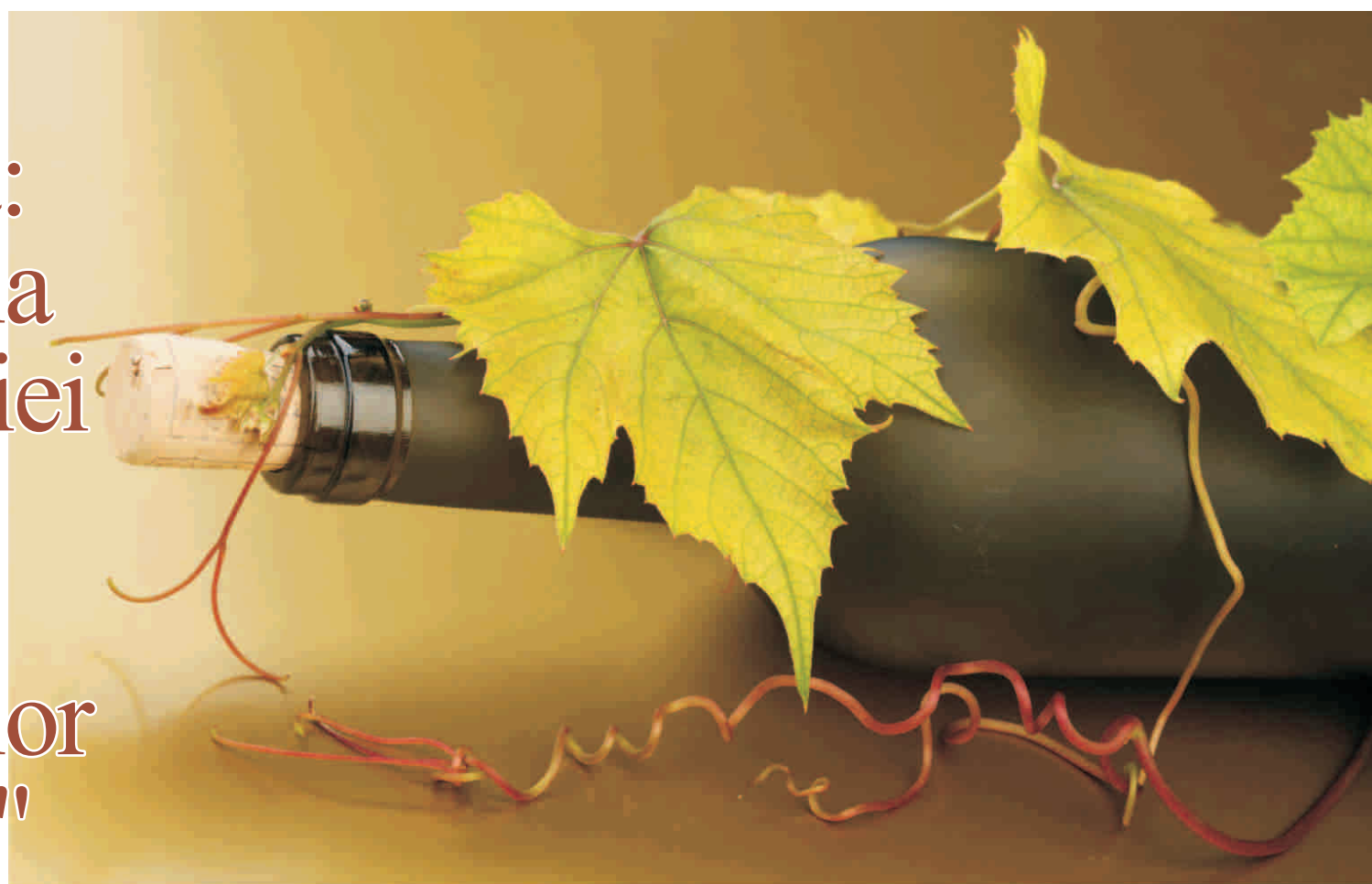


FRATIA VINULUI

Sergiu Nedelea: "Evoluția civilizației impune știința asocierilor culinare"



