

Connaisseur

**Discounturi
pentru cititorii noștri**

14

prezentări de vinuri
pag 4-5, 15



**Producătorii români
se pregătesc de integrare**



Publicație realizată cu ajutorul Autorității Naționale pentru Turism

Sticlă pentru Cartea Recordurilor

Cea mai mare sticlă de vin din lume a fost destupată luna trecută la aniversarea unui restaurant din California. Înaltă de 1,6 metri, sticla cu Cabernet Sauvignon – Beringer Private Reserve 2001 a fost realizată pentru aniversarea a 25 de ani de la inaugurarea restaurantului „Morton’s”, din localitatea St. Helena, California. Sticla, numită Maximus, a fost produsă în Cehia și are o capacitate de 144 de litri. Maximus a intrat în Cartea Recordurilor drept cea mai mare sticlă de vin din lume. ■



Argint pentru Sarica-Niculitel la „Muscats du Monde“

Un vin românesc din soiul Muscat Ottonel a fost medaliat în cadrul concursului „Muscats du Monde”, ce a avut loc la sfârșitul lui iulie, în localitatea Frontignan la Peyrade, Franța. În cadrul concursului au fost înscrise 259 de probe de muscat din 24 de țări.

Vinul Muscat Ottonel – Sarica Niculitel, produs de Alcovin Măcin, a obținut medalia de argint, în total fiind decernate 87 de medalii. Cea de-a IV-a ediție a „Muscats du Monde” s-a desfășurat sub patronajul L’Office International de la Vigne et du Vin (O.I.V.). ■

În sfârșit, o șuncă... ușoară!

**98%
FĂRĂ
GRĂSIME**



ȘUNCĂ SPANIOLĂ
din colecția



Alimente pentru o viață sănătoasă!

Jeanși de culoarea vinului

Producătorul italian de vin Pico Maccario a declarat luna trecută că o parte din producția acestui an va fi folosită în industria textilă, pentru vopsirea jeansilor produși de casa de modă „Cool Hunting People”.

„Am recurs la acest lucru nu pentru că vinul ar lăsa de dorit din punct de vedere calitativ, ci pentru că încercăm o nouă metodă de promovare a vinurilor noastre”, a declarat Vialiano Maccario, principalul acționar al Pico Maccario.

Procesul de vopsire a jeansilor este rapid și garantat pentru o perioadă foarte mare de timp. Acesta necesită doi litri de vin „Barbera d’Asti Lavignone” pentru fiecare pereche de jeans. Pantalonii sunt fierți în vin la o temperatură de 50°C, după care sunt lăsați să oxideze timp de 10 ore. Pantalonii vor fi comercializați în Marea Britanie, la prețul de 170 de lire sterline, în cadrul lanțului de magazine Brent Cross. Fiecare pereche va fi însoțită de câte o sticlă de vin de Barbera. ■



Piața ca o pradă

Tinerete fără bătrânețe și prospețime fără de mărte

De mai mulți ani, piața internațională consemnează o tendință din ce în ce mai accentuată către consumul de vinuri tinere, în general seci, cu prospețime și vioiciune (chiar și la unele vinuri roșii).

Deși mulți români sunt încă atașați de vinurile dulci, tendința mondială începe să-și facă loc și la mesele mioritice. Așa cum remarca Vinexpertul Cătălin Păduraru într-un articol, schimbarea preferințelor a survenit însă în Occident pe fondul unei modificări a obiceiurilor alimentare: la o masă ușoară (verdețuri, legume, pește sau carne slabă) cu greu poți „asorta” un vin greu, dulce.

Producătorii au început să simtă însă tendința pieței și (unii) încearcă să se adapteze: după cum veți vedea în paginile consacrate investițiilor, preocuparea pentru îmbunătățirea capacităților de vinificație a vizat și acest aspect. Lungul (până acum) drum al strugurilor din vie către licoarea din butoi se scurtează, tehnologia frigului e din ce în ce mai prezentă în crame, vinurile urmăresc într-o mai mare măsură fructuozitatea, asemănarea cu

strugurii din care provin. Până de curând, doar câțiva producători se băteau cu succes pe acest segment: Recaș, Recaș și Recaș... (Aa! Să nu uit Feteasca albă Grande Classe 2003 de la Casa DaVino – Dealu Mare, o combinație de forță, echilibru și vioiciune aproape incredibil de bună, singura care putea rivaliza cu succes cu Recașul pe acest segment.)

Anul acesta, lucrurile par să se schimbe: Murfatlarul va încerca din toamna asta să-și adjudece capitolul prospețimii (recent lansata gamă Ferma nouă conține acest concept atât în denumire cât și în conținut); Cotnariul, în plin început al unui



cezar ioan

proces de schimbare profundă, va aduce câteva etichete (sperăm și vinuri) noi, proaspete și lejere; Jidveiu nu stă nici el pe loc în domeniul care l-a consacrat ani de-a rândul; Cramele Prahova deja făcuseră pași serioși în această direcție, iar gama Val Duna de la Carl Reh Winery este ca și calificată în plutonul fruntaș.

Drumul urmat acum de producători este corect, fapt dovedit cu prisosință la nivel internațional. Marea întrebare rămâne dacă nu cumva e prea devreme. Această tendință a producătorilor (care, pentru prima dată în România, par s-o ia înaintea consumatorilor) va fi primită bine pe o piață încă insuficient informată și educată? Va fi „prada” suficientă pentru toți cei înscrși sau vom asista la o „cursă fără câștigător” (deocamdată)?

