

FRATIA VINULUI

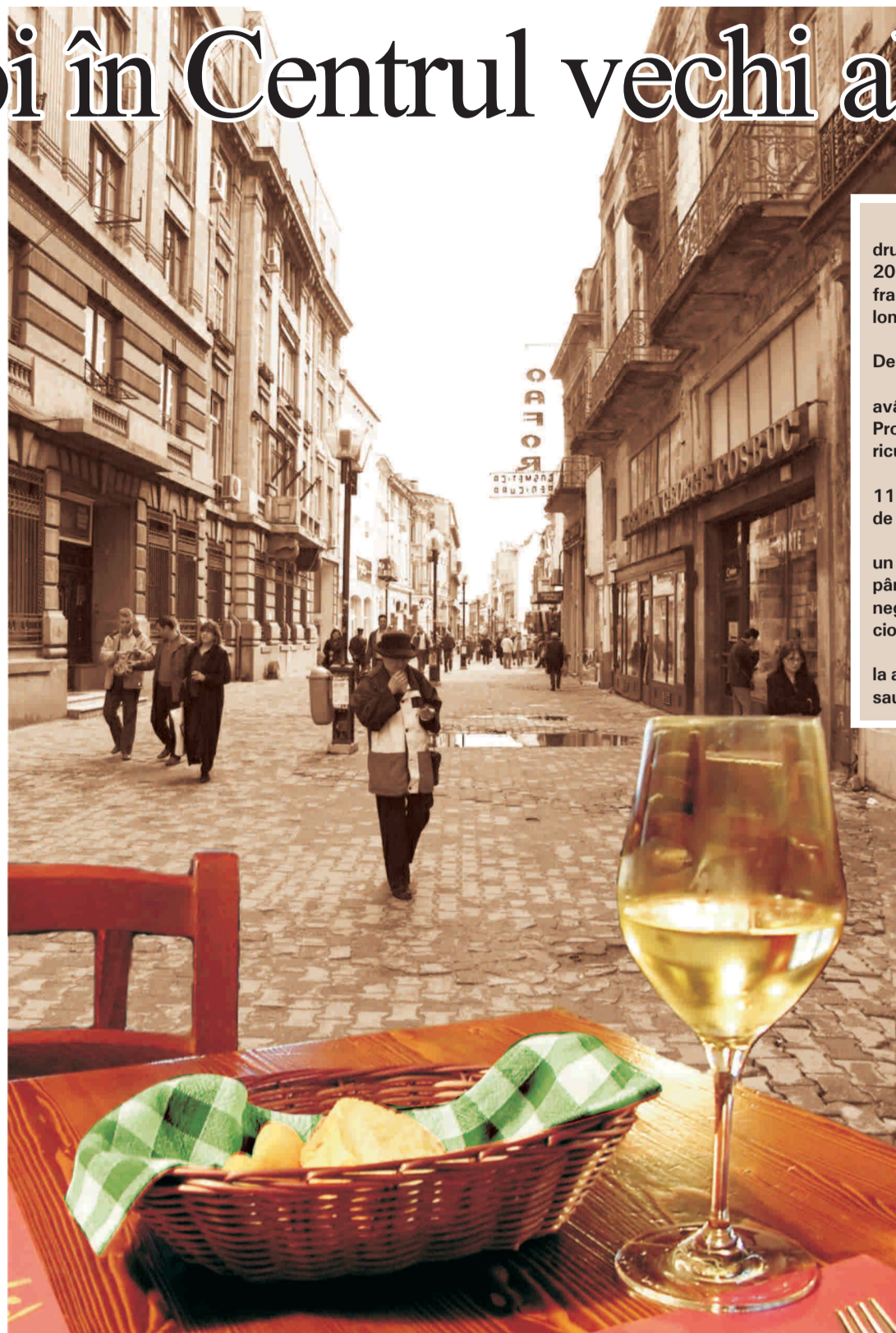
Vinuri noi în Centrul vechi al Capitalei

