

VINURI

Culesul viilor la "Cotnari" este în toi

Viile „Cotnariului” se află, de săptămâna trecută, în plin proces de recoltare. „La «Cotnari» se simte atmosfera de toamnă timpurie. Strugurii „Frâncașă” sunt primii care au ajuns să dea parfumul mustului”, povestește Cătălin Grecu, directorul de marketing al companiei, care caracterizează acest an ca fiind unul „bun, puțin capricios, cu zile însoțite, caniculare și acumulare de zahăr”. Strugurii „Cotnariului” se culeg doar manual, prima dată fiind recoltați cei pentru vinurile de selecție și, ulterior, culegătorii, peste 1.000 la număr, intră din nou în vie și recoltează restul strugurilor.

Domnul Grecu ne-a precizat că societatea are 1.300 de hectare de vie pe rod, iar strugurii au aproximativ 200 de grame de zahăr/kg. Cu o producție estimată la peste 12 milioane de kilograme de struguri, „Cotnariul” și-a primit pînă în cele din urmă, din inox, pentru vinurile reci - „Frâncașă” - și cu butoaie de lemn pregătite să primească dulceața vinurilor nobile: „Grasă”, „Tămăioasă”, „Fetească Albă”.

La „Cotnari” a început de zile bune culesul, întrucât podgoria sa, comparativ cu ale altor societăți, este adăpostită de vânturi și de curenții locali reci (viile „Cotnariului” fac parte din Regiunea viticolă a Podișului Moldovei), datorită fenomenului de fenoiziere a maselor de aer, ce determină un proces de încălzire. Perioada mai-septembrie este caracterizată de o nebulozitate cu valori reduse, favorizând insolația, creșterea strugurilor și acumularea zahărului. Solurile sunt extrem de favorabile culturii de viță de vie, cu o textură luto-nisipoasă, bogate în humus și baze schimbabile.

Podgoria „Cotnari” este renumită prin faptul că aici se obțin doar soiuri de struguri românești („Grasă de Cotnari”, „Frâncașă de Cotnari”, „Tămăioasă Românească”, „Fetească Albă”). Dintre acestea patru, „Grasa de Cotnari” și „Frâncașă de Cotnari” se obțin numai în podgoria „Cotnari”, celelalte două obținându-se și în alte podgorii, la nivel național. Vinurile de „Cotnari” prezintă calități excepționale, obținute prin limitarea producției medii de struguri la un hectar la doar 70-80%.

În ultimii cinci ani, societatea a început să lucreze la imaginea „Frâncașei”, anticipând o migrare a consumului de la vinul dulce spre cel sec și demisec, ne-a spus Cătălin Grecu, precizând că, deși „nu a fost ușoară concurența cu celelalte vinuri reci, prin diversele acțiuni am reușit să aducem «Frâncașă de Cotnari» în elita vinurilor reci”.

Domnia sa ne-a spus că firma pe care o reprezintă a „mers întotdeauna pe principiul de a consolida bine poziția unui produs și apoi de a dezvolta produse noi. Anul trecut am plantat «Fetească Neagră» și «Busuioacă de Bohotin», pentru a diversifica gama, dar păstrând tot soiurile românești. Considerăm că în acest an putem completa gama de vinuri «Cotnari» cu alte două sau trei cupaje de vinuri, pentru a acoperi anumite nișe”.

Investiții

„Cotnari” a proiectat investiții, pentru acest an, atât în viticultură, cât și în combinatul de vinificație. Astfel, pentru viticultură a fost bugetată suma de 5 milioane de euro (aproximativ 3 milioane de euro pentru înființarea a 260 ha plantație cu viță de vie și 2 milioane de euro pentru întreținerea plantațiilor înființate în ultimii doi ani, respectiv 350 ha). În combinatul de vinificație vor fi investite peste 2 milioane de euro, în vederea modernizării spațiilor de depozitare.

Totodată, compania își va continua programul investițional în ceea ce privește mărirea suprafețelor cultivate cu viță de vie, astfel încât, la finele anului 2010, să fie îndeplinit obiectivul propus: 2010 ha - suprafața totală cultivată cu viță de vie.