Până când răspunsul la aceste întrebări va începe să se contureze, eu unul nu pot decât să salut (cu prospețime și vioiciune ☺) inițiativa și să-mi pregătesc de pe-acum calendarul de degustări pentru recolta 2004. Ceea ce vă doresc și vouă! |



CUPON DE REDUCERE PENTRU VINURI VĂRSATE

S.G. CASA VINULUI – DR. PUȘCĂ S.R.L.

„Colecție de vinuri vărsate și îmbuteliate”

*Cu acest talon,
pentru orice cantitate cumpărată,
Casa Dr. Pușcă S.R.L. oferă*

10%
r e d u c e r e

Centru comercial: B-dul. Ion Mihalache nr. 121,
Sector 1, București, cod 011178

tel.: 021/224.17.15,
fax: 021/224.36.64.

Connaissance recomandă

O colecție de vinuri ideale pentru picnic sau vacanță sub numele Val Duna de la Carl Reh Winery. Ambalate în modernul sistem „Bag-in-box“, Rose de Roumanie (demisec) și Blanc de Roumanie (sec) satisfac gusturi din cele mai diverse, la o calitate identică vinurilor îmbuteliate. Sistemul care nu permite oxidarea precum și design-ul ergonomic al „Bag-in-box“-ului Val Duna permit ca vinul să fie ușor de răcit, de transportat și de păstrat. ■



Dr. Pușcă recomandă

În acest număr vă prezentăm un vin ușor, ce poate fi consumat în vacanțe, la picnicuri sau „petreceri muncitorești“. Crâmpoșie selecționată de Panciu. Un vin alb, răcoros, destul de proaspăt, care atrage prin fructuositatea și aroma „caracteristică“. Trebuie consumat tânăr, la o temperatură de 6-8°C, la un grătar cu mici sau „șpriț“ cu sifon sau apă minerală. Acest vin este recomandat de Dr. Ion Pușcă și poate fi achiziționat de la S.C. Casa Vinului – Dr. Pușcă, Bd. Ion Mihalache nr. 121. ■



Vinuri de excepție din Ungaria

Polgar Portugieser 2002, Villany

Roșu intens, aromă de prună uscată, gust rotund, nu foarte persistent, ușor afumat pe final. Un vin mai mult decât corect,

pentru sărbători de familie. Ideal cu carne de vită la grătar, porc, vânat, mâncăruri cu sos roșu, ciuperci, paste cu sos bolognez. ■

Polgar Kardarka Siller 2002, Villany

Culoare excelentă, somon spre roșu-pal, nas foarte intens, evident. La prima mirosire dă senzația unui vin roșu puternic, pentru ca apoi să devină extrem de răcoritor. Mirosul are note de zmeură coaptă, frăguțe, totul într-o dominantă de prospețime. O combinație reușită de forță bine temperată, suplete și vioiciune, ideală pentru mesele cu pretenții. Gust foarte catifelat, plin. De savurat la temperaturi mai scăzute, cu vită în sos gorgonzola, pui sau chiar pește. ■

Polgar Chardonnay Muskotaly 2002, Villany

Un vin sec, echilibrat, cu o aromă vegetală puternică și miros de iarbă proaspăt cosită. Fără să fie foarte astringent, are un postgust destul de lung. Degustătorul va descoperi un vin mai degrabă

proaspăt și „catifelat“, cu o aciditate moderată, ușor frizant. Subtile arome de lemn de stejar, pere și miez de lămâie; cu miros de citrice și miere. Poate fi consumat alături de paste, preparate din pui și pește, fructe de mare. ■



Aceste vinuri sunt importate în România de **VINEXPERT**



Vin Club Odobești, colecția 2003

Sauvignon Blanc
demisec, 13% vol.

Caracter tipic de Sauvignon Blanc; bine echilibrat, fructuos și plin de prospețime, cu aromă elegantă de fruct, ideal ca aperitiv sau cu pește.

Fetească Regală
demisec, 12,5% vol.

Ușor acidulat, cu finețe și catifelare puse în valoare de aroma discretă ce amintește de florile de câmp. Un vin ușor, ce poate ține companie mâncărilor tradiționale românești.

Aligote
sec, 13,2 % vol.

Impresionează prin armonie și echilibru. Aciditatea naturală subliniază vioiciunea și prospețimea unice.

Fetească Regală
demidulce, 12% vol.

Echilibrat, ușor, sprintar, cu aromă florală, prospețime și fructuositate. Servit rece, merge cu brânzeturi, salate, deserturi, potrivitându-se și ospetelor tradiționale românești.

Riesling Italian
sec, 13,5 % vol.

Elegant, sec, curat și sobru, cu o delicată aromă florală. Trebuie consumat tânăr, alături de pește, diferite preparate din legume sau brânzeturi.



Vin Club S.R.L. Odobești
Tel./Fax: 0237/676.970
www.odobesti.com

Încă de la vechii mauri Xeresul era comparat cu „narcisul de aur, adormit într-o cupă de argint. Xeresul a fost slăvit în versuri de marele Shakespeare. Potrivit doctorului Blauberg (1894), acest vin era recomandat bolnavilor pentru întremare, precum și bărbaților ca mijloc de ridicare a tonusului.”

Xeres

Made in Moldova

De curând, Vinexpert a introdus pe piața din România un nou tip de vinuri: cele fortificate, de tip Xeres. Produs din struguri culeși la supramaturare, vinul capătă după scurt timp (patru luni de fermentare) un conținut alcoolic ridicat (12-13% alc.). Următoarea etapă o reprezintă alcoolizarea acestuia cu distilat de vin sau vin alcoolizat, un rol foarte important avându-l drojdiile peliculare. Singura podgorie producătoare de vinuri fortificate de tip Xeres din Europa de Est este cea de la Ialoveni, Republica Moldova. Vinul produs aici are aproape 20% alc. și caracteristici asemănătoare Xeresului spaniol.

