germania și Franța.

Undurraga este situată la cca. 35 km de Santiago, Talagante, în inima Văii **Maipo**, iar primii butași cultivați aici au fost din soiurile Cabernet Sauvignon, Sauvignon Blanc, Merlot, Pinot Noir, Riesling și Gewurstraminer. În anul 1903, plecau spre Statele Unite primele încărcături cu vin Undurraga. Ca și un vechi prieten, fidel și robust, ferm dar mereu prietenos – acesta este vinul **Viejo Roble**, un vin preferat de cei cărora le place stilul clasic, fiind iubitori de simplitate și concizie în exprimare. Acest vin îți oferă echilibrul și siguranța pe care ți le pot da doar un vechi prieten.

Principalele țări destinate ale vinului chilian sunt Statele Unite, Marea Britanie, Olanda și Canada.

Aroma Groups

Spices	Chemical Organic	Mineral	Animal	Wood	Burned	Sweetness Perfumes
Green Pepper	Sugar	Petrol Kerosene	Cat's pee	Oak	Biscuits	Jam
White Pepper	Creamy	Limestone	Honey	Tabacco	Bread	Marmelade
Black pepper	Leather	Chalk	Lanolin	Cigar bonds	Brioche	Rich fruit-cake
Vanilla	Leather tanins	Earth	Butter	Vanilla	Toast	Nougat
Tarhon	Wet cardboard	Salt	Wool		Cappuccino	Strudel
Ginger	Earth or Loess	Flint Wet Stones	Mosc		Coffee	Fondants
Paprika	Blacking	Gunpowder			Cacao	Backed nuts
Herbs	Incense					Chocolate
Marzipan	Nivea or pond's cream					
Cinnamon	Bubblegum					
Pimento	Raw meat					

Degustare oenogeografică versus oenoturism

■ Cesar FILIP

Poate mulți se întreabă ce caută un restaurant din București într-o revistă de oenoturism. Foarte simplu! Dacă cineva vrea să cunoască niște vinuri și nu vrea neapărat să se deplaseze la câteva sute sau chiar mii de kilometri, poate să intre într-un restaurant. Condiția este ca acel restaurant să aibă o ofertă vastă de vinuri și nu din cele care se găsesc pe fiecare raft de supermarket, ci ceva mai deosebit.

Ginger - restaurantul dorințelor tale



Calea Griviței, nr.194,
Sector 1, București
Telefon: 021 223 47 15
0752 167 703
Fax: 021 223 47 16
www.restaurantginger.ro

Asta ne-am propus noi la Ginger, când am constituit o listă de 240 de feluri de vin. Vinurile străine le importăm direct și evităm, pe cât putem, să aducem ceea ce deja se găsește pe piață, în magazinele de specialitate.



Avem vinuri din Franța, Italia, Spania, Germania, SUA, Chile, Argentina, Africa de Sud, Australia ca mari producători, dar și curiozități din Bulgaria, Noua Zeelandă și chiar Elveția. Bineînțeles, România este inclusă.

Pentru a păstra o colecție atât de bogată, este neapărat necesară o pivniță specială de vinuri care să îndeplinească cele cinci condiții ce favorizează păstrarea și învechirea vinului la sticlă: temperatură constantă sub 14 grade C (la noi sunt 12,5 grade C), umiditate între 70-80 %, întuneric, lipsă de vibrație și, bineînțeles, un aport permanent de aer proaspăt.

În restaurantul Ginger oaspeții au posibilitatea să cunoască vinuri noi sau să regăsească vinuri pe care le-au băut în vreun colț al lumii și le-a plăcut.

La Ginger poți avea surpriza să găsești un vin străin sau autohton dintr-o ediție de mult epuizată. Vinu-

rile românești și europene, atunci când se poate, le luăm direct de la producător deplasându-ne la el pentru a cunoaște povestea vinului respectiv pe care s-o putem transmite oaspeților noștri. Facem acest lucru, considerând

că este foarte important să povestești ceva ce ai văzut și despre care ți-ai format propria impresie și nu ceva din citit, sau auzite.

De ce vorbesc de propria impresie? Foarte simplu. Cei doi manageri ai restaurantului, adică eu și colegul meu Doru Pencea, suntem degustători de vinuri. Pentru noi, promovarea vinului este și o plăcere. De aceea am și promovat niște acțiuni în acest sens și organizăm lunar, împreună cu Cezar Ioan de la Vinul.ro, degustări tematice acompaniate și de feluri de mâncare care le scot și mai bine în evidență calitățile. De exemplu, pentru luna mai avem o degustare de Pinot Noir, unul din Germania, unul din Franța și unul din Noua Zeelandă. Poate fi așa ceva numită degustare oenogeografică? De ce nu?