Istorie

Dacă ne-am putea întoarce cu aproximativ 2500 de ani în urmă, am găsi pe dealul Cătălinei o cetate traco-getică puternică, ce străjuia împrejurimile. În interiorul cetății, pe o suprafață de aproximativ 5 ha, se aflau locuințele șefului de trib și ale celor apropiați lui. Iar jos, la poale, erau așezările celorlalți, ale oamenilor de rând care cultivau pământurile. Descoperirile din interiorul cetății Cătălinea au adus argumente care demonstrează că, la „Cotnari”, cultura viței de vie datează tocmai din timpul lui Burebista. Această bogăție a dacilor, reprezentată prin vinul de la „Cotnari”, trezea, însă, invidie. Burebista este cel care a impus dacilor distrugerea plantațiilor de viță de vie. Astfel, podgoria „Cotnariului” vine peste timpuri, în prezent ocupând peste 1.700 de hectare. O călătorie prin beciurile străvechi, lungi de zeci de metri, cu bolte înalte săpate la o adâncime de peste 15 metri, este atât o întâlnire cu istoria cât și cu spiritualitatea moldovenească.

Premii

Cu câteva secole de tradiție în spate, vinul de „Cotnari” a obținut medalia și premiul la toate concursurile la care a participat. Astfel, „Cotnari” a depășit stadiul de „nume” și a trecut la cel de istoric.

În timpul domniei lui Alexandru Ioan Cuza, vinurile de „Cotnari” participă pentru prima dată la un concurs internațional. Astfel, la Paris, „Grasa” a obținut distincția supremă. În anul 1900, la Expoziția Mondială de la Paris, „Grasei de Cotnari” i s-a decernat medalia de aur, împreună cu titlul de „Floarea României”. Numai în acest an, vinurile care au ieșit din podgoriile „Cotnariului” au obținut, la Chișinău, Berlin și Paris 21 de premii. ■



Viile sunt culese în perioade diferite, în funcție de zonele viticole și tipul de vin care va fi obținut din podgoriile respective. Astfel, dacă la „Cotnari” culesul este în toi, „Murfatlar” începe să culegă viile din această săptămână, iar „Jidvei”, care are plantațiile la foarte mare altitudine, va începe culesul viilor la sfârșitul lunii septembrie, în prezent strugurii aflându-se în plin proces de maturare, acumulând zahăruri.

Domeniile „Știrbey” excelează prin calitate, nu prin cantitate

Având o cotă de piață redusă, vinurile produse de domeniile „Știrbey” se regăsesc în segmentul „premium” și „super premium” și sunt distribuite către restaurante, hoteluri și magazine specializate de vinuri, prin diferite firme care activează în domeniu, dar și direct din crama de la Drăgășani, unde sunt organizate adeseori degustări și mese. Producția anuală de vin la „Știrbey” este de 80.000-100.000 de sticle, iar reprezentanții societății nu intenționează să producă mai mult vin, ci să producă un vin din ce în ce mai calitativ. Prețurile vinurilor „Știrbey” variază între 25 și 160 de lei sticla.

„În situația actuală economică a țării, încercăm să fim întotdeauna în contact direct cu distribuitorii și cu consumatorii, pentru a putea reacționa imediat la eventuale schimbări și suntem mulțumiți de rezultatul acestei strategii”, ne-a declarat baronul

Jakob Kripp. Investiția cea mai importantă în acest an a fost o linie de îmbuteliere, prin care poate fi ridicată calitatea acestui proces. Producerea vinurilor de înaltă calitate pentru piața internă și export, promovarea soiurilor autohtone din podgoria Drăgășani, precum și păstrarea caracteristicilor tipice ale soiurilor, prin tratamente naturale în vie și prelucrarea prudentă a strugurilor în crama reprezintă

CRAME

obiectivele domeniilor „Știrbey”.

Familia princiară Știrbey, apărând în documente din secolul al XV-lea, de origine din Valahia, a lăsat amprenta sa prin mai multe generații dezvoltării politice și economice a țării. De la început, a ridicat nivelul economic al propriilor moșii, prin investiții în prelucrarea produselor agricole. La începutul secolului al XX-lea, după distrugerea viilor prin filoxeră, prințul Barbu Știrbey era proprietarul celei mai mari pepiniere din țară, cu ponderea principală pe altoirea soiurilor autohtone, amenințate de răspândirea soiurilor internaționale din străinătate.

