

VINURI

Primul vin „Alira” va curge, astăzi, în pahare

Aliman (localitatea unde se află podgoriile) și Râșova (locul unde va fi construită crama) au dat numele primului vin „Alira”, care va curge, astăzi, în pahare. Astfel, dacă „WineRo” a recoltat, toamna trecută, primii struguri din podgoria de la Aliman, în acest an va fi degustat noul „Merlot”, produs, sub semnătura renumitului oenolog cu experiență internațională Marc Dworkin, din acești struguri.

Din primele 20 de hectare de struguri au fost produse 45.000 de sticle de vin, întreaga suprafață de 80 de hectare de vie urmând să producă struguri pentru vin abia în anul 2014, când va ajunge la cantitatea optimă, limitată la 6 tone/ha.

Situată pe plaiurile dobrogene, via a fost plantată în anul 2006, în urma achiziționării celor 80 de hectare de teren, soiurile cultivate fiind „Feteasca Neagră”, „Merlot” și „Cabernet Sauvignon”. Investiția se cifrează la 2,5 milioane de euro, urmând ca alte 5 milioane de euro - 2 milioane din fonduri europene nerambursabile și 3 milioane ce reprezintă co-finanțarea - să fie investite în construcția unei crame, la Râșova - localitate conștanțeană situată la 14 km de Aliman, unde se află podgoria. În același loc, producătorul „WineRo” intenționează să mai dezvolte o mică podgorie și un hotel cu 24 de camere, pentru amatorii de turism vinicol.

Până în acest an, compania producea, în Bulgaria, vinul „Enira”, acesta fiind celebru în Marea Britanie, Elveția, Germania, Luxemburg, Japonia și China, țări în care urmează să fie exportat și noul vin super-premium, care va fi vândut către marii retaileri, la un preț cuprins între 40 și 50 de lei sticla. ■

Revista „Vinul.ro”, despre „Alira”: „Încă de la primul contact, acest vin reușește să impresioneze prin complexitatea sa aromatică. Combinația armonioasă dintre tonurile sobre de fructe negre (vișine amăruie, coacăze negre și prune afumate), lemnul afumat și nuanțele ușor lactate, învelite în senzații de vanilie și rom, conferă acestui vin o tentă seducătoare. În atac, gustul dă senzația de subțirime, plecând acid-vegetal, după care evoluează progresiv și rotund spre note adânci de fragi, migdale, cacao și brusture. Punctul maxim de intensitate aromatică este atins în partea finală, unde dominantă condimentată este cel mai bine subliniată”.



Ghenadie Bobeica, administratorul „WineRo”, în cadrul primului cules de la Aliman.

În pivnițele „Rhein” Azuga se produce cel mai vechi vin spumant din țară

Wilhelm Rhein sau de unde începe istoria spumantului în România

Pivnițele „Rhein” Azuga reprezintă o raritate pentru piața din România, fiind construite la suprafață și având pereți groși de peste 1,20 m. Pivnițele au luat ființă în 1892, fiind opera descendentului unei familii germane stabilită de peste 500 de ani în Brașov și care a cumpărat un teren în Azuga. Acest teren aparținea, atunci, de moșia regelui Carol I.

În cramele construite din piatră și din patru rânduri de cărămidă, spre păraul Azuga, Wilhelm Rhein a început să prelucereze vinuri aduse din Dealul Mare (Bucov, Chițorani și Valea Călugărească). Erau vinuri roșii, arome și vinuri albe din care s-a născut spumantul de Azuga - „Rhein Extra”. Astfel, începe istoria cramelor și a societății „Rhein&Cie”, în 1892.

În aceeași perioadă, iau ființă numeroase case de șampanie în Franța, Italia și Germania. România este a patra țară din lume în care s-a realizat spumantul prin fermentație naturală în sticlă, după Franța, Germania și Rusia, dar înaintea Italiei și Spaniei.

De ce Azuga?

Azuga a fost aleasă din motive economice și geografice. Construcția unei crame de suprafață este de două ori mai ieftină, față de cea clasică săpată în pământ. Fermentația secundară necesită o temperatură constantă și scăzută, climatul de la Azuga fiind ideal, în iulie 14EC și în ianuarie -4EC, nemai fiind necesare dotări speciale. În plus, Azuga este situată într-o regiune centrală a țării, aproape de Brașov și de București.

Între cele două războaie mondiale, fiul cel mare al lui Wilhelm Rhein, Heinrich, care a studiat chimia, a dezvoltat afacerea, astfel că Bucureștii a fost împânzit de depozitele de vinuri Rhein. După al doilea război mondial și după naționalizarea din 1948, Otto Rhein, primul nepot revenit din lagărul de prizonieri din Austria a mai activat în afacerea familiei, până în 1952, când a emigrat în Germania.

După 1952, statul comunist a conștientizat că producția și exportul băuturilor de la Rhein constituie o afacere bună. A păstrat și dezvoltat producția de la Azuga. Apogeul a fost

În cadrul Pivnițelor „Rhein” Azuga a fost creată o pensiune care dispune de 15 camere denumite sugestiv după nume de soiuri de struguri albi și roșii, un restaurant cu o capacitate de 90 de persoane, dar și un magazin de vinuri.



atins în perioada 1985-1986, când, într-un singur an, la Azuga s-au produs și comercializat (inclusiv la export) peste 1,8 milioane sticle.

Un procedeu de fabricație vechi de la 1892

Pivnițele de la Azuga oferă condiții propice pentru producerea vinului spumant după metoda tradițională, folosită încă din 1892. La Pivnițele „Rhein” Azuga, vinurile sunt „închise” în sticle prin dopuire, după ce s-au adăugat drojdiile selecționate, care asigură fermentația secundară.