Mai multe crame de top din țara noastră, dar și importatori de vin își vor prezenta, la finalul acestei luni, atât produsele deja existente pe piață, cât și noile licori, într-un restaurant din vechiul centru al Bucureștiului. "Margo Lounge" va găzdui, în perioada 29-30 ianuarie, între orele 11.30 și 19.00, "Zilele Vinul.ro", primul eveniment dintr-o serie de manifestări de același gen, care se vor desfășura în lunile următoare. Produsele expuse vor fi destinate colecționarilor și profesioniștilor din industria ospitalității (hoteluri, restaurante, firme de catering). Alexandra Holhoș, reprezentantului firmei organizatoare, ne-a spus că "vor fi două zile de târg cu vinuri de excelență și oferte speciale, dar nu va lipsi muzica live, gustările asortate și o expoziție de pictură intitulată «Memories of My DreamWorld» semnată Anne Nebert. Poziționat în Centrul vechi al Capitalei, evenimentul va fi o inovație în domeniul târgurilor de vin". Potrivit domniei sale, până acum și-au manifestat interesul de participare la acest eveniment 14 crame autohtone de top și importatori de vinuri. Astfel, au confirmat prezența companiile "Alcovin Măcin", "Casa Panciu", "Cramele Halewood", "Crama Opișor", "Domeniile Coroanei Segarcea", "Domeniile Dealu Mare-Urleați", "Domeniile Sâmburești", "Heinrig Distribution", "Corcova Roy&Dâmboviceanu", "Serve", "Senator Prodimpep" (Cramele Odobești), "Vinarte", "VinChile", "WineRo".

Restaurantul situat pe strada Lipscani este unul cu specific internațional, deschis în noiembrie 2010, care organizează diverse evenimente și petreceri. ■

Principalele vinuri cu care Societatea de Promovare a Vinului "Domeniile Dealu Mare-Urleați" se va prezenta la "Zilele Vinul.ro" vor fi "Incantation" - un cupaj de "Fetească Neagră", "Merlot", "Cabernet", producție 2008, baricat și realizat în serie scurtă de 2.000 de sticle, ce se adresează direct colecționarilor sau locațiilor HoReCa exclusive, precum și "Paganus-Fetească Neagră" și "Paganus-Cabernet", ambele din 2007. Acestea din urmă sunt vinuri seci, nefiltrate, produse exclusive pentru HoReCa și wineshop.

Rares Marinescu, reprezentantul companiei, ne-a spus că, în măsura în care până la data târgului vor fi îmbuteliate vinurile albe din 2010, este posibil ca acestea să fie și ele expuse în cadrul manifestării, "pentru a demonstra că Urleați are un mare potențial nu numai pentru vinurile roșii, ci și pentru cele albe".



Crama "Corcova Roy&Dâmboviceanu" va prezenta, în cadrul manifestării, vinurile "Chardonnay 2009", "Merlot Rose 2009", "Cabernet Sauvignon/Merlot 2008", dar și vinurile franțuzești "Chateau Lucas 2007" și "Chateau Etang des Colombes 2008".

Noutatea companiei va fi vinul "Syrah Reserve 2009" - Dealul Racoveanu.

Licoarea este produsă 100% din struguri de soi "Syrah", având un grad de alcoolizare de 14% și o culoare roșie rubinie. Producția este din anul 2009, iar maturarea a fost făcută în bariuri de stejar timp de nouă luni.

Cantitatea de "Syrah Reserve 2009" realizată este de 11.600 de sticle. Vinul poate fi servit la temperatura de 18-20 de grade Celsius.

În urma degustărilor, s-a constatat că această băutură are un miros complex, de la fructe de pădure negre, supraoapte, până la boabe de cafea prăjită, gustul denotă arome de cireșe negre pietroase și de condimente ușor picante, finalul fiind de ciocolată cu o nuanță extrem de fină.

Potrivit lui Șerban Dâmboviceanu, reprezentantul cramei, la acest vin putem asocia carnea roșie cu sosuri condimentate sau vânatul.

Crama "Natura" va fi prezentă la eveniment cu gama "Casa Panciu", vizând atât comercializarea vinurilor îmbuteliate, cât și varianta de bag-in-box, pentru restaurantele ce servesc vin la carafă.

Noutatea vine de la gama "Sagio", care va lansa două soiuri: "Sagio-Sauvignon Blanc Sec" și "Sagio-Cabernet Sauvignon & Fetească Neagră Demi-sec", ambele producția 2009. Primul dintre acestea este alcoolizat 13% și poate fi servit la 8-10 grade Celsius. Este o licoare cu aromă de floare de soc și coajă de lamâie și poate fi asociată cu peștele alb la grătar, frigările de pui cu ceapă dulce, cocktailul de fructe de mare sau cu sosul de maioneză subțiat cu cremă de iaurt.