Pastoral – Ialoveni,
1996, 20% alc.

Revigorant și echilibrat, galben-ruginiu, se impune prin aromele de vișine macerate și cireșe negre. Recomandat alături de prăjituri de casă sau simplu, ca desert.



H'90 – Ialoveni,
1990, 19% alc.

Un vin de culoarea chihlimbarului veritabil. Miros catifelat, cu note fine de nuci, vișine, cireșe, vanilie, scorțișoară și ciocolată. Gust nobil, elegant și complex, echilibrat și persistent. Se recomandă ca un veritabil desert.



Kagor – Ialoveni,
1998, 19% alc.

Chihlimbar verzui, caracteristic unei maturări reușite. Tonurile catifelate de vișine și cireșe dau rotunjime acestui vin fortificat. Poate fi consumat ca aperitiv sau digestiv.



În mod natural sec, Xeres este un vin fortificat, având în schimb o gamă comercială prin care se exprimă de la sec la foarte dulce. Vinul Xeres este originar din Sudul Spaniei, Andaluzia, orașul Jeres. Astăzi, el este produs în multe țări ale lumii: SUA, Australia, Africa de Sud, Moldova.

Vinul din România este monitorizat

În ultimul timp, în România, se resimte o creștere tot mai mare a interesului mass-media față de vinuri. Aparițiile tot mai numeroase ale acestui produs atât în paginile publicațiilor din România, cât și în programele de televiziune, chiar și sub formă publicitară, indică faptul că publicul începe să perceapă vinul, nu numai pentru efectul său euforic.

Un rol foarte important în procesul de informare, îl au și agențiile de monitorizare. Înființată în anul 1998, agenția de monitorizare B Media Communication, oferă un serviciu specializat pe domeniul viticol. B Media contabilizează pentru clienții săi materialele publicitice și de publicitate ce apar în presa scrisă și audio-vizuală, cu referire directă la domeniul vitivinicol. Foarte bine alcătuit, serviciul monitorizează la scară națională toate mijloacele de comunicare de masă.

În afară de acest segment, B Media mai oferă servicii pentru alte produse de interes pentru piața românească: IT&C, tutun, ape minerale etc. Printre clienții B Media se numără mai mulți producători viticoli, instituții și publicații de presă, printre care și revista

Connaissance.

VINEXPERT

„Cadouri cu bun gust“

10%

reducere cu acest talon la unul dintre punctele **VINEXPERT**.
Oferta este valabilă pentru orice cantitate de vinuri.

VINEXPERT
WINE IMAGE BUILDER

Galeria Vinexpert
B-dul Octavian Goga,
nr. 24, tel.: 021/32.74.974

Atelierul Vinexpert
Unirea Shopping Center,
parter, tel.: 021/30.30.280

Fax: 021/32.68.540

e-mail: office@vinexpert.info • www.vinexpert.info



2007 „bagă în priză“

Producătorii români de vinuri au început să se pregătească intens pentru momentul integrării. După cum puteți citi în aceste pagini, investițiile în vii și centre de vinificație cresc ca număr și ca mărime. Azi, prezentăm doar trei dintre acestea, urmând ca în numerele viitoare să continuăm.



Murfatlar miroase a nou

cezar ioan

Murfatlar România va investi în următorii ani până la 10 milioane de euro pentru extinderea capacității de vinificație. Suma va fi destinată achiziției de utilaje de producție și înființării de noi plantații.

„Investițiile în noi utilaje și în întinerirea suprafețelor cultivate cu viță-de-vie vor fi esențiale în momentul trecerii la piața comună europeană“, a declarat Cosmin Popescu, director executiv al

companiei. „Și în prezent, vinurile produse aici pot concura din punct de vedere al calității cu cele importate. Vom continua să ne aliniem și să ținem pasul cu competiția europeană – iar acest lucru presupune investiții permanente și consistente din partea noastră“.

Potrivit lui Popescu, această companie a derulat în ultimul an un program de investiții în valoare de 3,5 milioane euro (două milioane în cadrul unui program cu finanțare SAPARD și restul din surse proprii). Principalul obiectiv îl constituie creșterea capacității de vinificație: mărirea vitezei de procesare a strugurilor în condiții de maximă siguranță și igienă, astfel încât gigantul dobrogean să nu mai poată fi afectat de capriciile vremii în perioada culesului. Stadiul investițiilor a fost prezentat ziaristilor de vin din România cu prilejul unei vizite organizate de Patronatul Național al Viei și Vinului în perioada 6-7 august. În afară de reabi-

litarea tancurilor de fermentare și depozitare și de restaurarea unor clădiri deja existente, la Murfatlar totul miroase a nou: instalații de răcire, de circulație a vinurilor în cadrul combinatului, de filtrare etc. De asemenea, laboratorul de analize al societății a fost dotat cu echipamente de precizie, ultramoderne.

Cea mai mare pondere a vânzărilor Murfatlar din anii anteriori a fost deținută de vinurile demiseci și cele demidulci, preferate pe piața internă. Tendințele internaționale, traduse în vânzările la export către țări precum Statele Unite ale Americii, Marea Britanie, Finlanda și Israel, au fost reprezentate mai ales de vinurile seci. „Credem că în următorii ani obiceiurile de consum locale vor începe să urmeze, din ce în ce mai mult, tendințele europene“, a mai declarat Cosmin Popescu. „Avem mari speranțe în ceea ce privește creșterea puternică, în următorii ani, a segmentului de vinuri tinere, seci, și pe piața internă.“



producătorii români

Halewood se extinde în Ardeal

valentin ceafalău

Continuând tradiția anilor anteriori, Cramele Prahova – Halewood va lansa și în acest an două noi vinuri.