Prima etapă pentru ca vinul să devină spumant este fermentarea în sticlă, proces care durează 9-12 luni, timp în care sticlele (importate din Italia) se țin la orizontală. Urmează, apoi, limpezirea, care durează în jur de 8 săptămâni. În acest timp, sticlele de spumant sunt așezate înclinat (45 grade), pe pupitre de limpezire, și se „învârt” de două ori pe zi, pentru a permite impurităților rămase în urma fermentării să coboare spre gâtul sticlei. Urmează degorjarea (procedeu prin care se scoate sedimentul format în sticlă), controlul și etichetarea

sticlelor.

Îmbutelierea cu dopuri de plută și aplicarea cosulețelor sunt singurele „operațiuni” mecanizate, etichetarea și ambalarea fiind, de asemenea, manuale.

„Rhein Extra” - replica autohtonă a șampaniei

Cramele „Halewood” produc, la Azuga, spumantul „Rhein Extra” (brut imperial, brut rose și sec) și spumantul „Prahova Valley” (brut, sec și demisec). „Rhein Extra” este replica autohtonă la „Champagne”, „Cava”, „Prosecco” sau „Cremant”. Spumantul „Rhein Extra” are la bază cuvee-ul soiul „Chardonnay”, strugurii provenind de pe Domeniile „Halewood”, de la Sebeș.

Textura fină și aciditatea elegantă se integrează perfect complexității acestui spumant de culoare alb-verzui, cu aromă intensă de piersici, pere coapte și migdale, gust proaspăt și fructuos, în armonie cu o cremozitate atrăgătoare, perla foarte fin și persistent, final vibrant și prelung.

O parte din producția de vin spumant de la Azuga pleacă la export, în Germania, Belgia, Luxemburg, SUA, Danemarca, Italia, Franța, Rusia, Columbia, Mexic, Japonia.

Cramele „Halewood” - distribuitorul unic al casei „Bollinger”

Din 2010, Cramele Halewood reprezintă distribuitorul unic al casei „Bollinger”, una dintre primele trei case independente din Champagne. Bollinger reprezintă un stil de Champagne, specific unei „Case” de familie, care, din 1829 și-a menținut independența, în timp ce și-a dezvoltat propriile vie aflate în cele mai bune locații din Champagne. Acest lucru a permis Casei „Bollinger” să mențină metodele unice de cupajare, baza unei inimitabile identități.

PAGINĂ REALIZATĂ DE EMILIA OLESCU ȘI CORNELIA ANGELESCU

Vinurile „Rotenberg” - degustate la noi și în Franța

Vinurile produse de Cramele „Rotenberg” vor putea fi degustate în acest sfârșit de săptămână (25-26 septembrie) în mai multe locații din România, dar și într-un magazin specializat din Paris, anunță Vinul.Ro.

Astfel, merlot-urile „Cramele Rotenberg”, „Menestrel” și „Rapsod” vor fi prezentate săptămânal și duminică în supermarketul „Carrefour Orhideea” și în cel din Băneasa, Cluj și Ploiești, precum și în magazinul de vinuri „Chez Miha”, din Paris.

Aceste degustări fac parte din campania de orientare și conștientizare a publicului consumator de vin din România, demarată de Cramele „Rotenberg”, la sfârșitul lunii iulie. Potrivit lui Mihai Rotenberg, proprietarul cramelor cu același nume, în luna noiembrie, vor fi programate degustări în alte câteva orașe din țară, printre care și Brașov. ■

ÎN PREMIERĂ PE PIAȚA NOASTRĂ DE RETAIL:

Vinuri din Turcia, Georgia și China la "real,-Hypermarket"



În cadrul raionului de vinuri din „real,-” clienții pot face degustări, prin sistemul enomatic. Acesta a fost introdus în premieră pe piața hipermarketurilor europene, în anul 2007. Inițial, degustarea era făcută sub schimbare lunar. Sistemul profesional enomatic este disponibil la „real,-” Vitan, Cotroceni, Pallady, Constanța Nord, Timișoara Est și Ploiești.



În premieră pe piața de retail românească, „real,-Hypermarket” propune o selecție de vinuri din Georgia, Turcia și China. Aceste vinuri au putut fi degustate, zilele trecute, în cadrul lansării noului catalog de vinuri al „real,-”, în magazinul deschis la „Afi Palace” Cotroceni, din Capitală.

Raionul de vinuri din „real,-” cuprinde peste 600 de sortimente autohtone și de import. Cele 320 de vinuri românești reprezintă 17 podgorii valoroase din șase regiuni viticole din țara noastră - Moldova, Muntenia, Oltenia, Transilvania, Banat, Dobrogea. Restul de 270 de vinuri internaționale provin din 18 țări cu tradiție vinicolă din Europa și din Lumea Nouă, precum Franța, Chile, Spania, Italia, Ungaria, Republica Moldova etc.

În cadrul gamei de vinuri din acest magazin sunt disponibile atât vinuri fără alcool, din Turcia și România, cât și vinuri „bio”, din Germania și Franța.

Noutatea absolută a toamnei la „real,-” este introducerea serviciului de livrare gratuită la raionul de vinuri și spirtoase, care va funcționa în aceiași termeni cunoscuți beneficiarilor de livrare gratuită a bunurilor de folosință îndelungată.

Prezent la lansarea catalogului de vinuri din „real,-”, Sergiu Nedelea, președintele Federației Române a Somelierilor, ne-a precizat că piața vinului este în plină dezvoltare, ca urmare a numeroaselor moșteniri și întineriri de vie din ultima vreme și a tehnologiei procesului de producție, realizată de majoritatea proprietarilor de podgorii, în special din fonduri europene. ■