Prințesa Maria Știrbey moștenea în 1946 de la tatăl ei domeniile viticole din Drăgășani. După naționalizarea din 1949 au fost preluate de IAS Drăgășani. În 2001 viile și crama au fost restituite moștenitorilor. Baroana Ileana Kripp, ca nepoată a prințesei Știrbey a renovat viile și a redat crama cu tehnologia modernă.

Domeniile „Știrbey” din Drăgășani s-au renăscut în dimensiunile sale istorice - 30 ha de teren, din care 20 ha vîi, amplasate pe Dealul Oltului, la o înălțime de



Baroana Ileana Kripp Costinescu: „Vinurile „Știrbey” - sinonim al calității desăvârșite - erau renumite și apreciate în România și la curțile regale din Europa. Ca descendentă a prințului Barbu Știrbey și proprietara actuală a domeniului, doresc ca această tradiție să renască. Împreună cu soțul meu, baronul Jakob Kripp, am preluat, în anul 2001, proprietatea strămoșilor mei. Am renovat crama și viile pentru a oferi acestei tradiții o viață nouă, utilizând tehnologia modernă în respectul metodelor tradiționale și naturale de vinificație”.

260 - 340 de metri, crama din anii 1920, renovată în 2003, casa de locuit și birouri. După 2001 au fost replantate opt hectare de vie, din care patru hectare cu „Cabernet Sauvignon”, „Novac” și „Negru de Drăgășani”, două hectare cu „Merlot” și două hectare cu „Sauvignon Blanc”. Restul suprafețelor sunt planta-te cu soiurile autohtone „Cramposie Selecționată”, „Fetească Regală” și „Tămăioasă Românească”.

Astăzi, domeniile „Știrbey” se compun din următoarele vii: via „Știrbey” - 4 ha, via „Bibescu” - 4 ha, via „Bengescu” - 5 ha, via „Tiberie/Sud” - 3 ha, via „Tiberie/Nord” - 3 ha și via „Rozopol” - 4 ha.

Vinurile de înaltă clasă produse la „Știrbey” au obținut o serie de premii și medalii internaționale. ■



Familia princiară Știrbey deține, încă din secolul al XVIII-lea, domenii viticole în Podgoria Drăgășani, situată în sudul României.

Mărturiile podgoriilor tradiționale

În podgoriile tradiționale ale României au fost construite, încă de la înființarea lor, niște spații de depozitare numite hrube - vinotecile, ca atare - în care există, pentru fiecare podgorie cu renume din țară, așa numitul „pedigreu” al podgoriei respective, ne-a povestit Daniel Ionescu, cercetător științific principal în economia agrară: „De exemplu, podgoria „Murfatlar” are un pedigreu de vinuri din 1913. Adică, din fiecare recoltă, începând din 1913 încoace, o parte din vinul de mare calitate care s-a produs în cadrul podgoriei a fost depozitat. Este ilegal ca aceste vinuri să fie vândute. Prin aceste vinuri, podgoria respectivă demonstrează că are în spate o justificare de continuitate a calității”.

Asemenea vinotecii mai există și în Jidvei, în Valea Călugărească, în podgoriile Moldovei, care sunt renumite. În aceste vinoteci există un pedigreu de vinuri pentru soiuri de struguri care au dispărut. „Gordanul”, de exemplu, este un soi care a dispărut, ne-a subliniat Daniel Ionescu, adăugând că se găsea în Drăgășani, în Valea Călugărească și Cotnari: „Pot fi numite colecții - mărturie ale calității vinului în timp ale podgoriilor respective”.

Vinurile din vinotecile respective sunt continuu observate și condiționate, pentru ca oricând să poată fi băuibile. Depunerile dintr-o sticlă pot fi înlăturate într-un anume fel. Vinul dintr-o sticlă cu depuneri pe fund se filtrează, de exemplu, în lipsa aerului, aceasta fiind o filtrare biologică. „Astfel, porozitatea filtrului care se interpune între vinul nefiltrat și vinul care iese prin filtrare este atât de mică, încât nu permite nici măcar unei celule de drojdie să treacă. Trece doar lichidul așa cum este el, în absența aerului, adică își menține calitățile din sticlă fără niciun fel de intervenție a unui agent care poate să modifice calitatea. Prin-un astfel de proces, din trei sticle pot fi făcute doar două, iar vinul este garantat 30 de ani”, ne-a spus domnul Ionescu.