„Blanc de Transilvanie“ este un cupaj de Traminer, Fetească Albă, Sauvignon Blanc și Pinot Grigio. Cel de-al doilea vin, „Rosso di Valachia“, a fost realizat prin îmbinarea reușită dintre Fetească Neagră, Cabernet Sauvignon și Merlot. Ele vor face parte din gama „Byzantium“, ce cuprinde vinuri de vârf.

Pentru a lărgi paleta de vinuri, Cramele Prahova a luat în arendă, în acest an, peste 100 de hectare în podgoriile Sebeș și Cimbrud, investiție care s-a ridicat la peste 100.000 euro. „Această inițiativă a avut loc pe fondul dorinței companiei noastre de a ataca seg-



mentul vinurilor albe“, a declarat Aurelia Vișinescu, vinificator principal la Cramele Prahova. Anul viitor, aici vor fi plantate mai multe soiuri albe, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Riesling de Rhin, dar și Pinot Noir, ca sortiment pentru prepararea vinului spumant. Datorită condițiilor din Transilvania, Pinot Noir va avea cu totul alte calități decât cel din Dealul Mare: mai subțire și mai aromat.

Costurile replantărilor au fost estimate de 500.000 euro, sumă obținută prin programul de investiții SAPARD. O altă țintă a celor de la Cramele Prahova o reprezintă achiziționarea de terenuri viticole în zona Dobrogea-Cernavodă, lucru ce ar mări concurența în această zonă.

În prezent, Halewood produce vinuri cu struguri cumpărați din Dobrogea, de la Cogelac. ■

Vrancea – cramă de două milioane de euro

alin baciuziarul de vrancea

Un nou combinat de vinificație a fost inaugurat, luna trecută, în localitatea Câmp-

neanca, județul Vrancea, la inițiativa unui grup de investitori italieni, cu ajutorul programului de investiții SAPARD. Proiectul întocmit

de S.C. MTR Enoprod S.R.L. Focșani s-a axat pe Măsura 1.1 privind „îmbunătățirea prelucrării și marketingul produselor agricole și piscicole“. Contractul de finanțare are o valoare totală eligibilă de 74,4 miliarde lei, fiind semnat cu Agenția SAPARD pe 2 septembrie 2003. Punerea în funcțiune a liniei de vinificare se va face în toamnă, iar combinatul va fi deservit de 14 angajați. Fabrica are o capacitate productivă de 70 de tone de struguri pe oră și o capacitate de stocare de 8.400 de hectolitri de vin. Principalul obiectiv stabilit de patronii combinatului este producția de must și vinuri neacidulate,

rafinare și stabile, cu caracteristici organoleptice ale zonei de origine, care, potrivit lui Moriello Giuseppe (director la S.C. MTR Enoprod S.R.L. Focșani), va fi exportat în țările europene. Vinurile vor fi obținute din struguri atât din producție proprie, cât și achiziții din soiurile Fetească, Merlot și Riesling.

Construirea combinatului și utilizarea acestuia cu echipamente moderne s-a realizat conform normelor Uniunii Europene.

La inaugurarea combinatului a fost invitat și prefectul George Băeșu, care a tăiat panglica inaugurală, alături de Moriello Giuseppe. ■



Birourile de Promovare și Informare Turistică din străinătate ale Autorității Naționale pentru Turism



1. **AUSTRIA** Währingerstrasse 6-8,
1090 VIENA
Tel.: 0043-1-317.31.57;
Fax: 0043-1-317.31.574,
e-mail: rumaenien@aon.at



2. **BELGIA** 17 A Avenue de la Toison d'Or,
1050 BRUXELLES
Tel.: 0032-2-502.46.42;
Fax: 0032-2-502.56.22,
e-mail:
tourisme.roumain@skynet.be



3. **CEHIA**
Ul. Mikulandská 2/123,
11000 PRAGA 1
Tel.: 0042-02-249.332.61;
Fax: 0042-02-249.305.76,
e-mail:
romaniatourism@volny.cz,
www.romaniatourism.cz



4. **REPUBLICA POPULARĂ CHINEZĂ** –
A3A Office, 13th Floor,
China Merchants Tower
(Zhao Shang Ju Da Sha),
118 Jianguo Lu, ChaoYang District, Beijing 100022
e-mail:
china@romaniatourism.com



5. **FRANȚA** 7, Rue Gaillon,
75002 PARIS
Tel.: 0033-1-40.20.99.33;
Fax: 0033-1-40.20.99.43,
e-mail: roumanie@office-tourisme-roumanie.com



Simpozion despre turismul românesc la Mangalia

Cea de-a doua ediție a simpozionului „Românii de pretutindeni” s-a desfășurat în perioada 7-9 august 2004, la Mangalia. Sesiunea de lucru dedicată turismului românesc a fost deschisă de Nicu Rădulescu, Secretar de Stat, președintele Autorității Naționale pentru Turism.

La eveniment au fost prezenți reprezentanți ai Ministerului Transporturilor, Construcțiilor și Turismului, reprezentanți ai asociațiilor profesionale și patronale din turism, precum și reprezentanți ai administrației publice locale.

În cadrul sesiunii de lucru dedicate turismului, a fost făcută o prezentare a turismului românesc și a realizărilor din ultimii ani, menționându-se atât modernizările efectuate în stațiunile de pe Litoral, cât și pe cele din stațiunile montane și balneare. De asemenea, au mai fost prezentate programele sociale și naționale care se derulează anul acesta – pro-

grame realizate în parteneriat cu asociațiile din turism.