De asta a luat naștere restaurantul Ginger, ca să aflați că se poate așa ceva.

Wine - Producing Countries and Exotic Wines

Oz Clarke 2010				
Nr.		Tara	Ha.	Obs.
1	WGC	France	908.000 ha	
2	WGC	Italy	908.000 ha	
3	WGC	Spain	1.180.000 ha	Canarias
4	WGC	Germany	105.000 ha	
5	WGC	USA	413.000 ha	
6	WGC	Portugal	240.000 ha	Madeira
7	WGC	Australia	148.275 ha	
8	WGC	New Zealand	15.479 ha	
9	WGC	Chile	174.000 ha	
10	WGC	Argentina	206.161 ha	
11	WGC	South Africa	117.000 ha	
12		Algeria		3rd after M&T
13		Belgium	100 ha	Asociatia UK
14	WGC	Bulgaria	109.000 ha	Enira/ Bordeaux
15	WGC	Canada	9.110 ha	
16	WGC	China	392.400 ha	2002
17	WGC	Croatia	58.000 ha	Inland Costal
18		Cyprus		Kommanderia
19		Czech Republic		Moravia Bohemia
20		Denmark		
21	WGC	UK	836 ha	Thames
22	WGC	Georgia		Oldest/ 5000 B.c.
23	WGC	Greece	129.000 ha	
24	WGC	Hungary		
25		India	12.000 ha	
26	WGC	Israel	6.000 ha	Golan
27		Japan	22.000 ha	
28	WGC	Lebanon	27.000 ha	Bekaa
29		Luxembourg	1.350 ha	
30		Malta	1.000 ha	
31	WGC	Mexico	41.000 ha	
32	WGC	Moldova: 6 Aarii L3	147.000 ha	37.000 ha / house hold
33		Montenegro	75.000 ha	
34		Marocco	50.000 ha	Red-Taric
35		Holland	10 ha	
36	WGC	Romania	230.044 ha	UE 2008: 240.000 ha RL 2007: 177.085 ha
37		Slovakia	20.000 ha	Carpathians
38	WGC	Slovenia	15.549 ha	Inland Costal
39	WGC	Switzerland	15.000 ha	
40		Thailand		
41		Tunisia		Cartage
42	WGC	Turkey	581.000 ha	Trakya
43		Ukraine		Crimea

Sotheby's				
Nr.		Tara	Ha.	Obs.
1		Austria	48.500 ha	
2	WGC	Brazil	60.000 ha	
3		Bosnia		
4		Bolivia	4.000 ha	
5		Colombia	1.500 ha	
6	CEE	Albania		Durres
7	CIS	Armenia		Non Muslim
8	CIS	Azerbaijan		Muslim
9	CIS	Kazakhstan	17.000 ha	Thien-Shan & Caspian Sea / D.VIn
10	L	Egypt	20.000 ha	
11		Ecuador	5 ha	
12	CAS	Kyrgyzstan	77.000 ha	
13	Exotic	Kenya*		1900 m Alt. / Equator
14		Ireland	5 ha	
15	L	Jordan	3.000 ha	
16	As	Korea	16.000 ha	
17	E	Liechtenstein	15 ha	
18	CEE	Macedonia		Kadarka
19	CAS	Pakistan	4.000 ha	Mesopotamia 4000 B.c.
20		Paraguay		
21		Peru	11.000 ha	
22	G8	Russia		Chechen-Ingush
23	Pv	Serbia + M	75.000 ha	Kosowo Voevodina
24	L	Syria	90.000 ha	Alep Damasc
25	CAS	Tajikistan	39.000 ha	
26		Uzbekistan	125.000 ha	
27	Exotic	Zimbabwe	280 ha	Symphony
28	WGC	Uruguay	10.000 ha	
29		Venezuela	1.000 ha	

* from Serengeti to Mara Masai river

Legend 72 countries (43+29)	
WGC	Wine Growing Country
CEE	Central Estern Europe
CIS	Commonwealth of Independent States
Ca	Central Asia
As	Asia
E	Europe
L	Levant



Drumul vinului la nemți

■ Eugen PREOTU

Germania este patria Rieslingului: cel mai fin și mai pur, cel mai corpolent și mai plăcut acidulat, cu cea mai aleasă prospețime și fructozitate din toate Rieslingurile din lume, dar poate și dintre toate vinurile albe, la modul absolut.

Destinații propuse:

Ahr:

Este o regiune de nord din bazinul Rinului care are vinuri roșii Spatburgunder Portugieser. Este zona cuprinsă în Koblenz și Bonn protejate de colinele Hohe Eifel.