Cel de-al doilea vin, realizat dintr-un cupaj de două soiuri cu caractere diferite, are un grad de alcoolizare de 14,5% și poate fi servit la 18 grade Celsius. Drașoș Șerb, reprezentantul cramei, ne-a spus că poate fi consumat alături de preparatele tradiționale, bazate pe carne.

Sursa de lumină - esențială în degustarea vinului

Piața vinului se află în plină dezvoltare, iar consumatorii acestui produs sunt tot mai educați și mai dornici să cunoască acest domeniu. De asemenea, producătorii și cunoscătorii de vin organizează din ce în ce mai multe evenimente și degustări, în vederea promovării acestei licori și a educării consumatorilor.

Pregătirea sticlei

Degustarea nu poate fi făcută oricum, având anumite etape și fiind necesare diverse accesorii. Procedul începe odată cu pregătirea sticlei, mai exact cu desfacerea capșonului de dop, care poate fi dotat cu un fir de detașare. În absența acestuia, se utilizează cuțitașul atașat la tirbușon, ne-a explicat Sergiu Nedelea, președintele Federației Somelierilor din România. După detașarea capșonului, gâtul sticlei trebuie șters cu o lavetă curată, pentru evitarea pătrunderii unor impurități odată cu extragerea dopului. Dopul de plută se va extrage lent, pentru a nu fi rupt. "Cele mai recomandate tirbușoane sunt cele cu pârghie și umăr de sprijin cu spirala suplă, cu pasul mare și diametrul larg", este de părere Sergiu Nedelea.

Dopul

Dopul conferă prima informație despre vinul din sticlă, de multe ori el fiind vinovat de compromiterea băuturii, deoarece, fiind un produs natural, poate dezvolta în masa lui mușgai. De aceea, primul analizat este dopul, analiza lui olfactivă fiind obligatorie.

Decantarea

Ulterior, vinurile tinere, proaspete, cu arome primare, vor fi trecute direct în paharele de degustare, evitând un contact prelungit cu aerul, care le-ar obosi și oxida. În schimb, pentru vinurile roșii vechi, aerarea este benefică, eliminând anumite mirosuri neplăcute și lăsând buchetul de înveciare să se exprime. Tot în cazul vinurilor vechi, poate să apară o mică depunere pe fundul sticlei, formată din culoare sau săruri tartrice, fără a

fi un defect. În acest caz, este necesară decantarea.

"Vinul astfel pregătit poate trece în paharul de degustare, ținând cont și în acest caz de anumite reguli: mai întâi se miroase paharul gol, pentru a nu avea mirosuri străine, paharul se ține de picior, se înclină, astfel încât vinul

le nazale și completează impresia olfactivă.

Examinarea gustativă

Gustul vinului rezultă din combinația celor patru gusturi de bază - dulce, acru, sărat, amar. Nu poate fi făcută o delimitare între gust și miros, datorită impresiei retronazale, de aceea, o serie de mirosuri sunt judecate ca gusturi, explică Sergiu Nedelea.

Practic, se ia o cantitate potrivită de vin în gură, astfel încât să poată veni în contact cu întreaga cavitate bucală. Vinul odată ajuns în gură trebuie plimbat și "pipăit", astfel încât să-i simțim fluiditatea, onctozitatea și catifelarea. Nu este lipsită de importanță durata menținerii în gură, care nu va fi mai mică de 4-5 secunde, dar nu va depăși 10-12 secunde.

zitatea și catifelarea. Nu este lipsită de importanță durata menținerii în gură, care nu va fi mai mică de 4-5 secunde, dar nu va depăși 10-12 secunde.