„Românii din diaspora sunt adevărați senzori în ceea ce privește promovarea României în străinătate. Sunt foarte multe idei interesante care au fost avansate aici, idei ce îmbină elementele clasice de promovare pe care le aveam noi cu unele metode mai mobile cum ar fi promovarea itinerantă road-show. Sunt convins că aceste idei vor avea o contribuție majoră la promovarea României ca destinație turistică”, a declarat președintele Autorității Naționale pentru Turism. Ligia Hofnar, șefa Biroului Național de Turism din Roma, a prezentat un model de promovare a României ca destinație turistică pe una dintre piețele din străinătate. Participanții la simpozion au apreciat realizările turismului românesc și și-au exprimat dorința de a sprijini promovarea imaginii României pe piețele internaționale de turism. ■



Nicu Rădulescu,
Secretar de Stat,
președintele Autorității
Naționale pentru Turism

Telegondola – atracție pentru turiști



Turiștii aflați în vacanță pe Litoral, în special cei din stațiunea Mamaia, au, începând de anul acesta, un nou loc pentru distracție unde își vor putea petrece timpul liber: telegondola.

Instalația de agrement survează cea mai mare parte a stațiunii Mamaia, la o înălțime maximă de 50 de metri, între Hotelul Perla și Complexul Casino, investiția în valoare de 3,5 milioane euro fiind realizată de societatea Telegondola – Mamaia S.R.L., un consorțiu comercial din care fac parte Consiliul Local Municipal Constanța, S.C. Mamaia S.A. și alți investitori privați.

Instalația de tip teleferic are o capacitate maximă de transport de 1.600 de persoane pe oră, pe o distanță de 2 km, în telecabine cu vizibilitate panoramică, de câte șase locuri, la viteză de 5m/sec. Noul obiectiv turistic, alături de parcul acvatic de distracții, conturează mai pregnant alura de stațiune estivală modernă, urmând ca viitorul port turistic, ce va fi dat în folosință anul viitor, în zona Casinoului, să

rezolve și problema sporturilor nautice marine, importantă componentă de agrement care a fost neglijată dintotdeauna la Mamaia. Spre bucuria turiștilor, instalația va funcționa nu numai în timpul zilei, ci și noaptea, prețul unui bilet fiind de 50.000 de lei de persoană. ■



Birourile de Promovare și Informare Turistică din străinătate ale Autorității Naționale pentru Turism



GERMANIA

6. BERLIN

20a Budapesterstr., 10787
Tel.: 0049-30-241.90.41;
Fax: 0049-30-24.72.50.20,
e-mail: berlin@rumaenien-tourismus.de, www.rumaenien-tourismus.de



7. MÜNCHEN Dachauerstr. 32-34, 80335

Tel.: 0049-89-515.67.687,
0049-89-515.67.688;
Fax: 0049-89-515.67.689
email: ro-touramt@t-online.de



8. ISRAEL 135 Ben Yehuda Street, TEL AVIV

Tel./Fax: 00972-3-527.67.46,
e-mail: rominfo@zahav.net.il



9. ITALIA

Via Torino 95, Galleria Esedra, 00184 ROMA
Tel.: 0039-06-488.02.67;
Fax: 0039-06-4898.62.81,
e-mail: romania@progleonard.it; www.romania.it



10. JAPONIA

Hanawa Bldg. 4F,
1-8-5 Kamezawa
Sumida-ku TOKYO
Tel.: 0081-3-5819-1929;
Fax: 0081-3-5819-1928
e-mail: romania@jmail.co.jp

Birourile de Promovare și Informare Turistică din străinătate ale Autorității Naționale pentru Turism



11. MAREA BRITANIE

22 New Cavendish Street,
LONDRA W1G 8TT
Tel.: 0044-20-7224.36.92,
Fax: 0044-20-7935.64.35,
e-mail:
romaniatravel@btconnect.com



12. OLANDA 183

Weteringschans, 1017 XE
AMSTERDAM
Tel.: 0031-20-623.90.44;
Fax: 0031-20-626.26.60,
e-mail:
romaniatourist@site.nl,
www.romanian-tourist-office.site.nl



13. POLONIA Ul.

Marszalkowska 84/92,
00-514 VARȘOVIA
Tel./Fax: 0048-22-621.03.46,
e-mail: info@rumuniatur.org.pl



14. REPUBLICA MOLDOVA

B-dul Ștefan cel Mare 4,
CHIȘINĂU
Tel./Fax: 00373-22-273.555 e-mail:
romtur@ch.moldpac.md



15. **RUSIA** Str. Bolshaya
Marinskaya 9, 3rd floor,
office 313, 129085
MOSCOVA

Tel.: 007-095-215.95.57,
Fax: 007-095-215.65.66,
e-mail: mt@futures.msk.ru

Programul „România



România este o importantă țară europeană producătoare de vin, dispunând de un mare trecut istoric și de bogate tradiții culturale, mare parte dintre ele nemijlocit legate de această băutură considerată, pe bună dreptate, o licoare divină.

Statistic vorbind, se apreciază că din punct de vedere al suprafeței cultivate cu viță-de-vie, ca și al producției de struguri și de vin, România se numără printre principalele 10 țări producătoare de vin din lume, ocupă locul 10 ca suprafață cultivată cu viță-de-vie (5,8% din totalul suprafețelor astfel cultivate în Europa), după țări ca Spania, Franța, Italia și Portugalia, iar din punct de vedere al producției de struguri și vin ocupă locul 6.