Baden:

Regiunea sudică și a treia ca mărime specializată în vinuri roșii și seci, este așezată între Alsacia și munții Vosges și are la sud Bodense. Este traversată de Schwarzwald. Solul este foarte variat. Majoritatea vinurilor sunt fabricate de cooperative locale. Vinurile din Baden sunt din familia

Franken:

Specialitatea regiunii este Silvaner sec în „Bocksbeutel”. De asemenea, Muller-Turgau este o varietate răspândită. Aria viticolă se întinde pe văile râurilor Main și Steigerwald, iar centrul ei este Wurzburg.

Hessische Bergstrasse:

Această regiune mică produce un Riesling fin și sec, comparabil cu Rieslingul de Rheingau și în competiție cu Rieslingul de Wachau (Austria). Aici se mai produce și Eiswein, dar în cantități mici. Situată între Franken și Rheinhessen, se învecinează la est cu Rinul, la sud cu Main și la nord cu Baden. Este cea mai mică zonă cu vinuri de calitate și este protejată de munții Odenwald. Soiuri răspândite: Riesling, Muller Thurgau și 4% vinuri roșii. Cea mai mare podgorie din regiune (Bereich) este în Starkenburg.

Mittelrhein:

Vinurile din această regiune sunt adesea văzute în alte țări. Două treimi din Rieslingul produs aici este sec, cu parfum de flori și miere. Se situează în Bonn și Bingen și este cea mai mai întinsă dintre zonele viticole situate pe Rin. Vița de vie crește aici pe sol de ardez. Vinurile mai acide produc spumant Sekt.

Este o regiune de origine celtă.

Mosel-Saar-Ruwer:

Este una dintre cele mai faimoase regiuni din Germania, iar Rieslingul din această zonă este elegant ușor delicat –

Jaloane istorice:

- Perioada Romană: decrete imperiale
- Carol cel Mare la anul 800: edicte
- Mănăstiri la anul 1000: cultivatori
- Eberbach – Cistercieni din Burgundy
- Secolul al XVII-lea, un nou succes
- Sfârșitul secolului XIX – începutul secolului XX – atacul filoxerei
- Dacă în evul mediu viile germane acopereau 300.000 ha, în prezent acoperă 100.000
- Astăzi vinul german cucerește cele mai distinse gusturi (dintre connaisseuri, evident)

Pinot: Weissburgunder, Rulander, Spatburgunder. Constans la sud Frankurf la nord și Strasburg și Baden-Baden la est. Ariile viticole sunt protejate de Pădurea Neagră la vest și Munții Jura Suaba la est.

o băutură cu noblete. Cooperativele locale sunt: Winzergenossenschaft sau Winzerverein.

În bazinul Saar se produc vinuri care au un gust mai metalic, dar sunt foarte bune în ani buni. Rieslingurile din regiunea Mosel nu sunt ieftine. În drumul de pe valea Moselei (192 km) descoperi un tărâm de legendă și basm, iar vinăriile pe care le întâlnești sunt pline de turiști: Cochem, Brauneberg, Graagh, Urzing.

Regiunea este situată între Rin și Luxemburg, pe râul Mosel din Vosgi și pe frontiera franceză până la Koblenz. Terasele, în partea medie și inferioară a regiunii Mosel, sunt înclinate la 78 grade, fiind apropiate perpendiculare pe fluviu.

Vinurile din Mosela au cucerit piața Marii Britanii în anii '70 – '80, iar în podgoria **Bernkasteler Doctor** (foto)



este produs cel mai scump vin din întreaga Germanie.

„Cele mai bune vinuri din Mosel sunt longevive, de culoare aurie, cu gust frapant, dar în același timp, fructate. Simți dorința de a le alături muzicii și poeziei, toate la același nivel” - Hugh Johnson.

Nahe:

În această regiune este un Riesling splendid și care, ca stil, se situează între cele din Valea Moselei și cele din

Valea Rinului. Aria viticolă se situează între Mittelrhein și Rheinhessen. Localități faimoase: Bad Kreuznach, Schlosbockelheim.

Pfalz (Palatinat):

Mai este denumită și „Toscana Germaniei”, fiind a doua regiune cu podgorii, între cele mai însorite și dinamice în ultima decadă, din Germania. Este formată din două părți, cea de nord și cea de sud. Partea de nord este mai faimoasă și include Mittelhaardt, alături de satele Deidesheim, Forst și Bad. Rieslingul este strugurele majoritar din Pfalz, alte soiuri fiind: Scheurebe, Pinots, Spatburgunder, Weissburgunder, Grauburgunder și Spumant. Scheurebe este fin în aciditate. Weinstrasse are puțini km cu Riesling, Muller Thurgau, Eiswein, Spumante, Muskateller și Gewurtstraminer, dar și roșii: Dornfelder și