Accesorii pentru servirea vinului

Servirea vinului nu poate fi făcută la întâmplare sau improvizând. De aceea, pentru etalarea clipei de grand-oise a vinului și pentru ca ritualul servirii să fie la înălțimea așteptărilor, avem nevoie de mai multe instrumente și accesorii specifice. În primul rând avem nevoie de un spațiu corect pentru păstrarea vinurilor (pivniță de stocare, pivniță de zi) sau, cel puțin, de un spațiu cu temperatură și umiditate constantă. De asemenea, Sergiu Nedelea spune că, pentru valorizarea serviciilor, sunt necesare un cărucior de prezentare, coșuleț pentru transportul și servirea vinurilor vechi, carafă pentru decantare, termometru, clește, dopuri "stoppeurs", frapieră, pahare specifice, tirbușon profesional: "Acestea fiind zise și scrise, fără a minimaliza subiectul, putem spune că am trecut în revistă o parte din cele necesare pentru a pune în valoare servirea vinurilor. Nu putem, însă, să trecem cu ușurință peste cel mai important instrument - factorul uman: somelierul, șeful de sală, ospătarul - și "ustensilele" fără de care nu se poate valorifica, printr-un serviciu de calitate, nobilul vin". ■



"Vinarte" speră să-și mărească vânzările la export

Crama "Vinarte" și-a propus, pentru acest an, să-și majoreze vânzările de vin la export, ne-a declarat Sergiu Faleschini, proprietarul companiei, adăugând: "Din păcate, cu toate eforturile depuse de noi toți în speranța creșterii exportului, vinul românesc suferă, încă, din punct de vedere al imaginii".

În acest an, "Vinarte" va avea prima recoltă la Sâmburești și Starmina din plantația nouă realizată în 2007 cu viță nobilă din soiurile "Cabernet Sauvignon" și "Fetească Neagră". Totodată, în 2011, societatea va derula investiții în valoare de 150.000 de euro, exclusiv pentru lucrările de întreținere a plantațiilor și achiziționarea de baricuri din stejar pentru vinurile premium.

"Sperăm ca în 2011 să avem un an agricol bun și să se înregistreze o creștere a consumului, în special pentru vinuri bune, după doi ani dificili", ne-a spus domnul Faleschini, precizând că 2010 a fost un an mai bun decât precedentul, pentru com-

panie, din punct de vedere al vânzărilor: "În 2010 am realizat vânzări în valoare de 11 milioane de lei, față de 10,5 milioane lei în 2009". Referitor la producție, însă, "Vinarte" a înregistrat, anul trecut, o scădere de 10% față de 2009, în principal din cauza înghețului din iarna trecută, urmat de ploile din primăvară, care au afectat plantațiile de vie din toată țara, potrivit domniei sale: "Anul viticol 2010 poate fi caracterizat ca fiind un an dificil. Practic, noi toți producătorii am suferit, mai mult sau mai puțin, pe de o parte din cauza condițiilor climatice, necesitănd costuri de producție mai mari pentru recolte mai mici, iar, pe de altă parte, din cauza scăderii, în continuare, a consumului".

În ceea ce privește consumul, a fost observată o scădere importantă a achizițiilor de vin la sticlă, în favoarea creșterii conumului de vin vrac, cumpărat de la magazine de specialitate.

Anul trecut, "Vinarte" a lansat un vin alb dulce - "Sirena Dunării", din

soiul "Sauvignon Blanc", recolta 2001, maturat și afinat în baric și livrat pe piață în decembrie 2010. Totodată, a mai lansat și vinul roșu autohton "Negru de Drăgășani", recolta 2009. Ambele vinuri au fost produse la crama "Starmina" - Mehedintzi.

Fondată în anul 1998, "Vinarte" este o societate românească cu capital străin, producătoare de vinuri cu rețea de distribuție proprie, în țară și străinătate. Sergiu Faleschini ne-a spus că firma sa a fost creată în scopul realizării de vinuri de mare calitate: «Villa Zorilor» - Dealu Mare, «Bolovanii» - Sâmburești și «Starmina» - Vânu Mare". Dintre vinurile premium și super premium, "Vinarte" produce merlot, la Zorești - Dealu Mare și la Starmina - Vânu Mare, cabernet sauvignon, pe domeniul Bolovanu Sâmburești, sauvignon blanc, la Starmina - Vânu Mare și riesling, tot la Starmina.

PAGINĂ REALIZATĂ DE EMILIA OLESCU



Pivnița "Bolovanu"

Citiți despre vinuri și pe www.bursa.ro

Rossetya Retete cercate de bucate și cofeturi

Restaurant Rossetya - Strada Dimitrie Bolintineanu nr. 9, sector 2, București (Piața Rosetti), Tel: 031.805.91.99; 0748.220.220e-mail: rossetya@gmail.com, web: www.rossetya.ro