Potențialul vitivinicol deosebit al României, necesitatea diversificării și amplificării ofertei turistice românești ținând seama de experiența europeană în acest domeniu, au pus bazele unui parteneriat dintre Autoritatea Națională pentru Turism din cadrul Ministerului Transporturilor, Construcțiilor și Turismului și Uniunea Națională a Consiliilor Județene din România, Asociația producătorilor și exportatorilor de Vin din România, Organizația Națională Interprofesională Vitivinicolă și Clubul Național al Somelăriei. Acest parteneriat are ca obiectiv principal relansarea programului turistic național „România țara vinurilor“.

național Țara Vinurilor

Programul are în vedere promovarea potențialului vitivinicul recunoscut al României atât pe piața internă, cât și internațională prin: editarea unor materiale de informare dedicate centrelor vitivinicole și a obiectivelor turistice din zonă; asigurarea de standuri speciale la expoziții și târguri internaționale; organizarea de vizite de documentare cu ziaristi străini la principalele centre vitivinicole; asigurarea unor standuri specializate la târgurile de turism din România; antrenarea podgoriilor românești pentru amenajarea de centre turistice cu dotările necesare satisfacerii exigențelor turiștilor români și străini, precum și organizarea unor manifestări naționale și zonale de amploare dedicate viei și vinului – un exemplu ar fi produsul turistic „Drumul vinului” care vizează includerea cramelor și podgoriilor din mai multe zone viticole ale țării în pro-



gramele oferite de agențiile de turism, o mai bună cunoaștere a vinurilor românești în străinătate, precum și promovarea pe plan internațional a României ca destinație turistică vitivinicolă. |



Birourile de Promovare și Informare Turistică din străinătate ale Autorității Naționale pentru Turism



16. **SPANIA** Calle Alcántara no. 49-51, 28006 MADRID
Tel.: 0034-91-401.42.68;
Fax: 0034-91-402.71.83,
e-mail:
oficina@rumaniatour.com,
www.rumaniatour.com



17. **SUA** 14 East, 38th Street, floor 12th, NY 10016, NEW YORK
Tel.: 001-212-545.84.84;
Fax: 001-212-251.04.29,
e-mail:
infoUS@RomaniaTourism.com
www.RomaniaTourism.com



18. **SUEDIA** Gamla Brogatan 36-38, 111 20 STOCKHOLM
Tel.: 0046-8-21.02.53,
Fax: 0046-8-21.02.55,
e-mail: rotoscand@telia.com



19. **TURCIA** Lamartin Cad. No. 7, kat 1, Taksim, 80090 ISTANBUL
Tel./Fax: 0090-212-238.25.88
e-mail:
info@romaniatravel.org,
www.romaniatravel.org



20. **UNGARIA** Hercegprimas ut. 9, 1051 BUDAPESTA,
Tel.: 0036-1-269.49.61,
Fax: 0036-1-269.49.57,
e-mail:
enikoknott@axelero.hu,
romaniatourism@axelero.hu

Capriciile climei influențează viitoarea recoltă

valentin ceafalău

Șoc pentru vinul francez

Ministerul Agriculturii din Franța a prezentat, în cursul lunii august, o statistică potrivit căreia recolta de struguri din acest an va fi cu 19% mai mare decât cea a anului 2003 și cu 2% mai mare decât producția medie din ultimii cinci ani. Această creștere va adânci criza viticulturii franceze. Cu stocuri foarte mari de vin, mai multe regiuni franceze au introdus măsuri drastice pentru a limita producția. Organisme-

le de reglementare din Bordeaux au decis ca producția din acest an să fie mai mică cu 25%-30%, iar Beaujolais a restricționat numărul vinurilor

cu denumire de origine controlată, aceeași măsură fiind luată și în regiunea Champagne. Ministrul Agriculturii a afirmat că în următorii doi ani vor fi luate măsuri drastice pentru a stopa criza vinului: ridicarea interdicției de a produce vinuri superioare (VS) din 2006, pentru regiunile Bordeaux și Burgundia – ce produceau numai vinuri DOC, precum și permiterea mai multor tehnici de vinificație interzise până acum (folosirea chips-urilor de stejar și irigarea culturilor). Reacțiile producătorilor de vinuri au fost foarte dure, ei recurgând în dese rânduri la manifestări de protest.



Ghidul Vinurilor House of Guides

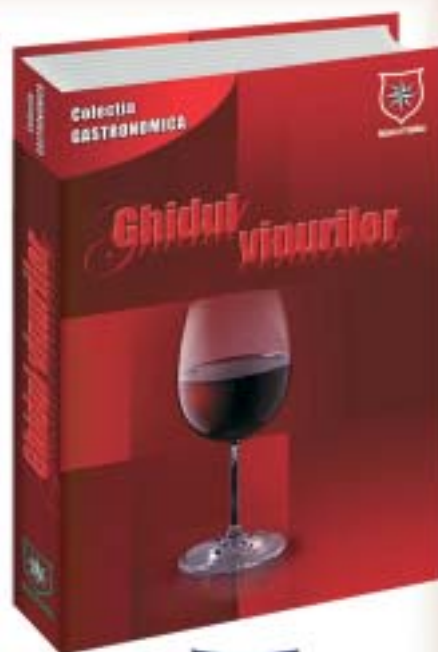
În septembrie, chiar înainte de culesul viilor, Editura House of Guides vă oferă primul ghid românesc al vinurilor.

Peste 350 de mărci de vinuri românești (și o selecție de vinuri străine) vă stau la dispoziție într-o colecție impresionantă realizată de House of Guides pentru desfătarea dumneavoastră.

Vinuri roșii, albe sau roze, vinuri de masă sau vinuri de calitate superioară, vinuri ușoare și vinuri taninoase, ce se poate face din vin și din bobul de strugure dacă știi să-l prețuiești cum se cuvine... Despre toate acestea vă povestește Ghidul Vinurilor House of Guides. Și despre multe altele: cum să asortați vinul cu mâncărurile, cum să folosiți vinul în bucătărie; cum să distingeți un vin de masă de unul de calitate superioară. Artă servirii și degustării vinurilor este devalată pentru dumneavoastră într-un capitol separat.