viticole sunt: Hochheim, Eltville, Erbach, Hattenheim, Johannisberg, Rudeschau, iar Assmannshausen este specializat în vinuri roșii Satburgunder (Pinot Noir). Este o zonă ce se întinde pe 3 km, de la Rin la Main, între Bingen și Magonza. Aria viticolă este protejată de munții Taunsu. Rieslingul de Rheingau este cunoscut internațional sub denumirea de Johannisberg Riesling, având un parfum de piersică. Carol cel Mare prefera acest vin, cu origine romană. Centrul viticulturii este la mănăstirea din Eberbach, fondată în sec. 12, de călugării cistercieni. Alte vii celebre: Steinber și Johannisberg. Viticultorii din Rheingau au înființat în 1983 asociația Carta.

De menționat, pe Rin, cele două legende: Nibelungen lied, Lorelei. Ziegfried era Burgund sau Nibelungen și apare în cântul eroic, în secolul 12.

Rheinhessen:

Este cea mai mare arie viticolă. În aria Rheinterasse este Nierstein. Bereich – Nisterein Gutes Domtal. În această zonă, pe lângă Riesling este și Liebfraumilch mai ieftin, care a scăzut din faima Rieslingului.

Saale-Unstrut si Sachsen:

Sunt două mici regiuni la nord-estul Germaniei. Strugurele predominant este Muller-Thurgau. Alți struguri: Weissburgunder, Silvaner, Riesling, Grauburgunder. Aria viticolă se situează între: Dresda, Leipsig, Erfurt.

Saale-Unstrut este la jumatea drumului dintre Franken și Berlin; Sachsen se află între Dresda și Polonia. Documente din 1066 amintesc de călugării cistercieni de la mănăstirea Pforta, cu specializare vini-viticolă, iar cele din 1161 atestă preferința regilor de Saxonia pentru vinurile din această zonă.

Wurttemberg:

În această mare regiune din sudul Germaniei există vinuri albe foarte bune (Riesling), chiar dacă peste jumătate din vinul produs aici este roșu, fiind obținut din struguri ca: Trollinger, Mullerrebbe, Limberger, Portugieser, Spatburgunder. În ciuda numărului mare de vinuri produse aici, atât roșii, cât și albe, ele sunt foarte rar întâlnite peste graniță.

Portugieser. Zona este protejată de munții Haardt și Pfalzerwald.

Rheingau:

A fost recunoscută pentru producția celui mai bun vin din Germania, dar astăzi regiunea Pfalz o concurează. Strugurele de bază este tot Riesling. Este mai cald decât pe valea Mosela și în ani buni se pot obține Trockenbeerenauslesen. Este caracterizată de proliferarea proprietăților aristocratice, cu Prinz, sau Graf. Cele mai bune arii

Wine and regions in Germany

(Rhein Valley)

AHR: This cold, northerly region, one of Germany's smallest, is almost dedicated to the production of red wines, mostly from Spatburgunder, secondly after Portugieser. The traditional style is lightweight and medium sweet, but dry, barreque-aged Spatburgunders are increasing.

BADEN: The Baden region, the southernmost and third largest, specializes in two things: red wines and dry wines – all more alcoholic than the German wines. It faces Alsace across the Vosges mountains, and enjoys similarly balmy, if slightly wetter, weather; and like Alsace it specialized in the Pinot family of grapes, here known as Weissburgunder, Rulander, and Spatburgunder. The soils are very varied and the hills rolling rather than steep. Most of the wines are made by the local cooperatives, which turn out reliable, good value wines.

FRANKEN: Dry Silvaner is the speciality of this region, traditionally bottled in the squat, flagon-shaped „Bocksbeutel”, but increasingly now in the classic French shapes. Characteristically it is fairly full-bodied with ravier-acidity and an earthy taste which can be extremely attractive. Because of the short growing season in this easterly region, riesling doesn't do well, leaving the blend Muller-Thurgau as the most widely grown grape variety.

HESSISCHE BERGSTRASSE: A tiny region that produces fine, dry Riesling, which at its best is comparable to Riesling from the Rheingau, a small quantity of Eiswein and a small, but growing, volume of Spatburgunder.

LIEBFRAUMILCH: Always blended wine, always sweetish and among the cheapest of Germany's offerings. Liebfraumilch conquered export markets in the 1970s and 1980s and helped to ruin Germany's vinous reputation. It also destroyed the reputation of the Riesling grape, although Riesling hardly ever entered a bottle of Liebfraumilch. Riesling's good name is now being restored, while Liebfraumilch is on the wane.

MITTEL RheIN: Another region where the wines of which are seldom seen abroad. It makes good, steely Riesling, two-thirds of it dry, but viticulture is on the decline.