Evoluția civilizației a impus automat și evoluția gusturilor. În contextul oenogastronomic s-a dezvoltat o întreagă știință de a mânca și, respectiv, de a bea, după cum ne-a spus Sergiu Nedelea, președintele Federației Somelierilor din România: "Obişnuințele culinare care alcătuiesc codurile și riturile alimentare date de culturile mapamondului, chiar dacă s-au globalizat, rămân tributare zonei de origine, gusturile fiind transferate din farfurie (bol), fie cu mâna în Africa și Orientul apropiat, cu beţişoarele în Asia și cu tacămurile consacrate de Occident. Totodată, vinurile au partea lor de evoluție în transmiterea gustului. Lichidul divin a trecut din amfore astupate cu călți îmbibați în ulei de măsline și burdufurile din piele de capră (vă imaginați buchetul vinului), la modernele butelii de sticlă, la carafele de cristal sau rezistentele pahare din cristale de cuarț".

Asocierea dintre vin și mâncare se face în baza mai multor puncte de vedere, în funcție de ceea ce se urmărește. Astfel, pot fi făcute asocieri complementare, în contrast sau ca o acțiune asociativă simultană, ne-a specificat domnul Nedelea: "Pentru a realiza aceste deziiderate, vom încerca să echilibrăm gusturile sau să le continuăm. Dificil este să «potrivim» gusturile în contrast, aici cel mai concludent exemplu fiind cea mai rafinată asocierie: Foie gras-Sauternes. Pe cât de puternic este contrastul pe atât de divin este rezultatul. Vin dulce lângă un pateu din ficat de găscă. Secretul stă în aciditatea și zaharurile acestui vin care estompează caracterul uleios, sărat și puțin amar al acestui preparat".

Sergiu Nedelea ne-a explicat că "regulile de bază" - vin alb-carne albă, vin roșu-carne roșie - de fapt nu mai constituie "baza" asocierilor dintre vin și mâncare: "Pare bizar, dar de multe ori este mai potrivit la

un preparat din carne roșie un vin alb complex, decât un vin roșu proaspăt și lejer. Să nu uităm că în ecuație intră condimentele și, eventual, sosurile ce însoțesc preparatul".

Preparatele din carne albă, considerate mai ușoare, au nevoie de vinuri delicate albe, dar pot fi asociate și cu vinuri roșii, fără corpolență. Vinurile albe sunt analizate, pe lângă celelalte elemente gustative, după gradul de aciditate. Vinurilor roșii li se analizează corpolența, după tanini. Vinurile seci cu o aciditate ridicată se potrivesc cu preparatele mai acre, cele dulci acide estompând plăcut gustul uleios. Vinul roșu cu tanini puternici reacționează bine în asociere cu o carne roșie bogată în proteine, vinurile care au cunoscut maturarea la baric fiind binevenite lângă mâncărurile mai consistente...

Vinul mai poate fi asociat cu gastronomia regională, cu momentul zilei, cu un prieten, cu un eveniment... ■

Bucătarul Antonio Passarelli ne-a spus că vinul nu trebuie să acopere mirosurile și gustul mâncării:

- ✓ Un pește are nevoie de un vin care să nu fie exagerat de parfumat, cu o bună aciditate.
- ✓ O salată de fructe de mare poate fi asociată cu un vin alb sau cu un rozé, chiar mai sec, cu aceeași aciditate.
- ✓ O bucată de brânză veche se consumă alături de un vin important, "de meditație", cu un grad de alcoolizare mai mare de 13,5 grade. *Carnea de vită la grătar stă alături de un vin corplent, dar nu exagerat de tare.
- ✓ O farfurie cu mezeluri italienești poate fi asociată cu un vin rozé sau cu unul roșu, ușor fructat.
- ✓ La desert putem bea un vin "passito" sec sau demisec.