Care sunt podgoriile românești cele mai importante și sortimentele de vinuri reprezentative pentru fiecare. De ce Merlot-ul nu este același, în orice podgorie românească? Sunt câteva lucruri esențiale pe care fiecare iubitor al vinului trebuie să le cunoască. Acum aveți ocazia.

Vița de vie și vinul au o istorie fabuloasă, este o poveste veche, plină de farmec și mit. Așa cum v-o dezvăluie Ghidul Vinurilor House of Guides.



Australia crește producția

După seceta de anul trecut, vremea a fost bună în acest an, producători australieni afirmând că precipitațiile regulate și nivelul scăzut al bolilor au fost factorii cei mai importanți în creșterea producției. Producția de anul acesta va fi semnificativ mai mare decât cea de anul trecut, foarte mulți specialiști vorbind încă de pe acum despre invazia de Pinot Noir pe piața internațională, în anul 2006. Calitatea vinurilor roșii va rămâne nechimbată, producția foarte mare determinând o scădere a prețurilor. Cu toate acestea, Ministerul Australian pentru Agricultură preconizează că următorii trei ani vor fi excepționali pentru culturile de struguri albi.

Noua Zeelandă își revine

Asociația Producătorilor de vin din Noua Zeelandă așteaptă, anul acesta, o creștere a recoltei, în comparație cu cea de anul trecut, neobișnuit de mică. Cantitatea de struguri ce va fi recoltată în Noua Zeelandă se presupune a fi de trei ori mai mare decât media din toate timpurile. Vara lungă, călduroasă și cu precipitații regulate a determinat una dintre cele mai bune culturi – un nivel ridicat de zaharuri,

implicat un conținut alcoolic mult mai mare.

Africa de Sud în ceață

Până acum, producția 2004 din Africa de Sud pare a avea potențial. Mulți producători au susținut că vor produce mult mai mult vin decât anul trecut, însă perioadele de cules diferite de la producător la producător și condițiile climatice în continuă schimbare de la regiune la regiune determină specialiștii să afirme că rezultatul va fi mai puțin satisfăcător. În aceste condiții, vinul va fi asemănător celui produs în Europa, cu un conținut scăzut de alcool, cu aciditate medie și cu potențial ridicat pentru învechire.

Vinurile roșii argentinene promit

Un an special pentru Argentina, în condițiile în care perioadele climatice călduroase și foarte uscate au alternat cu precipitații de scurtă durată și scăderea temperaturii. În ciuda vremii destul de ciudate, vinurile roșii vor avea un potențial de maturare ridicat, în timp ce vinurile albe nu se vor ridica la nivelul așteptărilor producătorilor. Calitatea vinurilor va depinde, în mare măsură, de experiența producătorilor și nivelul tehnologiei de producție. ■



Petrecheri reușite
în aer liber!



IN



Sistemul Bag-in-Box reprezintă cea mai nouă și modernă metodă de ambalare a vinurilor superioare și de masă. Sistemul de ambalare elimină contactul vinului cu aerul, asigurând păstrarea calității vinului pe o perioadă lungă de timp (șase-opt luni de la îmbuteliere, perioadă de garanție, respectiv șase săptămâni de la deschiderea robinetului). Vinul prezentat este caracterizat de un excelent echilibru, parfum floral și un gust elegant.

Producător: Carl Reh Winery România
Contact: Gabriel Dima – National Sales Manager

CARL REH WINERY
ROMANIA

BUCUREȘTI, Str. Theodor Șperanția nr. 86
Tel: 021-320 33 98 • Fax: 021-320 33 99
E-mail: office@carlreh.ro

DOC restrictiv sau liberă concurență!?

valentin ceafalău

Patronatul Național al Viei și Vinului a depus, luna trecută, un memoriu către Ministerul Agriculturii prin care cere interzicerea denumirii de origine controlată pentru vinurile care sunt îmbuteliate în altă regiune decât cea de origine a soiului.

Potrivit lui Ovidiu Gheorghe, directorul general al PNVV, această decizie este una firească, deoarece vinul trebuie să păstreze caracteristicile locului de origine. „În România, jumătate din suprafața viticolă este deținută de către producători foarte mici, care nu sunt uniți între ei de interese economice comune. De aceea, ei vând vinul unor producători mai mari, producând astfel mari prejudicii producătorilor care acționează în zona respectivă“, a mai precizat președintele PNVV.

Această măsură a copiat modelul țărilor cu tradiție în acest domeniu, unde există pro-



ducători mici, care, în urma vânzării de vinuri de calitate, și-au putut crea un renume la nivel mondial.

Dacă Ministerul Agriculturii va îmbrățișa propunerea făcută de PNVV, reglementarea va intra în vigoare la 30 iunie 2005. Astfel, vinuri precum Grasa de Cotnari, Busuioaca de Bohotin sau Galbena de Odobești nu vor mai putea fi îmbuteliate decât în regiunea de origine.

Mulți dintre principalii actori de pe piața de vinuri din România au dezaprobat inițiativa PNVV-ului, considerând că prin această reglementare se crează o situație restrictivă, care nu poate să pună capăt concurenței neloiale.

„Există tendința unei suprareglementări, la care marile țări producătoare încearcă să renunțe pentru că frânează calea către competiție. În loc să se exercite un control al circulației vinului pe piață, se încearcă o îngrădire speculativă, făcută de

câteva persoane care vor să monopolizeze piața“, a declarat Mihai Chitic, director comercial Cramele Prahova. Conform lui Mihai Chitic, prin această reglementare se confundă locul de origine cu parametri calitativi ai vinului, lucru care crează confuzie în rândul consumatorilor.