MOSEL-SAAR-RUWER: This is one of Germany's most famous regions, and with good reason: a Mosel-Saar-Ruwer wine from a top grower is light and delicate but with a taste of steel running through it; high acidity is matched by apple, peachy, fruit, and it will live for years. The Riesling grape is king here, and the best wines are grown on the precipitous slate slopes of the river banks. The Saar and produce wines that are yet leaner and steelier – but which soften and open out in good years. These wines don't deserve to be cheap, and it's from a village like Brauneberg, Bernkastel, or Graach, or Urzing rather than settling for something less exciting. And how do you spot the dull ones? Not easy, but price should be a guide – as can the words „Winzergenossenschaft” or „Winzerverein”, which mean „Cooperative”

NAHE: There are splendid Rieslings from this region, especially from the towns of Bad Kreuznach and Schlossbockelheim. The latter is the name of the village's most famous estate, as well as of the village itself; it is also the name of a Bereich covering half the Nahe, and Bereich wines are likely to be less interesting than those of the village or the estate. Generally Nahe wines come somewhere between the lightness of the Mosel and the weightiness of the Rheingau in style.

PFALZ: The Pfalz, Germany's second largest and sunniest region, has been its most dynamic in the last decade. It falls into two district parts: the northern is the area of great estates and includes the Mittelhaardt with such renowned villages as Deidesheim, Forst, and Bad Durkheim; the southern part is a region of mixed farming and fewer famous names – but while standards have risen dramatically in the Pfalz as a whole, it is the south that has seen the most changes.

Riesling is the Pfalz's most planted grape, giving impressively steely, yet rich and sometimes spicy wines, but it has no monopoly on quality. Germany's finest Scheurebe comes from the Pfalz concentrated and high in life – enhancing acidity and the Pinots, Spatburgunder, Weissburgunder, and Grauburgunder, are all significant as are sparkling wines.

RHEINGAU: The Rheingau has long been recognized for producing Germany's finest wine, although these days the Pfalz region is mounting a serious challenge. Rheingau's reputation rests on its Riesling which, grown on its steep river banks and on an enormous variety of soils, gives wines of weight and ripeness, balance and depth. It is warmer here than in the Mosel, so the grapes ripen more easily, and in good years can reach Trockenbeerenauslese levels, although the trend has been to dry wines. It's also a region characterized by a proliferation of aristocrats: every property seems to be owned by a Prinz or a Graf. The best villages include Hochheim (which is the name to the English term for all Rhine wines – hock), Eltville, Erbach, Hatzenheim, Johannisberg, Rudesheim. Assmannshausen is specialized in red wine from Spatburgunder (Pinot Noir) grapes.

RHEINHESSEN: There are some very good producers here in the country's largest wine region mostly in the Rheinterrasse area, a string of riverside villages around Nierstein – but the bulk of Rheinhessen is soft, agreeable...and dull. It is one of the main sources of Liebfraumilch. The name Nierstein is used not just for the village (which has some splendid vineyards) but also for the Bereich of Nierstein Gutes Domtal, the wine of which is cheap and not always cheerful. Apart from Nierstein itself, the best villages are Oppenheim, Bodenheim, and Nackenheim. As well as Riesling, the grape varieties to look for on labels include Silvaner, Scheurebe, and Rivaner.

SAALE-UNSTRUT and SACHSEN: These two small, northeasterly regions, which joined the wine fold from the former East Germany, have benefited from considerable replanting in recent years. Muller-Thurgau dominates in both regions, but other varieties are also significant, including Weissburgunder, Silvaner, Riesling, and Grauburgunder, and the style of the wines is dry, firm, and characterful.

SEKT: The German term for sparkling wine. Deutscher Sekt is made from German grapes, as opposed to Sekt, which is mostly made from imported Italian and French wine and dominates the market. The best Deutscher Sekt is made from Riesling, Weissburgunder, or Spatburgunder, and the label will often indicate this. Sekt bA comes from one of the thirteen quality regions.

WURTEMBERG: There is some very good Riesling from this large southerly region of Germany, but over half the wine is red, from grapes such as Trollinger, Mullerrebe, Limberger, Portugieser, and Spatburgunder, and some of it very serious. Despite the amount of wine produced, neither reds nor whites are often seen abroad – which is a pity.