80% din vinurile premiate la concursul cu sticle de pe raft sunt autohtone

Mai mult de trei sferturi dintre vinurile premiate în cadrul concursului cu sticle de pe raft "Premiile de Excelență Vinul.Ro" sunt produse în țara noastră. Potrivit lui Cezar Ioan - reprezentantul Vinul.Ro - organizatorul evenimentului - juriul s-a declarat încântat de vinurile autohtone, mai ales având în vedere faptul că au fost aduse în concurs direct de pe rafturile magazinelor (această probă este o premieră în lume). "Întrucât sunt păstrate foarte bine pe rafturile din hypermarketuri, deși condițiile nu sunt întocmai acelea din crama producătorului, consumatorii pot avea încredere în vinurile românești", ne-a spus Cezar Ioan, citând membrii juriului.

Majoritatea celor peste 180 de sticle care au participat la această probă au fost cumpărate din hypermarketuri ca "Real" sau "Carrefour". Pe lângă acestea, circa 40 de producători au participat la concurs, toată industria vinurilor din țara noastră fiind, astfel, prezentă la evenimentul din 25-29 octombrie, a cărui gală s-a desfășurat ieri.

Anul acesta, au fost înscrise 355 de vinuri din țări ca România, Franța, Italia, Spania, Chile etc., fiind acordate 117 premii - nouă de aur și restul de argint, pentru secțiunile HoReCa și retail. De asemenea, au participat două vinuri din Georgia și patru din Moldova, toate acestea fiind premiate. Juriul a fost alcătuit din 23 de degustători străini și români, servirea probelor fiind asigurată de șapte membri ai Federației Somelierilor din România.

Întrebat de organizatorii concursului despre cum a fost afectată piața de profil de criza economică prin care trec toate țările, Mark Dworak, oenolog consultant din Franța - membru al juriului - a declarat: "Piața de consultanță în vinificație nu avea cum să rămână neafectată, drept urmare o parte dintre contractele existente s-au încheiat... E normal - dacă se vinde mai puțin vin, scad veniturile producătorilor, deci trebuie tăiate unele costuri. În branșa mea, nu putem face altceva decât să așteptăm zile mai bune. Noi punem umărul la promovarea vinului, făcând tot posibilul să producem vinuri mai bune. Următoarea provocare va fi aceea de a descoperi și lua în considerare adevăratul gust al consumatorilor. Înseamnă că va fi nevoie de adaptarea producției la dorințele acestora și, implicit, adaptarea consultațiilor la nevoile pieței. Dorința mea este să văd vinuri produse în primul rând pentru a mulțumi consumatorii și abia apoi pentru a satisface cerințele producătorilor sau ale jurnaliștilor". ■

Fiecare dintre noi are motive să-și continue drumul.



Ne gândim mereu la o lume mai bună pentru copiii noștri. O lume pe care ei înșiși o pot construi.

Echipa Petrom investește în educația copiilor pentru a deveni cetățeni responsabili. În 2010, peste 600 de copii s-au bucurat de activități organizate în cadrul Taberei din "Țara lui Andrei" și au învățat că un comportament responsabil înseamnă respect pentru viitor.

Pentru că România va crește prin bun-simț și responsabilitate.