Există vinuri din 1900 care, ca urmare a faptului că procesul a fost de foarte bună calitate și sticlele au fost menținute într-o foarte bună atmosferă, în hrubă, sunt perfecte. La acelea nu se umblă, dar sunt observate. Aceste vinuri fabuloase pot ajunge și la 10.000 de euro, conchide domnul Ionescu. Sunt și vinuri care au probleme, cazuri în care enologii vin cu analize enologice și lucrează vinul, întrucât „țara noas-

tră avea, din 1994-1995 tehnologie pentru secolul 21, validă astăzi”.

În timp, calitatea vinurilor scade, ne-a mai explicat domnia sa, „nu pentru că nu ar fi la fel de bine produse sau că nu ar fi fost clima bună, ci pentru că solul, ca atare, virgin, are în el metale rare, grele. Acestea - zincul, magnezul, cobaltul, nikelul, arsenul, stibiul etc. - trecând prin roca mamă și găsindu-se în sol, sunt preluate în același timp cu seva și se găsesc în vin, conferindu-i acestuia o anume calitate. Odată cu micșorarea cantității de metale grele și odată cu reducerea cantității humusului din sol, calitatea vinului scade, indiferent de restul condițiilor și de producător. Nativ, el nu are extractul sec de calitate corespunzător cu originea. Vinurile de pe timpul lui Ștefan cel Mare nu mai sunt aceleași din punct de vedere calitativ. Extractul lor sec a scăzut din punct de vedere structural. Buchetul (toate calitățile olfactive și gustative ale vinului) este ușor diminuat și va fi diminuat continuu, atât timp cât nu se reface solul. De aceea, există întotdeauna, pe baza unui pedigreu de vinuri, posibilitatea de a găsi un sol și o climă corespunzătoare pentru a transmuta plantația și pentru a reface calitatea vinului în aceleași condiții și în același ambient”. Acesta este, însă, un proces laborios și costă.

„Cotnari” se mândrește cu 15 hrube construite sub pământ, la o adâncime de opt metri, unde temperatura este constantă natural tot timpul anului. Fiecare dintre ele au o capacitate de 2 milioane de litri, în care imensele butoaie de stejar domină totul în jur și își liniștesc vinul tânăr și neastămpărat. „Grasa de Cotnari” din 1956 este cel mai vechi vin din vinotecă, făcând, alături de alte câteva sute de sticle, obiectul licitațiilor. Prețul de pornire al unei astfel de sticle este de 600 de euro, fără TVA. Acest vin a fost propus pentru a fi păstrat în tezaurul Băncii Naționale a României. ■



Darul lui Dionysos



„Bacchus” - pictură de Michelangelo Merisi da Caravaggio.

Dintotdeauna, vinul roșu s-a aflat undeva la granița dintre ficțiune și realitate. La începuturile civilizației omenești, era băutura zeilor, alături de celebrul nectar pe care îl sorbeau zeii olimpieni. Unii cercetători ai mitologiei au arătat că celebrul nectar al zeilor, care nu era altceva decât un vin roșu adus din zone ținute secrete de către stăpânii Olimpului, în fapt era un soi de vin pregătit special de către sacerdotii de pe malul Pontului și destinat doar nemuritorilor. Se spune că cei care reușeau să manânce din mâncarea zeilor și să le bea vinul, deveneau nemuritori. Din această cauză, Zeus pusese pază severă, pentru ca neamul ceresc să nu se amestece cu sămânța terestră. Ceea ce nu se știe din legende mitologice este faptul că, un zeu, un singur zeu, ajunsese să-l întreaacă în popularitate chiar pe stăpânul zeilor, pe Zeus. Potrivit specialiștilor în domeniu, „armate întregi de credincioși cutreierau pământurile și mii de altare ardeau neîncetat în cinstea acestui zeu, de sorginte tracă”. El era Bacchus sau Dionysos, cum i se mai spunea. Și era zeul vinului. Numai că zeul vinului nu reprezenta doar ceea ce ne imaginăm noi astăzi sau ceea ce, deformat, a ajuns astăzi până la noi. Nu era un zeu al bețivilor. Era zeul renașterii naturii, zeul reinverii. Puterile lui erau atât de mari, încât olimpienii înșiși se temeau de el.