Wine routes in Germany

Wines / Lands				Mosel	Rheingau	Pfalz	Rhein-	Ahr	Baden	Franken	Mittel	Nahe	Hessische	Wurtemberg	Saale-Unstrutt
				Saar - Ruwer		(Palatinat)	Hessen				Rhein		Bergstrase		Saxen (Dresda)
Bacchus				■											
Elsling															
Gewurztraminer						■									
Gutedel		Chasselas						■							
Humelrese		G/Courtiller				■	■								
Kermz	R/T														
Mario-Muscat	S/W					■	■								
Muller-Thurgau										■					
Rieslaner	R/S					■				■					
Riesling				■		■	■				■	■			
Rulander		Pinot gri							■						
Scheurebe						■									
Silvaner										■					
Weissburgunder		Pinot Blanc				■			■						
Blanc Portugieser														■	
Dornfelder		Beaujolais					■								
Spatburgunder		Pinot Noir				■									
Trollinger		Schiava												■	
Limburger														■	
Mullerrbe														■	

Sweetness:
Kabinett
Spätlese
Auslese
Beerenauslese
Trockenbeerenauslese
Eiswein
Trocken
Halbtrocken
Sweet

Quantity:
Tafelwein
Landwein
QmP - Qualitätswein mit Predikat
QbA - Qualitätswein Bestimmter Anbaugebiete

Legend:
R – Riesling
S – Silvaner
W – Weissburgunder
T – Trollinger
G – Gutedel

Din punct de vedere al consumului de alcool pe cap de adult, Japonia este pe locul 13 în lume, cu 6,3 l pe an, din care doar 0,4 l de vin, față de Portugalia, care este pe locul 1, cu 16,6 l, din care 7,2 din vin. (sursa: Alcohol Database, WHO). Și atunci, ce beau japonezii?

Japonia,

Între tradiție și modern

■ Olivia B.

În primul rând bere. Berea și derivatele mai ieftine, apărute după 1994: happoshu (bere cu malț sub 25%), sau bere fără malț, reprezentând aproape 2/3 din consumul total de alcool. După bere, popular este shochu - o băutură de distilație ieftină.

Vinul cucerește teritoriul controlat de sake

Pentru producătorii tradiționalului vin de orez (sake), coșmarul continuă, accentuându-se scăderea constantă a consumului din ultimii 50 de ani, pe

începe să se schimbe, iar prețurile devin mai accesibile. Vinul rose mai are însă până să devină popular.

De altfel, consumul de alcool în Japonia, de-a lungul timpului, a fost mereu influențat de situația economică. A crescut constant, odată cu creșterea economică rapidă din anii '60, dar s-a domolit în anii '90, odată cu recesiunea. În prezent, începând cu revenirea economică din anul 2008, consumul de alcool și cel de vin, implicit, trece iarăși pe creștere constantă.

Lupta pentru apărarea tradiției continuă

În Japonia, vinul de import reprezintă aproximativ 60 % din piață. Piața de vinuri niponă continuă să fie extrem de competitivă, cu mai mult de 30 de țări concurente, în frunte cu Franța, Italia și SUA.

De asemenea, țări din Lumea Nouă, cum sunt Australia, Argentina, Africa de Sud, Noua Zeelandă și, în mod special, Chile, au crescut exporturile către Japonia, în 2008.

Vinul autohton reprezintă un segment semnificativ pe piața japoneză, cu un target focusat către piața ieftină. Însă ce înseamnă vin autohton japonez? În momentul de față, pentru a



fondul unei varietăți mai mari de băuturi alcoolice existente pe piață, cât și pe cel al schimbării mentalității. Tinerii, în mod special, consumă mult mai puțin sake.

Consumul de vin a crescut constant din anii '60 spre un boom generat în anii '90 de unele rapoarte ce asociau consumul de vin roșu cu efectele benefice asupra sănătății, datorate polifenolilor conținuți. Ca urmare, vinul roșu a devenit foarte popular și are o căutare mai mare decât vinul alb.

Percepția că vinul spumant este doar pentru ocazii speciale



proteja „vinul japonez”, legislația impune ca un vin, pentru a fi considerat autohton, să conțină minimum 5% vin din struguri japonezi. Rezultatul este că, de multe ori, restul de 95% este un vin slab calitativ, importat la vrac.

Clima din Japonia nu este cea mai potrivită pentru cultivarea viței tradiționale europene. Sezonul ploios în Japonia este în iunie și iulie; din această cauză coacerea este scurtă, iar strugurii nu au timp să se matureze.

Totuși, pasiunea vinificatorilor de a produce vin 100% japonez există. În ultimul timp, se manifestă un interes reînnoit de a se produce vin alb din soiul Koshu.

Vinurile 100% japoneze sunt curate și echilibrate. Calitatea vinurilor Koshu continuă să crească și din ce în ce mai multe restaurante din Japonia le oferă.