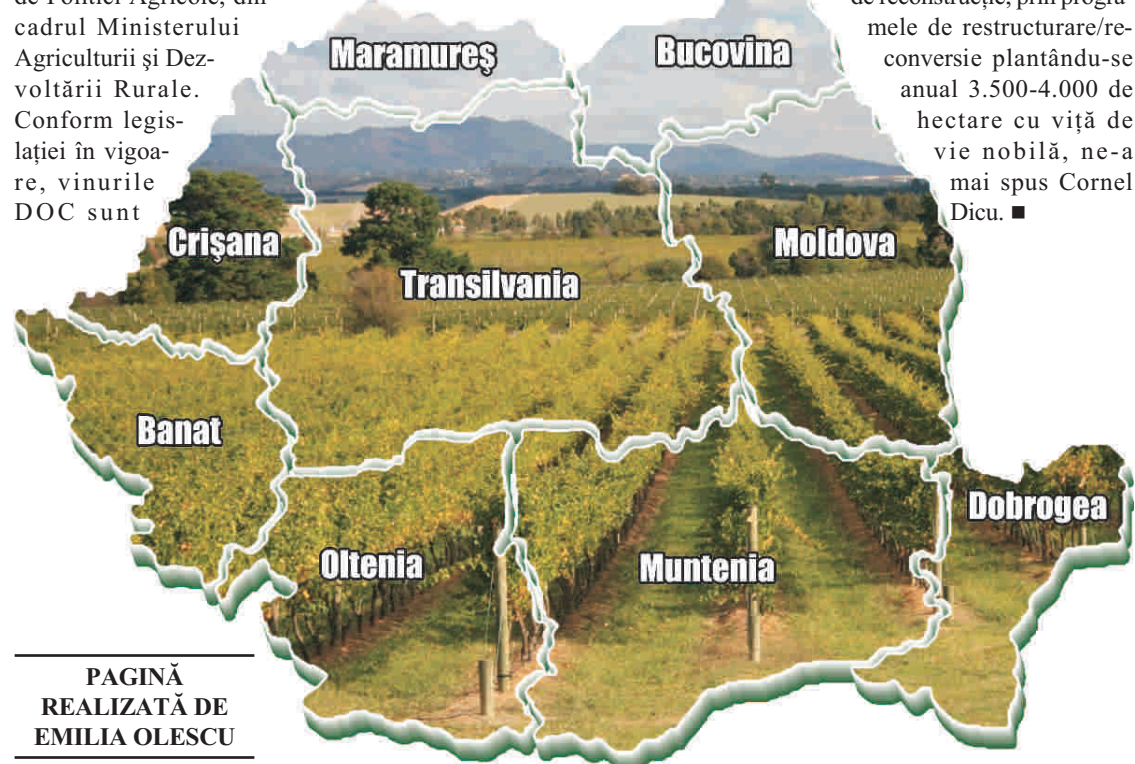
Regiuni viticole pentru vinurile de înaltă calitate

Tara noastră are tradiții mari și vechi în cultivarea viței de vie și în producția vinului. De aceea, în România există diverse zone unde sunt produse vinuri de foarte bună calitate, din categoria "Denumire de Origine Controlată" (DOC), ne-a declarat Cornel Dicu, directorul Direcției de Politici Agricole, din cadrul Ministerului Agriculturii și Dezvoltării Rurale. Conform legislației în vigoare, vinurile DOC sunt produse în următoarele regiuni viticole, fiind utilizate 32 de denumiri de origine. În România sunt cultivate soiuri autohtone de struguri - "Fetească Regală", "Fetească Albă", "Băbească Neagră", "Grasă de Cotnari", "Tămâioasă Românească", "Frâncușă", "Fetească Neagră", "Busuioacă de Bohotin" - și soiuri

din sortimentul mondial - "Riesling Italian", "Sauvignon", "Merlot", "Cabernet-Sauvignon", "Aligote", "Pinot Noir".

Principalele direcții de producție a vinului sunt soiurile pentru vinuri albe, cele pentru vinuri aromate și soiurile pentru vinuri roșii.

În prezent, viticultura din țara noastră se află în plin proces de reconstrucție, prin programele de restructurare/reconversie plantându-se anual 3.500-4.000 de hectare cu viță de vie nobilă, ne-a mai spus Cornel Dicu. ■



PAGINĂ REALIZATĂ DE EMILIA OLESCU

	Podișul Transilvaniei	Dealurile Moldovei	Dealurile Munteniei și Olteniei	Banat	Crișana și Maramureș	Colinele Dobrogei	Terasele Dunării
Denumiri de origine	Târnave	Cotnari	Cernătești-Podgoria	Recaș	Miniș	Murfatlar	Oltina
	Alba Iulia	Iași	Dealul Mare	Banat	Crișana	Babadag	
	Sebeș-Apolod	Bohotin	Pietroasa			Sarica Niculiței	
	Aiud	Huși	Ștefănești				
	Lechința	Iana	Sâmburești				
		Dealul Bujorului	Drăgășani				
		Nicorești	Banu Mărăcine				
		Panciu	Segarcea				
		Odobești	Mehedinți				
		Cotești					