Aceeași părere este împărtășită și de Gabriel Dima, director național de vânzări la Carl Reh: „Nivelul la care se află România din punct de vedere al dezvoltării viticole nu ne permite să facem astfel de speculații. În acest moment, inscripționarea vinurilor cu DOC nu reprezintă o garanție și nu aju-



Mihai Chitic,
director comercial
Cramele Prahova

tă în nici un fel cumpărătorul final“. Dima consideră că pentru eliminarea concurenței neloiale ar trebui date niște amendamente referitoare la apariția denumirii de origine pe etichetă sau contraetichetă. ■



Ovidiu Gheorghe,
director general
PNVV

Publicație a Grupului de Presă ZIUA

Str. Ion Câmpineanu nr. 4,
Sector 1, București
Tel.: (021)315.91.11 - (021)310.31.74
Fax: (021)315.91.60

Manager de proiect

Cezar Ioan
(cezar@ziua.ro)

Redactor-sef

Valentin Ceafalău
(vali@ziua.ro)

Art exPRESSion

gina MT & the nootz

Publicitate

Marian Străchinescu
(smarian@ziua.ro)

Tipar: Romprint

Feteasca regală – nepoata soiului Fetească neagră



dr. ing. ec. ion pușcă – oenolog

Președintele societății
„Casa Vinului – Dr. Pușcă“

Feteasca regală a apărut în Transilvania, în localitatea viticolă Daneș, situată în renumita podgorie a Târnavelor. Datorită acestui lucru, Feteasca regală mai poartă și alte nume cum ar fi Dănășană, Dănășeană sau Daneșană, în literatura de specialitate fiind numită și Galbenă de Ardeal.

Majoritatea viticultorilor sunt de părere că soiul Fetească regală este rezultatul încrucișării naturale între Feteasca albă cu Grasa de Cotnari, iar cum Feteasca albă se trage din Feteasca neagră, poetic putem spune că Feteasca regală este nepoata celui mai vechi soi românesc cunoscut, Feteasca neagră.

La început, după anii 1920, de când a fost identificat, soiul a

fost înmulțit și cultivat numai în podgoria Târnavelor, fiind foarte apreciat de localnici.

În anul 1928, soiul Fetească regală a intrat în prima confruntare directă de calitate cu alte vinuri provenite din diverse soiuri și podgorii, cu ocazia unei expoziții naționale de vinuri și fructe, la București.

La răspândirea rapidă a acestui soi au contribuit din plin și caracteristicile valoroase pe care le are, lăstarul de vie și până la vinul obținut. Însușirea soiului Fetească regală de a se adapta la diferite condiții de mediu a determinat, în timp scurt, să fie cultivat în 130 de centre viticole, ce cuprinde toate regiunile României. Suprafața culturii se apropie de 20 de hectare, fiind unul dintre primele cinci soiuri, din acest punct de vedere.

Feteasca regală este cunoscut ca soi foarte productiv, dând o producție de struguri ce variază între 11-18 mii kg/ha, putând ajunge până la 25 de mii. Cantitățile de zaharuri acumulate la maturare deplină a strugurilor sunt mai modeste, între 170-210g/l, soiul neavând preabilitate mare la supraamaturare.

Fiind un soi semiaromat, vinul



„Fetească“.

Nume de mare sensibilitate la români, nume de fată sau „caracteristic fetelor“, nume ce simbolizează o anumită delicatete, o anumită finețe. Făcând o paralelă, se poate spune că înțelepciunea populară a atribuit acest nume celor trei soiuri românești – Fetească neagră, Fetească albă și Fetească regală – pentru savoarea și eleganța deosebită a vinurilor obținute.

tânăr degajă o aromă originală, elegantă, de tip floral, ușor de recunoscut. Gustul plăcut, bine conturat, plin de finețe, este ușor acrișor, ce aduce cu cel al unui măr de vară.

Vinurile Fetească regală se recomandă a se consuma tinere, chiar în anul de producție, pentru a le simți din plin prospețimea și fructuositatea. Aceste vinuri se pretează să fie consumate la începutul mesei ca aperitiv sau să acompanieze mâncăruri ușoare pe bază de pește sau fructe de mare, brânzeturi dulci sau chiar fructe proaspete la sfârșitul mesei. În general, se vinifică sec, dar poate fi întâlnit demisec sau demidulce. Din soiul Fetească regală se mai pot obține vinuri materie primă pentru prepararea vinurilor spumante sau vinuri materie primă pentru distilate învechite.

În prezent, soiul românesc Fetească regală se întâlnește cultivat și în țările vecine cu România, ceea ce conferă faptul că acest soi este recunoscut ca unul dintre soiurile valoroase românești. ■



Veritas Panciu a lansat, în cursul acestui an, o gamă de vinuri personalizată, purtând numele și imaginea renumitului vinificator Ion Pușcă. Prin această campanie se încearcă atât facilitarea identificării vinurilor de Panciu de către consumator, cât și recunoașterea reușitelor doctorului Pușcă în industria viticolă românească. Gama este formată din șase soiuri – Fetească neagră, Pinot Noir, Fetească albă, Pinot gris, Sauvignon Blanc și Riesling, acoperind astfel o paletă foarte variată de gusturi. Deținător al mai multor premii și titluri interne și internaționale, prof. Ion Pușcă este unul dintre pionierii oenologiei românești, fiind cel care a inventat vinul spumant de Panciu. ■

JIDVEI



Respectă-ți plăcerile!