Bibliografie

nr	Titlu	Autor	Editura	An
1	Guia del Turismo del Vino en Espagna 2010	„La Biblia del Enoturismo”	Anaya Touring Club	2010
2	Grande Atlante Illustrato del Vino Italiano	Burton Anderson	Mediolanum Editori Associati	
3	Atlas Hachette des Vins de France	Pascal Ribereau-Gayon	Hachette	
4	L'encyclopedie Touristiquue des Vins de France		Hachette	
5	1000 Weine aus aller Welt		Naumann & Gobel	
6	Schweizer Weinregionen	Pierre Thomas	Favre	
7	A cultural and pictorial tour of Germany in the new millenium	Horst Zeithen	Ziethen-Panorama Verlag	
8	Rhone Valley the 90 greatest wines	James Turnbull	Hachette Livre	
9	Burgundy the 90 greatest wine	James Turnbull	Hachette Livre	
10	1001 de Locuri Istorice de Vizitat Intr-o Viata	Richard Cavendish	Rao	
11	Arta istoria vizuala a artelor plastice	5 autori	Litera International	2007
12	Le Vin les carnets gourmands	Veronique Platt	Editions du chene	2002
13	Das Rebsorten ABC	Dagmar Ehrlich	Hallwag	2005
14	Pocket guide to wine the abc's of wine tasting	Marvin R. Shanken	Wine Spectator's	2004
15	101 vinuri romanesti de top	Dan Silviu Boerescu	Trei	2008
16	Ghidul vinurilor	C.Zidureanu / C.Paduraru	House of Guides	2004
17	Istoria Civilizatiei Romanesti perioada interbelica (1918-1940)	Ioan Scurtu	Editura Enciclopedica	2009
18	Dictatura Gastronomica 1501 feluri de mancare	Constantin Bacalbasa	Cartex	2009
19	Misterle Istoriei	Eugen Ovidiu Chirovici	Rao	2005
20	Expressi si citate latinesti	Beatrice Kiseleff	Elis	2004
21	Limba Latina	Prof.Dr.Doc. Gheorghe Bulgar	Hyperion XXI	1993
22	Scriitori din antichitatea Greco – Latina	Elena Ionescu	R.A.	2005
23	Limba Latina	Anne Quesemand	Teora	1996
24	Dictionar de citate si locutiuni straine	Barbu Marian	Litera International	2004
25	European Menu Reader		Berlitz	2003
26	Ortografia pe intelesul tuturor	Rodica Lazarescu	Corint	2008
27	Pentru o limba romana corecta	Aida Todi	All Educational	2007
28	English for Tourism professionals an staff	Adriana Iacov	Irecson	2003
29	Dictionar Gastronomic Explicativ	3 autori	Gemma Print	2003
30	Wine Atlas	Oz Clarke's	Ted Smart	2002
31	Discovering Wine	Joanna Simon	Mitchell Beazley	2003
32	Vinurile Lumii	Giuseppe Sichi	House of Guides	2007
33	Vineyard Tales reflection on wine	Gerald Asher	Chronicle Books	1996
34	Lumea vinurilor – Vinurile lumii	Mihai Macici	Vremea	2008
35	Historia del Vino	Jose Penin	Espasa	2008
36	The wine atlas of Canada	Tony Aspler	Random House Canada	2006
37	The global encyclopedia of wine	Peter Forrestal	Grange Books	2003
38	The new Sotheby's wine encyclopedia	Tom Stevenson	DK	2001
39	Poveste Vinului	Hugh Johnson	Vino Vero	2002
40	Wines of the world	Susan Keevil	DK	2004
41	The wine bible	Karen MacNeil	Workman	2001
42	Romania – The Land of Wine	V.Cotea / F.Andreescu	AdLibri	2008
43	Vinurile Romaniei	V.Carnu Munteanu / C.roman	Statiunea Agronomica din Bucuresti	1900
44	Hugh Johnson's Pocket Wine Book	Hugh Johnson	Michell Beazley	2009
45	Hugh Johnson's Pocket Wine Book	Hugh Johnson	Michell Beazley	2008
46	Vins du monde Guide 2004	Hugh Johnson	Flammarion	2004
47	Wine Spectator's pocket guide to Wine	Mzrvin R. Shanken	Wine Spectator	2004
48	Les Vins de Bordeaux	Gilbert Delos	Hatier	1997
49	Les Vins de Bourgogne	Thierry Mantoux	Hatier	1997

50	1000 Vins du Monde	Ubion des Oenologuesc de France	Hachette	2003
51	The Red Wine Companion	Michael Edwards	Apple	1999
52	White Wine	Andre Domaine	Feierabend	2003
53	Red Wine	Andre Domaine	Feierabend	2003
54	1001 Wines you must taste before you die	Hugh Johnson	Universe	2008
55	Williamson&Moore's 2005 pocket wine annual	Philip Williamson & David Moore	Williamson Moore Publishing	2005
56	Wine Report 2008	Tom Stevenson	DK	2007
57	Ghidul Vinului – Cum sa cumperi vinuri fara sa – ti iei plasa	Ioan Marius Cezar	Business Adviser	2009
58	Condice Denominazioni di Origine dei Vini	G.Caldano – A.Rossi	Unione Italiana Vini	2002
59	O istorie a lumii in 6 pahare	Tom Standage	House of Guides	2007
60	Monsieur Bluff et ... le Vin	Jean-Loup Chiflet	Anne Carriere	1997
61	Toute la table Le petit gisserot du vin	Marcel Donzenac	Gisserot	2004
62	Le vin et ses plaisirs	David Cobbold / Sebastien Durand – Viel	Librio	2003
63	The only wine book you'll ever need	Danny May	Adams Media	2004
64	101 Best white & rose wines (wine buying guide 2008)	Oz Clarke	Pavilion	2008
65	Cultura vitei de vie	Gh. Bernaz	M.A.S.T.	2007
66	Vins de France	Robert Joseph	Grund	2000
67	Vinuri Romanesti (Vinurile lumii)	3 autori	House of Guides	2007
68	Comment marier les mets et les vins	Jacques-Louis Delpal	Artemis	2004
69	Romania's Wines	Mihai Macici	Alcor	1996
70	Marea carte a degustarii vinurilor	Viorel Stoian	Artprint	2003
71	Podgoriile si vinurile Romaniei	V.D.Cotea / N.Barbu / C.C. Grigorescu / V.V.Cotea	Academia Romana	2002
72	Bucate, vinuri si obiceiuri romanesti	Radu Anton Roman	Paideia	2003
73	Ratiunea gurmada fiozofia gustukui	Michel Onfray	Nemira	2000
74	Les meilleurs vins de France	Oliver Poussier – Antoine Gerbelle – Olivier Poels	Le revue du vin de France	2007
75	Puterea curativa a vinului	Giuseppe Sicheri	House of Guides	2001
76	French Wines	Robert Joseph	Dorling Kindersley	2005
77	Aprecierea calitatii vinurilor prin degustare	Alexandru Mihalcea / Ioan Fluieras / Geza Balla	Multimedia International	2005
78	Istoria Gustului	Paul Freedman	Vellant	2001
79	Wine.All the techniques and know-how you need to choose and enjoy wine	Julie Arkel	Collins	2007
80	Vini d'Italia	Cristiana Baieta	Touring Editore	2003
81	Carol cel Mare: un parinte al Europei	Alessandro Barbero	Bic All	2005
82	Histoire du vin de Bourgogne	Jean-Francois Bazin	Editions Jean Paul G	2002
83	Il vino. Scelta, acquisto, conservazione e degustazione. Manuale del sommelier	Antonio Calo / Daniele Cernilli	Giunti	2007
84	Les vins blancs	Rudolf Knoll / Ulrich Schweizer	Editions Fleurus	2001
85	Guide d'achat du vin	Laure Liger	Sditions Generales First	2004
86	Sullu strade del vino. Itinerari tra borghi, vigneti, enoteche, cantine e buona tavola	Mistretta Giorgio	Novara, De Agostini	2003
87	The Wine Lovers Guide to the Wine Country. The best of Napa, Sonoma and Mendocino	Lori Lin Narlock / Nancy Garfinkel	Chronicle Books	2005
88	Romania in Europa. Cronologie Ilustrata	Minodora Perovici	Corint	2008
89	I Migliori Vini d'Italia, Piemonte: Langhe e Roero	Nichi Stefi	Hobby&Work	2002
90	Chateaux of the Loire Valley	Jean Marie Perouse de Montclos	Hfullman	1997
91	Il Vino Manuale del Sommelier	Enoteca Italiana	Giunti	1999
92	South African Wine a Celebration	Wendy Toerien	Stirlink	1999
93	Wachau – Wein & Kulinarisches		Rudolf Lantschbauer	2009
94	Piemonte Langhe e Roero	Nichi Stefi	Hobby&Work	2002
95	Decanter Feb. 2010	Revista	Decanter	2010
96	Decanter World Wine Awards Oct. 2009	Cataaog	Decanter	2009
97	Wine Spectator – The Top 100 Most Exciting Wines Of 2009	Revista Dec. 2009 – Ian. 2010	Wine Spectator	2009
98	WeINWeLT	Feb – Mar 2010	Weinwelt	2010
99	Terroirs des vins d'Alsace et geologie	Claude Sittler	Civa	
100	Viticultori de Top	Revista	Finmedia	2010
101	Wine Industry	Revista		2006
102	Vinul.RO	Revista		2010
103	Wein und Reisen in Rumanien	3 autori	Niculescu	2004
104	Romania wine and tourist areas	5 autori	IDB	